

Spis rzeczy

WPROWADZENIE	5
ROZDZIAŁ PIERWSZY	
Po czym poznać najlepsze wino?	9
Jak wybierać wina	11
Im starsze, tym lepsze?	12
Dlaczego jedne wina nadają się do starzenia, a inne nie?	13
Czy to prawda, że najlepsze wina mają wglębenie w dnie butelki?	15
Czy wina z medalami są smaczniejsze?	18
Czy kupować wino w kartonie?	20
Korek czy zakrętka?	21
Czy prawdziwe chianti musi mieć kogutka?	22
Ile procent alkoholu powinno mieć dobre wino?	25
Co nam gwarantuje tak zwana apelacja na etykiecie?	28
Czy to prawda, że wina z nieparzystych roczników są lepsze?	30
Im mniejszy producent, tym lepiej?	31
Dlaczego wielu z nas woli wina półwytrawne?	32
Czy wypada lubić słodkie wina?	34

ROZDZIAŁ DRUGI

Wino w historii	39
Kiedy i gdzie powstało wino?	41
Jak smakowało wino w starożytnym świecie?	43
Czy Rzymianie rzeczywiście pili bez umiaru?	45
Czy to prawda, że kobiety w starożytności nie piły wina?	47
Kto wynalazł beczki, a kto butelki?	49
Jak to było z filokserą i co to takiego?	50
Skąd się wziął Nowy Świat?	53
Co się stało podczas degustacji paryskiej?	57

ROZDZIAŁ TRZECI

Wino w mowie i piśmie	61
Jak mówić o winie?	63
Opisywać parametry czy wrażenia?	65
Kwaśne czy kwasowe?	66
Czy tanierność to garbnikowość?	68
Kiedy wino ma ciało, a kiedy nie ma ciała?	70
Kiedy mówimy, że wino jest przyjemne?	70
Co to jest wino niezrównoważone?	71
Co to jest utlenione wino?	72
Co to jest zredukowane wino?	73
Dlaczego nie każdy lubi wino z brettem?	74

ROZDZIAŁ CZWARTY

Jak to się robi?	77
Czy białe wino robi się z białych winogron?	79
Czy różowe wino powstaje z pomieszczenia białego z czerwonym?	81
Jak się robi wina słodkie?	83

Czy tokaje naprawdę robi się ze spleśniałych winogron?	84
Jak się robi wina musujące?	85
Czy wina kupażowane są lepsze od odmianowych?	87
Gdzie powstają wina odmianowe, a gdzie kupażowane?	90
Dlaczego niektórzy mówią sherry, a inni cherry?	94
Skąd biorą się w rieslingach nuty naftowe?	95

ROZDZIAŁ PIĄTY

Filozofia w służbie wina	99
Ile kosztuje najdroższe wino świata?	101
Czy bardzo drogie wina rzeczywiście są lepsze?	103
Dlaczego wielkie wina czasem nie smakują zwykłemu klientowi?	104
Dlaczego wina bywają tak drogie?	105
Co łączy wino i seks?	110
Czy wypada pić wino w samotności?	114
Czy wino należy pić wyłącznie pod krawatem?	115
Czy kobiety są lepszymi kiperami niż mężczyźni?	118
Czy białe wina są bardziej kobiece od czerwonych?	120
A co z różowymi?	121
Czy należy wierzyć w istnienie tak zwanej mineralności wina?	122
Czy istnieją wina rzemieślnicze?	124

ROZDZIAŁ SZÓSTY

Wina specjalnej troski	127
Co to są wina naturalne?	129
Czy istnieją wina niezawierające siarczynów?	131

Czy wina organiczne są smaczniejsze od nieorganicznych?	132
A czy zdrowsze?	134
Czy wygląd wina ma znaczenie?	135
Czy jednak mętne wino nam nie zaszkodzi?	137
Jak się robi wina biodynamiczne?	139
Kiedy wino jest koszerne?	141
Czy koszerne oznacza gorsze?	144

ROZDZIAŁ SIÓDMY

Jak podawać i przechowywać wino	147
Czy wino trzeba koniecznie trzymać w piwnicy?	149
Przechowywać wino na stojąco czy leżąc?	153
Czy można wino trzymać w lodówce?	154
Dlaczego wino rozlewa się często do butelek z ciemnego szkła?	155
Czy tylko białe wino należy schłodzić przed podaniem?	158
Ile nalewać wina do kieliszka?	158
Z jakich kieliszków pić wina?	160
Jakim korkociągiem najlepiej wyjmuje się korki?	163
Co zrobić, kiedy nam się korek ukruszy?	164
To kiedy właściwie wino jest „korkowe”?	165

ROZDZIAŁ ÓSMY

Lekcja geografii	169
Czy wino francuskie zawsze pochodzi z Francji?	171
Dlaczego wina francuskie są drogie i kwaśne?	174
Dlaczego nasi rodacy nie lubią win kwasowych i tanicznych?	176

Czy winorośl udaje się tylko w ciepłych krajach?	178
Czy polskie wina dorównają kiedyś francuskim czy włoskim?	181
A może klimat nam pomoże?	182
Czy Polska ma wielkie tradycje winiarskie, czy nie ma?	183
Gdzie pija się najwięcej wina?	185
Gdzie produkuje się najwięcej wina?	187
Gdzie jest najwięcej winnic?	188
Jakiego wina dotyczy powiedzenie „Nie masz wina nad węgrzyna”?	189
Czy wino z Beaujolais musi być takie okropne?	190
Czy Izrael jako kraj winiarski należy do Nowego czy Starego Świata?	194

ROZDZIAŁ DZIEWIĄTY

Szampany i inne bąbelki	197
Dlaczego nie każde wino z bąbelkami to szampan?	199
Na czym polega słynna metoda szampańska?	200
Co zamiast szampana?	203
W jakich kieliszkach podawać wina musujące?	206
Czy wypada otwierać szampana z hukiem?	207
Czy szampana trzeba dobrze zmrozić?	208
Czy szampana wynalazł rzeczywiście Dom Pérignon? ...	209
Czy wino musujące szybciej uderza do głowy?	210

ROZDZIAŁ DZIESIĄTY

Winnice świata	213
Winnica czy winiarnia?	215
Czy są winnice w wielkich miastach?	216

Dlaczego winorośl woli mniej żyzne gleby?	217
Jaki typ gleb jest dla winorośli najlepszy?	219
Dlaczego najlepsze winnice znajdują się nad wodą?	220
Jaki wpływ na winorośl mają wiatry i prądy morskie? ...	222
Czy gleby wulkaniczne wpływają na jakość wina?	226
Czy zmiany klimatyczne przesuną winnice na północ?	228

ROZDZIAŁ JEDENASTY

Wino mniej szkodzi	231
Czy wino ma właściwości lecznicze?	233
Czy czerwone wino mniej szkodzi?	236
Które z win są najzdrowsze?	238
Czy wino to puste kalorie?	240
Czy wina można mieszać?	241
Ile wina można wypić dziennie?	242
Dlaczego mężczyźni mogą pić więcej?	243
Czy po winie można prowadzić pojazdy mechaniczne?	244
Czy czysta wódka jest zdrowsza od wina?	247
Czy dzieci powinno się trzymać z daleka od wina?	248
Czy kieliszek wina wypity w ciąży zaszkodzi?	251
Dlaczego po degustacji nie należy myć zębów?	252
Czy można bez szkody dla zdrowia degustować kilkadziesiąt win dziennie?	252

SŁOWNIK SZCZEPÓW WINOROŚLI

WYSTĘPUJĄCYCH W KSIĄŻCE	255
-------------------------------	-----