Na pravý slovenský burčiak si ešte chvíľu počkáme

Blíži sa obdobie predaja burčiaku. Slovenskí vinohradníci a vinári upozorňujú, že na pravý slovenský burčiak si naši spotrebitelia budú musieť ešte približne dva týždne počkať. Burčiak, ktorý si od 15. augusta budú môcť kúpiť, totiž ešte určite nebude zo zrelého slovenského hrozna. Otázna bude aj jeho kvalita, pretože môže ísť s najväčšou pravdepodobnosťou o falšovaný burčiak. Zrelé hrozno na poctivý slovenský burčiak totiž začnú naši vinohradníci oberať pravdepodobne až posledný augustový týždeň.

Na Slovensku sa burčiak môže zo zákona predávať od 15. augusta do 31. decembra. Hoci prvý deň legislatívou povoleného obdobia pripadne už na túto nedeľu, vinohradníci a vinári upozorňujú spotrebiteľov, aby s jeho kúpou ešte počkali. Hrozno zo slovenských viníc totiž nie je dozreté. Naši výrobcovia sa na jeho zber a výrobu burčiaku ešte aspoň najbližšie dva týždne nechystajú. Jednoducho ho zatiaľ nemajú z čoho vyrobiť.

„Burčiak, ktorý si od nedele 15. augusta zákazník niekde predsa len kúpi, tak môže byť falšovaný s pridaním cukru. Jeho kvalita bude otázna a spotrebiteľ zaplatí ziskuchtivému predajcovi za nepravý výrobok. Preto zákazníkom odporúčame, aby si ešte aspoň dva týždne burčiak nekupovali a počkali až na koniec augusta. Záruku pravého poctivého burčiaku nájdu u slovenského výrobcu, u overeného vinára“, upozorňuje riaditeľka Zväzu vinohradníkov a vinárov Slovenska Jaroslava Kaňuchová Pátková (zväz je členom Slovenskej poľnohospodárskej a potravinárskej komory).

Hrozno v tomto roku dozrievalo pomalšie. Dôvodom je chladná jar, pre ktorú začal vinič neskôr pučať. Pôvodne pestovatelia odhadovali, že zber sa posunie až o tri týždne. Nakoniec horúci júl doprial hroznu dostatok slnečných lúčov, čo skrátilo meškanie zberu približne o jeden týždeň. Skôr ako na konci augusta sa i tak domáci pestovatelia na oberačku nechystajú, aj keď legislatíva umožňuje predaj burčiaku už od 15. augusta.

Na kvalitu slovenských burčiakov a vín sa pritom v tomto roku určite oplatí počkať. Tento ročník sa pri bielych vínach ukazuje ako mimoriadne sľubný, priam excelentný. Aj kvalitný a poctivý slovenský burčiak vyrobený z tradičných aromatických odrôd bude veľmi sladký so zachovaním kyselín. Tie by mali byť podľa našich vinárov aj veľmi pekne vyvážené.

Pravý burčiak rozlíšite podľa vône, chute a farby. Mal by mať mliečne žltú farbu a voňať po hrozne. Burčiak sa vyrába z aromatických odrôd, ako je napríklad Irsai Oliver. Poctivý burčiak by mal mať teda vyslovene výrazne hroznovú a muškátovú arómu. Pri falšovaní burčiaku sa pridáva voda, kyseliny, cukor a kvasinky. Takýto výrobok by zákazníci určite nemali kupovať.