

Filologia wina – prolegomena

*Ach podajcie mi szybko puchar wina, bym mógł napoić
umysł i powiedzieć coś mądrego.*

Arystofanes

„Postanowiłem oto napisać modlitewnik dla ateistów! W epoce targanej kryzysami [...] odczułem nagły przypływ współczucia dla cierpiących i zdecydowałem się w taki właśnie sposób wesprzeć ich na duchu. Zdaję sobie sprawę z karkołomności tego przedsięwzięcia. Wszak ani razu nie będę mógł użyć słowa BÓG. Muszę go nazywać rozmaitymi innymi imionami [...] najważniejsze spośród owych imion jest dla mnie WINO”¹ – tymi słowami rozpoczyna swoją *Filozofię wina* Béla Hamvas, węgierski pisarz, filozof i eseista. A ponieważ wino ma – także wśród humanistów – wielu wyznawców, postanowiłyśmy spojrzeć na butelkę tego trunku właśnie z perspektywy filologicznej. Czym dla humanisty jest wino i jak je „czytać” – między innymi tym zagadnieniom chciałybyśmy poświęcić nasz artykuł, nie bacząc na stawianą przez innego znawcę win – Marka Bieńczyka – diagnozę o ludziach chorych na wino².

Wino towarzyszy ludziom od wieków, a niejasne początki jego wytwarzania trudno przypisać jednej kulturze – wiele bowiem wskazuje, że zwyczaj produkowania i spożywania tego alkoholu pojawił się niezależnie w kilku miejscach świata w mniej więcej podobnym czasie. Z rozmaitych źródeł wynika, że wino znane było Akadom, Sumerom, Hetytom, Asyryjczykom, Hebrajczykom i Egipcjanom już między VI a IV tysiącleciem p.n.e., a zatem na długo przed nastaniem kultu dionizyjskiego, który przywiódł je najpierw na Kretę³, potem

¹ B. Hamvas, *Filozofia wina*, przeł. T. Olszański, Warszawa 2001, s. 13.

² M. Bieńczyk, *Kroniki wina*, Warszawa 2001, s. 15.

³ Greckie słowo *oinos* [wino] pochodzi właśnie z dialektu kreteńskiego. Por. M. Toussaint-Samat, *Historia naturalna i moralna jedzenia*, przeł. A.B. Matusiak, M. Ochab, Warszawa 2002, s. 242.

rozprzestrzenił na Attykę i Peloponez, wreszcie – na całą starożytną Grecję. Stąd zaś wino powędrowało dalej – do Italii, Prowansji, na Półwysep Iberyjski, a dalekie szlaki handlowe umożliwiły wkrótce pojawienie się winorośli na terenach Wielkiej Brytanii, a nawet Indii. Również w Chinach szybko poznano smak winnego trunku, które znalazło się tam najprawdopodobniej za sprawą wędrowców znad Morza Kaspijskiego – sytuuje się to chronologicznie na okres III tysiąclecia p.n.e.⁴ Podnoszą się jednak głosy przekonujące, że dziko rosnąca winorośl znacznie wcześniej służyła do produkcji „napoju bogów” – być może nawet około IX tysiąclecia p.n.e. – a miało to miejsce na obszarach rozciągniętych pomiędzy Zatoką Perską a Morzem Czarnym. Najstarszym poświadczonym naukowo dowodem istnienia wina jest jego osad, odnaleziony we wnętrzu glinianego naczynia pochodzącego z V tysiąclecia p.n.e., na który natrafiono w górach na północy Iranu⁵. Warto dodać, że w Europie Zachodniej winorośl rosła już w czwartej epoce trzeciorzędu (czyli pomiędzy 23 a 5 mln lat temu) – odciski liści tej rośliny odnaleziono w okolicach Montpellier, zaś nieopodal Paryża wykopano pestki *prae-vinifera* datowane na okres mezolitu⁶ – nie dziwi więc tak silne w kulturze europejskiej przywiązanie do tego trunku i uznawanie (jak sądzimy, uzasadnione) win Starego Kontynentu za jedno z najlepszych.

Niezależnie od faktycznego miejsca narodzin tradycji winiarskiej, przypuszczalnie niemożliwego do odtworzenia, jedno pozostaje pewne – wino towarzyszyło wszystkim wielkim cywilizacjom, pojawiało się w obrębie nawet bardzo odmiennych kultur, ale wszędzie służyło dwóm głównym celom: religijno-obrzędowym oraz libacyjno-hedonistycznym, które bynajmniej się nie wykluczały.

[...] upijanie się miodem, piwem czy winem nie było dla starożytnych czymś nagannym. Widzieli w pijaństwie akt religijny (łączy człowieka z bóstwem), tak jak u Indian czy w pewnych sektach orientalnych aktem religijnym jest używanie odurzających narkotyków, które wyzwalają ukrytą w każdym z nas boskość. Grecki termin na określenie rytualnego pijaństwa to *enthousiasmos*. Oto dlaczego Dionizosa nie tylko otaczano czią, ale i z pobyżaniem przyjmowano głupstwa, jakie wyprawiał⁷

– przekonuje Maguelonne Toussaint-Samat. Rozpoczynając wywód o wkładzie starożytnej Grecji w tradycję winiarską, francuska badaczka stwierdza: „Grecy nie wynaleźli wina. Zrobili coś lepszego. Przypisali mu opiekuńczego boga, Dionizosa. Uczynili je

⁴ Ibidem, s. 239-243.

⁵ M. Millon, *Wine. A Global History*, London 2013, s. 14.

⁶ M. Toussaint-Samat, op. cit., s. 237-238.

⁷ Ibidem, s. 243.

nieśmiertelnym”⁸. I tak Dionizje, obchodzone czterokrotnie w roku⁹, były prawdopodobnie najbardziej hucznym świętem wina, o jakim słyszała nasza cywilizacja; nieco przewrotnie można tu przypomnieć słowa Ernesta Hemingwaya, który przyznać miał, że: „wino jest najbardziej cywilizowaną rzeczą na świecie”¹⁰.

Temat wina podejmowany był nie tylko w mitach europejskich, ale także w mitologiach i świętych tekstach innych wielkich kultur świata. Przykładowo, Egipcjanie wynalezienie wina przypisywali Ozyrysowi; dzięki malowidłom naściennym ich pałaców wiadomo, że trunek ów nalewano do dużych naczyń z niewielkimi otworami, służącymi zapewne do uwalniania się gazów, a następnie dokładnie zamykano i pieczętowano. Co szczególnie ciekawe, już od IV wieku p.n.e. na egipskich amforach notowano informacje o roku winobrania i wytwórcy, a czasem nawet nazwę winnicy¹¹ – od tego momentu można zatem mówić o pierwszych etykietach. W innej natomiast tradycji – w babilońskim eposie o Gilgameszu, wino pojawiło się po raz pierwszy przy okazji opisu przygotowań do potopu; zgodnie ze słowami tekstu, Utnapiszti, który kierował budową statku mającego uchronić lud przed zbliżającą się falą, pracujące przy nim osoby częstował winem „jak wodą z rzeki”¹². Podobną historię podaje również Pismo Święte – na pierwszą w Starym Testamencie wzmiankę o winie natrafiamy jednak wtedy, gdy wody potopu już ustąpiły, a Noe z rodziną zszedł z arki na ląd, gdzie – według biblijnego przekazu, jako pionier – zasadził winnicę¹³.

Zatrzymajmy się na chwilę przy zagadnieniu wina i wody, które zaskakująco często pojawiają się w jednym szeregu – od wezbranych wód potopu, przy okazji którego, zgodnie z przekazem judeochrześcijańskim, zaistniały pierwsze winnice, aż po pytanie, czy należy te dwa płyny ze sobą łączyć. Kwestię tę porusza między innymi cytowana już Toussaint-Samat:

⁸ Ibidem, s. 237.

⁹ Na święta ku czci Dionizosa składały się: *Dionizje małe* (wiejskie), kiedy to otwierano naczynia z młodym winem, *Lenaje* związane z tłoczeniem wina, *Antesterie*, podczas których degustowano młode wino i wreszcie *Dionizje wielkie* (miejskie), kiedy raczono się już dojrzałym trunkiem, a czas ten uświetniony był pochodami, występami chórów, teatrów oraz wesołymi ucztami. Z czasem Dionizje przemieniły się w znacznie bardziej orgiastyczne rzymskie Bakchanalia, które w pewnym momencie decyzją Senatu zostały zakazane. Zob. E. Kabatc, *Vinum sacrum et profanum. Wino w kulturze, wino w naturze, wino na naszym stole*, Warszawa 2003, s. 25.

¹⁰ <<http://wino-blog.pl/pl/blog/region/moje-ulubione-cytaty-o-winie/>>, [dostęp: 18.02.2015].

¹¹ <<http://www.piwnicasmakow.pl/pl/content/10-historia-wina>>, [dostęp: 16.04.2014].

¹² Cyt. za: M. Toussaint-Samat, op. cit., s. 241. Cały odnośny fragment z *Gilgamesza* brzmi: „Moszczem i chmielem, oliwą i winem robotników poilem jak wodą z rzeki”.

¹³ „Noe był rolnikiem i on to pierwszy zasadził winnicę. Gdy potem napił się wina, odurzył się [nim – M.G., M.C.] i leżał nagi w swym namiocie”, *Księga Rodzaju*, 9, 20-21 według *Biblii Tysiąclecia*. Jeśli obie opowieści – babilońska i chrześcijańska – odnoszą się do tych samych potopów, datowanych na około IV tysiąclecie p.n.e., to nasuwa się wniosek, że mieszkańcy Mezopotamii znali wino jeszcze przed nadejściem wielkich fal wody, zaś Hebrajczycy dopiero po tym wydarzeniu. Por. M. Toussaint-Samat, op. cit., s. 241. Warto odnotować, że winnice oraz wino pojawiają się w Biblii około czterystu pięćdziesięciu razy. Ibidem, s. 243.

Czy trzeba dolewać wody do wina, które zresztą z niej głównie się składa? Z wody najczystszej na świecie, najlepiej destylowanej, ponieważ jest ona sokiem rośliny, sokiem owoców. Grecy, którzy zawsze się ze sobą kłócili, w jednej sprawie byli zgodni, że mianowicie trzeba dolewać wody do wina. Robili wino bardzo mocne i słodkie, tak gęste, że bez dodatku wody można by jej jeść jak marmoladę. [...] Łączyć wino z wodą nauczył Greków Amfiktion. Ikaryjczycy nie znali wcześniej tego zwyczaju, spili się do nieprzytomności i zabili Ikariosa, który pierwszy ich winem uraczył. A kim był Amfiktion? Synem Deukaliona, greckiego Noego!¹⁴

Współcześnie, zwyczaj rozcieńczania wina wodą w sytuacjach oficjalnych¹⁵ może zostać odczytany jako ewidentny brak kultury i obycia – Jarosław Iwaszkiewicz odnotował w swym *Dzienniku* w roku 1959, wydawałoby się, mało znaczącą obserwację, która jednak mocno go poruszyła:

Na obiedzie u Laffontów było bardzo dobre czerwone wino. Laffont, który siedział obok Hani, wrzucił do swego kieliszka kawałek lodu. Francuz do czerwonego wina wkładający lód – to zupełny upadek Francji. Od tego zaczynają się wszelkie końce¹⁶.

Bieńczyk, przytaczający ten fragment w swojej książce, ironicznie komentuje opisaną historię słowami:

Zdumiewa czujność pisarza; mało kto zauważyłby w jaskini lwa, że lew jest kiep i rozcieńcza nektar. Zbyt wielkim był jednak Iwaszkiewicz poeta, zbyt gęste pisał wiersze, by pokrył milczeniem haniebny występki swego znanego na całą Francję wydawcy. Wyobrażam sobie, że reszta kolacji nie toczyła się w szampańskim nastroju, że Iwaszkiewicz, nawet jeśli nie dał tego po sobie poznać, poczuł się urażony w imię powszechnego smaku¹⁷.

Przyznać należy, że dolewanie wody do wina było niegdyś we Francji na porządku dziennym i nikogo ów zwyczaj nie dziwił, podczas gdy we Włoszech, jak przekonuje Bieńczyk, nawet lampki nie są przemywane wodą, a winem, które ma być w nich podane, gdyż „widok paru kropli wody w kieliszku, do którego ma się łać czerwien, jest wstrząsem psychicznym, rodzajem spożywczego kazirodztwa”¹⁸. To skrajnie odmienne podejście do związku obu płynów przywodzi na myśl jeszcze inną, w pewien sposób konsolidacyjną, opowieść biblijną

¹⁴ Ibidem, s. 241-242.

¹⁵ Podkreślamy, że mowa tu o oficjalnych spotkaniach, gdyż rozcieńczanie wina przy okazjach zgoła odmiennych (nazywane „przycinaniem wina”) było i wciąż jest częstym zabiegiem nie tylko we Francji; przykładowo podczas winobrania czy innych prac fizycznych, kiedy wino służy jako napój gaszący pragnienie – w tej postaci podaje się go również dzieciom. Zob. M. Bieńczyk, *Nowe kroniki wina*, Warszawa 2012, s. 158.

¹⁶ Cyt. za: ibidem, s. 157.

¹⁷ Ibidem.

¹⁸ Ibidem, s. 158.

– o przemianie wody w wino przez Chrystusa na weselu w Kanie Galilejskiej¹⁹. Historia tego cudu dowodzi, że również w tradycji chrześcijańskiej wino przyjmuje dwoisty charakter – z jednej strony religijny, stając się symbolem siły i nieograniczonych możliwości Boga²⁰, z drugiej zaś bardziej przyziemny, ludzki, stanowiąc po prostu nieodłączny element udanej biesiady²¹. Zatem obok symboliczno-eucharystycznego wymiaru wina, w tekstach biblijnych nie zapominano o smakowych czy przyjemnościowo-zdrowotnych walorach jego spożywania, wszak już stara łacińska formuła przekonywała, że: *In vino alimentum, in vino salus* [Wino jest wesołością, ale i powagą]. Eklezjasta nakazywał: „W weselu chleb swój spożywaj i w radości pij swoje wino” (*Księga Koheleta*, 9, 7), zaś Paweł z Tarsu radził swemu uczniowi: „Samej wody już nie pij, używaj natomiast po trosze wina ze względu na żołądek i częste twe słabości” (*Pierwszy List do Tymoteusza*, 5, 23). Podkreślić należy jednak, że wino nigdy nie wyczerpuje się w swym elemencie profanum – do pełni (znaczenia oraz smaku) niezbędne jest też sacrum, co znakomicie syntetyzuje monografista wina, Roger Scruton:

Wino nie jest konieczne do świętości, ale świętość jest cudownym dodatkiem do wina. Największe wina rodzą się w miejscach świętych – w świątyniach bogów rzymskich, w ogrodach klasztornych i na tarasowych zboczach wzgórz, gdzie krzyże dzielą ziemię na parcele²².

Wino zagościło na stałe nie tylko na ołtarzach oraz biesiadnych stołach, ale znalazło też trwałe miejsce na kartach literatury europejskiej²³. Wymienić choćby najważniejsze utwory poruszające ten temat jest zadaniem karkołomnym, wręcz niewykonalnym, takich tekstów jest bowiem niepomiaralnie wiele – wybierzmy zatem, zupełnie arbitralnie, jednego twórcę, a z jego dzieł kilka cytatów. Charles Baudelaire, znany ze swych uzależnień od rozmaitych używek, nie stronił też od alkoholu, w tym od wina, któremu poświęcił wiele różnorodnych linijek. Z wiersza *Wino gałganiarzy* pochodzi taki oto fragment:

Ci nędznym bytowaniem umęczeni ludzie,

¹⁹ Nawiązuje do niej także sam Bieńczyk, notując złośliwie: „Laffont nie sobie zrobił kuku swym cudem na wspak, przemienieniem wina w wodę”. Ibidem.

²⁰ Rzecz jasna, Nowy Testament przydaje winu kolejne, niezwykle bogate treści, czyniąc je symbolem krwi przelanej na krzyżu przez Syna Bożego.

²¹ Benjamin Franklin miał powiedzieć, że: „Wino jest stałym dowodem na to, że Bóg nas kocha i lubi widzieć nas szczęśliwymi”, <<http://wino-blog.pl/pl/blog/region/moje-ulubione-cytaty-o-winie/>>, [dostęp: 18.02.2015].

²² R. Scruton, *Piję, więc jestem. Przewodnik filozofa po winach*, przeł. M. Szczubińska, Warszawa 2011, s. 112. O bardzo bliskich, niemal symbiotycznych związkach wina i filozofii mówił nawet przyrodnik Ludwik Pasteur, zauważając: „W butelce wina jest więcej filozofii niż w niejednej książce”, <<http://wino-blog.pl/pl/blog/region/moje-ulubione-cytaty-o-winie/>>, [dostęp: 18.02.2015].

²³ Obecność tego tematu w dawnej literaturze polskiej oraz pojawiające się w polszczyźnie określenia z nim związane, notowane przez słowniki historyczne, omawia A. Bochnakowa, *O winach, które morzem przychodzą*, „Język Polski” 1986, nr 66, z. 3-4, s. 217-225.

Pochyleni latami, poterani w trudzie,
Złamani, przytłoczeni stosem brudnych szczątków –
Tych wymiotów potwornych stołecznych żołądków –
Odradzają się, gdy im wino krew zapali²⁴.

Przebija się tu przewrotny obraz wina jako napoju wskrzeszającego, cudownie odradzającego, dającego nowe siły, ale nie ludziom chorym czy umierającym, lecz żebrakom, bezdomnym, których uratować ma przed śmiertelnym zatraceniem się we własnej nędzy. Oczywiście jest to ratunek pozorny, tylko chwilowy, wymagający wielokrotnych powtórzeń, przekształcając się w efekcie w niebezpieczny nałóg. Wino pojawia się w utworach poety także w zupełnie odmiennych, bo miłosnych, radosnych okolicznościach – przytoczmy, wręcz banalny w swym zachwycie światem, *passus* z *Wina kochanków*:

Dziś niebo cudne! Trąćmy w skrzydła!
Bez ostróg, cugli ni wędzidla –
Dosiądźmy wina i bez troski
Ruszymy w bajek lazur boski! [19]

Wśród utworów lirycznych Baudelaire'a podejmujących problem relacji pomiędzy człowiekiem, jego stanem psychicznym, kondycją a towarzyszącym mu winem, interesujący wydaje się tekst *Wino samotnika* – wiersz rozpaczliwie, a może tylko ironicznie, przyznający temu trunkowi pierwszeństwo we wszelkich doświadczeniach podmiotu:

Ostatnia garść dukatów w drżącej gracza dłoni;
Rozpustny pocałunek chudej Adeliny;
[.....]
[.....]
– Wszystko to nie zastąpi, butelko pieściwa,
Balsamu, który w duszę z łona twego spływa,
Chore serce poety ukoi, omami. (20)

Krotochwilne, choć pochodzące z rejestru czarnego humoru, jest natomiast *Wino mordercy*, rozpoczynające się słowami:

Ha, nie ma zoneczki! Dusza pijana
Ile chce, pić może. Pić moje prawo,
Bom sobie to prawo zarobił krwawo. –

²⁴ Ch. Baudelaire, *Wino i haszysz (Sztuczne raje)*, przeł. i wyb. B. Wydzga, Kraków 2005, s. 12. Pozostałe fragmenty tego autora cytujemy na podstawie tego samego wydawnictwa i lokalizujemy je w tekście głównym poprzez wskazanie w nawiasach numerów stron.

Nie będę jej krzyków słuchał co rana! (21)

Baudelaire przywołuje w swych tekstach rozmaite okoliczności i konteksty, prezentuje różnorodne ujęcia, konstruuje oryginalne, niepowtarzalne postacie, jedno wszak pozostaje niezmiennie – wszystkiemu towarzyszy „nieśmiertelne” wino. Przytoczmy jeszcze dwa fragmenty, tym razem z krótkiego utworu prozatorskiego zatytułowanego po prostu *Wino*. Cytat pierwszy ukazuje ten trunek jako remedium na codzienne troski, ale i (niemożliwe do spełnienia?) marzenia ludzi:

Głębokie rokosze czerpane w winie – kto was nie zaznał? Każdy, kto pragnie ukoić wyrzut, przywołać wspomnienie, zatopić ból, wznieść zamek na lodzie – ostatecznie wszyscy wzywali cię, bożku tajemniczy, ukryty w fibrach winnej łoży. (10)

Passus wieńczący ten utwór niejako zrównuje wino i człowieka – odtąd napój ów nie będzie już pełnił funkcji służebnych, odpowiadając jedynie na potrzeby czy oczekiwania pijącej je osoby, ale stanie się pełnoprawnym towarzyszem ludzkich zmagania, zostanie w pewien sposób upersonifikowany:

Wino podobne jest człowiekowi; nikt nie wie, do jakiego stopnia zasługuje on na szacunek lub na wzgardę, na miłość czy nienawiść – ani też do jakich czynów wzniosłych czy odrażających jest on zdolny. – Nie bądźmy więc względem wina bardziej surowi aniżeli względem siebie samych – traktujmy je jako równe sobie. (10)

„Traktujmy [wino] jak równe sobie” – to nieco zaskakujące wezwanie wydaje się tyleż piękne, co utopijne. Przyznać jednak należy, że w ciągu ostatnich dekad w kulturze winiarskiej utrwalił się zwyczaj opisywania wina metaforami odnoszącymi się do ciała oraz psychiki ludzkiej – do czego w toku niniejszego wywodu powrócimy – a zatem nawet oficjalny słownik enologiczny niejako potwierdza, podkreślany przez literaturę, bliski związek wina i człowieka.

Wino związało się na trwałe nie tylko ze sztuką, będąc inspiracją do tworzenia dzieł czy stanowiąc ich eksplicytnie wyrażony podmiot, ale także z samymi artystami, z ich twórczym oraz prywatnym (choć sfery te we wzajemnym przenikaniu bywają trudne do rozróżnienia) życiem. Znana formuła *In vino veritas* ma swoją drugą, często zapomnianą część: *in vino imaginatio*; a zatem to, co prawdziwe, doświadczone oraz to, co zmyślone tworzą przy winie, podobnie jak w codziennym życiu, nierozzerwalną całość. Przywołajmy tylko jeden, choć mający trzy odsłony, przykład z polskiego życia literackiego potwierdzający

silną więź, jaka wytwarza się pomiędzy artystami a winem. Według relacji świadków, Adam Mickiewicz w przeddzień swojej śmierci wypił do kolacji pół butelki bordeaux, a następnego dnia poprosić miał o kolejną porcję tego wina – żadnym innym napojem nie chciał bowiem ugasić swego ostatniego pragnienia. Podobną historię przytacza Rita Gombrowicz – wedle jej słów, Witold Gombrowicz na godzinę przed odejściem zażyczył sobie kieliszek burgunda, po którym zasnął, i w śnie tym zmarł²⁵. Analogiczne pragnienie, choć nie udało nam się ustalić, o jakie konkretnie wino chodziło, wyraziła Wisława Szymborska, chcąc krótko przez śmiercią zapalić ostatniego papierosa i wypić właśnie ostatnią lampkę wina. Stwierdzenie, że wino to wierny i nieodzowny towarzysz ludzi także w najtrudniejszych momentach ich życia przybrało tu realne, a jednocześnie bardzo poetyckie kształty. A skoro o poetach mowa, warto w tym miejscu przytoczyć znamienne uwagi Zbigniewa Herberta, w której z całą trafnością oddał największy problem, z jakim mierzy się każdy miłośnik wina, nawet ten doskonale władający językiem: „Opis wina jest trudniejszy niż opis katedry”²⁶, przyznawał jako wielki admirator sztuki oraz mistrz słowa.

„Wino nie tylko się pija. Wino się wacha, obserwuje, podziwia, smakuje, sączy, delektuje i o winie się mówi” – słowa te, przypisywane brytyjskiemu królowi Edwardowi VII, słusznie podkreślają istotę rozmowy o winie, zauważając jednocześnie, że aby móc to uczynić, trzeba najpierw wino poczuć, i to wszystkimi zmysłami. Prawdziwa, profesjonalna degustacja rozpoczyna się od oglądania wina²⁷, najlepiej lekko przechylając kieliszek nad białym tłem, chociażby serwetki – w ten sposób ocenić można podstawowy odcień barwy (występujący w środku) oraz jej niuanse pojawiające się na obrzeżach, a przy tym sprawdzić klarowność trunku. Szczególnie jednak ciekawe wydają się dwa kolejne kroki – wachanie²⁸ oraz smakowanie²⁹, te przynoszą bowiem indywidualne, subiektywne wrażenia, niemniej jednak sommelierzy starają się możliwie dokładnie opisywać swe organoleptyczne doznania. Efekty tych działań przybierają bardzo rozbudowane i zaskakujące swą finezją formy, co dziwi tym bardziej, że człowiek posiada zaledwie pięć rodzajów receptorów smakowych³⁰.

²⁵ Zob. M. Bieńczyk, *Kroniki wina*, op. cit., s. 7-10.

²⁶ Z. Herbert, *Barbarzyńca w ogrodzie*, Wrocław 1997, s. 69.

²⁷ W profesjonalnym słowniku winiarskim mowa jest o tzw. degustacji wizualnej, którą określa się także słowami: oczy, wzrok, wygląd.

²⁸ Degustacja węchowa to inaczej: nos, bukiet, powonienie.

²⁹ Degustacja smakowa to inaczej: podniebienie, smak.

³⁰ Są to smaki: słodki, za który odpowiedzialne są węglowodany, głównie cukry proste i dwucukry; słony, który wywołują sole sodu i potasu, a dokładnie kationy tych metali; kwaśny, odczuwany w kontakcie z kwasami organicznymi i nieorganicznymi; gorzki, który zależy od obecności alkaloidów i soli nieorganicznych; oraz umami wykrywający obecność kwasu glutaminowego, składnika większości białek, wyczuwalny np. w pomidorach.

Istotną rolę odgrywa tu jednak węch, który jest wielokrotnie bardziej wrażliwy na stężenie cząsteczek chemicznych niż smak – oznacza to, iż pozbawione doznań węchowych wrażenia smakowe okazują się bardzo słabe. Aktualne badania z zakresu nauk medycznych przekonują, że człowiek jest w stanie zidentyfikować, bagatela, ponad dziesięć tysięcy zapachów³¹ – węch okazuje się zatem zmysłem dominującym przy okazji wszelkich degustacji, w tym również wina. Nie można jednak pominąć jeszcze jednego zmysłu – przy próbowaniu wina niezmiernie ważny jest dotyk, który pozwala poczuć konsystencję, czyli budowę trunku. Wszystkie wrażenia zmysłowe łączą się w całość tuż po przełknięciu napoju – wówczas określić można stopień harmonijności, a w efekcie osobowość wina, jeśli zaś jego smak długo pozostaje na podniebieniu, mówi się wówczas o długim finiszu lub końcówce.

Zacieśniając granice naszych badawczych zainteresowań, chciałobyśmy szczególnie skupić się na odpowiedzi na następujące pytania: w jaki sposób można – na niewielkiej przestrzeni etykiety – opisać tak złożone doznania smakowe, jakie są udziałem osoby degustującej wino i – w dalszej kolejności – jaką rolę w sterowaniu tymi doznaniem pełni kontretykieta. Bowiem tak jak moneta ma awers i rewers, a strona recto i verso, tak butelka wina ma etykietę i kontretykietę oraz obecne na nich obligatoryjne i fakultatywne informacje. Traktujemy zatem butelkę wina jak tekst, który – zgodnie z zasadami analizy tekstologicznej – ma swoje wyznaczniki. Poza tradycyjnymi źródłami pisanymi i własnym – nader skromnym – doświadczeniem, nieocenionym źródłem informacji były liczne portale i blogi poświęcone kulturze picia/degustowania wina, jak m.in. *Studio Wina*, *Winokolekcja* z zakładką *Winwiedza*, *Łokcie Na Stole*, *WinoMania*, *Kontretykieta* czy *Winicjatywa*. Znamcy przekonują, że profesjonalne „czytanie” wina nie wymaga opisu sporządzonego przez innych – potwierdza to nasza obserwacja: im lepsze wino, tym skromniejszy opis na kontretykiecie, aż do jego braku w przypadku win „z wyższej półki”. Zatem prawdziwy degustator polega na wrażeniach, jakie przynosi mu – wspomniana już wyżej – analiza wyglądu wina, jego zapachu oraz – na zakończenie – smaku. Synteza dokonana na podstawie oglądu tych jakości może brzmieć następująco:

Wino o bardzo ciemnej purpurowej barwie, oleiste, lśniąco, po zamieszaniu zostawia osad na kieliszku. Wygląda bardzo elegancko. Bukiet intensywny, wzmacnia się po zmieszaniu. W bukiecie dominują wiśnie i zapach skóry. Bukiet stonowany, również elegancki. W smaku doskonale zrównoważone, z odrobiną słodczy, kwasowości i pojawiającą się po chwili goryczką. Silne właściwości ściągające.

³¹ E. Potargowicz, *Węch – niedoceniany zmysł człowieka*, „Postępy Higieny i Medycyny Doświadczalnej” 2008, nr 62, s. 88, online, [dostęp: 15.03.2014].

W smaku konfitura wiśniowa połączona z powidłami śliwkowymi i odrobiną papryki. Smak dopełnia elegancji tego wina³².

Natomiast w wersji skróconej ocena ta wygląda najczęściej następująco:

Wino [...] charakteryzuje się czerwonym kolorem i delikatnym bukietem jagód i śliwek oraz eleganckim i owocowym smakiem.

czy

Wino [...] posiada głęboką czerwoną barwę, w smaku słodkie o łagodnym i eleganckim zakończeniu. Doskonałe na każdą okazję.

Lektura wpisów na forach winiarskich ukazuje jednoznaczny stosunek winiarzy do tego typu skrótowych opisów, odzwierciedlony choćby w słowach: „Aż trudno uwierzyć, że zrobiono to z winogron, a nie z ziemniaków. Wiekopomne osiągnięcie przemysłu winiarskiego. Nie polecamy”³³. Profesjonalny słownik degustacyjny jest – z perspektywy przeciętnego amatora win – bardzo rozbudowany. Wśród kategorii nadrzędnych opisuje się **klarowność**, **połysk**, **płynność**, **głębię**, **kolor** (ocena wzrokowa), **bukiet**, czyli *aromat* (podstawowy zapach wina) oraz **zapachy wtórne** (ocena węchowa), a także szczegółowo określa się smak, ustalając m.in. **kwasowość**, **słodycz**, **gorczy**, **właściwości ściągające**, **lepkość** (związaną z zawartością alkoholu) oraz **budowę**, czyli **ciało**. Cechy te szczegółowo opisywane są z wyzyskaniem takich leksemów oceniających, jak:

klarowność: *klarowne, przejrzyste, krystaliczne, błyszczące, jasne, zgaszone, mętne, mgliste, matowe;*

połysk: *lśniące, iskrzące, żywe z połyskiem, błyszczące bez połysku, matowe, zgaszone;*

głębia: *głębokie, ciemne, mocne, blade, jasne, słabe;*

kolor [wino białe]: *bezbarwne, przezroczyste, blade, bladożółte, zielonkawożółte, cytrynowe, słomkowe, złotożółte, złote, stare złoto, bursztynowe, miedziane, brązowe, brązowe;*

kolor [wino czerwone]: *fioletowo-czerwone, atramentowe, purpurowe, fioletowe, malinowe, czerwone, mahoniowe, ceglaste, pomarańczowe, bursztynowe, brązowe;*

aromaty kwiatowe: m.in. *akacja, głóg, wiciokrzew, hiacynt, jaśmin, kwiat pomarańczy, wrzos, kwiat lipy, miód kwiatowy, lawenda, rozmaryn;*

aromaty owocowe: m.in. *wiśnia, czereśnia, śliwka, czarna porzeczka, poziomka, melon, migdał, orzech laskowy, suszone owoce, owoce kandyzowane, konfitura owocowa, pestki, placek owocowy;*

aromaty roślinne: m.in. *las, zwiędłe liście, mech, trawa, siano, słoma, grzyby, trufle, żywica, zbutwiałe drewno, pszenica;*

aromaty zwierzęce: m.in. *skóra, pot, mięso, mocz koci/mysi, wilgotne futro, mokra wełna, mokry pies;*

aromaty korzenne: m.in. *wanilia, pieprz, bazylija, tymianek, cynamon, koper włoski;*

³² <http://www.nasze-wina.pl/auth/pages/jak_oceniac_wino/> [dostęp: 16.02.2014].

³³ <<http://winicjatywa.pl/>> [dostęp: 16.02.2014].

aromaty palone: m.in. *smoła, kawa, dym, tytoń, węgiel drzewny, przypalony chleb, kadzidło, czekolada*;

aromaty mineralne: m.in. *ziemia, mokry kamień, wosk, benzyna*;

aromaty chemiczne: m.in. *siarka, chlor, nafta*;

aromaty fermentacji: m.in. *mydło, drożdże, wosk, masło, ser*;

jakość aromatu: m.in. *eleganckie, szlachetne, dystygowane, przenikliwe, wyrafinowane, delikatne, czyste, subtelne, złożone, pospolite, niewyszukane, nieokreślone, nieprzyjemne, drażniące, brudne, wadliwe*;

intensywność: m.in. *mocne, intensywne, skoncentrowane, silne, otwarte, normalne, średnie, zamknięte, słabe, nieme, niedostateczne*;

kwasowość: m.in. *kwaśne, ostre, agresywne, kwaskowe, zielone, żywe, szczypiące, solidne, apetyczne, rześkie, orzeźwiające, świeże, łagodne, bez charakteru, bez wyrazu, mdle*;

słodycz: m.in. *przesłodzone, likierowe, bardzo słodkie, słodkie, półsłodkie, słodkawe, łagodne, półwytrawne, wytrawne, bardzo wytrawne*;

właściwości ściągające: m.in. *miękkie, aksamitne, gładkie, harmonijne, łagodne, solidne, jędrne, twarde, ściągające, szorstkie, chropowate, cierpkie, agresywne*;

lepkość: m.in. *cienkie, słabe, wodniste, lekkie, rozgrzewające, pełne, mocne, palące, dobrze zbudowane, pełne wigoru*;

konsystencja: m.in. *bogate, pełne, krągłe, gładkie, soczyste*;

równowaga: m.in. *harmonijne, kanciaste, zrównoważone*;

długość: m.in. *krótkie, umiarkowane, długie, też w określeniach krótki/długi finisz*³⁴.

Spojrzenie na interesujące nas słownictwo ukazuje pewne prawidłowości. Jedną z nich jest częste odwoływanie się do leksemów z pola semantycznego ludzkiego ciała. Są to – wykorzystywane przy opisie tzw. wrażeń dotykowych – określenia typu: *smukłe, szczupłe, okrągłe, muskularne, tęgie, dobrze, obficie lub silnie zbudowane*. Przy ocenie klarowności wina mogą pojawić się określenia antropomorfizujące, przykładowo: wino *zdrowe*, czy – przeciwnie – *chore* lub *zmęczone*³⁵. W charakterystyce struktury win pojawiają się bardziej rozbudowane opisy, przytoczmy dwa: „Wina te są przystępne i stanowią czystą radość dla zmysłów. Odpowiadają raczej ideałowi urody Rubensa niż Botticellego”³⁶ lub „Odczuwa się pokrewieństwo z Rieslingiem [...]. Mimo to ma całkiem samodzielną osobowość i [...] jest bardziej miękkie i pełniejsze od smukłego ojca”³⁷. Także inne określenia oceniające, w pierwszej kolejności przywodzą na myśl odmienne niż wino obiekty, np. *wina majestatyczne, promieniujące szlachetnością i wielkością, dostojne, pełne elegancji, promieniujące wesołością, ziarniste, zwiewne, bujne i rozłożyste, rasowe, tryskające siłą* lub –

³⁴ Na podstawie informacji na stronie: <<http://www.zawinem.pl/degustacja-win/>>, [dostęp: 16.02.2014].

³⁵ B. Koelliker, B. Kreis, *Szkola win*, przeł. B. Floriańczyk, Warszawa [b.d.], s. 26-30.

³⁶ Ibidem, s. 69.

³⁷ Ibidem, s. 75.

przeciwnie – *ciche i spokojne*³⁸. Nietrudno też dostrzec, że – zwłaszcza w odniesieniu do aprobowanych czy wręcz pożądaných aromatów – przekraczając kolejne kręgi winnego wtajemniczenia, należy odrzucić stereotypowe, uwarunkowane kulturowo przyzwyczajenia i przesady³⁹. Uważne filologiczne oko bez trudu dostrzeże nieortodoksyjne klasyfikowanie zapachów, gdyż wśród aromatów korzennych mamy np. miód i lawendę, a zapach morza pojawia się wśród aromatów zwierzęcych. Szczególnie jednak dotyczy to tzw. brzydkich zapachów, którym Bieńczyk poświęcił taki oto passus:

Winu towarzyszy więcej takich zapachów, pozornie odległych od wina jak księżyc od ziemi [...]. Wśród tych kuriozalnych aromatów mamy całą spiżarnię: czekoladę i kawę paloną (częstą w wielkich bordeaux, podobnie jak zapach innej używki – tabaki), świeże masło, chleb z piekarnika, drożdże, briosze, karmelki; mamy cały las przed nadejściem białego człowieka: mech, poszycie, korę, zgniłe liście, grzyby, trufle, skórę zwierzęcą [...] a nawet – proszę się nie wzdygać, efekt jest wspaniały – zwierzęce flaki; ponadto różne stany drzewa: spalonego, mokrego, węgiel drzewny (a także smołę – częstą na przykład w bardzo już dojrzałym włoskim barolo); nie mogę też nie wspomnieć o aromatach odchodów, czyli, mówiąc wprost, łajna, które wiele Nosów odkrywa w burgundach⁴⁰.

Jako ciekawostkę warto dopowiedzieć, że potrzebę otwartości na nowe zapachy oraz konieczność odrzucenia stereotypowych konotacji odzwierciedlają też niektóre nazwy win, np. nowozelandzkie Cat's Pee on a Gooseberry Bush [Kocie siki na krzaku agrestu]⁴¹ czy Le Vin de Merde (Gówniane wino) z wizerunkiem muchy na etykiecie.

Jednak adeptów początkujących, o niewyroblonych nosach, w poszukiwaniu wina idealnego wspierają informacje zapisane na zdobiących butelkę etykietach i kontretykietach. Jak zauważa jeden z blogerów:

Kontretykieta to [...] bumażka wina, jego papierek lakmusowy i wydruk z wariografu. Etykieta mami, uwodzi, sili się na oryginalność, żeby zwrócić na siebie uwagę lub wręcz przeciwnie, reprodukuje klisze, by wino uznane zostało za prawowicie przynależne do określonego kraju, regionu czy apelacji.

³⁸ Ibidem, s. 45-107.

³⁹ Pisząc o stereotypowym, uwarunkowanym kulturowo odbieraniu i identyfikowaniu zapachów, warto przywołać artykuł K. Pisarkowej *Szkic pola semantycznego zapachów w polszczyźnie*, „Język Polski” 1972, nr 52, z. 5, s. 330-339 oraz książkę E. Badydy, „Upadły anioł zmysłów”? *Metaforyka zapachu i percepcji węchowej we współczesnej polszczyźnie*, Gdańsk 2013.

⁴⁰ M. Bieńczyk, op. cit., s. 107. „Kiedy tego dnia szliśmy do mnie na kolację, bałem się – co zrozumie każdy mieszkaniec Grochowa – wprowadzić go na moją klatkę schodową; wstyd zapewniony. – Kocie siki – powiedział oczywiście, od razu na parterze. – Dobry zapach, spotykany w białych winach. Także w whisky”, ibidem, s. 106.

⁴¹ Część dochodu ze sprzedaży przeznaczana jest na schronisko dla zwierząt – co pośrednio może tłumaczyć wybór takiej nazwy.

Kontretykieta tymczasem wyjawia wina wstydlive tajemnice – nieciekawym rocznik, zbyt wysoki alkohol, bełkotliwie ogólnikowy opis⁴².

Co zatem winno znaleźć się na etykiecie? Producenci win zobligowani są do umieszczania takich informacji, jak:

- nazwa producenta i nazwa własna wina;
- miejsce pochodzenia wina (region, także winnica, z której pochodzą winogrona), miejsce butelkowania wina;
- nazwa szczepu lub kupaż szczepów;
- rocznik;
- moc wina, czyli woltaż;
- apelacja, czyli informacje dotyczące klasyfikacji wina, związane z regionem i warunkami produkcji⁴³.

Wśród informacji fakultatywnych, nieraz mających znaczenia dla amatora lub zupełnie dla niego nieczytelnych, a niezmiernie ważnych dla konesera, pojawia się wzmianka o leżakowaniu wina w beczkach z określonego drewna – jego gatunek i pochodzenie wpływa bowiem na smak wina, np. „Solidna Ribera z najnowocześniejszej kastylijskiej bodegi. Leżakowana 12 miesięcy w dębie amerykańskim i pół roku w butelce” czy „przed zabutelkowaniem wino dojrzewa przez 12 miesięcy we francuskich beczkach”. Spośród tych wszystkich elementów etykiety naszą uwagę kierujemy ku charakterystyce wina – ona bowiem w największym stopniu zależy od poziomu kreatywności jej autora. W części opisów kreatorzy odwołują się do degustacyjnego rytuału, posługując się – przykładowo – terminem *usta* lub *nos*, np. „Usta: mocna budowa, o dobrze wyważonych taninach i kwasowości”; „Usta i nos harmonijne, świeże, pełne aromatów”; „Intensywny, aromatyczny nos” czy „Zmysłowy nos i gładkie usta osławiają dużą porcję garbnika”⁴⁴. Niejednokrotnie jednak początkowe fragmenty charakterystyki są powtórzeniem informacji zawartych na etykiecie, np.

⁴² <<http://kontretykieta.com/2011/07/21/jez-schrodingera/>>, [dostęp: 16.02.2014].

⁴³ Apelacja wskazuje, czy wino zostało wyprodukowane zgodnie ze ściśle obowiązującymi zasadami. Jej brak nie świadczy jednak o tym, że mamy do czynienia z winem gorszej jakości, bowiem obok apelacji mamy również tzw. klasyfikację regionalną, która przykładowo w winach włoskich oznaczana jest terminem: *IGT* (*Indicazione Geografica Tipica*). Por. <www.studiowina.pl>, [dostęp: 16.02.2014].

⁴⁴ Wspomina o nich również Bieńczyk, pisząc: „Architektura i sztuka przychodzą [...] z pomocą, gdy nam, zakochanym przynajmniej w winie, zechce się (zechce się? – to nasz miłosny obowiązek!) określić jego najważniejszą cechę: „usta”. M. Bieńczyk, *Kroniki wina*, op. cit., s. 73-74.

Chateau de Procureur to rodzinna winnica zlokalizowana na południe od Bordeaux. Od 8 pokoleń zajmuje się wytwarzaniem win z wykorzystaniem tradycyjnych metod wspartych nowoczesną technologią. [...] jest winem pełnym z wyraźną ekspresją szczepów Merlot i Cabernet Sauvignon.

Już na przykładzie powyższego cytatu bez trudu zauważyć można, że kontretykieta jest w rzeczywistości reklamą wina⁴⁵, zatem jej funkcja informacyjna schodzi na dalszy plan wobec dominującej funkcji pragmatycznej czy wręcz perswazyjnej. Stąd informacje o ośmiu pokoleniach winiarzy sygnalizujące – często wobec braku apelacji – „tradycyjność” wina, czyli tworzące tożsamość produktu opartą na jednej z najbardziej pożądanых cech tej kategorii:

W prowincji Tierra Estella w regionie Navarra rodzina Martinez posiada ziemię i ciekawą winnicę o historii sięgającej 4 pokoleń [...]. Wytwarza się tam trunki o przyjemnej owocowej nucie i miękkich taninach.

Komunikat o typie szczepu jest często obudowany dodatkowymi informacjami, których ogólnikowość jednoznacznie wskazuje, że pełnią one wyłącznie funkcję reklamową, np.:

Posiadłość Chateau Marguerite to samo serce apelacji Fronton [...]. 80 hektarów żwirowych sprzyja tu produkcji wspaniałych win. Winogrona zbierane są w optymalnej dojrzałości a następnie poddaje się maceracji na zimno i fermentacji w kontrolowanej temperaturze [...]. Trunek ten ma kolor promiennego granatu oraz zachwyca swoim aromatem czerwonych i czarnych owoców z pikantnymi nutami. Wino jest miękkie, owocowe, z jedwabistym zakończeniem.

Znawcy przedmiotu stawiają tezę, że im gorsze wino, tym obszerniejszy opis widnieje na jego kontretykiecie. Jego zadaniem jest wzbudzenie w potencjalnym odbiorcy silnej potrzeby zakupu. Nietrudno odnaleźć i takie etykiety, w których perswazyjność zdominowała i wyparła informacyjność. Skrajnym przypadkiem jest charakterystyka wina, w której o samym trunku nie odnajdziemy żadnej informacji – poniższy opis ma więc w sobie wszystkie cechy złej kontretykiety:

Portugalia to kraj, którego historia sięga niemal tysiąca lat, to kraj leżący nad Oceanem Atlantyckim, o bardzo długiej linii brzegowej, ciągnącej się przez całą zachodnią część kraju. Portugalia jest znana także ze swojej kuchni oraz wspaniałych win. Monte da Serra to wino, które łączy w sobie tradycję,

⁴⁵ Odmienne zdania jest, powołująca się na ustalenia I. Loewe, E. Skibińska, według której „elementy etykiety spełniają funkcje marketingowe – mają przyciągnąć uwagę konsumentów treściami bliskimi reklamie (choć reklamą nie są). E. Skibińska, *O kolorach i smakach, czyli co mówią polskojęzyczne etykiety na butelkach z winem*, [w:] *Grammaticis unitis. Mélanges offerts à Bohdan Krzysztof Bogacki*, red. A. Dutka-Mańkowska, A. Kieliszczyk, E. Pilecka, Warszawa 2012, s. 267.

tworzone z pasją z wyselekcjonowanych winogron zbieranych w najlepszym okresie dojrzewania. To wszystko wpływa na jej wyjątkową atrakcyjność i elegancki smak.

Oczywiście sam opis doznań smakowych jest pewną projekcją wrażeń, jakie staną się udziałem osoby degustującej wino i – jak ma to miejsce, w każdym typie przekazu reklamowego – odbiorca nie może mieć pewności, że tak właśnie wino będzie smakować. Profesjonaliści czerpią tego typu wiedzę już z analizy podstawowych informacji zawartych na etykiecie – amatorom pozostaje zawierzyć innemu, co czasem prowadzi do sytuacji, gdy wino, które:

[...] charakteryzuje się żywym, wiśniowo-czerwonym kolorem z przebłyskami truskawki. Bukiet wina o bardzo intensywnych aromatach róż i owoców. W ustach wino jest świeże i smaczne, bogate w niuanse smakowe oraz dobrze zbudowane.

w rzeczywistości smakuje inaczej, co natychmiast znajduje odzwierciedlenia na forum Internetu, w wpisach typu:

W szczegółach wygląda to mniej więcej tak. Zachęcający wiśniowy kolor z rubinową obwódką. Nos to nowo kupione skórzane buty przysypane płatkami róż i polane babcinym kompotem z letnich owoców sezonowych. W ustach owocowo, choć są to owoce landrynkowe, czyli przetworzone i słodkie, do tego jeszcze jakiś ton czekoladopodobny. Garbnik silnie spinający i przyprawiający policzki o drętwotę⁴⁶.

Wśród dodatkowych informacji pojawiają się też sugestie, do jakiego typu potraw pasuje dane wino, np.:

Przywołujące swoim aromatem zapach jagód, z nutą dojrzałych owoców cytrusowych oraz głęboki rubinowy kolor tworzą z wina Pe Tinto doskonały akompaniament dla wyśmienitych potraw mięsnych, jak również serów.

Także ta część opisów może zaskoczyć, np. informacją, że wino pasuje niemal do każdego typu potrawy:

Doskonale zbudowane czerwone półsłodkie wino o pięknej rubinowej barwie powstałe z rdzennie portugalskich szczepów [...]. Bukiet pełen słodkich owocowych nut z doskonale wyczuwalnym akcentem jagody. Dobrze wywarzone i przyjemne w konsumpcji. **Idealne** [wyróż. M.G., M.C.] na co dzień bez dodatków, **wyborne** jako akompaniament delikatnych przekąsek, **perfekcyjne** do deserów.

Wśród – dla niektórych nadawców – obligatoryjnych informacji o sposobie serwowania danego wina, obok propozycji typu: jagnięcina czy owoce morza, na kontretykietach

⁴⁶ <<http://blurppp.com/blog/calle-principal-tempranillo-cabernet-sauvignon/>>, [dostęp: 16.02.2014].

pojawiają się też wzmianki, które powinny zainteresować nie tylko znawcę win, ale również znawcę języka – szczególnie zaskakujące jest wykorzystanie leksemu *konsumpcja*, przywołującego – jak się wydaje uzasadnione – skojarzenia z minioną epoką i napojami o większej zawartości alkoholu, np.:

Pełne smaku wino o głębokim czerwonym kolorze i przyjemnej nucie czarnej porzeczki i wiśni. Powstało ze specjalnie dobranych szczepów winogron. Wino może być konsumowane natychmiast po zakupie [...].

czy

Wino charakteryzuje się atrakcyjną barwą, czystością i aromatami malin oraz truskawek. W ustach mocno zbalansowane. Wino idealne do konsumpcji samodzielnie lub do lekkich dań.

Poza sugestiami z czym, pojawiają się – zwłaszcza w przypadku mniej tradycyjnych win – propozycje idealnej scenerii, w jakiej winno się je pić. Ich celem jest wzbudzenie w odbiorcy pozytywnych konotacji opartych na subiektywnych skojarzeniach i stereotypowych obrazach, np.:

Bardzo świeże wino z widocznymi zielonymi refleksami, delikatnie wyczuwalna słodycz, młode, owocowe, o przyjemnej wytrawności, uniwersalne, polecane na ciepłe letnie wieczory. Pasuje jako aperitif, jest idealne do lekkich sałatek [...]. Oczywiście najlepiej smakuje w odpowiedniej scenerii.

lub

Wyobraź sobie piękną, małą, niezamieszkałą dolinę otoczoną przez winnicę w dzikich górach Abruzji w centralnych Włoszech. Następnie wyobraź sobie promienie gorącego lata delikatnie ogrzewające winogrona oraz jasny chłodny księżyc odświeżający je w nocy. Odetchnij świeżością wiatru z górskich szczytów i usłysz w oddali wycie wilków wywołujące mrowienie na karku. To właśnie tu rodzi się nasze wino Montepulciano. To właśnie tu natura daje nam od siebie to, co ma najlepsze.

Widać tu wyraźny związek ze strategią polegającą na silnym zemocjonalizowaniu przekazu reklamowego oraz dokładne sprofilowanie odbiorcy – amatora, którego mógłby odstraszyć przekaz profesjonalny. Być może też kontretykieta ta jest próbą przeniesienia do Polski strategii przyjętej przez mniej ortodoksyjnych producentów, którzy z przystępnej charakterystyki wina czynią zaletę, uzupełniając lub poprzedzając profesjonalny opis odpowiednią historią:

Story: OK here's the situation: It's Friday night, you've worked hard all week, and traffic is worse than rush hour on the Jersey Turnpike. It's time for wine. This little Chianti from Tuscany hillsides is your blast in a glass for tonight all the way to Sunday dinner⁴⁷.

Tego typu oryginalne etykiety należą jednak do rzadkości – znacznie częściej odnaleźć można etykiety będące ilustracją szablonowości opisów i braku refleksji nad ich rolą i rangą. Na zakończenie więc wypada dodać, że w zebranych przez nas materiale odnajdujemy opisy, w których nazwy winnic lub szczepów zapisane są bez znaków diakrytycznych, czyli błędnie⁴⁸. Pojawiają się też nielogiczne charakterystyki typu: „wino charakteryzuje się aromatami cytrusów oraz limonki” czy „wino białe o ciemnorubinowej barwie”. Ukazują one, że w przypadku win z średniej i niższej półki, kontretykieta i umieszczone na niej informacje mają dla kreatorów drugorzędne znaczenie. Zjawiska takie zaskakują zwłaszcza w przypadku kontretykiet, które są tłumaczeniem lub parafrazą tekstu obcojęzycznego⁴⁹. Być może nie ma wśród ich twórców amatorów wina, bowiem – jak zauważył Scruton: „Wino znakomicie poprawia smak jedzenia, ale jeszcze udatniej podnosi jakość myślenia. Myśląc za pomocą wina, uczymy się nie tylko spijać myśli, lecz myśleć haustami”⁵⁰.

⁴⁷ W swobodnym tłumaczeniu: „Historia: Dobrze, sytuacja wygląda tak: jest piątkowy wieczór, cały tydzień ciężko pracowałeś, a korki są gorsze niż w godzinach szczytu na Marszałkowskiej. Czas na wino. To delikatne chianti z tokańskich wzgórz będzie Twoją eksplozją w kieliszku, od teraz aż do pory niedzielnego obiadu” (przeł. M.C.). <<http://dotrzechdych.pl/ninety-plus-cellars-chianti-story/>>, [dostęp: 16.02.2014].

⁴⁸ Przykładowo „Aromaty: złożone, z wyraźną nutą czerwonych owoców (przede wszystkim żurawiny), ziół oraz ostrości typowej dla szczepu Carmenere (właściwie: Carménère); Wino Corbello (właściwie: Corbelò) charakteryzuje się jasnym, słomkowym kolorem”.

⁴⁹ Rozwijający się rynek spowodował znaczny wzrost publikacji dotyczących historii, produkcji i kultury picia wina. W początkowym okresie były to przede wszystkim tłumaczenia wydawnictw obcych. O niebagatelnej roli tłumacza tych tekstów pisze A. Bochnakowa, stwierdzając m.in.: „rola tłumacza jest w tym wypadku niezwykle istotna, ponieważ nie tylko przekazuje nam treść oryginału traktującego o materii w Polsce niecodziennej, lecz w wielu wypadkach musi być twórcą terminologii w tej dziedzinie”. Artykuł zawiera również interesującą ocenę trafności rodzimych ekwiwalentów francuskich leksemów. O poczuciu „nowości” tego typu określeń świadczyć może fakt, iż niektóre z nich, np. *krągłość*, *wyrafinowanie*, *gęstość* autorka artykułu zapisuje w cudzysłowie. Przytoczone w tekście określenia oraz ich hierarchia ukazują też późniejsze preferencje w ich przyjmowaniu i utrwalaniu w winiarskim profesjolekcie, np. określenia [wino] *szkieletowe*, *cienkie*, *szczupłe*, *treściwe*. W końcowej części studium autorka zauważa: „Lektura [...] pokazuje, że terminologia w tej dziedzinie nie jest całkowicie ustalona. Autorzy najczęściej posługują się określeniami, które są kalkami terminów, np. francuskich i tym samym w języku polskim stanowią zapożyczenia semantyczne (...) Nikle jeszcze są próby stworzenia rodzimych terminów”. A. Bochnakowa, *Jak opisać wino?*, w: *Między oryginałem a przekładem*, VII: *Radość tłumaczenia. Przekład jako wzbogacanie kultury rodzimej*, red. M. Filipowicz-Rudek, J. Konieczna-Twardzikowa, Kraków 2002, s. 107-115.

⁵⁰ R. Scruton, op. cit., s. 14.

Filologia wina – prolegomena

Słowa kluczowe: leksykologia, wino w literaturze i kulturze, enologia, etykieta, kontretykieta

Streszczenie

Tematem artykułu jest wino „czytane” z perspektywy literaturoznawczej i językoznawczej. W pierwszej części autorki prezentują wybrane przykłady obecności wina w tekstach i życiu literackim, odwołując się m.in. do poezji Charlesa Baudelaire’a czy prozy Marka Bieńczyka. Część druga poświęcona jest sposobom określania właściwości wina. Analizę językową etykiet i kontretykiet, na których znajduje się charakterystyka wina połączono z prezentacją profesjonalnego słownictwa degustacyjnego.

Philology of the wine – prolegomena

Key words: lexicology, wine in the literature and culture, enology, label, back-label

Summary

The topic of the article is the wine, that is „read” from literary and linguistic perspectives. In the first part, authors show selected examples of presence of the wine in literary works and literary life, quoting excerpts, inter alia, from poetry of Charles Baudelaire and prose of Marek Bieńczyk. The second part concerns different ways of characterize of the wine. Linguistic analysis of labels and back-labels located at the bottles, where are descriptions of the wine, authors combine with presentation of professional idiolect of wine tasters.

Bibliografia i netografia:

1. Badyda E., *„Upadły anioł zmysłów”? Metaforyka zapachu i percepcji węchowej we współczesnej polszczyźnie*, Gdańsk 2013.
2. Baudelaire Ch., *Wino i haszysz (Sztuczne raje)*, przeł. i wyb. B. Wydzga, Kraków 2005.
3. Bieńczyk M., *Kroniki wina*, Warszawa 2001.
4. Bieńczyk M., *Nowe kroniki wina*, Warszawa 2012.
5. Bochnakowa A., *Jak opisać wino?*, [w:] *Między oryginałem a przekładem*, t. VII, *Radość tłumaczenia. Przekład jako wzbogacanie kultury rodzimej*, red. M. Filipowicz-Rudek, J. Konieczna-Twardzikowa, Kraków 2002.
6. Bochnakowa A., *O winach, które morzem przychodzą*, „Język Polski” 1986, nr 66, z. 3-4.
7. Hamvas B., *Filozofia wina*, przeł. T. Olszański, Warszawa 2001.
8. Herbert Z., *Barbarzyńca w ogrodzie*, Wrocław 1997
9. Kabatc E., *Vinum sacrum et profanum. Wino w kulturze, wino w naturze, wino na naszym stole*, Warszawa 2003.
10. Koelliker B., Kreis B., *Szkoła win*, przeł. B. Floriańczyk, Warszawa [b.d.].
11. Millon M., *Wine. A Global History*, London 2013.
12. Pisarkowa K., *Szkic pola semantycznego zapachów w polszczyźnie*, „Język Polski” 1972, nr 52, z. 5.

13. Potargowicz E., *Węch – niedoceniany zmysł człowieka*, „Postępy Higieny i Medycyny Doświadczalnej” 2008, nr 62, online [dostęp: 15.03.2014].
14. Scruton R., *Piję, więc jestem. Przewodnik filozofa po winach*, przeł. M. Szczubiałka, Warszawa 2011.
15. Skibińska E., *O kolorach i smakach, czyli co mówią polskojęzyczne etykiety na butelkach z winem*, w: *Grammaticis unitis. Mélanges offerts à Bohdan Krzysztof Bogacki*, red. A. Dutka-Mańkowska, A. Kieliszczyk, E. Pilecka, Warszawa 2012.
16. Toussaint-Samat M., *Historia naturalna i moralna jedzenia*, przeł. A.B. Matusiak, M. Ochab, Warszawa 2002.
17. <<http://blurppp.com/blog/calle-principal-tempranillo-cabernet-sauvignon/>>, [dostęp: 16.02.2014].
18. <<http://dotrzechdych.pl/ninety-plus-cellars-chianti-story/>>, [dostęp: 16.02.2014].
19. <<http://kontretykieta.com/2011/07/21/jez-schrodingera/>>, [dostęp: 16.02.2014].
20. <http://www.nasze-wina.pl/auth/pages/jak_oceniac_wino/>, [dostęp: 16.02.2014].
21. <<http://www.piwnicasmakow.pl/pl/content/10-historia-wina>>, [dostęp: 16.02.2014].
22. < <http://www.studiowina.pl>>, [dostęp: 16.02.2014].
23. <<http://winicjatywa.pl/>>, [dostęp: 16.02.2014].
24. <<http://wino-blog.pl/pl/blog/region/moje-ulubione-cytaty-o-winie/>>, [dostęp: 18.02.2015].
25. <<http://www.zawinem.pl/degustacja-win/>>, [dostęp: 16.02.2014].