

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
**«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ
ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**
(Н И У « Б е л Г У »)

ФАКУЛЬТЕТ ИНОСТРАННЫХ ЯЗЫКОВ ПЕДАГОГИЧЕСКОГО
ИНСТИТУТА
КАФЕДРА НЕМЕЦКОГО И ФРАНЦУЗСКОГО ЯЗЫКОВ

**НОМИНАТИВНЫЙ АСПЕКТ ЛИНГВОКУЛЬТУРНОЙ
СФЕРЫ «ВИНОДЕЛИЕ»**

Выпускная квалификационная работа
обучающегося по направлению подготовки 44.03.05 Педагогическое
образование по профилю «Иностранный язык: первый, второй»
очной формы обучения, группы 02051311
Коноваловой Ксении Ивановны

Научный руководитель
к. ф. н., доцент
Трещёва Н. В.

БЕЛГОРОД 2018

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	3
Глава I. Теоретические основы изучения лингвокультурной сферы «Виноделие» в современной науке	
1.1. Проблема изучения лингвокультурных особенностей в современной науке.....	7
1.2. Общая характеристика номинаций.....	11
1.3. Особенности развития номинаций лингвокультурной сферы «Виноделие» во французском языке.....	16
1.4. История развития отрасли виноделия во Франции.....	20
1.4.1. Основные этапы производства вина.....	28
Выводы по I главе.....	33
Глава II. Сопоставительный анализ названий сортов винограда и вин: номинативный аспект	
2.1. Национально-культурные номинации и их роль в коммуникативной сфере.....	35
2.2. Тематическое распределение основных мотивировочных признаков.....	39
2.3. Топонимический и антропонимический мотивировочные признаки.....	46
2.4. Мотивировочный признак «Свойства винограда».....	50
2.4.1. Мотивировочный признак «Морфологическая и биологическая характеристика».....	50
2.4.2. Мотивировочный признак «Цветовые и вкусовые характеристики».....	53
2.5. Мотивировочные признаки номинации вин.....	57
Вывод по II главе.....	59
Заключение	61
Литература	64
Приложения	68

Введение

Виноделие – вторая по значимости отрасль экономики Франции. Все главные слова в мире вина – французского происхождения: терруар, апелласьон, миллезим, ассамбляж, энолог, сомелье. Мы посвятили наше исследование изучению номинативного аспекта лингвокультурной сферы «Виноделие».

В настоящее время заметно увеличивается интерес к сопоставительному изучению языков, при котором исследуется, прежде всего, лексический уровень языка как наиболее тесно связанный с культурой народа. Глубина связей языка и культуры проявляется в том, что в сложную структуру значения слова входят элементы, обусловленные национальной культурой и несущие о ней определенные сведения (об этом свидетельствуют работы ученых Е. В. Бабаевой, Е. Л. Березович, А. П. Василевич, Н. И. Коноваловой, В. А. Масловой, Н. А. Мартыновой, Н. А. Фененко).

В ряду лексических единиц, несущих в себе культурный компонент, то есть содержащих информацию об особенностях жизни, быта, исторического и культурного развития народа, наибольший интерес представляют номинации, так как они указывают на специфические явления, присущие одной культуре и отсутствующие, полностью или частично, в другой. Номинации являются маркерами национальной и историко-культурной специфики человеческого сообщества, говорящего на определенном языке.

Таким образом, **актуальность исследования** обусловлена значимостью лингвокультурологического направления в современной лингвистике в связи с его ориентацией на взаимодействие языка и культуры, выявление соотношения универсального и национально-специфичного в языке.

Объектом исследования являются номинации винодельческих регионов Франции.

Предмет настоящего исследования - номинации лингвокультурной сферы «Виноделие» (на материале французского языка).

Цель исследования. Цель настоящего исследования - провести сопоставительный анализ номинаций в рамках лингвокультурной сферы «Виноделие».

Задачи исследования:

1) на основе анализа научной литературы уточнить определение термина номинация;

2) систематизировать номинации лингвокультурной сферы «Виноделие» во французском языке;

3) выявить и сопоставить основные группы номинаций по преобладающим способам (на примере названий сортов винограда и вин);

4) на базе решения предшествующих задач выявить общее и специфичное для номинаций во французском языке.

Материал исследования. Материалом исследования служат номинации, отобранные нами из периодических изданий за 2004-2008 гг., из специализированных и популярных сайтов виноградарей и виноделов Франции, из литературы, посвященной вину и виноделию, а также из рекламных проспектов и иных письменных источников, затрагивающих тему виноделия.

Методы исследования. В соответствии с поставленной целью в качестве основного применяется метод сопоставительного анализа. Для решения конкретных задач использовались такие методы, как метод компонентного анализа в его дефинициальной разновидности, метод этимологического анализа, метод тематической классификации, частично - статистические методики.

Научная новизна исследования определяется предложением комплексно описать французские номинации лингвокультурной сферы «Виноделие», а так же выявить основные мотивировочные признаки, используемые при номинации сортов винограда и вин во французском языке.

Теоретическая значимость исследования. Полученные результаты являются посильным вкладом в теорию номинаций, были проанализированы номинации французского виноделия, дефинировано понятие лингворегионоведение. Выделенные в работе мотивировочные признаки и типы номинации способствуют разработке теоретических вопросов, связанных с закономерностями искусственной номинации в родственных языках.

Практическая ценность исследования. Результаты исследования могут быть использованы в преподавании ряда лингвистических курсов, в частности, специальной и сопоставительной лексикологии французского языка, в рамках спецкурсов по страноведению, в курсах по теории и практике перевода, в лингвокультурологии, лингвометодике, а также при создании популярных и специализированных словарей и изданий, посвященных вину и виноделию.

Структура и объем работы. Работа включает введение, теоретическую и практическую главы, заключение, библиографический список, два приложения.

Во **введении** даётся общая характеристика работы, обосновывается актуальность выбора объекта и предмета исследования, обозначаются основные цели и задачи, указываются методы исследования поставленной проблемы, отмечается научная новизна, теоретическая и практическая значимость работы.

Глава 1 «Теоретические основы изучения лингвокультурной сферы «Виноделие» в современной науке» посвящена критическому

осмыслению общетеоретических вопросов, связанных с изучением номинаций, анализу лингвокультурной сферы «Виноделие».

Глава II «Сопоставительный анализ названий сортов винограда и вин: номинативный аспект» посвящена характеристике номинации сортов винограда и вин во французском языке. Выделяются общие и специфические мотивировочные признаки, используемые при номинации винограда и вин во французском языке.

В заключении подводятся общие итоги проведенного исследования и намечаются дальнейшие его перспективы.

В приложениях приводятся списки анализируемых сортов винограда во французском языке (Приложение 1, 2).

Апробация работы: основные положения выпускной квалификационной работы были освещены в виде докладов на ежегодных студенческих конференциях в рамках Недели науки, проводимой в НИУ БелГУ (2016-2018 гг.). По проблематике настоящей выпускной квалификационной работы была опубликована статья в сборнике студенческих работ НИУ БелГУ.

Глава 1. Теоретические основы изучения лингвокультурной сферы «Виноделие» в современной науке

1.1. Проблема изучения лингвокультурных особенностей в современной науке

Антропоцентрическое устремление науки нашего времени, положившей в качестве одного из своих камней принцип логоцентризма, завершило признание языка истоком всего ценностно-смыслового пространства культуры. В центре этого пространства находится знак, дискурсивно-смысловые корни которого уходят в глубь веков, сохранивших предания о креативной (преобразующей и созидающей) энергии слова. По словам М.В. Ломоносова, сила слова «толь велика, коль далече ныне простираются происшедшие от него в обществе человеческом знания». Позже, в XIX веке, эти идеи развились в лингвокультурологической, по сути своей, концепции языка В. фон Гумбольдта, которая своеобразно преломилась в американской и европейской философии языка. Прежде всего, здесь имеется ввиду эпистемиологическая доктрина Л. Витгенштейна и гипотеза лингвистической относительности Сепира – Уорфа.

Какими бы полемическими не были столь одиозные теории (они, разумеется, требуют критического осмысления уже с точки зрения науки XXI века), трудно переоценить их значение для становления современной лингвокультурологии. Самая их главная функция: язык является глубинным истоком, который формирует своеобразие социокультурной формации, выводит то или иное этнокультурное сообщество на авансцену соответствующей исторической эпохи, определяет его лидерство в развитии культурного космоса всего рода *homo sapiens* (человека разумного).

Обратимся к известным данным, которые доказывают внутреннюю взаимосвязь языка и культуры. Можно ли отрицать очевидное: на жизнь древневосточных, «раннеклассовых» цивилизаций имело огромное влияние лингвокультура Месопотамии и Древнего Египта. В свою очередь креативность древнегреческого языка создала культуру Античного мира. Что касается латинского языка, то он «властвовал» над культурой западноевропейского Средневековья. Так же очевидно и то, что его безэтнический статус оказался решающим фактором превращения латыни сначала в средство хранения и передачи знаний, унифицирующее европейскую культуру путем подавления национальной жизни отдельных европейских народов, затем – в мертвый язык. Зато арабский язык, который стал не только языком культуры, науки и образованности на Востоке, но и сохранил свои этнические корни, остался живым языком современной арабской культуры. Просвещенный абсолютизм XV–XVIII веков наиболее ярко проявил себя в ценностно-смысловом пространстве французского языкового сообщества.

Современный мир оказался преимущественно продуктом «англосаксонской» языковой среды, которая на пути к глобализации мира пытается растворить в себе этнокультурную самобытность других народов. Понять это несложно. Достаточно даже обратить внимание на огромное количество заимствований, вспышку сленгизмов в современных русской, украинской, болгарской, чешской и других лингвокультурах Восточной и Западной Европы. Сокрушаться по этому поводу не стоит, поскольку естественный язык, словно воды мирового океана, способен к самоочищению. И все же соблюдение культуры национальной языковой среды могло бы преодолеть имеющийся языковой негатив.

Мыслители прошлого понимали, что естественная жизнь всякой самобытной культуры заключается в постоянном создании для выражения

своего духа новых форм (в современной терминологии – новых культурных концептов), взращенных на почве родной культуры (в сфере архитектуры, живописи, музыки и, прежде всего, новых форм родного языка). Так, А.С. Хомяков, например, утверждал, что формы, заимствованные извне, не могут служить выражению духа своей культуры, и «всякая духовная личность народа может выразиться только в формах, созданных ею самой». Вот в чем беда! Оказавшись забытыми, словесные родники не способны, как прежде, пополнять этнокультуру животворящими соками, и она, естественно, теряет свою созидательную энергию. Как прав был С.Н. Трубецкой, когда писал, что культура – это продукт исторического коллективного сотворчества прошлых и современных поколений. Поэтому для нормального развития культуры необходим общий для них запас культурных ценностей, накопленный в родном языке, те инструменты лингвокультуры, благодаря которым эти ценности передаются от поколения к поколению.

Предметом лингвокультурологии и является ценностно-смысловое пространство языка. Можно дать достаточно точную характеристику лингвокультурологии, если адаптировать высказывание А.А. Леонтьева об этнопсихолингвистике, которая до недавнего времени «как отдельная научная область скорее декларирована, чем действительно оформилась». Несмотря на это, это направление получило статус полноценной научной дисциплины к концу XX века. Это значит, что: определены ее объект и предмет, постулированы основные теоретические положения и заложены теоретические основы, которые получают воплощение в практических результатах.

Так же, изучением лингвокультурологии являются разноаспектные проблемы, связанные с пониманием этноязыковой картины мира, образа мира, языкового сознания, особенностей культурно-познавательного пространства языка. Таким образом, можно сделать вывод, что

лингвокультурология – научная дисциплина, которая изучает репрезентацию в языке фактов культуры, своеобразным продуктом которой является так называемая лингвокультура.

По мнению Н.И. Толстого, истоки лингвокультурологии следует искать еще в начале XIX века. Эта тема успешно разрабатывалась братьями Гримм, создателями всемирно известной мифологической школы, нашедшей свое продолжение в России в 60-70-х годах XIX века в трудах Ф.И. Буслаева, А.Н. Афанасьева и отчасти А.А. Потебни. Столетие спустя австрийская школа, известная под именем «Wörter und Sachen», сориентировала исследователей проблемы «Язык и культура» по пути конкретного изучения составных элементов – «атомов» лингвокультуры, продемонстрировав важность культурологического подхода во многих областях языкознания, прежде всего, в лексикологии и этимологии.

Проанализировав все существующие определения лингвокультурологии, получилось установить следующее:

- лингвокультурология тесно связана с лингвистикой и культурологией и имеет синтезирующий характер;
- лингвокультурология акцентирует главное внимание на культурных фактах, эксплицирующихся в языке;
- лингвокультурология принадлежит к лингвистическим наукам, поэтому результаты ее теоретических обобщений могут найти практическое использование в процессе обучения родному и иностранному языку;
- главными направлениями в исследовании лингвокультурологии являются: а) языковая личность;
- б) язык как система семиотической репрезентации культурных ценностей.

1.2. Общая характеристика номинаций

Язык дает наименования вещам, явлениям, артефактам, предметам материальной культуры, способствует обобщению и дифференциации их свойств и отношений, «храня и передавая общественно-исторический опыт, отраженный в семантике наименования языковых единиц» [Саматова, 2005:48]. На современном этапе развития цивилизации ни одно общество, ни один народ не могут жить в культурной изоляции. И как следствие любой язык в большей или меньшей степени используется в коммуникативных ситуациях, связанных с внешними культурами. Выход языка в область внешних культур происходит в целом ряде типовых ситуаций: газеты, журналы, бытовые контакты, специальная лингвострановедческая литература и т. д. Один и тот же материальный объект может получать разные наименования, оставаясь в то же самое время тождественным самому себе в той или иной системе денотатов. Номинация подобного рода связана со способностью человеческого сознания давать одному и тому же объекту разные наименования, изучая его в разных логико-предметных связях. Именование предмета происходит путем указания на его признаки, поскольку «само материальное существование предмета есть одновременно проявление его свойств через взаимоотношения с другими предметами» [Языковая номинация, 1977: 102]. Основные пути развития номинации аналогичны у всех народов, хотя многие частности при этом не совпадают. Любое имя появляется не просто так, но лишь тогда, когда возникает настоящая потребность для именованного объекта.

Согласно ЛЭС «номинация - это образование языковых единиц, характеризующихся номинативной функцией, т. е. служащих для называния и вычленения фрагментов действительности и формирования соответствующих понятий о них в форме слов, сочетаний слов,

фразеологизмов и предложений» [ЛЭС, 1990: 336]. Термин номинация может использоваться в узком и широком понимании. В узком понимании номинация - обозначение с помощью языка какого-либо предмета или явления. В широком понимании номинация - процесс обозначения элементов внешнего и внутреннего опыта и результатов познавательной и классифицирующей деятельности человека. Номинация может рассматриваться в динамическом и статическом аспекте: в первом случае она рассматривается как процесс наименования, а во втором случае - как результат этого процесса. А. В. Суперанская в своих работах различает номинации, сложившиеся естественным путем — они более ранние и всеобъемлющие; и номинации, специально введенные для обозначения и различения каких-либо разновидностей объектов - они, в свою очередь, более поздние и распространяются на более или менее ограниченные сферы [Суперанская, 1973: 236]. Н. Д. Голев в статье «Стихийная узуализация номинативных единиц» указывает, что «акты искусственной номинации в настоящее время преобладают в научной терминологии при создании неологизмов в художественной литературе, в топографической практике, в микроурбанике; а естественная номинация характеризует в первую очередь разговорную речь разных функциональных разновидностей и спонтанную письменную речь» [Голев, 2001: 93].

У каждого языкового элемента имеется своя основная функция, для осуществления которой он был создан, и, следовательно, для выражения каждой функции в языке существует свое средство. В зависимости от этого выделяется первичная / прямая или вторичная/косвенная номинация. Данные термины имеют неоднозначное употребление. В данном исследовании мы опираемся на высказывании Е. К. Саматовой о том, что «первичная и вторичная номинация может интерпретироваться как:

- 1) созданная специально/приспособленная;

2) первое название неназванного ранее предмета» [Саматова, 2005: 51].

Понятие принцип номинации под разными терминами достаточно широко используется в современной диалектной лексикологии при ономастиологическом описании различных тематических групп лексики и в первую очередь лексики природы. В имеющихся попытках теоретического обоснования этого понятия, хотя еще редких и по большей части тезисных, можно увидеть правомерное стремление их авторов понимать под принципами номинации своеобразные ономастиологические модели, обобщающие наиболее характерные аспекты и признаки, по которым происходит называние однородных предметов, напр., по цвету, по действию, по происхождению. Одной из особенностей типологического характера в лексике флоры и фауны является разнообразие и многочисленность принципов номинации. Отсюда их слабо выраженный «модельный» характер. Лексика природы показывает, что выбор мотивировочных признаков при номинации регламентирован незначительно, и у говорящих всегда есть возможность использовать самые разнообразные мотивы при назывании одного и того же вида (см. подробнее Гинатулин, 1973; Голев, 1981; Комарова, 1991; Булах, 2007). Такое явление связано, нужно полагать, с богатством содержания обозначаемых реалий - видов флоры и фауны, многообразием и непостоянством их отношений с носителями языка, и, как следствие этого, с трудностью выделения в реалии каких-либо отдельных доминирующих признаков.

Ономастическая лексика в целом обладает высокой национально-культурной маркированностью, так как любой топоним или антропоним, мотивирующий рассмотренные выше номены в сфере языка и культуры воспринимается на фоне определенных ассоциаций, основанных на некоторых признаках обозначаемого им объекта, причем, фоновые знания, которыми обладают носители данного языка и культуры, существенно

отличаются у этих носителей объемом и формой существования. Следовательно, как указывает З. И. Комарова, номены часто включают в свою семантическую структуру коннотации национально-культурного плана [Комарова, 1991: 39]. Имена собственные и нарицательные - социальны и историчны, так как отражают не только общественные вкусы той или иной эпохи, но и характеризуют мировоззрения людей, их взаимоотношения, их традиции. Совокупность фактов, лежащих в основе мотивировок, составляет ономастическую универсалию. Так, по словам А. В. Суперанской, для топонимов - это первичные, нарицательные, характеризующие разновидность объектов, их местоположение, производимое ими впечатление, события, с ними связанные, назначение или основное использование их, отношение одного объекта к другому, именованная лиц, так или иначе связанных с данной местностью, культовое или идеологическое назначение объекта; для антропонимов такими основными факторами, определяющими их мотивировку, служат физическая, психическая, биологическая, моральная, интеллектуальная характеристика лица, его социальная, национальная, территориальная принадлежность, родственные связи [Суперанская, 1973: 244-246]. Позже и в антропонимии, и в топонимии появляются символические именованная, данные в честь идей, исторических событий, а также деятелей современности, безотносительно к данным конкретным объектам. Все эти факты внелингвистические, наблюдающиеся во всех языках и у всех народов. Так при номинации сортов винограда используются следующие экстралингвистические факторы мотивировки: признаки ягоды/растения: цвет, форма, характер, размер, вкус, запах, расположение плода, внешний признак растения.

Номинация культурологических реалий может рассматриваться как первичная, если за точку отсчета брать описывающий язык, и как вторичная номинация, если за точку отсчета брать тот язык, к культуре которого

принадлежит реалия. Первичная номинация - весьма редкое явление в современных языках. Чаще номинатор использует уже существующие единицы номинации (и правила их комбинаторики) в новом отношении именования (подробнее см. Болдырев, Бабина, 2001: 79). В основе всех видов вторичной номинации лежит ассоциативный характер человеческого мышления. При вторичной номинации устанавливаются ассоциации по сходству или по смежности между некоторыми свойствами внеязыкового ряда, отображенными в уже существующем значении имени и свойствами нового обозначаемого, называемого путем переосмысления этого значения.

Переосмысление значений в процессах вторичной номинации протекает в соответствии с логической формой тропов - метафоры, метонимии и функционального переноса. Выделяют четыре типа ассоциаций (см. Суперанская, 1973: 284-285):

- 1) по смыслу: подобие, смежность;
- 2) по созвучию;
- 3) по грамматической аналогии;
- 4) экстралингвистические ассоциации.

В зависимости от освоенности все именованя культурологических реалий можно разделить на известные и неизвестные. Степень «известности» культурологических реалий зависит от их употребления в литературе, популяризации средствами массовой информации, использования многими носителями принявшего языка. Таким образом, именованя культурологических реалий становятся частью лексики и попадают в словари. Исходя из этого, вслед за Н.А. Мартыновой мы можем выделить две разновидности номинаций реалий: 1) словарные - номинации, принадлежащие словарному составу принявшего их языка, и 2) внесловарные - номинации еще не вошедшие в лексический состав языка [Мартынова, 2004: 35]. Стоит отметить, что такое разделение весьма условно, так как

часто используемые именованные культурологические реалии не всегда встречаются в словарях, где в то же время можно найти редкие и мало употребительные реалии. Так, например: нами было выделено 46 наиболее употребительных названий сортов французского винограда; из них только 11 словосочетаний можно найти в двуязычных словарях общеупотребительной лексики, остальные названия встречаются на этикетках, в лингвострановедческой литературе, неспециализированных журналах.

Таким образом, противопоставление естественной и искусственной форм номинации имеет относительный характер. Их особенности проявляются так или иначе в каждом акте и результате именовании, которые различаются лишь степенью естественности / искусственности. Естественная номинация - процесс стихийного выбора языковым коллективом оптимального варианта содержания и формы, а искусственная номинация – «осознанный и целенаправленный номинативный акт, ориентированный на узуальность, но сопровождаемый субъективными и личностными факторами» языка [Голев, 2001: 97]; то есть естественная номинация противопоставляется искусственной номинации, как мотивированной (например, при создании многих терминов науки), так и немотивированной, условной.

1.3. Особенности развития лингвокультурной сферы виноделия во Французском языке

Лингвокультурная сфера «Виноделие» еще не была предметом специального изучения, но вместе с тем, по нашим наблюдениям, виноделие является одной из приоритетных средиземноморских специфических сфер. В нашей работе мы придерживаемся следующего толкования понятия «сфера»: «область, пределы распространения чего-нибудь» [Ожегов, Шведова, 1999:

782]. Данная сфера описывается с точки зрения лингвистического и культурологического аспектов виноделия. Латинский источник слова «культура» не вызывает сомнений (*cumtracolere* возделывать, обрабатывать) (см. подробнее Будагов, 2001: 66-67), так при описании культуры виноделия мы будем использовать понятие культуры как «разведение и выращивание какого-нибудь растения» [Ожегов, Шведова, 1999: 313]. По мнению Вайсгербера, «именно природа: почва, географические условия, в частности, климат, мир животных и растений, создает главную предметную основу для картины мира конкретного языка» [цит. по Радченко, 2006: 235]. Как явление, сущность культуры можно объяснить так: это «специфический способ организации и развития человеческой жизнедеятельности, представленный в продуктах материального и духовного труда, в системе социальных норм и учреждений, в духовных ценностях, в совокупности отношений людей к природе, между собой и к самим себе» [Краткий философский словарь, 1982: 54]. Культура - сложное многогранное явление, имеющее «коммуникативно-деятельностную, ценностную и символическую природу» [Маслова, 2004: 24]. Культура целостна, имеет индивидуальное своеобразие и общую идею и смысл. Язык не просто выражает культуру, а сам развивается в ней. Коррелятивные связи языка и культуры многообразны, устойчивы и крепки. Язык и культура как семиотические системы имеют много общего:

- культура и язык - это формы сознания, которые отображают мировоззрение человека;
- культура и язык существуют в диалоге между собой;
- субъект культуры и языка - это индивид или социум;
- общей чертой для языка и культуры является нормативность, а историзм - одно из сущностных им свойств (подробнее см. В. А. Маслова, 2004:59-64);

- выделяется ряд культурно-языковых явлений и понятий, которые по-разному манифестируются в языке и культуре, но обладают в принципе одной сущностью: «двуязычие - двоекультурие, языковая группа - культурная группа, языковой и культурный субстрат, праязык – пракультура» [Герд, 2001: 159-160].

Одним из центральных вопросов в лингвистике является «Может ли язык быть отражением культуры?» В зависимости от того, как решается проблема способности языка отражать действительность, частью которой является культура, таков и будет ответ. Национальный социокультурный фон составляют ценности одной национальной общности, отсутствующие у другой полностью или существенно отличающиеся от них. Такой фон, так или иначе, находит свое отражение в языке. Изучение социокультурного фона и лексики, отражающей его, представляется необходимым в целях более полного и глубокого понимания оригинала и воспроизведения сведений об этих ценностях в переводе с помощью языка другой национальной культуры.

Подобно культурам языки редко бывают самодостаточными. Как пишет Сепир, «потребности общения и взаимодействия заставляют говорящих на одном языке вступать в непосредственный или опосредованный контакт с говорящими на соседних или культурно доминирующих языках.

Такое общение может развиваться в плане ординарных деловых и торговых отношений или же состоять в заимствовании или взаимном усвоении духовных ценностей - искусства, науки, религии» [Сепир, 1993: 173]. У языка страны, на которую смотрят как на сосредоточение культуры, больше возможностей оказывать заметное влияние на другие языки, распространенные по соседству.

Самым простым видом влияния оказываемого одним языком на другой является заимствование слов. Когда культурное заимствование является очевидным, есть полное основание ожидать соответствующего заимствования слов. Так, Сепир приводит пример, когда древние германские народы северной Европы ознакомились с виноделием, вследствие своего торгового или военного контакта с римлянами, приняли латинские слова в качестве наименований для нового напитка (*vinum* - вино, английское - *wine*, немецкое - *Wein*). Этот процесс непрерывно продолжается в наши дни: каждая новая культурная волна приносит с собой новый груз лексических заимствований [Сепир, 1993: 174-175].

В настоящее время отмечается повышенный интерес к исследованиям, которые направлены на выявление национально-культурной специфики видения мира. Тема вина, виноделия и виноградарства на протяжении почти всей истории человечества находила свое отражение в искусстве, литературе, традициях и обычаях разных народов. Эта сфера деятельности прочно укоренилась в культуре и сознании многих наций. В качестве иллюстрации степени значимости вина, винограда и виноделия для Франци, мы дадим такое определение: «вино—это алкогольный напиток, полученный путем ферментации виноградного сусла». «*Vin - boisson alcoolisee provenant de la fennentation du raisin* [Dictionnaire de la langue francaise, 1992: 2095], в то время как русское определение заключается в следующем: «вино - растительная жидкость, перешедшая третью степень брожения» [Даль, 2005: 38].

Как показывают примеры, для русского языка, и, следовательно, для русской языковой картины мира, не характерно упоминание винограда, что может свидетельствовать о незначительности данного растения для русского народа.

Чтобы начать исследование французских реалий виноделия необходимо, прежде всего, рассмотреть историю виноделия, основные характеристики винограда и вина, технологии его приготовления, что позволит лучше представить предметную область исследования. Как пишет М. А. Пелях, для понимания истории каждого из возделываемых растений очень важно «установить место появления и время введения этого растения в культуру» [Пелях, 1970: 5]. Согласно данным БСЭ, виноград является одним из древнейших растений на земле. То, что уже в верхнемеловой период существовали растения, близкие к современным представителям семейства виноградных свидетельствуют отпечатки побегов семян, листьев, найденные при раскопках [БСЭ, 1951: 110]. Почти все современные культурные сорта винограда относятся к виду *vitis vinifera*.

История виноделия уходит своими корнями в глубокую древность, но, к сожалению, нет ни одного археологического подтверждения, которое позволило бы исследователям прийти к единому мнению в вопросе об истоках виноградарства и виноделия.

1.4.История развития отрасли «Виноделие» во Франции

На заре новой эры в римской провинции Галлия сформировалось пять центров виноделия, которые в общих чертах соответствуют современным французским регионам: Прованс (Массилия), Лангедок-Руссильон (Нарбона), долина Роны (Виенна), Бордо (Бурдигала) и Бургундия (Августодонская область).

В древности территорию современной Франции населяли иберийские племена, которые в VI веке до н. э. были завоёваны кельтским народом галлов, и земля получила название Галлия. Древние галлы вина не знали. Историк Диодор Сицилийский (I век до н. э.) сообщает о них следующее:

«Из-за...чрезмерного холода здесь не изготавливают ни вина, ни оливкового масла. Поэтому те галлы, которые лишены этих плодов, изготавливают из ячменя напиток, называемый пиво, а также пьют жидкость, которая образуется осле промывания медовых сот».

Вергилий в «Георгиках» пишет о галлах:

В играх зимнюю ночь проводят, вину подражая Брагою или питьём из перебродившей рябины». (Перевод С. Шервинского).

Около 600 г. до н. э. на территории современной Франции появилась Массилия (Massilia, Massalia – древнее название Марсея) – первая греческая колония. Вместе с ней появились и виноградные лозы. Массилийское вино, согласно Плинию Старшему, было «лучшим...между Пиренеями и Альпами». Афиней, автор единственного сохранившегося древнегреческого гастрономического трактата «Пир мудрецов», добавляет, что, к сожалению, его производилось очень немного.

В IV веке до н. э. галлы предприняли поход на Рим и чуть было не захватили его: тогда Рим, как известно, спасли гуси, подняв тревогу вместо сторожевых псов, проспавших подбиравшегося к стенам врага. Плутарх в «Сравнительных жизнеописаниях» приводит любопытную причину нападения галлов на Рим:

«Они впервые попробовали вина, доставленного из Италии, и этот напиток настолько их восхитил, что от неведомого прежде удовольствия все пришли в неистовство, и взявшись за оружие, захватив с собой семьи, устремились к Альпам, чтобы найти ту землю, которая рождает такой замечательный плод».

В 58-51 годах до н. э. Галлия была покорена легионами Юлия Цезаря и разделена на четыре провинции: Нарбона, Аквитания, Лугдуния и Бельгика, а её столицей стал город Лугдун (современный Лион). Приобщение Галлии к цивилизации началось со строительства дорог, городов и возделывания лозы.

Первые рисские виноградники возникли у Нарбона, возведённого в 118 году до н. э. И уже родоначальник географической науки Страбон писал, что «вся провинция Нарбона производит те же самые плоды, что и Италия».

При правлении императоры Калигулы особое значение приобрёл город Виенна (современны Вьенн). Там делали «смолистые» вина (по типу рецины) из плодов «аллоброгской» лозы, которую Плиний сравнивал с греческой «евгенией» и итальянской ретийской лозой из – под Вероны. Родило их, что они выживали только в родных регионах, а в других вырождались.

Виноградство на галльской земле стало повсеместным и небезуспешным. Порой даже в ущерб другим сельхозкультурам. Автор жизнеописаний императоров Светоний писал об эпохе Домициана (конец I века н. э.):

«Однажды по редкому изобилию вина при недороде хлеба император Домициан заключил, что из – за усиленной заботы о виноградниках остаются заброшенными пашни, и издал эдикт, чтобы в Италии виноградные посадки более не расширялись, а в провинциях даже были сокращены, по крайней мере, наполовину; впрочем, на выполнении этого эдикта он не настаивал».

При Домициане в 276 – 282 годах с Балкан в Галлию был завезён предок шардоне.

Через два века император Проб, сын «поселянина, усердного садовода» этот эдикт аннулировал. О его вкладе в винограводство пишет римский историк Аврелий Виктор:

«...Он был прямо вторым Ганнибалом...подобно тому, как тот засадил огромные пространства Африки масличными деревьями, применяя труд солдат, безделье которых казалось подозрительным вождю и правителям республики, таким же образом и этот засадил Галлию, Паннонию и холмы Мёзии виноградниками».

Город Бурдигала (современный Бордо) стал столицей Аквитанской Галлии, которая была завоёвана в 56 году до н. э. Публием Крассом, легатом Юлия Цезаря. Уроженец Бурдигалы, римский консул и поэт Авсоний, оставил нам первые упоминания о бордоском вине, получившем известность к VI веку н. э.

В районе Реймса в римскую эпоху появились километры подземных лабиринтов. Римляне, строившие крупный опорный пункт Дурокортум (современный Реймс), расширили систему подземных каменоломен и меловых карьеров (*франц. crauyère*). Сегодня в них разместились погреба многих домов Шампани: глубокий холодный погреб создаёт идеальные условия для ферментации шампанского.

В V веке в период Великого переселения народов римская провинция Галлия подверглась вторжению германцев. В 416 году вестготы обосновались на юге, в Аквитании, а юго-восточную часть захватили бургунды. В центре Галлии образовалось королевство салических франков. Имя этого народа даст название всей стране, а их правитель Хлодвиг положил начало первой королевской династии Франции – Меровингов. Название «Франция» появилось в источниках с конца VI века.

Важнейшим для виноделия событием в средние века стало смещение одного из главных его районов к побережью Атлантики. В XIII веке в окрестностях Бордо появилось множество виноградников, откуда морским путём в Лондон поставлялись прославленные “клареты” (в Англии так до сих пор называют красные бордоские вина). Ежегодно осенью и на Пасху из Бордо отправлялись в плавание караваны судов, гружённых винными бочками. Значение этого морского пути было столь велико, что в Англии за единицу измерения вместимости судов была принята бочка вина, и именно от её французского названия – *tonneau* – произошло современное “тонна”.

В виноделии другой знаменитой области, Бургундии, особую роль сыграли монахи – цистерцианцы, основавшие там в 1098 году аббатство Сито.

Монахи последовательно занимались селекцией, выводили новые методы подрезки. Герцоги Бургундские, присвоившие себе титул “сеньоров лучших христианских вин”, также немало способствовали повышению качества. Так, в 1395 году Филипп Смелый приказал выкорчевать на своих землях заурядный “гамэ” и заменить его сортом “пино”.

Подчас на развитие виноделия оказывали влияние и политические факты. Перенос в начале XIV века папской резиденции в Авиньон привёл, в частности, к повышению спроса на тамошние ронские вина, и виноградники в окрестностях города стали быстро расширяться.

С конца XVII века в разных винодельческих областях всё большее внимание уделяют качеству продукции. Именно к этому периоду относятся первые тексты, в которых упоминается о значении выдержки вина, а в странах Европы появляются ценители выдержанных вин. Под влиянием их вкусов происходит настоящая революция в области производства и потребления – вино становится ”предметом культа”. И уже не церковного...

С развитием биохимии возникает научный подход к виноделию. В начале XIX века трудами в этой области прославился Ж.-А. Шапталь, видный государственный деятель при Наполеоне I и замечательный химик. Одна из применяемых виноделами операций (добавление сахара в сусло) в его честь названа шапталлизацией.

Процветанию виноделия способствовала и проводимая Наполеоном III политика свободной торговли. Подписанные им в 1860-1865 годах торговые договоры открыли винам Франции путь на все рынки Европы.

Казалось, французское виноделие вступило в золотой век. Однако разразилась неожиданная напасть – завезённые из Нового Света болезни

винограда. Снижение урожайности, вызванное оидиумом и антракнозом, заставило виноградарей встревожиться. Но болезнь смогли победить! Но эта победа едва не обернулась для Франции новой бедой. Появилось большое количество высокоурожайных виноградников, и это привело к перепроизводству и падению цен на вино. Виноделы разорялись, а в отрасли царила полная анархия: сплошь и рядом вина фальсифицировали, торговцы в погоне за прибылью присваивали некондиционной продукции самые громкие названия.

Ситуация становилась нетерпимой: под вопрос был поставлен престиж Франции как ведущей винодельческой державы. И в 1905 году были заложены основы законодательства, регламентирующего изготовление высококачественных вин. В частности, были установлены чёткие границы зон их производства. Первым шагом в этом направлении стало сужение в 1910 – 1911 годах разрешённой зоны производства шампанского. Это вызвало недовольство части виноделов, и для восстановления спокойствия пришлось использовать армию.

В 1919 году вышел закон, по которому суды принимали решения о признании “прав на наименования по происхождению за винами, производимыми в соответствии с устоявшимися честными местными обычаями”. Через 8 лет требования к качеству вина ужесточились: учитывалось всё – от типа почвы и сорта винограда до содержания спирта и способа подрезки лоз. Наконец, в 1935 году был принят закон о введении системы контролируемых наименований по происхождению (апелласьонов). Он и по сей день, определяет процесс производства вина в лучших хозяйствах страны.

Виноделие в Бордо

Словом «Бордо» называют не только город, но и марку вин, которые производятся в данном регионе под региональным апелласьоном «Bordeaux

Appellation d'Origine Controlée» или «Bordeaux AOC». Обычные же люди называют словом «бордо» широкий спектр вин – белых, розовых и красных, от недорогих столовых до очень дорогих и известных в мире.

Виноделие в Бургундии

В Бургундии находится приблизительно 10 % всех французских виноградников AOC. Количество же апелласьонов огромно и превышает 110.

Именно для Бургундии характерно огромное количество «клима» (climat) – этим термином обозначаются участки, которые объединены общим микроклиматом, ориентацией, почвой и подпочвой. Общее количество владельцев, показывающих свой урожай, составляет 40 000.

Виноделие в Шампани

Шампанское – это не общий термин, который обозначает игристые вина, а защищённое законом название игристого вина. Это вино произведено из винограда, растущего на конкретной, определённой территории Франции.

Шампань ещё именуют Нот-д'Ор – «золотой склон». Она является самым северным из винодельческих регионов AOC Франции.

Природные условия Шампани достаточно сильно отличаются от других винодельческих регионов, она расположена практически на северной границе роста винограда, и холодный, иногда даже суровый климат и богатые известняком меловые почвы – основные факторы, определяющие качество местных вин.

Виноделие в долине Луары

На сегодняшний день на этих территориях, где производят вина, расположено пять департаментов: Вандея, Мен и Луара, Атлантическая Луара, Майенн и Сарта, хотя река Луара протекает всего по территории 12 департаментов. Здесь очень разнообразные климатические условия и почвы, сорта винограда. Именно поэтому в четырёх имеющихся винодельческих

регионах производятся очень разные вина. Здесь вина бывают всех цветов и вкусов, от очень сухих до очень сладких.

Виноделие в Эльзасе

Здесь производят насыщенные сухие белые вина. Причём, в отличие от других регионов, регламентируют, прежде всего, сорта винограда. Местные вина стали здесь известны еще в Средние века. Назывались они «вина Оссе» и подавались к столу королей.

Виноград в Эльзасе представляет собой смесь немецких, французских и экзотических сортов: немецкие рислинг и гевюрцтраминер, французский пино гри и экзотический мускат – четыре основные разновидности. Также выращивают силванер – ещё один немецкий сорт, а из других французских сортов Эльзасе выращивают пино нуар, пино блан, оксерруа и шасла.

Виноделие в долине Роны

Винодельческий регион долина Роны прежде всего знаменит своими пряными красным винами, однако здесь также производят немного белых и розовых вин, а так же какое-то количество игристых и креплёных. С конца 1980-ых годов растёт объём производства экзотических белых вин мирового класса и различных наименований.

Виноградник долины Роны расположился вдоль этой реки на 200 км – от Вьенны до Авиньона. Здесь находятся 26 апелласьонов.

Виноделие в Провансе

Прованс знаменит своим розовым вином, которое продают в бутылках экзотической формы. Однако производить его начали не так давно.

Большинство производимых здесь вин (60 %) – розовые вина. На красные приходится 3,5 %, а оставшаяся часть – на белые.

В основе классификации прованских вин лежит не принцип винодельческого хозяйства (крю) или тип климата (клима), а географическая

область. Всего здесь выделяют пять областей от побережья Средиземного моря и в глубь территории.

Виноделие в Лангедоке

Вино здесь производят в очень больших количествах. Из 10 бутылок французского вина 4 производятся именно в этом регионе.

Здесь находится самый большой в мире виноградник, ориентированный в первую очередь на производство местных и столовых вин. Кроме того, эта область является третьей во Франции (После Бордо и долины Роны) по производству вин контролируемых наименований по происхождению (АОС) и делимитированных вин высшего качества (VDQS).

Всего в винодельческом регионе Лангедок – Руссильон насчитывается более 20 апелласьонов АОС.

1.4.1. Основные этапы производства вина

Составляя крупную статью дохода в экономике многих стран, виноградарство и виноделие превратилось в мощную отрасль промышленности, а вино стало продуктом постоянного потребления и предметом экспорта из одной страны в другую. Проанализировав труды по производству вина (Х. Джонсон, 2004; А. А. Григорьева, 2006) и сайты, посвященные виноделию (в частности статья «Производство вина» - <http://homejungle.km.ru/Cook/htmvinol/texnol.htm>), можно сделать вывод, что производство вина состоит из двух основных этапов: первичное виноделие и подвальное хозяйство. Красные вина производятся только из темных сортов винограда, а белые вина, как из белых, так и из темных сортов винограда. Главный процесс в технологии вина - это ферментационное брожение, вызываемое с помощью дрожжей - одноклеточных микроорганизмов, в результате которого виноградное сусло превращается в вино. В процессе

брожения виноградного сусла сахар и содержащиеся в нем глюкоза, фруктоза, сахароза распадаются на конечные продукты брожения - этиловый спирт и углекислоту.

Первичное виноделие белых вин включает в себя следующие стадии:

- 1) foulage, m - дробление винограда для извлечения из него жидкого содержимого (при этом происходит отделение винограда от древесных частей грозди);
- 2) decuvage, m - прессование мезги (кожицы) для отделения сусла (сока) от твердых частей грозди;
- 3) debourbage, f - осветление сусла отстаиванием для удаления взвешенных частиц (при этом от преждевременной ферментации сусло предохраняется с помощью сульфитации или холода);
- 4) cassé, f - сбраживание осветленного сусла в бродительных танках для получения вина (данная операция происходит в емкостях из дерева, бетона или нержавеющей стали и длится от 4 до 7 дней при температуре 20°C);
- 5) soutirage, m - снятие полученного вина с дрожжевого осадка (переливка вина в бочки и доработка его в винном подвале).

Подвальное хозяйство включает в себя следующие операции:

- 1) дображивание, если в вине осталось значительное содержание несброженного сахара;
- 2) ouillage, m - доливка вина с тем, чтобы бочка была всегда полна во избежание скисания вина;
- 3) soutirage, m - переливка вина - снятие вина с периодически образующегося дрожжевого осадка;
- 4) clairification, f - оклейка - осветление вина с помощью коагулирующих веществ (желатин, бентонит и др.);
- 5) stabilization, f - стабилизация вина (путем охлаждения вызывают появление кристаллов накипи, которые удаляются с помощью фильтрации, а

путем нагревания вызывают выпадение химического осадка и уничтожение микроорганизмов);

6) filtration, f - фильтрация вина (для качества белых вин операция очистки имеет первостепенное значение);

7) выдерживание (для белых вин менее продолжительное время);

8) розлив вина в бутылки по достижении необходимой зрелости.

Первичное виноделие красных вин включает в себя следующие операции:

1) foulage, m - дробление винограда с целью извлечения из него жидкого содержимого;

2) maceratin, f - ферментационное сбраживание суслу с одновременным настаиванием его на мезге (во время данной операции происходит растворение в бродящем соке танинных и красящих веществ, находящихся главным образом в кожице виноградных ягод);

3) soutirage, m - слив вина в бочки (с помощью гравитации отделяют вино от гущи при этом получают так называемое «вино самотека»);

4) decuvage, m - прессование мезги (с помощью гидравлического или пневматического пресса происходит отделение вина от твердых частиц, в результате чего получается так называемое «прессованное вино»).

Подвальное хозяйство красных вин состоит из следующих операций:

1) молочно-кислотная ферментация (на данном этапе агрессивная яблочная кислота трансформируется в более мягкую и стабильную молочную кислоту с помощью молочных бактерий, которые находятся в вине);

2) ouillage, m - доливка вина в бочки с целью избегания скисания вина при развитии уксусных бактерий на его поверхности;

3) decantation, f - переливка вина (во время данной операции происходит снятие вина с осадка и одновременная аэрация, необходимая для созревания вина);

4) *clairification*, f - оклейка-осветление вина с помощью коагулирующих веществ (желатина, бентонита и др.);

5) *coupage*, m - купажи́рование, т. е. смешивание (полученные сырые вина из разных сортов, а также из одного сорта винограда соединяют между собой с тем, чтобы получить дополнительные качества в вине);

6) *stabilization*, f - стабилизация вина с помощью изменения температурного режима;

7) выдерживание вина (красные вина выдерживаются в дубовых бочках емкостью 225 л. от одного до трех лет, при такой выдержке букет вина дополнительно обогащается за счет компонентов, содержащихся в дереве);

8) розлив в бутылки вина, достигшего необходимой зрелости. В подвале вино не только приобретает стабильность и красивый внешний вид, но и полное развитие всех присущих данному виду вина вкусовых качеств. Виноделы говорят, что вино созревает в бочках в присутствии воздуха, а стареет, в смысле облагораживается, в бутылках.

Розовые вина производятся двумя способами: прямое выжимание (при таком способе отжатый красный виноград дает слабую окраску сока, который в дальнейшем подвергается брожению по типу белого вина); способ «кровопускания» (в этом случае для достижения более яркого цвета выжатый виноградный сок некоторое время настаивают на мезге).

Существует три способа производства игристых вин: бутылочный способ, резервуарный способ, сатурация.

Основные этапы производства игристых вин бутылочным способом:

1) *dosage*, m - добавление в вино «тиражного ликера» (смесь сахара и дрожжей);

2) розлив вина для вторичной ферментации в бутылки;

3) вторичная ферментация (бутылки находятся в горизонтальном положении при температуре 12-15° С в течение 30-40 дней);

4) выдержка вина на дрожжевом осадке (на осадке бутылочное игристое может находиться от 1 до 3 лет);

5) remuage, m - ремюаж - перевод «осадка на пробку» (бутылки устанавливаются в гнезда специальных пюпитров в наклонном положении, затем поворачиваются и встряхиваются, в результате чего дрожжевой осадок медленно сползает к пробке);

6) degorgeage, m - дегоржаж - удаление осадка из бутылки (горлышко бутылки опускается в специальную охлаждающую смесь, дрожжевой осадок замерзает и при вскрытии бутылки под действием газа удаляется наружу);

7) dosage, m - добавление дозирочного ликера (в зависимости от содержания дозирочного ликера игристое вино делится на следующие сорта: брют, сухое, полусухое, полусладкое, сладкое);

8) закупоривание бутылки и ее оформление.

Основные этапы производства игристых вин резервуарным способом:

1) dosage, m - добавление в вино «тиражного ликера»;

2) вторичная ферментация (производится в герметически закрытом резервуаре при температуре 15°C в течение 27-30 дней);

3) охлаждение игристого вина;

4) filtration, f - фильтрация игристого вина (без изменения давления).

Таким образом, реалии, описывающие процесс виноделия, могут быть выделены в одну общую тематическую группу собственно винодельческие реалии.

Выводы по первой главе

Подводя итог по первой главе, следует отметить, что под лингворегионоведением нами понимается лингвистическое направление, изучающее регионально-маркированную лексику близлежащих стран, имеющих схожее историческое развитие, культуру, экономические показатели, и говорящих на языках, принадлежащих одной языковой группе. Одним из объектов изучения лингворегионоведения являются реалии - слова и словосочетания, называющие объекты, типичные для жизни, уклада, культуры, экономико-социального, политического и исторического развития региона.

Изучив литературные источники, экстралингвистические основы исследования показали, что лингвокультурная сфера «Виноделие» имеет свои исторические, культурные традиции.

Рассмотрев общую характеристику номинации, мы можем дать ей определение. Под номинацией понимается образование языковых единиц, характеризующихся номинативной функцией. Этот термин используется в широком и узком смыслах. В узком понимании, номинация – это обозначение с помощью языка какого-либо предмета или явления. В широком понимании – процесс обозначения элементов внешнего и внутреннего опыта и результатов познавательной и классифицирующей деятельности человека.

История виноделия уходит своими корнями в глубокую древность. Мы выяснили, что огромное влияние на виноградарство в древней Европе оказала влияние арабская культура.

Самыми известными и яркими центрами виноделия являлись и являются французские регионы: Бордо, Бургундия, Лангедок – Руссильон, Прованс и долина Роны.

Производство вина для каждого вида разное, включает в себя несколько этапов и имеет свою терминологию. Более того, мы можем выделить реалии, описывающие процесс виноделия, в одну общую тематическую группу, которая называется «собственно винодельческие реалии».

Глава 2. Сопоставительный анализ названий сортов винограда и вин: номинативный аспект

2.1. Национально-культурные номинации и их роль в коммуникативной сфере

Многие французские продукты имеют маркер АОС (Appellation d'origine controlee) – подтверждение соблюдения регламентированных правил на определенной территории. Это название для целой категории вин, которые происходят с конкретной территории, чётко очерченной в декретах. Сорта винограда, высадка лоз, технологический процесс, уровень алкоголя и ещё десятки параметров, сказывающихся на качестве вина, контролируются властями. Система апелласьонов во Франции сложная и запутанная: они вкладываются друг в друга, пересекаются, дробятся. Система апелласьонов заработала во Франции в 1935 году. По примеру французских АОС были созданы подобные системы в Италии (DOC, DOCG), Германии (QBA, QmP). Сталкиваясь с названиями продуктов, мы часто имеем дело с наименованием торговой марки. Приведем определение А.В. Суперанской. Она полагает, что товарные знаки - особые обозначения марок товаров, а также различных видов бытовых услуг, возникшие в сфере торговли. В «Словаре русской ономастической терминологии» Н.В. Подольская уточняет определение товарного знака, данное А.В. Суперанской, а также использует синонимичное ему понятие «прагматоним»: 1) «товарный знак - словесное (или иное) обозначение марки товара или вида бытовых услуг данного мастера и предприятия, охраняемое законом. Например, винные сорта Цинандали, Мукузани, Хванчкара»; 2) «прагматоним (от греч. - 1. дело, действие; 2. занятие, профессия; 3. предмет, вещь) - номен для обозначения

сорта, марки, товарного знака. Например, марки вин Каберне (сорт винограда), Цинандали (топоним), Рислинг (сорт винограда)».

Так же стоит отметить, что названия вин зачастую представляют собой многокомпонентные именные словосочетания. Нам интересны наименования вин, в которых отражается его географическая составляющая. Довольно часто в наименовании продуктов можно наблюдать процесс апеллятивации – перехода имени собственного в имя нарицательное. Этот процесс может быть проиллюстрирован следующими примерами:

1. – «Je ne bois que de l'eau», repondait Merodack au domestique qui lui murmurait: «bourgogne ou bordeaux». J. Peladan, *Le Vice supreme*, 1884, p. 263.

2. Clodomir deboucha un vin de bordeaux, qui, pour n'etre pas inscrit dans les premiers crus du Medoc, revela, par l'arome et le bouquet, sa noble origine. A. France, *La Revolte des anges*, 1914, p. 364.

3. En arrivant devant sa maison mauresque, Tartarin s'arreta tres etonne. (...) on entendait des rires, des bruits de verres, des detonations de bouchons de champagne, ... A. Daudet, *Tartarin de Tarascon*, 1872, p. 127.

Здесь представлены названия вин в художественных произведениях. Названия написаны с маленькой буквы, что позволяет нам предположить переход топонимов Champagne, Bordeaux, Bourgogne в разряд нарицательных.

Изначально, Bordeaux – город, на юго-западе Франции, центр исторической области Аквитания и современного департамента Жиронда. Затем, путем метонимического переноса, так начали называть винодельческий регион, по названию которого теперь называют производимое там вино. Эту схему можно представить следующим образом: Топоним > Винодельческий регион > Название вина.

Такой же процесс происходит и с топонимом Chablis. Chablis (ойконим) > Chablis (винодельческий регион) > chablis (название вина).

Семантическая структура значения наименования вина складывается из нескольких компонентов, которые могут выражаться как эксплицитно, так и имплицитно. Проанализировав наименования вин, имеющих маркировку АОС, мы можем выделить следующие компоненты (К):

К1 - название виноградника. Этот компонент может быть выражен и эксплицитно, и имплицитно. Например, в названиях эльзасских вин этот компонент выражен только эксплицитно *Alsace blanc Muscat Ottonel, Alsace blanc Auxerrois, Alsace rouge Pinot noir, Alsace grand cru zotzenberg vendanges tardives riesling*.

К2 - сорт винограда. Обычно этот компонент выражен имплицитно. Но есть и исключения. Например, *bourgogne aligote*. Эксплицитное выражение семы сорта винограда *aligote* объясняется «отступом» от традиционного рецепта производства *bourgogne blanc*. Обычно, такие вина производятся на основе сорта *chardonnay*.

К3 - апелласьон (винодельческий регион) (это может быть название департамента, города, коммуны). *Beaujolais Emeringes rose, Macon Villages, Aloxe-Corton premier cru blanc*. Всегда выражается эксплицитно.

К4 - классификация виноградника. Официальная классификация, установленная в 1855 году, подразделяет вина на лучшие, называемые «гран премьер крю»/*grands premiers crus*, или «премьер гран крю»/*premiers grands crus*, и «крю классе»/*cru classe* – от 1-го до 5-го класса (ранга) в зависимости от их достоинств. «Крю буржуа»/*cru bourgeois* – термин, относящийся к ряду вин района Медок. Современная классификация, которая была установлена в 1978 году, определяет, что вино с таким наименованием должно быть произведено из винограда, произрастающего на площади более 7 га; название «крю гран буржуа»/*cru grand bourgeois* соответствует вину, выдержанному в дубовой бочке; а «крю гран буржуа эксепсьонель»/*cru grand bourgeois exceptionnel* должно быть произведено в О-Медоке (Верхнем Медоке)/Haut-

Medoc и разлито в бутылки непосредственно в винодельческом хозяйстве. «Крю буржуа» имеют два разных родовых (региональных) наименования (Медок и О-Медок) и шесть наименований, соответствующих районам (коммунам) производства: Сент-Эстеф/Saint-Esteph, Пойяк/Pauillac, Сен-Жюльен/Saint-Julien, Мулис/Moulis, Листрак/Listrac и Марго/Margaux.

В Бургундии словом *крю* называют виноградник или участок виноградника, на котором произрастает виноград, обладающий теми или иными специфическими свойствами. В Бургундии существует своя классификация виноградников, но она устроена иначе. По причине раздробленности бургундских поместий, участки, засаженные виноградной лозой, называемые здесь «клима»/climat, принадлежат нескольким владельцам. Таким образом, согласно законодательству, здесь классифицируют не винодельческие хозяйства, как в Бордо, а «клима». Лучшие из них относятся к классу «гранд *крю*»/grand cru, как, например, Corton или Montrachet, за ними следуют участки «премьер *крю*»/premier cru. Остальные не имеют какой-либо особой оценки.

В Эльзасе принят третий способ классификации. Все виноградники, которые находятся в пределах определенных общин, относят к классу grand cru. Таким образом, эльзасские вина из земель, расположенных вокруг деревень, могут носить пометку grand cru на этикетке бутылки при условии использования установленных сортов винограда.

К 5 - цвет вина. Может быть выражен эксплицитно и имплицитно. Bourgogne Cote Chalonnaise rouge, Bourgogne Cote Chalonnaise rose, Chablis premier cru Chapelot. Цвет вина чаще всего выражается эксплицитно.

Французское вино – это не просто напиток, это многолетние традиции, особый взгляд на жизнь, культура. Наиболее ярким примером этого служат наименования вин. В них заложены те сведения, которые помогают потребителю определить качество напитка.

Насколько мы выяснили, топонимы в названиях вин используются как имена нарицательные, так как пишутся с маленькой буквы и имеют форму множественного числа:

1) Il fut le premier a s'interesser aux vins de la rive droite de la Garonne, lessaint-emilion, pomerol.

2) Avant lui, le bordeaux, c'etait le medoc.

3) Lancement officiel du beaujolais nouveau, jeudi 16 novembre a Beaujeu, en Rhone-Alpes, la capitale de ce vin.

4) Le gout de levure est acceptable sur les champagnes et sur les muscadets.

В настоящее время мы часто слышим о войне торговых марок. Безусловно, здесь не могла не затронуться и область гастрономии. Такие продукты как шампанское, коньяк, кагор, кальвадос стали уже обычными в нашей стране. Мы даже не задумываемся о незаконности употребления этих лексем для наименования продуктов, произведенных вне указанных территорий. Однако, существуют и интересные исключения, как например, произошло со словом cognac. Правом называть этой лексемой свою продукцию удостоился наш соотечественник, Николай Шустов. В 1900 году, на Всемирной выставке в Париже его анонимному напитку присудили первое место.

2.2. Тематическое распределение основных мотивировочных признаков

Прежде чем перейти непосредственно к анализу мотивировочных признаков номинации сортов винограда и вин, рассмотрим основные особенности наименования и основные мотивировочные признаки прагмонимов. М. К. Шарашова в статье *«Некоторые особенности ботанической терминологии и номенклатуры)»* указывает следующие признаки, по которым даются названия растений: по особенностям самих

растений и их частей, по местообитанию, по использованию растений [Шарашова, 1971: 60-62]. Довольно часто для наименования растений используются собственные имена. Для наименования родов чаще используются фамилии и имена людей, реальных лиц, при образовании видовых определений употребляются географические названия, так как от них удобнее образовать притяжательные прилагательные. Специфической чертой семантики прагмонимов является их высокая мотивированность. При анализе денотативной концептосферы научных названий хлебных злаков Г. В. Хасаншина выделила шесть семантических полей [Хасаншина, 2004: 133]:

- 1) флористическое цветообозначение;
- 2) местообитание растений;
- 3) форма растений и их органов;
- 4) поверхность растений и их органов;
- 5) вещественное строение растений и их органов;
- 6) растения по их запаху и вкусу.

«Токийский кодекс» формулирует 6 основных принципов научных названий растений:

- 1) принцип независимости ботанической номенклатуры от зоологической;
- 2) принцип типификации (применение названий определяется при помощи номенклатурных типов);
- 3) принцип приоритета названий;
- 4) принцип уникальности названий;
- 5) принцип универсальности названий (рассматриваются как латинские, независимо от происхождения);
- 6) принцип распространения современных правил на ранее обнародованные названия [МКБН, 1996: 18]. Этот принцип был распространен и на культурные растения. Как указывает Г. В. Хасаншина,

«растения, введенные в культуру из дикой природы, сохраняют те же названия, которые применяют для этих таксонов в природных условиях... культурные растения существенны для цивилизации, поэтому важно для их наименования иметь точную, устойчивую и международно принятую систему» [Хасаншина, 2004: 63-64]. Согласно МКНКР [МКНКР 1980: 11], культурные растения имеют названия, относящиеся к трем главным уровням: род, вид, культивар (сорт). При этом культивар - это международный термин для категории, в разных странах известной под разными национальными терминами: сорт в русском языке, *variete* во французском, *variedad* в испанском, *varietà* в итальянском. В своей работе «Семантическая структура специального слова и ее лексикографическое описание» З.И. Комарова показывает, что прагмонимы мотивируются неодинаково: они могут иметь один мотивировочный признак, два признака в разных комбинациях или мотивируются всем объективируемым идеальным содержанием.

Первую группу составляют прагмонимы, имеющие один мотивировочный признак. Внутри нее выделяются подгруппы в зависимости от характера мотивировочного признака:

1) мотивировочный признак - персоналия: фамилия создателя сорта, имя какого-либо близкого человека, фамилия выдающейся личности, коллективная персоналия;

2) мотивировочный признак - топоним: названия места получения сорта;

3) мотивировочный признак - хозяйственно ценное качество (свойство): метод создания, предназначенность, длина вегетации, устойчивость к болезням, технологический признак;

4) мотивировочный признак - внешний вид растения.

Вторая группа прагмонимов мотивирована двумя разными признаками, имея следующие комбинации:

- 1) место создания + длина вегетации;
- 2) место создания + хозяйственно важный признак;
- 3) место создания + признак по внешнему виду;
- 4) внешний вид + назначение;
- 5) период вегетации + назначение.

Третья группа представлена прагмонимами, звуковые оболочки которых мотивированы комплексом хозяйственно-биологических признаков сорта, т.е. всем объективируемым идеальным содержанием [З. И. Комарова, 1991: 35-37]. Наиболее существенными оказываются признаки, характеризующие сам объект и его назначение. В этом плане интересны прагмонимы, мотивированные двумя признаками; такие наименования свидетельствуют о том, что сами авторы сортов понимали недостаточность (несущественность) мотивации и дополняли ее указанием на один из существенных признаков. Показательным является и то, что синонимами многих составных номенов являются однословные названия, мотивированные несущественным признаком.

Систематическое изучение значения названий сортов винограда начинается с XII-XIII вв. Согласно энциклопедии вин [L'encyclopedie touristique des vins de France, 2002: 150 - 151], в некоторых случаях были допущены ошибки в названиях сортов, но они так и не были исправлены и продолжают сохраняться и в настоящее время. Большая часть сортов винограда получает разные названия в различных регионах, так наиболее востребованные сорта винограда имеют несколько десятков синонимов (см. Приложения 1, 2). Согласно концепции С. Forino, представленной в книге «*I vitigni dalla A alla Z*» выделяются следующие критерии для выделения мотивировочных признаков номинации сортов винограда:

- 1) сенсорное восприятие винограда: цвет виноградин, например: *Verdissant* (от *vert* - *зеленый*), или, *Blanquette* (*blanc* - *белый*); вкусовые

ощущение: *Dolcetto* (*dolce* - *сладкий*) или *Tazzelenge* (диал., дословно—режет язык, так как виноград имеет очень кислый вкус);

2) морфологические характеристики виноградной грозди или виноградины, например: *VUva Ram* (*grappolo spargolo*) или *Pagadebit* (*paga* + *debito* = *плачу* + *долг*, назван так из-за высокой урожайности винограда);

3) фенология виноградника: номинация связана чаще всего со временем созревания винограда, например: *Arneis* (прованс. означает *fuori stagione* - *вне сезона*, т.е. отмечается позднее созревание винограда);

4) техника выращивания и производства, например: *Schiava* – название от метода выращивания: для того, чтобы получить высококачественный урожай, растение подвергается сильной подрезке;

5) географическая принадлежность к месту производства;

6) производные от имен собственных или имен святых.

В отличие от русских названий сортов винограда (например: *Октябренок*, *Сорок лет Октября*, *Советский Столовый*), во французских сортах нами не был выделен идеологический мотивировочный признак. Как нам видится, этот факт можно объяснить хронологическим аспектом процесса номинации данной группы прагмонимов: так как большая часть проанализированных сортов винограда относится к XVIII-XIX вв., некоторые сорта относятся к XIV в. (например, *Gamay*, *Pinot Noir*), когда как таковой традиции давать имена по идеологическому признаку еще не сложилось.

Нередко сорта винограда получали названия по какому-либо одному резко выраженному, бросающемуся в глаза признаку: например, по окраске, форме или величине ягоды. Названия сортов винограда были настолько запутаны, что уже Серр в 1600 г. в своих сочинениях настаивал на необходимости борьбы с большим количеством синонимов. Основатель коллекционерства сортов винограда аббат Розье указывал, «что из-за путаницы в названиях сортов французские виноградари плохо понимают

друг друга, и что лучшие печатные труды по виноградарству не приносят практической пользы, так как для сортов винограда не установлено твердой номенклатуры» [Ампелография, 1946: 17]. Изучение коллекций показало, что подлинное выявление синонимии и составление общей ампелографии требует совместных усилий многих исследователей. Так со второй половины XIX в. появляются в ампелографических исследованиях наблюдается переход к изучению и описанию сортов в местах их распространения. Наиболее крупным ампелографическим описанием того времени является ампелография Виалья и Вермореля, которая состоит из первого общего тома, пяти томов, содержащих описание 500 сортов винограда, и седьмого тома, в котором приведено свыше 25000 названий и синонимов сортов винограда. В 1873 г. на конгрессе виноделов в Риме была установлена единая номенклатура для сортов винограда, известных в разных странах под различными наименованиями. За основные были приняты названия, под которыми сорта известны в местах происхождения или в странах их наибольшего распространения; все другие названия было условлено считать синонимами. Многие сорта винограда известны под несколькими различными названиями, например: *Pinot Noir имеет следующие синонимы: Pinot Nero, Pinot Negro, Pinot Fin, Noirien, Spatburgunder, Blauburgunder.*

Синонимы, связанные с местными клонами и разновидностями сортов, часто считаются самостоятельными сортами. Как отмечает Т. Стивенсон, ампелографы выделяют:

1) «ошибочные» синонимы – названия сортов, данные им по ошибке, а не ввиду родства с исходным сортом;

2) «вводящие в заблуждение» - названия, позволяющие предположить взаимосвязь тех или иных сортов [Стивенсон, 2003: 49]. Перенесенные в другие районы, сорта винограда получают там свои названия и меняют свое качество настолько, что их нельзя узнать. Вариативность номинаций сортов

винограда может также объясняться как результат «возможных интерпретаций связи между мотивировочным признаком и свойствами обозначаемого объекта» [Гридина, Коновалова, 2001: 47].

В качестве источников определения типа номинации были использованы этимологические, диалектные, толковые словари, а также информация с сайтов, посвященных виноградной культуре, где профессиональные виноделы и ученые-лингвисты обсуждают проблемы происхождения той или иной виноградной лозы. Исходя из этого, почти все названия сортов винограда имеют несколько мотивировок номинаций, что создает определенные трудности по выделению групп по типам номинаций, так как одно и то же название может быть распределено по нескольким группам, например: название Anjou может быть соотнесено с группой номинаций, образованных от географических названий - Anjou, область на западе Франции, в нижнем течении Луары.

В настоящем исследовании, на базе вышеуказанных классификаций типов номинации и мотивировочных признаков мы предлагаем использовать следующую классификацию номинации, основанную на таких мотивировочных признаках как:

1) наименования, образованные от географических названий и от имен собственных, исторических событий, связанных с появлением того или иного сорта винограда;

2) общие свойства винограда, включающие: сенсорное восприятие, морфологические характеристики, фенологию винограда и техники его выращивания. Разделяя названия по группам, мы руководствовались следующими принципами:

- если название сорта винограда упоминается в словарях, и ими дается его толкование, то это является показателем для включения в ту или иную группу, исходя из значения названия;

- если в словарях нет упоминаний о данном названии винограда, тогда распределение происходит по частоте встречаемых версий номинации того или иного сорта винограда.

2.3. Топонимический и антропонимический мотивировочные признаки

В настоящем разделе мы рассмотрим наименования сортов винограда, образованные от географических названий и от имен людей.

Топонимический признак: как указывает Л. Серианни, в большинстве случаев названия винограда являются топонимами. Мы позволим себе частично не согласиться с этим утверждением, поскольку как показывает исследуемый нами материал, только 12 из 47 лексических единиц образованы от географических названий:

Chardonnay - белый сорт винограда распространен в Бургундии, Шампани. От одноименной местности Chardonnay [Petit Robert].

Gamay - красный сорт винограда распространен в Божоле, Савойе, Анжу. От одноименного названия города Gamay [Petit Robert].

Mourverde – красный сорт винограда испанского происхождения, произрастает на юго-востоке Франции, на Средиземноморском побережье. От названия испанского города Мурвьедро (Murviedro).

Marsanne - белый сорт винограда распространен во Франции, в Северной Роне, в Провансе, Лангедоке. От одноименного города Марсан (коммуна на юго-западе Франции - Mont-de-Marsan) [Petit Robert].

Alicante – белый сорт винограда испанского происхождения, распространён на юге Франции. От одноимённого города в Испании – Аликанте.

Таблица 1.

№ п/п	Названия сорта винограда
1	Alicante
2	Mourverde
3	Bourboulenc
4	Syrah
5	Sanvignon
6	Mauzac
7	Marsanne
8	Grenacha
9	Gamay
10	Chasselas
11	Chardonnay
12	Carignan

Как видно из таблицы 1, оттопонимическая номинация во французском языке составляет 4,6% от общего числа названий сортов.

Теперь рассмотрим названия сортов винограда, образованные от имен собственных.

Антропонимический признак. Антропонимические системы разнообразны и в их современном виде являются результатом многовековой эволюции. Будучи важным компонентом культуры народа, антропонимы в то же время составная часть языка, в которой проявляется отношение народа к внешнему миру, к месту в нем индивида [Рылов, 2006: 161].

Таблица 2.

№ п/п	Название сорта винограда
1	Alphonse Lavallee – красный сорт винограда распространен в западной части Франции. От имени и фамилии Альфонс Лаваль.
2	Jacquere - белый сорт винограда распространен в Савойе. Происхождение неизвестно. Возможно от фр. имени Jacque. Или назван так по имени виноградаря, который в 18 веке привез этот сорт в Савойю.
3	Malbec - красный сорт винограда распространен на юго-западе Франции. Сорт назван по имени своего распространителя Malbeck на юго-западе Франции.
4	Masabeu (написание: massabeu, massabeau, massabeo, masabeo) – белый сорт винограда распространен в Руссиньон. Назван от имени библейского персонажа Иуды Маккавея.

Как показывает таблица 2, антропонимическая номинация является немногочисленной и составляет 1,3% во французском языке. Большая часть сортов винограда получила свое название в честь распространявших их виноделов.

Следующий, рассматриваемый нами признак, можно назвать как **мемориальный мотивировочный** (при номинации таких сортов винограда, как правило, использовались памятные события, связанные с появлением той или иной лозы на территории Средиземноморского европейского субрегиона):

Savagnin - белый сорт винограда, распространен в Жюра. От фр. *sauvage* - дикий, так как виноград происходит от одной из разновидностей дикого винограда. Этот сорт был акклиматизирован воспитанницами монастыря *Chateau-Chalon*.

Исходя из вышесказанного, названия, связанные с историей появления виноградной лозы на той или иной территории не преобладают над отантропонимической номинацией в 0,4% во французском языке.

Говоря о синонимах и разновидностях основных сортов винограда, следует отметить, что существительное-топоним или образованное от него прилагательное, а также антропонимы используются в качестве второго мотивировочного признака в названии сорта винограда, например:

Blanquette de Limoux, Muscat de Mireval, Cotes de Rousillion.

Таблица 3.

Тип номинации	Основные сорта	Разновидности, синонимы
Оттопонимическая	12	35
Отантропонимическая	4	2
Исторические события	1	-

Проведённый анализ практического материала показал, что к мотивировочному признаку «географические названия» относятся 47 ЛЕ, принадлежащих к французскому языку; к именам собственным относятся 6 ЛЕ; к мемориальному признаку относится 1 ЛЕ.

Таким образом, можно сделать следующий вывод, что для французского языка оттопонимическая номинация и использование

исторических событий в качестве мотивировочного признака не являются характерными, развита синонимия названий сортов винограда.

2.4. Мотивировочный признак «Свойства винограда»

Как было сказано в параграфе выше, к свойствам винограда относятся: вкусовые и цветовые характеристики плода, форма растения, способы его выращивания и производства.

2.4.1. Мотивировочный признак «Морфологическая и биологическая характеристика»

В данном разделе мы рассмотрим названия сортов винограда, мотивированные морфологическими характеристиками растения.

Len de l'El - белый сорт винограда, распространен в Гайак. Происхождение не известно. Из регионального французского Юго-Запада слово попало в язык Pays d'Oc, где стало len(c) de el(h): loin de l'oeil. Имеется в виду глазок, почка. У этого сорта очень длинная плодоножка, которая сильно удаляет гроздь от бывшей плодовой почки, из которой она выросла.

Mondeuse - красный сорт винограда, распространен в Савоие. Происхождение не известно. Есть 2 версии: из латыни в савойский язык пришло слово **mustus** (сок, сусло), образовалось **mondousa**, «сорт винограда, дающий много сока». Слово пришло из римской Швейцарии, от которого образовался глагол **monder** (emonder) «сбрасывать листья». Т.е. это был сорт винограда, который сбрасывал листья до сбора урожая винограда.

Pinot - белый сорт винограда, распространен в Эльзасе (разновид. Pinot Meunier, Pinot noire, Pinot gris, Pinot blanc, Pinot buret). От фр. pin -шишка (Petit Robert), так как гроздь по форме напоминает шишку.

Semilon - белый сорт винограда, распространен в Бордо. От *semence* - семя.

Trousseau - красный сорт винограда франш-контийского происхождения, распространен в Жюра (сии.: *bastardinho*, *bastardo*, *bastardo dos Frados*, *bolonio*, *capbreton rouge*, *chauche noir*, *cruchenton rouge*, *donzelino de Castille*, *gros cabernet*, *malvoisie noire*, *Maria Arдона*, *merenzao*, *pardinho*, *pinot gris de Rio Negro*, *semillon rouge*, *trousseau*, *tressot*, *triffault*, *trousse*, *trousseau noir*, *troussot*, *trousseau*). В переводе с фр. - связка, такое название виноград получил благодаря компактности и плотности грозди.

Теперь перейдем к анализу сортов винограда, при номинации которых функционирует признак «Биологические характеристики».

Aligoté - белый сорт винограда, распространен в департаментах Кот д'Ор, Сон-э-Луар и Йонн. От старофр. *Harigoter* - рвать [Petit Robert],

Niellucio - красный сорт винограда, распространен на Корсике. От ит. *Nebbw* - туман.

По данным проведенного исследования, наименее использованным при номинации сортов винограда является признак «Способы выращивания»:

Sciacarello - красный сорт винограда, распространен на Корсике. От лигур. диал. *Sakka* - убирай! Поскольку во время изготовления вина из этого винограда необходимо быстро и резко убирать суло.

Таблица 4.

Мотивировочные признаки	Сорта винограда
Морфологические характеристики	Grolleau Pineau d'Armis Pinot

	Trasseau Altesse Semilon Len de l'El Mondeuse Viogner
Биологические характеристики	Niellucio Aligote
Способ выращивания	Sciacarello

Как видно из таблицы 4, к морфологическим характеристикам, как мотивирующему признаку, относятся 9 ЛЕ: из них 13 ЛЕ принадлежащих французскому языку; к биологическим характеристикам относятся всего 2 ЛЕ; по способу выращивания винограда была обнаружена лишь одна лексическая единица.

Таблица 5.

Мотивировочный признак	Основные сорта	Разновидности, синонимы
Морфологические характеристики	9	23
Биологические характеристики	4	2
Способ выращивания	1	-

Как показывает таблица 5, при номинации сортов винограда во французском языке мотивировочный признак «способ выращивания» не проявляется, доминирующим является признак «морфологические

характеристики», как в названиях основных сортов винограда, так и в их синонимах. Во французском языке наблюдается преобладание синонимичных названий сортов винограда над основными.

2.4.2. Мотивировочный признак «Цветовые и вкусовые характеристики»

Прежде чем перейти к анализу данного признака, стоит отметить, что сорта винограда делятся по цвету на четыре разновидности: красный, белый, зеленый, черный. Поскольку не во всех названиях этот морфологический признак является мотивировочным, то в данном разделе мы рассмотрим именно те названия сортов, где цветовой признак является мотивировочным.

Cabernet - красный сорт винограда, распространен в Бордо. Наиболее вероятная версия - от лат. *carbone*, по цвету ягод. Эволюция слова: *carbonet*>*carbenet*>*cabernet* [DEDI, 2000: 99].

Merlot - красный сорт винограда, распространен в Бордо. От фр. *merle* - дрозд [Petit Robert].

Negrette - красный сорт винограда, распространен в Гайяке. От прил. *negre*- черный, из-за темного цвета ягод.

Poulsard - красный сорт винограда, распространен в Жюра. От *plousse* - терновая ягода, так как ягоды по цвету похожи на плоды тернового куста.

Теперь рассмотрим сорта, в названии которых имеется указание на вкус плода.

Muscat - белый сорт винограда, распространен в Русильоне, Лангедоке. От лат. *muscatus* - то, что имеет запах или вкус мускуса [Petit Robert].

Chenin - белый сорт винограда, распространен в долине Луары. От старофр. *Chenin* *- собачий виноград.

Tannat - красный сорт винограда, распространен в Лангедоке. От фр. tannin - танин, так как виноград богат дубильными веществами (танинами).

Таблица 6.

№ п/п	Сорт винограда
1	Clairette
2	Negrette
3	Folle blanche
4	Cabernet
5	Colombard
6	Merlot
7	Poulsard
8	Petit Verdot
9	Roussanne
10	Roussette

Названия сортов винограда (от цвета) во французском языке образуются при помощи суффиксов: -ot (2 ЛЕ); -ette (3 ЛЕ).

Теперь рассмотрим сорта, в названии которых имеется указание на вкус плода:

Muscat - белый сорт винограда, распространен в Русильоне, Лангедоке. От лат. muscatus - то, что имеет запах или вкус мускуса [Petit Robert].

Chenin - белый сорт винограда, распространен в долине Луары. От старофр. Chenin — собачий виноград.

Tannat - красный сорт винограда, распространен в Лангедоке. От фр. tannin - танин, так как виноград богат дубильными веществами (танинами).

Таблица 7.

№ п/п	Сорта винограда
1	Muscadet
2	Tannat
3	Chenin
4	Muscat
5	Muscadelle

Как видно из таблиц 6 и 7, при номинации сортов винограда используются существительные - метафоры, характеризующие вкус и цвет вина; были выделены отзоонимические признаки (10 ЛЕ) и отфитонимические признаки (5 ЛЕ).

Таблица 8.

Мотивировочный признак	Основные сорта	Разновидности, Синонимы
Цветовые характеристики	10	39
Вкусовые характеристики	5	8

Как видно из таблицы 8, всего при анализе наименований сортов винограда данного типа номинации по цветовым и вкусовым характеристикам было выделено 63 ЛЕ. К цветовым характеристикам

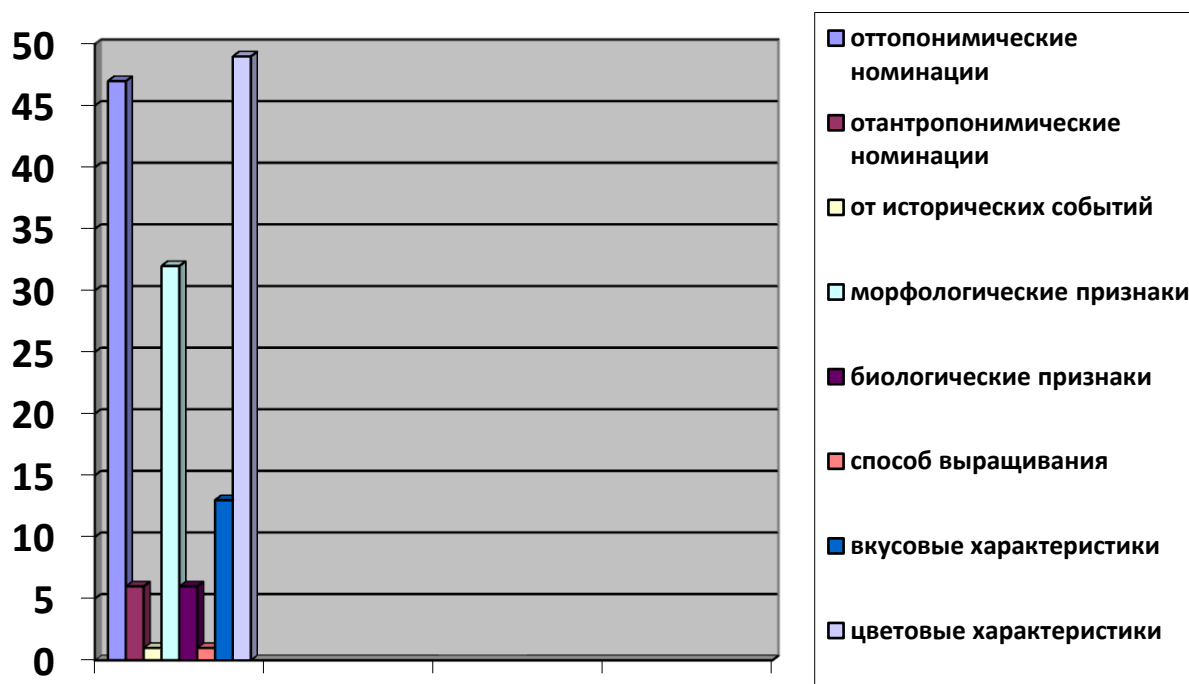
относятся 49 ЛЕ; к вкусовым характеристикам, как мотивировочному признаку, относятся 13 ЛЕ.

Для синонимичных названий сортов винограда характерно использование двух мотивировочных признаков. Выделяются следующие комбинации мотивировочных признаков: 1) основное название сорта + указание цвета или вкуса, например: *Semillon rouge*, *black Malvoisie*, *Schiava gentile*; 2) цвет + вкус, например: *Blanc doux*.

Следует отметить, что в итальянском, испанском и французском языках мотивировочный признак цветовые характеристики преобладает над таким признаком как вкус, как при номинации основных сортов винограда, так и при наименовании синонимов. Более ярко этот признак выражен во французском языке (в синонимах).

Для обобщения полученных результатов мы предлагаем рассмотреть следующую гистограмму.

Гистограмма 1.



Как показывает гистограмма 1, при номинации сортов винограда во Франции характерно использование топонимического мотивировочного признака и признака цветовой характеристики, наименее применяемыми в качестве мотивировочных признаков являются способ выращивания виноградной лозы и признак «от исторических событий».

2.5. Мотивировочные признаки номинации вин.

Как было указано выше, названия вин даются:

- 1) от названия сорта, из которого они произведены;
- 2) от географических названий, где производят вино;
- 3) от имен собственных.

Для анализа названий вин нами было отобрано 587 французских наименований. Во время исследования было обнаружено, что при номинации вин почти в равной степени используются как два мотивировочных признака, так и один признак. Таким образом, мы предлагаем выделить следующие типы номинаций вин и их мотивировочные признаки:

1) Оттопонимическая (топонимический признак) - во французском – 284 ЛЕ. Например: Сагета (от ит. г. Карема - получивший название от лат. Сагетат - граница); Lessona (от ит. г. Лессонсг); Histonium (от античного города, который по легенде был основан Диомедом по окончании Троянской войны). Данный тип номинации не является характерным для испанского языка в отличие от итальянского и французского.

2) От названия сорта винограда (признак «Сорт винограда») – не выявлено. Использование названий сортов винограда не является типичным при наименовании марочных вин во французском языках.

Следует оговориться, что анализируемые наименования вин относятся к категории «марочное вино высшего качества». Именно это вино было

выбрано вместо шампанского министром финансов Куинтино Села для празднования взятия Рима в 1870 г.

3) От географических названий + от названия сорта - во французском – 20 ЛЕ. Pineau des Charentes, Cotes du Rhone Hermitage, Cabernet d'Anjou, Les Vaux –de- Province.

4) Наличие характеристики - всего 317 ЛЕ. Обычно в качестве второго элемента используется прилагательное, характеризующее тип вина.

К характеристикам вина мы отнесли:

-указание на цвет: белое, розовое, красное, например: Bordeaux rosé, Saumer blanc Loire, Bourgogne rosé, Bourgogne rouge, Alsace Pino blanc; во французском - 18 ЛЕ;

- указание на вкус: сухое, полусухое, сладкое, например: Bordeaux sec, Sud Ouest Jurancon sec, Bergerac sec; во французском - 18 ЛЕ;

-указание на местную категорию, например: Saint-Emillon grand cru, Sauvignon de Saint-Bris VDOS, Blagny pre,ier cru; во французском - 4 ЛЕ.

Выводы по второй главе

Мир, в котором мы живём, полноправно можно назвать миром имён и названий, так как все предметы имеют своё собственное обозначение, свою номинацию. Наш сопоставительный анализ названий сортов винограда во французском языке по типу номинации позволил сделать несколько заключений. Первым является то, что при номинации сортов винограда используются такие экстралингвистические признаки/факторы, как: цвет, форма, биологические особенности винограда, история появления той или иной виноградной лозы на территории Франции, и связанные с этим историческим контекстом персоналии или географические названия древних или современных населенных пунктов и территорий. В качестве номинативной единицы чаще всего выступает слово или словосочетание (причем второе слово обозначает либо цвет, либо географическое месторасположение). Во французском языке наблюдается использование синонимичных названий сортов винограда.

Кроме того мы выяснили, что для исследуемого французского языка является характерным использование при номинации винограда мотивировочных признаков, связанных со свойствами винограда; топонимический признак занимает промежуточное место, а антропонимический признак не является типичным для названий сортов винограда.

При изучении номинации вин было выявлено, что для французского языка характерной является оттопонимическая номинация, сочетание нескольких мотивировочных признаков (вкус + сорт винограда, место производства вина + вкус/цвет). Во французском языке не выделено использование в названиях марочных вин имен собственных и названий винограда.

Говоря об общих закономерностях номинации сортов винограда и вин, можно выделить следующие мотивировочные признаки: топонимический, антропонимический, мемориальный, «Сенсорное восприятие» (включает вкусовые и цветовые характеристики); из них общими мотивировочными признаками для сопоставляемых языков являются: 1) топонимический; 2) от сенсорного восприятия винограда и вина.

Заключение

Настоящее исследование – это комплексное рассмотрение номинаций лингвокультурной сферы «Виноделие».

По нашим наблюдениям, *Виноделие* является одной из приоритетных специфических сфер Франции. Тема вина, виноделия и виноградарства на протяжении почти всей истории человечества находила свое отражение в искусстве, литературе, традициях и обычаях разных народов. Эта сфера деятельности прочно укоренилась в культуре и сознании многих наций. Широкий ассоциативный ряд вина с мифологическими персонажами, а также с предметами материальной природы и абстрактными понятиями говорит о его важности для культуры в целом. В настоящей работе были рассмотрены основные исторические этапы становления виноделия во Франции, основные регионы производства вина и этапы его производства.

Нами представлен сопоставительный анализ тематических групп номинаций французского виноделия. Так, в нашей работе мы рассматривали 1200 номинаций, но для анализа взяли 587 номинаций, относящихся к лингвокультурной сфере «Виноделие».

Под номинацией нами понимается процесс наименования, при котором языковые элементы соотносятся с обозначаемыми объектами. Поскольку всё в нашем мире имеет своё название, номинация является ценнейшим информационным ресурсом для лингвистов и историков, географов. Благодаря этим знаниям, учёные могут понять, откуда тот или иной предмет, его происхождение. В нашем случае, виноделие имеет богатую историю и широкую территорию распространения. Благодаря своей номинации, мы можем выяснить принадлежность той или иной местности.

При номинации сортов винограда во французском языке используются такие экстралингвистические факторы, как: цвет, форма, биологические

особенности винограда, история появления виноградной лозы на территории Франции, и связанные с этим географические названия древних или современных населённых пунктов или территорий.

Так же, мы выявили, что для французского языка является характерным использование при номинации винограда мотивировочных признаков, связанных со свойствами винограда; оттопонимическая номинация занимает промежуточное место, а отантропонимическая номинация не является типичной для названий сортов винограда. Так же, во французском языке не выделено использование в названиях марочных вин имен собственных и названий винограда.

При дальнейшем исследовании французских номинаций лингвокультурной сферы «Виноделие» мы считаем наиболее перспективным изучение следующих аспектов:

1) связь между номинацией, образованной от прилагательных, обозначающих цвет, и национальным восприятием цвета, символикой цвета жителей Франции;

2) исследование названий сортов винограда и их общность в итальянском, испанском и других романских языках.

Во всём мире пользуются огромной популярностью знаменитые региональные сорта провинций Бордо, Бургундия, Шампань, Эльзас, Прованс. Виноделие во Франции зародилось ещё до нашей эры, за прошедшие века французами был накоплен бесценный опыт по выращиванию винограда и по производству вина. Во Франции механической обработке винограда предпочитают ручное выдавливание, что самым благоприятным образом сказывается на качестве вина. Французские вина, без которых не обходится ни одно блюдо французской кухни, являются неотъемлемым элементом многогранной французской культуры – каждый

регион или провинция Франции выпускает свои особые марки превосходных вин.

Список литературных источников

1. Алексеева М. Л. Приемы передачи русских реалий в немецких переводах романов Ф. М. Достоевского. Екатеринбург, 2007. - 214 с.
2. Алексеева М. Л. Принципы передачи реалий из произведений русской художественной прозы в немецких переводах XX - XXI вв./М. Л. Алексеева // Сборник научных трудов: Сопоставительная лингвистика. - Екатеринбург: Изд-во Ур. гос. пед. ин-та, 2007. - С. 5 - 15.
3. Бархударов Л. С. Язык и перевод / Л. С. Бархударов. - М.: Международные отношения, 1975. - 240 с.
4. Болдырев Н. Н., Бабина, Л. В., Вторичная репрезентация как особый тип представления знаний в языке/Н. Н. Болдырев, Л. В. Бабина // Филологические науки. - 2001. - №4. - С. 79 - 86.
5. Булах Е. А. К вопросу о мотивационных основаниях номинации растений в английском, немецком и французском языках [Электронный ресурс] <http://rasnauka.com /PRNIT/Philologia /bulah%20e.a. doc.htm> (дата обращения: 08.04.2018)
6. Вина Франции: главные сорта, регионы и апелласьоны. – М.: Издательство «Э», 2018 – 312 с.
7. Влахов С., Флорин С. Непереводимое в переводе. - М.: Международные отношения, 1986. -416 с.
8. Герд А. С. Введение в психолингвистику: курс лекций и хрестоматия. – Спб.: Изд-во С.-Петербур. Ун-та, 2001. - 488 с.
9. Гинатулин М. М. К исследованию мотивации лексических единиц (на материале наименований птиц). Автореф. дис. ... канд. филол. наук: - Алма-Ата, 1973. - 18 с.
10. Голев Н. Д. О некоторых общих особенностях принципов номинации в

диалектной лексике флоры и фауны. Русские говоры Сибири. - Томск: Изд-во ТГУ. - 1981. - С. 17-28.

11. Голев Н. Д. Стихийная узуализация номинативных единиц. - Известия Уральского государственного университета. - 2001. - №21.-С. 93-101.

12. Гомер. Илиада/ пер. с древнегреч. Н. Гнедича. - М.: Дюна, 1993.-432 с.

13. Григорьева А. А. Вина Бордо. - М.: ВВРГ, 2006.-312 с.

14. Гридина Т. А., Коновалова Н. И. Модели фитонимической номинации в мотивационном аспекте. – Екатеринбург, 2001. – С. 47

15. Джонсон Х. История вина. - М.: ВВРГ, 2004. - 450с.

16. История зарубежного искусства // под ред. М. Т. Кузьминой. - М.: Изобраз. искусство, 1984. - 504 с.

17. Комарова З. И. Выявление мотивировочного признака фитонимов /З. И. Комарова // Проблемы ономазиологии. - Курск: Изд-во Курского пед инт-та, 1977. - С. 70-73.

18. Комарова З. И. Семантическая структура специального слова и ее лексикографическое описание/З. И. Комарова. - Свердловск: Изд-во Урал ун-та, 1991. - 156 с.

19. Мартынова Н. А. Именованье инокультурных реалий: Передача имен русскокультурных реалий в англоязычном дискурсе: дис. канд. филол. наук: 10.02.01. - Орел, 2004. - 170 с.

20. Маслова В. А. Лингвокультурология: Учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений /В. А. Маслова. - М. : Академия, 2004. - 208 с.

21. Пелях М. А. История виноградарства и виноделия / М. А. Пелях.- Кишинев, 1970. - 181с.

22. Пигулевская И. С. Винодельческие регионы Франции. – М.: Центрполиграф, 2013 – 223 с.

23. Плутарх. Сравнительные жизнеописания /Плутарх. - М.: Эксмо, 2006. - 1504 с.

24. Рылов Ю. А. Аспекты языковой картины мира: итальянский и русский языки/Ю. А. Рылов. - М.: Гнозис, 2006. - 304 с.
25. Саматова Е. К. Терминологическая система, ее становление и динамика развития: Учебное пособие к спецкурсу/Е. К. Саматова. - Екатеринбург: Урал.гос.пед.ун-т, 2005. - 170 с.
26. Сепир Э. Избранные труды по языкознанию и культурологии/Э. Сепир. - М.: Прогресс, 1993: - 600 с.
27. Суперанская А. В. Общая теория имени собственного/А. В. Суперанская. - М.: Наука, 1973. - 365 с.
28. Хасаншина Г. В. Латинизированный семантический метаязык в русском агрономическом подъязыке: Дис. ... канд. филол. наук: 10.02.20; 10.02.02- Екатеринбург, 2004.-258 с.
29. Шарашова М. К. Некоторые особенности ботанической терминологии и номенклатуры/М. К. Шарашова // Актуальные проблемы лексикологии. - Новосибирск: Изд-во Новосиб. Ун-та, 1971. - С. 60-62.
30. Языковая номинация. Виды наименований/под ред. Б. А.Серебренникова, А. А. Уфимцевой. – М.: Наука, 1977. – 357 с.

Словари и справочники

31. Большая советская энциклопедия. — М.: Изд-во «Большая советская энциклопедия», 1951. - 645 с.
32. Будагов Р. А. Человек и его язык. – М.: Добросвет, 2001. – С. 66-67.
33. Даль, В. И. Большой иллюстрированный толковый словарь русского языка: современное написание. — М.: Астрель, 2005. - 348 с.
34. Краткий философский словарь, М.: Политиздат, издание 4-е, 1082 – 431 с.
35. Лингвистический энциклопедический словарь. - М.: Советская энциклопедия, 1990. - 685 с.

36. Международный кодекс ботанической номенклатуры/Пер. с англ. - Спб.: Наука, 1980. - 284 с.
37. Международный кодекс номенклатуры культурных растений/Пер. с англ. - М.: Наука, 1980.-132 с.
38. Негруль А. М. Ампелеография СССР, Ялта, 1946 - С. 174.
39. Ожегов, С. И., Шведова, Н. Ю. Толковый словарь русского языка. - М.: Азбуковник, 1999. - 944 с.
40. Стивенсон, Т. Вино: полное справочное издание по винам мира/Т. Стивенсон. - М. : РОСМЭН, 2003. - 600 с.
41. Федорина Н. А., Французско – русский словарь по вину. – М.: ООО СВР-Аргус», 2004 – 556 с.
42. Colette Guillemard, Les mots d'origine gourmande, Paris: Belin, 2008
43. Courtois Martine, Les mots du vin et de l'ivresse, Paris: Belin, 2008
44. Dictionnaire de langue française. - Paris: Hachette livre, 2000. – 3154
45. L'encyclopedie touristique des vins de France [Text]. - P., Hachette livre,2002.- 448p.
46. Le Petit Robert, Paris: Dictionnaire Le Robert, 2012

Приложение 1

Список наиболее популярных французских сортов винограда и вин:

1. **Aligoté** - белый сорт винограда, распространен в департаментах Кот д'Ор, Сон-э-Луар и Йонн. От старофр. *Harigoter* - рвать [Petit Robert].
2. **Alicante** — красный сорт винограда, распространен на Юге Франции. От одноименного порта в Испании.
3. **Alphonse Lavallée** - красный сорт винограда, распространен на Юге Франции. Виноград назван в честь Альфонса Лавалья.
4. **Altesse** - белый сорт винограда, распространен в Савойе. От провансальского *altezza, auteza (hautesse)* - высочество.
5. **Bourboulenc** - белый сорт винограда, распространен на юге Франции. От *barbolenquiera*, микротопоним из средневекового *Vaucluse*, означает место, засаженное лозой.
6. **Cabernet** - красный сорт винограда, распространен в Бордо (разновид.: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon). Син.: *acheria, arrouya pro parte, bidure, boubet, bouchet, bouchy, breton, cabernet blanc, cabernet d'Aunis, cabernet franco, cabernet gris, capbreton rouge, carbenet, carbouet, carmenet, couahort pro parte, gamay de Ricenay, gros bouchet, gros cabernet, grosse vidure, kaberne frank, messanges rouge, noir dur, petite vidure, petite vigne dure, plant breton, plant de l'abbe Breton, plant des sables, trouchet noir, veron, veronals*. Происхождение не известно [DEDI/2000, с. 99]. Наиболее вероятная версия - от лат. *carbone* - уголь, по цвету ягод. Эволюция слова: *carbonet > carbenet > cabernet*.
7. **Carignan** - красный сорт винограда испанского происхождения, распространен на Юге Франции. От названия испанского города *Carinena* (провинция Сарагоса), прежде этот виноград назывался *Caranyena*.

8. Chardonnay - белый сорт винограда, распространен в Бургундии, Шампани. От одноименной местности Chardonnay [Petit Robert].

9. Chasselas - белый сорт винограда, распространен в Савойе и Эльзасе. От названия местности Chasselas (коммуна Saone-et-Loire) [Petit Robert].

10. Chenin - белый сорт винограда, распространен в Луаре (син.: anjou, blanc d'Aunis, capbreton blanc, crachinet, cugnette, fehér Chenin, franc Blanc, franche, Garnet blanc, gout fort, luarsкое, pineau d'Anjou, pineau de Briollay, pineau de la Loire, pineau de Savennieres, pineau Gros, pineau Gros de Youvray, pineau Nantais, plant de Brézé, plant de Salces, plant de Salles, plant du Clair de Lune, rajoulin, rouchalin, rougelin, stein, tete de Crabe, vaalblaar Stein et verdurant). От старофр. *chenin* - собачий виноград. Рабле в своем произведении «Гаргантюа и Пантагрюэль» упоминает этот сорт винограда: «Ce faict, et bergiers et bergieres feirent chere lye avecques ces fouaces et beaulx raisins, et se rigollerent ensemble au son de la belle bouzine, se mocquans de ces beaulx fouaciers glorieux, qui avoient trouve male encontre par faulte de s'estre seigneur de la bonne main au matin, et avec gros *raisins chenins* estuverent les jambes de Forgier mignonement, si bien qu'il feut tantost guery». После отмены Нантского вердикта 1685 г. гугеноты были вынуждены бежать из Франции в Южную Африку, таким образом, этот виноград попал на территорию Африки, где получил название steen.

11. Cinsaut - красный сорт винограда, распространен в Провансе (син.: black Malvoisie, blue Imperial, boudales, bourdales, bourdelas, calibre, chainette, cincout, cinsanet, cinquien, cinq-Sao, cinqsaut, frouignan, gros de Lacaze, gros Marocain, hermitage, Kara Takopoulo, madiran du Portugal, marroquin, marrouquin, maurange, mavro Kara Melki, mihau, milhaud du Pradel, morterille Noir, negru de Sarichioi, ottavinello, ottavianello, papadou, pampous, passerille, picardan Noir, piquepoul d'Uzes, pis de Chèvre rouge, plant d'Aries, poupo de

Crabe, pousse de Chevre, prunaley, prunella, prunellas, samsou, senso, ulliaou, ulliade Noire). Заимствование из языка Pays d'Oc: **cinsau**

12. Clairette - белый сорт винограда, распространен в Провансе, Лангедок-Русильон (син.: blanc Laffite, blanquette, Bou Afrara, branquette, cibade, clairette blanche, clairette de Limoux, clairette pointue, colle Musquette, cotticour, Fehér Clairette, gaillard blanc, granolata, kleret, kleret Belyi, muscade, ondenic, osianka, ovsyanka, petit blanc, petit kleret, poupe de Gate, pti blan d'Obena, Seidentraube, uva Gijona et Vivsyanka). От прил. *clair* — светлый, так как используется для изготовления белых и/или окрашенных вин.

13. Colombard - белый сорт винограда, распространен в Шарант. От *colombe* - голубь, по светлому окрасу ягод.

14. Folle blanche - сорт винограда, распространен в Шарант. От лат. *follis - enveloppe* [Petit Robert] - оболочка, *blanche* — белый. Скорей всего, виноград получил такое название благодаря светлому окрасу ягод.

15. Gamay - красный сорт винограда, распространен в Божоле, Савойе, Анжу. От одноименного названия города Gamay [Petit Robert].

16. Grenache - белый сорт винограда, распространен в Лангедок-Русильон (син.: alicante, alicante de Pays, alicante Grenache, alicantina, aragonais, aragones, bois jaune, cannonaddu, cannonau, cannonao, cannono, carignane Rousse, gironet, granacha, granacha del Pais, granacha Negra, granacha Tinta, granacho, granaxa, granaxo, grenache Rouge, guarnaccia, lladoner, mencida, navarra, navarre de la Dordogne, ranconnat, redondal, retagliadu Nieddu, rivesaltes, rivos-Altos, roussillon, roussillon Tinto, rouvaillard, Sans Pareil, Santa Maria de Alcantara, Tinta, Tinta Menuda, Tinto, Tinto de Navalcarnero, Tintore di Spagna, Tocai Rosso). Искж., до 18 в. виноград назывался *vernache* от названия ит. города *Vernazza* [Petit Robert].

- 17. Grolleau** - красный сорт винограда, распространен в Анжу. Происхождение неизвестно. Возможно от фр. *grole* - тувелька (по форме ягоды).
- 18. Jacquere** - белый сорт винограда, распространен в Савойе. Происхождение неизвестно. Предположительно, что он назван по имени виноградаря, который в 18 веке привез этот сорт в Савойю.
- 19. Len de l'El** - белый сорт винограда, распространен в Гайак. Происхождение неизвестно. Из регионального французского Юго-Запада слово попало в язык Pays d'Oc, где стало len(c) de el(h): loin de l'oeil. Имеется в виду глазок, почка. У этого сорта очень длинная плодоножка, которая сильно удаляет гроздь от бывшей плодовой почки, из которой она выросла.
- 20. Macabeu** (написание: массабеву, массабеву, массабéо, масабео) - белый сорт винограда, распространен в Руссильон. Происхождение неизвестно.
- 21. Malbec** - красный сорт винограда, распространен на юго-западе Франции. Сорт назван по имени своего распространителя Malbeck на юго-западе Франции.
- 22. Marsanne** - белый сорт винограда, распространен в Провансе, Лангедоке (син. Ermitage). От одноименного города Марсан.
- 23. Mauzac** - белый сорт винограда, распространен в Найак, Милу. От одноименного города Мозак.
- 24. Merlot** - красный сорт винограда, распространен в Бордо (син.: bégney, bigney, bigney rouge, crabutet, langon, medoc noir, merlau, merle petite, merlo, merlot noir, merlott, odzalesi, petit Merle, plant du Médoc, plant Médoc, Saint-Macaire, sème de la Canau, sème Dou Flube, sémillon Rouge, semilhoun rouge, vitraille). От фр. *merle* - дрозд [Petit Robert]. Появился во Франции в 1789 г. в коллекции Люксембургских садов.

25. Mondeuse - красный сорт винограда, распространен в Савойе.

Происхождение не известно. Есть 2 версии: из латыни в савойский язык пришло слово **mustus** (сок, сусло), образовалось **mondousa**, «сорт винограда, дающий много сока». Слово пришло из римской Швейцарии. Как точно - непонятно, но образовался глагол **monder** (**emonder**) «сбрасывать

Листья». Т.е. это был сорт винограда, который сбрасывал листья до сбора урожая винограда.

26. Mourverdre - красный сорт винограда, распространен в Провансе,

Лангедоке. Происхождение не известно. По названию города Sagunto в северной Валенсии, который по-каталонски назывался **Morvedre**.

27. Muscadelle - белый сорт винограда, распространен в Бордо, Дордони.

От *musc* — мускус.

28. Miiscadet - белый сорт винограда, распространен в долине Луары. От

musc — мускус [Petit Robert].

29. Muscat - белый сорт винограда, распространен в Русильоне,

Лангедоке. От *musc* - мускус [Petit Robert].

30. Négrette - красный сорт винограда, распространен в Гайяке. От прил

negre-черный, из-за темного цвета ягод.

31. Niellucio - красный сорт винограда, распространен на Корсике. От ит.

Nebbio — туман.

32. Petit Verdot - красный сорт винограда, распространен в Бордо.

Происхождение не известно.

33. Pineau d'Aunis - белый сорт винограда, распространен в долине Луары.

От фр. *pin* - шишка [Petit Robert], так как гроздь по форме напоминает шишку.

34. Pinot - белый сорт винограда, распространен в Эльзасе (разновид.: Pinot

Meunier, Pinot noire, Pinot gris, Pinot blanc, Pinot buret). От фр. *pin* - шишка [Petit Robert], так как гроздь по форме напоминает шишку.

- 35. Poulsard** - красный сорт винограда распространен в Жюра (син.: peloussard, pulsard, polozard). От *plousse* - терновая ягода, так как ягоды по цвету похожи на плоды тернового куста.
- 36. Roussanne** - белый сорт винограда, распространен в Кот дю Рон. От прил. *rouge* - красный.
- 37. Roussette** - белый сорт винограда, распространен в Савойе. От прил. *rouge* - красный. Савойское название винограда Altesse.
- 38. Sauvignon** - белый сорт винограда, распространен в Бордо (син.: blanc doux, blanc fumé, douce blanche, feigentraube, fie, fumé blanc, gros sauvignon, libournais, Muskat- Sylvaner (или Muskat-Silvaner), muskatani sivanec, punechon, puinéchou, punéchou, rouchelin, sarvonien, sauternes, sauvignon blanc, sauvignon fume, sauvignon saune, sauvignon petit, savagnou, savignon, servonien, sovinjon, sovinon, surin, sylvaner musqué, weisser sauvignon). От названия местности Совиньон.
- 39. Savagnin** - белый сорт винограда, распространен в Жюра. От фр. *sauvage* - дикий, так как виноград происходит от одной из разновидностей дикого винограда. Этот сорт был акклиматизирован воспитанницами монастыря Chateau-Chalon.
- 40. Sciacarello** - красный сорт винограда, распространен на Корсике. От лигур. диал. *Sakka* — убирай! Поскольку во время изготовления вина из этого винограда необходимо быстро и резко убирать суло [DELI, 1471].
- 41. Semilon** - белый сорт винограда, распространен в Бордо. От *sentence* - семя.
- 42. Syrah** - красный сорт винограда, распространен в Кот дю Рон (син.: antournerein Noir, balsamina, biaune, candive, entoumerin, hermitage, hignin Noir, marsanne Noire, neretto di Saluzzo, petite Syras, schiras, sérène, serine, serinne, shiraz, sirac, syra). От одноименного города Shiraz (Иран).

43. Tannat - красный сорт винограда, распространен в Лангедоке. От фр. *tannin* - танин, так как виноград богат дубильными веществами (танинами).

44. Trousseau - красный сорт винограда франш-контийского происхождения, распространен в Жюра (син.: bastardinho, bastardo, bastardo dos Frados, bolonio, capbreton rouge, chauche noir, cruchenton rouge, donzelino de Castille, gros cabernet, malvoisie noire, Maria Arдона, merenzao, pardinho, pinot gris de Rio Negro, sémillon rouge, tresseau, tressot, triffault, trousse, trousseau noir, troussot, trousseau). В переводе с фр. - *связка*, такое название виноград получил благодаря компактности и плотности грозди.

45. Ugni blanc - белый сорт винограда, распространен в Шарант. Происхождение не известно.

46. Viogner - белый сорт винограда далматского происхождения, распространен в Кот дю Рон. Согласно легенде это виноград был привезен во Францию императором Пробусом.

Французские вина:

1. Auvergne Cotes d'Auvergne
2. Beaujolais Beaujolais
3. Beaujolais Beaujolais-Villages
4. Beaujolais Brouilly
5. Beaujolais Chenas
6. Beaujolais Chiroubles
7. Beaujolais Cote de Brouilly
8. Beaujolais Fleurie
9. Beaujolais Julienas
10. Beaujolais Morgon
11. Beaujolais Moulin-a-Vent
12. Beaujolais Regnie
13. Beaujolais Saint-Amour
14. Bordeaux Barsac
15. Bordeaux Blaye
16. Bordeaux Bordeaux
17. Bordeaux Bordeaux Clairet
18. Bordeaux Bordeaux Cotes de Francs
19. Bordeaux Bordeaux rose
20. Bordeaux Bordeaux sec
21. Bordeaux Bordeaux superieur
22. Bordeaux Cadillac
23. Bordeaux Canon-Fronsac
24. Bordeaux Cerons
25. Bordeaux Cotes de Blaye

26. Bordeaux Cotes de Bourg
27. Bordeaux Cotes de Castillon
28. Bordeaux Cremant de Bordeaux
29. Bordeaux Entre-deux-Mers
30. Bordeaux Fronsac
31. Bordeaux Graves
32. Bordeaux Graves de Vayres
33. Bordeaux Graves Superieurs
34. Bordeaux Bordeaux Haut-Benauge
35. Bordeaux Haut-Medoc
36. Bordeaux Lalande de Pomerol
37. Bordeaux Lustrac-Medoc
38. Bordeaux Loupiac
39. Bordeaux Lussac-Saint-Emilion
40. Bordeaux Margaux
41. Bordeaux Medoc
42. Bordeaux Montagne-Saint-Emilion
43. Bordeaux Moulis en Medoc
44. Bordeaux Pauillac
45. Bordeaux Pessac Leognan
46. Bordeaux Pomerol
47. Bordeaux Premieres Cotes de Blaye
48. Bordeaux Premieres Cotes de Bordeaux
49. Bordeaux Puisseguin-Saint-Emilion
50. Bordeaux Saint-Emilion
51. Bordeaux Saint-Emilion grand cru
52. Bordeaux Saint-Estephe
53. Bordeaux Saint-Georges-Saint-Emilion

54. Bordeaux Saint-Julien
55. Bordeaux Sainte-Croix-du-Mont
56. Bordeaux Sainte-Foix-Bordeaux
57. Bordeaux Sauternes
58. Bourgogne Aloxe-Corton
59. Bourgogne Auxey-Duresses
60. Bourgogne Batard-Montrachet
61. Bourgogne Beaune
62. Bourgogne Bonnes-Mares
63. Bourgogne Bourgogne
64. Bourgogne Bourgogne Aligote
65. Bourgogne Bourgogne Aligote Bouzeron
66. Bourgogne Bourgogne Grand Ordinaire
67. Bourgogne Bourgogne Hautes-cotes de Beaune
68. Bourgogne Bourgogne Hautes-cotcs de Nuits
69. Bourgogne Chablis
70. Bourgogne Chablis grand cru
71. Bourgogne Chablis Premier Cru
72. Bourgogne Chambertin
73. Bourgogne Chambertin-Clos-de-Beze
74. Bourgogne Chambolle-Musigny
75. Bourgogne Cliarmes-Chambertin
76. Bourgogne Chassagne-Montrachet
77. Bourgogne Chevalier-Montrachet
78. Bourgogne Chorey-les-Beaune
79. Bourgogne Clos de la Roche
80. Bourgogne Clos des Lambrais
81. Bourgogne Clos de Tart

82. Bourgogne Clos de Vougeot
83. Bourgogne Clos Saint-Denis
84. Bourgogne Corton
85. Bourgogne Corton-Charlemagne
86. Bourgogne Cote de Beaune blanc
87. Bourgogne Cote de Nuits-Villages
88. Bourgogne Cotes de Beaune
89. Bourgogne Cremant de Bourgogno
90. Bourgogne Criots-Batard-Montrachet
91. Bourgogne Echezeaux
92. Bourgogne Grands-Echezeax
93. Bourgogne Fixin
94. Bourgogne Gevrey-Chambertin
95. Bourgogne Givry
96. Bourgogne Griottes-Chambertin
97. Bourgogne Irancy
98. Bourgogne Ladoix
99. Bourgogne La Romanée
100. Bourgogne La Romanée-Conti
101. Bourgogne La Tache
102. Bourgogne Latricieres-Chamberun
103. Bourgogne Macon
104. Bourgogne Macon-Villages
105. Bourgogne Macon Superieur
106. Bourgogne Maranges
107. Bourgogne Marsannay
108. Bourgogne Mazis-Chambertin
109. Bourgogne Mazoyeres-Cliambertin

- HO.Bourgogne Mercurey
- 111 .Bourgogne Meursault
- 112.Bourgogne Montagny
- 113.Bourgogne Monthelie
- 114.Bourgogne Montrachet
- 115.Bourgogne Morey-Saint-Denis
- 116.Bourgogne Musigny
- 117.Bourgogne Nuits-Saint-Georges
- 118.Bourgogne Passetoutgrains
- 119.Bourgogne Pernand-Vergelesses
- 120.Bourgogne Petit Chablis
- 121.Bourgogne Pommard
- 122.Bourgogne Pouilly-Fuisse
- 123.Bourgogne Pouilly-Loche
- 124.Bourgogne Pouilly-Vinzelles
- 125.Bourgogne Puligny-Montrachet
- 126.Bourgogne Richebourg
- 127.Bourgogne Saint-Vivant
- 128.Bourgogne Ruchottes-Chambertin
- 129.Bourgogne Rully
- 130.Bourgogne Saint-Aubin
- 131.Bourgogne Saint-Romain
- 132.Bourgogne Saint-Veran
- 133.Bourgogne Santenay
- 134.Bourgogne Sauvignon de Saint-Bris VDQS
- 135.Bourgogne Savigny-les-Beaune
- 136.Bourgogne Volnay
- 137.Bourgogne Vosne-Romanée

138. Bourgogne Vougeot
139. Champagne Champagne
140. Champagne Coteaux Champenois (Champagne)
141. Champagne Rose des Riceys (Champagne)
142. Charente Pineau des Charentes
143. Cotes du Rhone Beaumes-de-Venise
144. Cotes du Rhone Cairanne
145. Cotes du Rhone Chateau-grillet
146. Cotes du Rhone Chateauneuf-du-Pape
147. Cotes du Rhone Clairette de Die
148. Cotes du Rhone Condrieu
149. Cotes du Rhone Comas
150. Cotes du Rhone Costieres de Nimes
151. Cotes du Rhone Cote Rotie
152. Cotes du Rhone Coteaux du Tricastin
153. Cotes du Rhone Cotes du Luberon
154. Cotes du Rhone Cotes du Rhone
155. Cotes du Rhone Cotes du Rhone Villages
156. Cotes du Rhone Cotes du Ventoux
157. Cotes du Rhone Cotes du Vivarais
158. Cotes du Rhone Crozes-Hermitage
159. Cotes du Rhone Gigondas
160. Cotes du Rhone Hermitage
161. Cotes du Rhone Lirac
162. Cotes du Rhone Saint-Joseph
163. Cotes du Rhone Saint-Peray
164. Cotes du Rhone Tavel
165. Cotes du Rhone Vacqueyras

166. Cotes du Rhone Vinsobres
167. Est Cotes de Toul VDQS
168. Est Vins de Moselle VDQS
169. Forez Cotes du Forez VDQS
170. Jura Arbois (Jura)
171. Jura BugeyVDQS
172. Jura Chateau-Chalon
173. Jura Cotes du Jura
174. Jura Cremant du Jura
175. Jura L*Etoile (Jura)
176. Languedoc-Roussillon Banyuls
177. Languedoc-Roussillon Banyuls grand cm
178. Languedoc-Roussillon Clairette de Bellegarde
179. Languedoc-Roussillon Blanquette de Limoux
180. Languedoc-Roussillon Cabardes
181. Languedoc-Roussillon Clairette de Bellegarde
182. Languedoc-Roussillon Clairette du Languedoc
183. Languedoc-Roussillon Collioure
184. Languedoc-Roussillon Corbieres
185. Languedoc-Roussillon Coteaux de Languedoc
186. Languedoc-Roussillon Cotes de la Malepere VDQS
187. Languedoc-Roussillon Cotes du Roussillon
188. Languedoc-Roussillon Cotes du Roussillon-Villages
189. Languedoc-Roussillon Faugeres
190. Languedoc-Roussillon Fitou
191. Languedoc-Roussillon Limoux
192. Languedoc-Roussillon Maury
193. Languedoc-Roussillon Minervois

194. Languedoc-Roussillon Muscat de Beaumes- de-Venise
195. Languedoc-Roussillon Muscat de Frontignanl
196. Languedoc-Roussillon Muscat de Lunel
197. Languedoc-RoussillonMuscat de Mireval
198. Languedoc-Roussillon Muscat de Rivesaltes
199. Languedoc-Roussillon Muscat de Saint- Jean- de Minervois
200. Languedoc-Roussillon Rasteau
201. Languedoc-Roussillon Rivesaltes
202. Languedoc-Roussillon Saint-Chinian
203. Loire Anjou
204. Loire Anjou-Coteaux de la Loire
205. Loire Anjou-Gamay
206. Loire Anjou-Villages
207. Loire Bormezeaux
208. Loire Bourgueil
209. Loire Cabernet d'Anjou
210. Loire Chateameillant
211. Loire Chaume
212. Loire Cheverny
213. Loire Chinon
214. Loire Cote roannaise
215. Loire Coteaux d'Ancenis VDQS
216. Loire Coteaux de l'Aubance
217. Loire Coteaux de Giennois VDQS
218. Loire Coteaux de Saumur
219. Loire Coteaux-du-Layon
220. Loire Coteaux du Loir
221. Loire Coteaux du Vendomois VDQS

- 222. Loire Cour-Chevemy
- 223. Loire Cremant de Bourgogne
- 224. Loire Fiefs Vendéens VDQS
- 225. Loire Gros Plant VDQS
- 226. Loire Haut-Poitou(VDQS)
- 227. Loire Jasnieres
- 228. Loire Menelou-Salon
- 229. Loire Montlouis
- 230. Loire Muscadet
- 231. Loire Muscadet-Cotes de Grandlieu
- 232. Loire Muscadet-Coteaux de la Loire
- 233. Loire Muscadet-Sevre et Maine
- 234. Loire Orleans
- 235. Loire Orleans-Clery
- 236. Loire Pouilly-Fume
- 237. Loire Pouilly-sur-Loire
- 238. Loire Quarts-de-Chaume
- 239. Loire Quincy
- 240. Loire Reuilly
- 241. Loire Rose d'Anjou
- 242. Loire Rose de Loire
- 243. Loire Saint-Nicolas-de-Bourgueil
- 244. Loire Saint-Pourcain VDQS
- 245. Loire Sancerre
- 246. Loire Saumur
- 247. Loire Saumur sec blanc
- 248. Loire Saumur-Champigny
- 249. Loire Savennieres

- 250. Loire Savennieres Coulee-de-Serrant
- 251. Loire Savennieres roche-aux-moines
- 252. Loire Touraine
- 253. Loire Touraine-Amboise
- 254. Loire Touraine-Azay-le-Rideau
- 255. Loire Toiuaine-Mesland
- 256. Loire Valencay VDQS
- 257. Loire Vins de l'Orleanais VDQS
- 258. Loire Vouvray
- 259. Lorraine Cotes de Toul
- 260. Lorraine Gris de Toul
- 261. Lorraine Cotes de Moselle VDQS
- 262. Lyonnais Coteaux du Lyonnais
- 263. Provence Bandol
- 264. Provence Coteaux de Pierrevert VDQS
- 265. Provence Palette
- 266. Provence Produit a Cassis Cassis
- 267. Provence et Corse Ajaccio
- 268. Provence et Corse Bellet
- 269. Provence et Corse Corse
- 270. Provence et Corse Coteaux d'Aix
- 271. Provence et Corse Coteaux Varois VDQS
- 272. Provence et Corse Cotes de Provence
- 273 . Provence et Corse Patrimonio
- 274. Provence et Corse Vins de Corse
- 275. Savoie Crepy
- 276. Savoie Roussette de Savoie
- 277. Savoie Savoie

- 278. Savoie Seyssel
- 279. Savoie Vin de Savoie
- 280. Sud-Ouest Beam
- 281. Sud-Ouest Bergerac
- 282. Sud-Ouest Bergerac sec
- 283. Sud-Ouest Buzet
- 284. Sud-Ouest Cahors
- 285. Sud-Ouest Cotes de Bergerac
- 286. Sud-Ouest Cotes de Bergerac moelleux
- 287. Sud-Ouest Cotes de Duras
- 288. Sud-Ouest Cotes de Saint-Mont
- 289. Sud-Ouest Cotes du Bralhois VDQS
- 290. Sud-Ouest Cotes du Frontonnais
- 291. Sud-Ouest Gaillac
- 292. Sud-Ouest Cotes du Mannandais
- 293. Sud-Ouest Haut-Mottravel
- 294. Sud-Ouest Irouleguy
- 295. Sud-Ouest Jurancon
- 296. Sud-Ouest Jurancon sec
- 297. Sud-Ouest Madiran
- 298. Sud-Ouest Marcillac
- 299. Sud-Ouest Monbazillac
- 300. Sud-Ouest Montravel
- 301. Sud-Ouest Pacherenc du Vic-Bilh
- 302. Sud-Ouest Pechannant
- 303. Sud-Ouest Saussignac
- 304. Sud-Ouest Tursan VDQS
- 305. Sud-Ouest Vins d'Entraygues et du Fel VDQS

306. Sud-Ouest Vins d'Estaing VDQS
307. Saint-Amour Beaujolais
308. Saint-Aubin Bourgogne
309. Saint-Chinian Languedoc-Roussillon
310. Saint-Emilion grand cru Bordeaux
311. Saint-Emilion Bordeaux
312. Saint-Estephe Bordeaux
313. Saint-Georges-Saint-Emilion Bordeaux
314. Saint-Joseph Cotes du Rhone
315. Saint-Julien Bordeaux
316. Saint-Nicolas-de-Bourgueil Loire
317. Saint-Pourcain Loire
318. Saint-Romain Bourgogne
319. Saint-Veran Bourgogne
320. Sainte-Croix-du-Mont Bordeaux
321. Sainte-Foix-Bordeaux Bordeaux
322. Sancerre Loire
323. Santenay Bourgogne
324. Saumur sec blanc Loire
325. Saumur-Champigny Loire
326. Saumur Loire
327. Saussignac Sud-Ouest
328. Sauternes Bordeaux
329. Savennieres Loire
330. Savigny-les-Beaune Bourgogne
331. Seyssel Savoie
332. Tavel Cotes du Rhone
333. Touraine Amboise Loire

- 334. Touraine-Azay-le-Rideau Loire
- 335. Touraine-Mesland Loire
- 336. Touraine Loire
- 337. Tursan Sud-Ouest
- 338. Vacqueyras Cotes du Rhone
- 339. Valencay Loire
- 340. Vin de Corse Provence et Corse
- 341. Vin de Savoie Savoie
- 342. Vinsobres Cotes du Rhone
- 343. Volnay Bourgogne
- 344. Vosne-Romanee Bourgogne
- 345. Vougeot Bourgogne