

Część 1
*To co najważniejsze
na temat degustacji*

Przedmowa

Najpierw to, co najważniejsze 8

Przygotowania

Zakup i przechowywanie 14

Temperatura wina 16

Odkorkowywanie, dekantacja,
nalewanie 18

Kieliszki 20

Ocena wina

Sześć kroków podczas degustacji 24

Barwa wina 26

Różnorodność aromatów wina 28

Smak wina 30

Jakość wina 31

Wino i jedzenie 32

Część 2

Podczas 13 degustacji 52 razy wąchamy, próbujemy, smakujemy

Urządzamy degustację	36
Rzut oka na 13 degustacji	38
Cztery rodziny win	40
Styl czterech win białych	46
Styl czterech win czerwonych	76
Styl czterech win musujących	106
Styl czterech aperitifów i win deserowych	112



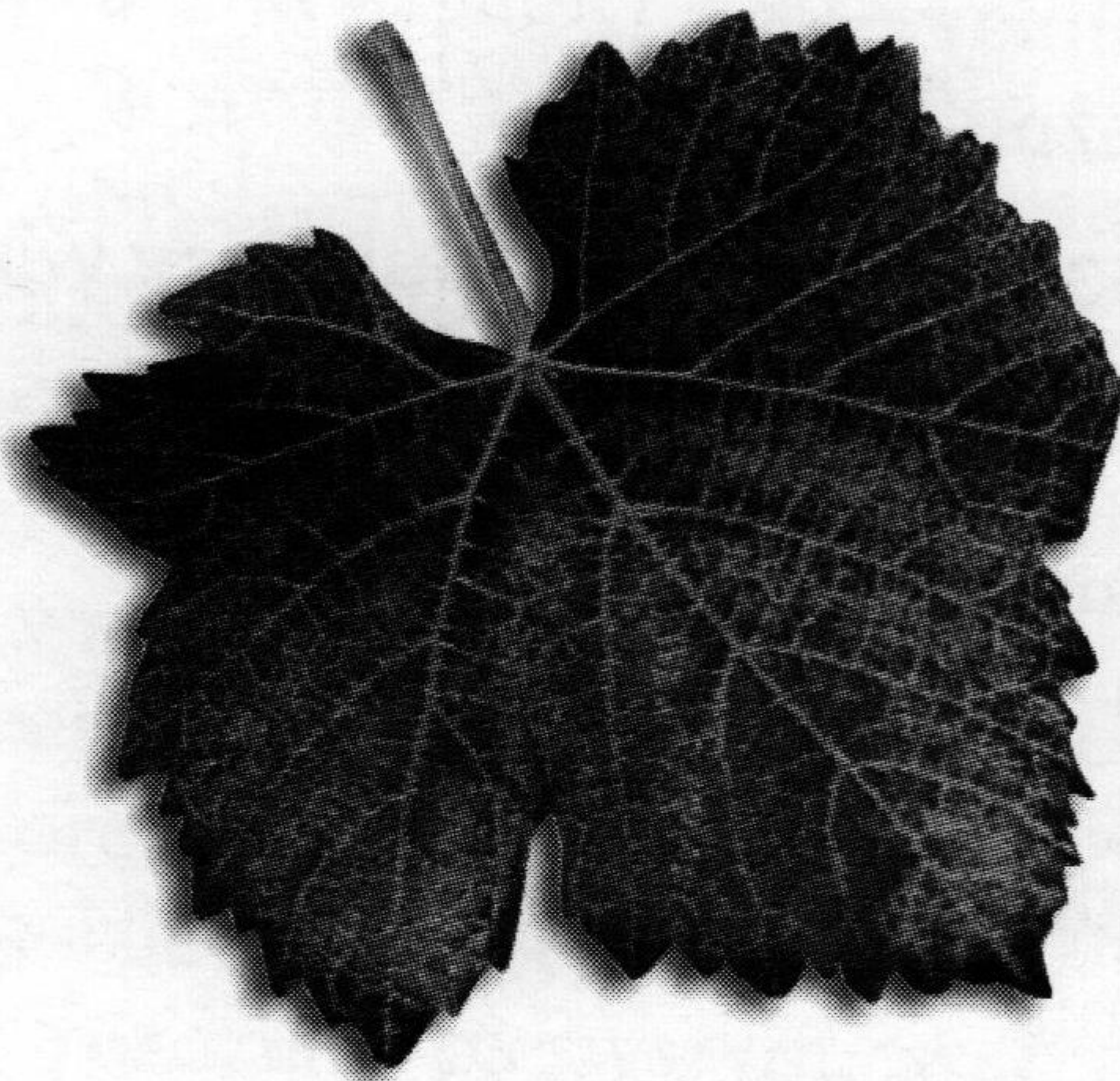
Część 3

Enologia

Jak powstaje wino	120
Wina musujące	126
Sherry i porto	127
Odmiany o winogronach czerwonych	
Cabernet Sauvignon	128
Merlot	129
Pinot Noir	130
Syrah	131
Inne ważne odmiany	132
Odmiany o winogronach białych	
Riesling	134
Chardonnay	135
Inne ważne odmiany	136
Najważniejsze kraje produkujące wino	
Niemcy	138
Austria	140
Szwajcaria	141
Włochy	142
Francja	144
Portugalia	147
Hiszpania	148
Nowy Świat	150
Słowniczek ważniejszych terminów	152
Skorowidz	155

Cztery rodziny win

Wino musujące	
Szampan brut	42
Wino białe	
Riesling Spätlese wytrawny	43
Wino czerwone	
Bordeaux Médoc Cru Bourgeois	44
Aperitif i wino deserowe	
Sauternes	45



Style wina białego

Styl czterech win białych	
Pinot Blanc	48
Grüner Veltliner	49
Chardonnay z Kalifornii	50
Gewürztraminer wytrawny	51
Cztery lekkie wina białe	
Szwajcarskie Chasselas	54
Riesling Kabinett wytrawny	55
Sancerre	56
Albariño	57
Cztery średnio ciężkie wina białe	
Silvaner z Frankonii	60
Grauburgunder z Badenii	61
Chablis	62
Soave Classico	63
Cztery ciężkie wytrawne wina białe	
Viognier z doliny Rodanu	66
Marsanne (Roussanne)	67
Sauvignon Blanc z Nowej Zelandii	68
Chardonnay z Australii	69
Cztery aromatyczne i półsłodkie wina białe	
Verdicchio dei Castelli di Jesi	72
Muscat Sec z Alzacji	73
Riesling Spätlese półsłodkie	74
Scheurebe Spätlese z Palatynatu	75

Style wina czerwonego

Styl czterech win czerwonych

Bardolino Classico Superiore	78
Merlot del Friuli	79
Cabernet Sauvignon	80
Saint-Emilion Grand Cru	81

Cztery lekkie wina czerwone

Bandol Rosé	84
Beaujolais-Villages	85
Lemberger z Wirtembergii	86
Valpolicella Superiore	87

Cztery średnio ciężkie wina czerwone

Spätburgunder z Badenii	90
Côte de Beaune	91
Chianti Classico	92
Coteaux du Languedoc	93

Cztery ciężkie wina czerwone

Châteauneuf-du-Pape	96
Zinfandel z Kalifornii	97
Shiraz z Australii	98
Amarone della Valpolicella	99

Cztery dojrzałe ciężkie wina czerwone

Nuits-Saint-Georges	102
Rioja Reserva	103
Barolo	104
Brunello di Montalcino	105

Styl czterech win musujących

Lekkie wina musujące

Prosecco di Valdobbiadene	108
---------------------------	-----

Dobrze zbudowane wina musujące

Cava	109
------	-----

Aromatyczne wina musujące

Winzersekt Riesling z Palatynatu	110
----------------------------------	-----

Słodkie wina musujące

Moscato d'Asti	111
----------------	-----

Styl czterech aperitifów i win deserowych

Wzmocnione wina wytrawne

Sherry Fino	114
-------------	-----

Wina ze szlachetną pleśnią

Riesling Auslese znad Mozeli	115
------------------------------	-----

Wina z suszonych jagód

Moscato Passito di Pantelleria	116
--------------------------------	-----

Wzmocnione wina słodkie

Late Bottled Vintage Port	117
---------------------------	-----