Pozor na falšovaný burčiak

Čas burčiaku, vinobrania a hodov – obdobie, ktoré je už tradične na konci leta spojené s úrodou hrozna a výrobou tohto obľúbeného nápoja obsahujúceho množstvo vitamínov a minerálnych látok.

Zväz vinohradníkov a vinárov Slovenska, ktorý je členom Slovenskej poľnohospodárskej a potravinárskej komory, odporúča burčiak kupovať priamo u vinohradníkov a vinárov. *„Spotrebitelia by si mali uvedomiť, že ak má niekto za domom vysadený jeden riadok viniča, ako môže predávať "domáci" burčiak celú sezónu?“*, hovorí výkonná riaditeľka zväzu Jaroslava Kaňuchová Pátková.

Burčiak sa môže vyrábať iba zo slovenského hrozna a je povolené ho predávať od 15. augusta. V súčasnosti je burčiaková sezóna v plnom prúde najmä z odrody Iršai Oliver, ktorá dosahuje optimálnu cukornatosť okolo 17 NM. Zároveň má aj výborné kyselinky okolo 5-7 g/l, čo dotvára harmonickú chuť a nie je to iba sladká voda. Obsah alkoholu v burčiaku sa zvyčajne pohybuje okolo 3-5 % obj.

„Správny burčiak má mať svetlú mliečnu farbu, svetložltú, vôňu po čerstvom hrozne, čistú. Nesmie byť hnedý a voňať iba po kvasniciach. Neodporúčame ho kupovať pri ceste, radšej si zájdite ku svojmu vinárovi“, radí výkonná riaditeľka Zväzu vinohradníkov a vinárov Jaroslava Kaňuchová Pátková.

Burčiak trvá iba pár hodín, na teple veľmi rýchlo prekvasí, ak sa tak nestane, musí byť stabilizovaný najpravdepodobnejšie kyselinou citrónovou. Tá sa často spolu s kvasnicami používa práve na falšovanie burčiaku.