

Burčák

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cukr 1 kg
- bílé bobule vinných hroznů 10 kg
- voda 2 l

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Kvašení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Hrozný dáme do vinařského lisu a pomocí hrubé síly vylisujeme.

Cukr rozpustíme ve vodě. Štávu z hroznů smícháme s cukrem, nalejeme do dubového soudku a dáme do sklípku. Phmatem sledujeme teplotu.

Kvašení nastane spontánně. Nejlepší je brát si při kontrole teploty soudku do sklípku svíčku. Kysličník uhličitý vznikající při kvašení je těžší než vzduch. Když je ho moc, svíčka zhasne.

Podle teplotních podmínek a kvality vína trvá kvašení obvykle 6 - 7 dní. Při doteku je sud teplejší než vaše ruka. Pokud je tomu tak, je čas soudek otevřít. Nabereme vzorek košťýřem.

Přítomnost jemných bublinek je znamení burčáku. Pálí do nosu jako poctivá sodovka. Pravý burčák kvasí postupně, nejkvalitnější trvá asi 60 minut, pak už je to nezralé mladé víno, kterému Maďaři říkají "rampáš". Pijme opatrně, jezme něco mezi tím, po vylezení ze sklípku nás do obličeje uhodí

slunce,a ti nezvyklí na pravý "burčák"skončí v pankhejtú.