



Víno v proudu času

Mezopotámie a Egypt	10
Řecko a Řím	13
Od středověku ke dnešku	15
	18



Tisíc let architektury

Řádové sklepy	22
BENEDIKTINI	25
CISTERCIÁCI	
TEMPLÁŘI	
AUGUSTINIÁNI	
PREMONSTRÁTI	
JEZUITÉ	
Panská sídla – od hradů k zámkům	36
ŠTERNBERKOVÉ	
LOBKOVICOVÉ	
LICHTENŠTEJNOVÉ A ŽEROTINOVÉ	
Městské sklepy	41
LITOMÉRICE	
MELNÍK	
KUTNÁ HORA	
HUSTOPEČE	
ZNOJMO	
Dědinské sklepy	45
HABÁNI	
SKLEPNÍ ULÍCKY	
Obchodní sklepy	53
Pozoruhodná vinařská architektura	54
HOTAŘSKÁ BŮDA, JEČMENIŠTÉ	
ALTÁN VE VINICI GRÉBOVKA	
NOVODOBÁ ROTUNDA, VELKÉ BÍLOVICE	
VINIČNÍ VĚŽIČKA U MELNÍKA	
ROZHLEDNA NA KRAVÍ HORE	
VINIČNÍ DOMEK NA VINICI MARIÁNSKÁ	
MALOVANÉ SKLEPY V ŠATOVÉ A SEDLEŠOVICÍCH	
MASARYKOVA VYHLÍDKA NA PRAŽSKÉM HRADE	

Co je víno

Složení vína

SLOŽKY SLADKÉ CHUŤI

SLOŽKY KYSELÉ A SLANÉ CHUŤI

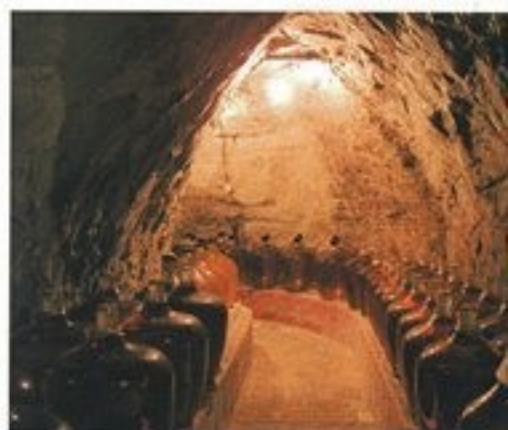
SLOŽKY HORKE A SVÍRAVÉ CHUŤI

AROMATICKÉ LÁTKY

Nechtěné složky vína

62

65



71

Jak vzniká víno

Vznik bílého vína

ZRÁNÍ HROZNŮ A STANOVENÍ TERMÍNU SKLIZNÉ

SKLIZEŇ HROZNŮ

ZPRACOVÁNÍ HROZNŮ NA DRTĚ A MOŠT

ODKALENÍ MOŠTU

ÚPRAVA MOŠTU

KVAŠENÍ MOŠTU

Význam kvasinek

Podmínky a faktory ovlivňující průběh kvašení bílých i červených vín

Řízení kvasného procesu

Ošetřování vín v průběhu zrání

PRVNÍ STÁČENÍ VÍN

SÍŘENÍ VÍN

Význam síření

Dávkování při síření

Způsoby a technika síření

ČIŘENÍ VÍN

Čiřidla

Bílkovinná čiřidla

Ostatní čířící látky

SCELOVÁNÍ VÍN

ÚPRAVA KYSELIN VE VÍNĚ

Působení kyselosti

Zvýšení obsahu kyselin ve víně

Snížení obsahu kyselin ve víně

Stabilizace vinného kamene

Vznik červeného vína

ZRÁNÍ HROZNŮ A STANOVENÍ TERMÍNU SKLIZNÉ

ODZRŇOVÁNÍ A DRCENÍ

PŘÍPRAVA DRTĚ PRO KVAŠENÍ

KVAŠENÍ RMUTU

Kvasné nádoby

Vyluhování látek do moštu

72

74



88

102

Stabilizace barvy	
Řízení kvasného procesu	
ŠKOLENÍ ČERVENÝCH VÍN	
Tepelné zpracování drtě a rmutu	
<i>Karbonická macerace</i>	
<i>Semikarbonická macerace</i>	
<i>Metoda přes čtyři</i>	
Vznik růžového vína	114
Školení vín	115
MECHANISMY PŮSOBÍCÍ VE VÍNĚ	
Oxidoredukční pochody	
STAČENÍ VÍN	
DOPLŇOVÁNÍ NÁDOB – DOLIVKA	
STABILIZACE VÍN	
Filtrování vín	
<i>Křemelinová filtrace</i>	
<i>Filtrace vložkovými filtry</i>	
<i>Membránová filtrace</i>	
<i>Cross-flow filtrace</i>	
Zvláštní způsoby školení vín	124
DŘEVĚNÉ SUDY A SUDY BARRIQUE	
Rozdíly mezi dřevěnými sudy a sudy barrique	
Školení červených vín v sudech barrique	
Školení bílých vín v sudech barrique	
Školení bílých vín metodou sur lie	
VINO LEDOVÉ	
VINO SLÁMOVÉ	
VINO S OZNAČENÍM SVATOMARTINSKÉ	
VINO S OZNAČENÍM BIO	
VINO A STÁŘÍ VINICE	
Lahvování vín	142



Víno perlivé a šumivé 144

Původ šumivých vín	146
PŘÍRODNÍ A EKONOMICKÉ PODMÍNKY OBLASTI CHAMPAGNE	
PRAVIDLA PRO VÍNA S OZNAČENÍM CHAMPAGNE	
Povolené odrůdy révy vinné	
Druhy vín Champagne	
Termín a způsob sklizně	
Lisování celých hroznů	
Ošetření moštu a školení vín	
Druhotné kvašení na lahvi	

Historie šumivých vín u nás	156
Třídění vín s obsahem oxidu uhličitého	157
VÍNO PERLIVÉ	
VÍNO ŠUMIVÉ	
Jakostní šumivé víno	
Jakostní šumivé víno stanovené oblasti	
Pěstitelský sekt	
Aromatické jakostní šumivé víno	
Aromatické jakostní šumivé víno stanovené oblasti	

Nedostatky, vady a nemoci vín

Nedostatky vín

VADNUTÍ HROZNŮ, VADNUTÍ TRÁPINY
 HNITÍ HROZNŮ
 OVLIVNĚNÍ POLYFENOLICKÝMI LÁTKAMI
 HOŘČINY, TRAVNATÉ AROMA
 ŮTA = NETYPICKÉ STÁRNUTÍ VÍN
 PREZRÁLÉ HROZNY, SLUNEČNÍ ÚPAL

Vady vín

BÍLKOVINNÉ ZÁKALY
 ZÁKAL ČERNÝ A BILÝ
 ZÁKAL ZPŮSOBENÝ MĚDÍ
 KRYSTALICKÉ ZÁKALY, VINNÝ KÁMEN
 DREVOVINA, SUDOVINA
 OXIDACE, ZVĚTRÁNÍ VÍN
 PELARGONIOVÁ VŮNĚ
 VŮNĚ A PŘÍCHUŤ PO SIROVODÍKU, SIRKA
 PŘESÍŘENÍ VÍN
 VŮNĚ A PŘÍCHUŤ PO KORKOVÉ ZÁTCE
 PACHUŤ ZPŮSOBENÁ PLASTY
 PAPIROVINA

Nemoci vín

KŘIS
 OCTĚNÍ VÍN
 VLÁČKOVATĚNÍ VÍN
 MYŠINA
 BRETTANOMYCES, KOŇSKÝ POT
 MLÉČNÉ A MANITOVÉ KVAŠENÍ, ZVRHNUTÍ A HOŘKNUTÍ ČERVENÝCH VÍN
 BIOGENNÍ AMINY

164

170



175

183



<i>Naše vinařské oblasti</i>	190
Vinařská oblast Čechy	194
VINAŘSKÁ PODOBLAST LITOMĚŘICKÁ	
VINAŘSKÁ PODOBLAST MĚLNICKÁ	
Vinařská oblast Morava	206
VINAŘSKÁ PODOBLAST MIKULOVSKÁ	
VINAŘSKÁ PODOBLAST SLOVÁCKÁ	
VINAŘSKÁ PODOBLAST VELKOPAVLOVICKÁ	
VINAŘSKÁ PODOBLAST ZNOJEMSKÁ	
Ostatní výrobci, vinařské potřeby a vinotéky	247
Vinařské organizace a vinařské časopisy	256



<i>Víno a zdraví</i>	262
Vliv šlechtění	265
Nové cíle	266
Vínem proti civilizačním chorobám	267
Antioxidační účinky červeného vína	270
Vino a trávicí ústrojí	272
Vinný olej	272
Vinný ocet	273
Hroznový cukr	274
Vstřebávání a odbourávání alkoholu	274



<i>Vinařští patroni</i>	276
Pohanští patroni	278
DIONÝSOS	
SUCELLUS A ÓDIN	
Křesťanští patroni	280
OSTATNÍ VINAŘSTÍ PATRONI	
ČEŠTÍ VINAŘSTÍ PATRONI	
LEDOVÍ SVĚTCI	

Vinařský slovníček

292



Rejstříky

Rejstřík odrůd révy vinné

Jmenný rejstřík vinařských subjektů

Jmenný rejstřík bohů, patronů a svatých

Jmenný, místní a věcný rejstřík

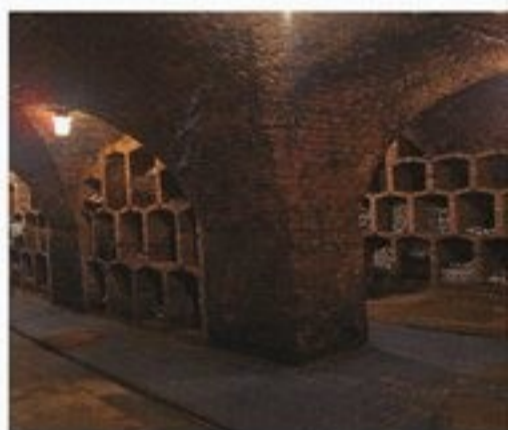
298

300

300

302

303



Rozmanitosti

Ocenění prvního dílu

Poděkování

Seznam ilustrací

Literatura

306

308

309

309

311

