



TISKOVÁ ZPRÁVA

9. 6. 2026

Moravské náměstí v Brně opět ovládnou perlivá vína pod národní značkou „bublínky“

Svěží, hravá a stoprocentně domácí. Taková jsou perlivá vína, která se v pátek 19. června 2026 představí na brněnském Moravském náměstí. Druhý ročník akce Den bublinek, kterou organizuje Vinařský fond ČR, nabídne od 15:00 do 22:00 hodin ochutnávku vín od šestnácti vinařství. Prostranství před kinem Scala nabídne degustaci „bublinek“, míchaných drinků z těchto vín, barmanskou show i multizánrovou hudbu.

Na prostranství před kinem Scala se po celé odpoledne a večer budou prezentovat zástupci šestnácti moravských vinařství. Akce se tak během roku znatelně rozrostla, loni se jí účastnilo deset vinařství.

Mezi prezentovanými výrobci nebudou chybět zavedená jména ani butiková vinařství: PATRIA Kobylí, SPIELBERG CZ, Víno Blatel, Víno Žůrek, Vinařství Herko, Vinařství Ludwig, Vinařství Matula, Vinařství Říha, Vinařství Václav Šalša, Vinařství Damborský, Víno Zlomek & Vávra, Vinařství Vajbar Kobylí, Vinařství Káňa, Vinařství Pavel Veselský, Vinařství Kozumplík, Vinařství Vydarelý – Holomáč a Vinařství RS Šustovi

„Projekt národní značky ‚bublínky‘ vznikl jako odpověď na dlouhodobě rostoucí popularitu perlivých vín u nás. Druhým ročníkem Dne bublinek chceme upevnit pozici našich vinařů v tomto dynamickém segmentu. ‚bublínky‘ sázejí na mladistvost, lehkost a přímočarost. Jsou založené na našich tradičních odrůdách a odlišují se od zahraniční konkurence i preferovaným sycením kvasnými plyny. Tedy oxidem uhličitým, který vzniká přímo při kvašení hroznového moštu. Je ekologický, naprosto přírodní, jemněji perlí a nese v sobě aromatikou dané odrůdy,“ vysvětlil Zbyněk Vičar, ředitel Vinařského fondu ČR.

Vinařský fond vsadil na koncept, který propojuje skvělé víno s moderním městským životním stylem. Degustace proto doprovodí atraktivní program. O úvodní sound-design a příjemnou atmosféru se postará populární DJ Folteen. Následovat bude dynamická barmanská show v podání vicemistra světa Martina Vogeltanze. Ten divákům ukáže, jak kreativně využít perlivé víno v míchaných nápojích, a zájemci dostanou možnost namíchat si z moravských „bublinek“ svůj vlastní originální koktejl. Večerní program pak vyvrcholí koncertem formace „Nekapela“.

bublínky



kteřá návštevniky roztančí svým multizánrovým repertoárem složeným ze světových i domácích hitů.

Prodej vín bude probíhat u jednotlivých stánků. Sklenice budou k dispozici za vratnou zálohu. Vstup je zdarma.

Pro milovníky perlivých vín je navíc připravená soutěž na sociálních sítích, ve které lze vyhrát karton „bublinek“.

„Zájem o značku mezi vinaři roste a dostáváme od nich pozitivní zpětnou vazbu. Výroba se během jednoho roku více než zdvojnásobila a více než dvojnásobný je i počet vinařství zapojených do projektu. Na „Moravák“ se už všichni zájemci ani nevešli. Příští rok proto uvažujeme o přesunu na náměstí Svobody,“ dodává Vičar.

Akce probíhá pod záštitou hejtmána Jihomoravského kraje Jana Grolicha, primátorky města Brna Markéty Vaňkové a starosty městské části Brno-střed Vojtěcha Mencla. Organizátorem je Vinařský fond ČR.

Harmonogram Dne bublinek:

15:00 zahájení akce

15:00 – 18:00 DJ Folteen

17:00 – 18:00 barmanská show Martina Vogeltanze ve spolupráci s Českou barmanskou asociací

18:30 – vyhlášení soutěže

18:35 – 21:30 Nekařela - hudební vystoupení

22:00 ukončení akce

Více ve [FB události](#)

O značce „bublínky“

Bublínky jsou českou značkou perlivých vín, která nabízí domácí alternativu k oblíbeným zahraničním šumivým vínům. Vznikla s cílem představit vína, která jsou hravá, lehká, moderní – a přitom pevně zakořeněná v domácí vinařské tradici. Podobně jako Svatomartinské je sjednocuje stejný uzávěr, v tomto případě tyrkysový. Nesou také logo „bublínky“ na etiketě, kde je však ponechán prostor také pro vizuální identitu daného vinařství.

bublínky



Tato vína jsou suchá nebo polosuchá, s typickými ovocnými a svěžími tóny, doplněná jemným a bohatým perlením, které vzniká buď kvašením v tanku, nebo šetrným dosycením oxidem uhličitým.

Hrozny pro výrobu „bublínek“ musí pocházet výhradně z České republiky. V případě bílých vín musí alespoň 85 % tvořit odrůdy Veltlínské zelené, Ryzlink vlašský a Müller-Thurgau. V případě růžový variant jsou základními odrůdami Zweigeltrebe, Svatovavřínecké a Frankovka.

K dostání jsou u [jednotlivých výrobců](#), vinotékách a v některých obchodních řetězcích. Nově se na trhu objevují i v praktickém balení v plechovce.

Podrobnosti na www.vinazmoravyvinazcech.cz

Kontakty pro média:

Zbyněk Vičar, ředitel Vinařský fond ČR

+420 724 068 999

vicar@vinarskyfond.cz

Kateřina Martykánová, PR manažerka

+420 602 576 870

martykanova.katka@gmail.com