

## miękkie, miękkość

wino o jedwabistej, aksamitnej teksturze, okrągłe na podniebieniu, pozbawione agresywnych, twardych tanin (czerwone), w którym cukier i alkohol dominują nad taninami i kwasowością; wino, którego smakowanie nie jest wstrząsem dla podniebienia: jest przyjemne w ustach, atrakcyjne, smaczne, stosunkowo lekkie, bardziej słodkie niż ściągające (czerwone), na ogół najlepsze za młodu; może to być rezultatem krótkiego *cuvaison* (fermentacji); najbliższe określeniu „gładkie” oraz „giętkie”;

pierwotnie wyrażenie to służyło do opisanego łagodnego, mało asertywnego wina, pozbawionego twardości; obecnie najczęściej określa się tak wina o lekko słodkiej dominancie, o łagodnych taninach, nieco niskiej, umiarkowanej kwasowości, mięk na podniebieniu; przyjemne i łatwe w picu, zrozumiałe, instynktownie odczuwane jako wino dobrej jakości, o drobnoziarnistej, miękkiej teksturze, sprawiające wrażenie delikatności, bez ostrości i szorstkości, zrównoważone, soczyste (owocowe), ładne;

na ogół m. wina jest rezultatem określonej jego struktury – czyli niższego stężenia kwasów lub tanin, czasem alkoholu; przeciwieństwo wina zdecydowanego, ostrego, żywego, szczypiącego, z nerwem, twardego, agresywnego, szorstkiego (choć to ostatnie określenie odnosi się bardziej do wina o ostrych taninach); cecha pożądana, pod warunkiem, że niezbyt wyraźna, bowiem wskazuje wówczas na brak ciała i kwasowości, wiotkość, słabość wina;

ta mięk dla podniebienia cecha świadomie tworzona jest w winach masowych, marketowych, określenie użyte na kontretykcie często wskazuje na małą zawartość alkoholu; wino z wiekiem staje się bardziej miękkie, jeśli jest już takie za młodu, nie nadaje się do dłuższego przechowywania, nie ma potencjału starzenia; czerwone wino w trakcie starzenia łagodnieje, traci wigor, staje się bardziej miękkie z powodu utleniania i polimeryzacji tanin.

## aromaty kwiatowe

niezwykle szeroka rodzina aromatów przypominających różne kwiaty, takie jak np. róża, akacja, piwonia, fiołki, jaśmin, bez, czarny bez, hiacynt, lipa, janowiec, irys, konwalia, lewkonka, narcyz, wrzos, głóg, lawenda, wiciokrzew, pelargonka, piwonia, magnolia, kwiat pomarańczy, brzoskwinia, liguster, werbena, migdałowiec;

cechują głównie młode, białe wina, są kruche i niekiedy ulotne, nietrwałe; podczas swojej ewolucji wino przechodzi okres kwiatowy, kwiatowo-owocowy, by w końcu osiągnąć aromaty trzeciorzędne;

bukiet a.k. mają np. wina muszkat, viognier, riesling; rzadziej akcenty kwiatowe mają wina czerwone, szczególnie wina wielkie, chociaż zapach róży występuje w winach z nebbiolo (barolo, barbaresco); kwiaty żółte i zielone będące w sąsiednim rejestrze kwiatów białych wyznaczają gamę aromatyczną win białych we wczesnej młodości i czerwonych u kresu ich życia, w ich apogeum (przede wszystkim lipa, janowiec, miódodajny, aromatyczny nostrzyk żółty); wielkie wina likierowe cechują właśnie te niuanse zapachowe zintegrowane z bukietem miodowym (aromaty spożywcze); nuta lipowa kojarzona jest zawsze z odmianowym aromatem pierwotnym, w odróżnieniu od aromatu janowca pojawiającego się dopiero po pewnym czasie starzenia w butelce; liguster, rezeda, kapryfolium, akacja i kwiaty polne są aromatami pospolitymi i licznie występują w winach białych, pozostają świeże, nie ulegają oksydacji; zapach róż i kwiatu czarnego bzu silnie wiąże się z muszkatami; niekiedy do aromatów kwiatowych zalicza się miód z uwagi na jego pochodzenie (przeważnie) z kwiatowego nektaru.

## słaby rok

potoczne określenie roku, w którym produkuje się wiele słabych win, co jest efektem niekorzystnych warunków klimatycznych: może to być mała liczba dni słonecznych w lecie, co powoduje brak dojrzałości winogron, lub deszcze i mgły podczas zbiorów mogące powodować pleśń; winiarze unikają tego określenia, ponieważ s.r. nie wyklucza tworzenia w takich latach nawet wielkich win.

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

SINCE 1994  
**FESTUS**  
WINE & SPIRITS

