

OBSAH

Úvod.....	5
1. Víno	6
2. Vinohradnictví a vinařství.....	8
2.1 Vinařský zákon a vína uváděná do oběhu.....	8
2.2 Základy vinohradnictví – faktory ovlivňující chuť a kvalitu vína.....	16
2.3 Vinohradnictví.....	21
2.4 Škůdci, choroby a jejich vliv na révu.....	22
2.5 Roční cyklus neboli fenologická vývojová stádia vinné révy.....	24
3. Enologie.....	30
3.1 Výroba vína.....	30
3.2 Výroba bílých suchých vín.....	39
3.3 Výroba sladkých bílých vín.....	41
3.4 Výroba růžových vín – rosé.....	43
3.5 Výroba červených vín.....	43
3.6 Šumivá vína.....	45
3.7 Dolihovaná vína.....	50
3.8 Aromatizovaná vína.....	56
4. Odrůdy vinné révy.....	57
5. Orientace ve značení vín na etiketě některých evropských vinařství..	71
6. Odborná degustace vína.....	79
6.1 Všeobecná definice degustace.....	79
6.2 Cíle degustace.....	80
6.3 Způsob degustace.....	80
6.4 Omezení degustace.....	80
7. Využití smyslů.....	82
7.1 Všeobecný mechanismus.....	82
7.2 Individuální mechanismy: „prahy“.....	82
7.3 Principy smyslové analýzy – využívané při degustaci	87
8. Vizuální zkouška.....	89
8.1 Barva.....	89
8.2 Vyjadřování pocitů – používání výrazů při hodnocení barvy vína.....	89
9. Čichová zkouška.....	93
9.1 Fyziologie.....	93
9.2 Aroma a buket.....	94
10. Chuťová zkouška.....	100
10.1 Fyziologie.....	100
10.2 Pocity v ústech.....	101
10.3 Látky ovlivňující chuť vína.....	102
11. Složky vína vyrobeného při degustaci – organoleptický charakter....	104
12. Rovnováha (harmonie) ve vínech.....	110
12.1 Studie rovnováhy vína.....	111
12.2 Druh rovnováhy v různých typech bílých vín.....	113
12.3 Rovnováha v červených vínech.....	115
12.4 Rovnováha aroma ve vínech a závěrečné hodnocení.....	117
12.5 Systematický přístup k degustaci.....	117
12.6 Vady vína a jejich iritace.....	126
13. Enogastronomie.....	130
14. Obchod s vínem.....	131
Literatura.....	140