

УДК 811.111'373.45

Кузнецова І. В.¹, Кірсанов В. О.²

¹ канд. філол. наук, доц. НУ «Запорізька політехніка»

² студ. гр. ГФ-312м НУ «Запорізька політехніка»

АНГЛОМОВНА ТЕРМІНОЛОГІЯ СОМЕЛЬЄ

Як відомо, терміни співвідносяться з певною термінологією і є елементами певних терміносистем. Формування термінології охоплює тривалий проміжок часу і не є одноразовим і єдиним процесом. Термінологія виникає у визначений історичний проміжок часу, після того як певна сфера людської діяльності, яку обслуговуватиме термінологія, набирає системних ознак. Типовим для періоду формування термінології певної галузі є запозичення термінів або всієї термінології. Завдання термінології полягає саме у процесі формування термінологічної системи, тобто термінологія є – інструментом організації та репрезентації спеціальних знань у відповідній

науково-професійній галузі, який зумовлений внутрішньомовними (розвитком термінології як частини національної мови) та позамовними факторами (упорядкування, стандартизація тощо).

Останніми роками зростає помітний інтерес до вивчення термінології сомельє, яка знаходиться у процесі формування. Сомельє (*sommelier*) – французьке слово, аналогів якого не існує ні в англійській, ні в українській мовах, і тому воно вимагає пояснення. Згідно з визначенням, запропонованим Жоржем Пертюїзе (Georges Pertuiset), президентом Союзу Сомельє Франції, сомельє – це людина, відповідальна за подачу напоїв у ресторані, що дає поради щодо вибору вин і напоїв, що сервірує їх або, що стежить за їхньою подачею клієнтові аж до моменту, коли той залишає зал.

Термін «сомельє» походить від старо-прованського *saumalier*, що означало «погонич в'ючної тварини». Саме з людини, відповідальної за перевезення майна знатних панів, починалася ця професія. Або, правильніше сказати, історія цього терміна. Пізніше, сомельє стали стежити за господарством не тільки в дорозі, а й завідувати ним у маєтках. Якийсь час сомельє залишався свого роду «завгоспом», поступово набуваючи

спеціалізації: кухня і винні льохи. У Франції 17-го століття вже є згадки сомельє як «служителя столу», що працює під керівництвом метрдотеля. Однак вино ще не є його головним обов'язком.

А от у герцогстві Савойському (в якому, до речі, розмовляли французькою) – у ті часи вже була введена конкретна посада *Somigliere*. До його обов'язків входив підбір і подача вин до столу герцога. У багатьох джерелах саме цей італійський *Somigliere* 17-го століття згадується як перший сомельє в його сучасному розумінні.

До 19 століття професія (посада) сомельє сформувалася і утвердилася як самостійна, що має схоже значення в різних країнах Європи. Сьогодні сомельє – це фахівець, який відповідає за алкоголь у ресторані (барі).

Терміни сомельє, які входять до терміносистеми «Виноградорство та виноробство», охоплюють поняття із винної галузі, позначають винну діяльність від складу вина до розмірів винних пляшок, що є дуже важливим для діяльності сомельє, адже для того, щоб стати сомельє потрібно знати всі особливості створення вина і розбиратись у всіх тонкощах винної галузі.

Проаналізувавши терміни сомельє, було виділено десять лексико-семантичних груп: винна галузь, діяльність сомельє, «структура» вина, склад вина, сорти винограду, види вина, ознаки вина, розміри пляшок вина, види келихів для вина, конкурси сомельє.

До термінів на позначення винної галузі належать: *cellars* – льохи, *wine boxes* – винні кейси, *wine lists* – карта вин, *restaurant wine pros* – професіонали з вина ресторанної галузі тощо. До термінів професії з світу вина відносимо: *winemakers* – виноробы, *distributors* – дистриб'ютори, *cupbearers* – виночерпії, *wine butler* – буфетник, *winemakers* – виноробы тощо.

Іншу підгрупу складають терміни, які відносяться до діяльності сомельє. До цієї підгрупи входять терміни, які описують ієрархію сомельє: *cellar rat* – льоховий щур, *wine-store clerk* – працівник винної крамниці, *server* – подавальник напоїв, *sommelier* – сомельє тощо; та обов'язки, які виконують сомельє, а також навички, якими вони володіють: *flavorededucing skills* – навички розрізнення ароматів, *skill at serving wine* – майстерність подання вина тощо.

Підгрупа «структура» вина представлена термінами, які було використано для позначення властивості вина: *sugar* – солодкість, *residual sugar* – залишковий цукор, *acid* – кислота тощо. До підгрупи склад вина відносимо терміни: *must* – муст, *grape skins* – виноградні шкірки, *seeds* – насіння. Для позначення ознак вина використовуємо такі терміни: *grassy permutations* – трав'янисті відмінки, *limeade permutations* – кислуваті відмінки, *dryness* – сухість тощо. Види вина зазначаються такими термінами: *New World wine* – вина Нового світу, *Burgundy* – Бургундське вино, *Bordeaux Grand Cru* – Бордо Гран Крю тощо. Інша підгрупа термінів позначає розміри

пляшок вина: *Magnum* – Матнум, *Jeroboam* – Джеробоам, *Rehobait* – Рехобаум тощо.

Наступну підгрупу термінів сомельє складають конкурси сомельє. Вони відіграють важливу роль у професійній діяльності сомельє, адже саме завдяки їм вони можуть підвищити свій кваліфікаційний рівень і стати професійними сомельє. Насамперед в цю підгрупу відносяться назви установ які проводять конкурси і навчання сомельє, а також назви асоціацій: *Court of master Sommeliers* – Двір майстрів сомельє, *Wine&Spirit Education Trust* – Інститут майстрів вина тощо.

Сомельє приймаючи участь у конкурсах, в яких дегустують наосліп, формують – *specialized vocabulary of descriptions* – описовий словник, тому в цю підгрупу входять терміни «свята», які присвячені вину та конкурси з вина: *celebration of the wines of Burgundy* – свято бургундського вина, *Grand Tasting* – Велика дегустація, *Gala Dinner* – Гала-вечеря тощо.

Сорти винограду складають наступну групу термінів. Їхню різномовидність повинні знати усі сомельє, для того щоб правильно визначити їх різновид на дегустаціях, які підвищують рівень їх кваліфікації. До благородних сортів винограду відносяться наступні: *Sauvignon Blan* – Савіньйон Блан, *Tempranillo* – Темпранільйо тощо. До інших сортів винограду відносяться: *Pinot Noir* – Піно Нуар, *Zinfandel* – Зинфанделю, *Pinot Gris* – Піно Грі тощо.

Отже, терміни сомельє, які були проаналізовані, взяті із у автентичних періодичних видань *Decanter Magazine* та *Wine and Spirits*, можна поділити загалом на десять груп, відповідно до сфери застосування, до якої вони належать. Було прослідковано частоту вживання цих різних груп термінів сомельє, де винна галузь займає перше місце, діяльність – друге. Найменш частотнішою виявилась групи розміри пляшок вина, види келихів для вина.