

Vün di ronch del “Tendro”

(Uno dei vigneti del “Tendro”)



Oswaldo Codi



Vün di ronch del "Tendro" Uno dei vigneti del "Tendro"

*Chesc'to me "libro" u vöör ves domà un
ringraziament a chi che al dì d'incöö i sa met
amò con grand corag' a dropàa una part
dela sò vita in un ronch o in una cantina
a fàa un lavòr indoa ti devi
"mai cüntàa i òor" !*

*Questo mio "libro" vuole solo essere un
ringraziamento a chi al giorno d'oggi si
mette ancora con grande coraggio a usare
una parte della loro vita in un vigneto o in
una cantina a fare un lavoro dove non si
devono "mai contare le ore" !*

Oswaldo Codiga

A Tener, paées indoa mi a som nasüüd e cresüüd, amò al dì d'incöö a ghé di belisim ronch sc'pandüüd süla collina che i vegn cüràad con mesc'tée e con amòr da diversi person. A quaidün nel 2001 a ghé saltàad in ment da met insema l'üga di diversi ronch per valorizzala e per creàa un ünica eticheta, el tüt fai anca per dàagh una identità del teritori a l'Azienda Vinicola Matasci dandogh el nom da "Tendro", come u vegniva ciamaad una volta el paées. I fornidò "sc'torich" de l'üga catada, selezionada, consegnada e sc'chisciada nel sc'tes temp, ié i Sciori Angelo Pesenti, Rosanna Balemi, Sergio Maggioni e Ferdinando Lanini (che un quai an fa la cedüüt el vigneto a R.Balemi che a so volta u la cedüüt a Julio de Almeida). Da un para d'an u sé tacàad la anca el Francesco Balemi con el ronch che a ghé da part al Grot Sc'calinada. La quantità d'üga consegnada fin al 2014 la rivava ogni an a circa 250 quintai, cifra però che dal 2015 in avanti l'è calada a 150-180 quintai perché sül teren Perini, che u coltivava el scior Angelo Pesenti, a ghé sc'tai cosc'trùid di cà.

La quantità di botigli da 75 cl la varia tra i 12000 e i 15000

La quantità di botigli da 50 cl la varia tra i 3000 e i 4000

A Tenero, paese dove io sono nato e cresciuto, ancora al giorno d'oggi ci sono dei bellissimi vigneti sparsi sulla collina che sono tenuti con cura, con professionalità e con amore da diverse persone. A qualcuno nell'anno 2001 è balenata l'idea di raggruppare l'uva dei diversi vigneti per valorizzarla e per creare un'unica etichetta, il tutto fatto anche per dare una identità del territorio all'Azienda Vinicola Matasci dandogli il nome di "Tendro", come era chiamato nei tempi addietro il paese. I fornitori "storici" dell'uva raccolta e selezionata, consegnata e pigiata nello stesso momento, sono i Signori Angelo Pesenti, Rosanna Balemi, Sergio Maggioni e Ferdinando Lanini (che alcuni anni fa ha ceduto il vigneto a R. Balemi e che a sua volta l'ha ceduto a Julio de Almeida). Da un paio d'anni si è aggiunto pure Francesco Balemi con le uve del vigneto adiacente al Grotto Scalinata. La quantità di uve consegnate fino al 2014 arrivava a ca.250 quintali, cifra però che dal 2015 in avanti è scesa a 150-180 q a causa dell'edificazione del terreno Perini nel quale coltivava il Signor Angelo Pesenti.

La quantità di bottiglie dal contenuto di 75 cl varia tra le 12000 e le 15000

La quantità di bottiglie dal contenuto di 50 cl varia tra le 3000 e le 4000

Oswaldo Codiga

(Nomi e cifre gentilmente messe a disposizione dalla Signora Paola Maran-Matasci)



L'etichetta ufficiale del Vino "Tendro"



L'uva Merlot

Il Merlot è un vitigno francese a bacca rossa originario della Gironda (Bordeaux) il cui nome trae origine dalle razze compiute dal merlotto (il merlo giovane), ghiotto delle sue uve dolci.

Il Merlot viene vinificato assieme ai Cabernet per produrre i celebri vini Bordeaux.

Era già un vitigno rinomato alla fine del 1700.

In Italia è giunto nel 1880, nel Friuli Venezia Giulia, e da lì si è diffuso in Veneto e in Trentino Alto Adige.

In queste regioni ha trovato delle condizioni ambientali molto favorevoli.

Oggi il Merlot viene coltivato in tutta Italia e viene vinificato con risultati notevoli, sia da solo che in uvaggi con celebri vitigni locali (ad esempio il Sangiovese in Toscana).

E' molto diffuso anche in **Svizzera (Canton Ticino)**, America, Africa e Australia.

Il grappolo di Merlot è medio, piramidale, con una o due ali, mediamente compatto.

Gli acini sono medio-piccoli e numerosi, blu-scuri e dal succo incolore.

Le epoche di germogliamento e invaiatura sono medie, mentre è precoce la fioritura.

Per questa ragione il Merlot è un vitigno che risente molto delle gelate primaverili e in annate particolarmente sfavorevoli presenta fenomeni di colatura e acinellatura.

Le uve di Merlot vengono vinificate in rosso e danno vini di pronta beva, di colore rosso rubino non molto intenso, piacevoli, morbidi e vellutati.

Se lasciati maturare in botti l'aroma vinoso o erbaceo caratteristico dei vini giovani lascia spazio ad aromi terziari di specie animali e di tartufo.

I Merlot sono indicati per accompagnare carni rosse, arrostiti, selvaggina e formaggi semi-stagionati.

Il Merlot è un vitigno che deve la sua diffusione sul territorio alla possibilità di interpretare il vino che se ne ottiene in modi diversi.

Coltivato con elevate rese per ettaro (80-100 q.li ad ettaro) dà vini giovani di grande freschezza, giustamente acidi e tannici equilibrati nel gusto e nel tenore alcolico, in grado di soddisfare palati esigenti anche se consumato durante i pasti quotidiani.

Quando le rese si abbassano sino a 20-30 q.li per ettaro, il Merlot si trasforma in un vitigno in grado di generare vini di grande struttura che bene si prestano ad una fermentazione lunga e ad una elevazione che può essere fatta o in tini di acciaio o in botti di rovere.

Questa è probabilmente la ragione per la quale, anche in Friuli, il Merlot è uno dei vini rossi più interpretato dai produttori, sia grandi che piccoli.

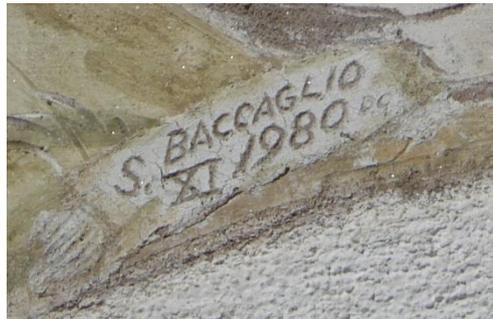
(Documento da Wikipedia)

*A sem a cà dela Luciana e del Sergio Magion, a Tener, dadré ala Gesa e al Campsant ...
vüna di poch cà da chesc'to paées che la ga amò un arco in sas a l'entrada del cortil ...*



Siamo a casa di Luciana e Sergio Maggioni, a Tenero, dietro alla Chiesa e al Camposanto ...
una delle poche case di questo paese che ha ancora un arco in sasso all'entrata al cortile ...

*Una bela pitüra faia nel 1980 dal grandisim Artisc'ta-pitòor Silvio Baccaglio (1905/2000)
la ga da un tocco amò püsée nosc'tran ala bela cà metüda li ai pé del ronch ...*



Una bella pittura eseguita nel 1980 dal grandissimo Artista-pittore Silvio Baccaglio (1905/2000)
da un tocco particolare e ancora più nostrano alla bella casa ubicata ai piedi del vigneto ...

"Pasion"

A ghé una sola parola che la ta porta a ves "tacàad" a un ronch : "pasion" !

Propi insci ... nient'altro che "pasion" ... logicament l'è amòor per la tera ... l'è el risc'pet per chii che prima da ti i lavorava già chel teren li ... ma l'è "impegn" ... un "impegn" grandisim che u ta lasa mia tanto sc'pazi per el resc't ...

L'è anca vera che ala fin dela vendemia a sa véed el risültàad da tanto lavòor ... ma quanti fadiigh ... sü e giò di brüügh ... prima a podàa e pöö a piantàa pai ... a tiràa fil da féer e ligàa pampen ... a segàa erba e pasàa a bagnàa con la pompa in sc'pala ... resc'telàa i fos e i brüügh ... sc'foiàa la vigna ... controlàa i graz ... òor e òor a giràagh in giir ai piant ... bel o brüt temp te devi ves li ... cald o frec' che u sia ... u cambia poch o mia ... matin ... dop mescdi o sira ... bisögna fàa pasàa ogni fila ...

Pöö incöö magari a ghé da sisc'temàa un sc'calin che croda ... doman a ghé da met a posc't un sentée pöö a ghé da sc'trepàa erbasc' che i disc'met mai da cres ... ciapàa ortigàat süi man ... francàa pampen che sc'varapa ... Ma che bel vedée però i graz a cres ... vedée l'üga a cambiàa colòor ... vedée i pinciröö che i matüra adasi adasi ...

Ogni tant dàagh anca un ogiada ala sc'tatua dela Madona che a ghé sü in mez al ronch ... pregala per fàa in manera che u riviga mia un quai sc'tratemp ... con dadré una tempesc'tada ... sc'peràa nel cald del sòo ... sc'petàa una quai piovüdela e pöö finalment ... podée sagiàa i prim pinciröö matüür ... valütàa ben el temp da catàa ... nàa a töö i càs ... cercàa la gent che la ta po' iütàa ...

Eco ... finalment l'è rivàad el dì da catala giò ... l'è rivàad el moment da "scernela" in ordin ... da consegnala ala cantina ... ades u toca a lòor mia rovinàa el tò lavòor ... u toca a lòor el mesc'tée da "sc'torgela" ... da cüràa el mosc't ... da fàa diventàa tanto vin bon chel lavòor düràad quasi un an intréegh e fai con tanta pasion ... fai con tanto amòor per la tera ...

Eco ... ades però l'è rivàat anca el moment per "tiràa el fiàat" ... el moment per disc'met da caminàa denta tük' i dì in di fos ... o da fàa sü e giò di brüügh ...

Ma l'è rivàat principalment el moment da ves orgogliòos per chel che u se fai ... per i tanti fadiigh bütàad li in mez ala vigna ... quasi tük' i dì d'un an ...

Chesc'to però u vöör dìi che l'è rivàad anca el moment da "tiràagh el col" a una quai botiglia ... per giusc'tàa in maniera giusc'ta el risültàad da tanto lavòor fai con tanta "pasion" ...!

"Passione"

C'è una sola parola che può esprimere l'attaccamento ad un vigneto : "passione" !

Proprio così ... nient'altro che "passione" ... logicamente è amore per la terra ... è il rispetto per chi prima di te lavorava di già quel terreno ... ma è "impegno" ... un "impegno" grandissimo ... che non lascia molto spazio per il resto ...

È anche vero che a vendemmia terminata si vede il risultato del tanto lavoro ... quante fatiche ... su e giù dalle brughe ... prima a potare e poi a piantare tralicci ... a tirare fili di ferro e legare pampini a tagliare erba e passare ad irrorare con la pompa in spalla ... a rastrellare fossati e brughe ... togliere foglie inutili ... controllare i grappoli ... ore e ore a girare attorno ai ceppi ... bello o brutto tempo bisogna esserci ... caldo o freddo che sia ... cambia poco o nulla ... mattino ... pomeriggio o sera ... bisogna far passare ogni fila ...

Poi oggi magari c'è da sistemate un gradino che crolla ... domani bisogna sistemare un sentiero ... poi bisogna strappare le erbacce che crescono in continuazione ... prendersi orticate sulle mani ... affrancare tralci che svolazzano ... Ma che bello vedere però i grappoli che crescono ... vedere l'uva che cambia colore ... vedere gli acini maturare piano piano ...

Ogni tanto volgere gli occhi anche alla statua della Madonna che c'è nel bel mezzo del vigneto ... pregarla per far sì che non arrivi il brutto tempo ... accompagnato dalla grandine ... sperare nel caldo del sole ... attendere una qualche pioggerella ... e poi finalmente ... poter assaggiare i primi acini maturi ... valutare per bene il tempo del raccolto ... procurarsi le casse ... cercare gente in aiuto ...

Ecco ... finalmente è arrivata la vendemmia ... il momento per "sceglierla" con cura ... per consegnarla alla cantina ... ora tocca a loro non rovinare il tuo lavoro ... tocca a loro il lavoro di "torcerla" ... di curarne il mosto ... di far diventare tanto buon vino quel lavoro durato quasi un anno intero e fatto con molta passione ... fatto con tanto amore per la terra ...

Ecco ... ora però è arrivato pure il momento per "tirare il fiato" ... il momento per smettere di camminare ogni giorno tra i fossati ... o di salire e scendere tra le brughe ...

Ma è arrivato principalmente il momento di essere orgogliosi per quello che si è fatto ... per le innumerevoli fatiche fatte nel vigneto ... quasi ogni giorno dell'anno ...

Questo però significa pure che è arrivato il momento di "stappare" una qualche bottiglia ... per gustare in maniera giusta il risultato di tanto lavoro fatto con tanta "passione" ..!

E chesc'to, poch prima da catàa, l'è el risültàad d'un an da lavòor ... fai per la magiòor part in copia da "marito" e "moglie" ... a man biota ... con forbis e resc'tel ...



E questo, poco prima di coglierla, è il risultato di un anno di lavoro ... fatto per la maggior parte in coppia da "marito" e "moglie" ... a mani nude ... con forbici e rastrello ...

*Chesc'to invece l'èchel che u sarà el vero risultàad final ... da gusc'tàa adasi adasi ...
(e che u déev pasàa giò dabon come un "rosoli")*

MATASCI

VINI E DISTILLATI DAL 1921

TENDRO

MERLOT TICINO DOC

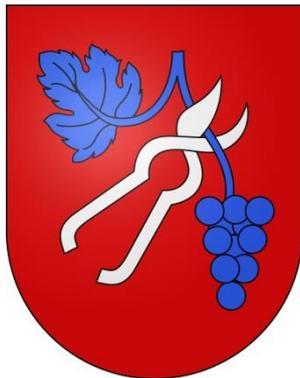


Vitigno:	Merlot proveniente dalla zona collinare di Tenero
Vinificazione:	Fermentazione ad alte temperature e prolungata macerazione a contatto con le bucce per valorizzare al massimo il contenuto di aromi e tannini.
Carattere:	Colore rosso rubino, aromi fruttati ancora giovani, morbido al palato con tannini ben amalgamati. Di buon equilibrio, fine ed elegante.
Grad. alcolica:	13% vol.
Temperatura:	Mescere a 18°C.
Gastronomia:	Da gustare con salumi nostrani, risotti, pollame e capretto

*Questo invece è quello che sarà il vero risultato finale ... da gustare piano piano ...
(e che deve davvero essere ingoiato come un "rosolio")*



L'Oratorio della Fraccia progettato da un certo Architetto Giovanni Gada di Brione Verzasca costruito attorno al 1644 e terminato con l'aggiunta del portico nel 1680 é ubicato sulla collina di Tenero in mezzo ai vigneti.



Lo stemma ufficiale del
Comune di Tenero-Contra

Forbis, pampen, filtri...

*Parit piantàad tüc' in fila come soldàat...
 pàmpen mociàad da una forbis che una man sicüra la guidàad...
 pampen e scep ligàad là ai pàar da sosc'tegn
 con una sàresa ben sc'torgiüda prima amò che ni fos u creseva el fegn...
 Pàmpen che piang'... föia che nàs ... che sül fil da féer la sa pogia...
 l'é la natüra che fà i sò pàs...
 con i graz che fioris e che adasi adasi i cres...
 e un di i diventerà el früt che per el cantinée u sarà da grand aiüt...
 Catada e pöö scernüda da man pratica la vegn sc'torgiüda...
 La tina in cantina la büi e la borbota...
 la tazzina in cüsina, magari sc'crepolada ma mia rota,
 la sc'peta el risültàad da quando el vin nööv u sarà filtràad...*

Forbici, pampini, filtri...

*Pali piantati tutti in fila come soldati...
 pampini potati da forbici che una mano sicura ha guidato...
 pampini e tralci legati ai pali di sostegno con salici ben attorcigliati
 prima ancora che nei fossati cresceva il nuovo fieno...
 Pampini che trasudano...foglie che nascono... che sul filo di ferro si appoggiano...
 é la natura che fa i propri passi...
 con i grappoli in fiore che piano piano crescono...
 e un giorno tutto questo sarà il frutto che per il cantiniere sarà di grande aiuto...
 Raccolta e scelta da mani pratiche verrà pigiata...
 Il tino in cantina bolle e borbotta...
 la tazza in cucina, magari screpolata ma non rotta,
 aspetta il risultato di quando il nuovo vino sarà filtrato...*

GENNAIO - FEBBRAIO

El lavòr nel ronch u comincia presc't ... d'inverno ... quando ogni tant a ghé anca da bofàs i diit dal frec' ... e ghé mia quant o giacconi che tegn ... quando l'arieta fregia la ta bofa ados ...

Il lavoro nel vigneto comincia presto ... d'inverno ... quando ogni tanto bisogna pure soffiarsi le dita dal freddo ... e non ci sono guanti o giacconi che tengono ... quando l'aria fredda ti soffia addosso ...



... òor e òor a giràagh in giir ai piant ... bel o brüt temp te devi ves li ... cald o frec' che u sia ... u cambia poch o mia ... pàmpen mociaad da una forbis che una man sicüra la guidàad...

... ore e ore a girare attorno ai ceppi ... bello o brutto tempo bisogna esserci ... caldo o freddo che sia ... cambia poco o nulla ... pampini potati da forbici che una mano sicura ha guidato...

Natüra biota

*Caminàa adasi adasi ni bosc'ch
 e guardàa i fòi che croda giò ni böc' ...
 Lòor ié bon da viaggiàa legéer nel vent
 e i sc'paris lontan senza dii gnent ...
 Una quai vüna la crica sota ai mé pas
 una quai altra la sc'paris ni sas ...
 La natüra la somea morta
 con i piant che sa sc'biota ...
 Lòor il fà senza dii naota,
 il fà come i vöör, e intant i sa sc'biota ...
 La natüra del bosc'ch la ga mia vergogna
 perché nel frec' de l'inverno la riposa e la sögna....*

Natura spoglia

Camminare piano piano nel boschi
 e guardare le foglie cadere nei solchi ...
 Nel vento leggére loro sanno volare
 e lontano in silenzio vanno a sparire ...
 Talune scricchiolano sotto ai passi
 e scompaiono tra i sassi ...
 La natura sembra morta
 con gli alberi che si spogliano ...
 Loro lo fanno in silenzio
 e lo fanno come vogliono ...
 La natura del bosco non ha pudore o vergogna
 perché nel freddo inverno essa riposa e sogna ...



... pampem e scep ligàad là ai pàar da sosc'tegn ...

... pampini e tralci legati ai pali di sostegno ...





... con una sàresa ben sc'torgiüda ...

... con salici ben attorcigliati ...



MARZO - APRILE



*... l'impegn e l'amòor per la tera l'è anca continuazion ...
e alora eco che salta scià e i sa pianta anca i barbatel nööv ...*

*... l'impegno e l'amore per la terra è anche continuazione ...
e allora ecco che si mettono a dimora le nuove barbatelle ...*

... eco che la natüra la fa el so cors ... ié rivàad i бүt ... i ciapa forma i föi ...

... ecco che la natura fa il suo corso ... sono arrivati i germogli ... prendono forma le foglie ...



*... natüra che vegn inanz ... föi che cres ...
... erba che sc'punta in di brüugh e in di fos ...*

... natura che avanza ... foglie che crescono ...
... erba che spunta nelle brughe e nei fossati ...



... e l'è insci che adasi adasi el ronch u cambia faccia e colòr ...

... ed è così che il vigneto cambia forma e colore ...



MAGGIO

... e finalment i riva i grazit in fiòor ...

... e finalmente arrivano i grappolini in fiore ...





... e a ghé mia temp da perd ... a ghé da còr per i diversi lavòr da fàa ...

... e non c'è tempo da perdere ... bisogna correre per i diversi lavori da svolgere ...

GIUGNO



... i graz i cres ... i pampen i sa sc'lunga ...

... i grappoli crescono ... i pampini si allungano ...



... anca la barbatela la cres in ordin e forta ...

... anche la barbatella crese forte e rigogliosa ...

LUGLIO



... el sò che u riva denta in mez ai filàar e che u comincia a sc'calda i graz ...

... il sole che trafigge i filari e che inizia a riscaldare i grappoli ...



... e intant i graz i diventa bei, fort e rigogliòs ...

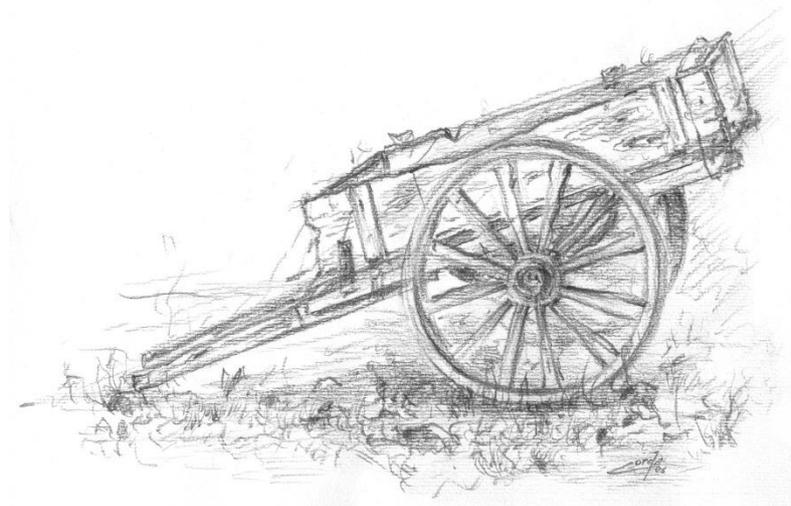
... e intanto i grappoli diventano belli, forti e rigogliosi ...

AGOSTO



... e con el sò cald d'agosc't l'üga la ciapa colòor ...

... e con il sole caldo di agosto l'uva prende colore ...



"El caret a do ròd" disegno a matita dell'Artista – pittore Fausto Corda (1953/2015)

El caret a do ròod

*In chel'angol del cortil l'é rivàad con grand fadiga da sicüür ...
 puntàad lì per l'ultima volta da un poro contadin,
 dopo una giornada lunga e düra da lavòor ... a sira, magari già al sc'cüür ...
 L'é chi che con i an la trovàad la sò fin,
 o mei, chel che la natüra la ga riservàat per el sò ültim desc'tin ...
 Ades, chel poro caret a do ròod, l'é pü domà un ingombro da robesc' ...
 sc'bogiàad dai camor e maiàad dal temp ...
 I ünigh rop, che sa pò amò ciamàa intréegh, ié el moz di ròod
 indoa se te gh'infil denta un diit te ga rivi amò sentii el vung' del séev ...
 Per el resc't a ghé pü domà el vörée rigordàa i temp pasàad ...
 El vörée pensàa ai mesc'tée pesant di nosc't porì vec' ...
 El vörée onesc'tament domandàs perché e per come
 ié riüsciid a regalàm la cà quarciada da un bon tec' ...*

Il carretto a due ruote

*In quell'angolo del cortile é arrivato con grande fatica di sicuro ...
 spinto lì per l'ultima volta da un povero contadino,
 dopo una giornata lunga di duro lavoro ... a sera, sicuramente quando già era scuro ...
 È qui che con gli anni la sua fine ha trovato,
 o meglio, quella che la natura e il suo ultimo destino gli ha riservato ...
 Ora, quel misero carretto a due ruote, é solamente un ingombro di cose inutili ...
 bucherellato dal tarlo e consumato dal tempo ...
 Gli unici pezzi, che si possono ancora chiamare interi,
 sono i mozzi delle ruote dove se ci infili dentro un dito
 riesci ancora a sentire l'unto del grasso che lo ha lubrificato ...
 Per il resto vi é solamente il voler ricordare il tempo passato ...
 Il voler pensare ai lavori pesanti dei nostri poveri vecchi ...
 Il voler onestamente chiederci perché e per come
 sono riusciti a regalarci le nostre case coperte ancora oggi da robusti tetti ...*

Questa poesia ha ricevuto il "Premio Speciale" al "Conc. Letterario Internaz. Europa 2007" di Lugano

*Ogni tant dàagh anca un ogiada ala sc'tatua dela Madona che a ghé sü in mez al ronch ...
pregala per fàa in manera che u riviga mia un quai sc'tratemp con dadré una tempesc'tada ...*



Ogni tanto volgere gli occhi anche alla statua della Madonna che c'è nel bel mezzo del vigneto ...
pregarla per far sì che non arrivi il brutto tempo accompagnato dalla grandine ...

*La Madonnina in mez al ronch l'è sc'taia piazzada li dal Peppo Lanini che l'era un bravo contadin da Tener proprietari tra l'altro dela ex Cantina Lanini e anca da chel ronch chi dadré al Campsant.
El scior Peppo l'è sc'tai Sindich da Tener dal 1948 al 1968 indoa la lasàat un belisim segn per tüt chel che la fai a favòr del so paées.*

La Madonnina che si trova nel bel mezzo del vigneto è stata messa li dal Peppo Lanini che era un bravo contadino di Tenero proprietario tra l'altro della ex Cantina Lanini e anche di questo vigneto dietro al Camposanto. Il Signor Peppo è stato Sindaco di Tenero dal 1948 al 1968 dove ha lasciato un bellissimo segno per tutto ciò che ha fatto a favore del suo paese.



Giuseppe-Peppo Lanini (1905/1989)



Il vigneto Lanini (fotografia scattata attorno al 1950 circa)



Peppo Lanini

... e l'è el risc'pet per chii che prima da ti i lavorava già chel teren li ...

... ed è il rispetto per chi prima di te lavorava di già quel terreno ...



Una delle famiglie Scettrini primi proprietari del vigneto dietro al Camposanto di Tenero (poi negli anni lavorato prima dal Signor Peppo Lanini e oggi dal Signor Sergio Maggioni)

FINE AGOSTO



... e per fàa si che el sò u poda rivàa denta a sc'caldàa i graz a ghé da "sc'föiàa" a tüt'andada ...

... e per permettere al sole di riscaldare i grappoli bisogna continuare a "sfogliare" ...



“La brenta” disegno a matita dell’Artista – pittore Fausto Corda (1953/2015)

La brenta

*Da tanti an, abandonada li da un poro contadin,
 l'é sc'taia bütada in un angl d'un cortil ...
 indoa coi an la trovàat el sò desc'tin*

*U l'era metüda li con cüra un bravo cantinée d'alora,
 un omet che pürtrop, e da sicüür,
 oramai u lavora già anche lüü da tanto temp sü là ... nela vigna del Signòor...*

*La brenta l'é diventada oramai un müc' da robesc' inütil,
 maiada dai camor ...
 finida in pulver e consümada dal temp ...*

*Di pagnàa da sàresa a ghé resc'taad domà i grop ...
 di scersc da feer invece ga né resc'taad domà un quai tocch....*

Chisà quanti fadiigh per chi che la portava ni ronchit d'una volta ...

*Ades a ma pàar da vedei caminàa sü e giü di sentée
 indoa l'era difìcil sc'taa in pée ...
 indoa la tera e i sas i sc'varapava in bas ...*

*Quanta bona üga l'é sc'taia portata a desc'tinazion ...
 roversada con mesc'tée nela tina e cürada quasi con adorazion ...*

*L'é da li che ghé vegnüüt föra tanto bon vin ...
 che u güsc'tava e u contentava el contadin ...*

*Con el temp e con i an che sc'quara via ...
 anche la vegia tina l'é marscida in cantina ...
 e come la brenta anca i vaséi,
 dopo véegh tegnüüd denta tanto bon vin,
 i ghé nai adré al desc'tin ...
 e ià fai la sc'tesa fin ...*

La brenta

Abbandonata lì molti anni fa da un povero contadino,
 é stata buttata nell'angolo di un cortile ...
 dove con gli anni ha trovato il suo destino ...
 L'aveva messa lì con cura un esperto cantiniere di allora,
 un uomo che purtroppo, e di sicuro ,
 oramai lavora già anche lui da tanto tempo lassù ... nel vigneto del Signore ...
 La brenta ora é diventata un mucchio di cianfrusaglie inutili,
 mangiata dal tarlo ...
 finita in polvere e consumata dal tempo ...
 Delle bretelle di salice sono rimasti solo i nodi ...
 dei supporti di ferro invece ne sono rimasti solo pochi pezzi ...
 Chissà quante fatiche per chi la portava nei vigneti di una volta ...
 Ora mi sembra di vederli camminare su e giù nei sentieri
 dove era difficoltoso rimanere in piedi ...
 dove terra e pietre scivolavano a valle ...
 Quanta uva buona é stata portata a destinazione ...
 rovesciata con cura nel tino e curata quasi con adorazione ...
 È da lì che ne é uscito tanto buon vino ...
 che gustava e accontentava il contadino ...
 Con il tempo e con gli anni che scivolano via ...
 anche il vecchio tino é marcito in cantina ...
 e come la brenta anche le botti,
 dopo aver contenuto tanto buon vino ,
 hanno dovuto cedere allo stesso destino ...
 ed anno fatto la stessa fine ...

SETTEMBRE



... l'è scia ora ..!

... è arrivata l'ora ..!





“Il tino” disegno a matita dell’Artista – pittore Pio Fratessa (1943/2016)

Vendemia

*L'é scia sira, corendo content ni filàar un can u boia
 intant che i ùltim rag' del sòo
 i pica denta in tra mez ala föia ...
 L'üga ormai l'é dolza ...
 a sa pò met via forbis, resc'tel e sapa,
 perché l'é già un quai dì che avic' e vesc'p
 in giir al früt i sc'varapa ...
 L'omet u viagia denta ni fos per un ùltim control sicüür ...
 Scia e là ni filàar u sagia i pinciröö
 per vedée se ié propi ben matüür ...
 El segnal l'é rivàad portàad dala natüra
 perché prima da lüü
 a ghé già sc'tai merli e sc'tornei che ia tacàad a becàa l'üga ...
 Sa véed che quesc'tan anca el fiich,
 che in mez al ronch l'é marüdàat,
 u fa pü l'efet sc'peràad ...
 Ormai l'é rivada l'ora da metes adré,
 su e giò di brüügh con caset e cavagn,
 cercando da mia trasàa la roba e da mia fàa dagn ...
 E allora avanti soci,
 che se el temp u ma premia
 anche chesc't'an a farem una bona vendemia ...
 Giò in cantina la büirà la tina, insci l'an che vegn
 insema a podrem tracanàa
 chel bon vin che anca vialtri i contribüiid a fàa ...*