

## 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 přou, 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!