

Spis treści

Wstęp I
Marek Kondrat

À propos 9
Hugh Johnson



W W I N N I C Y

Winorośl 15
*Od historycznego punktu widzenia
do poglądów i praktyki w XXI wieku*

Terroir 19
*Czy rola człowieka jest większa
niż środowiska naturalnego?*

Klimat 27
I skoro już o tym mowa, pogoda

Którą odmianę wybrać? 36
Smak zaczyna się od winogrona

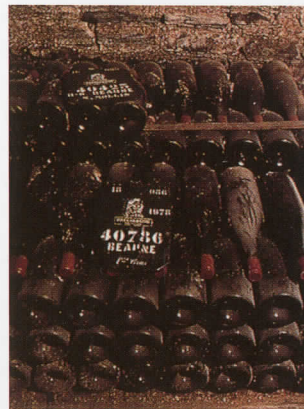
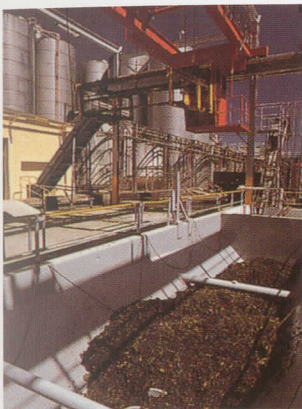
Formowanie winorośli 43
Żywotność nie może być ani za duża, ani za mała

Ilość kontra jakość? 50
A może uda się je pogodzić?

Plaga i zaraza 57
Wrogowie wina

Nawadnianie 63
Zło konieczne?

Mechanizacja 66
Czy to tylko kwestia czasu?



W W Y T W Ó R N I W I N

Produkcja wina 71
Wyposażenie winiarni i jak je stosować

Podejście narodowe
i charakter regionalny 76

Lekkie wina białe 86
Wybory, ich konsekwencje i techniki

Dojrzewające w dębinie, ciężkie wina białe 100
Wybory, ich konsekwencje i techniki

Wina musujące 112
Wybory, ich konsekwencje i techniki

Słodkie wina stołowe 124
Wybory, ich konsekwencje i techniki

Lekkie wina czerwone 137
Wybory, ich konsekwencje i techniki

Średnio ciężkie wina czerwone 149
Wybory, ich konsekwencje i techniki

Treściwe wina czerwone 164
Wybory, ich konsekwencje i techniki

Wina wzmacniane 175
Wybory, ich konsekwencje i techniki

Dąb i wino 192
Wybory, ich konsekwencje i techniki

W B U T E L C E

Chemia i metody
analizy wina 197

Zmiany następujące z wiekiem 202

Wady wina 210

Manipulowanie winem 218

Wielka dyskusja
na temat zamknięcia butelki 227
Konsekwencje wyborów

Słowniczek 235

Indeks 238