

Burčák prospívá trávení



Co je burčák?

Burčák je **mošt z hroznů, který začíná kvasit**. Podle stadia kvašení se pak může rozdělovat na **burčák sladký, ve varu, po zlomení, mydliňák a mladé víno**. Podle barvy se pak mluví o **bílém a červeném burčáku**, i když ten druhý tak často neochutnáte. Hrozny totiž kvasí společně se slupkami a jejich oddělení ve správné fázi kvašení od moštu je komplikované, stejně jako jeho stáčení a doprava.

Nejlépe si ho vychutnáte přímo ze sudu. Milovníci burčáku se často prou, ve které fázi kvašení je burčák nejlepší. Kompromisem je prý vyvážená hladina alkoholu mezi 4 až 6 procenty alkoholu v objemu.

Podávat by se měl teplý nebo při pokojové teplotě, ostatně ve sklípku ho jinak neochutnáte - mošt se totiž průběžným kvašením v sudu sám ohřívá.

Burčák a jeho odrůdy

I když většině populace je jedno, z jaké odrůdy se burčák vyrábí, mezi nejčastější a nejoblíbenější patří **tramín, muškát a modrý portugal**.

Chuť se pak lehce liší - může být **lehká po jahodách, jablkách nebo malinách**.

Důležitá je hlavně vůně a barva zákalu. **Pokud je chuť až příliš ovlivněna kvasinkami a barva u bílého burčáku nepřírodně šedivá a u červeného nemá správně temnou růžovou barvu, raději se nápoji vyhněte!**

Někteří obchodníci totiž přirozené kvašení burčáku pozastavují, aby tak prodloužili jeho trvanlivost, a tím kazí kvalitu!

Proč je burčák zdravý?

Kvalitní burčák je úplná tekutá medicína, jelikož **obsahuje spoustu tělu prospěšných látek**. Najdete v něm zejména **vyšoké množství vitamínů skupiny B**, které jsou důležité **jak pro naši pokožku, tak pro správné trávení**. Další ze skupiny vitamínů B, **tiamin, podporuje srdeční činnost**. Nezanedbatelnou funkci má v burčáku i **kyselina nikotinová zabraňující nervovým poruchám!**

Vysvětlovat, jak prospěšný je burčák našemu trávení, je zřejmě zbytečné.

Nekupujte burčák u silnice!

Přemýšlíte-li, kde letos koupíte burčák, vezte, že ten nejlepší nekoupíte u silnice, ale ochutnáte přímo ve vinařském sklepě během magické půlhodinky, kterou pozná snad jen vinař sám.

Čím vyšší je hladina alkoholu, tím méně kvalitní burčák očekávejte.

Ve sklípku však raději zapomeňte na pořekadlo, že je **nutné vypít tolik burčáku, kolik krve vám koluje v těle** - s burčákem zacházejte raději opatrně!