

# Krátký čas burčáků

## ČISTĚ STŘEDOEVROPSKÁ SPECIALITA

**Už to není nevinný vinný mošt a ještě to není mladé víno,  
ale už je v něm pro řidiče a děti zrádný alkohol.**



FOTO: ARCHIV

**Kupovat burčák u silnice se nevyplácí, většinou nejde o kvacící hroznový mošt, ale o náhražky z padaných jablek a jiného ovoce.**

**O**pět nastal čas burčáku, nápoje ryze středoevropského. Prakticky mimo bývalé Rakousko-Uhersko a části Německa v jiných vinařských zemích tento specifický mok vůbec neznají a v tomto stadiu kvašení tudíž ani nepožívají. I většina našich vinařů, kteří si potrpí na kvalitu, burčák ve větším množství neprodukuje. Je jim líto suroviny, z které dovedou připravit vynikající víno. Však by také takový stoprocentní burčák musel být jenom o málo lacinější než konečný produkt – tedy víno. Pokud se však vyskytnete ve spráteném sklepě, kdy je ve stadiu vrcholného kvašení třeba Muškát mo-

ravský nebo Tramín červený, poznáte, co to je opravdový burčák.

### Rovnováha cukru a alkoholu

Ochutnat ten pravý burčák ale není zas tak jednoduché. Jde totiž o poměrně krátké stadium, v řádu hodin, které nastává v průběhu kvašení hroznového moštu a jeho proměny ve víno. Nastává ideální poměr mezi hroznovým cukrem, alkoholem a kvasinkami. Předtím je to ještě jenom rozkvašený sladký mošt, potom už alkohol zabíjí kvasinky a vzniká takzvaný řezák. Burčák ještě uchovává vitamíny z hroznů a obsahuje řadu sto-

pových prvků a kvasinek prospěšných zdraví. I hroznový cukr je pro lidský organismus méně škodlivý než cukr řepný, protože ho tělo jednodušeji rozkládá.

Burčák si pro jeho lahodnou chuť rády dají i děti, ovšem alkohol v něm přítomný je pro ně stejně zrádný jako pro řidiče. Rozhodně tedy nejde z hlediska požívání alkoholu o neškodnou limonádu, o čemž se už ostatně přesvědčila řada konzumentů nejrozumnějšího věku.

### Řeč paragrafů

Na burčák u nás pamatuje i zákon. Konkrétně ten ze dne 29. dubna 2004 o vinohradnictví a vinařství. V hlavě III. Vinařství je paragraf 15 nazvaný Částečně zkvašený hroznový mošt. V odstavci 1. je: „Částečně zkvašený hroznový mošt smí být nabízen ke spotřebě pod označením ‚burčák‘, jestliže pochází výlučně z vinných hroznů, které byly sklizeny a zpracovány na území České republiky.“ To je posun proti předchozí normě, která neurčovala, že hrozny musí pocházet z území ČR. Burčák se tedy dělal i z levných dovozových nekvalitních stolních hroznů, které už dost dobře nešlo prodat. Odstavec 2. říká: „Částečně zkvašený hroznový mošt lze nabízet k přímé lidské spotřebě mezi 1. srpnem a 30. listopadem kalendářního roku, v němž byly hrozny sklizeny, pokud je částečně zkvašený hroznový mošt ve stavu kvašení“ – což je pro výrobu burčáku časová tolerance více než shovívavá.

Podvody s burčákem byly donedávna takřka nepostizitelné. Stačilo v lepším případě nechat zkvasit mošt třeba z padaných jablek, v horším smíchat vodu, trochu vylisovaných matolin, přidat kvasinky a cukr a málokdo včetně kontrolorů poznal, že to s opravdovým burčákem nemá nic společného. Dnes už jsou k dispozici laboratoře, které rozkládají složení nápoje a nepoctivce je tak možné konečně postihovat. Přesto pořád platí: Pokud chcete ochutnat opravdový burčák a nemůžete v době vinobraní navštívit známého vinaře, volte nákup v osvědčené vinotéce či restauraci. Pokud si tam potrpí na pověst, neváhají zjet k vinaři a odhadnout správně dobu, kdy burčák nabídnou hostům. Kupovat si burčák někde v garáži či u silnice pochopitelně lze, ovšem riziko, že koupíte něco úplně jiného, než definuje zákon, je takřka stoprocentní. ■

**LIBOR ŠEVČÍK**

libor.sevcik@economia.cz