

бъдат готови. Но сега е още рано, затова потрепват така.

Цялата половина край шосето беше царство на афуза. По всяка лоза висяха огромни, тежки гроздове, сякаш десетки, събрани заедно, зърна на вимета, набъбнали от гъста и хладна сладост. Някои бяха вече кехлибарено-бистри, други още мътно-зеленикави. До вътрешния синур, един стар орех изглеждаше изтънял и някак посрамен: преди две седмици бяха го обрулили, наоколо бе покрито с шума и зелени черупки и във въздуха още стоеше горчив и освежителен мирис. Тук почваше мискета — черни, мазни гроздове, които надничат под зелените листа с множество кръгли очи и чийто аромат е толкова силен, като че е изкуствен. Зад него бе тамянката: тя е „русо“ грозде — прозрачни, ахатови зърна, в които се вижда семката, и с тънък църковен дъх. По-нататък, до тънкокожата шасла, напъстрена със ситни лунички, имаше две редици султанка — това грозде, което се цени само заради дългите си черни и твърди зърна, без никакъв аромат, но хръскави и винаги хладни. Зад тях бяха винарските лозя. В падината, малко по-в сянка, беше отделено едно