

Salón výtvarníkov regiónu

Vernisáž výstavy diel umelcov malokarpatského regiónu sa uskutočnila v nedeľu 22. septembra o 15.00 h. v Sieni umení Eunika. Výstava pozostáva z predstavenia tvorby žijúcich autorov podľa vlastného výberu. Umelci od Rače až po Častú vystavujú fotografie, textil, maľbu, keramiku, plastiku a mnohé iné smery umenia profesionálov i amatérov. Organizátorom výstavy je Malokarpatské osvetové stredisko Pezinok, KDEŠ Modra a Mgr. Pavol Šima-Juríček. Komisárom výstavy je odborný asistent PhDr. Ľubomír Novotný. Okrem vystavovaných diel bolo lákadlom i vystúpenie komorného filharmonického zboru MUSICA VIVA. Vážení návštevníci obračkových slávností – ešte raz vás pozývame do Sieni umení Eunika! (jk)

Burčiak vo fontáne

Tradične je nedeľné pravé poludnie (12.00 h.) spojené na vinobraní s „Burčiakom Sv. Floriána“. V parku pred Gymnázium K. Štúra bude v tomto čase z fontány tiecť namiesto vody chutný burčiak. Príďte i vy ochutnať! (jk), foto: archív



Reštaurácia VINOHRADNÍCKY DOM, Modra, Štúrova 108



Vás pozýva do svojich priestorov, kde môžete ochutnať jedlá tradičné i netradičné, ale s inou chuťou a atmosférou. Taktiež ponúkame kvalitné vína z produkcie Vinohradníckej spoločnosti a. s. Modra.

Otváracie hodiny:
Po - Štv.: 11.00 – 22.00 h.

Pi – So: 11.00 – 23.00 h.
Ne: 11.00 – 22.00 h.

Z ponuky vyberáme: Údené grilované koleno, Držkový perkelt, Bravčové rebierko na grile, Luskové struky na masle, Zabíjačka...

V priestoroch reštaurácie Vinohradnícky dom sa nachádza aj Galéria MERUM, kde sa pravidelne konajú vernisáže z oblasti umenia.

Radi Vás privítame v našich priestoroch! (jd)

Slovo o slove majolika



To slovo znie ako čarovná formuľka – majolika. Už v 15. storočí, keď vzdelanci ešte nevedeli po latinsky a ľudský um sa cenil viac, než dnes, sa maľovanej miske z keramiky v celej kultúrnej Európe hovorilo s úctou – catinus de maiolica. Nevie sa presne, kedy a kde slovo majolika vzniklo. Ak je však majolika – a pre nás najmä tá naša, modranská – stále v kurze, a nielen u našich gazdiniek, či

japonských turistov, ale aj u najváženejších zberateľov, znamená to vari zreteľne a jasne aj to, že nejde len o slovo a v ňom ukryté tajomstvá starovekého pôvodu majoliky. Majolika ako remeslo a umenie sa vždy mohla pestovať v celom rozsahu účelnosti a v celom spektre tva-



rov, vzorov a farieb len na základe dlhodobej znalosti a tradície. No aj to si podnes vyžaduje najmä zlboké umelecké, remeselné, technické a ekonomické zázemie. Preto ochranná známka Modranskej majoliky nie je len formálny znak našich výrobcov, ale je to najmä pečať pravosti a kvality keramického produktu, jeho klasickej krásy a účelnosti pre súčasnosť. (rv)

... z rozprávania jedného modranského vinohradníka a vinára...

Modra bola Mekkou vinohradníctva. Už v minulosti patrila medzi najväčšiu vinársku oblasť. Kopce nad Modrou boli obsypané vinohradmi. Prvotná myšlienka družstva: zakladať a zveľaďovať vinohrady bola ideálna. ...vinohrad sa nedá oklamať... Keď začali obrábať vinohrad ľudia, ktorí k nemu nemali vzťah – znehodnotili ho. V Modre mal každý remeselník svoj kúsok vinohradu. Jednak pre seba i na prílepšenie. Dnes sa dá povedať, že v Modre je tak 30% vinohradníkov s veľkým „V“. Mnohým chýba odbornosť. Celá regulácia úrody nastáva rezom viniča. A to je veľmi dôležitá vec. Vinohradník musí odhadnúť vzrastové schopnosti viniča. Po čase sa však i rôzni remeselníci v Modre stali dobrými vinármi. Odpozerali od odborníkov a pýtali sa na ich skúsenosti a zručnosti. Vinič je veľmi vďačná rastlina. Ak sa jej venujeme, mnohonásobne

sa nám to vráti, v podobe výbornej úrody. Vinič je rastlina suchomilná a v súčasnosti je mnoho faktorov, ktoré mu do-

Sviežosť vína

kážu ublížiť. Napríklad v lete tohto roku, takmer 14-dňové dažde ponížili mnoho práve vyvíjajúcej sa úrody viniča. Zachrániť sa dá vinohrad, ktorý sa nachádza na svahoch, v priestoroch, v ktorých sa „vetrá“. Nie však v dolinách, kde sa vetrik až tak nedostane. Na úpäť Malých Karpát až po Horné Orešany sa všade rodí vynikajúce víno. Skutočne vynikajúce. Ešte za 1. ČSR, na vtedajších medzinárodných výstavách, nemali vína až taký „cveng“ ako dnes. Prečo? Boli, samozrejme, kvalitné a dobré, ale nemali tak prepotrebnú sviežosť. Pýtate sa čo je sviežosť vína? Naše vinohrady sú vysádzané na pôdach, v ktorých sa rozkladajú nerasty. Práve tieto prvky dochádzajú cez korene

do hrozna a nakoniec i do vína a práve oni robia naše vína sviežimi. Ostatné vína na výstavách mali síce vysoký obsah alkoholu, ale z ťažkých hlinitých pôd im chýbala spomenutá bohatosť, ktorá robila a robí naše vína sviežimi. Toto je veľká prednosť našich vín. Samozrejme, že možno spomenúť i negatíva – naše vína neznášajú archivovanie. Maximum pre archivovanie sú 3 roky. Po tomto čase nastáva vo víne nepríjemná chuť starnutia. Mnoho odborníkov má najradšej víno tzv. panenské. Prvoradé je jeho riadne ošetrenie. Práve toto víno sa vyznačuje svojou sviežosťou.

(vk), foto: (jk)

