

burčák

vitamínové rozpouštědlo podzimního spínu

! každý den od 28. srpna !

Burčáku by měl každý vypít tolik, kolik má krve

Burčák je částečně zkvašený mošt z plodů révy vinné, který obsahuje vyvážený a chuťově harmonický poměr alkoholu, cukru a kyselin.

Jde o meziprodukt při výrobě vína. Obsah alkoholu bývá zhruba 1–7 %. Kvalitní burčák je velmi zdravý nápoj.

Obsahuje významné množství vitamínů a dalších složek, které ten pravý burčák utváří, tj. přírodní cukr, značná ovocnost jak v chuti tak vůni, přiměřená kyselinka a kvasinky rodu *Sacharomyces*, které příznivě působí na trávicí ústrojí a přispívají k vyčištění organismu.

Český vinařský zákon stanovuje, že se smí pod názvem burčák prodávat výhradně produkt vyrobený z letošních tuzemských hroznů révy vinné a že k jeho prodeji smí docházet pouze v období od 1. srpna do 30. listopadu příslušného kalendářního roku.

Samozřejmě nesmí chybět informace o odrůdě hroznů, ze kterých je burčák vyroben, původu hroznů, tj. vinařská oblast, podoblast, obec, trať a výrobce. Zde již několik let spolupracujeme s Rodinným vinařstvím Kern.

Dle stadia prokvašení rozlišujeme burčák sladký, ve varu, po zlomení, mydliňák a mladé víno. Vzhledem k náročnosti na přepravu dovážíme odkalený zakvašený mošt a nakváváme potřebné množství na každý den.

Proto náš burčák chutná jako ve sklípku u Vašeho oblíbeného vinaře. Přijďte se přesvědčit a okošťovat!



ovoce zelenina vína

www.okurik.cz

Nová Paka



Ondřej Kuřík
sommeliér z Nové Paky