



NÁRODNÍ
PAMÁTKOVÝ
ÚSTAV

HRAD A ZÁMEK
BEČOV NAD TEPLOU

HRAD A ZÁMEK
BEČOV



1. 6. 2026

Bečov nad Teplou

TISKOVÁ ZPRÁVA

Deset let diplomatického úsilí a utajená operace ve Francii: Tekutý poklad z Bečova za 100 milionů je zachráněn

Tekutý poklad nalezený pod podlahou hradní kaple společně s relikviářem sv. Maura přežil svou vlastní smrt. Po deseti letech marných diplomatických pokusů se podařil absolutní průlom v napínavém příběhu, který se začal psát koncem druhé světové války. Extrémně vzácná vína z ročníků 1892 a 1896 z proslulého francouzského vinařství Château d'Yquem prošla za vysokých bezpečnostních opatření záchranným procesem přímo ve Francii. Lahve se nyní v bezpečí vrátily zpět na hrad Bečov. Pro unikátní kolekci 136 nejvzácnějších vín světa zde nyní vzniká jedinečná expozice celosvětového významu. Hodnota pokladu by podle odhadů v případě aukce mohla dosáhnout astronomických 100 milionů korun.

Vévoda Beaufort-Spontin, poslední majitel bečovského panství, v roce 1945 ukryl pod podlahou hradní kaple mimo relikviář sv. Maura také luxusní vína a koňaky ze své vinotéky. Tím začíná příběh jejich záchrany, který připomíná mezinárodní thriller. Šťastnou náhodou byla vína objevena v roce 1985. Když průzkum v roce 2016 ukázal, že více než 130 let stará vína jsou stále živá, experti doporučili jejich okamžitou záchranu, takzvané překorkování. Památkáři však narazili na neprostupnou zeď ve vinařství Château d'Yquem, ze kterého pocházelo 8 identifikovaných lahví. Z důvodu minulých pokusů o podvrh vín ze strany asijských obchodníků se francouzské vinařství rozhodlo přerušit služby překorkování. Správě hradu a zámku Bečov nepomohly písemné přímluvy původních vlastníků z rodu Beaufort-Spontin, intervence Českého kulturního centra v Paříži, generálního konzula v Bordeaux ani české ambasády ve Francii. Situace byla po celou dekádu experty považována za ztracenou.

Zásadní zvrat přišel díky nečekanému spojení s českým byznysem a gastronomií. Ledové vztahy roztály ve chvíli, kdy se do věci vložil Jindřich Krausz, generální ředitel Grandhotelu Pupp. „Přesně před dvěma lety jsem Jindrovi tento příběh vyprávěl, a ten během tří dnů zprostředkoval vzácný osobní kontakt s vinařstvím,“ vzpomíná Tomáš Wizovský, kastelán SHZ Bečov. Za vína se osobně zaručil i zástupce společnosti Moët Hennessy Ján Kotůč. Členem nejvyššího týmu, který pak posunul projekt do nové kapitoly, se stal i kulinářský mág a propagátor gastronomie Roman Vaněk z Pražského kulinářského institutu.

Po roce intenzivních příprav a sepisování přísných bezpečnostních smluv proběhl minulý rok v září utajovaný transport. Vína putovala ve speciálních boxech z Bečova do malé francouzské obce Sauternes, kde je sídlo vinařství Château d'Yquem. „Spadl nám kámen ze srdce. Francouzští experti potvrdili to, čemu jsme sami věřili a v co jsme nejvíce doufali. Vína jsou nezpochybnitelně pravá,“ říká Kateřina Nývltová, správkyně depozitáře SHZ Bečov.

„Zprávu o existenci těchto lahví a jejich fascinující historii jsem uvítal s velkým nadšením. Je dojemné vidět tyto lahve Château d'Yquem pečlivě ukryté vedle pokladů velké morální a historické hodnoty pro Českou republiku. Je to nádherná pocta našemu vínu. Začal jsem si představovat okamžik, kdy se po všech těch letech v podzemí znovu

vynořily. Tyto lahve znamenají hodně pro mnoho lidí: pro ty, kteří je získali a poté je ukryli jako vzácný poklad, aby je ochránili, pro ty, kteří je objevili, i pro ty, kteří se zavázali, že je zakonzervují a pošlou nám je do péče. Cítím silné dojetí, že jsem mohl shodou historických okolností zažít okamžik, kdy se vrátilo výjimečné víno ke svým kořenům v Château d'Yquem o téměř 130 let později," řekl Toni El Khawand, sklepmistr Château d'Yquem.

Před pár dnů se poklad vrátil z Francie zpět do Bečova. "Měl jsem to štěstí stát u mnoha gastronomických počínů i vzdělávacích projektů. Ale tento považuji za největší a nejvýznamnější v mém životě. Je to tekuté dědictví lidstva a já jsem neuvěřitelně hrdý, že u toho mohu být," říká šéf Pražského kulinářského institutu Roman Vaněk. "Tekutý poklad z Bečova je učebnicový příklad toho, co každý den říkáme účastníkům našich kurzů. Gastronomie není jen slaná, sladká, kyselá, hořká nebo umami. Gastronomie je především knihovna a nekonečný archiv lidských pocitů, prožitků, zážitků a příběhů."

Historická a kulturní hodnota tohoto gastronomického pokladu je nevyčísitelná. Původní odhad ceny sbírky v roce 2016 byl 30 milionů korun, v případě aukce by se dnes hodnota vyšplhala až k astronomickým 100 milionům korun. Ve světovém měřítku jde o naprostý unikát – sbírky tohoto stáří a rozsahu se v původní celistvosti téměř nikde nedochovaly.

Ve sklepech opraveného Pluhovského paláce vzniká nová interaktivní expozice, jejíž koncept s hradem spoluvytváří Fakulta designu a umění Ladislava Sutnara. První etapa je hotová a pro dokončení správa zámku nově otevřela transparentní účet pro jeho podporu. Veřejnost i milovníci historie tak mají šanci stát se přímou součástí zrodu této výjimečné expozice.

Kontakty pro více informací:

Mgr. Alena Michálková
PR UPS v Ústí nad Labem
+420 775 437 294
michalkova.alena@npu.cz

Mgr. Aneta Stolzová
AS media
+420 728 303 001
aneta@asmedia.cz

Mgr. Tomáš Wizovský
kastelán SHZ Bečov
+420 606 666 423
wizovsky.tomas@npu.cz

Hrad a zámek Bečov představuje jedinečný soubor historických budov, z nichž nejvýznamnější je gotický hrad, renesanční palác a barokní zámek. Od roku 2002 je zde trvale vystavována unikátní ostatková schránka – relikviář sv. Maura, který je spolu s korunovačními klenoty nejcennější zlatnickou památkou České republiky. V roce 2010 získal Projekt konzervace a prezentace Horního hradu v Bečově mezinárodní ocenění Europa Nostra. Hrad a zámek Bečov se specializuje na edukace a sportovně-kulturní vyžití pro širokou veřejnost. Také díky těmto aktivitám se stal v roce 2013 Fakultním objektem Univerzity Karlovy, Pedagogické fakulty. Na základě dlouhodobé příkladné spolupráce s HZS Karlovarského kraje a stálému zdokonalování protipožárního systému se bečovský zámek stal v roce 2018 modelovým pracovištěm HZS Karlovarského kraje. Mezi další partnery patří FF a FDU L. Sutnara ZČU v Plzni a VPŠ a SPŠ MV v Praze.

Kolekci 133 lahví archivních vín a koňaků vytvořila rodina Beaufort-Spontin před první světovou válkou pro soukromé stolování. Na konci druhé světové války ji však šlechta ze strachu před konfiskací ukryla pod podlahu hradní kaple společně s relikviářem sv. Maura – druhou nejcennější zlatnickou památkou v ČR. Znovuobjeveny byly až v roce 1985. Aktuální znalecký posudek odhaduje hodnotu tohoto „Tekutého pokladu“ na 30 milionů korun. Veřejnost se s tímto unikátem, který památkáři svou specifičností přirovnávají k fenoménu kladubského koně, brzy setká tváří v tvář. V opravených sklepech Pluhovského paláce totiž vzniká nová interaktivní expozice, na jejíž podporu správa hradu nově otevřela transparentní účet.

Kolekce archivních vín byla vytvořena rodinou Beaufort-Spontin, která vlastnila areál dnešního Státního hradu a zámku Bečov nad Teplou v letech 1813–1945. Sbirka byla tvořena pravděpodobně v době před I. světovou válkou, ovšem nikoli s ambicí vytvoření investice k budoucímu prodeji, ale jako vína určená po jisté době ke stolování. Hodnotu sbírky pro její majitele z rodu Beaufort-Spontin dokazuje, že na konci II. světové války kolekci 133 vín ukryli spolu s významnou románskou památkou, která je často nazývaná druhou nejcennější zlatnickou památkou v České republice, relikviářem sv. Maura. Vzhledem k politické situaci v Československu v druhé polovině 20. století se šlechtická rodina Beaufort-Spontin nemohla na Bečov vrátit a tato sbírka tak spatřila znovu světlo světa společně s relikviářem sv. Maura až v osmdesátých letech minulého století. Od té doby byly láhve uloženy v areálu Státního hradu a zámku Bečov.

V roce 2011 došlo k nálezům dalších tří lahví, které byly objeveny při archeologickém průzkumu na parkánech hradu Bečov, kde byly pravděpodobně ukryty některým ze sloužících rodiny Beaufort-Spontin. V roce 2014 byl ve spolupráci s televizí Prima podniknut první orientační průzkum vín pod vedením renomovaného sommeliéra pana Jakuba Přibyla a soudního znalce Ivo Dvořáka, který jednotlivá vína a celou sbírku orientačně ocenil. Dne 22. května 2016 proběhlo odborné posouzení (viz zde odkaz reportáž Reuters) soudobého stavu a kvality vín. Pomocí speciální technologie Coravin bylo z lahví, bez nutnosti jejich odkorkování, čímž by došlo ke znehodnocení obsahu následnou oxidací, odebráno malé množství vína, které poté přechutnala odborná komise složená z Jakuba Přibyla, držitele titulu Court of Master Sommeliers: Advanced Sommelier, Andrease Wickhoffa, držitele titulu Master of Wine a Grega Lambrechta, vynálezce technologie Coravin. Během posouzení porota ochutnala celkem třináct vzorků. Kromě jednoho vzorku, který byl označen jako "mrtvý", byla všechna vína "živá" tzn. pitelná, přičemž za absolutní špičku bylo označeno víno Château d'Yquem z roku 1896. Průzkum ukázal, že je většina vín v naprosto skvělé kondici. Odborné přechutnání a ohodnocení vín zorganizoval Národní památkový ústav ve spolupráci se společností VinoVinoVino. Na základě soudně znaleckého posudku by vyčíslení hodnoty celé sbírky mohlo dosáhnout 30 milionů Kč.

Klíčovým milníkem na cestě k záchraně unikátního souboru byla oficiální podpora a morální záštita ze strany potomků původních majitelů panství. Christian Fridrich Beaufort-Spontin ve svém dopise vedení vinařství Château d'Yquem jednoznačně vyzdvihl hlubokou hodnotu, kterou sbírka pro jeho rodinu představuje: „Tato unikátní kolekce archivních vín pro nás představuje nesmírně cenný a hluboký odkaz našeho rodu. Skutečnost, že ji moji předkové na konci druhé světové války ukryli pod podlahou hradní kaple společně s relikviářem sv. Maura, jasně dokazuje, jak obrovskou historickou i citovou hodnotu pro naši rodinu tento Tekutý poklad měl a stále má. Jsem upřímně vděčný současné správě za její neutuchající úsilí zachránit toto výjimečné dědictví a rodový odkaz pro další generace.“

V roce 2021 se podařilo uzavřít přelomové Memorandum o spolupráci s Fakultou designu a umění Ladislava Sutnara Západočeské univerzity v Plzni. Prvním společným projektem je koncepce nově vznikající expozice tzv. Tekutého pokladu, která vznikla ve spolupráci SHZ Bečov, SIMID (Sdružení pro interpretaci místního dědictví ČR) a Sutnarkou – Fakultou designu a umění Ladislava Sutnara a jejímž autorem je Jan Morávek. Cílem této interaktivní expozice, která vznikne ve sklepech opraveného Pluhovského paláce, je exkluzivně přiblížit budoucím návštěvníkům celosvětově unikátní sbírku vín a koňaků z konce 19. století v kontextu tehdejší etikety a kultury stolování. Projekt má již stavební povolení a v roce 2024 byla realizována první etapa. Správa SHZ Bečov tak věří v její brzké pokračování i v souvislosti s vyhlášením transparentního účtu na podporu tohoto záměru.