

JE TO BURÁČEK, NENÁ TO BURÁČEK...

Pondělí, 24. září 2018

Slovo „burák“ pochází z pravděpodobně moravského nářečí - ze slova burka, neboli bouřka. Následky v naší zemědělské praxi po jeho požití! Na našem trhu a podzimu se za burák burák prodávat se směrem od požitku srpna do 30. listopadu. Ne vždy jde ale o pravě nefalšovaný burák.

Nápoje,

kteř se mohou označovat jako burák, musej - podle zákona splňovat kolik jasné definované kritérií. V první řadě se má jednat o šťávu, zraje 1/2 hroznů mošt. To znamená, že 1/2 vinný rožek označen jako burák mus - vzniknout kvašením vinné rasy. Mus - tak 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. Burák je pouze jedním typem šťávy, zraje 1/2 hroznů moštu.

Použití vína burák 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 „burák“, pak by se jednalo o podvodný vinný rožek. Někdy stojí za problémy - zejména neznalost písemně, nápoje ale mohou být i patrně označeny i omylně.

Nejlepší

kontroly například - na falešné buráky 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 písemně neoprávněné použití názvu burák. Pokud by prodejce nápoj označil jako „šťáva“, zraje 1/2 hroznů mošt, bylo by v pořádku.

Označení,

zda jde o burák, či šťávu, zraje 1/2 hroznů mošt, mus - 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 prodej - místo, kde toto označení chybí, máte právo dít SZPI podnět ke kontrole. Narazit na kvalitní šťávu, zraje 1/2 hroznů mošt je ze zahraničí - vydávající - se za burák mus - být státní lež - varianta. Některé prodejci se snaží - burák panovat, jak je patrné z výsledků nejen ložských kontrol SZPI.

Zpracování

vinné rasy v mošt za - ná - co nejdříve po sklizni, aby se uchovala kvalita hroznů. Vinný mošt kvasí v sudech či tancích při teplotě 15-30 °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 písemně buráku vodou zakázáno. Písemně davek vody je písemně jedním z nejlepších - ch - proh - mezi nevhodujícími vzorky kašdoro - objevit. Některé výrobci se snaží - obcházet zákonem, že svůj vinný rožek označí - jako „burák“ písemně vodou. Ovšem i v tomto písemně - se taková vinný rožek dostává do rozporu se zákonem, nebož zneužívá tradičního - ho vína - „burák“, a klame tak spotřebitele. Na písemně burák u - není - burák, ani kdyby

byl z letoájnã skliznã moravskã½ch vinic. Totã¼ platã- i pro âžã½steã½nã, zkvaãjenã½ hroznã½ moãit ã™edã½nã½ vodouãœ. Takã¼ zde je ã™edã½nã- vodou v rozporu s platnã½m naã™ã½-zenã-m Evropskã¼ unie Å. 1308/2013 a jeho poã¼adavky na ã½steã½nã, zkvaãjenã½ hroznã½ moãit.

Na

prodejnã-ch mã-stech se mã-ã¼ete setkat s burã½jkem z bã-lã½ch hroznã- a nã½kdy takã¼ z hroznã- modrã½ch. Burã½jk z bã-lã½ho vã-na by mã½l mã-t ã¼lutou aã¼ medovã, zlatavou barvu. Rozhodnã½ by nemã½l bã½t nahnã½dlã½. Hnã½dã½ barva by mohla poukazovat na ã™edã½nã- jableã½nã½m moãitem, na starã½ burã½jk ã½ kvaãjenã½ moãit vyrobenã½ z plesnivã½ch bobulã-. Narezlã½ ã½ tã¼mã½ ã™ prã½zraã½nã½ barva ukazuje na moãit ã™edã½nã½ vodou. Naopak usazeniny v burã½jku neã¼kodu.

Okem patrnã¼ by mã½ly bã½t takã¼ bublinky oxidu uhliã½itã¼ho, kterã¼ ostatnã½ mã-ã¼ete i slyã½et. Prã½vã½ kvã½li syã½enã- se nedoporuã½uje lahve s burã½jkem dovã½rat. Utaã¼enã¼ vã-ko by totiã¼ pã™mã½ otevã½rã½nã½ mohlo zafungovat jako ventil u tlakovã¼ho hrnce. Burã½jk potã™ebuje pracovat a upouã½itã½t âžpã½ruãœ.

Dobrã½

burã½jk lze poznat takã¼ podle jeho aromatu. Nemã½l by bã½t cã½tit plã½snã½-, kvasinkami ani hnã¼obou. Vã½nã½ by naopak mã½la bã½t svã½ã¼ã½-, ã½erstvã½ a hroznã½j. Mã½ly by v nã- bã½t patrnã¼ jednotlivã¼ odrã½dy vinnã¼ rã¼vy. Na zaã½ã½tku sezã½ny jsou to Irsai Oliver a Mã½ller Thurgau. Pozdã½ji v sezã½nã½ se objevuje burã½jk z Veltlã½nskã¼ho zelenã¼ho, Muã½jkã½tu moravskã¼ho a Chardonnay. Rã½ã¼ovã½ ã½ ã½ervenã½ burã½jk pã™mã½chã½zã½- ke slovu tradiã½nã½ aã¼ zhruba v polovinã½ zã½ã™ã½-.

ã½e

nã½co nenã½- s nabã½zenã½m produktem v poã™ã½jã¼dku, vã½m mã-ã¼e prozradit takã¼ cena. Litř burã½jku lze vyrobit zhruba z dvou kilogramã½ vinnã¼ rã¼vy. Letoájnã- burã½jk by se mã½l prodã½vat za podobnã¼ ceny jako loni, tedy 60ã¼70ã¼%ã¼Kã¼ 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 nutnã¼, natoã¼ ã¼ã¼doucã½- naplnit toto doporuã½enã½- za jeden veã½er. Pokud ovã½em budete burã½jk konzumovat v rozumnã¼ mã-ã™ã½, prospã½jete svã¼mu zdravã½-. Pokud vã½s lã½kã½- jeho pozitivnã½ zdravotnã½ ã½ã½inky, mã½li byste kromã½ jeho vzhledu a vã½nã½ provã½ã™ã½ takã¼ prostã™edã½-, v jakã¼m se prodã½vã½. Nenã½- doporuã½ovã½no kupovat burã½jk, kterã½ je vystaven velkã¼mu teplu a pã™ã½-mã¼mu slunci. Teplo totiã¼ urychluje kvaã½enã½-. Ideã½lnã½- je kupovat dobã™ã½ vychlazenã½ burã½jk. Dejte si pozor takã¼ na stã½ã™ã½-. Sprã½vnã½ burã½jk by nemã½l bã½t starã½ã½- tã™ã½- dnã½-.

Tak na zdravã½!

