

Яцкевич О. О.,

Харківський національний педагогічний університет імені Г. С. Сковороди

ОЦІННА СКЛАДОВА ДЕСКРИПТОРІВ СМАКУ ВИНА У ЖАНРІ ДЕГУСТАЦІЙНИХ НОТАТОК

У статті подано опис узуального й контекстуального значень дескрипторів вина в аксіологічному аспекті. Увага зосереджена на особливостях актуалізації оцінної семантики в текстах дегустаційних нотаток.

Ключові слова: густативна лексика, дескриптори вина, оцінне значення, дискурс вина, жанр дегустаційних нотаток

В статье представлено описание узуального и контекстуального значений дескрипторов вина в аспекте аксиологии. Внимание сосредоточено на особенностях актуализации оценочной семантики в текстах дегустационных заметок.

Ключевые слова: густативная лексика, дескрипторы вина, оценочное значение, дискурс вина, жанр дегустационных заметок

The article is an attempt to describe conventional and contextual meanings of wine descriptors from axiological perspective. In the focus of attention are the peculiarities of the evaluative meaning being actualized in wine tasting notes.

Key words: gustative vocabulary, wine descriptors, evaluative meaning, wine discourse, tasting notes genre

Оцінна складова дескрипторів винного смаку – явище досить складне і мінливе. По-перше, як відомо, про смаки не сперечаються. По-друге, конотація залежить від контексту, жанру, ситуації, інтенції. Дискурс вина об'єднує розмаїття комунікативних ситуацій, мовленнєвих жанрів та рівнів мовної компетенції. Як наслідок, дослідники виокремлюють принаймні три різновиди словника: 1) словник професійного дегустатора; 2) непрофесійний словник аматора та 3) словник журналіста, винного критика [2? с. 5].

Останнім часом набув актуальності жанр дегустаційних нотаток (ДН), покликаний описати якості вина та популяризувати напій. Цей жанр реалізується двоюко – у вигляді професійної критики у спеціалізованих виданнях та аматорського опису у блогах цінителів вина. Метою статті було схарактеризувати оцінне значення дескрипторів вина, що функціонують у ДН. Аналіз охоплював спеціалізовані словники та видання (*Decanter*, *Wine Enthusiast*), а також блоги винолюбів.

Густативна лексика неодноразово привертала увагу вітчизняних і зарубіжних мовознавців, серед них українсти (М. Білоус, І. Гайдаєнко, А. Висоцький), русисти (Г. Моран Лойола), компаративісти (А. Куценко, Ж. Лечицька, Г. Мейджи), грецисти (Н. Малінаускене), латиністи (Н. Тимейчук, Н. Федоров), германісти (А. Бекхаус, А. Лерер) та інші. Проте низка питань і досі залишається недостатньо вивченою. Зокрема аксіологічний аспект не отримав достатньої розробки.

Ад'єктивні дескриптори вина становлять найчисленнішу групу в силу свого категоріального значення. Серед прикметників, що описують смак будь-якого продукту, можна виділити два універсальні підкласи – описові та оцінні. Перші описують певні внутрішньо притаманні продуктам смакові характеристики. Другі дають оцінку, засновану на відчутті чи досвіді того, хто смакує. Наприклад, базові прикметники *sweet*, *sour*, *bitter*, *salty*, хоча й містять певні оцінні семи, насамперед описують конкретний притаманний продукту смак. Похідні прикметники *steely*, *oaky*, *fruity*, *flowery*, *pebbly* є відносними і водночас описовими, оскільки описують певний присмак продукту опосередковано, через порівняння з іншим еталоном. Що ж до прикметників *delicious*, *nice*, *attractive*, *toothsome*, *inedible*, *disgusting*, то їхня основна семантична функція полягає в оцінці смакових відчуттів суб'єкта. Тому оцінне значення в них виходить на перший план, належить до денотату.

Незважаючи на універсальне використання дескрипторів загальної оцінки при описі будь-якого смаку, їх функціонування у виноробному дискурсі виявляє певні особливості, а саме градацію позитивно й негативно маркованих лексем. Наприклад, дегустатори досить поширено вживають прикметники *complex*, *distinguished*, *great*, *fine*, *classy*, *elegant*, *delicate*, *subtle*, *scrumptious* та іменники в атрибутивній функції *breed*, *character*, *finesse*, даючи високу оцінку вину, наприклад: «**Classy and characterful**, this has a sweet and savoury nose of honeyed stone fruit, spice and basil»; «**Fresh and powerful and supremely elegant**...without doubt one of the **best** wines of the Vintage» [3]. Більш стримано, але позитивно характеризують вино дескриптори *clean*, *sound*, *simple*, *refreshing*, *drinkable*: «**Zippy and refreshing**, this is a **good value** wine that manages to match the crisp, crunchy personality of the Barbera grape» [3]; «**It's simply drinkable and a good way to go for picnics, tailgates or when you just want a small pour**» [13]. Негативний відтінок наявний у прикметниках *insipid*, *bland*, *common*, *ordinary*, *lean*, *green*: «**The difficult vintage polarized our judges, with some praising their freshness and others criticizing the wines for being lean and green**» [3]. Найбільш інтенсивно негативна оцінка виражена у словах *off*, *off-putting* та прикметниках загальної негативної оцінки: *awful*, *ghastly* тощо.

Незважаючи на те, що оцінне значення власне оцінних прикметників є стійким, воно не є незмінним. Як засвідчив аналіз, деякі прикметники, у яких узуально закріплене позитивне оцінне значення, можуть у контексті виноробства розвинути протилежне прагматичне значення. Наприклад, прикметник *amiable* у загальномовному вживанні має позитивну оцінку сему, характеризує когось або щось приємне, дружлюбне, люб'язне, симпатичне. У виноробному контексті він набуває дещо зниженої конотації, оскільки інформує, що, попри відсутність вад у вині, воно не справляє на дегустатора особливого враження («*implies good character, but dull experience*») [5]. Синонімом до нього є прикметник *vinous*, у внутрішній формі якого оцінка не закладена, але водночас він не інформує про жодну позитивну якість, описуючи вино як «виноподібне».

Зустрічаємо розбіжності тлумачення дескриптора зокрема в оцінному компоненті. Наприклад, прикметник *sophisticated*, з одного боку, дає позитивну характеристику вина як «ретельно виготовленого, що має високі якісні характеристики» [1, с. 214], а з іншого, вказує на його вади: «вино з надмірним (протизаконним) додаванням спецій або ароматизаторів» [1, с. 243]. Синонімом до другого значення є термін *adulterated*.

Деякі прикметники мають, на перший погляд, негативне забарвлення, як у випадку з *override*: префікс *over-* імплікує негативну ознаку «занадто». Проте насправді йдеться про технологію підготовки винограду, який передержують на лозі, щоб він набув солодкості та смаку ізюму, що є необхідним для отримання певного типу вин (наприклад, угорський Токай). З іншого боку, прикметник *prune*, хоча й свідчить про той самий спосіб підготовки винограду, але несе негативну оцінку смаку вина, як такого, що має неприємний їдкий, схожий на чорнослив присмак. Натомість прикметник *raisiny* може мати або не мати негативного забарвлення. Він означає багатий смак вина як наслідок жаркого клімату, що призводить до висихання винограду на лозі. Усе залежить від референції: якщо *raisiny* описує смак столового вина, то набуває негативної конотації, оскільки для таких вин надмір солодкості є вагою.

До особливостей архітекtonіки жанру ДН відносимо присутність опису чотирьох параметрів: *характеру* вина (сукупності усіх позитивних рис); *балансу* (комплексного параметра, що свідчить про врівноваженість кислотності, солодкості, терпкості та алкоголю); *тіла* (консистенції, текстури або в'язкості) та *кінцевого присмаку*. Для кожного з них залучається низка дескрипторів, які оцінюють відповідну ознаку як «достатню», «надмірну» або «недостатню». Так «характер» вина позитивно описують зокрема одиниці *powerful, suave, generous, characterful, with well-defined character, rich, complex, deep, full-flavoured, versatile* та інші. Вино, що справляє слабе враження, описується як *discrete, aloof, shy, narrow, sly, reserved, reticent, withdrawn, subtle, limpid*. Про надмір ознаки свідчать дескриптори *voluptuous, sassy, brash, in-your-face, bold, assertive, aggressive, explosive, volatile*, щоправда дескриптори *vibrant, exuberant* скоріше підкреслюють надмір як позитивну рису. Британська дослідниця А. Лерер виявила ще один градієнт – «слабкий», що має скоріше позитивну конотацію, оскільки описує певний сорт, для якого ця ознака є нормою. Він представлений дескрипторами *delicate, polite* [6, с. 14].

Параметр «баланс» має низку протиставлень за оцінним компонентом. По-перше, антонімічні пари *balanced – unbalanced, harmonious – unharmonious*, описують цю ознаку в цілому. Окрім цього низка непрямомінативних засобів протиставляється за ознакою «збалансованість/незбалансованість»: *round, finely-tuned, polished, crafted, tight-woven, supple, flexible, soft, tender – square, angular, edgy, sharp, pointed, harsh, rough, hard*. Дисбаланс сприймається як «надто виражений зайвий смак» або «брак смаку». Відповідно другу ознаку описують прикметники *flat, rectilinear, threadlike, lanky, long-limbed*. Подальший розподіл слів відбувається за ознаками «солодкість», «кислотність», «терпкість» та «міцність», які сукупно свідчать про баланс напою.

Текстура, або «тіло», асоціюється із відчуттям в'язкості та ваги у роті. Відповідно до нього вина бувають легкі, середні та повнотілі. До прикметників, об'єднаних сімою «норма», відносимо *heavy, full-bodied, big, fat, thick, solid, sturdy, hearty, meaty, deep, powerful, forceful, robust, light, delicate, fragile*. Два прикметники – *strong* та *chewy* – мають позитивну або негативну конотацію залежно від ситуації чи типу вина. Надлишок ваги та спирту описується за допомогою слів *coarse, alcoholic, hulking*. Їхній брак характеризують прикметники *watery, weak, meager, small, flabby, little, lean*.

Для параметра «кінцевий присмак» важлива тривалість, тому дескриптори *lingering in your mouth, long / infinite / 'nonstop' length* семантично близькі до *wonderful length, perfect / unforgettable finish*.

Іноді зустрічаємо вказівку на наявність специфічного присмаку. При цьому деякі дескриптори можуть викликати шок у недосвідченого споживача, оскільки еталони зовсім не асоціюються з приємним смаком їжі. Наприклад, у професійному жаргоні дегустаторів дескриптори *cat's pee, petroleum notes, barnyard, sweaty horse saddle* та інші описують цілком позитивні й бажані смакові якості деяких вин. «*There's a barnyardy funkiness to this Pinot Noir that is frankly fascinating*» [13]. Професійні дегустатори (зокрема Дж. Робінсон) асоціюють подібні присмаки та запахи із конкретним сортом вина, ґрунтом та технологією виготовлення, наприклад, оліїстість вказує на Шардоне і є наслідком молочнокислої ферментації; Шаблі нагадує вологе каміння, а витриманий Ріслінг набуває присмаку кerosину; деякі вина асоціюються із запахом тварин: Савіньон Блан можна впізнати за характерним присмаком котячої сечі, а витримане червоне бургундське відгонить дичиною. Усі ці дескриптори є позитивними. Натомість деякі присмаки є свідченням певних вад вина, наприклад, хімічний запах ацетальдегіду є ознакою окислення, запах листя герані вказує на наявність сорбінової кислоти, присмак запаленого сірника або тухлих яєць свідчить про присутність сірки або сірководню. У наступному контексті є вказівка на сторонні присмаки: «*Oxidized aromas are not inviting. After the doughy, yeasty opening, the palate deals oxidized flavors of bitter and sweet red plum. Bitter on the finish; barely worth a look*» [13].

Написання ДН, попри універсальність словника, залучає індивідуальний стиль викладу критика. Вживання тих чи інших дескрипторів, метафоричних зворотів спричиняє різний рівень експресивності та емоційності оцінки. Вживання яскравих метафор на зразок «*the sensation of licking stones*», «*cow manure*», «*petrol*» для передачі характерних смаків відомих вин пов'язують з ім'ям Р. Паркера [11]. Серед його описів зустрічаємо: «*Watch out when the auctioneer calls some 19th century wine 'a graceful old lady whose wrinkles are starting to show through layers of make-up'. That means the wine is undrinkable, and some fool will spend \$500 for it*»; «*The vinous equivalent of Liquid Plumber*» [4].

Порівняно із текстами професійних критиків, описи блогерів задіють специфічні засоби вираження оцінки. Деякі з контекстів максимально наближені до професійних, проте здебільшого вони позначені більшою емоційністю та експресією, наприклад: «*2000 Marcassin Pinot Noir Blue Slide also announces itself loud and clear, and I'm loving every syllable. When the fruit struts onstage, you gasp, you grin – you wonder if it's too gosh-*

darned beautiful to have any talent – then, tada! It ties on its tap shoes and dances its way into your sense-centers, demanding more devotion with each eager sip. Call me crass for picking this over the Burg, but I defies ya to taste both and do any different»; «Wow! Really pretty, animal nose. Excellent concentration and an interesting wine. Tannic. Very good, but avoid if you are averse to animal poop in your glass» [14]. Як видається, цей різновид дегустаційних нотаток покликаний насамперед розважити, запросити до приємної розмови, аніж повідомити про якості напою. Тому замість лаконічних і звичних ад'єктивних засобів у ньому творчо поєднані яскраві метафори, розмовна граматики та знижена лексика. Як зізнаються самі блогери, разом із вином вони насолоджуються метафорами, що його описують.

Отже, потреба в адекватному описі смаку вина робить оцінку невід'ємним компонентом цього дискурсу та спричиняє пошук нових оцінних засобів. Якщо термінологічна система є досить сталою і закритою, то словник, яким оперують журналісти, весь час збагачується індивідуально-авторськими одиницями. Проте креативна функція мови реалізується вповні у розмові блогерів, не стримуваних ані рамками термінології, ані стилістичними обмеженнями.

Література:

1. Неделько А. Г. Англо-русский и русско-английский словарь по виноградарству, виноделию и спиртным напиткам. Около 24000 терминов. – М. : РУССО, 2005.
2. Bruce, Nigel. Classification and hierarchy in the discourse of wine: Emile Peynaud's The Taste of Wine. – ASp [En ligne], 23-26 | 1999, mis en ligne le 21 juin 2011, consulté le 14 juillet 2013. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://asp.revues.org/2376>
3. Decanter : The World's Best Wine Magazine, 2010-2011.
4. Favorite wine adjectives? [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.wineloverspage.com/forum/village/viewtopic.php?f=3&t=3970&start=48>
5. Glossary of Wine-Tasting Terminology (Version 1.4 – Jan. 1995) [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://metcon.met.co.nz/nwfc/beard/www/wine_glossary.html
6. Lehrer, Adrienne. Wine and Conversation. – Oxford University Press, 2009.
7. Jackson, Ronald S. Wine Tasting: A Professional Handbook. – United States : Academic Press, 2002.
8. Magee, Harrison. Talking About Taste: How the Description of Food Means and Does. – Linguistics Thesis : Swarthmore College, May, 2009.
9. Mitchell, Evan. The psychology of wine: truth and beauty by the glass / Evan Mitchell and Brian Mitchell. – United States : ABC-CLIO, 2009.
10. Oddbins Dictionary of Wine : [general editor Simon Collin]. – Bloomsbury, 2004.
11. Salmon, Felix. The decline of the Robert Parker empire. Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://blogs.reuters.com/felix-salmon/2012/12/17/the-decline-of-the-robert-parker-empire/>
12. Wine Anorak. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.wineanorak.com/wineblog/wine-science/exploring-the-language-of-wine>
13. Wine Enthusiast : Buying Guide, May, 2012.
14. Wine-people. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://wine-people.com/tasting.htm#highlife>