

Předmluva	5
Proměny našeho vinařství od počátku 20. století	7
Základy výroby vín	15
Nejdůležitější vlivy, působící na jakost vína	15
• Klimatické podmínky	15
• Půdní podmínky	16
• Ošetřování révy vinné na vinicích	16
• Sběr hroznů	17
• Technologické zásahy při výrobě vína	18
Nástin klasické výroby vína	20
• Výroba bílých vín	20
• Výroba červených vín	22
• Ošetřování mladých vín	23
• Zrání a stáčení vína do láhví	24
Nástin biochemických pochodů při výrobě vína	25
Zrání hroznů	25
Zpracování hroznů	26
Kvašení a mikrobiologie vína	26
Zrání vín	29
Charakteristika vín	31
Barva vína a jeho charakter	33
• Bílá vína	33
• Červená vína	34
• Růžová vína	34
Odrůdový charakter	34
Charakteristika vín podle jejich stáří	35
Jakost vín	36
Celkový charakter vín	37
Charakteristika vín různých jakostních skupin	38
• Vína stolní	38
• Jakostní vína odrůdová a známková	40
• Jakostní vína s přívlastkem	41
Vinařské oblasti	44
Vinařské oblasti v České republice	44
• Český vinařský region	45
• Moravský vinařský region	46

Vinařské oblasti dovážených vín	47
Výběr a nákup vín	50
• <i>Orientační přehled typů bílých vín (tabulka)</i>	54
• <i>Orientační přehled typů červených vín (tabulka)</i>	56
Vína se specifickým charakterem v chuti i ve vůni	56
Typy stolních vín	56
Způsoby prodeje vína	57
• Nalévání vína do přinesených nádob	57
• Vína v tetrapakových obalech a v PET láhvích	57
• Láhvová vína	58
Hodnocení vín	61
Hodnocení jednotlivých vlastností vína	64
• Čírost a čistota vína	64
• Barva	64
• Vůně	65
• Chuť	67
• Celkový dojem	69
Podstata vnímání vůně a chuti vína	70
Organizace degustací	71
Význam degustací	72
• <i>Orientační přehled označování vín podle jejich vlastností (tabulka)</i>	73
• Systémy hodnocení při degustacích	73
• <i>Příklad schématu hodnocení vína 20bodovým systémem (tabulka)</i>	74
• <i>Degustační tabulka pro 20bodový systém hodnocení</i> .	74
• <i>Příklad degustační tabulky pro 100bodový systém hodnocení</i>	75
Šumivá vína	76
Schéma výroby šumivých vín	80
Postup při výrobě sektů klasickou metodou	81
• Příprava kupáže	81
• Příprava tirážní směsi	81
• Láhvování	82
• Kvašení a dokvašování	82
• Odkalování sektů a přidavek dozážního (expedičního) likéru	82

Modifikace klasické metody	
– transferní (transvazální) způsob výroby	84
Výroba sektů kvašením v tancích	84
Výroba aromatických šumivých vín kvašením moštu ...	86
Uzavírání sektových láhví a jejich adjustace	86
Výběr a nákup šumivých vín	87
• Výběr podle typu sektu	87
• Výběr podle původu	88
• Výběr podle barvy	90
• Výběr podle ceny	91
• Výběr podle adjustace láhví	91
Podávání šumivých vín	91
Vývoj výroby šumivých vín u nás	92
• Zákonem povolené typy našich šumivých vín	94
• Stručná charakteristika u nás vyráběných sektů ...	95
• <i>Dvacetibodová tabulka</i> <i>pro komisionální hodnocení šumivých vín</i>	96
• <i>Naše označování šumivých vín</i> <i>podle obsahu cukru (tabulka)</i>	96
• Označování šumivých vín v oblasti Champagne ...	97
Kultura podávání vín	98
Vinný lístek	99
Postup při podávání vín v restauracích	100
Víno a gastronomie	102
• Zásady výběru vín při přípravě jídelního lístku ..	103
• <i>Vinný lístek (ukázka)</i>	105
• <i>Jídelní lístek (ukázka)</i>	106
• <i>Jídlo a víno = dokonalá harmonie (ukázka)</i>	107
Víno v literatuře a umění	108
Přílohy	113
Druhy révy vinné a jejich kříženci	114
Réva evropská – <i>Vitis vinifera</i>	114
Réva americká	114
Samorodáky	115
Odrůdy interspecifické	115

Odrůdová vína	116
Vína vyrobená z bílých odrůd révy	116
• Aligote	116
• Aurelius	116
• Bacchus	116
• Děvín	116
• Feteasca alba	116
• Furmint	116
• Chardonnay	116
• Chenin blanc	117
• Irsai Oliver	117
• Kerner	117
• Lena	117
• Malverina	117
• Müller Thurgau	117
• Muscadelle	117
• Muškát moravský	118
• Muškát Ottonel	118
• Neuburské	118
• Pálava	118
• Rulandské bílé	118
• Rulandské šedé	118
• Ryzlink rýnský	119
• Ryzlink vlašský	119
• Sauvignon	119
• Sémillon	119
• Sylvánské zelené	120
• Tramín červený	120
• Veltlínské červené rané	120
• Veltlínské zelené	120
• Veritas	120
Vína vyrobená z modrých odrůd révy	121
• Agni	121
• Alibernet	121
• André	121
• Ariana	121
• Barbera	121
• Cabernet Franc	121
• Cabernet Moravia	122
• Cabernet Sauvignon	122

• Carignan	122
• Dornfelder	122
• Frankovka	122
• Gamay	122
• Grenache	122
• Malbec	123
• Mavrud	123
• Merlot	123
• Modrý Portugal	123
• Neronet	123
• Pamid	123
• Rulandské modré	124
• Svatovavřínecké	124
• Syrah	124
• Zweigeltrebe	124
• <i>Orientační tabulka označování vín podle barevných odstínů</i>	125
• <i>Orientační přehled označování vín podle jejich celkového charakteru</i>	126
Vinařské oblasti	130
Vinařské oblasti České republiky	131
Vinařské oblasti a vína českého regionu	132
• Čáslavská vinařská oblast	132
• Mělnická vinařská oblast	134
• Mostecká vinařská oblast	135
• Pražská vinařská oblast	137
• Roudnická vinařská oblast	139
• Žernosecká vinařská oblast	140
• Výrobci mimo vinařské oblasti	142
Vinařské oblasti a vína moravského regionu	143
• Brněnská vinařská oblast	143
• Bzenecká vinařská oblast	145
• Kyjovská vinařská oblast	146
• Mikulovská vinařská oblast	147
• Mutěnická vinařská oblast	150
• Vinařská oblast Podluží	151
• Strážnická vinařská oblast	153
• Uherskohradištská vinařská oblast	155
• Velkopavlovická vinařská oblast	156

• Znojemská vinařská oblast	159
Vinařské oblasti a vína Evropy a zámorí	163
• <i>Struktura dovozu surovin a vína do ČR (grafy)</i>	163
• <i>Rozložení plochy vinic v % podle jednotlivých zemí (graf)</i>	164
Vinařské oblasti a vína Francie	165
• Oblasti červených vín	165
• Oblasti bílých vín	168
• Oblasti výroby růžových vín	170
• Označování jakosti francouzských vín	170
Vinařské oblasti a vína Španělska	172
Vinařské oblasti a vína Itálie	174
Vinařské oblasti a vína Portugalska	177
Vinařské oblasti a vína Řecka	177
Vinařské oblasti a vína Německa	178
Vinařské oblasti a vína Rakouska	180
Vinařské oblasti a vína Slovenska	182
Vinařské oblasti a vína Maďarska	183
Vinařské oblasti a vína Rumunska	184
Vinařské oblasti a vína Bulharska	184
Vinařské oblasti a vína Slovinska	185
Zámořské oblasti	186
Vinařské oblasti a vína Jihoafrické republiky	186
Vinařské oblasti a vína Chile	186
Vinařské oblasti a vína Argentiny	187
Vinařské oblasti a vína USA	187
Vinařské oblasti a vína Austrálie	188
 Technologické postupy při výrobě vín	 189
• Drcení a odzrňování hroznů	189
• Lisování rmutu	189
• Stáčení vína z kalů	190
• Odkyselování moštů a vín	191
• Sírění moštů a vín	191
• Číření mladých vín	192
• Filtrace	194
Speciální technologické postupy při výrobě vína	195
• Řízené kvašení	195
• Výroba vín zrajících v sudech barrique	196

• Zajišťování redukčního prostředí ve víně promícháváním kvasničných kalů	199
• Biologické odbourávání kyselin (BOK) – malolaktické kvašení	200
• Metoda vin de presse	201
• Využití vyšších teplot při ošetřování vín	201
• Využití nízkých teplot při ošetřování vín	202
Skladování vín v dřevěných sudech a v nerezových tancích	203
Chemie a mikrobiologie vína	205
Chemické látky ve víně	205
• Alkoholy	205
• Aldehydy	206
• Estery	206
• Aromatické látky	207
• Barevné látky	207
• Cukry	209
• Dusíkaté látky	210
• Enzymy	210
• Minerální látky	211
• Pektiny	212
• Třísloviny	212
• Kyseliny	213
Nejdůležitější kvasinky a bakterie ve vinařství	214
• Kvasinky ušlechtilé	214
• Kvasinky divoké	216
• Bakterie	217
• Bakteriální nemoci vína	218
• Zákaly a ostatní vady vín	220
Vína aromatizovaná a likérová	223
Vína aromatizovaná	223
• Vermut	223
• Hořká aromatizovaná vína	223
• Aperitivy	224
Vína likérová	224
• Portské víno	226
• Označování typů portských vín (tabulka)	227
• Marsala	228

• Malaga	229
• Sherry	229
• <i>Orientační přehled hlavních typů sherry (tabulka)</i> ...	230
• Madeira	231
• <i>Orientační přehled hlavních typů madeiry (tabulka)</i>	231
 Sklenky na víno	232
 Vývoj našich zákonných vinařských předpisů	235
 Základní vinařské pojmy (slovníček)	237
• Adstringentní	237
• Bag in box	237
• Barrique	237
• Burčák	237
• Classico	238
• Cru	238
• Cuvée	238
• Degustace horizontální	238
• Degustace vertikální	238
• Dekantace	238
• Druhák, grul	239
• Etikety	239
• Extrakt ve víně	240
• Château	240
• KEG	240
• Klaret	240
• Kyselost vína	240
• Macerace	241
• Madeirizace vín	241
• Matolinové víno	241
• Matoliny	241
• Metoda rurale	242
• Mistela	242
• Morava nuovo	242
• Mošt hroznový	242
• Mošt hroznový zahuštěný	242
• Moštoměr	242
• Obsah alkoholu celkový	242
• Obsah alkoholu možný	243

• Obsah alkoholu skutečný	243
• Perzistence	243
• Plíseň šedá – <i>Botrytis cinerea</i>	243
• Povinné označení obalů s vínem	244
• Predikátní vína	244
• Reserva nebo gran reserva	244
• Retsina	244
• Rmut	245
• Scelování vín	245
• Sladká rezerva	245
• Sommeliér	245
• Sur lie	246
• Školení vína	246
• Štáva hroznová	246
• Tangenciální filtrace	246
• Terroir	246
• Vanilka	246
• VDL	247
• VDN	247
• Vinařská oblast	247
• Vinařské obce	247
• Vinařství	247
• Vinice	247
• Viniční tratě	247
• Vinné kaly	247
• Vinný střík	248
• Víno botrytické	248
• Víno košer	248
• Víno ledové	249
• Víno mešní	249
• Víno perlivé	249
• Víno pro diabetiky	249
• Víno ročníkové	249
• Víno růžové	249
• Víno slámové	250
• Víno Svatomartinské	250
• Víno tokajské	250
• Víno z vinných kalů	252
• Vinohradnictví	252
• Zenit	252

Medailonky	253
Ing. Pavel Vajčner	253
Moderní vinařství	253
Ing. Igor Goldmann	256
Kultura prodeje vína v ČR	256
Ing. Jiří Touš	258
Dnešní problematika dovozu zahraničních vín	258
Doc. ing. Miloš Michlovský, CSc.	259
Aroma a buket vína	260
Ing. Jiří Sedlo, CSc.	263
Česká legislativa v oblasti vinařství	263
 Doslov	 266
 Odkazy na literaturu	 268