

WSTĘP:	Hej, wiesz, dlaczego ta książka nosi tytuł <i>Wino po ludzku?</i>	11
CZĘŚĆ 1:	Trochę teorii, żeby człowiek się nie pogubił	22
ROZDZIAŁ 1:	Jak się robi wino?	23
	Dlaczego w ogóle winogrono?	24
	Terroir – co to jest i dlaczego jest takie ważne?	28
	Skąd jest to wino?	31
	No to jak to się robi?	35
	To co z tą beczką?	40
	Jak się robi musiaki?	43
	Ekologiczne, organiczne... szamańskie? O co chodzi w tych nieco zdrowszych winach	49
	Jak się robi słodkie wina?	57
ROZDZIAŁ 2:	Więcej przyjemności za te same pieniądze, czyli jak poprawnie degustować wino	61
	Po co degustować? NIE dla przyjemności!	62
	Przygotowania do degustacji	63
	Spójrz – niuchnij – spróbuj – pomyśl. Powtórz!	67
ROZDZIAŁ 3:	Dyskretna winna etykieta	85
	Typy winnych etykiet	91
	Skąd to pochodzi?	95
	Ile to wino ma lat?	104
	Z czego jest zrobione?	106
	Jak to smakuje?	107
	O co wam, winiarze, chodzi? Czyli czytamy!	109
	Czy to wino jest dobre?	124

ROZDZIAŁ 4:	<i>That's bullshit! Winne mity i półprawdy</i>	127
	Im starsze wino, tym lepsze	128
	Wino z zakrętką jest gorsze niż wino z korkiem	131
	Wino z kartonu to cienizna	139
	Grube szkło, głębokie dno – dobre wino tylko w szykownej flaszcze	143
	Każde wino zawiera siarczyny	151
	Carlo Rossi to nie wino – to wyrób winopodobny!	156
	Białe do ryby, czerwone do mięsa	158
	Białe z lodówki, czerwone w temperaturze pokojowej	162
	Zbawienne pół godziny	164
	Bąbelki pod ochroną tyżeczki	165

CZĘŚĆ 2: Praktyka czyni mistrza 168

ROZDZIAŁ 5: Idziemy do sklepu 169

Idziemy do dyskontu	171
Idziemy do sklepu specjalistycznego	174
Jak wybrać dobre wino w ciemno?	178
TAK i NIE, czyli o rekomendacjach na butelkach	183
Wielkie słowa... które mało znaczą	187
<i>You'll never walk alone</i> ... jeśli masz telefon z Internetem	197
Zadania bojowe	202

ROZDZIAŁ 6: Jakie wino na wesele? 204

Ile wina potrzebujesz?	206
Czego potrzebujesz?	208
Gdzie to kupić?	212
Jakie wino na wesele... w prezencie?	213
Czy na pewno wino? Przegląd gadżetów dla winomana	214

ROZDZIAŁ 7: Łączenie wina z jedzeniem, czyli jak zrobić sobie podwójnie dobrze 219

Jak to robić?	223
Jak się do tego zabrać? Garść życiowych porad	225
Pochodzenie ma znaczenie	228
Co to jest aperitif i dlaczego jest ważny?	230
Konkret	231

	Chłopie, zejź na ziemię!	237
	Wino i fast food	239
	Jakie wino wybrać do deski serów i wędlin?	242
	Jakie wino na świąteczny stół?	244
	Eksperyment	246
ROZDZIAŁ 8:	<i>Dos and don'ts w restauracji</i>	249
ROZDZIAŁ 9:	Budujemy domową piwniczkę	259
	Trzymaj się z dala od kłopotów	260
	Gdzie trzymać wino?	261
	Co pić od razu, co może poczekać?	264
	Budujemy piwniczkę!	267
	Temperatura	270
	Jak osiągnąć idealną temperaturę wina?	273
	Pomiędzy butelką a gardłem, czyli przegląd szkła do wina	276
	Ile kieliszków potrzebujesz?	278
	Dekanter	287
	Jak dbać o szkło?	290
	Czego jeszcze potrzebujesz?	291
	Na ratunek niedopitym flaszkom	294
	Jak długo wino może stać po otwarciu?	296
CZĘŚĆ 3:	Podróże kształcą, czyli najważniejsze regiony winiarskie...	300
ROZDZIAŁ 10:	Francja	303
	Najważniejsze regiony Francji	305
ROZDZIAŁ 11:	Włochy	327
	Najważniejsze regiony Włoch	331
ROZDZIAŁ 12:	Hiszpania	
	(i ciut Portugalii)	345
	Najważniejsze regiony Hiszpanii	347
	Portugalia (w pigułeczce)	356

ROZDZIAŁ 13:	Europa Środkowa	
	(Niemcy, Austria, Węgry)	359
	Niemcy	360
	Austria	364
	Węgry	369
ROZDZIAŁ 14:	USA	375
ROZDZIAŁ 15:	Ameryka Południowa	
	(Chile i Argentyna)	380
	Chile	381
	Argentyna	384
ROZDZIAŁ 16:	Australia i Nowa Zelandia	387
	Australia	388
	Nowa Zelandia	393
ROZDZIAŁ 17:	Polska	396
	Najważniejsze regiony Polski	405
CZĘŚĆ 4:	...i najważniejsze szczepy	412
ROZDZIAŁ 18:	Chardonnay	
	(czyt. szardone)	415
ROZDZIAŁ 19:	Sauvignon blanc	
	(czyt. sowinią błą)	425
ROZDZIAŁ 20:	Riesling	
	(czyt. rizling)	435
ROZDZIAŁ 21:	Gewürztraminer	445
ROZDZIAŁ 22:	Cabernet sauvignon,	
	czyli pieszczotliwe: „cab”	
	(czyt. kaberne sowinią, nie camembert!)	451
ROZDZIAŁ 23:	Pinot noir	
	(czyt. pino nua)	460
ROZDZIAŁ 24:	Primitivo	469
ROZDZIAŁ 25:	Syrah / shiraz	
	(czyt. syra / sziraz)	478

ROZDZIAŁ 26:	Musiaki	487
	Szampan (champagne)	488
	Crémant (czyt. kremą)	493
	Cava (czyt. kaba)	494
	Polskie wina musujące	497
	Prosecco	498
	Inne fajne musiaki	502
ZAKOŃCZENIE:	I co, i to już? Absolutnie nie!	
	To dopiero początek	509
	Źródła ilustracji	510