

Roztrhnuté vrece

Text: Via Vitis – Vajnorský vinohradnícky spolok

Snímka: Redakcia

Tak, ako sa každému gázovi stáva, aj nám sa vrece roztrhlo. Síce nie to s tým obilím, ale to s tými akciami ako v tom nemenovanom hypersupermakete. Najprv sme získali verejnú obojsielku od Ústredného Kontrolného Orgánu Vzorkovania Ampuliek (ÚKOVA), či sme vôbec splnili na tej našej „Vínnej muške“ kvalitatívne predpoklady na vedecký výskum.

N už skrabali sme sa za ušami, podaktori aj na iných miestach a tak sme prizvali najlepšieho enológova, profesora, pedagóga Prof. Ing. Fedora Malíka, nech nám tie zostávajúce 0,75 ampulky pod ten svoj noso-mikroskop podstrčí a nech nám teda ten svoj fundovaný názor povie. Po úvodných veselých príhodách pána profesora, a uistení sa, že miesto pod Bakhus Villou je naozaj pivnica, kde dozrievali legendárne vajnorské víne moky, sme sa s malou dušičkou pustili do riadnej degustácie našich produktov. Majster Malík sa priznal, že očakával vzorky všetkých „Gacových habajdúchov“, ale že vraj sme prekvapili, väčšina vína skončila v kategórii stupnice 82 až 84 zo 100 bodovej medzinárodnej stupnice hodnotenia vína. Samozrejme, že sa našlo pár nedokonalostí, ba až priam diskvalifikácií, ale to k životu patrí, ako múčnatka do vinohradu (len nech je jej čo najmenej).

V prvom rade nám nešlo o hodnotenie, ale o kontakt s osobou, ktorá nás môže trošku scepovať, a k lepším výsledkom dokopáť.



A tak sa aj stalo, odchádzali sme veselí, obdarení cennými radami a hlavne s dobrým pocitom poctivo vykonanej práce. A aj Ďuri, zo susedného spolku sa tváril spojne. Hlavne je zachrániť čo najviac z Vajnorských vín a keď čas zostane, aj lakociny, ako šalát z vinohradníckych „kafiek“ si podľa pána profesora Malíka pripraviť: „*Najnovším hitom je ľadový šalát s posekanými „kafkami“. Po modransky kafka, po slovensky úponka. Úponka viniča. Je to piplačka. Treba ísť do vinice a natrať ich za hrst. Dobre ich umyte a na jemno pokrýjte. Potom pridajte do šalátu „vystískajte“ citrón, pridajte olivový olej a pár kvapiek hroznového oleja. Je to zdravé a chutné. Šalátová paráda. Do pohára si nalejte bublinky.*“

Kedže to vrece je stále deravé, tak sa k nám dokotúľal dátum 25. mája, čo pre

nás vinárov je deň svätého Urbana, patróna vinohradníkov (pre galaktických pútnikov je to deň uterákov a už tušíte, že odpoveď je 42!). Minule nám to vyšlo celkom dobre, tak sme si povedali, že smádných a spevom obdarovat Vajnorákov, zas na tú našu slávnosť zavoláme.

A aby to bolo „všecko v richtigu“, aj pána farára sme znova do vinice pozvali, nech nám to všetko pjeckne vysvetlí, za nás vinohradník pár pjeckných slov u toho Pána nejvyššieho prehodzí, aby sme si boli istí, že sme spravili všetko fyzické aj duchovné, pre najlepšiu úrodu u našich vinohradoch. Pomordili sme sa, poháriky do rúk vzali, pesničky s našimi folkloristami pospievali. A aby nám ešte lepšie bolo, za tanier gulášu sme si dali, aby aj tá zver, čo nám tie výhonky obžiera, na pamäť mala, že vinohradník je huncút, ktorý sa vždy vynájde, len aby úroda na jeseň bola dobrá. Tak sme okoštovali, čo sme vlni v pivničach dorobili a veselili sme sa do večera a svätého Urbana ospevovali.

„Jáaaaj fajnovo bolo, ale treba znova kosačky a postrekovače startovať, zelené práce do kolečka omielat, lebo iba tak dokážeme naše milované vajnorské víno dospelovať,“ skonštatoval niekto v pozadí.

A keby bolo málo z toho nášho deravého vreca, tak sa uvidíme na akciach v našej „dzedzine“, niekde v parku s vínami, alebo s hudbou s vínami, alebo sa pokocháme nápisom „VAJNORY“, kde písmeno J zosobňuje vinárske tradície našej rodnej „Dediny v meste“. Veľká vďaka našej vinárskej spriaznenej umelkyni Erike. Na zdravie a nech svätý Urban stojí pri nás.

