

O B S A H

Jak objevit...

| | |
|------------------|-----------|
| Degustaci | 6 |
| Co víno obsahuje | 10 |

Jak organizovat...

| | |
|-------------------------------------|-----------|
| Prostředí degustace | 12 |
| Podávání vína u stolu | 16 |
| Správnou volbu teploty při podávání | 22 |
| Dekantaci vína | 24 |

Jak poznávat...

| | |
|-----------------------------------|-----------|
| Zrakem | 26 |
| Čichem | 30 |
| Vůně | 34 |
| Květinové aroma u bílých vín | 40 |
| Ovocné aroma u červených vín | 42 |
| Vývojové aroma u červených vín | 44 |
| Podle chutí | 46 |
| Aromatickou stálost (perzistenci) | 50 |
| Vady vína | 52 |

Jak degustovat...

| | |
|---------------------------------|-----------|
| Bílá vína | 56 |
| Mladá bílá vína | 60 |
| Zralá bílá vína | 62 |
| Červená vína | 64 |
| Mladá červená vína | 68 |
| Zralá červená vína | 70 |
| Růžová vína | 72 |
| Dezertní vína | 76 |
| Žlutá vína | 78 |
| Přírodní sladká a dezertní vína | 80 |
| Šumivá vína | 84 |
| Pálenky | 88 |
| Armagnac | 92 |
| Koňak | 94 |
| Čistou sladovou whisky | 96 |
| Rum | 98 |

Jak zkoušet...

| | |
|---|------------|
| Červená vína: obsah tříslovin | 102 |
| Suchá bílá vína: kyselost a teplota při degustaci | 104 |
| Dezertní vína: koncentrace hroznů | 106 |
| Růžová vína: vliv podnebí | 108 |
| Šumivá vína: hustota pěny | 110 |

Jak nazývat...

| | |
|-------------------------------|------------|
| Vinařský slovník | 114 |
| Vína a jejich nejlepší období | 120 |
| Rejstřík | 127 |