

Obsah

ÚVOD	17
O této knížce	17
Naše bláhové předpoklady	18
Použité ikony	19
Odkazy mimo knihu	20
Kam se z tohoto místa vydat	20
ČÁST 1: ZAČÍNÁME S VÍNEM	21
KAPITOLA 1: O víně od píky	23
Jak vzniká víno	23
Jaké barvy je libo?	26
(Ne tak zcela) bílé víno	26
Červené, rudé víno	28
Růžová vína	30
Výběr barvy vína	31
Další způsoby rozdělování vín	32
Stolní vína	32
Dezertní vína	33
Šumivé víno (a velmi osobní lekce pravopisu)	34
KAPITOLA 2: Chuťové pohárky – brána rozkoše z vína	37
Speciální technika degustování vína	37
Vizuální posouzení vína	38
Nos ví své	39
Testování vína ústy	40
Mluvíte po vinařsku?	43
Rozbor chutí vína	43
Intenzita chuti	46
Otázka kvality	46
Co je to „dobré“ víno?	47
Co je to „špatné“ víno?	49
KAPITOLA 3: Pinot vs. Rulanda a další tajemství odrůd hroznů	51
Význam odrůd vinné révy	51
Rod a druh	52
Variety variet	52
Jak se hrozny vzájemně liší	53
Šlechta mezi hrozny	54
Hlavní odrůdy bílých hroznů	55
Chardonnay (Ch)	56

	Ryzlink rýnský/Rheinriesling (RR)	56
	Sauvignon Blanc (Sg)	57
	Rulandské šedé/Pinot Gris/Pinot Grigio (RŠ)	58
	Další druhy bílých hroznů	58
	Hlavní odrůdy červených hroznů	60
	Mezinárodní šampioni	60
	Lokální hvězdy	62
	Další druhy červených hroznů	64
KAPITOLA 4:	Názvy vín a jazyk etiket	67
	Tajemství názvů vín	67
	Názvy hroznů a místní názvy	68
	Mé jméno je Chardonnay: odrůdová vína	68
	Mé jméno je Bordeaux: vína s místními názvy	69
	Jiné způsoby pojmenovávání vín	72
	Jak porozumět řeči etiket	73
	Povinné údaje	74
	Označení původu	75
	Pár doplňkových údajů na vinných etiketách	78
KAPITOLA 5:	Za tajemstvím výroby vína	81
	Vinařský žargon a vinařská latina	81
	Svět vína	82
	Různé způsoby pěstování vína	83
	Kouzelná vinařská slůvka	84
	Další vinařské termíny	86
	ČÁST 2: VÍNO A VY: ZBLÍZKA A DŮVĚRNĚ	89
KAPITOLA 6:	Nákup vína pro domácí potěšení	91
	Jak si při nakupování zachovat chladnou hlavu	92
	Prodejci vína – ti malí i velcí	92
	Obchodní domy, velkoobchody a jim podobné	93
	Specializované obchody s vínem	93
	Online obchody	94
	Kritéria pro výběr prodejce vína	95
	V obchodě s vínem	95
	Nákup po internetu	97
	Strategie pro nakupování vína	98
	Popište přesně, co chcete	99
	Stanovte si cenovou hranici	100
KAPITOLA 7:	Výběr vína v restauraci	103
	Sklenku nebo celou láhev?	103
	Jen sklenku, prosím	104
	Výběr z nabídky lahví vína	106
	Rozbor vinného lístku	107
	Co by vám měl vinný lístek prozradit?	107

	Jak si poradit s vinným lístkem.....	108
	A na konec: vlastní výběr vína	110
	Průvodce rituálem prezentace vína	110
	Jak na víno v restauraci	112
	Zajděte si do vinného baru.....	114
KAPITOLA 8:	Podávání vína	115
	Odstranění korkové zátky.....	115
	Vývrtky, jakým je radno se vyhnout.....	116
	Vývrtky, jaké se vyplatí si pořídit	116
	Co s korkovými částěčkami ve víně?.....	120
	Zvláštní příležitost: otevírání šampaňských a perlivých vín.	120
	Otočné uzávěry jsou „in“	122
	A doopravdy víno dýchá?	122
	Jak víno správně provzdušnit.....	123
	Která vína potřebují provzdušnit?.....	123
	Je správná sklenka opravdu tak důležitá?	125
	Barva, velikost a tvar	125
	Tulipány, flétny, balóny a další pitoreskní názvy vinných sklenek	126
	Jaké sklenky si pořídit?.....	127
	Mytí vinných sklenek	128
	Ani příliš teplé, ani příliš chladné.....	128
	Potěšení z vína	130
	To nejlepší na začátek.....	130
	Kolik je tak akorát?	131
	Co se zbylým vínem	131
KAPITOLA 9:	Zásnuby vína s jídlem	133
	Pro spojení vína s jídlem žádná pravidla neplatí.....	133
	Dynamika jídla a vína	134
	Tanická vína.....	135
	Sladká vína	136
	Kyselá vína.....	136
	Vína s vyšším obsahem alkoholu.....	136
	Další způsoby párování pokrmů s víny.....	136
	Klasické párování vín a pokrmů.....	138
	ČÁST 3: VÍNO „STARÉHO SVĚTA“	139
KAPITOLA 10:	Poznáváme francouzská vína	141
	Francouzský model	141
	Základy francouzského vinařského zákona.....	142
	Podrobné dělení v rámci kategorií	143
	Vinařské oblasti Francie	144
	Bordeaux: nenapodobitelné	144
	Podoblasti červeného bordeauxského vína	146

Průvodce bordeauxskými červenými víny	149
Tržní ceny bordeauxských vín	151
Praktická doporučení pro pití červeného bordeauxského	153
Bordeauxská vína, tentokrát bílá.	153
Burgundské: další slavné francouzské víno	155
Odrůdy hroznů: Chardonnay, Pinot Noir a Gamay	156
Vína obyčejná i výjimečná.	156
Côte d'Or: srdce Burgundska.	158
Côte Chalonnaise: burgundská vína za mírné ceny.	161
Chablis: jedinečná bílá vína	162
Mâcon: cenově dostupná vína.	164
Odbočka: listopad v ČR patří Svatomartinskému	166
Beaujolais: skvělé a přitom cenově dostupné.	166
Báječné údolí řeky Rhôny	168
Standardní vína z jihu	168
Luxusní vína ze severu	169
Údolí řeky Loiry: ráj bílých vín.	171
Horní Loira	171
Centrální Údolí Loiry	171
Pays Nantais	173
Alsasko: jedinečná oblast a jedinečná vína	173
Jižní a jihozápadní oblast.	174
Eden výborných a levných vín: Languedoc-Rousillon	174
Věčná Provence	175
Jihozápadní Francie	176
Ostatní francouzské vinařské oblasti	176
KAPITOLA 11: Itálie, země velkých vín	179
Vínice Evropy.	180
Vína běžná i výjimečná	181
Kategorie italských vín z pohledu vinařského zákona	181
Vinařské oblasti Itálie.	182
Červená vína vládnou Piemontu	183
Barolo a Barbaresco	183
Červená vína pro každý den.	185
Bílá vína na druhé koleji	187
Úžasné Toskánsko	187
Chianti Classico a Chianti: velká, byť nedoceněná italská červená vína	188
Velkolepé víno Brunello di Montalcino.	190
Vino Nobile, Carmignano a Vernaccia	191
Dvě další červená a jedno bílé	192
Tre Venezie	193
Tři jemná vína od Verony a k tomu dvě dělůvky	193
Alpské oblasti: Trentino-Alto Adige.	195
Vzdálená oblast: Furlánsko-Julské Benátsko	197

Slunný jih Itálie	197
Ostatní oblasti Itálie telegraficky	199

KAPITOLA 12:

Španělsko, Německo a další evropské vinařské země	201
Báječná vína starého Španělska	202
Tradiční španělská vína pocházejí z Rioji	203
Skvělá červená vína z Ribery del Duero	205
Priorat: po době útlumu na opět vzestupu	206
Další zajímavé vinařské oblasti Španělska	206
Portugalsko: více než Portske	209
Portugalské „zelené“ bílé víno	210
Zajímavá Portugalská vína	210
Německo: evropský samorost	212
Ryzlink a ti druzí	212
Německý vinařský zákon	213
Německé vinné styly	215
Německé vinařské oblasti	217
Skvělá bílá (i červená) vína z Rakouska	220
Veltlínské zelené a spol.	221
Názvy rakouských vín a údaje na etiketách	221
Vídni blízká – vína moravská (a česká)	222
Budiž pochváleno Řecko	223
Řecké odrůdy hroznů	224
Řecké vinařské oblasti, vinařství a informace na vinných etiketách	225

ČÁST 4: VÍNO „NOVÉHO SVĚTA“

KAPITOLA 13:	Amerika, Amerika	229
	Nový svět amerického vína	229
	Hvězdné odrůdy hroznů	230
	Co jsou to Americké vinařské oblasti	230
	Kalifornie, USA	231
	Napa Valley: jak malé, tak slavné	233
	Odrůdy hroznů v oblasti Napa Valley	234
	Kdo je kdo v Napa Valley (a proč)	235
	Vinaření v Sonomě	237
	Vinařské podoblasti v Sonomě	237
	Sonomská vinařství a vína	238
	Okresy Mendocino a Lake	240
	Oblast Sanfranciského zálivu	241
	Oblast Santa Cruz Mountains	242
	Co nového v Old Monterey	243
	Gold Country: Sierra Foothills	244
	San Luis Obispo: z Pasa Robles do Edna Valley	245

	Santa Barbara, kalifornský ráj	246
	Oregon: Příběh dvou pinotů	248
	Další oregonský pinot	248
	Kdo je kdo ve Willamette Valley	249
	Další dvě oregonské vinařské podoblasti	250
	Stát Washington míří k novým výšinám	251
	Vinařské oblasti Washingtonu	252
	Kdo je kdo ve Washingtonu	253
	Velké jablko	255
	Vinařská oblast Finger Lakes	255
	Long Island a Hudson Valley	256
	Kdo je kdo v New Yorku	256
KAPITOLA 14:	Vzestup jižní hemisféry	259
	Rozmach australského vína	259
	Vinařství, odrůdy hroznů a terroir	260
	Vinařské oblasti Austrálie	262
	Vzestup Nového Zélandu	265
	Vinařský zeměpis Nového Zélandu	265
	Vlajkové lodi Sauvignon Blanc a Pinot Noir	265
	Raketový rozvoj chilského vinařství	267
	Vinařské oblasti Chile	267
	Charakter a chuti chilských vín	270
	Argentina, první vinařská liga	271
	Vinařské oblasti a odrůdy hroznů	272
	Pár významných vinařských jmen	274
	Jihoafrické vinařské safari	275
	Hlavní vinařské oblasti Jižní Afriky	275
	Steen, Pinotage a ti druzí	277
	ČÁST 5: EXOTICKÁ TVÁŘ VÍNA	279
KAPITOLA 15:	Šampaňské a další šumivá vína	281
	Není vše Šampaňské, co se třpytí	281
	Styly šumivých vín	283
	Faktor sladkosti	283
	Faktor kvality	284
	Jak vzniká šumivé víno	285
	Kvašení v tanku: ekonomická varianta	285
	Kvašení v lahvích: co je v malém, to je pěkné	286
	Různé metody, různé chuti	287
	Oblast Champagne a její magická vína	288
	Čím je Šampaňské víno jedinečné	288
	Neročnickové Šampaňské víno	289
	Ročnickové Šampaňské víno	290
	Vína Blanc de Blancs a Blanc de Noirs	291

Růžové Šampaňské víno	293
Kategorie podle sladkosti	293
Doporučení výrobci Šampaňských vín	294
Pěstitelská Šampaňská vína	294
Ostatní šumivá vína	296
Francouzská šumivá vína	296
Americká šumivá vína	297
Italská šumivá vína: sladká či suchá	298
Španělská šumivá vína	300
Česká šumivá vína	301
Nakupování a podávání šumivého vína	301

KAPITOLA 16:

Méně prošlapané vinné stezky: Fortifikovaná a dezertní vína	305
Základ je správné načasování	306
Sherry si získává oblibu	306
Jerezský trojúhelník	306
Fenomén zvaný „flor“	307
Společné zrání	308
Jedna a jedna rovná se... více než 12	308
Podávání a skladování Sherry	310
Doporučené značky Sherry	311
Montilla: vypadá jako Sherry a Sherry to není	312
Marsala, Vin Santo a ta další	312
Portské: Sláva Portugalska	313
Domov na řece Douro	314
Záplava Portských	314
Skladování a podávání Portského vína	317
Doporučení výrobci Portského vína	317
Dlouhověková Madeira	318
Nestárnoucí, nezničitelné, lahodné a „ohřívané“	319
Nekonečná dochuť	319
Styly Madeiry a odrůdy hroznů	320
Sauternes a ušlechtilé „plesnivá“ vína	321
Sauternes: tekuté zlato	321
Těžba zlata	322
Doporučené značky Sauternes	322
Kouzlo zrání	323
Napodobeniny vína Sauternes	324

ČÁST 6: KDYŽ PROPADNETE VINNÉ VÁŠNI 325

KAPITOLA 17:

Nakupování a sbírání vína	327
Hledání vzácných a sběratelsky cenných vín	328
Nakupování kvalitních a sběratelských vín prostřednictvím internetu	328

	22 vybraných obchodů s vínem v největších městech ČR	330
	Nakupování vín na aukcích	332
	Doporučení pro sběratele vín	335
	Vyvážená struktura vinného inventáře	335
	Pořádek je pro klid v duši	338
	Zdravé prostředí pro vaše vína	339
	Pasivní vinný sklípek	340
	Nemůžete-li být pasivní, buďte aktivní	340
	Vinné sklepy pro obyvatele bytů	343
KAPITOLA 18:	Další lekce pro milovníky vína	345
	Zpět do školních škamen	345
	Vinařské kurzy, které jsou v kurzu	346
	Degustace vína – od každého pro každého	347
	Večeře u vinaře	348
	Návštěvy vinařství	348
	Tenkrát v Římě	350
	Cestování v křesle	351
	Doporučená literatura	352
	Vinařské časopisy a zpravodaje	356
	Vinařská blogosféra	358
KAPITOLA 19:	Popis a hodnocení vína	361
	Umění převádět chuti na slova	362
	Kdy nastane vhodný okamžik promluvit	363
	Uspořádání myšlenek	363
	Popisování vína	364
	Hodnocení kvality vína	366
	ČÁST 7: ZÁVĚREČNÁ DESÍTKA	369
KAPITOLA 20:	Odpovědi na deset častých otázek o víně	371
	Jaké víno je nejlepší?	371
	Jaký ročník si mám koupit?	372
	Z jakých hroznů je vyrobeno toto víno?	372
	Jak poznám, zda není víno vadné?	373
	Jsou nějaká vína bez siřičitanů?	374
	Co jsou to biologická vína?	374
	Kdo je to znalec vína?	375
	Jsou znalci vína zároveň sommelieři?	376
	Jak se dozvím, kdy mám pít speciální stará vína, která archivuji?	376
	Vyžadují stará vína zvláštní zacházení?	377
KAPITOLA 21:	Zboření deseti rozšířených mýtů o víně	379
	Nejlepší vína jsou odrůdová	379
	Čím dražší víno, tím lepší kvalita	380

Otočný uzávěr znamená víno horší kvality.....	380
Červená vína jsou něčím víc než bílá.....	381
Bílé k rybě, červené k masu	382
Číselné hodnocení nelže.....	382
Kvalita vína je objektivně měřitelná.....	383
Odborníci na víno znají odpověď na všechno.....	383
Velmi stará vína jsou vždy výborná vína.....	384
Šampaňská vína nestárnou	384
ČÁST 8: PŘÍLOHY	387
Příloha A: Průvodce výslovností názvů vín a vinařských termínů	389
Příloha B: Slovníček vinařských termínů	393
Příloha C: Tabulky ročníků vín: 1993–2012	405
REJSTŘÍK.....	409