

Obsah

Úvod	9
Réva vinná a víno	11
Vinařské oblasti a podoblasti v České republice	15
Vinařská oblast Čechy	17
Litoměřická vinařská podoblast	17
Mělnická vinařská podoblast	18
Vinařská oblast Morava	19
Znojemská vinařská podoblast	19
Mikulovská vinařská podoblast	21
Velkopavlovická vinařská podoblast	22
Slovácká vinařská podoblast	23
Odrůdy révy vinné, jejich vůně a chutě	25
Odrůdy révy vinné ze světového sortimentu	26
Odrůdy pro výrobu bílých vín	26
Odrůdy pro výrobu červených a růžových vín	27
Nové zahraniční odrůdy révy vinné	27
Odrůdy pro výrobu bílých vín	27
Odrůdy pro výrobu červených a růžových vín	27
Nové odrůdy révy vinné původem z České republiky	28
Odrůdy pro výrobu bílých vín	28
Odrůdy pro výrobu červených a růžových vín	30
Světové odrůdy v českých a moravských vinicích	32
Terroir a víno	34
Vliv půdních podmínek na kvalitu vína	34
Vliv klimatických podmínek na kvalitu vína	36
Vliv agrotechniky ve vinici na kvalitu vína	37
Applikace terroir ve vinařství v České republice	38
Jak se vypěstují kvalitní hrozny	40
Jak se vyrobí kvalitní víno	46
Výroba tichých bílých vín	46
Výroba tichých růžových vín	48
Výroba červených vín	48
Využití sudů ve vinařství	50

Výroba speciálních vín	51
Výroba šumivých vín	53
Svatomartinské víno	54
Kde se tvoří vůně, chuť a barva vína	55
Cukry a jejich vliv na senzorické vlastnosti vína	55
Kyseliny v hroznech a jejich vliv na senzorické vlastnosti vína	56
Dusíkaté látky v hroznech a ve víně	57
Polysacharidy a jejich vliv na kvalitu vína	57
Aromatické látky v hroznech a jejich význam pro senzorické vlastnosti vína	57
Fenolové látky v hroznech a jejich význam pro senzorické vlastnosti vína	60
Vůně a chuť vína	62
Vady a choroby vína	65
Vady vína	65
Choroby vína	66
Aromatické nedostatky	69
Co vyčteme z etikety na láhvi	71
Současné styly vín	73
Lehká suchá bílá vína	75
Květinová a kořenitá aromatická vína	75
Suchá, středně plná bílá vína	76
Bohatá bílá vína	76
Růžová vína	77
Ovocná, svěží červená vína	77
Středně plná červená vína	77
Velká – plná červená vína	78
Přírodní sladká vína	78
Sladká dolihovaná vína	79
Autentická vína	79
Smyslové hodnocení vína	80
Chemická analýza vína	80
Senzorické hodnocení vína	80
Jak posuzovat víno	81
Popis vína	87
Sommelier a sommeliérství	88
Sommelier v minulosti	88
Jak se stát sommeliérem	88
Základní charakteristika současného sommeliéra	89

Sklenice a pomůcky na servis vín	93
Sklenice na podávání vína	94
Sklenice je součástí image každého nápoje	94
Uzávěry láhví	96
Zásady uchovávání vín	98
Jaká vína uložit k archivaci?	98
Proč ukládáme vína k archivaci?	99
Zásady podávání bílých a růžových tichých vín	101
Lehká suchá bílá vína s ovocitým charakterem	101
Květinová a kořenitá aromatická bílá vína	102
Středně plná, suchá a minerální bílá vína	102
Bohatá plná bílá vína	102
Zásady podávání růžových vín	103
Zásady podávání červených vín	104
Ovocná, svěží červená vína s jemnou tříslovinou	104
Středně plná červená vína	104
Vzácná, plná, vyzrálá červená vína	105
Dekantace – podávání vín v karafě	105
Zásady podávání archivních vín	107
Zásady podávání šumivých vín	109
Fortifikovaná a likérová vína	111
Hodnoticí systémy využívané při hodnocení vína	115
Enogastronomie – jak harmonicky skloubit víno s jídlem	119
Zásady uplatňované pro harmonické párování vín a pokrmů	120
Jak postupovat při párování vín a pokrmů	122
Jak používat vína při přípravě pokrmů	129
Příklady párování pokrmů a vín	129
Zdravotní účinky vína	132
Vinařský slovník	134
Seznam použité a doporučené literatury	138