

# A už je tady zase burčák

**U**stánků na trzích i jinde se už opět objevil nápoj zvaný burčák, neomylná předzvěst počínajícího vinobraní. Tato ryze středoevropská specialita, u sousedů zvaná šturm, má své příznivce i odpůrce. Když jsem se v Kalifornii snažil vysvětlit, co to je, místní vinaři nevěřícně kroutili hlavou, že se něco takového vůbec pije. Pochopitelně znají vinný mošt i velmi mladé víno, ale něco mezi tím se přece podle nich pít nedá.

Marná jsou každoroční varování, aby lidé raději nekupovali tekutinu zvanou burčák u pouličních prodejců. Většinou tam totiž dostanou jenom oslazenou vodu s nepatrným množstvím hroznového nebo jablečného moštu. Skutečně opravdový burčák můžete ochutnat vlastně jenom u vinaře přímo ze sudu. Jde totiž o velmi krátké „vývojové“ stadium při tvorbě vína z hroznového moštu, kdy jsou v ideálním poměru cukry, kvasinky, vitamíny i alkohol. Pochopitelně i ve velkých městech v této době můžete ochutnat kvalitní burčák. Musí být ale čerstvě přivezen a hned spotřebován, protože se díky bouřlivému kvašení velmi rychle proměňuje v takzvaný řezák, což je nejranější stadium mladého vína. O něm však rozhodně nelze říct, že je to něco dobrého k pití.

Dnes už řada vinařů burčák neprodává, protože je jim líto zbavovat se kvalitní suroviny, z které může být vynikající a mnohem cennější víno. Navíc ví, že riskovat dobré jméno nekvalitním produktem se jim nevyplácí. Burčák ochutnávají jenom v okruhu svých blízkých a přátel, maximálně něco dodají na vinobraní a do sprátených vinoték, kde mají záruku, že se s ním nebude „čarovat“.

I když se o mohutném pančování burčáku vědělo, podvodníci byli dlouho takřka ne-

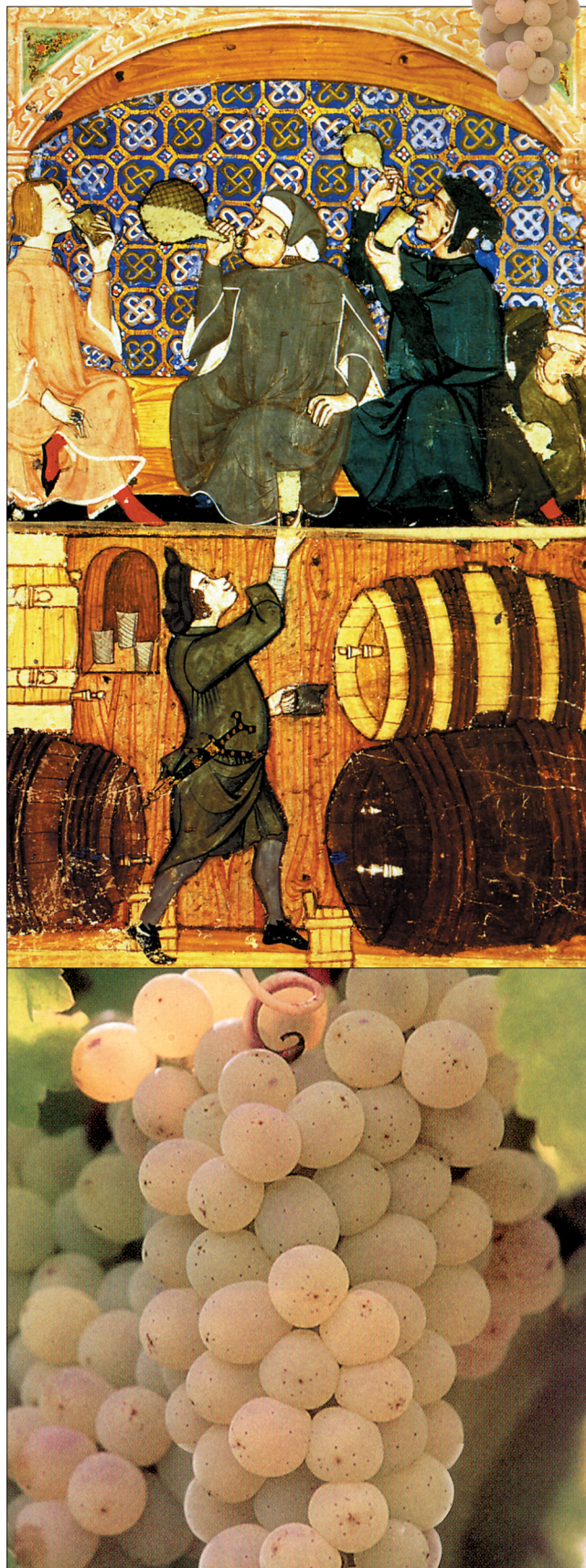


FOTO: ARCHIV

postižitelní. Jednak neexistovala v zákoně zakotvená definice, co to vlastně burčák je, a ani zkušební testy nebyly příliš kvalitní a průkazné.

Obojí se změnilo, a tak už loni mohli poprvé inspektoři Státní zemědělské a potravinářské inspekce vyrukovat na prodejce a dokonce i na výrobce s kvalitními testy. Neodhali-li pochopitelně nic víc, než co už se dávno obecně vědělo. Deset namátkově odebraných vzorků poslali do Vídně na izotopové testy, které lze s těžší zpochybnit. Výsledek: sedm vzorků bylo brutálně pančovaných. Mezi výrobci burčáku tak objevili a usvědčili vinaře, kde vodné ve slově podvodné má svůj půvab, protože v kontrolovaných burčácích bylo až 80 procent vody.

Poprvé také jména hříšníků zveřejnili a i když už mají mezi kolegy z ostudy kabát, bude dobré si je pro varování před letošní burčákovou sezónou připomenout. Michalu Lípovi z Mikulova naměřili v „burčáku“ více než 80 % vody, Jaroslav Buchta z Němčiček, Vojtěch Pazderka z Bulharů a Vinařství s. r. o. Mutěnice tekutinu obohatili o víc než 60 % vody, Moravia víno z Prušánek o 55 % a František Kubík z Velkých Bílovic přidal do svého produktu z vodovodu plnou polovinu. Tihle pochopitelně nebyli loni určitě jediní. Měli ale smůlu, že právě u nich inspekce získala průkazné vzorky. Výsledek kontrolních testů je o to víc alarmující, že vesměs jde o vinaře, u kterých pančování nelze svést na neznalost a nezkušenost.

Se stoprocentní jistotou vyrazí na burčák inspektoři i letos a lze si jenom přát, aby nic nekalého nenašli. Burčák, přes svoji neobvyklost ve světě, patří k naší vinařské tradici a bylo by škoda ji díky nepoctivcům zatratit. ●

**LIBOR ŠEVČÍK**  
libor.sevcik@economia.cz