

Dejte si burčák ze Sádeckých vinogradů

Burčáková sezona se pomalu blíží a ranné hrozny nám začínají zaměkat. Nastává opět čas burčáků- velkého fenoménu při fermentaci vinného moštu. Začínáme již 22.8. v pátek a poslední burčáky se budou nalévat ještě v říjnu. První burčáky budou z dovezených hroznů ze severního Maďarska z oblasti Šoproň a z jižního Slovenska z oblasti Štúrovo. Nebude ovšem dlouho trvat a po několika dnech již začneme sbírat naši sádeckou odrůdu Solaris. Červené burčáky přijdou na řadu kolem 10 září.

Proč si dát přednostně burčáky ze Sádku? Protože jsou nezaměnitelné a jiné než burčáky z ostatní Moravy. Jsou nejen sladké s krásnou nažloutlou hroznovou barvou, ale jsou i pikantní, kořenité a svěží díky vyšší kyselince ze sádeckých vinic. Jsou tedy harmonické a vynikají dlouhou dochutí a primární aromatickou.

U odrůd s krátkou vegetační dobou (ranných) jako je: Irsai Oliver, Muškát moravský, Müller Thurgau, Agni i některých PIWI odrůd – Solaris, Gročanka, Orion, Polar, Augustovskij a mnoho jiných, začíná předposlední fenofáze ve vegetačním roce a tou je zaměkání bobulí. Je-li příznivý rok, tak výše uvedené odrůdy dozrávají na požadovanou cukernatost a může nastat i vinobraní. Sběr hroznů aromatických odrůd (rodina Muškátů a Irsai Oliver) se používá k výrobě jednoho z nejoblíbenějších nápojů v českých zemích a to burčáku. Podle posledních statistik se ho u nás vypije během vinobraní nejvíce na hlavu v celé vinařské Evropě. O něco pozadu je Slovensko a Rakousko se svým „Sturmem“. Burčák musí mít více než 1 obj. % alkoholu a nesmí být vyšší než 3/5 z celkového jeho předpokládaného obsahu ve víně, tj. asi 7 obj. %. Vyrábíme-li burčák z hroznů ze zahraničí, nazývá se „částečně zkvašený hroznový mošt“. Burčák se nesmí vyrábět z hroznů mimo EU, tj. např. Srbsko a Makedonie. Název burčák může být použit pouze v případě českých hroznů. Má být odkalený, bez zbytků slupek a peciček a jen s malým obsahem kvasnic. Má mít primární aroma dané odrůdy a požadovanou nažloutlou barvu. Obsahuje značné množství minerálů a vitamínu řady B, má příznivé účinky na zažívací trakt a dle lidového rčení se ho má vypít více, než má člověk krve. U nás na Sádku necháváme rmut delší dobu naležet tak že se vyluhují do hroznového moštu i polyfenolické- tříslovitě látky, které při pití burčáku působí blahodárně na lidský organismus. A to nejen z hlediska dietetického, ale jako významné antioxidanty, které zabraňují vzniku rakoviny. Pomazleme se proto se sádeckým burčákem, užijme si široké škály jeho chutí a na zdraví.

Ing. Lubomír Lampíř Ph.D.

Vinařství Sádek s.r.o.