

Rozhovory a texty

Dějiny pěstování révy – K. Holub.....	19
...	
Povídání o vínech a aukcích – J. Bejšovec.....	47
Víno srdci na zdraví! – M. Hegarová	53
...	
O vinném baru – K. Kollárová.....	80
Nákup a skladování vína – K. Kollárová.....	86
Základy párování – K. Kollárová.....	86
Sýr – bratr vína – D. Kolman.....	95
...	
Rok na vinici, Nové vinice – J. Gala.....	124
Ve sklepech – J. Gala.....	155
Specifika jednotlivých ročníků – J. Gala.....	158
Vinař pan Peřina – J. Peřina.....	164
...	
Na úhoře k Balatonu – J. Valihrach.....	193
Sestavování menu – R. Novotný.....	198
Práce sommeliera – R. Novotný.....	200
Hodnocení vín – R. Novotný.....	206
Degu záznamy – Vína pana Peřiny – R. Novotný.....	212
...	
Víno v Itálii – G. Iuorio.....	236
Manželství vína a sýra – G. Iuorio.....	248
...	
Francouzské sýry – párování – J. Čebiš.....	272
Víno a vinařské regiony Francie – J. Čebiš.....	278
...	
Piknik v Nelahozevsi.....	290
Hrušky muškatelek – Polyxenina kuchařka.....	298
Stolní hudba – J. Špaček.....	311
Staré vinařství – H. Líbalová.....	312
Historické perličky – M. Vaculínová.....	327
...	
O víně – K. Čapek.....	336
Co takhle dát si skleničku palvína či hroznovce?.....	338
Vinné sklo – J. Čejka.....	344

Vinárium

jednotlivé odrůdy

Vinárium I. – J. Gala.....	174
Vinárium II. – H. Líbalová.....	320
...	
Ryzlink vlašský.....	175
Sauvignon.....	176
Chardonnay.....	176
Pinot grís.....	177
Pinot noir – Rulandské modré.....	177, 322
Merlot.....	178
Ryzlink rýnský.....	178, 321
Veltlínské zelené.....	179
Pálava.....	179
Sylvánské zelené.....	321
Muškat Ottonel.....	322
Müller Thurgau.....	322
Rulandské bílé.....	322
Fratava.....	323
Svatovavřínecké.....	323
Modrý portugal.....	323

Jednotlivé kapitoly

sedmichodového knižního menu

aperitiv.....	14
první.....	30
druhá.....	60
třetí.....	102
čtvrtá.....	182
pátá.....	216
šestá.....	252
sedmá.....	286
digestiv.....	332