

# OBSAH

6 PŘEDMLUVA

8 ÚVOD

---



## 10 DRUHY VÍN

12 CO ZNAMENÁ DRUH?

---

### 16 URČENÍ DRUHU

18 VLIV ODRŮDY HROZNŮ VINNÉ RÉVY

24 PODNEBÍ A POČASÍ

32 OD ZÁKLADŮ VZHŮRU: PŮDA

34 PĚSTOVÁNÍ RÉVY

40 VÝROBA VÍNA

---

### 46 OD RÉVY K VÍNU

48 VINAŘŮV ROK

---

### 60 JAK NAJÍT SVŮJ DRUH

62 JAK ČÍST VINNÉ ETIKETY

72 JAK VYCHOVAT SVOU CHUŤ

74 JAK OCHUTNÁVAT VÍNO

78 JAK TŘÍDIT VÍNA PODLE DRUHŮ

---



## 80 SVĚTOVÁ VÍNA

82 DEGUSTAČNÍ VÝPRAVA

---

### 84 LEHKÁ, TVRDÁ BÍLÁ

### 102 ŠŤAVNATÁ, AROMATICKÁ BÍLÁ

### 128 PLNÁ, BLAHOBYTNÁ BÍLÁ

### 150 RŮŽOVÁ

### 164 OVOCNÁ, ŽIVÁ ČERVENÁ

### 190 VYZRÁLÁ, JEMNÁ ČERVENÁ

### 216 BOHATÁ, HUTNÁ ČERVENÁ

### 256 ŠUMIVÁ

### 272 SLADKÁ A AROMATIZOVANÁ

---



## 294 VÍNO: PRŮVODCE SPOTŘEBITELE

296 DOMA A JINDE

---

### 298 NAKUPOVÁNÍ A UKLÁDÁNÍ VÍNA

300 NAKUPOVÁNÍ VÍNA

302 UKLÁDÁNÍ, SKLADOVÁNÍ

---

### 306 PODÁVÁNÍ VÍNA

308 TEPLoty PRO PODÁVÁNÍ

310 OTEVŘENÍ A PODÁVÁNÍ

316 ZJIŠŤOVÁNÍ VAD

---

### 318 VÍNO K JÍDLŮM

320 SLADĚNÍ DRUHU VÍNA S JÍDLEM

324 DESET ZLATÝCH PRAVIDEL

---

334 ODRŮDY RÉVY

342 GLOSÁŘ

344 REJSTŘÍK

352 PODĚKOVÁNÍ

---