Obsah

Poděkování 22
Předmluva 23
Úvod 25
Jak tuto knihu používat 26
Dodatečné informace 26
Obchodní značky 27

Část 1 Nejzákladnější informace o víně 29

Kapitola 1: Pokud nevíte o víně vůbec nic, začněte zde 31
Proč se chci o víně něco dozvědět? Vždyť přece již vím, jak jej pít. 32
Tato kniha je o víně 32
Učit se o víně nebude snadné, ale bude to zábavné a vzrušující 33
Co je víno? 33
Jaký druh vína je mým vínem? 34
Nedělá-li se víno ze dřeva, proč se mu říká stolní? 35
Co to jsou odrůdová vína? 36
Šumivé víno – víc než Champagne 36
Alkoholizovaná vína – silná a mocná 37
Aperitivy – velká vína pro hodinu koktejlů 37
Jakou barvu má víno? 37
Jestliže bílé víno není bílé, proč se mu neříká žluté? 38
Červené víno je někdy červené 38
Taniny v červeném víně způsobují, že se vám stahují koutky úst 39
Rosé je růžové a růžové je rosé... 39
Růžové víno se hodí ke všemu, ale ne vždycky 40
Jaká jakost vína? 40
Sudová a stolní vína, když chcete něco laciného 40
Drahá vína – dobrá hodnota pro každý den 41
Ušlechtilá vína – až se vám povede obchod za milion dolarů 41
Co je „stáčení lahví v místě výroby"? 42

Proč jsou vína tak drahá? 42
A proč jsou jiná laciná? 43
Minimum, které byste měli znát 43

Kapitola 2: Servírování vína 45

Takže byste rád dostal víno ven z láhve 46
Potíže s fólií? 47
Vytahování korkové zátky jednou z dobrých vývrtek 47
Vyhýbejte se špatným vývrtkám 49
Vytahování nejlepší vývrtkou 50
Která sklenice je tou správnou? 50
Správná barva není vůbec žádnou barvou 51
Záleží na tvaru sklenky? 51
Sklenice pro všechny účely 52
Burgundská sklenice 52
Bordeauxská sklenice 52
Štíhlá sklenice na šampaňské 53
Jiné sklenice 54
Zvláštní péče o vinné sklenice 54
Nalévání vína – nebudu vypadat jako pitomec? 54
Je pokojová teplota teplotou mého pokoje? 55
Bílá vína byste měli vychladit, ale nikoliv až k „brrr“ 55
Kdy bych měl láhev otevřít? 56
Mělo by víno dýchat? 56
Co je přelévání do karafy? 56
Jak provzdušním víno? 57
Jak zacházet s otevřenou láhví? 57
Víno zchlaďte 58
Víno nechte zmrazit 58
Metody s oxidem uhličitým (CO_2) 58
Zařízení na udržování vína 58
Nepřelévejte víno do jiných láhví 59
Minimum, které byste měli znát 59

Kapitola 3: Jak porozumět vínu 61

Co je ve sklenici? 61
Kroužení s vínem 62

Champagne – skutečné šampaňské 235
Proč je šampaňské tak dobré? 235
Neročníková šampaňská 237
Ročníková šampaňská 237
Blanc de Noirs 238
Blanc de Blancs 238
Rosé Champagne 238
Špičkoví výrobci šampaňského 239
Velký pretendent: vin mousseaux 240
Jiná šumivá vína 240
Španělské Cava 241
Německý sekt 241
Italské spumante 241
Domácí bublinky 242
Minimum, které potřebujete znát 242

Kapitola 19: Alkoholizovaná vína 243
Alkoholizování vína – dodávání energie 244
Porto – portugalský přístav 244
Ročníkové portské 245
Opožděně stáčené ročníkové portské 246
Rubínové portské 246
Žlutohnědé portské 246
Bílé portské 246
Ročníkové značkové sherry 247
Portské doma 247
Portská vína světa 247
Sherry 248
Dona Flor a její dvě sherry 248
Fino 249
Manzanilla 249
Amontillado 250
Oloroso 250
Palo Cortado 250
Medium sherry 250
Světle krémové 250
Krémové sherry 250

Hnědé sherry 251
Pedro Ximenez a Moscatel 251
Montilla 251
Jak si doma užít sherry 251
Madeira – jak se vytváří legenda 251
Setúbal 253
Marsala 253
Vin Santo 254
Vermouth 254
Minimum, které potřebujete znát 254

Část 4 Víno a vy 255

Kapitola 20: Tajemství vinné láhve 257

Základní tvary 257
O velkých láhvích 259
Datum ročníku 259
Tajemství etikety na zadní straně láhve 260
Termíny používané při stáčení láhví 261
Označení původu 261
Označení kvality 261
Označení stylu 262
Všeobecné termíny 262
Povinné informace 262
Francouzské vinné etikety 263
Francouzská označení původu 264
Francouzská označení kvality 265
Francouzská označení typu 265
Francouzské všeobecné termíny 265
Německé vinné etikety 266
Německé označení původu 267
Německé označení kvality 268
Německé označení typu 268
Německé všeobecné termíny 268
Italská vinná etiketa 268
Italské označení původu 269
Italské označení kvality 270
Italské označení stylu 270

Italské všeobecné termíny 270
Vinná etiketa Spojených států 270
Americké označení původu 271
Americké označení kvality 272
Americké všeobecné termíny 272
Minimum, které byste měli znát 272

Kapitola 21: Surfování po trhu s vínem 273
Jak nalézt dobrého obchodníka s vínem 273
Správná cena 274
Služba, služba, služba 275
Řekněte, co jste ochotni zaplatit 276
Jak vysvětlit, co potřebujete 276
Důležitost výběru 277
Uskladnění v obchodě 278
Jak hodnotit víno 279
Úspora peněz 280
Obchody, které poskytují slevy 280
Soukromé etikety 280
Druhé etikety 280
Jak vrátit láhev vína 281
Nákup starých vín 281
Mohu na investicích do vína vydělat? 282
Hlediska kupce či prodejce na aukcích vína 282
Víno na objednávku 284
Tajemství obchodu s vínem 286
Dovoz 286
Distributoři 288
Přímý dovoz 288
Mistr vína 288
Butiky vinných sklepů 289
Obři 289
Minimum, které byste měli znát 290

Kapitola 22: Nejlepší zdroje informací 291
Pár slov o systémech bodování 291
Časopisy o víně 293

MORAVSKÁ ZEMSKÁ
BRNO

Informační bulletiny 295
Informační bulletiny o víně zdarma 295
Víno na počítači 296
Katalogy příslušenství k vínu 296
Kurzy o víně 297
Kluby milovníků vína 297
Knihy pro pokročilé 297
Minimum, které byste měli znát 299

Kapitola 23: Víno v restauracích 301
Víno rozlévané po sklenicích 302
Domácí víno 302
Lepší rozlévaná vína 303
Ceny láhví vína 303
Hodnocení vinného lístku 304
Krátký vinný lístek 305
Familiární vinný lístek 305
Značkový lístek 306
Mastný vinný lístek 306
Dobrý vinný lístek 306
Rezervní vinný lístek 307
Jak si donést vlastní láhev 307
Nemějte strach a víno odmítněte 308
Jak ohodnotit sklepníka 309
Jak si odnést domů nedopité víno 309
Jak si zajistit dobrou obsluhu 309
Minimum, které byste měli znát 311

Část 5 Víno doma 313

Kapitola 24: Víno je v módě 315
Jak uskladnit víno 315
Uchovávejte víno v přítmí 316
Uchovávejte víno v chladu 316
Uchovávejte víno ve vyšší vlhkosti vzduchu 316
Je potřebná dokonalá teplota? 316
Váš vlastní vinný sklípek 317

Jednoduchý sklípek pro běžné použití 317
Sklípek za 1000 dolarů 317
Sklípek za 2000 dolarů 318
Sklípek znalce vína 318
Jak si mohu dát víno pojistit? 318
Zábava u vína 319
Jaká vína podávat? 319
Kolik vína je zapotřebí? 320
Otevírání šampaňského 321
Jak si vést při vlastní degustaci 321
Co je degustace? 322
Degustace vestoje 322
Degustace vsedě 323
Jíst nebo nejíst 324
Degustace poslepu 324
Vlastní degustace 325
A ještě několik posledních pravidel degustace 326
Jak se dělají poznámky 326
Váš vinný deník 327
Bodovací systémy 327
Minimum, které byste měli znát 328

Kapitola 25: Umění sladit víno s pokrmy 329

Základy umění, jak sladit víno s jídlem 330
Obecná pravidla pro kombinaci jídla s vínem 330
Bílé víno, bílé maso a ryba? Červené víno, tmavé maso? 333
Bílé před červeným? Mladé před starým? 334
Z hlubin moří 334
Lehká a lahodná ryba 335
Losos a jiné kvalitní mořské ryby 335
Humři, krevety a krabi 335
Škeble, ústřice a jiné pochoutky 336
Kuře, krocan a jiné ptactvo 336
Pasta a casserole 336
Pikniky a jiné zábavy 337
Minimum, které potřebujete znát 338

Kapitola 26: Víno a zdraví 339
Sklenka vína denně 340
Víno a srdeční choroby 341
Víno vám prodlouží život 342
Čemu se říká umírněná konzumace? 342
Potenciální zdravotní účinky umírněné konzumace 344
Jak si poradit s různými varováními 344
Minimum, které byste měli znát 346

Kapitola – Příloha A: Doporučená vína 347
Doporučená červená vína pod 8 dolarů 347
Doporučená bílá vína pod 8 dolarů 348
Doporučená červená vína za 8–15 dolarů 348
Doporučená bílá vína za 8–15 dolarů 348
Francie – doporučení výrobci vína (Châteaux) z Bordeaux, červená vína 349
Francie – doporučení výrobci vína (Châteaux) z Bordeaux, bílá vína 349
Francie – doporučení výrobci vína (Châteaux) z Bordeaux – Sauternes/Barsac 350
Francie – doporučení výrobci vína z Burgundska – červená vína 350
Francie – doporučení výrobci vína z Burgundska, bílá vína 350
Francie – vína z Bordeaux, klasifikace velkých produkcí Médocu (Grand Cru Classé) z roku 1855 351
První produkce (Premiers Cru) 351
Druhé produkce (Deuxiemes Crus) 351
Třetí produkce (Troisiemes Crus) 351
Čtvrté produkce 351
Páté produkce 352
Itálie – doporučení výrobci vína z Piemontu 352
Itálie – doporučení výrobci vína z Toskánska 352
Německo – doporučení výrobci vína 353
Španělsko – doporučení výrobci stolních vín 353
Španělsko – doporučení výrobci sherry 353
Portugalsko – doporučení výrobci portského vína 353
Portugalsko – doporučení výrobci stolních vín 353
Austrálie – doporučení výrobci australských vín 354
Kalifornie, Oregon a stát Washington – doporučení výrobci vín Cabernet Sauvignon 354
Kalifornie, Oregon a stát Washington – doporučení výrobci vín Merlot 354

Kalifornie, Oregon a stát Washington – doporučení výrobci vín Pinot Noir 354
Kalifornie, Oregon a stát Washington – doporučení výrobci vín Zinfandel 355
Kalifornie, Oregon a stát Washington – doporučení výrobci vín Chardonnay 355
Kalifornie, Oregon a stát Washington – doporučení výrobci vín Sauvignon Blanc 355
Kalifornie, Oregon a stát Washington – doporučení výrobci šumivých vín 356
Nejznámější německá vína Grosslage 356
Mosel-Saar-Ruwer 356
Nahe 356
Rheingau 356
Rheinhessen 356
Rheinphalz (Rýnská Falc) 356

Kapitola – Příloha B: Vinařské termíny 357

Také barva o něčem vypovídá 62
Nos vám řekne 63
Chuť je všechno, oč se jedná 66
Dobré je víno v ústech rozvířit 66
Polykejte pomalu, aby chuť dlouho doznívala 67
Proč se na vínech uvádí ročník? 68
Minimum, které byste měli znát 70

Kapitola 4: Jak se starat o zásoby vína 71
Potřebuji přihrádky na víno? 71
Přihrádky na víno 72
Kde vinné přihrádky koupit? 72
Jaký druh přihrádek na víno koupit? 72
Vinné sklípky 73
V jaké teplotě bych měl uskladnit víno? 74
Co se stane při změnách teplot? 74
Minimum, které byste měli znát 74

Část 2 Proč je víno vínem 75

Kapitola 5: Goût vína 77
Vůně vína 78
Chuť a její doznívání 78
Tělo 80
Viskozita 80
Kyselost 81
Vyváženost 81
Páteř 81
Pocit v ústech 81
Harmonie 82
Finesa a ušlechtilost 82
Soulad vína s jídlem – první pohled 82
Takže růžové nejde se vším dohromady? 82
A co bílá vína? 83
A červená vína? 83
Minimum, které byste měli znát 84

Kapitola 6: Odrůdy révy 85
Nejpopulárnější odrůdy bílých vín 85
Chardonnay 86
Pinot Grigio (Pinot Gris) 87
Sauvignon Blanc 87
Ryzlink 88
Gewürztraminer 88
Chenin Blanc 89
Müller-Thurgau 89
Muškát 89
Pinot Blanc 90
Semillon 90
Trebbiano 90
Viognier 91
Nejpopulárnější červená vína 91
Cabernet Sauvignon 91
Merlot 92
Pinot Noir 93
Zinfandel 93
Syrah-Shiraz 94
Nebbiolo 94
Sangiovese 94
Tempranillo 95
Aglianico 95
Barbera 95
Gamay 95
Grenache 96
Minimum, které byste měli znát 96

Kapitola 7: Šlapejte nohama, připravujeme tady víno 97
Réva si žádá své 98
Vinař: umělec a vědec 99
Drcení a odstraňování stonků u bílých, červených a růžových vín 100
Světla, kamera, fermentace 100
Zastavte ten termostat! 101
Kvasnice a bakterie: dobré a špatné 103
Úprava sladkosti 104

Mléčná fermentace 104
Stáčení do sudů 105
Nemoci vína, které můžete ochutnat ve sklenici 106
Pediokokus 106
Sirníky 106
Merkaptany 106
Dekkara 106
Korkovitost 107
Vinný sklep „Starého světa" – starý způsob přípravy vína 107
Moderní vinice – triumf technologie 108
Odstředivka 109
Chaptalizace 109
Minimum, které byste měli znát 110

Kapitola 8: Vinařský žargon a jiná hatmatilka 111
Abyste vypadali jako profesionálové 112
Na dubu záleží kvalita vína 112
Brix 113
Vanilka, máslo a jiné dobré věci 113
Degustátoři vína a další vinařské termíny 114
Buket 114
Páteř 114
Doznívající chuť 114
Vyzrálost 115
Nemocné z láhve 115
Cru Classé 115
Elegantní 115
Éleveur 115
Négociant 115
Extrakt 116
Goüt de Terroir 116
Bylinkový 116
Nohy 116
Maître de Chai 116
Mis en Bouteilles Sur Lie 116
Prostředek těla 117
Kulatý 117

Nevyřešený 117
Šarm 117
Bojovná odrůdová vína 117
Nesuché 118
Ochutnávání naslepo 118
Minimum, které potřebujete znát 118

Část 3 Druhy vína 119

Kapitola 9: Vive La France 121

Nezměrné hlubiny francouzských vinařských zákonů 121
Co je to Appellation? 122
Jsou francouzská vína lepší? 125
Minimum, které byste měli znát 126

Kapitola 10: Bordeaux – král vína 127

Bordeaux, ať žije Bordeaux! 128
Bludiště jménem Médoc 130
Klasifikace z roku 1855 131
Saint-Emilion a Pomerol 133
Graves 133
Sauternes – kde vládne ušlechtilá plíseň 134
V čem spočívají hodnoty? 135
Kdy pít nebo nepít 135
Minimum, které potřebujete znát 136

Kapitola 11: Burgundské – královna vín 137

Organizace v Burgundsku vypadá následovně ... 138
Dobré bílé burgundské by mělo vypadat následovně 141
Dobré červené burgundské by mělo vypadat následovně 141
Burgundská vína 141
Vesnice v Mâconu 141
Pouilly-Fuissé 142
Beaujolais 142
Chablis 144
Côte Chalonnaise 144
Velká vína z Côte d'Or 145

Côte de Nuits 146
Côte de Beaune 147
Kde nalézt hodnotná vína? 150
Kdy otevřít láhev? 150
Minimum, které potřebujete znát 150

Kapitola 12: Další oblasti Francie 151
Údolí řeky Loiry 152
Muscadet 152
Pouilly-Fumé 153
Sancerre 153
Vouvray 153
Růžová vína od Loiry 154
Údolí řeky Rhôny 154
Côtes du Rhône 155
Gigondas a Vacqueyras 156
Châteauneuf-du-Pape 156
Tavel a Lirac 156
Hermitage 157
Condrieu 157
Côte-Rotie 157
Alsasko-německá vína Francie 158
Ryzlink 158
Gewürztraminer 158
Pinot Blanc 159
Další odrůdy 159
Les Autres 159
Côtes de Provence – země slunečního svitu 159
Vin de Pays d'Oc – jednoduchá vína pro všední dny 160
Minimum, které byste měli znát 160

Kapitola 13: O Sole mio 161
Jak správně rozumět italským vínům 163
Italské vinařské zákony 163
Větší vinařské oblasti Itálie 164
Toskánsko – umění, staré časy a Chianti 166
Extra toskánská vína 169

Piemonte – domov Barola, Barbaresca a Gattinary 169
Friuli-Venezia Giulia 172
Umbria – domov Orvieta 172
Sicílie a Sardinie 172
A teď je na řadě Veneto 173
Severní klima – Trentino-Alto Adige 174
Lombardia 174
Lazio 175
Emilia-Romagna 175
Abruzzo 175
Marche 175
Campania 175
Apulia a Basilicata 176
Minimum, které byste měli znát 176

Kapitola 14: Olé! – vína španělského typu 177
Španělské Olé! 178
Rioja 179
Penedes 180
Ribera del Duero 180
Rueda – domov Verdeja 180
Galicia 181
Jerez de la Frontera – dá si někdo sherry? 181
Jak rozluštit španělské etikety na láhvích 181
Portugalsko 182
Vinho Verde – jak vám chutná zelené víno? 184
Dao – laciná stolní vína 184
Douro – domov portského vína 184
Moscatel de Setubal 185
Jak rozluštit jazyk portugalských vín 185
Chile – španělské kořeny, chuť a vůně nového světa 185
Argentina – dobré hovězí, dobré víno 187
Minimum, které bychom měli znát 188

Kapitola 15: Německo – a vína z dalších zajímavých zemí 189
Německo – Zum Wohl! (Na zdraví!) 189
Mikroklimata a další faktory 191

Tam, kde vládne Ryzlink 191
Německé vinařské zákony ve zjednodušené formě 191
Co je to Liebfraumilch? 193
Vína Tröcken 194
Sladká vína a vína z pozdní sklizně 194
Domov rýnských dívek 195
Rheingau 195
Rheinhessen 196
Falc 197
Mittelrhein 198
Mosel 198
Další kraje 199
Rakousko – z vídeňských lesů 200
Švýcarsko si nechává to nejlepší pro sebe 201
Vaud 201
Valais 201
Neuchâtel 202
Ticino 202
Řecko – země Bakchova 202
Uherská rapsodie 203
Minimum, které byste měli vědět 204

Kapitola 16: Nový svět 205
Americké vinařské zákony 206
Jak se vyznat v bludišti kalifornských vín 207
Appellation California 207
Appellation North Coast 208
Central Valley – domov lacinych vín 208
Špičkové vinařské oblasti Kalifornie 208
Napa Valley – Hollywood révy 208
Sonoma – žádný zázrak, jen dobré víno 211
Dry Creek Valley 212
Carneros – číslo jedna 213
Stags Leap – kraj Cabernetu 213
Monterey – šarm a důmyslnost 213
Mendocino 214
Lake County 215

San Luis Obispo 215
Okres Amador – zlatý Zinfandel 215
Santa Cruz – divoce rozeklaná a v růstu 215
Okres Santa Barbara – pyšný nováček 216
Největší hodnoty zlatého státu 216
Severozápadní pobřeží Tichého oceánu 217
Washington – suchý sever 217
Washingtonské odrůdy révy 218
Oregon – krocení Pinot Noir 218
Willamette Valley 218
Umqua Valley 218
Rogue River Valley 218
Stát New York – víno z východu 219
Finger Lakes 219
Long Island 219
Hudson Valley 220
Vína z jiných států 220
Minimum, které potřebujete vědět 220

Kapitola 17: Vína od protinožců 221
Austrálie – víc než klokani 222
Australské směsi 222
Vinařské oblasti 223
Co nabízí Austrálie nejlepšího? 224
Nový Zéland 225
Jižní Afrika 225
Jihoafrické vinařské oblasti 226
Jihoafrické odrůdy révy 227
Minimum, které byste měli znát 227

Kapitola 18: Bublinky a co k nim patří 229
Víc než Champagne 229
Typy – od suchého ke sladkému 230
Šumění vína 232
Méthode Champenoise 233
Metoda přenosu 234
Charmatův proces 235