

## Tlačová správa

**Burčiaková sezóna sa rozbehla a tak už môžete plnými dúškami vychutnávať tento výnimočný slovenský produkt. Burčiak je fenoménom strednej Európy a v ostatných krajinách by ste ho hľadali márne.** U nás sa teší veľkej obľube, vyrobí sa ho okolo 300 000 litrov ročne. Na jeho ochutnanie máte zhruba 10 týždňov, so začiatkom najskôr po 15. auguste.

Tento rok vinári termín zberu dodržali a už 15. augusta ste mohli ochutnať nápoj z čistého hrozna, s obsahom alkoholu cca 5 - 7 % obj. A zvyškovým cukrom podľa chuti - niektoré má rad sladšie a menej prekvasené, niekto má rád už rampáše, v priemere má burčiak cukornatosť medzi 20 - 40 g/l zvyškového cukru. Nariadenie Rady ES č. 1493/1999 definuje burčiak ako čiastočne prekvasený hroznový mušt obsahujúci min 1 % obj. alkoholu a max. 3/5 celkového alkoholu, ktorý vznikne fermentáciou cukru v mušte (pri cukornatosti 16 °NM by to teda bolo okolo 6 % obj. Alkoholu).

Ako nám prišlo, či skôr neprišlo počasie: Ing. Jaroslava Kaňuchová Pátková, PhD. výkonná riaditeľka Zväzu uvádza: "Na začiatku jari sa vinohradníkom vyhlí jarné mrazy, násada kvetov ukazovala na mimoriadne bohatú úrodu. Zlom prišiel v júli a to nielen kvôli dlhotrvajúcemu suchu ale predovšetkým dlhotrvajúce horúčavy poznačili úrodu hrozna. Hrozno sa pri nedostatku vlahy začalo uzatvárať a prestalo živiny a energiu dávať do hrozna, ale snažilo sa zachrániť samé seba." Niektorí vinohradníci pristúpili k zavlažovaniu, tam kde ho majú vybudované, niektorí začali polovicu strapcov zhadzovať na zem, aby dozrelo do optimálnej zrelosti aspoň niečo. Dažde v ostatných dňoch výrazne pomohli a zachránili tak veľkú časť úrody. Hodnotenie celkového ročníka dopĺňa Vladimír Mrva, prezident Zväzu: "O celkovej kvalite ročníka rozhodne september a to, či bude daždivý alebo nám pomôže babie leto." Už teraz však vieme, že hrozna bude menej - odhadujeme cca o 10 %, a to nielen v kilogramoch úrody, ale očakáva sa aj nižšia výlisnosť. Hrozno tak bude oveľa koncentrovanejšie a preukáže sa majstrovstvo vinárov, ako si poradia s kvalitou." Koncentrovanosť hrozna prispieva aj k mimoriadnej aromatickosti iršaiov, prvej u nás dozrievajúcej odrody. Čo sa týka termínu zberu, v porovnaní s minulým rokom bude skôr o cca 7 dní.

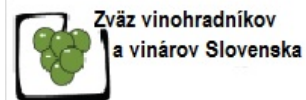
Ako by mal teda správny burčiak vyzerieť? Veľmi dôležitá je farba. Mala by byť žlto-zelenkavá, neželané sú hnedé odtiene, tie svedčia o nie príliš čerstvom produkte. Takisto prílišný sediment nám naznačuje zlé, prípadne žiadne odkalenie východiskového muštu. Odkalenie je jedným z najdôležitejších faktorov, ktoré ovplyvňujú výslednú kvalitu burčiaku. V neodkalenom mušte (a teda i v burčiaku, ktorý je z takéhoto muštu vyrobený) sa totiž nachádzajú pozostatky šupiek, ale i postrekov a mechanických nečistôt pochádzajúcich z hrozna. Jednoduchým odkalením (iba ponechaním cez noc v chladnej pivnici) sa tieto látky odstránia. Každý burčiak však môže obsahovať jemný sediment, ktorý je zapríčinený sedimentujúcimi kvasinkami. No a bez kvasiniek by nebolo ani burčiaku. Mimochodom, práve kvasinky sú hlavným zdrojom vitamínov a zdraviu prospešných látok (tiamín, kyselina nikotínová, kyselina pantoténová...)

Ceny burčiakov budú oproti minulému roku o niečo vyššie, v priemere o 5- 7 %, ceny sa tak budú pohybovať v rozmedzí 2 - 3,6 Eur/liter vrátane DPH. Prispievajú k tomu vyššie náklady na jeho výrobu - zvýšené ceny energií, nafty, ľudskej práce. Najlacnejší ho dostanete priamo u výrobcov - vinárov, alebo vo vinotékach.

IČO: 30806470, DIČ: 2020799418, IČ DPH: SK2020799418

Zapísaný v registri záujmových združení právnických osôb vedenom Obvodným úradom Bratislava  
reg. číslo OVVS 100/1993 – Ta

**Zväz vinohradníkov a vinárov Slovenska**  
**Pražská 15, 811 04 Bratislava**  
www.zvvs.sk; zvhv@zvhv.sk, office@zvvs.sk



---

Odporúčame, každému nájsť si svojho výrobcu a prísť k nemu prekošťovať rôzne druhy burčiakov - biely a neskôr v septembri aj červený, rôzne odrody, vždy podľa príslušného času zberu.