

## Realna podstawa leksykonu *enologii*

### 1. Wprowadzenie

Leksykon mentalny<sup>1</sup> to system pojęć funkcjonujący jako podstawa dla produktów pracy terminologicznej. Wśród pojęć terminologicznych na uwagę zasługują pojęcia ogólne oraz pojęcia empiryczne, których eksponentami są odpowiednio terminy teoretyczne i terminy empiryczne (nazwy nomenklaturowe, nomeny)<sup>2</sup>. Teksty normatywne sugerują, że do klasy pojęć terminologicznych wolno również zaliczyć niektóre pojęcia indywidualne, których wykładnikami są nazwy<sup>3</sup>. Nadto, na podstawie literatury przedmiotu, można konstatować, że pewne jednostki wyrażeniowe tworzą klasę pośrednią między terminami oraz nazwami (markerami pojęć indywidualnych). Z punktu widzenia onomastyki, jednostki (wyrażenia) pograniczne, funkcjonujące na gruncie terminologii, to przykład apelatywów, czyli takich jednostek wyrażeniowych, które uległy procesowi derywacji odnazewniczej. Może chodzić tutaj albo o deonimizację (tj. osła-

<sup>1</sup> W. Marslen-Wilson, *et al.*, *Morphology and meaning in the English mental lexicon*, [w:] „Psychological Review”, Vol. 101, No. 1, 1994, s. 3–33; J. Lukszyn & W. Zmarzer, *Dydaktyczny słownik terminologii lingwistycznej*, Warszawa 2009, s. 70.

<sup>2</sup> H. Felber & G. Budin, *Terminologie in Theorie und Praxis*, Tübingen 1989, s. 134; J. Lukszyn, *Słownik terminologii przedmiotowej*, Warszawa 2005, s. 73; Ł. Karpiński, *Zarys leksykografii terminologicznej*, Warszawa 2008, s. 47–48.

<sup>3</sup> ISO 704, *Terminology work – Principles and methods*, Geneva 2009, s. 3.

bień sztywnej desygnacji), albo też o apelatywizację (tj. ustanowienie nowej jednostki leksykalnej na podstawie onimicznej)<sup>4</sup>. Przykładami wyrażen apelatywnych (apelatywów, eponimów) są: *amper, wat, dżul, om, itp.*, jak również: jabłko *Adama*, prawo *Archimedes*a, silnik *Diesla*, ścięgno *Achillesa* itp.

Analiza leksykonów (pojęciowych) wielu dziedzin pozwala na kwalifikację leksykonu jako składnika sfery pojęciowej oraz jako hiperonimu względem pól tematycznych<sup>5</sup>, przy niemal zawsze prawdziwym założeniu, że leksykon jest podzielny kategorialnie. Pojęcia terminologiczne, których materialne odpowiedniki (terminy *sensu largo*) wypełniają każdy ustalony przez terminologa leksykon, to na ogół zbiory heterogeniczne. Pojęcia leksykonu mogą być realizowane jako terminy teoretyczne oraz terminy empiryczne, a także jako metodycznie ograniczony zbiór nazw, o ile propozycja reprezentowania w słownikach specjalistycznych wiedzy encyklopedycznej znajdzie w przyszłości odbicie w praktyce słownikarskiej<sup>6</sup>. Terminy klasy pośredniej (terminy ze śladem nazewniczym) jako wykładniki leksykonów będą w niniejszej pracy obiektem diagnozy. Dla przykładu, jednostki apelatywne funkcjonujące jako eksponenty leksykonu *przypraw* zawierają takie eponimy, jak<sup>7</sup>: pieprz *syczański*,

<sup>4</sup> K. Kowalik, *Pochodne nazw własnych w słownikach ogólnych współczesnej polszczyzny* [w:] „Nowe Studia Leksykograficzne 2”, red. P. Żmigrodzki, R. Przybylska, Kraków 2008, s. 191.

<sup>5</sup> J. Lukszyn, W. Zmarzer, *Teoretyczne podstawy terminologii*, Warszawa 2001, s. 56.

<sup>6</sup> P. Nagórka, *Struktura wiedzy zawodowej* [w:] *Języki wiedzy*, red. W. Zmarzer, Warszawa 2011, s. 84–85; P. Nagórka, *Analiza semantyczna a struktura jednostki informacyjnej* [w:] *Struktura jednostek informacyjnych*, red. W. Zmarzer, Warszawa 2012, s. 45–46; W. Zmarzer, *Kilka uwag o sposobach odtwarzania struktury znaczeniowej tekstu* [w:] *Języki wiedzy*, red. W. Zmarzer, Warszawa 2011, s. 198–201.

<sup>7</sup> G. Bortnowska & J. Kałużna-Zajczkowska, *Preferencje wyboru przypraw sypkich do potraw przez osoby pracujące zawodowo z uwzględnieniem innowacyjnych zmian w ich produkcji* [w:] „Rocznik PZH 2011”, Vol. 62, Nr 4, s. 445–452; G. Wójcik, *Wstępna ocena mrozoodporności wybranych gatunków*

*tabasco*, ziele *angielskie*, zioła *prowansalskie* itp.; wśród wyrażen językowych z zakresu *wypieków cukierniczych* da się wyróżnić takie eponimy, jak: ciasto *francuskie*, *mazurek*, *szarlotka*<sup>8</sup>; z kolei analiza terminologii *górnictwa* pozwala ujawnić takie wyrażenia eponimiczne, jak: *omomierze* górnicze, sieć obszarów *Natura 2000* i skala *Mohsa*<sup>9</sup>. Wiele eponimów występuje również w dziedzinach medycznych, takich jak dermatologia (choroba *Rittera*, objaw *Raynauda*, objaw *Russela* itp.)<sup>10</sup>. Eponimy można traktować jako wykładniki leksykonu określonej specjalności dające wgląd w realne zdarzenia istotne dla dziedziny.

Liczne przykłady przekonują, że procesy eponimizacji, które mogą być diagnozowane w badaniach terminologicznych, stanowią zjawisko powszechne. Chociaż osiągnięcia terminologii tezaurusowej<sup>11</sup> pozwalają na bardzo skuteczne systemowe

---

z rodzaju *Zanthoxylum* L. (*Rutaceae*) w Ogrodzie Roślin Leczniczych we Wrocławiu [w:] „Rocznik Dendrologiczny”, vol. 55, 2007, s. 159–16.

- <sup>8</sup> B. Taras & I. Pietrzekiewicz, *Struktura receptury kulinarnej na przykładzie przepisów na wypieki* [w:] „SŁOWO. Studia językoznawcze” 6/2015, red. K. Ożóg, s. 122–132; J. Szczęk, M. Kałasznik, *Utracone w tłumaczeniu – O problemach z tłumaczeniem nazw potraw z języka polskiego na język niemiecki* [w:] „Rocznik Przekładoznawczy, Studia nad teorią, praktyką i dydaktyką przekładu” 10/2015, red. L. Zieliński, ss. 223–241.
- <sup>9</sup> W. Glapa & J.I. Korzeniowski, *Mały leksykon górnictwa odkrywkowego*, Wrocław 2005.
- <sup>10</sup> P. Brzeziński et al., *Dermatology eponyms – sign – Lexicon (R): Part 1* [w:] *Our Dermatology Online* 2017, Vol. 8, No. 1, s. 114–120; P. Brzeziński et al., *Dermatology eponyms – sign – Lexicon (R): Part 2* [w:] *Our Dermatology Online* 2017, Vol. 8, No. 1, s. 121–127; M. Ciecierski et al. *Choroba i zespół Raynauda*, [w:] „Przewodnik Lekarza”, 6/2000, s. 64.
- <sup>11</sup> M. Hudon, *True and tested products: thesauri on the Web* [w:] *The Indexer*, Vol. 23, No. 3, April 2003, s. 115–119; J. Lukszyn, *Systemowy słownik terminologii branżowej* [w:] *Metajęzyk lingwistyki. Systemowy słownik terminologii lingwistycznej*, red. J. Lukszyn, Warszawa 2001, s. 103–119; P. Nagórka, *Struktura wiedzy zawodowej* [w:] *Języki wiedzy*, red. W. Zmarzer, Warszawa 2011, s. 69–96; P. Nagórka, *Analiza semantyczna a struktura jednostki informacyjnej* [w:] *Struktura jednostek informacyjnych*, red. W. Zmarzer, Warszawa 2012, s. 23–50; J. Zhang, *Ontology and the Semantic Web* [w:] *Proceedings of the North American Symposium on Knowledge Organization*, Vol. 1, Cambridge /

łączenie pojęć teoretycznych, empirycznych (rzeczowych) i indywidualnych, dokumenty normatywne nadal sankcjonują obecność w słownikach jedynie niektórych nazw własnych (onimów)<sup>12</sup>. Stąd te ostatnie występują w słownikach specjalistycznych najczęściej wciąż nie jako deskryptory, lecz jako elementy apelatywów onimicznych (eponimów). Obecność składników eponimicznych w terminologii badanych dziedzin może sugerować stopień jednostkowego empirycznego zakotwiczenia procesów myślenia (konceptualizacji)<sup>13</sup> w tych dziedzinach, a tym samym wskazywać na skalę upowszechnienia się w określonej dziedzinie myślenia opartego na faktach i indywidualnym doświadczeniu<sup>14</sup>. Za przykład tego zjawiska może posłużyć obecność w danym deskrypcyjnym nazwiska odkrywcy konkretnego elementu rzeczywistości albo rzeczywistego zjawiska<sup>15</sup> (np. choroba *Heinego-Medina*, kometa *Halleya*, zespół *Beckwitha-Wiedemanna* itp.) lub twórcy nowatorskiej metody<sup>16</sup>

---

Massachusetts 2007, s. 9–20; W. Zmarzer, *O strukturze wiedzy terminologicznej* [w:] „Języki specjalistyczne” t. 7. Teksty specjalistyczne jako nośniki wiedzy fachowej, red. M. Kornacka, Warszawa 2007, s. 9–18.

<sup>12</sup> ISO 704, *Terminology work – Principles and methods*, Geneva 2009, s. 36–37, 56–59.

<sup>13</sup> V. Evans, *A Glossary of Cognitive Linguistics*, Edinburgh 2007, s. 38.

<sup>14</sup> M.A.A. Khan, D. Chester, R.M. Jose, *Eponyms and Descriptive Names in Plastic Surgery* [w:] „Pakistan Journal of Plastic Surgery”, Vol. 5, No. 1, March 2017, s. 13.

<sup>15</sup> P. Cebula, *Teologia wobec astronomii – ujęcie Bernharda Pünjera. Metodologiczne podstawy recepcji prac astronomicznych Johanna Zöllnera na gruncie teologii w kontekście kontrowersji pomiędzy nauką a religią w Niemczech w XIX wieku* [w:] *Semina Scientiarum* 12/2013, s. 52; A. Lebieczińska, *Poradnictwo genetyczne w zespole Beckwitha-Wiedemanna. Część I. Diagnoza fenotypowa i genetyczna* [w:] „Pediatria Polska”, Vol. 83, Nr 5, 2008, s. 529–534; P. Liberski et al., *Zapalenie rogów przednich rdzenia (poliomyelitis, choroba Heinego-Medina)* [w:] „Aktualności Neurologiczne”, Vol. 7, Nr 2, 2007, s. 115–118.

<sup>16</sup> R. Antoniewicz & J. Sacała, *Algorytm Euklidesa jako pomiar* [w:] „Prace Naukowe Akademii Ekonomicznej we Wrocławiu. Ekonometria”, t. 6, Nr 881, 2000, s. 175–177; S. Kamińska, *Brzytwa Ockhama czy brzytwa Austina: która ostrzejsza?* [w:] „Zeszyty Naukowe Towarzystwa Doktorantów Uni-

(np. algorytm *Euklidesa*, brzytwa *Ockhama*, metoda *Montessori* itp.). Proponowana diagnoza myślenia pojęciami indywidualnymi na podstawie śladów onimicznych w terminologii dziedzinowej będzie dotyczyć leksykonu *winiarstwa* (*enologii*), którego reprezentacja (baza) terminologiczna, bez uwzględnienia nazw własnych, liczy obecnie 559 terminów<sup>17</sup>, w tym 2 terminy główne i 557 terminów dystrybuowanych w poszczególnych polach tematycznych.

## 2. Eponimy w terminologii winiarskiej

Proponowana analiza leksykonu enologii polega na identyfikacji eponimów, czyli jednostek terminologicznych utworzonych albo przez przeniesienie nazwy własnej do języka danej specjalności, powodujące uchylenie tzw. sztywnej desygnacji, albo przez wykorzystanie pojęcia indywidualnego realizowanego w nazwie własnej, stanowiącego bazę dla nowego terminu. Leksykon *enologii* zawiera zarówno eponimy pierwszego typu (np. *szpitalizacja* moszczu na wino bazowe), jak też eponimy

---

wersytetu Jagiellońskiego. *Nauki Humanistyczne*, Nr 2 (1), 2011, s. 35–50; B. Surma, *Pedagogika Montessori – podstawy teoretyczne i twórcze inspiracje w praktyce*, Łódź 2008.

<sup>17</sup> Obecnie baza terminologiczna winiarstwa (*enologii*) w języku polskim ujmuje pole *win wzmacnianych* w sposób ograniczony do tematów *porto* oraz *sherry* (P. Nagórka, *Tezaurus enologii (polsko-angielski)*, Warszawa 2013), z wyłączeniem tematu *madery*, który oczekuje na zaangażowanie ze strony terminologów pracujących w języku polskim. Niniejsze badania, oparte na aktualnych danych, również nie uwzględniają jeszcze tematu *madery*. Problem pól tematycznych niezagospodarowanych terminologicznie jest problemem znanym, i dotyczy nie tylko języka polskiego. Chociaż korpus języków światowych, w tym języka angielskiego, jest nieporównanie bogatszy od odpowiednika polskiego w temacie *madery*, to jednak ujęcia terminologiczne niniejszego tematu w tym języku również brakuje (P. Nagórka, *Thesaurus of Oenology (English-Polish)*, Warszawa 2013). Najnowsze badania terminologiczne prowadzone w języku angielskim, jak również w języku portugalskim, pokazują jednak, że po uzupełnieniu pola leksykonu o ten brakujący temat, leksykon ten może powiększyć się o ponad 100 nowych pojęć.

typu drugiego (np. metoda *Charmata*). Eponim zostaje uznany w tych badaniach za istotny, jeżeli jest deskryptorem pochodzącym od nazwy własnej ważnej dla enologii. Celem diagnozy będzie odpowiedź na pytanie, które z trzech pól tematycznych leksykonu enologii cechuje najwyższy stopień myślenia osadzonego na pojęciach indywidualnych. Diagnoza przy pomocy narzędzi tezaursowych to próba określenia różnic w myśleniu eksperckim na gruncie tej samej dziedziny, jednak w różnych jej obszarach. Badanie dotyczy języka polskiego, przy czym dla pola tematycznego *win spokojnych* oraz pola tematycznego *win musujących* język prymarny to język francuski, natomiast dla pola tematycznego *win wzmacnianych* językami prymarnymi, które na ogół jako pierwsze rejestrują postęp na danym polu profesjonalnej aktywności, są hiszpański i portugalski.

Analiza terminologiczna pola tematycznego *win spokojnych* pozwala na identyfikację kilku wyrażen eponimicznych. Można uznać, że każdy ze zidentyfikowanych eponimów to eponim pierwszego typu, a jednocześnie wynik zastosowania przy tworzeniu terminów metody mieszanej, gdyż został utworzony przez osłabienie sztywnej desygnacji, a następnie przez zbudowanie na bazie odnazewniczej nowej jednostki terminologicznej, posiadającej określone miejsce w systemie pojęć wąskiej specjalności. Dotychczasowe badania terminologiczne pozwoliły na ustalenie, że w polu tematycznym *win spokojnych* funkcjonuje dokładnie 8 wyrażen poszukiwanych (eponimów):

krótka pasteryzacja białego wina -- krótka pasteryzacja czerwonego wina -- pasteryzacja białego wina -- pasteryzacja czerwonego wina -- pasteryzacja tunelowa win białych -- pasteryzacja tunelowa win czerwonych -- szaptalizacja moszczu na wino białe -- szaptalizacja moszczu na wino czerwone.

Podczas badań rozpatrywany był też deskryptor „klarowanie białego wina *bentonitem*”. Mimo że jest to wyrażenie utworzone (choć niebezpośrednio) od nazwy amerykańskiego miasta Fort Benton w stanie Montana, to odkrycie bentonitu nie jest kojarzone z dziedziną tworzenia wina, więc deskryptor ten nie zostaje uznany w tych badaniach za istotny. Wszystkie eponimy zakwalifikowane do badań to eponimy antroponimiczne, utworzone od nazwisk francuskich naukowców, Louisa *Pasteura* oraz Jean-Antoine’a *Chaptala*. Udział procentowy eponimów antroponimicznych uznanych w polu tematycznym *win spokojnych* to zaledwie niecałe 2,5% całego zbioru terminów (8 eponimów spośród wszystkich 344 deskryptorów).

Analiza terminologiczna pola tematycznego *win musujących* daje wynik podobny do rezultatu badań w polu tematycznym *win spokojnych*. Obok eponimów pierwszego typu, zbudowanych sposobem mieszanym, występują tutaj jednak również eponimy typu drugiego, które powstały z wykorzystaniem pojęcia indywidualnego realizowanego przy pomocy nazwy własnej przyjętej bez modyfikacji. Wyrażenia poszukiwane (eponimy) funkcjonujące w polu tematycznym *win musujących* tworzą grupę bardzo wąską, złożoną z 5 jednostek terminologicznych:

fermentacja metodą włoską -- klarowanie musującego wina uzyskanego metodą Charmata -- metoda Charmata -- metoda szampanizacji -- szaptalizacja moszczu na wino bazowe.

Podobnie jak w przypadku badań terminologicznych w polu tematycznym *win spokojnych*, deskryptor „klarowanie moszczu bentonitem”, zawierający element pochodzący od nazwy własnej, został zakwalifikowany jako nieistotny dla celów diagnostycznych w dziedzinie opisu z tych samych powodów. Eponimy zakwalifikowane do badań to w większości eponimy antroponimiczne, utworzone od nazwisk enologa Eugène’a *Charmata*

i naukowca Jean-Antoine'a *Chaptala*. 2 z 5 eponimów w polu tematycznym *win musujących* to eponimy odmiejskowe (toponimiczne), powstałe od nazwy państwa (Włochy) oraz regionu winiarskiego (Szampania). Udział procentowy eponimów w tym polu tematycznym jest odrobinę wyższy niż w przypadku eponimów *win spokojnych* i wynosi ponad 6% (5 eponimów spośród wszystkich 81 deskryptorów).

Analiza terminologiczna pola tematycznego *win wzmacnianych* wykazuje znaczące różnice względem wyników uzyskanych po przebadaniu pozostałych pól tematycznych. Eponimy funkcjonujące w polu *win wzmacnianych* można zaliczyć do grupy eponimów budowanych przez osłabienie sztywnej desygnacji oraz do grupy eponimów budowanych na podstawie form onimicznych przyjętych w niezmienionej postaci. Badania pozwalają na identyfikację 66 eponimów jako wyrażen poszukiwanych:

białe porto -- butelkowanie porto -- butelkowanie sherry  
-- czerwone porto -- dekantacja porto garrafeira -- długie  
starzenie win porto w drewnie -- dojrzewanie białego porto  
-- dojrzewanie czerwonego porto -- dojrzewanie porto --  
dojrzewanie sherry -- filtracja membranowa porto -- filtracja  
membranowa sherry -- filtracja okrzemkowa porto -- filtracja  
okrzemkowa sherry -- filtracja porto -- klarowanie moszczu  
z winogron Jerez -- klarowanie moszczu z winogron Jerez  
przez odwirowanie -- klarowanie moszczu z winogron Jerez  
przy pomocy filtrów próżniowych -- klarowanie porto --  
klarowanie porto przez koagulację -- klarowanie sherry --  
klarowanie sherry bentonitem -- klarowanie sherry białkiem  
jaja kurzego -- klarowanie sherry hiszpańską ziemią -- kla-  
rowanie sherry karukiem -- klarowanie sherry kazeiną -- kla-  
rowanie sherry przez koagulację -- klarowanie sherry przy  
pomocy substancji gliniastych -- klarowanie sherry żela-  
tyną -- klasyfikacja moszczu na sherry -- klasyfikacja porto  
-- mechaniczne tłoczenie winogron Jerez -- mieszanie win

porto -- moszcz z winogron Jerez -- obróbka enzymatyczna miazgi na białe porto -- obróbka enzymatyczna miazgi na czerwone porto -- obróbka moszczu na porto -- pielęgnacja porto -- pielęgnacja sherry -- postarzanie win porto w magazynach -- przerób winogron Jerez -- przygotowanie moszczu na sherry -- regulacja kwasowości w moszczu z winogron Jerez -- selekcja winogron na białe porto -- selekcja winogron na czerwone porto -- selekcja winogron na porto -- selekcja winogron na sherry -- siarkowanie moszczu na porto -- siarkowanie moszczu z winogron Jerez -- stabilizacja mikrobiologiczna moszczu z winogron Jerez -- stabilizacja porto -- stabilizacja sherry -- starzenie win porto w butelce -- tłoczenie winogron Jerez -- użycie drożdży rasy porto -- winifikacja porto -- winifikacja sherry -- wino porto -- wino sherry -- wstępna obróbka winogron do produkcji porto -- wstępna obróbka winogron do produkcji sherry -- wyciskanie winogron Jerez metodą tradycyjną -- wytwarzanie win porto -- wytwarzanie win sherry -- zabiegi końcowe przy produkcji porto -- zakwaszanie moszczu na porto.

W polu tematycznym *win wzmacnianych*, podobnie jak w pozostałych polach tematycznych enologii, występuje deskryptor zawierający problematyczny element „bentonit”, jednak w tym przypadku deskryptor zostaje przyjęty. Oprócz wspomnianego elementu termin ten zawiera element pochodny od nazwy miejscowości ważnej dla rozwoju dziedziny. Co ciekawe, pole *win wzmacnianych*, w odróżnieniu od pozostałych pól tematycznych, nie ujawnia żadnych eponimów odimiennych (antroponimicznych). Wszystkie zidentyfikowane w ramach tego pola tematycznego eponimy to eponimy odmiejscowe, zbudowane w oparciu o nazwy miast (Porto oraz Jerez de la Frontera) albo o nazwę państwa (Hiszpania). Udział procentowy eponimów w ramach tego pola jest znacznie wyższy niż w przypadku pozostałych przebadanych pól tematycznych.

Liczba wyrażen eponimicznych wśród deskryptorów odpowiadających pojęciom operującym w polu *win wzmacnianych* wynosi dokładnie 50% (66 eponimów spośród wszystkich 132 deskryptorów).

### 3. Jak rozumieć dane ujawnione w badaniach?

Obecnie polska terminologia winiarska zawiera ogółem 79 terminów (deskryptorów) ze śladem nazewniczym, co stanowi niewiele ponad 14% sumy wszystkich deskryptorów, wynoszącej 559 jednostek<sup>18</sup>. Przy braku podobnych badań na leksykonach pojęciowych, ciężko o analogię oraz wnioski o charakterze porównawczym. Jednak wykazany procent deskryptorów będących pochodnymi nazw własnych pokazuje, że enologia jest dziedziną osadzoną na skojarzeniach z realną podstawą właściwej dla niej aktywności. W dziedzinie enologii myślenie oparte o fakty wolno więc uznać za zjawisko potwierdzone.

Interesująca jest natomiast różnica w liczbie terminów ze śladem onimicznym między odrębnymi polami terminologicznymi tego samego leksykonu. Stosunkowo najmniejsza liczba eponimów, bo tylko niecałe 2,5%, występuje w polu *win spokojnych*; nieco większy odsetek eponimów, ponad 6%, funkcjonuje w polu *win musujących*; przy czym aż 50% terminów to eponimy w polu *win wzmacnianych*, gdzie każdy to eponim odmiejscowy. Tak znaczące rozbieżności nie mogą być dziełem przypadku i wymagają wyjaśnienia. Szukając przyczyn obecnego stanu rzeczy warto rozważyć przynajmniej dwa czynniki sprawcze mogące mieć wpływ na nierównomierną dystrybucję eponimów.

W systemie konceptualnym enologii *wina spokojne* to pole tematyczne o względnie najdłuższej tradycji. Przy budowie

---

<sup>18</sup> Warto zaznaczyć, że 2 terminy główne („wytwarzanie win gronowych” i „wino gronowe”) odpowiadające pojęciom naczelnym leksykonu enologii nie zostały zdiagnozowane jako terminy ze śladem nazewniczym, w związku z czym w tych badaniach nie stanowią one wartości dodanej; P. Nagórka, *Tezaurus enologii (polsko-angielski)*, Warszawa 2013, s. 15.

terminów (deskryptorów) odpowiadających pojęciom w każdym z trzech wyróżnionych pól tematycznych *enologii* uwzględnia się wspólne elementy treści, czyli tradycyjnie wspólną podstawę, proponując zarazem wariacje w polu każdej tematycznej aktywności, zaznaczającej jej odrębność. W polach o krótszej tradycji (*wina musujące* i *wina wzmacniane*) zachodzi czasem potrzeba wyodrębniania za pomocą formantów terminologicznych znaczeń podobnych do tych typowych dla *win spokojnych*, które różnią się od tych ostatnich wpływem czynników obiektywnych, takich jak czynnik geograficzny związany z występowaniem surowca, klimatem, a nawet rodzajem podłoża. Stąd eponimy odmiejscowe (toponimiczne) występują często przy deskrypcji pola *win wzmacnianych* (*win porto* i *win sherry*). Ze względu na charakter, ten trop interpretacyjny można określić mianem przyczyny systemowej (lingwistycznej, różnicującej).

Za trop interpretacyjny wobec zastanej rzeczywistości językowej można także uznać widoczną skłonność w iberyjskiej kulturze językowej do deonimizacji nazw miejscowości oraz do tworzenia na ich podstawie nazw pospolitych w odniesieniu do rodzajów wina. Takie postępowanie znajduje potwierdzenie zarówno w przypadku terminu „wino *sherry*”, jak i w przypadku terminu „wino *porto*”. Chociaż nie jest to zjawisko typowe wyłącznie dla pola *win wzmacnianych*, gdzie językami prymarnymi są języki iberyjskie, bo podobny przypadek dotyczy pola *win musujących*, gdzie dominuje język francuski (np. „metoda szampanizacji”), to jednak w przypadku kultur językowych hiszpańskiej i portugalskiej wymienione zjawisko występuje na znacznie większą skalę, przy jednoczesnym braku w terminologii *win wzmacnianych* śladów nazewniczych na bazie antroponimicznej. Ten trop interpretacyjny, dotyczący wysokiej liczby w polu tematycznym *win wzmacnianych* pojęć eponimicznych, można określić jako tendencję (przyczynę) etniczno-kulturową.

W efekcie, bardzo znacząca w polu tematycznym *win wzmacnianych* liczba terminów budowanych przy pomocy nazw

własnych może wskazywać na względną stabilność pojęciowego obszaru oddanego do diagnozy. Niniejszy wniosek można przyjąć z uwagi na odniesienia terminów z elementem nazwy (terminów referencyjnych), które wydają się bliższe (indywidualnemu) doświadczeniu niż ma to miejsce w przypadku pozostałych jednostek terminologicznych, zwłaszcza terminów teoretycznych. Deskryptory ze śladem nazewniczym informują o realiach związanych z dziedziną zainteresowań użytkownika, takich jak aspekty geograficzne oraz historyczne. W sposób szczególny zaznaczają się w ramie leksykonu terminologicznego deskryptory ze śladem antroponimicznym. Terminy tego typu mogą wspierać u użytkowników słownika świadomość wkładu indywidualnych odkryć w rozwój określonej dziedziny. Znamienne jest w tym kontekście brak eponimów odimiennych wśród wyrażen reprezentujących pole tematyczne *win wzmacnianych*, przy jednoczesnej obecności wyrażen tego typu wśród wyrażen reprezentujących pozostałe pola tematyczne składające się na leksykon *enologii*.

Zidentyfikowane elementy onomastyczne obecne w terminologii winiarskiej stanowią utrwalaony ślad doświadczenia przedstawicieli zabezpieczonej terminologicznie dziedziny wiedzy. Jako najbardziej konkretny, system terminów odpowiadający polu tematycznemu *win wzmacnianych* można rozpatrywać w kategoriach reprezentacji myślenia w wysokim stopniu opartego o fakty. Ponieważ elementom odnoszącym do referentów rzeczywistych (jednostkowych) przysługuje cecha konkretności, ich obecność w postaci wtopionej w jednostki terminologiczne może świadczyć o stopniu ukonkretnienia obszaru pojęciowego poddanego diagnozie. Przewaga elementów nazw własnych reprezentujących przebadane pole semantyczne względem nazw wyróżniających pozostałe pola tematyczne może być z kolei świadectwem skierowania pola aktywności pojęciowej na wyższą jednoznaczność oraz zwiększenia (wzmocnienia) w nim funkcji wskazującej.

#### 4. Interpretacje prognostyczne

Dotychczasowe wyniki badań wskazują na dość częste występowanie eponimizacji w tych obszarach tematycznych enologii, które są względnie młode. Perspektywa prognozy dotyczącej zmian w skali myślenia opartego na faktach zachodzących w wyróżnionych polach tematycznych wziętych pod uwagę, każe przyjrzeć się rozwojowi dziedziny w każdym z określonych pól profesjonalnej aktywności. Każdy ewentualny nierównomierny rozwój pól tematycznych może bowiem wpłynąć na zmianę skali zjawiska eponimizacji, a w efekcie odbić się na zmianie kształtu leksykonu *enologii* w opisywanym tutaj aspekcie. Wgląd w dynamiczne pola tematyczne poddawane diagnozie, aktualizacja korpusu oraz zwrócenie baczniejszej uwagi na dynamikę rzeczywistości zawodowej, która neguje lub potwierdza opis terminologiczny, pozwala zauważyć niedostatki w opisie tej dziedziny, zarówno w obszarze tematycznym *win spokojnych*, jak też w temacie *win musujących*, a zwłaszcza w temacie *win wzmacnianych*. Tak rozumiane zadanie prognozowania rozwoju leksykonu *enologii* może pozwolić na przybliżone określenie ewentualnych zmian dot. liczby pojęć w leksykonie, w tym poszukiwanych pojęć indywidualnych, i na ustalenie jakie wyrażenia eponimiczne mają szansę na wejście do leksykonu.

Pole tematyczne *win spokojnych* obejmuje takie momenty pracy winiarskiej, które pozostają nadal terminologicznie niezbadane. Dzieje się tak przede wszystkim dlatego, że ich opisy w dokumentach źródłowych są rzadsze niż w przypadku procesów i czynności pracy winiarskiej, które zostały już przebadane i zabezpieczone terminologicznie. Obszary stanowiące do tej pory *terra incognita* dla terminologii w polu *win spokojnych* obejmują m.in. pojęcia czynności oraz procesów związanych z winifikacją wina w glinianych amforach, a następnie z pielęgnacją wina według wciąż stosowanej tradycyjnej metody gruzińskiej, znajdującej się obecnie na liście

niematerialnego dziedzictwa kulturowego UNESCO<sup>19</sup>. Refleksji wymaga również stworzenie miejsca w systemie pojęciowym *win spokojnych* dla pojęć reprezentujących czynności związane z zabiegami stosowanymi przy tworzeniu tradycyjnych win włoskich, takich jak wytrawne *Amarone* oraz słodkie *Recioto*, jak też *Valpolicella Superiore* z regionu Veneto i tokańskie *Vin Santo*<sup>20</sup>. Ponadto uwadze terminologów nie powinny umknąć doniesienia o udanych eksperymentach z drewnem, jakie w ostatnich latach prowadzi włoski winiarz Eugenio Rosi. Do procesu dojrzewania wina korzysta on zarówno z beczek zrobionych z dębiny, jak też z tych zbudowanych z kasztanowca i czereśni. Dla aktualizacji opisu pola tematycznego *win spokojnych* wydaje się konieczne zwiększenie liczby deskryptorów. Przy zachowaniu należytej staranności przy opisie terminologicznym, przyrost deskryptorów można szacować bardzo wstępnie na minimum 50 nowych jednostek terminologicznych. Mimo że wszystkie wyróżnione do tej pory w polu *win spokojnych* wyrażenia eponimiczne noszą ślad antroponimiczny, nowe dane korpusowe pozwalają na przypuszczenie, że duże znaczenie przy tworzeniu nowych deskryptorów o charakterze eponimicznym będą miały z jednej strony nazwy odmiejscowe, a więc nazwy państw i regionów winiarskich, a z drugiej strony tradycyjne nazwy win (enonimy), podlegające ochronie prawnej.

---

<sup>19</sup> W. Bosak, *Wokół kwewri – o tradycyjnych technologiach win gruzińskich* [w:] *Vinisfera*, red. M. Kapczyński, 2010 [www.vinisfera.pl, dostęp 6 lipca 2017]; UNESCO, *Ancient Georgian traditional Qvevri wine-making method*, Paris 2017 [www.ich.unesco.org, dostęp 6 lipca 2017].

<sup>20</sup> F. Mencarelli & P. Tonutti, *Sweet, Reinforced and Fortified Wines. Grape Biochemistry, Technology and Vinification*, Chichester 2013; D. Thomases, *Amarone* [w:] *The Oxford Companion to Wine (2<sup>nd</sup> edition)*, red. J. Robinson, Oxford 1999, s. 19; D. Thomases, *Recioto* [w:] *The Oxford Companion to Wine (2<sup>nd</sup> edition)*, red. J. Robinson, Oxford 1999, s. 564; D. Thomases, *Valpolicella* [w:] *The Oxford Companion to Wine (2<sup>nd</sup> edition)*, red. J. Robinson, Oxford 1999, s. 733–734; D. Thomases, *Vin Santo* [w:] *The Oxford Companion to Wine (2<sup>nd</sup> edition)*, red. J. Robinson, Oxford 1999, s. 758.

Temat *win musujących* wymaga z kolei uzupełnienia w pierwszej kolejności o opis najbardziej tradycyjnej (pradawnej, lokalnej) metody tworzenia win musujących, w której fermentacja wtórna nie jest konieczna. Obecnie ze wspomnianej metody tworzenia win musujących winiarze korzystają stosunkowo rzadko<sup>21</sup>. Chodzi tutaj o *méthode ancestrale*, której stosowanie ogranicza się głównie do regionu południowej Francji, konkretnie do Oksytanii, gdzie za najważniejsze ośrodki tworzenia wina musującego tą metodą uważane są miejscowości Gaillac i Limoux. Można też zastanowić się nad uzupełnieniem obecnego leksykonu *enologii* o pojęcia dotyczące wytwarzania win musujących przez sztuczne nasycenie win bazowym dwutlenkiem węgla, co prowadzi do komercjalizacji tworzenia win musujących przy jednoczesnym obniżeniu jakości tych win. Przy aktualizacji opisu terminologicznego dla *win musujących* liczba terminów nowych, nawet przy dużym zaangażowaniu ze strony specjalistów w zakresie terminologii, nie powinna przekroczyć kilkunastu jednostek. Po wprowadzeniu niewielkich uzupełnień zasób treściowy w tej ramie tematycznej można będzie uznać za zadowalający. Dotąd eponimy identyfikowane w polu tematycznym *win musujących* albo zawierają ślad antroponimiczny, albo tworzone są jako eponimy odmiejscowe. Aktualne dane korpusowe dotyczące faktów oraz zjawisk kształtujących rzeczywistość tworzenia win musujących potwierdzają obecny kierunek eponimizacji w tym temacie, który prawdopodobnie zostanie utrzymany. Z uwagi na fakt, że *méthode ancestrale* jest metodą stosowaną lokalnie (w ścisłym zawężeniu do obszaru geograficznego), a wstępna analiza terminologiczna nie wykazuje w niniejszym temacie żadnych przełomowych innowacyjnych

<sup>21</sup> S. Collin, *Oddbins Dictionary of Wine*, London 2004, s. 208–209; J. Małecki, *Jak powstają bąbelki* [w:] *Winicyjatywa*, red. W. Bońkowski, 2014 [www.winicyjatywa.pl, dostęp 6 lipca 2017]; C. Pessey, *The Little Book of Champagne*, Paris 2002.

odkryć, powodowanych działaniem konkretnych osób, należy się spodziewać, że o ile jakiegokolwiek eponimy wśród nowoutworzonych wyrażen terminologicznych wystąpią, to będą to raczej wyrażenia zaliczane do terminów (deskryptorów) ze śladem toponimicznym.

Leksykon enologii wymaga także wyjątkowo pilnej aktualizacji w polu tematycznym *win wzmacnianych*. Mocno eksponowane w dostępnych tekstach źródłowych są tematy *porto* oraz *sherry*, natomiast temat *madery* nie doczekał się dotychczas zabezpieczenia terminologicznego. Unikalna i bardzo złożona metoda produkcji win wzmacnianych na Maderze<sup>22</sup> pozwala przypuszczać, że pole tematyczne *win wzmacnianych* wzbogaci się bardzo wyraźnie. Już przy pierwszym oglądzie terminologicznym da się zauważyć pojęcia unikatowe, których nie będzie można zastąpić podobnymi, już istniejącymi, również z tego powodu, że sposób tworzenia tego wina został ugruntowany miejscową tradycją, chronioną zarówno instytucjonalnie, jak i prawnie. Do zabiegów rzadkich w dziedzinie tworzenia wina zalicza się w tym temacie względną elastyczność względem momentu wzmacniania wina w fazie winifikacji (fermentacji alkoholowej). Dość reprezentatywnym pojęciem będzie też tutaj pojęcie maderyzacji, w wyniku której, w zależności od intencji, winiarze otrzymują *vinho estufado* lub *vinho de canteiro*. Najbardziej aktualne wyniki zaawansowa-

---

<sup>22</sup> T. Elliott, *The Wines of Madeira. An Indispensable Guide to the Wines, Grapes and Producers*, Gosport 2010; C. Fielden, *Exploring Wines & Spirits*, London 1998; A. Liddell, *Madeira. The Mid-Atlantic Wine* (rev. 2<sup>nd</sup> edition), London [1998] 2014; K. MacNeil, *The Wine Bible* (rev. 2<sup>nd</sup> edition), New York 2015, s. 548–549; R. Mayson, *Madeira* [w:] *The Oxford Companion to Wine*, red. J. Robinson, Oxford 1999, s. 422–424; R. Mayson, *Madeira. The Islands and their Wines*, Oxford 2016; V. Pereira, *Effect of the Estufagem Process on the Chemical Constituents of Madeira Wines*, Funchal 2011; H.P. Reader & M. Dominguez, *Fortified wines: sherry, port, madeira* [w:] *Fermented Beverage Production* (2<sup>nd</sup> edition), red. A.G.H. Lea & J.R. Piggott, New York 2003, s. 157–193; D. Thomases & J. Robinson, *Malvasia*. [w:] *The Oxford Companion to Wine*, red. J. Robinson, Oxford 1999, s. 428–429.

nych badań terminologicznych w językach angielskim oraz portugalskim pokazują, że temat związany z tworzeniem madery przyniesie najprawdopodobniej ponad 100 nowych jednostek terminologicznych. Co znamienne, temat *win wzmacnianych* nie zawiera do tej pory żadnych eponimów antroponimicznych, przy czym, podobnie jak w przypadku *win musujących*, ogład terminologiczny oparty o nowe dane korpusowe nie ujawnił żadnej konkretnej osoby, której nazwisko stałoby się synonimem przełomu w metodach wytwarzania win na Maderze, w którym to przypadku mogłoby przeniknąć do zasobu terminologicznego tej wąskiej dziedziny (tego pola tematycznego). Stąd należy się spodziewać, że tendencja do bardzo wysokiej eponimizacji toponimicznej na gruncie pola pojęciowego *win wzmacnianych* zostanie utrzymana lub wzrośnie.

## LITERATURA

### LITERATURA PRZEDMIOTOWA

- Evans V., *A Glossary of Cognitive Linguistics*, Edinburgh 2007.
- Felber H. & Budin G., *Terminologie in Theorie und Praxis*, Tübingen 1989.
- Hudon M., *True and tested products: thesauri on the Web* [w:] „The Indexer”, April 2003, Vol. 23, No. 3, s. 115–119.
- ISO 704, *Terminology work – Principles and methods*, Geneva 2009.
- Karpiński Ł., *Zarys leksykografii terminologicznej*, Warszawa 2008.
- Khan M.A.A., Chester D., Jose R.M. *Eponyms and Descriptive names in Plastic Surgery* [w:] „Pakistan Journal of Plastic Surgery”, Vol. 5, No. 1, March 2017, s. 7–14.
- Kowalik K., *Pochodne nazw własnych w słownikach ogólnych współczesnej polszczyzny* [w:] „Nowe Studia Leksykograficzne 2”, red. P. Żmigrodzki, R. Przybylska, Kraków 2008, s. 191–202.

- Lukszyn J., *Systemowy słownik terminologii branżowej* [w:]: *Metajęzyk lingwistyki. Systemowy słownik terminologii lingwistycznej*, red. J. Lukszyn, Warszawa 2001, s. 103–119.
- Lukszyn J. (red.), *Słownik terminologii przedmiotowej*, Warszawa 2005.
- Lukszyn J. & Zmarzer W., *Teoretyczne podstawy terminologii*, Warszawa 2001.
- Lukszyn J. & Zmarzer W. (red.), *Dydaktyczny słownik terminologii lingwistycznej*, Warszawa 2009.
- Marslen-Wilson W., Komisarjevsky Tyler L., Waksler R., Older L. *Morphology and meaning in the English mental lexicon* [w:] „Psychological Review”, Vol. 101, No. 1, 1994, s. 3–33.
- Nagórka P., *Struktura wiedzy zawodowej* [w:] *Języki wiedzy*, red. W. Zmarzer, Warszawa 2011, s. 69–96.
- Nagórka P., *Analiza semantyczna a struktura jednostki informacyjnej* [w:] *Struktura jednostek informacyjnych*, red. W. Zmarzer, Warszawa 2012, s. 23–50.
- Zhang J., *Ontology and the Semantic Web* [w:] „Proceedings of the North American Symposium on Knowledge Organization”, Vol. 1, Cambridge / Massachusetts 2007, s. 9–20.
- Zmarzer W., *O strukturze wiedzy terminologicznej* [w:] „Języki specjalistyczne” t. 7. *Teksty specjalistyczne jako nośniki wiedzy fachowej*, red. M. Kornacka, Warszawa 2007, s. 9–18.
- Zmarzer W., *Kilka uwag o sposobach odtwarzania struktury znaczeniowej tekstu* [w:] *Języki wiedzy*, red. W. Zmarzer, Warszawa 2011, s. 193–201.

#### MATERIAŁ ANALITYCZNY

- Antoniewicz R. & Sacała J., *Algorytm Euklidesa jako pomiar* [w:] „Prace Naukowe Akademii Ekonomicznej we Wrocławiu. Ekonometria”, T. 6, Nr 881, 2000, s. 175–177.
- Bortnowska G. & Kałużna-Zajączkowska J., *Preferencje wyboru przypraw sypkich do potraw przez osoby pracujące zawodowo*

- z uwzględnieniem innowacyjnych zmian w ich produkcji [w:] Rocznik PZH 2011, Vol. 62, Nr 4, s. 445–452.
- Bosak W., *Wokół kwewri – o tradycyjnych technologiach win gruzińskich* [w:] *Vinifera*, red. M. Kapczyński, 2010 [www.vinifera.pl, dostęp 6 lipca 2017].
- Brzeziński P., Senanayake M. P., Karunaratne I., Chiriac A. *Dermatology eponyms – sign – Lexicon (R): Part 1* [w:] „Our Dermatology Online 2017”, Vol. 8, No. 1, s. 114–120.
- Brzeziński P., Soto M.C.R., Bourée P., Ankad B.S., Dubey S., Gundalli S., Baartmans M.G., Wasylyszyn T., Borowska K., Chiriac A., *Dermatology eponyms – sign – Lexicon (R): Part 2* [w:] „Our Dermatology Online 2017”, Vol. 8, No. 1, s. 121–127.
- Cebula P., *Teologia wobec astronomii – ujęcie Bernharda Pünjera. Metodologiczne podstawy recepcji prac astronomicznych Johanna Zöllnera na gruncie teologii w kontekście kontrowersji pomiędzy nauką a religią w Niemczech w XIX wieku* [w:] „Semina Scientiarum 12/2013”, s. 49–65.
- Ciecierski M., Migdalski A., Jawień A., *Choroba i zespół Raynauda* [w:] „Przewodnik Lekarza 6/2000”, s. 64–66.
- Collin S. (red.), *Oddbins Dictionary of Wine*, London 2004.
- Elliott T., *The Wines of Madeira. An Indispensable Guide to the Wines, Grapes and Producers*, Gosport 2010.
- Fielden C., *Exploring Wines & Spirits*, London 1998.
- Glapa W. & Korzeniowski J. I., *Mały leksykon górnictwa odkrywkowego*, Wrocław 2005.
- Kamińska S., *Brzytwa Ockhama czy brzytwa Austina: która ostrzejsza?* [w:] „Zeszyty Naukowe Towarzystwa Doktorantów Uniwersytetu Jagiellońskiego. Nauki Humanistyczne”, Nr 2 (1), 2011, s. 35–50.
- Lebiedzińska A., *Poradnictwo genetyczne w zespole Beckwitha-Wiedemanna. Część I. Diagnoza fenotypowa i genetyczna* [w:] „Pediatria Polska”, Vol. 83, Nr 5, 2008, s. 529–534.

- Liberski P., Smoleń J., Wąsik T.J., Sikorska B., *Zapalenie rogów przednich rdzenia (poliomyelitis, choroba Heinego-Medina)*. [w:] „Aktualności Neurologiczne”, Vol. 7, Nr 2, 2007, s. 115–118.
- Liddell A., *Madeira. The Mid-Atlantic Wine (rev. 2nd edition)*. London [1998] 2014.
- MacNeil K., *The Wine Bible (rev. 2nd edition)*. New York 2015.
- Małecki J., *Jak powstają bąbelki* [w:] *Winicjatywa*, red. W. Bońkowski, 2014 [www.winicjatywa.pl, dostęp 6 lipca 2017].
- Mayson R., *Madeira* [w:] *The Oxford Companion to Wine*, red. J. Robinson, Oxford 1999, s. 422–424.
- Mayson R., *Madeira. The Islands and their Wines*, Oxford 2016.
- Mencarelli F. & Tonutti P., *Sweet, Reinforced and Fortified Wines. Grape Biochemistry, Technology and Vinification*, Chichester 2013.
- Nagórka P., *Tezaurus enologii (polsko-angielski)*, Warszawa 2013.
- Nagórka P., *Thesaurus of Oenology (English-Polish)*, Warszawa 2013.
- Pereira V., *Effect of the Estufagem Process on the Chemical Constituents of Madeira Wines*. Funchal 2011.
- Pessey C., *The Little Book of Champagne*. Paris 2002.
- Reader H.P. & Dominguez M., *Fortified wines: sherry, port, madeira*, [w:] *Fermented Beverage Production (2<sup>nd</sup> edition)*, red. A.G.H. Lea & J.R. Piggott, New York 2003, s. 157–193.
- Surma B., *Pedagogika Montessori – podstawy teoretyczne i twórcze inspiracje w praktyce*, Łódź 2008.
- Szczęk J. & Kałasznik M., *Utracone w tłumaczeniu – o problemach z tłumaczeniem nazw potraw z języka polskiego na język niemiecki* [w:] „Rocznik Przekładoznawczy, Studia nad teorią, praktyką i dydaktyką przekładu” 10/2015, red. L. Zieliński, s. 223–241.
- Taras B. & Pietrzekiewicz I., *Struktura receptury kulinarnej na przykładzie przepisów na wypieki* [w:] „SŁOWO. Studia językoznawcze” 6/2015, red. K. Ożóg, s. 122–132.
- Thomas D., *Amarone* [w:] *The Oxford Companion to Wine (2<sup>nd</sup> edition)*, red. J. Robinson, Oxford 1999, s. 19.

- Thomases D., *Recioto* [w:] *The Oxford Companion to Wine* (2<sup>nd</sup> edition), red. J. Robinson, Oxford 1999, s. 564.
- Thomases D., *Valpolicella* [w:] *The Oxford Companion to Wine* (2<sup>nd</sup> edition), red. J. Robinson, Oxford 1999, s. 733–734.
- Thomases D., *Vin Santo* [w:] *The Oxford Companion to Wine* (2<sup>nd</sup> edition), red. J. Robinson, Oxford 1999, s. 758.
- Thomases D. & Robinson J., *Malvasia* [w:] *The Oxford Companion to Wine*, red. J. Robinson, Oxford 1999, s. 428–429.
- UNESCO, *Ancient Georgian traditional Qvevri wine-making method*, Paris 2017 [www.ich.unesco.org, dostęp 6 lipca 2017].
- Wójcik G., *Wstępna ocena mrozoodporności wybranych gatunków z rodzaju Zanthoxylum L. (Rutaceae) w Ogrodzie Roślin Leczniczych we Wrocławiu* [w:] „Rocznik Dendrologiczny”, vol. 55, 2007, s. 159–16.