

Definice burčáku

Burčák je částečně zkvašený mošt z hroznů révy vinné, který obsahuje vyvážený a chuťově harmonický poměr alkoholu, cukru a kyselin. Je to meziprodukt při výrobě vína. Obsah alkoholu je zpravidla mezi 1 – 7 %. Podle zákona, který platil do roku 2004 byl burčák definován jako: částečně prokvašený hroznový mošt obsahující nejméně 1 % objemové skutečného obsahu alkoholu a nejvýše tři pětiny celkového obsahu alkoholu. Současný vinařský zákon (321/2004 Sb.) tuto definici neobsahuje.

V ideálním případě je to kvasící vinný mošt ve fázi bouřlivého kvašení. „Mošt“ je termín pro tekutinu, která teče z lisu při lisování hroznů. Bouřlivá fáze kvašení následuje po předchozí fázi, která se označuje jako počátek kvašení. Kvašení vinného moštu způsobují kvasinky, které se do něj dostávají z hroznů a na ně zase přirozenými cestami během zrání.

Z čeho se burčák vyrábí

Burčák se vyrábí z bílých i modrých hroznů. Bílý burčák má světle až tmavě žlutou barvu s mírným kvasničným zákalem. Na dně a na stěnách nádoby se může vyskytnout jemná usazenina. Červený burčák má světle rubínovou až tmavě červenou barvu a není čirý, ale je s mírným zákalem kvasinek. Burčák obsahuje významné množství vitamínů, minerálních látek, stopových prvků, přírodní hroznový a ovocný cukr. Dobrý burčák se projevuje ovocností v chuti i ve vůni.

Kdy se burčák prodává a kde se pije

Podle vinařského zákona se burčák může vyrábět jen s tuzemských hroznů a smí se prodávat od 1. srpna do 30 listopadu. Produkt vyrobený ze zahraničních hroznů se označuje názvem částečně zkvašený hroznový mošt

V České republice je burčák velmi populární. Pije se také v Rakousku a na Slovensku. Ve spoustě i velkých vinařských zemích, ale pojem burčák vůbec neznají a tento nápoj nepijí.

Burčák obsahuje zdraví prospěšné látky

Burčák obsahuje „četné vitamíny“. Díky kvasinkám v něm objevíme také bílkovinné látky, takže je výživný. Dále v něm najdeme tiamin, jeden z vitamínů skupiny B, který prý podporuje srdeční činnost. A kyselina nikotinová a nikotinamid zabraňují nervovým a kožním poruchám. Kyselina pantotenová chrání tělo proti onemocnění sliznice a zažívacího ústrojí. Pozitivní, čistící působnost na trávicí ústrojí je nepochybná.

Kvašení burčáku

O přípravu opojných látek se nám tedy pečlivě stará sama příroda. Samotný proces kvašení rozkládá cukr, glukózu, a místo ní nám připravuje alkohol. Jakmile koncentrace alkoholu v moštu dosáhne 4 - 5 objemových procent, pak nastává právě dlouho očekávaná fáze bouřlivého kvašení. Při ní se kvasinky nejrychleji množí a nejrychleji vykonávají to co mají. Během jejich činnosti nastane okamžik, kdy je prokvašena polovina cukru. Obsah alkoholu v té chvíli dosahuje asi 6 objemových procent. To znamená, že musíte vypít dvakrát tolik burčáku než vína, abyste se dostali do stejné nálady. V té chvíli je kvašení nejrychlejší a burčák nejlahodnější. Ta chvíle se pozná podle toho, že v pité tekutině nesmí převládat ani sladkost (jejímž zdrojem je dosud neprokvašený cukr), ani trpkost již vzniklého alkoholu. Je-li mošt spíše sladký, musíte si počkat několik hodin nebo dní. Je-li spíše trpký, musíte počkat několik měsíců do příštího roku, protože jste to už prošvihli. Jestli se vám na jazyce nevnucuje ani sladkost ani trpkost, měli jste štěstí a pijete burčák. Můžete se soustředit na obsah kyselin, odrůdovou chuť a kvasný buket. Ten dodává burčáku v chuti něco navíc.

Opravdový burčák také stále pracuje. Proto musíte mít ve sklence bublinky a pěnu a především ve větší nádobě můžete pozorovat neustálý rej malých bublinek. Pokud vám štěstí opravdu přeje, je váš nápoj i teplý. Při kvašení se totiž teplo uvolňuje. Pravý burčák, tedy burčák v nejlepším stádiu je podle pravověrných vinařů možné poznat jen ve sklepě. Podle nich se na pravý burčák čekalo ve sklepě i několik hodin a přitom se mudrovalo při víně. V tomto stádiu je cukr a alkohol přibližně v rovnováze a pravý burčák je teplý. Pak převládne alkohol a jeho trpká chuť a na několik týdnů až měsíců se tekutina změní v nápoj nevalné chuti. Teprve pak se z ní pomalu rodí víno.

Burčák je pro vinaře první odměnou za veškerou námahu, kterou věnoval vinné révě.