

Obsah

| | Strana |
|---|------------|
| Předmluva | 13 |
| 1. Úvod | 15 |
| 1.1. Počátky šampaňského | 20 |
| 1.2. Velké technologické a průmyslové pokroky | 26 |
| 1.3. Boj proti révokazu | 28 |
| 1.4. Dvacáté století | 30 |
| 1.5. Mezioborové sdružení Champagne (Svaz vinařů) | 33 |
| 2. Organizace vinohradnictví a vinařství v Champagne | 35 |
| 2.1. Vinice Champagne | 36 |
| 2.2. Vinařství v Champagne | 47 |
| 3. Vinice a odrůdy Champagne | 53 |
| 3.1. Cyklus révy vinné a vinohradnické práce | 53 |
| 3.2. Nové agrotechniky: lyrovité vedení révy vinné | 63 |
| 3.3. Problémy při pěstování révy vinné | 64 |
| 3.4. Vinohradnický výzkum v Champagne | 76 |
| 4. Zpracování základního vína | 83 |
| 4.1. Sklizeň hroznů | 83 |
| 4.2. Lisování | 87 |
| 4.3. Vinifikace | 104 |
| 4.4. Alkoholová fermentace | 117 |
| 4.5. Jablečno-mléčná fermentace | 121 |
| 4.6. Jiné, netradiční, metody odbourávání kyseliny jablečné | 126 |
| 4.7. Vinifikace ve dřevě | 127 |
| 4.8. Stáčení | 129 |
| 5. Šampaňské rosé | 130 |
| 5.1. Volba suroviny | 131 |
| 5.2. Zpracování hroznů | 133 |
| 5.3. Způsoby přípravy šampaňských rosé | 135 |
| 6. Scelování (kupáž) | 137 |
| 6.1. Degustace čirých vín | 137 |
| 6.2. Příprava scelování | 141 |
| 6.3. Vlastní kupáž | 144 |

| | |
|---|------------|
| 7. Školení základního vína | 145 |
| 7.1. Číření vína | 145 |
| 7.2. Stabilizace vůči vinanům | 149 |
| 7.3. Filtrace základních vín | 154 |
| 8. Tiráž vín | 157 |
| 8.1. Vína z kupáže (scelování) | 158 |
| 8.2. Kvasinky druhotné fermentace | 160 |
| 8.3. Množení tirážního zákvasu | 161 |
| 8.4. Cukr | 163 |
| 8.5. Přísady usnadňující setřásání | 165 |
| 8.6. Aktivátory fermentace | 166 |
| 8.7. Láhev | 166 |
| 8.8. Víčko | 168 |
| 8.9. Tirážní zátky | 169 |
| 8.10. Šampaňské sklepy | 170 |
| 8.11. Průběh plnění lahví | 172 |
| 9. Druhotná fermentace a zrání na kalech | 174 |
| 9.1. Druhotná fermentace | 174 |
| 9.2. Vyzrávání šampaňských vín na kvasnicích | 181 |
| 10. Setřásání a odkalování | 187 |
| 10.1. Setřásání | 187 |
| 10.2. Odkalování | 194 |
| 10.3. Přidavek expedičního likéru | 197 |
| 11. Korková zátka a konečné zátkování | 201 |
| 11.1. Korková zátka | 201 |
| 11.2. Zátkování | 208 |
| 11.3. Pachuti po zátce | 209 |
| 11.4. Alternativy klasické korkové zátky | 212 |
| 12. Pěna, bublinky a perlení | 215 |
| 12.1. Podávání šampaňského | 216 |
| 12.2. Od vzniku bublinek až k zániku řetizku | 217 |
| 12.3. Sklenička, perlení a degustace | 226 |
| 12.4. Pěna, perlení a postup přípravy šumivého vína | 232 |
| 13. Šampaňské z hlediska spotřebitele | 237 |
| 13.1. Analytické složení šampaňského | 237 |
| 13.2. Degustace | 244 |
| 13.3. Šampaňské a zdraví | 248 |
| 13.4. Konzumentské „speciality“ | 255 |

| | |
|--|------------|
| 14. Jiné metody produkce šumivých vín | 259 |
| 14.1. Hlavní způsoby přípravy šumivých vín | 259 |
| 14.2. Rozlišování šampaňských a ostatních šumivých vín | 264 |
| | |
| 15. Vývoj šampaňského | 265 |
| 15.1. Vývoj v posledních dvaceti letech | 265 |
| 15.2. Očekávaná budoucnost | 267 |
| 15.3. Champagne a životní prostředí | 272 |
| | |
| Seznam použitých zkratk | 282 |
| | |
| Literatura | 284 |
| | |
| Rejstřík | 288 |