

## delikatne

*delicate, fine, tender, delicat, tender, fin, tenue, velouté, gentil,*

określenie implikuje wino łagodne, stonowane, o atrakcyjnej, wyciszzonej charakterystyce; można mu przypisać wiele pozytywnych określeń, takich jak: lekkie, przyjemne, jedwabiste, nienarzucające się, zrównoważone, subtelne, eleganckie, harmonijne, o miękkiej, aksamitnej strukturze i lekkich, przyjemnych aromatach – w odróżnieniu od win z wigorem; wino raczej nieśmiałe, z pewnością nienależące do ekstrawertycznych, zwykle o mniejszej zawartości alkoholu; do takich win można zaliczyć dobre pinot noir czy rieslinga; niestety, by cieszyć się delikatnością, subtelnością i finezją pięknego wina, potrzeba pewnego doświadczenia i wiedzy; pojęcie to w żadnym razie nie oznacza wina wodnistego i słabego; wina białe są zwykle bardziej delikatne niż czerwone; potocznie w. d. oznacza wino dobre, lekkie, łatwe w picu i mało wytrawne; określenie, jako niejednoznaczne wymaga doprecyzowania czy wino jest przyjemnie delikatne, czy zbyt delikatne; przeciwieństwo wina mocnego, ciężkiego (potoczyste, finezyjne; kruche; aksamitne; miłe; wyrafinowane)

---

## tête de cuvée

*head blend, top quality wine, top growth, cuvée de tête, prestige cuvée*

(fr.) lub cuvée de tête; oznaczenie najlepszego wina pochodzącego od danego producenta, szczególnie w przypadku sauternes, gdzie oznacza wino powstałe z pierwszego *trie* [patrz poniżej – red.]; w wyjątkowych latach producenci najlepszych sauternes osobno butelkują t.d.c. i umieszczają to określenie na etykiecie wina; zwykle są to wina niezwykle kosztowne. Także określenie najwyższej jakości moszczu z pierwszego tłoczenia winogron, o najlepszej równowadze kwasów, cukrów i minerałów.

[termin stosowany często (zwłaszcza w formie *prestige cuvée*) dla najlepszych szampanów danego producenta; pierwszym winem tego typu w Szampanii był Dom Pérignon 1921 wypuszczony przez dom Moët & Chandon w 1928 r. – red.]

---

## tri, trie(s)

*selection of bunches, selective picking of botrytised grapes, vendanges par tries*

(fr.) ręczny, selektywny zbiór wyłącznie w pełni dojrzałych owoców z całych kiści; tą metodą dokonuje się zbiorów w winnicach wytwarzających przede wszystkim wina słodkie, ale też wytrawne, np. *Trie Spéciale Savennières* z *Domaine Baumard* nad Loarą; liczba t. (pojedynczych przejść przez winnicę w celu zebrania tylko zbotrytyzowanych lub dojrzałych owoców) zależy od jakości produkowanego wina, zdarza się, że może ich być nawet 5-7; jest to jeden z powodów wysokich cen najlepszych win słodkich (np. sauternes)

---

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

SINCE 1996  
**FESTUS**  
WINE & SPIRITS

