



Burčák

Burčák, vesměs bouřlivě kvasící tekutina, je – co se jeho konzumace týče – středoevropský unikát. Velký Goethe o něm napsal: „Nechť se nepotrhleji se chová, přec vínem bude naposled.“

U nás patří burčák už neodmyslitelně právě k času vinobraní. Pod tímto označením se do nedávna mohly skrývat (a leckdy bohužel ještě skrývají) skutečně nejrůznější tekutiny. Už však máme zákonnou definici tohoto moku, který se mimo země bývalého rakousko-uherského mocnářství a část Německa nepije. Zákon o vinohradnictví a vinařství ze dne 29. dubna 2004 definuje v hlavě II. v paragrafu 15 odstavci 1, co je to burčák: „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.“ V odstavci 2 stejného paragrafu potom stojí: „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.“ Podstatnější je, že kontrolní orgány tady mají normu, na základě které mohou kontrolovat výrobce i prodejce. Navíc už mají i špičkové přístroje, které dokážou odhalit, zda byl k výrobě burčáku skutečně použit hroznový mošt a zda do něj nebyla dolévána voda. Co se pořád ještě běžně prodává u silnic a je vydáváno za burčák, však nemá s opravdovým vinným moštem většinou zdaleka nic společného. V lepším případě jde o pseudoburčák z moštu jablečného. Zatím nepřekonaným rekordem byl inspekci odhalený „burčák“, který obsahoval 95 procent studniční vody.

Opravdový kvalitní burčák dostanete pouze u spolehlivého vinaře nebo v osvědčených vinotékách. Ten pravý nemá dlouhého trvání. Jde totiž o krátký časový okamžik, kdy má kvasící tekutina ideální poměr mezi ještě v alkoholu neproměněným hroznovým cukrem, alkoholem a živými kvasinkami. Už to není hroznový mošt, a ještě to není mladé víno.

vá přívlastkových vín, většinou s vyšším obsahem zbytkového cukru a alkoholu. I když se běžně na velkých vinobraních vypije leccos vínu mnohdy jenom vzdáleně podobného, také tady už přibývá v nabídce opravdu kvalitních vín, řízených ochutnávek a možností, jak si „projit“ nejrůznější odrůdy i ročníky, případně si vybrané vzorky zakoupit domů.

Co na to odborníci?

Oproti běžným ročníkům začalo letos u nejranějších odrůd v České i Moravské vinařské oblasti vinobraní – tím myslíme sklizeň hroznů, ne slavnosti – o tři týdny dříve, než je zvykem. „Zatím vše nasvědčuje tomu, že vína ročníku 2007 budou velice kvalitní a budou stejně úspěšná na mezinárodních soutěžích jako ročník 2006,“ říká Jaroslav Machovec,

ředitel Vinařského fondu ČR. „Cukernatost hroznů i u nejranějších odrůd rychle roste a pohybuje se kolem 20° ČNM, (stupňů cukernatosti – pozn. red.) potvrzuje dobré prognózy Tomáš Martinec, ředitel Zemědělské a. s. Čejkovice.

Miloš Michlovský, majitel společnosti Vinselekt Michlovský, tvrdí, že úroda bude velmi dobrá. „Kromě nejranějších odrůd, ➔