

aukcyjne wina

auction wines;
encheres (vente aux)

wina będące przedmiotem kolekcjonerskim, jest ich niewiele, zawsze są to wina niezwykle długowieczne, wielkie, prestiżowe, takie jak wina bordoskie, burgundy, wybitne wina rudańskie, wielkie szampany, ale coraz częściej najlepsze wina z Niemiec i Nowego Świata; są przedmiotem licytacji w największych domach aukcyjnych na świecie: Sotheby's i Christie's w Londynie oraz w Nowym Jorku. Wśród aukcyjnych rekordów cenowych padały następujące: skrzynkę Château Margaux z 1900 r. zlicytowano w maju 1985 r. za kwotę o równowartości dzisiejszych 38 877 euro, 12 butelek Château Mouton-Rotschild z 1945 r. za kwotę o równowartości 78 895 euro, a za butelkę Château d'Yquem z 1784 r. zapłacono 36 tys. funtów. Historyczna butelka Château Lafite z 1787 r. zakupiona niegdyś przez Thomasa Jeffersona, wówczas przyszłego prezydenta Stanów Zjednoczonych, w grudniu 1985 r. została sprzedana za sumę 1,1 mln funtów. Najciekawsze są jednak aukcje w regionach winiarskich, np. charytatywna, wielka aukcja Hospices de Beaune w Burgundii, podczas której licytuje się ponad 500 beczek najlepszego burgunda.

druga fermentacja

secondary fermentation;
prise de mousse (szampan), deuxième fermentation

d.f. następuje podczas produkcji szampana już w butelce, tworząc w ten sposób ze spokojnego trunku wino musujące; często jednak, chociaż nieprawidłowo, terminu tego używa się w odniesieniu do win spokojnych, określając tak fermentację jabłkowo-mlekową lub kontynuację pierwszej fermentacji mogącej nastąpić podczas ciepłej wiosny, po jej zbyt wczesnym ustaniu z powodu wczesnej zimy; ta ostatnia jest fermentacją niezamierzoną, najczęściej na skutek niestarannej winifikacji i jest już oczywistą wadą czy usterką wina, następuje, gdy w winie pozostanie niewielka ilość nieprzefermentowanego cukru i drożdży lub gdy wino nie było starannie przefiltrowane; niepożądana d.f. objawia się minimalnie zwiększonym ciśnieniem w butelce, powodowanym przez CO₂ i małą ilością bąbelkami na brzegu powierzchni trunku, wino może być nieco zachmurzone, z niewielkim osadem na dnie butelki; zmiana zapachu może być niewyczuwalna, chociaż w ekstremalnych przypadkach może pojawić się zapach drożdży lub pieczonego chleba.

merkaptany

mercaptans, taste of mercaptan;
mercaptanes, goût de mercaptan

zapach redukcyjny, pochodzący od grupy związków siarki (tiole, tioalkohole), zwykle o nieprzyjemnym, mocnym, mdławym, odrobinę kwaśnym aromacie zgnilizny, potu, czosnku, palonej gumy, cebuli, szczypiorku, powstałym w wyniku reakcji siarkowodoru i alkoholu przy niedostatku tlenu; występujący w bardzo starych białych winach (np. reńskich); zapachy m. są trudno usuwalne i najczęściej niszczą całkowicie wino; przyczyną ich powstawania może być zbyt wysokie stężenie dwutlenku siarki podczas fermentacji; jednak niektóre m. odpowiedzialne są za przyjemniejsze aromaty, np. 4MMP za bardzo przyjemny aromat sauvignon blanc, inne za wonną czarną porzeczkę, aromat grejpfruta, marakui, a nawet palonej kawy.

Hasła autorstwa Wiktora Zastróżnego pochodzą z Degustacyjnego słownika winiarskiego wydanego przez Festus – Sopotkie Towarzystwo Winiarskie.

SINCE 1946
FESTUS
WINE & SPIRITS

