



Cuant che il Creatôr dal marimont al crodeve di vê finide la sô vore, si inacuarzè che dentri di cualchi sac là ch'al veve ficjade la robe che i coventave par fâ sù dut, i jere vanzât alc, lu brincà a la svelte e lu spacolà.

Al è cussì ch'a son nassuts i paîs poiâts su chê plane jenfri il Tilimênt e il Var.

Al è il puest là che un miracul al à fât in mût che doi flums, bussant dut, a rivassin ancje a nudrîlu. Lis brusis ch'e ricamin chei prâts a judin a insiorâ l'Unvier cuant che il soreli tal cîl al devente a sclesis pal frêt. I florghis che al sflurissin dilunc i roiuçs dai cjamps, a fasin di suaze ae Vierte, lis barburicis che sclopant la Istât a crevin il zâl dal forment, par no fevelâ di chel ricam de nature che e je la agace che, cul sô nulôr e lis sôs fueis e cjarine l'aiar, dut chest al fâs la bielece de plane.

La nestre tiere e il grant amôr che o vin par jê, cuasi ch'a nus ves ancje partorîts.

Te sierade prime ch'e tachi a polsâ tal frêt nus regale tantis panolis e raps di ûe che daspò a deventin vins come: merlot, tocai, cjanore, verduç, fraulin, neris e blancs, un grun cognossûts e simpri preseâts.

Di agnoruns o vin cirût di rispjetâ tradizions, usancis, leçs, ancje cuant che nol jere il vot par mil, la int e puartave il quartês al predi, ven a stâi, il quart di ce che la tiere a produzeve, in mût ch'al podès sostentâsi.

Si zontave ancje il vin neri e blanc. Chel blanc al veve di jéssi il miôr parcè che al coventave

pe messe. Par solit al vignive sielt il verduç pe bontât e profum, ma ancje il fraulin blanc al fumave la beche al rivuart.

Al fo cussi che une sere une damigjanute di chest vin e rivà in canoniche e cuant che il predi, strac e clop, al tornà de sôs funzions, al si sentà a rêt de damigjane poiade te taule a fâ la sô biele figure

«Le àn partade cumò denant», i disè la perpetue. «No àn dit però se vin ch'al è».

«Tocjarà cercjâlu par savê» al rispundè il predi, «e al corè a cjolî un bocalut te vetrine. Tal vierzi le damigiane, di bot al saltâ fûr un profum che si sparniçâ pe cusine: al saveve di fraulis, di dolç, di robe ch'a consolave cuarp e anime.

«Sint ce robe bune, ce ben di Diu» e intant al jemplave il bocâl cerçant il vin, restant incantesemât. Chel gust i lave jù pal gargat e tal bultric, tant ch'a si jere metût a pacjâ come un frut cuant che al à une caramele in bocje.

«Uh ce bon, ce anade chê chi, juste par fâ vin!» e dut in grigule al parave indenant la cjucjade. La perpetue lu cjalave stupidide, no lu veve mai viodût a bevi in chê maniere, al pareve ch'a nol ves ande di fermâsi. Cuantche al ve distudade dute la sêt ch'e i jere vignude, il vin al tacà a dâi sù tal cjâf, si sintive lizêr, i someave di vê lis alis. Plen di morbin al scomençâ, a ridi, a cjantâ e di chê strade ancje a fâ colpliments ae perpetue, che za indenant cui carnevâi, viodinlu ta chei stâts, e restà di clap. Cussì inboreçât, smaneôs, tant che i vignî une pore sfondrade e par parâsi des vois dal predi e le a sierâsi tal camarin framieç dai salams in spiete che al biât predi i passi le cjoche.

No si sà cemût, ma la robe e svualà di bocje in bocje, cul riduçâ e il cisicâ ta ogni orele compagnât de stocade dal comedon. Dal sigûr però, mai plui nissun al puartà chest vin come quartês, che anzi cul morbin e la ligrie ch'al dismoveve, al diventà il vin dal MISSETE, ven a stâi de persone che judave a cjatâ il morôs o la morose a ducj, ancje a chei, che pe sudizion ch'a pativin, ne ch'a traevin, ne ch'a muardevin!

Cussì ancjemò vuê, te nestre tiere il fraulin blanc al è cognossût come il vin ch'a ti jemple di ligrie, di matetât, di buine voie e daspò ti proferis il regâl pì biel: ti fâs inemorâ.

**di Marisa Gregoris.**

**#1005**