

Tohtoročný burčiak už v predaji

Slovenskí vinári už začali s predajom burčiaku. Tento rok kvôli počasiu nežiadali o výnimku pre skorší predaj, a tak sa nová sezóna výroby burčiaku začína štandardne od 15. augusta. Prvé zbery budú v znamení odrody Iršai Oliver. Naplno sa oberačka hrozna a výroba burčiaku začne v septembri.



Prví slovenskí vinári už začínajú ponúkať spotrebiteľom nový burčiak z ročníka 2025. Kým vlni pre horúce počasie požiadali ministerstvo pôdohospodárstva o výnimku na predaj už od 1. augusta, tento rok hrozno dozrievalo o čosi pomalšie. Vinári a vinohradníci preto hovoria o štandardnejšom roku 2025. Je to rozdiel oproti predchádzajúcim dvom rokmi, kedy sa vinohradnícka kampaň začala extrémne skoro práve pre včasné a rýchle dozrievanie hroznových bobúľ.

„V týchto dňoch spúšťame prvé oberačky z odrody Iršaj Oliver. Reálne sa ale burčiaková kampaň začne až v septembri, kedy sa naplno začnú oberať odrody ako Veltlínske zelené, rízlíngy a samozrejme neskôr Dunaj a Frankovka Modrá,“ hovorí výkonná riaditeľka Zväzu vinohradníkov a vinárov Slovenska Jaroslava Kaňuchová Pátková (zväz je členom Slovenskej poľnohospodárskej a potravinárskej komory).

Zväz vinohradníkov a vinárov Slovenska očakáva v tomto roku vyššiu úrodu ako po ostatných dvoch rokoch, ktorý bol až 30 % pod priemerom. Vinohradníci a vinári dúfajú, že tento ročník bude štandardný a podarí sa im vyrobiť okolo 30 - 32 miliónov litrov vína.



Na Slovensku má výroba burčiaku dlhodobú tradíciu. Podľa zákona sa môže označovať týmto názvom len vtedy, ak je vyrobený výlučne z hrozna vypestovaného na Slovensku, zozbieraného v danom roku a predávaného od augusta do konca decembra. Cieľom týchto legislatívnych podmienok je ochrana spotrebiteľa, no aj producentov v zmysle, aby si burčiak zachoval svoju čerstvosť, typickú chuť a charakter sezónneho produktu. Aj vďaka legislatíve sa tak pravý burčiak môže ochrániť pred jeho napodobeninami, ktoré môžu byť predávané aj ako falšovaný a cukrom dochucovaný burčiak.

„Odporúčam, aby si spotrebiteľia kupovali burčiak vždy u vinára, ktorý má dlhšiu kampaň a ktorý zároveň vyrába kvalitný produkt. To znamená aj to, že má pravidelný prísun čerstvého hrozna“, dodáva Jaroslava Kaňuchová Pátková.

Pravý, nefalšovaný burčiak je rozkvasený nápoj s príjemnou vôňou po hrozne a kvasinkách. Určite by nemal mať hnedú alebo silno-oranžovú farbu. V takom prípade je buď starý, silno zoxidovaný alebo zmiešaný s pridaným cukrom.