

OBSAH

PŘEDMLUVA 5

ÚVOD 7

VŠEOBECNÁ ČÁST 9

CESTA VÍNA VE STAROVĚKU 11

VÍNO A UMĚNÍ 22

VÍNO A ZDRAVÍ 27

UMĚNÍ PÍT 36

RÉVA VINNÁ 46

VÝROBA A CHARAKTERISTIKY VÍN 53

Rozdělení vína podle mezinárodního úřadu pro víno 52

Vína přírodní nešumivá 54

Výroba 54

Příprava hroznů před lisováním 54

Drcení a odzrňování 55

Nakvácení rmutu 55

Růžové víno 56

Lisování 56

Přicukřování 57

Síření moštu a vína 57

Odkalování 58

Kvašení moštu 59

Mladé víno po dokvašení 60

Snižování obsahu kyselin v mladém vínu 60

Biologické odbourávání kyseliny 61

Vinný kámen 61

Školení (krášlení) vín 61

Zrání vín 64

Nejdůležitější složky vína 65

Etylalkohol (etanol) 65

Zbytkový cukr 65

Glycerín (glycerol) 66

Kyseliny 66

Titrovatelné kyseliny 66

Stupeň kyselosti vína 67

Ostatní kyseliny ve víně 67

Barevné látky v bobulích a ve víně 67

Třísloviny 68

Extrakt 69

Popel 69

Aromatické odrůdy 69