

Oko vina valja znat

Svake godine krajem rujna sa svojim iz doma, susjedima i prijateljima uputim se u Konavle trgat grožđe.

Rano se dignemo pa, dok đed spravlja vreće i nožice za trganje, idemo osamarit tovara. Uz našega tovara uzmemo i ćušu u susjeda.

A u trganju grožđa moj đed je glava od posla. Posadio je on puno čokota loze i cijeli se život o njima brine. Govorio bi mi: "Sinko kako posiješ tako ćeš požet". Ja to nikada nisam shvaćao ozbiljno, ali sada kada sam sazrio i bio malo veći shvatio sam kada ja narastem da ću preuzeti obiteljski poso. U lozi smo po cijeli dan.

Mati i sestra dođu neđe oko deset ura i donesu marendu pa sve stave na napicu u hlad ispod masline. Bude tu domaćega sira, pršuta, pancete, domaće pogače ispod saksije i pokoje jaje utvrdo.

A uz marendu đed vazda govori o grožđu i pita se oće li od njega valjat vino.

"Malo su ga išćukale tice, a ima u grozdovima i malo zelenoga", reče dundo, jer on bi puko da ne nađe zamjerku.

A moj ćaća odma doda: "Čim ga tice zobju, nema na njemu otrova!"

Đed nakon marendu odredi ko će ić dalje trgat, a ko će tovarit živine i pomalo gonit grožđe doma.

Meni je najdraže kad natovarimo ćušu i tovara pa pođemo s grožđem put doma. Dundo me podigne na ćušu, pozadi iza samara, pa tako jašem.

A doma nas za a objed čekaju šporki makaruli.

Kad objedujemo, pođemo u staru kuću mečit grožđe. Đed ima mečilicu u koju se grožđe ubaci, pa onda neko vrti ručno dok se ne sameje.

A đed odma mjeri slador da zna otprilike treba li ga pojačat, da bi vino valjalo.

Kad se grožđe samelje, prebacimo ga u badanj da provri, a đed i ćaća svaki dan idu u staru kuću mjerit slador i gledat kako drop vri.

Kad lador pade, mošt pretoče u bačve, a neđe oko Sv. Martina, provaju mlado vino i ako je izvrela, bačve zatvore da u njima vino počine.

Poslije prvih bura vino se skida s taloga i počima se točit.

Kada se vina počnu pit, susjedi se opet skupljaju, a debati čije je najbolje nema kraja.

Petar Sambrailo, 7. r.