**Na trhu jsou k dostání první české „bublinky“**

**Praha,23. 4. 2025: Vinaři uvedli na trh první vína pod novou národní značkou „bublinky“. Jedná se o perlivá vína vyráběná výhradně z moravských a českých hroznů, což garantuje typická česká vlaječka na jejich uzávěru. Založením značky „bublinky“ Vinařský fond reaguje na stále rostoucí trend perlivých vín, která se těší popularitě u nás i v zahraničí. „Bublinky“ slibují zákazníkům jednodušší orientaci mezi českými a zahraničními perlivými víny, záruku kvality, jasně definovaný charakter a ekologické postupy při jejich výrobě díky sycení kvasným plynem. Mezi vinařství, která „bublinky“ již uvedla na trh, patři PATRIA Kobylí, Vinařství Jan Plaček, Vinařství Říha, Vinařství Šalša, Vinařství Žůrek Stanislav, Rodinné vinařství Matula a Vinařství Vajbar.**

*„Zájem o výrobu „bublinek“ mezi vinaři stoupá. Už jsme přesáhli magickou hranici patnácti vinařství, která jsou v různých stadiích registrace. Další se doptávají. Takže pro začátek to vypadá slibně,“* uvedl **Zbyněk Vičar, ředitel Vinařského fondu**, který je držitelem ochranné známky „bublinky*“. „Jedním z prvních a nejaktivnějších je Vinařství Vajbar. To už „bublinky“ uvedlo do vinoték a podle majitele Bronislava Vajbara vizuál i název fungují tak, jak jsme si přáli – lahev je mezi ostatními produkty vidět a pro zákazníky jsou „bublinky“ uchopitelnější než cizojazyčné názvy.“*

„Bublinky“ se v první řadě odlišují názvem a grafikou, ale také specifikací, ze kterých moravských a českých hroznů se mohou vyrábět. *„Oproti zahraničním perlivým vínům si český zákazník může přečíst na zadní etiketě, z jakých hroznů a v jakém poměru se víno vyrobilo. A v neposlední řadě u moravských perlivých vín máme svěží dynamickou kyselinu, kterou většina zahraničních vín postrádá,“* uvedl **majitel Vinařství Vajbar.**

Konkrétně v tomto vinařství vyrábí bílé bublinky z odrůd Veltlínské zelené a Müller Thurgau. *„Veltlínské zelené používáme na výrobu perlivých vín již dlouho a máme s ním jen ty nejlepší zkušenosti. Hrozny na Frizzante selektujeme již ve vinici, stejně jako pro výrobu základního vína na sekty. U růžových „bublinek“ byla naše volba jednoznačná – Frankovka,“* doplňuje **Bronislav Vajbar.**

Pravidla Vinařského fondu pro „bublinky“ stanovují, že minimálně 85 % musí tvořit odrůdy Veltlínské zelené, Müller Thurgau, a Ryzlink vlašský. Zbytek může být doplněn odrůdami Chardonnay, Rulandské bílé, Rulandské šedé, Ryzlink rýnský, Sylvánské zelené, Neuburské a ne-aromatickými PIWI odrůdami. V případě rosé jsou povoleny odrůdy Zweigeltrebe, Svatovavřinecké a Frankovka, které musí tvořit minimálně 85 % pro jedno-odrůdová vína nebo pro výrobu cuvée. Jejich poměr si určí vinař. Doplňková odrůdou je Rulandské modré.

„Bublinky“ jsou dle stanovených pravidel vyráběny s důrazem na ekologický přístup. Vinařství Vajbar využívá k sycení perlivého vína přírodní CO2 z kvašení hroznů, což výrazně snižuje uhlíkovou stopu vinařství. *„Proces výroby je těžký. Pokud chcete mít kvalitní Frizzante („bublinky“), musíte začít již na vinici - nesmíte hrozny nechat přezrát. Veškerá výroba, filtrace, plnění a dosycování probíhá u nás ve vinařství na nejmodernější přetlakové lince GAI. Sycení probíhá 100% přírodním CO2, které si naše vinařství jímá při prvotním kvašení hroznů. Vracíme tak do vína jeho vlastní CO2 a snižujeme tak uhlíkovou stopu,“* říká Bronislav Vajbar. Jeho vinařství potřebuje celých šest měsíců od sklizně, než může začít lahvování. V letošním roce přitom vinařství plánuje vyrobit cca 20 000 lahví.

Perlivá vína jsou už několik let na vzestupu, tyto nápoje mají širokou skupinu fanoušků. Podmínky užití značky umožňují vinařům také plnění do plechovek, které jsou velmi populární obzvláště mezi mladými zákazníky. Distribuci vín nechává Vinařský fond na jednotlivých vinařích, ale „bublinky“ by se

postupně měly vedle e-shopů vinařů a vybraných vinoték objevit i v nabídce obchodních řetězců a být tak k dostání v celé České republice.

*„Jsme na začátku, ale přijetí „bublinek“ je zatím vstřícné. Cena je také záležitostí vinařů. Obecně ale platí, že charakterem by to měl být dostupný produkt. Cenová konkurence vín ze zahraničí je opravdu brutální a na podobné částky se naši vinaři dostanou jen stěží, nicméně sázíme na zaručenou kvalitu, jasně definovaný charakter a čistě domácí produkt, což garantuje česká vlaječka na uzávěru,“* uzavírá Zbyněk Vičar.

**O Vinařském fondu**
Vinařský fond byl zřízen zákonem o vinohradnictví a vinařství v roce 2002. Vzorem byly obdobné instituce v sousedních vinařských zemích (Německu a Rakousku). Hlavní náplní jeho činnosti do vstupu ČR do EU byla podpora výsadby vinic. Od roku 2004 Fond podporuje marketing vína, rozvoj vinařské turistiky a informuje veřejnost o vinohradnictví a vinařství. Stěžejní aktivitou Fondu je komunikační kampaň značky „Vína z Moravy, vína z Čech,“ která zastřešuje vína domácí produkce. Speciálním a velmi úspěšným projektem je „Svatomartinské,“ tj. uvedení mladých vín pod společnou značkou na trh každoročně 11. 11. Další komunikační aktivity v rámci kampaně „Vína z Moravy, vína z Čech“ se soustředí na propagaci růžových, resp. červených vín. Fond dále podporuje realizaci řady akcí spojených s vinařskou tematikou po celé republice (výstavy, vinobraní, otevřené sklepy, semináře, tiskoviny atd.).

<https://www.vinazmoravyvinazcech.cz/cs>

<https://www.vinozodpovedne.cz/>