

Úvod	1
1 GASTRONOMIE	2
1. 1 Historie a vývoj gastronomie	3
1. 2 Současná evropská gastronomie	5
1. 3 Světová gastronomie	6
1. 4 Česká gastronomie	6
1. 5 Globální trendy v pohostinství	7
2 VÍNO A VINNÁ RÉVA VE STARÝCH KULTURÁCH	9
2. 1 Vývoj vinařství na Moravě	10
2. 2 Historie vinařství v Čechách	11
2. 3 Nové směry ve vinařství a vinohradnictví v ČR	13
3 VÍNO V GASTRONOMII	14
3. 1 Sommelier – profesionál v nápojové gastronomii	15
3. 2 Základní klasifikační znaky vín v zemích EU a ve světových vinařstvích	16
3. 2.1 Víno Francie, Itálie, Španělska, Portugalska a Německa	17
3. 2. 2 Víno v dalších zemích Evropy a ve Východním středomoří	19
3. 2. 3 Víno z Nového světa	20
4 SOUČASNÉ VINAŘSTVÍ V ČESKÉ REPUBLICE	22
4. 1 Česká kategorizace vín podle vinařského zákona z roku 2004	23
4. 2 Jednotlivé fáze výroby révového vína	26
5 SVĚTOVÝ TRH S VÍNEM RŮZNÝCH STYLŮ A KATEGORIÍ	28
5. 1 Moštové odrůdy vinné révy v ČR	34
5. 2 Současné české a moravské víno	39
6 NAKUPOVÁNÍ A UCHOVÁVÁNÍ VÍN	42
6. 1 Jak skladovat víno v lahvích	43
6. 2 Hodnocení révového vína	44
6. 3 Aroma vína	46

6. 4	Bodovací systémy hodnocení vína	47
6. 5	Vady vína	49
7	PODÁVÁNÍ VÍNA	50
7. 1	Teplota vína	51
7. 2	Sommelier podává víno	53
7. 3	Inventář používaný pro podávání vín	54
8	HARMONIE VÍNA A POKRMU	63
8. 1	Pořadí podávaných vín při servisu	64
8. 2	Netradiční kombinace	65
8. 3	Doporučené kombinace vín a pokrmů	66
9	VINNÝ LÍSTEK	71
9. 1	Sommelier dovede odborně nabídnout a podat i další nápoje	72
10	VÍNO A ZDRAVÍ	73
10. 1	Francouzský paradox	73
10. 2	Moravská bílá vína – příznivé vlastnosti	74
10. 3	Analýza současného stavu a budoucí vývoj vinařství Čech a Moravy	75
10. 4	Analýza spotřeby vín v České republice	77
11	ODBORNÉ SOUTĚŽE SOMMELIERŮ	79
	ZÁVĚR	81
	LITERATURA	83
	PŘÍLOHY	84