



JAROVÍN vybral nejlepší bublíny a rosé

JAROVÍN, tradiční národní soutěž perlivých a růžových vín hodnotila a vybrala nejlepší domácí vína v osmi kategoriích. Odborná komise ve Velkých Pavlovicích hodnotila celkem 180 převážně moravských vín přihlášených 86 vinaři.

Text: Branko Černý, MBA
Foto: archiv JAROVÍN

„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. Bublínky 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 dosy-

covaných klasicky nebo oxidem uhličitým jímaným při kvašení, 12 vín typu Pet-nat a 80 vzorků tichých vín růžových,“ vysvětluje ředitel JAROVÍNU, Branko Černý. „Velkou radost mám z úspěchu prvních vín národní značky BUBLINKY a přeju nám všem, ať se této značce daří“ dodává.

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



Ředitel JAROVÍNU Branko Černý

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.

BUBLINKY FEST odstartoval v květnu v Mikulově a pak se podíval ještě do Českých Budějovic, Děčína, Litoměřic, Písku, Klimkovic, Prahy a Doudleb nad Orlicí. Úplně prvním korálkem na tomto vinařském náhrdelníku ale byla 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 většinou odehrávají v exteriéru, často v nádherných zámeckých zahradách a na nádvořích. A co na akcích

návštěvníky čekalo? Mohli přechutnat doslova záplavu krásných perlivých i růžových vín, a to od mladých suchých až třeba po ročníková sladká. A protože jsou stále důležitou součástí celého projektu i vína růžová, jsou připraveny i speciální ceny pro „nejrůžovější“ návštěvníky, ať už zvolí růžové sako, kostýmek nebo třeba přeliv.

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

CHAMPION

Frankovka blanc de noir Frizzante 2024 moravské zemské víno VÍNO ZBOROVSKÝ 92,8 bodů

Barva je sytější zlatá až meruňková, bohaté perlení. Vůně je svěží, veselá, přináší bílý rybíz, meruňky a mirabelky. Chuť je zábavná, osvěžující s výraznými tóny rybízů a mirabelkami. Velmi dlouhý svěží závěr.

VÍTEŽ KATEGORIE ROSÉ VÍN 2024 SUCHÝCH

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

Barva vína je jemná, lososová. Vůně je výrazná, ovocná, přináší maliny a červené bobulové ovoce. Chuť je plná, oblá, jemně ovocná s červeným rybízem a višněmi. Dlouhý svěží závěr.

VÍTEŽ KATEGORIE PET-NAT

Pet-nat rosé 2024 moravské zemské víno VINAŘSTVÍ ŠVÁSTA & KADLEC – 90,4 bodů

Barva je sytější meruňková, kalná, s jemnou perličkou. Vůně je výrazná, koncentrovaně ovocná s čerstvými i kompotovanými broskvemi a zralými špendlíky. Chuť je plná, proti hravé vůni dospělá, s jemnými tóny ovoce a velmi dlouhou suchou dochutí.

VÍTEŽ KATEGORIE PERLIVÝCH VÍN SUCHÝCH

Irsai Oliver Frizzante 2024 moravské zemské víno ZD NĚMČICKY – 90,2 bodů

Barva je světle zlatá s bohatým perlením. Vůně je velmi bohatá, přináší tóny kvetoucích pomerančovníků, letního ovoce, exotického koření. Chuť je hladká, ovocná. Najdeme v ní medový meloun a broskve. Dlouhý svěží závěr.

VÍTEŽ KATEGORIE ROSÉ VÍN 2024 SE ZB. CUKREM 9 – 45 G/L

Rosé Tereška 2024 moravské zemské víno VINAŘSTVÍ BAUMAN – 90 bodů

Barva je sytější lososová s jahodovými odlesky. Vůně je plná s výraznými tóny rybízů a višní, rybízový list v závěru. Chuť je hladká, příjemně ovocně nasládlá. Nacházíme lesní jahody a černý rybíz v dlouhé dochuti.

VÍTEŽ KATEGORIE ROČNÍKOVÝCH VÍN

Roséčko 2023 pozdní sběr VINAŘSTVÍ NO.44 – 88,2 bodů

Barva je lehce jahodová. Vůně je plná, zralá s tóny kompotovaného a sušeného letního bobulového ovoce s jemnou stopou

smetany. Chuť je plná, barvitá, kopíruje vůni, přináší jahody se smetanou. Pikantní svěží závěr.

NEJLEPŠÍ KOLEKCE

Vinařství Vajbar Zaječí – 88,7 bodů

90,40 bodů – VELKÁ ZLATÁ Muškát moravský frizzante 2024 jakostní perlivé víno 90,20 bodů – VELKÁ ZLATÁ Bublínky rosé Vajbar 2024 perlivé víno

87,60 bodů – ZLATÁ MEDAILLE Cabernet Moravia rosé 2024 pozdní sběr

86,60 bodů – ZLATÁ MEDAILLE Bublínky bílé Vajbar 2024 perlivé víno

Jak chutnají první BUBLINKY oceněné velkou zlatou medailí?

Barva je lososová s jahodovými odlesky. Vůně je bohatá a svěží, v tónu malin, jahod a červeného rybízu. Chuť je lehce nasládlá i svěží. Přináší zralé maliny, višně a jahodovou smetanovou zmrzlinu. Dlouhý závěr s čerstvou kyselinou.



Záběr z hodnocení

Frankovka blanc de noir Frizzante 2024 moravské zemské víno VÍNO ZBOROVSKÝ



Cabernet Sauvignon rosé 2024 kabinetní víno VÍNO VANĚK



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



Irsai Oliver Frizzante 2024 moravské zemské víno ZD NĚMČICKY



Rosé Tereška 2024 moravské zemské víno VINAŘSTVÍ BAUMAN



Roséčko 2023 pozdní sběr VINAŘSTVÍ NO.44



KOLEKCE
Vinařství
Vajbar
Zaječí

