

OBSAH

PŘEDMLUVA: **HUGH JOHNSON, OBE**

6

ÚVOD

8

ČÁST 1 STYLY VÍNA

10

	LEHKÁ, SUCHÁ BÍLÁ	SVĚŽÍ, ŠŤAVNATÁ BÍLÁ	PLNÁ, TĚLNATÁ BÍLÁ	DELIKÁTNĚ SLADKÁ BÍLÁ
ÚVOD	14	30	46	62
JMÉNA, PO NICHŽ SE OHLÍŽET	15	31	47	63
PROFIL VÍNA	16	32	48	64
PRO JEDNODUŠŠÍ VÝBĚR	20	36	52	68
ODBORNÁ LEKCE	22	38	54	70

ŠUMIVÁ
BÍLÁ A RŮŽOVÁ

78

79

80

84

86

RŮŽOVÁ

94

95

96

100

102

LEHKÁ, OVOCNÁ
ČERVENÁ

110

111

112

116

118

STŘEDNĚ PLNÁ
ČERVENÁ

126

127

128

132

134

PLNÁ, TĚLNATÁ
ČERVENÁ

142

143

144

148

150

FORTIFIKOVANÁ

158

159

160

164

166

ČÁST 2

KUPOJEME VÍNO

172

- NÁKUP VÍNA: PRŮZKUM 174
- NÁKUP VÍNA: ZÁLEŽÍ NA ROČNÍKU? 176
- NÁKUP VÍNA: KUPOVÁNÍ 180
- NÁKUP VÍNA: NEJLEPŠÍ OBCHODY S VÍNEM 182
- VEČEŘÍME V RESTAURACI: JAK SI PORADIT S VINNÝM LÍSTKEM 196
- VEČEŘÍME V RESTAURACI: ŠPIČKOVÍ ŠÉFKUCHAŘI A SOMMELIÉŘI SE DĚLI O SVÁ TAJEMSTVÍ SNOUBENÍ VÍN 198
- VEČEŘÍME V RESTAURACI: PANE VRCHNÍ, MOJE VÍNO MÁ VADU 202

ČÁST 3

PODÁVÁNÍ A PITÍ VÍNA

204

- NÁSTROJE BRANŽE: CO SI POŘÍDIT 206
- NÁSTROJE BRANŽE: SKLENKY 210
- NÁSTROJE BRANŽE: SKLADOVÁNÍ A UCHOVÁVÁNÍ VÍNA 214
- JAK PODÁVAT VÍNO: OTEVÍRÁNÍ A DEKANTOVÁNÍ 218
- JAK PODÁVAT VÍNO: HOSTITELŮV KONTROLNÍ SEZNAM 222
- JAK PODÁVAT VÍNO: TEPLOTA 226

ČÁST 4
SVĚT VÍNA V JEDNODUCHÉM
PŘEHLEDU

230

- VÝROBA VÍNA 232
- ROK NA VINICI 234
- JAK SE DĚLÁ ČERVENÉ VÍNO 236
- JAK SE DĚLÁ BÍLÉ VÍNO 238
- JAK SE DĚLÁ ŠUMIVÉ VÍNO 240
- JAK SE DĚLÁ FORTIFIKOVANÉ VÍNO 242

ČÁST 5
PRAVIDLA
K ZAPAMATOVÁNÍ

244

- KOMBINACE POKRMŮ A VÍN PODLE STYLU 246
- ZEMĚ A ODRŮDY RÉVY PODLE STYLU 248
- BĚŽNÉ ODRŮDY RÉVY 250

SLOVNÍK	252
REJSTRÍK	254
PODĚKOVÁNÍ	256