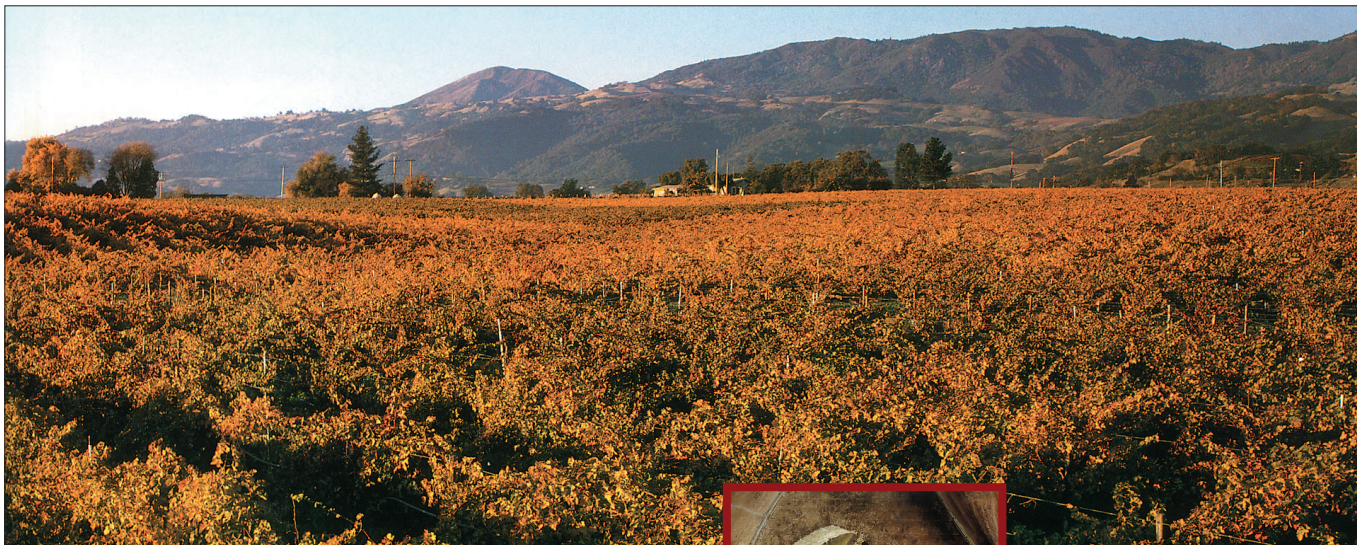


Svěží šumivé šedesátiny



Ilustrační snímky: archiv

Ochutnávka

Chateau Radyně brut jakostní šumivé víno bílé

Výrobce: Bohemia sekt, Českomoravská vinařská a.s. Starý Plzenec

Charakteristika: Nazrálostí a nalezlostí v chuti nezapře tradiční způsob výroby sekundárním kvašením v lahvích. Už cuvée je sestaveno z vybraných vyzrálých, nejméně dvouletých vín pocházejících z oblasti Pálavy na jihu Moravy. Je-li podáváno při teplotě 5 – 7 °C do správných čistých sklenic, odmění se bohatým, jemným perlením s neuvěřitelně dlouhou persistencí. Ve vůni, uvolňované bublinkami, najdeme medové tóny lipo-vého květu, v chuti příjemnou tělnatost dobře ošetřeného vína. Jde o sekt vynikající kvality hodící se jak ke slavnostnějšímu příležitosti, tak i k vybraným pokrmům ústředními počinaje. Dobře se snoubí i s chutí jemně uzených ryb či telecího masa se zeleninovým krémem.



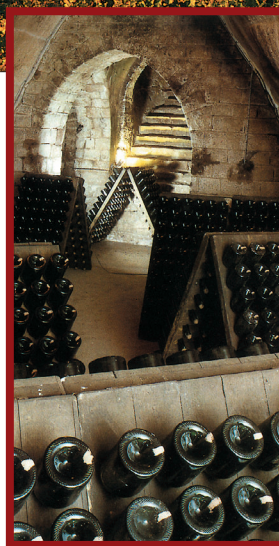
Snímek: Ivo Goldbach

V plné kondici, jako vždy elegantní a radostně perlivá, dožila se neuvěřitelné šedesátky jedna z nejstarších nepřetržitě v Českých zemích vyráběných značek sektu Chateau Radyně brut.

Její kojenecký věk proběhl vlastně na zapřenou, protože se narodila sice dobrým rodičům, ale v nevhodné době. Rané dětství bylo poznamenáno válkou. Když se její rodiče, majitelé a výrobci vína z Českomoravských sklepů šumivých vín rozhodli adaptovat bývalý pivovar a jeho rozsáhlé sklepy ve Starém Plzenci pro výrobu šumivých vín, psal se rok 1942. Financiéři a tvůrci nového podniku snad spoléhali na starou známou zkušenost, že příležitost k otevření dobré láhve se najde vždy a šampaňské či sekt přijde vhod i v dobách nejtěžších.

Znalosti z Rakouska

Výrobu sektů ve Starém Plzenci zahajoval prokurista firmy Českomoravské sklepy šumivých vín Josef Chmelař, který si tajemství bublinek zakletých v lahvi osvojil v rakouském Klosterneuburgu. Začal připravovat první sekty s prvním plzeňským mistrem sklepmistrem Milošem Jermářem, absol-



ventem vinařské školy v Mělníku. Starý Plzenec se tak přiřadil i za války k fungujícím výrobnám sektu v Mělníku a Teplicích. Rozjet výrobu se však do konce války ve Starém Plzenci pořádně nepodařilo, od samého začátku však nosnou značkou měl být sekt nazvaný vzhledem po nedaleké zřícenině Chateau Radyně.

Byl vyráběn klasickou metodou kvašením v lahvích. Tak je tomu ostatně dodnes. Když už se i ke Starému Plzenci blížila fronta a bylo jasné, že to budou s největší pravděpodobností Američané, kdo starobylé městečko osvobodí, vznikla nová značka pro zdejší sekt Black Widow (Černá vdova), který byl opět vyroben klasicky

kvašením v lahvích v provedení brut a demi sec.

Sekt vítal Američany

Už od roku 1944 měli v bývalých pivovarnických sklepech ve Starém Plzenci schovány první lahve sektu a čekali na osvoboditele, aby je svým výrobkem uvítali. Dočkali se 6. května 1945, kdy si Chmelařovi lidé poprvé připili Černou vdovou s Američany.

Podle pamětníků neznalo nadšení osvoboditelů mezi, když je ve Starém Plzenci vítali dobrým sektem s anglickým názvem. Měl takový úspěch, že se velitelství americké armády v Plzni stalo prvním skutečným odběratelem.

Na Black Widow se za komunistů muselo zapomenout stejně rychle jako na podíl Američanů na našem osvobození. Dodnes však ve Starém Plzenci žije značka Chateau Radyně a z nenápadného výrobce, který zahájil výrobu v komplikovaném válečném období, je dnes náš největší výrobce šumivých vín. Jeho „Bohemka“ se u nás dokonce stala synonymem pro všechna šumivá vína. ●

Libor Ševčík

libor.sevcik@economia.cz