

JE TO BURČÁK, NENĀ TO BURČÁK...

Pondělí, 24. září 2018

Slovo „burčák“ pochází z pravděpodobně moravského nářečí - ze slova burka, neboli bouřka. Následky v naší společnosti v rámci včasně vstávajícího trhu, jarmarku a podobně akci. Prodávat se směrem od poloviny srpna do 30. listopadu. Ne vždy jde ale o pravě nefalšovaný burčák.

Nápoje,

kteř se mohou označovat jako burčák, musej - podle zákona splňovat kolik jasné definované kritérii. V první řadě se má jednat o stejně zraje polovinu hroznů mošt. To znamená, že v 1/2 robek označen jako burčák musí vzniknout kvašením vinné rasy. Musí také obsahovat alespoň 1% alkoholu - obvykle se však jeho množství pohybuje okolo 4 až 6%. To je zhruba o polovinu méně než u vína. To ale není věc. Burčák je pouze jedním typem stejné zraje poloviny hroznů moštu.

Použití vína z burčáku je vyhrazeno pro nápoje, které jsou vyrobeny z hroznů vinné rasy sklizených a zpracovaných na území České republiky v daném kalendářním roce. Pokud byste tedy narazili na produkt nazvaný „burčák“ vyrobený z jiných hroznů, například dovezených ze zahraničí, pak by se jednalo o podvodně víno. Někdy stojí za problémy zejména neznalost prodávajícího, nápoje ale mohou být i patrně označeny i omylně.

Nejlepší

kontroly například na falešné burčáky vyrobené z hroznů moldavských, slovenských a maarských. Státní zemědělská a potravinářská inspekce považuje prodej takových nápojů za klamání spotřebitele a s prodejcem může zahájit správní řízení a uložit mu pokutu. Hlavním problémem je přitom neoprávněné použití názvu burčák. Pokud by prodejce nápoj označil jako „stejně zraje polovinu hroznů mošt“, bylo by v jeho případě v podstatě.

Označení,

zda jde o burčák, či stejné zraje polovinu hroznů mošt, musí být podle zákona 321/2004 Sb. o vinohradnictví a vinařství vždy uvedeno na viditelném místě spolu s informací o místě původu a o tom, kdo je jeho výrobcem. Kromě toho nesmí chybět ani informace o možných alergenech. Pokud tedy narazíte na prodejní místo, kde toto označení chybí, můžete dít SZPI podnět ke kontrole. Narazit na kvalitní stejné zraje polovinu hroznů mošt ze zahraničí - vydávající - se za burčák může být státní lehká varianta. Některé prodejci se snaží burčák panovat, jak je patrné z výsledků nejen ložských kontrol SZPI.

Zpracování

vinné rasy v mošt za předpokladu, aby se uchovala kvalita hroznů. Vinné mošt kvasí v sudech či tancích při teplotě 15 až 30 °C po dobu jednoho či dvou dnů. Cukr přirozeně obsažený v bobulích vinné rasy přeměňuje kvasinky na alkohol a oxid uhličitý.

Podle

vinařského zákona je dříve burčáku vodou zakázáno. Přídavek vody je přitom jedním z nejlepších způsobů, kterými se SZPI podává mezi nevyhovujícími vzorky každoročně objevit. Některé výrobci se snaží obcházet zákonem, že své víno v 1/2 robek označen jako „burčák“ dříve vodou. Ovšem i v tomto případě se taková vína dostávají do rozporu se zákonem, neboť zneužívají tradičního vína z burčáku, a klame tak spotřebitele. Některé burčáky u nás nejsou burčáky, ani kdyby

byl z letoájnã skliznã moravskã½ch vinic. Totã¼ platã- i pro âžã½steã½nã, zkvaãjenã½ hroznã½ moãit ã™edã½nã½ vodouãœ. Takã zde je ã™edã½nã- vodou v rozporu s platnã½m naã™ã½-zenã-m Evropskã½ unie Å. 1308/2013 a jeho poã¼adavky na ã½steã½nã, zkvaãjenã½ hroznã½ moãit.

Na

prodejnã½ch mã½stech se mã½ã¼ete setkat s burã½jkem z bã½lã½ch hroznã½ a nã½kdy takã½ z hroznã½ modrã½ch. Burã½jk z bã½lã½ho vã½na by mã½l mã½tã¼lutou aã¼ medovã½, zlatavou barvu. Rozhodnã½ by nemã½l bã½½t nahnã½dlã½. Hnã½dã½ barva by mohla poukazovat na ã™edã½nã- jableã½m moãitem, na starã½ burã½jk ã½i kvaãjenã½ moãit vyrobenã½ z plesnivã½ch bobulã½. Narezlã½ ã½i tã½mã½ã™ prã½zraã½nã½ barva ukazuje na moãit ã™edã½nã½ vodou. Naopak usazeniny v burã½jku neã½jkodu.

Okem patrnã½ by mã½ly bã½½t takã½ bublinky oxidu uhliã½itã½ho, kterã½ ostatnã½ mã½ã¼ete i slyã½et. Prã½vã½ kvã½li syã½enã½ se nedoporuã½uje lahve s burã½jkem dovã½rat. Utaã¼enã½ vã½ko by totiã¼ pã™mã½ otevírã½nã½ mohlo zafungovat jako ventil u tlakovã½ho hrnce. Burã½jk potã™ebuje pracovat a upouã½tã½t âžpã½ruãœ.

Dobrã½

burã½jk lze poznat takã½ podle jeho aromatu. Nemã½l by bã½½t cã½tit plã½snã½-, kvasinkami ani hnílobou. Vã½nã½ by naopak mã½la bã½½t svã½ã¼ã½-, ã½erstvã½ a hroznã½. Mã½ly by v nã½ bã½½t patrnã½ jednotlivã½ odrã½dy vinnã½ rã½vy. Na zaã½ã½tku sezã½ny jsou to Irsai Oliver a Mã½ller Thurgau. Pozdã½ji v sezã½nã½ se objevuje burã½jk z Veltlã½nskã½ho zelenã½ho, Muã½kã½tu moravskã½ho a Chardonnay. Rã½ã¼ovã½ ã½i ã½ervenã½ burã½jk pã™mã½ichã½zã½- ke slovu tradiã½nã½ aã¼ zhruba v polovinã½ zã½ã™ã½.

ã½e

nã½co nenã½- s nabã½zenã½m produktem v poã™ã½jdu, vã½m mã½ã¼e prozradit takã½ cena. Litř burã½jku lze vyrobit zhruba z dvou kilogramã½ vinnã½ rã½vy. Letoájnã- burã½jk by se mã½l prodã½vat za podobnã½ ceny jako loni, tedy 60ã½70ã½%ã½ za litř. Niã¼ã½ã½- cena by ve vã½s mã½la vzbudit podezã™enã½.

Mezi

lidmi na Moravã½ se traduje, ã¼e by kaã¼dã½ mã½l vypã½t tolik burã½jku, kolik mã½ krve v tã½le.

Nenã½-

ale nutnã½, natoã¼ã¼ã½doucã½- naplnit toto doporuã½enã½- za jeden veã½er. Pokud ovã½em budete burã½jk konzumovat v rozumnã½ mã½ã™e, prospã½jete svã½mu zdravã½. Pokud vã½s lã½kã½- jeho pozitivnã½ zdravotnã½ã½inky, mã½li byste kromã½ jeho vzhledu a vã½nã½ provã½ã™it takã½ prostã™edã½-, v jakã½m se prodã½vã½. Nenã½- doporuã½ovã½no kupovat burã½jk, kterã½ je vystaven velkã½mu teplu a pã™ã½-mã½mu slunci. Teplo totiã¼ urychluje kvaã½enã½. Ideã½lnã½- je kupovat dobã™e vychlazenã½ burã½jk. Dejte si pozor takã½ na stã½ã™ã½. Sprã½vnã½ burã½jk by nemã½l bã½½t starã½ã½- tã™ã½- dnã½.

Tak na zdravã½!

