
Předmluva	9
Úvodem	11

01

Vzhled vína

Čiřost	15
Perlení	16
Barva	17
Odrůdy révy vinné	17
Vyzrálost hroznů	18
Zpracování hroznů	18
Školení vína	19
Zrání vína	19
Typy barev bílých vín	20
Typy barev rosé vín	25
Typy barev červených vín	29
Viskozita	32

02

Aroma vůně a chuti

Květnaté	36
Ovocné	42
Kořenité	53
Rostlinné	67
Ostatní aroma	68

Chut' vína

Cukry	103
Kyseliny	103
Alkohol	103
Stáří, míra nazrálости vína	103
Perlení	104
Intenzita chuti	104
Dochut' (perzistence)	104
Charakter vína	107

Jak víno podávat

Čas, aneb nikdy nespěchat	104
Kvalitní sklenice je základ	104
Surovina na výrobu sklenice	105
Objem sklenice	105
Péče o sklenice	105
Tvar sklenic	106
Karafy	108
Teplota podávání ovlivňuje vjem z vína	109
Jak se připravit na degustaci	111

05

Základy snoubení

Principy snoubení	115
Harmonie	116
Kontrast	116
Aspekty snoubení	117
Charakter vína	117
Charakter pokrmu	118
Problematické snoubení	122

06

Slovníky

Anglicko-český	126
Německo-český	134
Španělsko-český	141
Francouzsko-český	148
Vícejazyčný slovník, rejstřík	155

Literatura

170