

Co je pro moravské vinaře opravdovou chloubou? Pro mnohé je to burčák. Udělat správný a chutný burčák totiž umí málokdo. Prodat cokoli, co se tak jmenuje, umí skoro každý. Ortodoxní vinaři dokonce říkají, že pravý správný burčák existuje jen několik málo hodin, poté už je tzv. zlomený. Burčák jsou zkvašené hrozny, které neustále pracují a kvasný proces trvá po celou existenci nápoje. Správný burčák má poměr alkoholu a cukru 50/50. Ve zlomeném burčáku už převažuje alkohol nad cukry. Jelikož burčák stále pracuje, nelze ho např. převážet, nebo delší dobu (i třeba 6 hod.) uchovávat v uzavřených lahvích. Většinou se nechává otevřený, nebo lehce přikrytý uzávěrem. Lze diskutovat nad kvalitou nápoje prodávaného jako burčák v Třebíči.

□ *I majitel vinařství Sádek přiznal, že hrozny nejsou místní, ale ze Slovenska. Tedy podle pravidel nelze nazvat burčákem, ale jen zkvašeným moštem. Je to tedy, jako bychom šli do masny a tam prodávali maso sójové. Prostě o pravý burčák se nejedná. A v teplotách, které byly minulý týden, ani snad není možno burčák prodávat. Majiteli by hrozilo zranění z exploze obsahu plastových lahví ... V Třebíči ovšem ve stáncích seděla teplem schlíplá děvčata a nabízeli cosi podobného burčáku, nebo snad barvou připomínající oranžádu. Jak mi říkal jeden známý ze Znojma: " Když máš nápaditost, dost cukru a kvasinek, uděláš burčák i z lupení...." Ovšem zákazníka si najde. Stejně jako sýr, který okolo mléka ani nešel, ale v supermarketech mu kvete pšenka. Jací jsou různí výrobci, tak jsou i různí konzumenti. Můžeme s tím něco udělat?*

Jan Zeman