



Slovo autora

ČÁST PRVNÍ

Čtyři kroky v dějinách

Víno na úsvitu dějin a v klasickém období
Víno v antickém Římě
Jaká vína pili Římané?
Velkolepé období středověku a renesance

Výchova smyslů

Nové harmonie našich smyslů
Víno a zdraví

Nejrozšířenější odrůdy. Jak číst etiketu

Nejrozšířenější odrůdy bílých vín
Nejrozšířenější odrůdy červených vín
Bariková vína
Jak číst etiketu

Degustace: teorie a praxe

O degustaci
Barva, čistota, tekutost... abeceda vizuální zkoušky
Podstata buketu: čichová zkouška
Překračujeme práh: tři klíče k chuťové zkoušce

9	Degustace v praxi	88
	Ochutnává someliér	90
	Degustace krok za krokem	92
	Zlatá pravidla degustátora	96

Snoubení pokrmu a vína

16	Principy harmonie	100
20	Druhá polovina obrazu: pokrm a jeho chuť	102
25	<i>Existuje dokonalý soulad?</i>	109
26	Kontrast a soulad	110
	<i>Harmonie tří: voda, pokrm a víno</i>	114
	Snoubení: praktická zkouška	116
32	Vyváženost protikladů	118
44	Vzácné shodující se harmonie	122
	Tradiční snoubení	124
	Pokrm a víno, kuchař a someliér	128

Vybavení a techniky

54	Nástroje profesionála	132
56	Dva herci na scéně	134
	<i>Výroba skla</i>	145
	<i>Neutrální a čisté – ideální materiál</i>	146
62	Základní vybavení	148
64	<i>Stolek s víny</i>	157
74	Jak to chodí u stolu	158
82	Nastala chvíle otevřít lahev	160



Další dvě věci, které bychom měli znát

a sdělit ostatním

Navázání kontaktu při objednávce

Vkus a zvláštnosti pěti kontinentů

Obsluha, technika a protokol

164

170

171

172

Voda, čaj, káva, pivo a spol.

Voda jako nová hranice chuti

Vodní lístek – voda, obsluha u stolu

Čaj – starobylá moudrost Východu

Káva – náš každodenní šálek z tropů

Různé techniky přípravy dobré kávy

Před a po večeři: aperitivy a digestivy

Pivo – tisícileté a stále mladé

Doutníky – veškeré aroma tabáku

176

179

180

188

190

192

194

198

Slova profesionálů

Enrico Bernardo

Luca Ravagnati

Markus Del Monego

Hodnotící karty ze soutěže o nejlepšího

someliéra na světě

Terminologie degustace vína podle

Vaccarinio metody®

205

210

212

226

230

ČÁST DRUHÁ

Someliér dnes a zítra

Současný rozsah profese

Mezinárodní asociace someliérů

Hodnotící karty a tabulka odkazů

218

222

226

Schopnosti a dovednosti someliéra

Plánování

Analýza bodu zvratu

Marketing

Efektivní komunikace

Vytvoření a obnovování sklepa

Provoz a ekonomické řízení

Vyhodnocení zásob a výdajů

Someliér jako obchodník

Vzorce pro výpočet odbytových cen

234

236

239

243

247

256

259

260

264

Jídelní a nápojový lístek

Vzácný pracovní nástroj

Víno, menu a someliér

Menu v dějinách

268

272

274

PŘÍLOHY

Slovníček 279; Bibliografie 286; Obrazové přílohy 287