

**Národní soutěž perlivých a růžových vín JAROVÍN vyhlásila vítěze pro rok 2025 !**

* Již dvaadvacátý ročník projektu, který Čechy naučil pít růžové víno
* Dny v růžovém se mění na BUBLINKY FEST s ještě atraktivnějším obsahem
* Absolutním vítězem a Championem soutěžní části projektu byla vyhlášena Frankovka blanc de noir frizzante 2024 VÍNO ZBOROVSKÝ z Velkých Pavlovic.

*(Praha, 25.4. 2025) JAROVÍN, tradiční národní soutěž perlivých a růžových vín právě vybrala nejlepší domácí vína v osmi kategoriích. Odborná komise ve Velkých Pavlovicích hodnotila celkem 180 převážně moravských vín přihlášených 86 vinaři – a absolutní vítězství si odnesla Frankovka blanc de noir frizzante 2024, moravské zemské víno, VÍNO ZBOROVSKÝ 92,8 bodů*

„Projekt JAROVÍN, který běží už dvaadvacet let, stál u zrodu popularity růžových vín v ČR,“ říká jeho zakladatel a ředitel, sommelier Branko Černý. „A s domácími růžovkami jsme došli až na vrchol; dnes patří nesporně ke světové špičce. V průběhu let jsme do projektu přivzali i perlivá vína – a dobře jsme udělali. Bublinky se totiž začínají těšit stále většímu zájmu konzumentů i samotných vinařů, a tak se nám jich letos do soutěže poprvé přihlásilo více než vín tichých. O vítězství v jednotlivých kategoriích tak bojovalo celkem 88 vín typu Frizzante, ať už dosycovaných klasicky nebo oxidem uhličitým jímaným při kvašení, 12 vín typu Pet-nat a 80 vzorků tichých vín růžových,“ vysvětluje ředitel JAROVÍNU, Branko Černý.

**BUBLINKY FEST střídá Dny v růžovém**

Sama vinařská soutěž je ale jen jednou částí rozsáhlého projektu, který si dal za cíl propagaci kvalitních domácích vín mezi širokou veřejností. Proto se také brzy po vyhlášení výsledků rozjede série veřejných pultových degustací, jakási vinařská roadshow, při které se pozitivně hodnocená vína představí milovníkům zkvašených hroznů prakticky po celé republice. Do loňského roku se tahle roadshow jmenovala Dny v růžovém, neboť růžová vína v nabídce degustačních vzorků převažovala. Dnes se ale vzhledem ke stále většímu příklonu k perlivým vínům jmenuje **BUBLINKY FEST.** Druhým důvodem pak je, že organizátoři chtějí podpořit aktivitu Vinařského fondu ČR, který se rozhodl podporovat domácí perlivá vína zavedením nové ochranné známky s jednoduchým názvem: BUBLINKY. „Potěšilo mě, že vína s ochrannou známkou BUBLINKY výborně uspěla už v prvním roce: získala jednu stříbrnou, jednu zlatou a dokonce jednu velkou zlatou medaili“, připomíná B. Černý.

BUBLINKY FEST tedy startuje 17.5. v Mikulově a pak se podívá ještě do Českých Budějovic, Děčína, Litoměřic, Písku, Klimkovic, Prahy a Doudleb nad Orlicí. Úplně prvním korálkem na tomto vinařském náhrdelníku ale bude degustace konaná 9.5. ve Znojmě pod názvem JAROVÍN. To má hlavně historicko-nostalgický důvod: před dvaadvaceti lety totiž právě ve Znojmě celý projekt JAROVÍN vznikl ...

Novinkou je, že se pultové degustace letos budou většinou odehrávat v exteriéru, často v nádherných zámeckých zahradách a na nádvořích.

A co na akcích návštěvníky čeká? Budou tam moci přechutnat doslova záplavu krásných perlivých i růžových vín, a to od mladých suchých až třeba po ročníková sladká. Samozřejmostí je i kvalitní catering – a protože jsou stále důležitou součástí celého projektu i vína růžová, jsou připraveny i speciální ceny pro „nejrůžo-vější“ návštěvníky, ať už zvolí růžové sako, kostýmek nebo třeba přeliv.

Absolutní novinkou pak bude takzvané „Okénko do budoucnosti“ v jehož rámci budou organizátoři návštěvníkům představovat moderní nápoje vinného typu s nízkým nebo nulovým obsahem alkoholu a ovocnými příchutěmi, které jsou stále populárnější zejména mezi nejmladšími..

Kalendář s detailním popisem jednotlivých akcí i formulářem pro objednání vstupenek čeká na všechny zájemce na adrese [www.jarovin.cz](http://www.jarovin.cz).

**Vítězové jednotlivých kategorií soutěže JAROVÍN 2025:**

1. Tichá vína rosé ročníku 2024 do 9 g/l zbytkového cukru

Cabernet Sauvignon rosé  2024, kabinetní víno   VÍNO VANĚK 91,2 bodu

1. Tichá vína rosé ročníku 2024 se zbytkovým cukrem od 9 do 45 g/l

Rosé Terezka 2024, moravské zemské víno  VINAŘSTVÍ BAUMAN 90 bodů

1. Ročníková vína – tichá vína rosé i klaret 2023 a starší se zbytkovým cukrem do 45 g/l

Roséčko 2023, pozdní sběr VINAŘSTVÍ NO.44 88,2 bodu

1. Perlivá vína do 9 g/l zbytkového cukr

Irsai Oliver frizzante 2024, moravské zemské víno  ZD NĚMČIČKY 90,2 bodu

1. Perlivá vína nad 9 g/l zbytkového cukru

Frankovka blanc de noir frizzante 2024, moravské zemské víno  VÍNO ZBOROVSKÝ 92,8 bodu

1. Pet-nat bez ohledu na barvu a zbytkový cukr

Pet-nat rosé 2024, moravské zemské víno VINAŘSTVÍ ŠVÁSTA & KADLEC

90,4

OSTATNÍ KATEGORIE NEBYLY DOSTATEČNĚ NAPLNĚNY, A TAK SVÉHO

VÍTĚZE NEMAJÍ.

**NEJLEPŠÍ KOLEKCE s průměrnou známkou 88,7 bodů**

Vinařství Vajbar Zaječí

90,40  VELKÁ ZLATÁ Medaile Muškát moravský frizzante 2024, jakostní perlivé víno

90,20  VELKÁ ZLATÁ   Bublinky rosé Vajbar 2024, perlivé víno

87,60  ZLATÁ MEDAILE  Cabernet Moravia rosé  2024, pozdní sběr

86,60  ZLATÁ MEDAILE  Bublinky bílé Vajbar 2024, perlivé víno

**Doplňující informace - vysvětlivky**

**Bublinky jako ochranná známka**

Vinařský fond ČR se na základě analýzy trhu a zájmu mezi vinaři rozhodl zavést celonárodní značku perlivých vín s názvem “ Bublinky“. Aby se perlivé víno mohlo pyšnit touto ochrannou známkou, musí být vyrobeno z domácích hroznů z běžně dostupných odrůd a perlení může být dosaženo jak dosycením, tak i metodou Charmat. Hlavním účelem celého projektu je přitom pomoci domácím perlivým vínům prosadit se v tvrdé konkurenci bublinek zahraničních. Vinařský fond toho chce dosáhnout mimo jiné propagačním televizním šotem, velkoformátovými billboardy nebo tištěnými materiály v obchodních řetězcích. Bublinky by se tak časem měly mezi vínomilovnou veřejností stát stejně populárními jako třeba Svatomartinská vína.

**Perlivé víno**

Podle českého vinařského zákona jde o víno, které obsahuje oxid uhličitý získaný buď částečně nebo úplně uměle (tedy přidáním CO₂), a má přetlak oxidu uhličitého vyšší než 1 bar, ale nižší než 3 bary při teplotě 20 °C. Na trhu jsou perlivá vína s přidaným komerčním CO₂ za kvalitnější jsou však považována ta, kde se o perlení stará oxid uhličitý, který vinař jímal při kvašení tichého vína a potom jej použil při výrobě vína perlivého.

**Pet-Nat**

Pet-Nat, tedy Pétillant Naturel, je perlivé víno vyráběné metodou ancestrale, tedy přirozeně perlivé víno, kde druhotné kvašení probíhá přímo v lahvi bez přidání tirážního likéru. Uzavření vína do lahve ještě během prvotního kvašení způsobí, že zbylý cukr vykvasí v lahvi a vytvoří jemné perlení. Do vína se tedy nepřidává žádný další oxid uhličitý.