

OBSAH:

I

ZÁKLADNÍ POJMY PRO PRÁCI V OBSLUZE PŘI PRODEJI VÍNA	9
- Jaké jsou druhy vín	9
- Jaké jsou barvy vína	12
- Správná teplota pro servis vína	13
- Vady a nemoci vína, se kterými bychom se mohli při prodeji vín nejčastěji setkat	15
- Jak se má víno v lahvích správně skladovat	17
- Vhodnost vín k jednotlivým pokrmům	18
- Správné sklo pro servis vína	21
- Správný servis vín a základní pojmy při této činnosti	22
- Prezentace vína	22
- Otvírání vína u stolu zákazníka	24
- Otvírání šumivých vín	26
- Degustace vína	28
- Dekantování vína	29

II

FRANCIE A JEJÍ POSTAVENÍ V EVROPSKÉM A SVĚTOVÉM VINAŘSTVÍ	30
- Vinařská Francie se skládá z těchto významných vinařských oblastí	31
- Správná výslovnost francouzských názvů	32
- Jakostní značení francouzských vín	33
- Vin de Table	33
- Vin de Pays	34
- Vin Délimité de Qualité Supérieure	36
- Appellation d'Origine Contrôlée	36
- Náležitosti etiket francouzských vín	37
- Speciality francouzského vinařství	39
- Tries	39
- Botrytická vína	39
- Sur Lie	39
- Vin Doux Naturel	40
- Vin De Liqueur	40
- Vin De Paille	40
- Vin Jaune	41
- Rancio	41

- Sélection de Grains Nobles	41
- Vína z Cahors	41
- Scelování vína	42
- Vína z Côte Chalonaise	42

Podrobné seznámení s jednotlivými vinařskými oblastmi Francie

- Bordeaux	43
- Bourgogne	55
- Côte du Rhône	66
- Champagne	75
- Vallée de Loire	85
- Alsace	97
- Provence	106
- Languedoc-Roussillon	113
- Jihozápadní Francie	122
- Jura, Savojsko	130
- Když se řekne Francouzské víno	137
- Jakost	137
- Světová proslulost francouzských vín	139

III

PSYCHOLOGIE PRODEJE FRANCOUZSKÝCH VÍN	140
- Reklamace Francouzských vín	140
- Správné vyřízení objednávky	142
- Jak poučit hosta a hlavně kdy	142
- Rejstřík	145
- Malý test vašich vědomostí o francouzském vinařství	153

