

Małgorzata Dawidziak-Kładoczna

Mechanizmy konceptualizacji smaku w opisach i notach degustacyjnych win

W życiu człowieka ogromną rolę odgrywa smak potraw, który za sprawą procesów wegetatywnych odpowiada za stany uczuciowe¹. Zważywszy na fakt, iż w języku polskim występują tylko 4 wyrazy prymarnie nazywające smaki (*słodki, kwaśny, słony, gorzki*), precyzyjny opis percepcji wrażeń smakowych nie jest łatwy. Wymaga on od nadawcy wielkiej wyobraźni i inwencji lingwistycznej. Obie właściwości w bardzo wysokim stopniu muszą mieć rozwinięte kiperzy określający gatunki wina, herbaty i kawy oraz opisujący i oceniający ich jakość, w tym również smak.

W niniejszym artykule analizie lingwistycznej zamierzam poddać konceptualizację smaku na przykładzie trunków, a konkretnie win². Wybrany do badań materiał to zamieszczane w Internecie recenzje kiperskie (zwane też notami degustacyjnymi)³ oraz opisy win umieszczane w katalogach i na etykietach butelek. W pracy postaram się przedstawić mechanizmy nazywania (konceptualizacji) smaków win stosowane zarówno przez producentów, dystrybutorów, jak i kiperów oraz miłośników tego trunku.

¹ M. Gołaszewska, *Estetyka pięciu zmysłów*, Warszawa 1997.

² O wielkim znaczeniu degustacji win dla znawców może świadczyć wypowiedź jednego z nich: „Liturgia degustacji boskiego napoju opiera swój ceremoniał na zmysłowych doznaniach. Poprzez sumę doznań zmysłów smaku i węchu doświadczamy bukietu wina, zaś świat wzroku i dotyku objawia nam jego suknię” (www.winoman.pl).

³ Materiał pochodzi z następujących stron internetowych: www.owinie.com; www.polskiewina.com; www.wineonline.pl; www.vinisfera.pl.

Artykuł mieści się w kręgu prac dotyczących nazywania i semantyki wszelkich doznań zmysłowych⁴. Wykorzystywane przeze mnie narzędzia badawcze nawiązują do kognitywizmu⁵ – metody interdyscyplinarnej, która najlepiej opisuje sposoby gromadzenia i werbalizowania informacji o percepcji wszystkich zmysłów, w tym i smaku. Zgodnie z ustaleniami tej dyscypliny badawczej język należy traktować jako bezpośrednie odbicie procesu ludzkiego poznania. W ramach wspomnianego nurtu lingwistę interesuje przede wszystkim mechanizm przetwarzania wrażeń smakowych w pojęcia, głównie zaś nazywanie ich⁶. Poszczególne etapy tego mechanizmu ludzkiego doświadczania za pomocą zmysłów, również smaku, za Nowakowską-Kempną⁷ (która z kolei odwołuje się do ustaleń E. Ohnuki-Tierney), można przedstawić w formie następującego schematu nawiązującego do trójkąta Ogdena–Richardsa:

percepcja⁸ (desygnat) – konceptualizacja (pojęcie) – symbolizacja (znak⁹).

W recenzji lub opisie wina określeniu jego smaku poświęca się zwykle jedno wypowiedzenie lub nawet tylko jego część¹⁰, co sugeruje któryś z rzeczowników (*smak*, wyjątkowo *smaczek*, a także *usta* i *podniebienie*) lub rzadziej jeden z dwóch czasowników (*smakować*, *wyczuć*). Spośród trzech poziomów czasowników percepcji smakowej dominuje opisowy, którego eksplikacja przedstawia się następująco: *X smakuje* + ..., ewentualnie: *czuć X*¹¹ lub *smakować jak coś*¹².

⁴ Mam na myśli m.in. następujące prace: R. Tokarski, *Semantyka barw we współczesnej polszczyźnie*, Lublin 1995; I. Nowakowska-Kempna, *Konceptualizacja uczuć w języku polskim*, Warszawa 1995; M. Bugajski, *Jak pachnie rzęda?*, Wrocław 2004; B. Bartnicka, *Świat doznań zmysłowych*, Kraków 2008.

⁵ Por. m.in. I. Nowakowska-Kempna, *Definiowanie znaczenia wyrażen w kognitywizmie. Wybrane zagadnienia*, [w:] *O definicjach i definiowaniu*, red. J. Bartmiński i R. Tokarski, Lublin 1993, s. 161–180; J. Bartmiński, *Definicja kognitywna jako narzędzie opisu konotacji słowa*, [w:] *Konotacja*, red. J. Bartmiński, Lublin 1988, s. 169–185.

⁶ Zgodnie z ustaleniami Searle’a, bodziec smakowy jest przetworzony w pojęcie, a to dopiero w nazwę (J.R. Searle, *Umysł, mózg i nauka*, przeł. T. Bobryk, Warszawa 1995).

⁷ I. Nowakowska-Kempna, *Konceptualizacja uczuć w języku polskim*.

⁸ Proces powstawania wrażeń smakowych, który jest przedmiotem badań nauk o człowieku (anatomii, fizjologii, psychologii) oraz innych dyscyplin przyrodniczych (m.in. chemii i fizyki), nie jest do końca wyjaśniony. Wiadomo jednak, że składa się z takich etapów, jak: recepcja, czucie wrażenia i spostrzeganie.

⁹ W tym przypadku chodzi oczywiście o znak językowy.

¹⁰ Struktura gatunkowa opisów oraz not degustacyjnych (czyli recenzji kiperskich) win jest przedmiotem osobnych badań (M. Dawidziak-Kładoczna, *Wyznaczniki gatunkowe opisów i not degustacyjnych win* [w druku]). Warto tu wspomnieć, że model kanoniczny obu typów tekstów wypełniają informacje dotyczące percepcji wzrokowej i węchowej, a w modelach alternacyjnych ponadto znajdują się informacje m.in. na temat szczepu winogron, z jakiego zostało zrobione wino, temperatury podawania oraz potraw, z którymi trunek najlepiej się komponuje.

¹¹ R. Grzesiak, *Semantyka i składnia czasowników percepcji zmysłowej*, Wrocław 1983.

Oto przykładowe formuły (które często wzbogacone są o dodatkowe człony określające) sygnalizujące wprowadzenie charakterystyki doznań smakowych wraz z egzemplifikacją pochodzące z badanych tekstów: smak + jaki? (*smak radosny, lekki, owocowy*), smak + czego? (*wyczuwalny smak czarnej porzeczki i skórek owoców leśnych*), podniebienie + jakie? (*podniebienie eleganckie, złożone*), na podniebieniu nuty + czego? (*na podniebieniu nuty dębu*), w ustach obecność + czego? (*w ustach obecność dobrze rozwiniętych tanin*).

Za hiponim wyrazu *smak* należy uznać natomiast utworzony od niego derywat *posmak*, który z jednej strony informuje, że przedmiotem opisu jest zmysł smaku, z drugiej strony – zawęża to pojęcie do ostatniej lub/i dodatkowej fazy jego percepcji (por. definicję ‘dodatkowy, uboczny smak, obcy danej potrawie, danemu napojowi, pozostający po ich zjedzeniu’¹³). W badanym materiale szczególnie zauważalna jest tendencja do opisu smaku w końcowej fazie jego percepcji. W tym celu stosowane są również rzeczowniki *finisz*, *final*, *koniec*, *końcówka*, *wykończenie*, *zakończenie*. Oto przykładowe fragmenty analizowanych tekstów: *skoncentrowany, pełny, długi i rozwijający się finisz; końcówka drewniana, dosyć sucha jakby cedrowa; w finale rozwija się nuta maliny i lekko korzennego podbicia, które wraz z beczką uwydatnia chropawą, ale ciekawą naturę owocu*. Sporadycznie używany jest też czasownik *wybrzmiewać*, który również sugeruje opis posmaku trunku, np.: *wybrzmiewa świeżo skoszoną trawę*. Sposób określania posmaku wina jest podobny do konceptualizacji jego smaku, którą opiszę poniżej. Warto wspomnieć jedynie, że wyrazy *posmak*, *finisz*, *końcówka* itp. mogą dodatkowo (w stosunku do smaku) być określane przez przymiotniki wskazujące na długość percepcji: *długi* lub rzadziej *długotrwały*, które w analizowanym materiale odznaczają się wysoką frekwencją i używane są w funkcji przydawek pozytywnie wartościujących: *długi i satysfakcjonujący koniec; pozostawia długotrwały posmak*.

Już z samego zestawienia powyższych wyrażeń wynika, że nadawcy mają do wyboru dość spory repertuar konstrukcji językowych służących przedstawieniu informacji na temat smaku wina. Wydaje się, że decyzja o wyborze jednej z nich podyktowana jest upodobaniami idiolektalnymi, choć z drugiej strony zauważalna jest dążność do stosowania wyrażeń synonimicznych wynikająca z chęci unikania monotonii i powtórzeń.

Analiza badanych tekstów doprowadziła do wyodrębnienia 4 najpopularniejszych metod nazywania doznań smakowych. Oto one: 1) porównanie do smaku jakiegoś innego produktu spożywczego lub smaku przedmiotu niejadalnego, ale

¹² J. Chojak, *O „językowym obrazie” percepcji zmysłowej*, „Prace Filologiczne” LIII, Warszawa 2007.

¹³ *Uniwersalny słownik języka polskiego PWN*, red. S. Dubisz, Warszawa 2008, t. 3, s. 414.

charakteryzującego się określonym smakiem, czyli zestawianie smaku wina ze smakami prototypowymi; inaczej mówiąc, jest to opisanie smaku przez odniesienie do zjawisk istniejących w rzeczywistości pozajęzykowej; 2) posłużenie się nazwą smaków podstawowych, a więc zastosowanie bezpośredniej nazwy smaku; 3) zastosowanie określenia synestezyjnego, czyli opisywanie, nazywanie smaków metaforami; 4) użycie przymiotnika wartościującego, odzwierciedlającego subiektywne doznania.

Ad 1) Smak wina najczęściej porównuje się do owoców, ziół, korzeni, słodczy, kawy; rzadziej do tytoniu, warzyw, miodu, nabiału i bakalii, inaczej mówiąc, wskazuje się na określony produkt spożywczy jako źródło smaku¹⁴. Mogą się tu pojawiać leksemy o szerokim zakresie znaczenia, zwykle użyte w liczbie mnogiej: *owoce, zioła* (lub utworzone od nich przymiotniki *owocowy, ziołowy*) albo ich hiponimy odpowiadające najczęściej nazwom gatunkowym owych owoców, korzeni lub ziół: *gruszka, wiśnia, malina, cytryna, brzoskwinia, tarnina, czarny bez, czerwona porzeczka, cynamon, wanilia, pieprz, anyż, rumianek, lipa, bazylia, mięta, lukrecja, wrzos, kakao, czekolada, karmel, biszkopt, wafle, szarlotka, papryka chili, seler, rodzynki, mięso, masło, żółty ser, śmietanka, orzechy, rodzynki, słonecznik, trufle*. Zawężenie zakresu znaczenia, a także określenie i doprecyzowanie właściwości oraz cech owych produktów odbywa się też przez dodanie do nazwy rodzaju lub gatunku przydawki, np. *owoce egzotyczne, suszone owoce, czarne owoce, pieczone mięso, gorzka czekolada, mleczna czekolada, budyń bananowy, suszone owoce egzotyczne, aromatyczne jeżyny, wędzona śliwka, jędrny owoc, gęsta śmietana*. Takiemu samemu celowi są podporządkowane wyrażenia rzeczownikowe, np. *jabłko z obraną skórą, gęsty sok wiśniowy z pestkami, kakao z nutą palonego drewna, suszona skórka pomarańczy, chropawość niezmielonego ziarna kawy, wypieczone ciasto biszkoptowe z bakalią*.

Prawdziwym zaskoczeniem może być przyrównywanie smaku wina do czegoś, co nie jest produktem spożywczym (ale jest związkiem organicznym naturalnie występującym w przyrodzie), np. do *ziemi, kory, suchych liści, siana, drewna, gliny, mchu, żwiru, popiołu, kwiatów*. Smak wina kiperom przypomina też *naftę, dym, starą skórę, asfalt czy pastę do butów*, przy czym w opisach kiperów tak konceptualizowany smak – wbrew pozorom – oceniany jest nie jako wada, ale jako zaleta trunku. Nie dziwi natomiast przy określaniu smaku wina

¹⁴ Porównywanie smaku wina do smaku innych produktów spożywczych, zwłaszcza owoców, jest mechanizmem wyjątkowo częstym i stosowanym, mimo że opisywane w analizowanych recenzjach wina wytwarzane są wyłącznie z winogron. Noty degustacyjne tzw. „tanich win” oraz win domowych wytwarzanych z innych owoców (m.in. czarnej porzeczki, jeżyn, jabłek) nie zostały uwzględnione w badanym materiale.

odwołanie do *dębu*, skoro często dojrzewa ono w beczkach wykonanych właśnie z tego gatunku drewna¹⁵: *pikantny dąb, nuta dębiny, dębowe akcenty, subtelny dąb*.

Jednym z kryteriów oceny jakości wina jest wyczuwanie w nim tanin, czyli 'naturalnego garbnika roślinnego, żółtawego proszku stosowanego w lecznictwie [...], a także farbiarstwie i garbarstwie'¹⁶. Nadawcy badanych tekstów rzadko poprzestają na stwierdzeniu obecności tanin, zwykle stosują jeszcze określenia precyzujące, których wybór jest ogromny (zdaje się wręcz nieograniczony), a znaczenie jest czytelne niejednokrotnie tylko dla osób wysoce wtajemniczonych, np. *młode, łagodne, wylagodzone, delikatne, aksamitne, miękkie* (ta przydawka w odniesieniu do tanin dominuje w badanym materiale), *lekkie, słabe, trwałe, długie, intensywne, silne, solidne, wyraziste, dojrzałe, rozwinięte/dobrze rozwinięte, krągłe, szorstkie, ładnie/dobrze zintegrowane, przyjemne, ekspresyjne, słodkie, słodkawe, ściągnięte*.

Tak duży repertuar wyrażen wynika m.in. z funkcjonowania określeń synonimicznych, np. *łagodne, wylagodzone, delikatne* lub *silne, solidne*, a także antonimicznych, np. *młode* i *dojrzałe* lub *aksamitne* i *szorstkie*. Podobnie jak w przypadku określeń dotyczących smaku w ogóle dominują tu przymiotniki metaforyczne i synestezyjne, nawiązujące do kategorii wieku, siły, kształtu i trwałości.

Ad 2) Dość często percepcję wrażeń smakowych win sygnalizuje też użycie nazw smaków podstawowych lub utworzonych od nich derywatów. Jednym z kluczowych pojęć przy ocenie smaku wina jest pojęcie kwasowości. Opisywana właściwość jest werbalizowana przede wszystkim za pomocą *nomina abstracta*: *kwasowość*, okazjonalnie natomiast przy użyciu rzeczownika *kwas* oraz przymiotników *kwasowy* i *kwaskowaty* (ten przymiotnik gradacyjny odnoszący się do produktu 'nieco kwaśnego, mającego kwaśny posmak'¹⁷, a więc takiego, którego cecha kwaśności i tak jest niewielka, występuje wyłącznie z wyrazem określającym *lekko*, dodatkowo podkreślającym ową niską zawartość kwasu). W opisach win kiperzy określają stopień kwasowości od jej *braku*, przez *wyczuwalną, niską* i *lekką* po *wyrazistą, zdecydowaną, dość wysoką* i *wysoką*. W analizowanym materiale pojawiają się też subiektywne określenia wskazujące na odbiór owej kwasowości. Poza typowo wartościującymi przymiotnikami: *świeżona, przyzwoita, intrygująca, przyjemna*, stosowane są też wyrażenia metaforyczne: *żywa, ładnie zaakcentowana*, a także fachowe nazewnictwo: *ładnie wtopio-*

¹⁵ Już Grecy zauważyli, że naczynie, w którym przechowuje się wino, wpływa na jego smak, np. wnętrza glinianych dzbanów smarowano żywicą, żeby wino się nie ulatniało przez porowatą strukturę. Smak żywicy zbieranej z sosny przechodził do wina, co Grecy bardzo wysoko cenili (Por. A. Brillat-Savarin, *Fizjologia smaku albo Medytacje o gastronomii doskonałej*, wybór opracował Wacław Zawadzki, przełożyła i wstępem poprzedziła Joanna Guze, Warszawa 1973).

¹⁶ *Uniwersalny słownik języka polskiego PWN*, t. 4, s. 20.

¹⁷ Tamże, t. 2, s. 380.

na, dobrze zbalansowana, zrównoważona, wyrównana. Z przytoczonych połączeń wynika, że kwasowość win jest cechą pozytywnie wartościowaną. Natomiast leksem *kwaśny*, będący podstawowym określeniem smaku, pojawia się jedynie w odniesieniu do win wadliwych i niesie zdecydowanie negatywną ocenę. Choć podstawowe znaczenie wyrazu *kwasowy* (chem. ‘mający właściwości kwasu – substancji chemicznej’¹⁸) i jedno ze znaczeń pobocznych słowa *kwaśny* (chem. ‘mający chemiczne właściwości kwasu’)¹⁹ są niemal tożsame, to w analizowanych tekstach obu wyrazów nie łączą relacje synonimii. Zarówno rzeczowniki *kwas* oraz *kwasowość*, jak i przymiotniki *kwasowy* i *kwaskowaty* (pod warunkiem, że jest określany przez przysłówek *lekko*) odnoszą się do cechy pożądananej w winie, natomiast *kwaśny* jest odbierany jako pejoratywny.

Opisujący smak wina posługują się też inną nazwą smaku podstawowego, a mianowicie smaku *słodkiego*, który w polszczyźnie jest definiowany jako ‘mający smak taki jak cukier, miód, zawierający dużo cukru’²⁰. Choć kiperzy dosyć często wskazują na słodki smak wina (zdarza się to nawet w wypadku win wytrawnych, w których zawartość cukru wynosi 1–3%), to bardzo rzadko używają przymiotnika *słodki*. Jeśli nawet pojawia się ten wyraz, to określa zaledwie jeden ze składników smaku trunku, np. *słodkie przyprawy*, lub zestawiany jest z wyrazami *odcień*, *akcent* sugerującymi stopniowalność słodkości, w tym wypadku nie najwyższy jej stopień: *słodki odcień dojrzałych owoców*, *akcenty słodkich owoców*, *słodkie wejście*. Częściej natomiast pojawiają się derywaty utworzone od wspomnianego przymiotnika, a mianowicie *słodycz* i *słodkość*, które na podstawie definicji słownikowej: ‘słodki smak’²¹ należy uznać za synonimy ich podstawy słowotwórczej: *alkoholowa słodycz*, *z nutą słodyczy*, *wyczuwalna słodycz*, *odrobina słodkości*. One również bardzo często występują w zestawieniu z wyrazami osłabiającymi smak słodki (głównie są to przymiotniki *delikatny*, *lekki*, *umiarkowany*).

Podobną funkcję pełni przymiotnik *słodkawy* jednoznacznie sugerujący małą intensywność tego smaku (na co wskazuje już definicja słownikowa tego leksemu: ‘mający lekko słodki smak’²²), a także jedno z bardziej standardowych określeń *półsłodkie*, pojawiające się oczywiście przede wszystkim w opisach win półsłodkich (tzn. o zawartości cukru w przedziale 3–7%), w związku z czym należy je uznać za przydawkę gatunkową, a nie charakteryzującą. Kiedy natomiast kiperzy chcą zwrócić uwagę na intensywność słodyczy, zestawiają ów wyraz z rzeczownikiem *koncentracja*, np. *szczególna koncentracja słodyczy*. W ana-

¹⁸ Tamże.

¹⁹ Tamże, s. 381.

²⁰ Tamże, t. 3, s. 1268.

²¹ Tamże.

²² Tamże.

lizowanym materiale wyraz *słodycz* może być określany zarówno przez rzeczownik (*słodycz czego?*, np. *słodycz owoców*), jak i przymiotnik (*słodycz jaka?*, np. *słodycz owocowa*). Przymiotnik *słodki* i derywaty od niego utworzone są wyraźnie pozytywnie nacechowane w badanym materiale (wyjątek stanowią użycia ich w takich wyrażeniach jak: *za słodki*, *zbyt słodki*). Ponadto można zauważyć, że leksem ten nie zawsze jest używany w znaczeniu podstawowym, szczególnie gdy pojawia się w opisach win wytrawnych. W takim wypadku należy uznać, że służy on konceptualizacji bardzo subiektywnego doznania smaku²³ albo po prostu jest używany w znaczeniu przenośnym, definiowanym jako: ‘mający łagodny charakter’²⁴.

W badanym materiale prymarny wykładnik przymiotnikowy *gorzki* pojawia się wyłącznie w funkcji określenia czekolady, której smak wyczuwalny jest w trunku. Częstsze jest natomiast stosowanie derywatów rzeczownikowych *gorycz*, *goryczka*. Bez względu na zastosowaną leksykę smak *gorzki* w badanym materiale nie jest wartościowany negatywnie, wręcz przeciwnie: jest odbierany jako składnik pożądaný i ceniony, o czym świadczą takie połączenie wyrazowe, jak na przykład *przyjemna goryczka*, które można uznać za odzwierciedlenie sposobu myślenia o świecie i postrzegania go. Zgodnie z filozofią prezentowaną w analizowanych tekstach tak jak „gorycz nadaje swoistego smaku naszemu życiu”²⁵, tak nadaje wytworności i elegancji wina.

W zgromadzonym materiale nie pojawiają się natomiast skojarzenia ze smakiem *słonym*. Często natomiast są wykorzystywane inne przymiotniki tradycyjnie i powszechnie odnoszące się do smaku: *wytrawny*, *półwytrawny*²⁶, a także *cierpki*, który podobnie jak *gorzki* – wbrew negatywnemu wartościowaniu, jakie przypisuje mu się w języku ogólnym – jest pożądaną cechą win. Za przymiotniki sekundarne w zakresie intensywności percepcji smakowej uchodzą natomiast wyrazy *orientalny*, *świeży*, *wyraźny*, *skondensowany*, *soczysty* oraz *łagodny* i *ostry*. Ostatni z nich prymarnie wiąże się z dotykiem, a sekundarnie ze wszystkimi zmysłami²⁷.

²³ Wprawdzie wino wytrawne zawiera maksymalnie 3% cukru, to jednak niewykluczone jest, że indywidualnie może być ono odbierane jako słodkie lub zawierające jakieś słodkie nuty smakowe.

²⁴ *Uniwersalny słownik języka polskiego PWN*, t. 3, s. 1268.

²⁵ M. Gołaszewska, dz. cyt., s. 123.

²⁶ W polszczyźnie znane jest też określenie *półsuchy*, będące synonimem przymiotnika *półwytrawny*, o czym przekonuje definicja: ‘o winie: takie, które ma zawartość cukru pośrednią między wytrawnym a słodkim’, dodatkowo zaopatrzona w kwalifikator *dawny* (*Praktyczny słownik współczesnej polszczyzny*, red. H. Zgółkova, Poznań 2001, t. 32, s. 192). W badanym materiale leksem ten jednak w ogóle się nie pojawia.

²⁷ A. Nagórko, *Problem konotacji semantycznych w opisie przymiotników*, [w:] *Konotacja*.

Mówiąc o smaku wina, kiperzy chętnie też zestawiają różne nazwy smaków podstawowych, co przyjmuje postać wyrażen przysłówkowo-przymiotnikowych, np. *słodko-gorzki akcent gryczanego miodu*, lub innych wskazujących na udane połączenie odmiennych smaków: *delikatne nuty goryczy o umiarkowanej kwasowości, idealne połączenie słodczy owoców i delikatnej kwasowości*. Celem opisanego mechanizmu językowego jest wskazanie na bogactwo smaku wina, co postrzegane jest jako jego ogromna zaleta.

Podsumowując, kiperzy wskazujący na smak wina chętniej posługują się de-rywatami utworzonymi od prymarnych wykładników przymiotnikowych w zakresie jakości doznania smaku²⁸, np. *słodczy, goryczka*, niż samymi przymiotnikami (*słodki, gorzki*). Ciekawe jest to, że inną wartość konotacyjną przypisują leksemowi *kwaśny*, a inną wyrazowi *kwasowość*. Ten pierwszy wyraznie jest wartościowany negatywnie, drugi zaś, będąc określeniem neutralnym, zyskuje nacechowanie dopiero w połączeniu z wyrazem określającym.

Ad. 3) Smak określany bywa też metaforycznie, za pomocą synestezji, której istotą jest odzwierciedlenie „równoczesnego doznawania wrażeń z zakresu różnych dziedzin zmysłów”²⁹, inaczej mówiąc – wrażenia odbierane przez jedno zmysły (w przypadku tego artykułu chodzi o smak) są werbalizowane za pomocą środków językowych nazywających wrażenia doświadczane przez inne zmysły (czyli słuch, dotyk, wzrok i węch). Językowe metafory synestezyjne mają motywację w asocjacjach, konotacjach semantycznych danych przymiotników³⁰. Mowa tu głównie o takich wyrazach, które są prymarnymi wykładnikami doznań innych zmysłów, przede wszystkim wzroku: *potężny, długi, pełny, zgrabny, rozległy, głęboki, rozłożysty, dobrze zbudowany, płaski, okrągły, zaokrąglony*, i dotyku: *miękki, twardy, gładki, aksamitny, chłodny, wiotki*. Ostatnie przykłady przekonują o istnieniu nierozkładalnego kompleksu wrażeń dotykowo-smakowych, co znajduje uzasadnienie w anatomii człowieka, a mianowicie: pewne części kubków smakowych są połączone z nerwami, receptorami dotykowymi³¹.

Smak wina bywa czasem konceptualizowany przy użyciu metafor z kręgu wrażeń wzrokowych; pojawiają się tu analogie do sztuk plastycznych, głównie malarskich, sugerowane wyrazami: *tło, odcień, rysować, obraz, kreska*. Oto jeden z przykładów: *Malinowe tło zarysowane lekko pieprznym akcentem dopełnia obrazu całości, w ustach wyrysowane grafitową kreską*. Stosowanie takiej, a nie innej metaforyki – nie jest dziełem przypadku. Nadawcy analizowanych opisów,

²⁸ Zastosowaną tu terminologię zaproponowała A. Nagórko, dz. cyt.

²⁹ I. Judycka, *Synestezja w rozwoju znaczeniowym wyrazów*, „Prace Filologiczne” XVIII, Warszawa 1963, s. 59.

³⁰ B. Bartnicka, dz. cyt.

³¹ A. Michajlik, W. Ramotowski, *Anatomia i fizjologia człowieka*, Warszawa 2009.

konceptualizując wrażenia smakowe za pomocą leksyki związanej z dziedzinami artystycznymi, sugerują, że degustacja win wiąże się z doznaniem nie tylko fizycznymi, ale również artystycznymi.

Charakterystyczna jest ponadto jedność zmysłów smaku i węchu, świadczy o tym choćby dość często używana w badanych tekstach konstrukcja *na podniebieniu rozwijający się aromat + rzeczownik*, w której pojawia się zarówno wyraz wskazujący na zmysł smaku (*podniebienie*), jak i na zmysł węchu (*aromat*). Dość powszechną tendencją jest też porównanie zapachu i smaku wina. Efektem tego zabiegu jest głównie wskazywanie na podobieństwa: *przyjemny smak dobrze koresponduje z zapachem; aromaty rześkie i owocowe z akcentem miodu, który powtarza się potem w ustach; smak koresponduje z aromatem, świeże, owocowe, eleganckie*, ale czasami również na różnice: *w ustach wypada bardziej atrakcyjnie niż w nosie; po eksplozji aromatów w nosie smak nieco rozczarowuje*, lub wręcz przeciwieństwa: *ta sytuacja: słodki nos – wytrawne usta, przypomina wrażenia, jakie się ma podczas degustacji wytrawnego Muskata*.

Najrzadziej natomiast określenia kiperskie wiążą się prymarnie i bezpośrednio ze zmysłem słuchu (np. *harmonijny*), choć powszechne jest stosowanie rzeczownika *nuta* (okazjonalnie też *echo*), będącego metaforą dodatkowego składnika smaku, np. *gęste z nutą palonego drewna; w smaku lekko owocowe z nutą słodczy i dość twardą strukturą*. Sporadycznie używane są ponadto takie wyrazy, jak: *wybrzmiewać, ton, rejestr*, które podobnie jak *nuta* odsyłają do świata muzyki, np. *dodatkowo trunek wybrzmiewa pikantnymi tonami cynamonu, gałki muszkatołowej i suszonych skórek owoców egzotycznych; metaliczne z fajnym rejestrem suszonych pomidorów*.

Nie do rzadkości w przebadanym materiale należą wyrażenia utrwalające nierozkładalny kompleks wrażeń zmysłowych: smakowo-węchowo-dotykowych, a także słuchowych, np. *wyczuwalne nuty poziomki*, o czym decyduje użycie czasownika *wyczuć*, będącego derywatem utworzonym od homonimu *czuć*, który jest zaliczany zarówno do grupy czasowników percepcji węchowej, jak i smakowej oraz dotykowej³². Mało tego, w zacytowanym wyrażeniu użyto rzeczownika *nuta*, który kojarząc się z terminem muzycznym, odsyła z kolei do percepcji słuchowej.

Niektóre określenia odnoszone przez kiperów do smaku zostają też przeniesione poza sferę zmysłową. Pierwotnie mogą być bowiem związane z ciężarem, np. *lekki, ciężki*. Inne przymiotniki w swym podstawowym znaczeniu odnoszą się natomiast wyłącznie do istot żywych, głównie do ludzi, ich usposobienia, na-

³² Poszczególne znaczenia czasownika *czuć* przedstawiają się następująco: *czuć* 1 'reagować odpowiednimi wrażeniami na bodźce działające na narządy powonienia', *czuć* 2 'reagować odpowiednimi wrażeniami na bodźce działające na narządy smaku', *czuć* 3 'reagować odpowiednimi wrażeniami na bodźce działające na receptory dotykowe' (R. Grzesiak, dz. cyt., s. 16–17).

stroju i sił witalnych: *żwawy, żywy, radosny, nieagresywny, silny, konsekwentny, dystyngowany*.

Charakterystyczna dla badanych tekstów jest też próba określenia proporcji smaków składających się na wino. Używa się tu jednego z synonimów: *zbalansowany, zintegrowany, zrównoważony, wyważony, poskładany*, powszechnie określanych okolicznikiem *dobrze*, ewentualnie *ładnie, świetnie*. Często też mówi się o *budowie* lub *strukturze* trunku, a także o jego *ciele*, przy czym w przeważającej liczbie tekstów wartościuje się owe wykładniki dodatnio³³, stosując przydawki: *dobry, ciekawy, przyjemny, bogaty*. Ciekawe jest natomiast to, że pozytywne wartościowanie może być skutkiem zarówno użycia wyrazu *mocny*, jak i jego antonimu *łagodny*. Tu decyzję o wyborze wina pozostawia się odbiorcy, który powinien kierować się własnymi upodobaniami. Kiedy natomiast kiperzy pragną wyrazić umiarkowany zachwyt recenzowanym napojem, posługują się przymiotnikami: *poprawny* lub *przyzwoity*. Czasami, odwołując się do doświadczeń odbiorcy, budowę wina określa się jako typową dla konkretnego szczepu wina, np. w *smaku struktura typowa dla Cabernet Sauvignon, potężne, długie*.

O ile metaforyczność opisów win umieszczanych na etykiecie butelki przez wytwórców ogranicza się zwykle do synestezji, czyli przeplatania się doznań smakowych ze wzrokowymi, dźwiękowymi, dotykowymi i węchowymi, to w przypadku not degustacyjnych rozpowszechnionych w Internecie jest ona znacznie dalej posunięta. Dość popularne są tu m.in. metafory krawieckie: *Wino ładnie stonowane, owocowe i zgrabne, szyte mocną i wyrazistą fastrygą; Szyte bardzo na miarę, niczego tu nie ma za dużo ani też większych braków*.

Czasem opis wina przeradza się w tak głęboką metaforę, że wydaje się, iż najważniejszą funkcją analizowanych tekstów staje się funkcja metajęzykowa, skupiająca uwagę odbiorcy w większym stopniu na języku komunikatu niż jego treści. Wystarczy przytoczyć dwa fragmenty: *Prawdziwa maderiańska bomba, której z przyjemnością dałbym się rozrywać w ustach każdego ponurego dnia; Harmonię aromatów i elegancki ogień, który głaszcze was w ustach podczas degustacji, zapamiętajcie na długo*.

Ad 4) Powszechną tendencją odnotowaną w badanym materiale jest ponadto stosowanie typowo wartościujących określeń smaku, przybierających postać przymiotników: *szlachetny, wyborny, wysmienity, ciekawy, subtelny, delikatny, bogaty, przyjemny, niezapomniany, wdzięczny*. Niewiele one mówią o jego charakterze, nie pełnią zatem funkcji informacyjnej, ale perswazyjną. Jest to główny powód, dla którego w analizowanych tekstach, zwłaszcza w opisach zamieszczanych na etykietach butelek, przeważają wyrazy i wyrażenia pozytywnie wartościujące. Pejoratywne określenia albo przynajmniej nie tak entuzjastyczne, jak

³³ Tylko w nielicznych tekstach odnalazłam pejoratywne wartościowanie, np. *twarda struktura*.

omawiane przeze mnie do tej pory, można natomiast znaleźć w recenzjach kiperskich upowszechnianych na stronach www, choć zdecydowanie należą one do mniejszości, np. *zdradza średnią budowę, wino o słabej strukturze*.

Na zakończenie niniejszych rozważań warto dodać, że w notach i opisach win jest stosowana pewnego rodzaju argumentacja. Nadawca stara się uzasadnić, dlaczego właśnie takie, a nie inne właściwości przypisał trunkowi. Opis staje się wówczas nie tylko bardziej przekonujący, ale przede wszystkim precyzyjniejszy i bardziej obrazowy, ułatwiający interpretację zastosowanych określeń językowych, np.: *Większa zawartość cukru czyni go winem bardziej gładkim, rozłożystym i obfitym; Obecność dobrze rozwiniętych tanin sprawia, że wino jest zrównoważone, a smak długo utrzymuje się w ustach; Harmonię smaku wino zawdzięcza dojrzewaniu w dębowych beczkach w piwnicach wydrążonych w słynnych egerskich tufach*, choć związek między przyczyną a skutkiem czasem jest czytelny tylko dla znawcy: *Ponieważ 20% wina dojrzewało w beczkach z dębu francuskiego, dają się rozpoznać eleganckie nuty wanilii i masła* (przechowywanie wina w dębowych beczkach rzeczywiście nadaje mu zapachu i smaku wanilii³⁴). Przytoczona egemplifikacja uświadamia, jak wielki wpływ na smak wina ma sposób jego przechowywania podczas procesu dojrzewania. Smak wina ma natomiast wpływ na to, do jakiej potrawy je podajemy: *Wino z pewną surowością, z wyrazistą taniną i szorstkością, która powinna udanie zgrać się z wędlinami i pikantnymi sosami; Jego gładkość sprawia, że jest idealne do łagodnych dań mięsnych i twardych aromatycznych serów; Stosunkowo niska kwasowość sprawia, że można je śmiało pić bez dodatków kulinarnych*. Z drugiej strony to rodzaj spożywanych potraw ma wpływ na smak wina, choć tego typu składowe ciągi przyczynowo-skutkowe nie należą do zbyt częstych: *Najlepiej smakuje z sałatkami z kurczaka*.

Podsumowanie

Określenia smaku wina stanowią zbiór bardzo bogaty nie tylko pod względem ilościowym. Różnorodność mechanizmów konceptualizacji smaku wina sprawia, że przeciętny odbiorca, niewtajemniczony w te zabiegi staje przed poważnym problemem zrozumienia tekstów. Właśnie ta cecha analizowanych komunikatów sprawia, że można je uznać za przejaw socjolektu, a leksykę wykorzystywaną w opisach za profesjonalizmy. Z drugiej strony, niektóre teksty nasycone słownictwem nacechowanym emocjonalnie i metaforami przypominają komunikaty właściwe stylowi artystycznemu, w którym dominuje funkcja po-

³⁴ http://www.festus.pl/przewodnik/poradnik_winiarski/wino_lubi_dab.html.

etycka, ekspresywna i metajęzykowa. Mówiąc o funkcjach językowych charakterystycznych dla analizowanych tekstów, nie można ponadto pominąć perswazji, której głównym wykładnikiem staje się wartościowanie.

Nazwy smaków i określenia dotyczące smaku wina są wprawdzie zestandaryzowane, ale przy doborze ich niewątpliwie duże znaczenie odgrywa też czynnik kulturowy i idiolektałny (chodzi tu o indywidualne odczucia i skojarzenia nadawcy), a nawet okazjonalny. Zasób leksyki możliwy do stosowania w opisie smaku, czyli w jego definicji, jest ogromny i dopuszcza się, zwłaszcza w recenzjach kiperskich, ciągle wzbogacanie go.

Summary

Conceptualize of taste in descriptions of wine

The article deals with the description of taste of wine from a linguistic point of view. I analyse the critique of wine and text in the bottle of wine. The tastes are often comparison with tastes of fruit and are names like the names of primary tastes or their derivatives. Olfactory perceptions are often described by way of synaesthesia or metaphor.