

101 PRAKTICKÝCH RAD

STRANY 8-11

CO JE VÍNO?

- 1 Charakteristika vína
- 2 Dějiny vína
- 3 Základní popis hroznu
- 4 Je podnebí důležité?
- 5 Vliv typů půdy
- 6 Poloha a topografie
- 7 Životní cyklus révy vinné
- 8 Ušlechtilá plíseň



STRANY 12-19

ODRŮDY RÉVY VINNÉ

- 9 Z jaké révy se dělá víno?
- 10 Cabernet sauvignon
- 11 Chardonnay

- 12 Chenin blanc
- 13 Gamay
- 14 Tramín kořený (Gewürztraminer)
- 15 Grenache
- 16 Merlot
- 17 Burgundské modré (Pinot noir)
- 18 Ryzlink rýnský (Riesling)
- 19 Sauvignon (Sauvignon blanc)
- 20 Sémillon
- 21 Syrah
- 22 Zinfandel
- 23 Další významné odrůdy

STRANY 20-35

KDE SE VÍNO PĚSTUJE

- 24 Vinařství
- 25 Vinařské oblasti Francie
- 26 Alsasko
- 27 Bordeaux
- 28 Burgundsko
- 29 Loira
- 30 Rhône
- 31 Jih Francie
- 32 Španělsko a Portugalsko
- 33 Itálie
- 34 Německo
- 35 Ostatní Evropa

36	Severní Amerika
37	Kalifornie
38	Jižní Amerika
39	Jižní Afrika
40	Austrálie
41	Nový Zéland



STRANY 36–41

JAK SE VÍNO DĚLÁ

42	Sklizeň hroznů
43	Proč se někdy hrozny suší?
44	Výroba bílého vína
45	Výroba červeného vína
46	Růžová vína
47	Tradiční sudy
48	Moderní technologie
49	Lahvování vína
50	Zátky

51	Použití přísad
52	Biologické víno

STRANY 42–43

ŠUMIVÁ VÍNA

53	Šampaňská metoda
54	Názvy láhví na šampaňské
55	Další způsoby dodání bublinek

STRANY 44–47

DOLIOVANÁ VÍNA

56	Jak se dělá sherry
57	Typy sherry
58	Co je portské?
59	Základní typy portského
60	Madeira
61	Likérové muškáty a tokajská vína
62	Aromatizovaná vína

STRANY 48–53

DEGUSTACE VÍNA

63	Jak si počínat při degustaci
64	Co prozradí barva?
65	Viskozita
66	Vzhled bílého vína
67	Vzhled červeného vína
68	Jak používat čich
69	Ochutnávání

- 70 Aroma vína
 71 Harmonie, síla a tělo
 72 Co je dlouhé víno

STRANY 54–57

LÁHVE A ETIKETY

- 73 Popis láhve
 74 Tvar a barva láhve
 75 Jak číst etiketu
 76 Zadní etiketa
 77 Odrůdová a scelovaná vína

STRANY 58–59

NÁKUP VÍNA

- 78 Nákup vína v obchodě
 79 Nákup vína u výrobce
 80 Vliv vinaře
 81 Na co se při nákupu ptát
 82 Investování do vína

STRANY 60–61

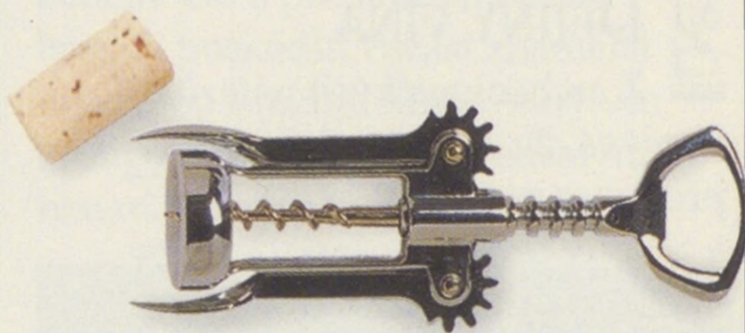
SKLADOVÁNÍ VÍNA

- 83 Kde skladovat víno
 84 Správná skladovací poloha
 85 Správná skladovací teplota
 86 Jak dlouho víno uchovávat
 87 Skladování vína v lednici

STRANY 62–65

PODÁVÁNÍ VÍNA

- 88 Jaké skleničky?
 89 Péče o vinné sklenky
 90 Servírování o správné teplotě
 91 Vytahování zátky
 92 Odstranění poškozené zátky
 93 Otvírání šumivého vína
 94 Potřebuje víno dýchat?
 95 Jak poznáte zkažené víno
 96 Dekantace vína
 97 Jak dlouho vydrží víno čerstvé?



STRANY 66–69

POTĚŠENÍ Z VÍNA

- 98 Víno a jídlo
 99 Posloupnost pití
 100 Pečlivé vedení kartotéky
 101 Víno vhodné pro danou situaci

REJSTŘÍK 70