

# Milovaný a proklínaný burčák



Snímek: Alžběta Jungrová

**P**rávem vzbuzovaly útrpné úsměšky vinařů cedule lákající už začátkem srpna důvěřivé zákazníky na burčák. S takřka stoprocentní jistotou šlo o patoky, u kterých byly možná na počátku neprodejné stolní hrozny z dovozu a především voda a cukr.

Je málo oblíbených nápojů, které by se daly snadněji pančovat než právě burčák, podivuhodný mok, který je jakýmsi meziproduktem na složité cestě mezi hroznovým moštem a vínem. Existují jeho milovníci, kteří se každoročně těší, jak si pošmáknou, a přitom opravdový burčák nikdy neochutnali. Známe skutečné znalce, kteří si pravidelně v tomto čase berou dovolenou, odjedou ke svému vinaři a dají si burčákovou kúru. Jsou totiž přesvědčeni, že když vypijí tolik burčáku, jako mají krve, bude to mít na jejich organismus celoročně blahodárné účinky.

Je pravda, že pravý burčák zdraví prospívá. Je

v něm totiž ještě dostatek vitamínů z hroznového moštu, obsahuje velké množství aktivních kvasinek blahodárně působících na zažívací trakt i dostatek neprokvašeného hroznového cukru, který na rozdíl od cukru řepného nezatěžuje organismus a dodává mu potřebnou energii. Obsahuje zhruba polovinu alkoholu než víno a spoustu stopových prvků, které tělo k dobrému fungování vyžaduje.

## Středoevropská specialita

Pití burčáku je víceméně středoevropskou specialitou. Znájí ho v Rakousku, Německu, v severní části Itálie i ve Slovinsku, pochopitelně na Slovensku a v Maďarsku. V Kalifornii jsem se však marně snažil vysvětlit tamním vinařům, cože to vlastně pijeme. Nedokázali pochopit, že konzumujeme něco, co ještě není víno a už to není mošt a navíc to je kalné. Proč nepočkáte na mladé víno? Ptali

se. Protože to už není burčák, zněla odpověď. Až jeden z nich, původem Rakušan, pochopil, protože v jeho pravlasti se pije Sturm, a našel i anglický, původně francouzský výraz Sauser. Francouzi zase nechápou, proč by se měl pít meziproduct a nenechat přírodu dokončit dílo a pochutnat si až na hotovém mladém víně.

## Na burčák pamatuje i zákon

Nepravosti, které prodej burčáku u nás provázejí, jsou natolik závažné, že si jich povšiml i zákonodárci, a tak byl tento pojem dokonce definován v novele zákona o vinohradnictví a vinařství. Podle § 2 je „Burčákem částečně prokvašený hroznový mošt obsahující nejméně 1 % objemové skutečného obsahu alkoholu a nejvýše tři pětiny celkového obsahu alkoholu. A podle § 15, odst. 2 lze burčák vyrábět za účelem prodeje a prodávat pouze v období od 15. srpna do

30. listopadu kalendářního roku sklizně hroznů révy vinné, z nichž byl vyroben hroznový mošt, resp. burčák.“ Poněkud nepřehledné, ale i nedokonalá úprava umožňuje určitou kontrolu a postih nepoctivců.

## Jde o hodiny

Kam tedy na burčák? Rozhodně ne k pouličním prodejcům, do garáží a kočárkáren. Pokud nemáte „svého“ vinaře, zajděte do osvědčené vinárny či vinotěky. Tam můžete najít to, co se pravému burčáku nejvíce podobá. Znalí provozovatelé si dají třeba přes noc dovést burčák, který cestou „dojde“ do té nejlepší kondice. Podle definice vinařů jde totiž u burčáku o momentální stav, kdy je v optimálním poměru podíl alkoholu a hroznového cukru. Předtím jde o rozkvašený mošt, potom už o takzvaný řezák, což je pití nepřijemné, jak už název naznačuje. Burčák nelze skladovat, může se sice v lednici pozdržet kvašení, ale to už není ono.

Nejdeálnější je být ve viněném sklepě v ten pravý okamžik vrcholu kvašení a nabírat přímo z bouřícího sudu či tanku. Jde však o pouhé hodiny. Naštěstí se různé odrůdy sklízají a zpracovávají postupně, a tak lze už ochutnávat burčák z aromatických raných odrůd, jako je Muškát Ottonel či Muškát moravský, někde je již rozkvašeno Veltlínské zelené či Müller Thurgau a na keřích ještě čekají pozdní odrůdy, Sauvignon nebo Ryzlink rýnský. Nezapomeňte však, že jde o skutečně živý nápoj, nabitý velmi aktivními kvasinkami, které dokáží slabším jedincům pěkně urychlit zažívání. ●

**Libor Ševčík**

libor.sevcik@economia.cz