



SISÄLTÖ

Lukijalle	12
1 Viinin alkujat ja leviäminen	19
2 Viinietiketin muodostuminen	27
3 Viinikirva	33
4 Eurooppalainen viinien sääntely	37
5 Viinien valmistus	41
6 Viinin kanssa toimiminen	59
Viinin tarjoaminen	59
Viinien kanssa tarvittavat välineet	62
Viinien arviointi	74
Tilanteen eteneminen	80
Viinin ja ruoan yhdistäminen	86
Suomalaisia sesonkeja	90
Viinien hankkiminen	93
Viinien varastointi	96
7 Viinien maailma	103
Kahtia jaettu	105
<i>Vanhan maailman viinit</i>	109
Ranska	111
Alsace	112
Bordeaux	116

Burgundi	120
Chablis	123
Côte-d'Or	125
Beaujolais	127
Beaujolais nouveau	129
Languedoc-Roussillon	130
Loire	134
Provence	138
Rhône	143
Samppanja	147
Lounais-Ranskan viinit	152
Italia	157
Barolo	158
Barbaresco	163
Chianti	163
Brunello di Montalcino	168
Vino Nobile di Montepulciano	170
Valpolicella	171
Soave	174
Franciacorta	176
Prosecco	178
Italian alppiviinit	181
Etelä-Italia	184
Espanja	187
Rioja	189

Ribera del Duero	193
Priorat	195
Penedès	196
Cava	197
Sherry	198
Portugali	203
Vinho verde ja alvarinho	203
Portviini	204
Madeira	207
Saksa	211
Itävalta	219
Unkari	223
Kreikka	229
Englanti	235
<i>Uuden maailman viinit</i>	239
Argentiina	241
Chile	247
Australia	253
Kanada	261
Uusi-Seelanti	265
Etelä-Afrikka	269
Yhdysvallat	275
Viinimatkailu	284
Kirjallisuutta	286