

THE LANGUAGE OF WINE, BETWEEN POETRY AND PERSUASION - THE LEXICAL AND RHETORICAL ANALYSIS OF WINE TASTING NOTES.CASE STUDY: COTNARI

Ionela Chiru

PhD Student, "Al. Ioan Cuza" University of Iași

*Abstract:*The language of wine, beyond all its technical aspects, involves the decoding of a sensory experience. Communicating this liquor is, above all, a symbolic representation and an extended metaphor. Taste, smell, color - here are the three dimensions of wine analyzed from the physical reality and aesthetic perception point of view. There is a wine lexicon and a wine rhetoric. The purpose of this study is to identify the lexical and rhetorical tools used in the descriptions and tasting notes of the Romanian wine Cotnari.

Keywords: wine language, poetry, rhetoric, persuasion, tasting notes

Istoria etichetelor de vin

În cartea sa despre vin, jurnalistul Bernard Pivot, acest erudit al vinului, preciza despre etichetă: "eticheta stă mărturie pentru gustul artistic al proprietarului sau al negociantului. Pe ea, omul și vinul sunt mai legați ca niciodată, fixați în sticlă, împreună de la achiziție până la ultima picătură."¹ Nu este exagerat să afirmăm că o etichetă poate avea un impact vizual foarte puternic pentru consumator și poate influența alegerea unui vin, fiind unul dintre cele mai importante criterii în acest sens. Notele de degustare de pe etichete au, de asemenea, un rol important în orice strategie de marketing a unui vin. Se consideră că eticheta de vin a luat naștere încă din antichitate, deși în acea perioadă este mai corect să vorbim despre „inscripții” și nu neapărat despre etichete. Aceste inscripții au fost făcute pe vase de lut pe care romanii le utilizau de regulă ca recipiente pentru vin. Cercetările arheologilor prezintă drept primă „etichetă” o inscripție găsită pe o amforă de teracotă din epoca romană: „Vesvini / Imp-Vesp ° C-S”². Pe o altă amforă a fost găsită inscripția "Lun-Vet / A-III-R / X / M / Valeri Abinnerici / Cornelia" sau "Lună veche, în vârstă de trei ani, roșu, produs de Valerio Abinnerico și Cornelia"³.

¹ Bernard Pivot, *Dicționar din dragoste de vin*, traducere de Marius Constantinescu, Editura Baroque Books & Arts, București, 2013, p. 163.

² Consultă "Breve Storia dell'etichetta del vino" accesibil online la http://www.aicev.it/un_po_di_storia.html consultat în 03/05/2018.

³ Consultă "Breve Storia dell'etichetta del vino" accesibil online la http://www.aicev.it/un_po_di_storia.html consultat în 03/05/2018.

Secolul al XVII-lea a fost epoca în care recipientele din sticlă au devenit mai puțin rare și costisitoare. La început, etichetele au fost generice, prezentând doar numele vinului, scris cu fontul Bodoni sau un font gotic, imprimate pe hârtie dreptunghiulară foarte bogat ornamentată, pe care producătorul sau distribuitorul adăuga numele și anul.

Jeffrey Caldevey consideră că eticheta vinului înseamnă simbol, memorie și storytelling. În opinia sa, eticheta/ambalajul nu personifică doar vinul, ci are și puterea de a transforma “our own sens of identity”⁴. Pentru Chuck House, o etichetă de succes reprezintă “a sculpture of the moment, an authentic expression of time and place”⁵.

Comunicarea vinului și funcțiile limbajului

În cartea sa despre vinurile Italiei, Mario Soldati subliniază faptul că vinul nu este doar un “obiect de consum”, ci o “operă de artă în sine”⁶. Referindu-se la “cuvintele vinului”, somelierul Marian Timofti afirmă că acestea “construiesc un limbaj al degustării, care nu este altceva decât un sistem de simboluri senzoriale și de reguli ale gesturilor, proiectate pentru a exprima vinul în mod diferit în funcție de destinație.”⁷ Bianca Bosker este de părere că gustul nu este doar o metaforă standard pentru a savura viața, ci este adânc înrădăcinat în structura gândirii noastre.⁸ Pentru majoritatea somelierilor și cunoscătorilor de vin, “to taste better is to live better”⁹. Iată cum descrie și Terry Theise, relația degustătorului cu vinul: “wine is like a shy dog. [...] Wine doesn’t like being dominated. It prefers being loved and wondered about. It will do anything for you if you are curious and grateful.”¹⁰

Când vorbim despre limbajul vinului, ne gândim în primul rând la limbajul descrierilor de pe etichetele de vin, a mesajelor publicitare sau a notelor de degustare, limbaj dominat într-o măsură covârșitoare de funcția poetică și cea conativă. Forța acestui limbaj se manifestă prin intermediul figurilor de stil, care transformă mesajul – dintr-o simplă unealtă purtătoare de informație – în ceva plăcut și frumos. Comunicarea vinului devine astfel o adevărată artă caracterizată de eufonie, originalitate, expresivitate, sugestie și varietate stilistică. Funcția conativă este o altă funcție reprezentativă pentru acest tip de limbaj, redată prin mesaje de tip imperativ care au drept scop persuadarea receptorului.

Iată câteva exemple care ilustrează perfect cele două funcții menționate mai sus:

Busuioacă de Bohotin demisec

“Murmurul dragostei definește acest soi ce adună păsările cerului sub asfințit de soare, dând aripi celor ce-l descoperă și clipe pur românești celor ce-l trăiesc. Ascultă ciripitul dragostei!

Grasa de Cotnari demisec

“O pasăre măiastră, cu glasul cristalin și voios, ce dobândește o rară complexitate aromatică cu frumoase nuanțe aurii, purtând iubitorul de artă prin lumea nobil înaripată. Descoperă plăcerile Moldovei!”

Tămâioasă Românească demisec

“Întreaga dibăcie oenologică, moștenită din tată în fiu, s-a contopit într-un strigăt divin, ca un murmur al păsărilor călătoare, oferind iubitorului de vin o adevărată virtute trupească, cu arome deosebite, ce merită

⁴Jeffrey Caldevey, Chuck House, *Icon: Art of Wine Label*, The Wine Appreciation Guild, San Francisco, 2003, p. 21.

⁵*Ibidem*.

⁶Mario Soldati, *Vino al vino*, Arnoldo Mondadori Editore, Milano, 2006, p. 95 (t.n).

⁷Marian Timofti, “A povesti vinul”, disponibil online la <http://www.artevino.ro/articol2.html> accesat în 03/05/2018.

⁸Bianca Bosker, *Cork Dork: a wine-fueled adventure among the obsessive sommeliers, big bottle hunters and rogue scientists who taught me to live for taste*, Penguin Books, New York, 2017, p. 29.

⁹*Ibidem*.

¹⁰Terry Theise, *Reading between the wines*, University of California Press, California, 2010, p. 19.

savurată cu pioșenie alături de cei dragi. Trăiește românește!” (Exemplele au fost preluate de pe site-ul oficial al vinului Cotnari, <http://www.vinuricotnari.ro/gama-colocviu/> accesat în 03/05/2018)

Limbajul vinului. Particularități lexicale

Analiza organoleptică a unui vin reprezintă procesul prin care băutura respectivă este evaluată prin intermediul dimensiunii senzoriale: văz, miros și gust.

De-a lungul timpului, specialiștii din domeniul oenologiei, somelierii și cunoscătorii vinului au creat un “jargon” al lichidului bahic. În comunicarea comercială, limbajul vinului presupune atât o terminologie tehnică, destinată oenologilor, cât și un glosar – îndrăznim să-l numim “poetic”- care are drept scop final persuadarea potențialului cumpărător. Însă acest limbaj tehnico-poetic reprezintă și un cod comunicativ utilizat de comunitatea pasionaților de vin – *masters of wine, somelierii, bloggerii de vin* sau simpli *connoisseurs*. Un neofit în domeniul degustării de vin va întâmpina, cel mai probabil, dificultăți în a înțelege termeni ca *terroir, vin baricat, tanini, aciditate, glicol, fenoli* etc. Din acest motiv, considerăm că nu este exagerat să afirmăm faptul că există un jargon al vinului mai puțin accesibil publicului larg, dar care, prin dimensiunea sa poetică, reușește să sensibilizeze chiar și un simplu consumator de vin, fără pretenții de cunoscător. Dacă un somelier, descriind un vin, ar spune că regăsește în acesta o aromă de „coapse de fecioară încinse la soare”¹¹ sau ar spune că vinul respectiv miroase „ca o cameră de fată care își face unghiile vineri seara”¹², în mod sigur ar fi înțeles de orice începător din domeniul degustării. Dincolo de comicul aproape ridicol al unor astfel de descrieri, limbajul rămâne totuși accesibil. Discutând despre “exotisme” notelor de degustare ale unor somelierii, Bernard Pivot consideră că “mai degrabă din umor, decât din lipsă de cuvinte, unii au descifrat arome surprinzătoare, precum *cartof în halat, orhidee, foc de lemne, catifea stacojie* și – oroare! – *cremă de protecție solară* sau *șiret umed*.”¹³ Iată cum vede Frank J. Prial distincția între metaforă și analogie în degustarea vinului:

A wine esthete pokes his sensitive beak into a glass of Champagne. Then, head thrown back, eyes closed and visage wreathed in an otherworldly smile, he incants: “I see—I see—yes, I see a young girl in white, barefooted, running across a vast green lawn, long hair flowing.” That’s metaphor. Another initiate sniffs a white wine of questionable provenance. “Broccoli,” he says, and tosses it out. That’s analogy.¹⁴

Așadar, stăpânirea limbajului vinului presupune, pe lângă cunoașterea unor tehnisme specifice, o anumită apetență pentru umor și poezie.

În literatura de specialitate se disting două terminologii care apar, de regulă, în descrierile vinurilor: unități terminologice cunoscute tuturor vorbitorilor și unități terminologice cunoscute strict specialiștilor din domeniul vinului.¹⁵ În prima categorie intră termeni care aparțin câmpului lexical al culorilor și descriptori de senzații: *roșu, gălbui, trandafiriu, fructat, proaspăt, intens,*

¹¹ Vezi Stefan Teris, “Cum să descrii corect un vin”, 2013, disponibil online la <https://stefanteris.wordpress.com/2013/03/25/cum-sa-descrii-corect-un-vin/>, consultat în 03/5/2018.

¹² *Ibidem*.

¹³ Bernard Pivot, *Dicționar din dragoste de vin*, traducere de Marius Constantinescu, Editura Baroque Books & Arts, București, 2013, p. 39.

¹⁴ Frank J. Prial, în capitolul “Wine writers and writing”, *New York Times, Book of Wines. More than 30 years of vintage writing*, Sterling Epicure, New York, 2012, p. 31.

¹⁵ Francesca Chessa, Cosimo de Giovanni, Maria Teresa Zanola, *La terminologia dell’agroalimentare*, Editura FrancoAngeli, Milano, 2014, p. 130.

catifelat etc.; denumiri ale diverselor “nuclee senzoriale descriptive”¹⁶: *notă, parfum, aromă, gust, palat, buchet* etc; substantive prin intermediul cărora se realizează comparații senzoriale: *condimente, cacao, fructe de pădure, fân, ciocolată* etc.¹⁷ În a doua categorie intră termeni accesibili unei categorii mai restrânse - specialiștii din sectorul vinificației¹⁸: termeni care țin de gradul alcoolic/ densitate/ acumularea zaharurilor/ aciditate, termeni care țin de sfera procesului de fermentare și maturare etc. În analiza organoleptică sau “analiza senzorială” a unui vin există o “trinitate sacră” care va fi atent studiată de specialiști: examenul vizual, examenul olfactiv și examenul gustativ. Pe lângă aceste trei elemente fundamentale, specialiștii în degustare vor analiza inclusiv “statusul evolutiv” și “armonia” unui vin. Scopul examenului vizual este cel de a analiza următoarele elemente: limpiditate, culoare, consistență/eferverscență. Examenul olfactiv urmărește intensitatea, complexitatea și calitatea aromei unui vin. Examenul final, cel gustativ, presupune analiza nivelului de zahăr, gradul de alcool al vinului respectiv, echilibrul, intensitatea, persistența și calitatea gustului vinului respectiv.¹⁹ De obicei, descriptorii implicați în prezentarea vizuală, olfactivă și gustativă a unui vin pot fi circumscrisi următoarelor câmpuri lexicale: cel vegetal și cel floral, cel al fructelor, cel al condimentelor și uneori, cel mineral.

Vom analiza mai jos, principalele câmpuri lexicale identificate în notele de degustare și în descrierile etichetelor unor vinuri Cotnari. Corpusul pe care se bazează analiza noastră este alcătuit din note de degustare și descrieri/etichete preluate de pe paginile web oficiale Cotnari - www.cotnari.ro și www.vinuricotnari.ro.

Vinul Cotnari, un vin de legendă²⁰

Vinul din zona Cotnari poartă în spate o istorie ce depășește două milenii. Pe dealul Cotnari – Cătălina arheologii au descoperit în urma săpăturilor o cetate traco-getică datată în secolele V- IV î.e.n unde s-au găsit urme ale creșterii viței de vie și ale procesului de vinificație. Podgoriile Cotnari au înflorit în perioada domnitorilor Petru al II-lea, Ștefan cel Mare și Despot-Vodă devenind faimoase în toată Europa, vinul fiind foarte apreciat la multe case regale. Iată ce scrie Dimitrie Cantemir în cartea sa, *Descriptio Moldavie*:

„Iar eu fără de aceea îndrăsnesc al socoti a fi cel mai bun decât toate celelalte vinuri ale Europei, încă și însuși decât cel de Tocaia; că fiindu-l cineva trei ani în pivniță adâncă și boltită, după cum este obiceiul la noi în țară, apoi întru al patrulea an, dobândește acel fel de putere, încât arde ca rachiul, și cel mai mare bețiv, abia este vrednic să bea trei pahare să nu se îmbete; încă nu aduce durere de cap și floarea lui este osebită de ale altor vinațuri, căci este verde și de ce se învechește, se și mai înverzește.”²¹

În ceea ce privește terroir-ul, podgoria Cotnari se află pe aceeași latitudine cu celebrele Champagne din Franța și Tokay din Ungaria oferind vinuri de înaltă calitate prin combinația optimă de climă, sol, relief și expoziție.

Cromatică vinului – o experiență senzorială picturală

¹⁶ *Ibidem.*

¹⁷ *Ibidem.*

¹⁸ *Ibidem.*

¹⁹ Pentru o mai bună înțelegere a procesului de degustare, consultă fișa analitico-descriptivă a vinului, așa cum este propusă de AIS – Associazione Italiana Sommelier <http://www.aisbrescia.it/Image/Image/Scheda%20analitica%20vino.PDF>, accesat în 03/5/2018.

²⁰ Ionela Chiru, “Vinurile Cotnari, aurul lichid al României”, publicat în *ImperialTransilvania* 2015, reactualizat în 11 martie 2017, disponibil online la <http://www.imperialtransilvania.com/ro/citeste-stirea/argomenti/local-products-1/articolo/vinurile-cotnari-aurul-lichid-al-romaniei.html>, accesat în 04/05/2018.

²¹ Dimitrie Cantemir, *Descrierea Moldovei*, Editura Librăriei Leon Alcalay, București, 1909, p. 11.

În mod cert, analiza senzorială a vinului este o experiență care, dincolo de nuanțele sale ce presupun un anumit grad de cunoștințe tehnice și o anumită obiectivitate, va reprezenta mereu un act “filozofic și estetic” pur subiectiv. Culoarea unui vin poate fi percepută în mod diferit de mai mulți privitori. Dacă pentru cineva vinul poate fi “doar roșu”, pentru un alt privitor, vinul poate avea nuanțe de “rubin”, roșul poate fi “trandafiriu”, “sângeriu”, “zmeuriu” etc. În concluzie, în plan afectiv, percepția culorii unui vin este strâns legată de experiențele din viața fiecăruia, de amintirile sale, de capacitatea sa de a lega un eveniment sau o emoție de o anumită culoare.

Busuioacă de Bohotin: “Un soi incomparabil. O culoare unică, roz antic, cu nuanțe de trandafir topit. Marii cunoscători o descriu ca și a patra foiță de ceapă. Arome tulburătoare, recoltate de pe cea mai înaltă culme a podgoriei, în ferma Cârjoaia. Un vin zămislit din atente recoltări târzii, Tămâioasa Vânăta de Moldova trezește spiritul spre noi tentații, deschizând o nouă perspectivă a simțurilor. Ascultă-ți inima” (<https://www.vinuricotnari.ro/gama-domenii-casa-de-vinuri-cotnari/>)

În exemplul de mai sus, culoarea vinului este descrisă foarte poetic: rozul nu este doar un roz banal, ci este “antic”, cu “nuanțe de trandafir topit”. În eseul său despre experimentarea vinului, Jamie Goode trece în revistă rezultatele unui studiu realizat de Frédéric Brochet în 2001. Experimentul lui Brochet a analizat modul în care degustătorii utilizează limbajul pentru a descrie experiențele senzoriale. Legat de culoare, unul din rezultatele studiului a demonstrat că aceasta reprezintă “un factor major pentru organizarea claselor de termeni descriptivi folosiți de degustător”²² influențând tipurile de descriptori folosiți.

Iată câteva exemple de culori predominante în cromatica vinurilor Cotnari:

Examen vizual: termeni din câmpul lexical al culorilor		
Denumire vin/tipul vinului	Culoare/ Nuanțe	Exemple
Frâncușă Cotnari (alb sec)	Galben-verzui	“Culoarea galbenă cu nuanțe verzui bucură ochiul”
Busuioacă (rose demisec)	Roz antic	“Busuioaca te cucerește de la prima întâlnire prin culoarea sa strălucitoare, roz antic, cu nuanțe de trandafir. ”
Grasă de Cotnari (alb-demisec/alb demidulce)	Verzui-auriu/galben-verzui auriu	“ Nuanțele sale verzui și sclipirile aurii redau armonii voioase” / “Cu o culoare verzuie când este tânăr, până la galben aurie după învechire, asemănătoare culorii de toamnă a frunzelor de viță de vie”
Fetească albă (alb demidulce)	Galben-verzui/galben-auriu	“te cucerește prin culoarea galbenă cu reflexe verzui , ce devine galbenă aurie prin maturare și învechire”
Colocviu la Paris (gama Colocviu)	Roz-arămiu	“Roba vinului, limpede și strălucitoare, etalează o splendidă culoare roz cu irizații arămii. ”
Fetească neagră (gama Castel Vlădoianu, roșu sec)	Rubiniu-purpuriu	“În pahar, acest vin rubiniu cu nobile reflexe purpurii te întâmpină cutezător”
Fetească albă (gama Iris, sec)	Galben pai	“Privit în pahar, spre înaltul cerului, acesta are o culoare galben pai , asemeni unui răsărit de soare sclipitor”
Exemplele au fost preluate din notele de degustare a vinurilor Cotnari din gamele: <i>Colocviu, Cotnari Domenii, Iris, Castel Vlădoianu</i> . (Consultă https://www.vinuricotnari.ro/)		

²²Jamie Goode, „Experimentarea vinului: de ce criticii o dau bară (uneori)” în *O mare de vin și un strop de filozofie*, coordonator Fritz Allhoff, traducere de Teodora Nicolau, Editura Baroque Books & Arts, București, 2017, p. 227.

²²*Ibidem*, pp. 233-234.

Vinul Cotnari și experiența senzorială olfactiv-gustativă

Jamie Goode este de părere că simțurile gustului și mirosului au rolul de a colabora în scopul de a îndeplini două sarcini importante – identificarea alimentelor și băuturilor sănătoase și protejarea consumatorului de cele periculoase.²³ Același autor consideră că “perceperea aromei trebuie să fie conectată cu prelucrarea memoriei și cu emoțiile”²⁴. În opinia sa, omul modelează lumea din jurul său, în loc să perceapă “o reprezentare exactă a acesteia”²⁵, fapt care are o relevanță deosebită în aprecierea unui vin. Pentru Jamie Goode, limbajul contribuie la modelarea reprezentărilor noastre. Anumiți cercetători lingviști consideră că ceea ce diferențiază un critic de vin profesionist de un simplu iubitor de vin este capacitatea de a transforma experiența senzorială a degustării vinului în limbaj.²⁶ Modelul LOC (*Lexical meaning as ontologies and construals* – “concepts are embodied and grounded in perception.”²⁷) presupune faptul că oamenii concep/crează lumea înconjurătoare după modul în care o percep.²⁸ Pentru anumiți cercetători ai limbajului vinului, mirosul unui vin, odată “capturat” în expresii lingvistice, va presupune utilizarea unor descriptori care au aceeași culoare cu vinul respectiv.²⁹ Astfel, descriptorii folosiți pentru vinul roșu sunt în general termeni ca *cireșe, coacăze roșii, ciocolată* etc., în timp ce descriptorii folosiți pentru vinurile albe sunt termeni ca *migdală, lămâie, grapefruit* etc.³⁰

Adrienne Lehrer consideră că atunci când discutăm în termeni de gust al vinului percepem de fapt “o fuziune a gustului, mirosului și texturii (senzații tactile), numită adesea *mouthfeel* (palatul gurii)”³¹. În opinia sa, “cuvintele vinului pot fi analizate în termenii unor dimensiuni variate: aciditate, dulceață, corpolență, echilibru, vârstă, textură, activitate și calitate.”³² Iată un exemplu de notă de degustare a vinului Grasă de Cotnari (Colocviu la Moscova):

NOTE DE DEGUSTARE: “Conciliantă și bun negociator, Grasa de Cotnari, aurie și iubitoare de răsărit, vă propune reconstruirea drumului făcut la Moscova de fiica lui Ștefan cel Mare, în căutarea solarității. Grasa de Cotnari vinificată în sec, a fost percepută ca o adevărată revelație în rândul pasionaților. Vin tânăr, are o culoare galben pai, cu ușoare inflexiuni verzui. Aroma complexă este dominată de mierea de pădure, de agrișe bine coapte și de pepene galben, cu note condimentate discrete de muscat, ghimbir și mosc. Gustul plin, rotund, se remarcă prin fructozitatea catifelată, susținută de o bună aciditate.” *Sergiu Nedelea – sommelier* (<https://www.vinuricotnari.ro/gama-colocviu/>)

În exemplul de mai sus putem observa tendința somelierului de a utiliza descriptori de gust care fac trimitere la culoarea galben-auriu: *pepene galben, agrișe, miere de pădure*. În astfel de cazuri, putem afirma că percepția culorii “crează” gustul. În general, un vin alb va fi asociat cu descriptori de culoare deschisă, pe când un vin roșu va fi descris, inevitabil, cu ajutorul fructelor

²³ Jamie Goode, „Experimentarea vinului: de ce criticii o dau bară (uneori)” în *O mare de vin și un strop de filozofie*, coordonator Fritz Allhoff, traducere de Teodora Nicolau, Editura Baroque Books & Arts, București, 2017, p. 227.

²⁴ *Ibidem*, pp. 227-228.

²⁵ *Ibidem*, p. 230.

²⁶ Carita Paradis, Mats Eeg-Olofsson, “Describing Sensory Experience: The Genre of Wine Reviews” în *Metaphor and Symbol*, 28(1), 22-40 DOI: 10.1080/10926488.2013.742838, 2013, p. 3, disponibil online la <http://lup.lub.lu.se/search/ws/files/2368859/3242175.pdf>, accesat în 04/05/2018.

²⁷ *Ibidem*, p. 4.

²⁸ *Ibidem*.

²⁹ Charlotte Hommerberg, *PERSUASIVENESS IN THE DISCOURSE OF WINE*. The rhetoric of Robert Parker, Doctoral dissertation, School of Language and Literature, Linnaeus University, Växjö, 2011, p. 29.

³⁰ *Ibidem*.

³¹ Adrienne Lehrer, *Wine and Conversation*, Second Edition, Oxford University Press, Oxford, 2009, p. 6 (t.n)

³² Adrienne Lehrer, *op.cit.*, p. 7 (t.n).

de culoare roșie. Iată și un exemplu de notă de degustare a unui vin roșu de Cotnari (Fetească Neagră, Castel Vlădoianu):

NOTE DE DEGUSTARE: Recunoscut ca emblemă națională a viilor românești, Feteasca Neagră, soi originar din Moldova, se simte la Cotnari ca acasă. În pahar, acest vin rubiniu cu nobile reflexe purpurii te întâmpină cutezător cu o aromă unică și elegantă, deschizându-se treptat spre noi orizonturi senzoriale. Tipice soiului de Fetească Neagră, notele de prune uscate ușor afumate sunt completate de cele de cireșe negre, vișine mature, mure, afine și coacăze negre. Aromele evoluează spre frunză de tutun, ciocolată și condimente (piper verde, scorțișoară și ienibahar), cu o notă ierboasă, aproape mentolată și extrem de plăcută. Atacul gustativ este delicat, dar cu o puternică personalitate, subliniată de taninii catifelați și de caracterul fructat (mure și coacăze negre, urmate de note de cireșe negre). Sergiu Nedelea – sommelier (<https://www.vinuricotnari.ro/gama-colocviu/>)

Arome	
Termeni din câmpul lexical vegetal/floral	petale de trandafiri, flori de câmp; mucegai nobil, busuioc uscat, frunză de tutun, iarbă cosită; busuioc roșu, flori de soc;
Termeni din câmpul lexical al fructelor	citrice, mere, pere, mango, papaya, caise uscate, stafide, struguri, căpșune, frăguțe de pădure, fructe de pădure roșii, prune uscate ușor afumate, cireșe negre, vișine mature, mure, afine, coacăze negre, pere busuioc, ananas, pepene galben, grapefruit, miez de nucă, migdale dulci, agrișe; lychee, grapefruit roz;
Termeni din câmpul lexical al produselor de origine animală	ceară de albine, fagure de miere, miere de salcâm, miere de pădure, mosc;
Termeni din câmpul lexical al condimentelor	piper verde, scorțișoară, ienibahar, ghimbir; cacao (ciocolată)
Exemplele au fost preluate din notele de degustare a vinurilor Cotnari din gamele: <i>Colocviu</i> , <i>Cotnari Domenii</i> , <i>Iris</i> , <i>Castel Vlădoianu</i> . (Consultă https://www.vinuricotnari.ro/)	

Retorica degustării sau arta de “a spune” vinul frumos

Ironizând “exagerările lingvistice” ale specialiștilor în vin, Bernard Pivot scrie în cartea sa:

“Dacă vinul tot se dovedește o desagă cu poezii sau baliverne, mi-ar plăcea să descopăr într-un pahar aroma inconfundabilă a pielii de pe gâtul unei tinere îndrăgostite, în parcul Bagatelle, într-o seară de mai, la amurg, într-o dimineață ploiasă.”³³

Cercetătorii care analizează limbajul vinului sunt de părere că degustarea acestei băuturi “necesită aproape întotdeauna folosirea limbajului figurativ.”³⁴ Notele de degustare reproduc verbal examenul senzorial compus din cei trei pași – vizual, olfactiv și gustativ. În acest proces al

³³ Bernard Pivot, *Dicționar din dragoste de vin*, traducere de Marius Constantinescu, Editura Baroque Books & Arts, București, 2013, p. 39.

³⁴ Jamie Goode, „Experimentarea vinului: de ce criticii o dau bară (uneori)” în *O mare de vin și un strop de filozofie*, coordonator Fritz Allhoff, traducere de Teodora Nicolau, Editura Baroque Books & Arts, București, 2017, p. 237.

descrierii vinului, majoritatea somelierilor/degustătorilor tind să utilizeze metafore inedite și deja consacratele metonimii: „nas” pentru aromă sau buchet și „palat” pentru savoare/gust.³⁵

Referindu-se la metaforă, Quintilian preciza: „metafora este într-adevăr atât de firească încât și oamenii inculți sau lipsiți de sensibilitate o folosesc des.”³⁶ În opinia celebrului orator, metafora „nu poate fi nici vulgară, nici lipsită de noblețe sau farmec, dacă o creăm corect și cu iscusință.” În mod sigur, o bună „comunicare” a vinului presupune utilizarea acestui instrument retoric (cu puternic impact persuasiv) de către toți somelierii/expertii în vin. La rândul său, Aristotel considera metafora o figură retorică „lucidă, plăcută și ciudată”.³⁷ Sinestezia, metonimia, metafora – toate aceste fenomene figurative fac parte din „arsenalul” retoric al oricărui degustător profesionist. La rândul lor, personificarea și tehnica *storytelling* își aduc contribuția importantă în comunicarea vinului:

Colocviu la Viena: “Descriere: Bagheta a făcut semn muzicii să coboare din Olimp. În loja imperială, lângă eleganța fracului a mai sosit cineva. A curs cu distincție în cupa de cristal unde se simte în voia lui și și-a aruncat privirile verzi aurii în jur. Orchestra s-a oprit. A lăsat să picure pe strunele viorilor aromele aspre și tandre ale podgoriei moldave. Și muzica sună altfel de atunci.”

Colocviu la Venetia: “Descriere: Carnavalul s-a încheiat, măștile s-au dezbrăcat de parfumul personajelor, laguna este din nou stăpână dar gondola leagănă cel mai nou și misterios oaspete. Învăluit de miresme fine, unice, de culoarea surâsului înspumat al toamnei moldave, pregătit să cucerească pentru totdeauna.”
(<https://www.vinuricotnari.ro/gama-colocviu/>)

Tendința criticilor de vin și a somelierilor este aceea de a personifica vinul. Licoarea zeilor este înzestrată cu “vicii și virtuți omenești”.³⁸ Astfel, vinul poate fi “generos, sexy, voluptuos, timid, modest, îndrăzneț sau agresiv.”³⁹ Iată și exemplul unei frumoase note de degustare cu aer nostalgic, în care somelierul utilizează personificarea, metafora, sau comparația:

Cu peste 2000 de ani în urmă, Tămâioasa Românească, râvnita licoare a zeilor anticei Elade, debarca la Pontul Euxin din corăbiile negustorilor greci pe care se îmbarcase sub numele de Muscat de Samos. În noua patrie, la Cotnari, a primit o nouă identitate de arome și gusturi: note de fagure de miere, de pere supracoaște și de pepene galben, catifea pe cerul gurii, subliniată de o bună aciditate. Cu Tămâioasa Românească trebuie să fi stat de vorbă celălalt mare exilat, Ovidiu, poetul Tristelor și Ponticelor, atunci când, în poemul său *Fasti* denumea sudul Italiei, după care tânjea, ca fiind Magna Graecia – Marea Grecie. Lui Ovidiu nu i-a mai fost dat să revadă Roma, dar acolo vă propune continuarea dialogului colocviala Tămâioasă Românească de Cotnari. *Sergiu Nedelea – sommelier*

NOTE DE DEGUSTARE: Sprintară și unică, Busuioaca își etalează calitățile de verișoară primară a Muscatului de Frontignan și face furori, săltând în pahar precum dansatoarele celebrului cabaret parizian. Roba vinului, limpede și strălucitoare, etalează o splendidă culoare roz cu irizații arămii. Aromele se revarsă într-o cascadă exotică de lychee, grapefruit roz, completată de busuioc roșu și flori de soc. Gustul intens fructat e subliniat de o bună aciditate și de glicolul bine susținut de alcool, cu o balanță echilibrată. *Sergiu Nedelea – sommelier*.

³⁵ Consultă Rosario Caballero, Ernesto Suárez-Toste, “Translating the senses: Teaching the metaphors in winespeak” în *Cognitive Linguistic Approaches to Teaching Vocabulary and Phraseology*, Editura Mouton de Gruyter, editori Frank Boers, Seth Lindstromberg, 2008, p. 245.

³⁶ Quintilian, *Arta oratorica*, vol. 2, traducere de Maria Hetco, Editura Minerva, Bucuresti, 1974, p. 356.

³⁷ Aristotel, *On Poetry and Style*, Liberal Arts Press, New York, 1958, p. 70. (t.n)

³⁸ Jamie Goode, *op.cit.*, p. 237.

³⁹ *Ibidem*.

În privința adjectivizării, descrierile și notele de degustare ale vinurilor Cotnari vizează calitățile estetice (cromatica vinului), „umane” (caracterul/personalitatea unui vin) și, desigur, calitățile olfactivo-gustative (aroma, gustul și textura unui vin):

Adjective care reflectă vârsta unui vin:	<i>tânăr;</i>	Exemplele au fost preluate din notele de degustare/descrierile vinurilor din Gamele Colocviu și Cotnari Domenii. (Consultă https://www.vinuricotnari.ro/)
Adjective care reflectă caracterul/spiritul unui vin - calitățile „umane” ale vinului Cotnari:	<i>sprințar, unic, domnesc, fin, elegant, atrăgător, cuceritor, duios, măgulitor, năvalnic, cutezător, puternic, delicat, discret, aspru, tandru, tonic, conciliant, colocvial, echilibrat, armonios, nobil;</i>	
Adjective care țin de aspectul estetic al vinului/analiza vizuală:	<i>dogoritor, sclipitor, plăcut, cald, limpede, strălucitor;</i>	
Adjective utilizate în analiza olfactivo-gustativă:	<i>intens, floral, fructat, complex, plin, divin, trupesc, tulburător, ierbos, mentolat, proaspăt, aromatic, catifelat, rotund, îmbietor;</i>	

Concluzii

Limbajul vinului și instrumentele sale retorice sunt strâns legate de cultura fiecărei persoane despre vin, contextul experienței/ așteptările persoanei respective în ceea ce privește degustarea vinului.⁴⁰ Biologia percepției ne arată faptul că „gustul este imprecis”⁴¹, acesta variind de la un individ la altul. Experiențele anterioare legate de vinuri, reprezentările noastre mentale, vor dicta alegerea descriptorilor pentru un vin.⁴² Cu alte cuvinte, limbajul vinului/vocabularul despre vin pe care o persoană l-a dezvoltat anterior, îi va modela percepția în degustarea unui vin nou.

Din punct de vedere lexical, analiza noastră a evidențiat predilecția degustătorilor/somelierilor de a utiliza termeni care fac parte din următoarele câmpuri lexicale: câmpul lexical vegetal/floral, câmpul lexical al fructelor, câmpul lexical al condimentelor și câmpul lexical al produselor de origine animală.

„Filozofia vinului” avansează ideea potrivit căreia această băutură reprezintă atât un liant social, cât și un obiect estetic. Limbajul vinului, prin intermediul notelor de degustare, poate fi încadrat în sfera „prozei poetice”. Din punct de vedere retoric, limbajul vinului este caracterizat de *elocutio* sau stil, care „reflectă eleganța exprimării și este secvența ce pune în valoare identitatea, nu doar expresivă, a actului comunicativ.”⁴³ Printre cele mai utilizate procedee retorico-stilistice în descrierea unui vin se numără metafora, personificarea, comparația, metonimia, dar și figuri de construcție – metataxe – precum inversiunea (figură de stil de nivel sintactic care presupune modificarea expresivă a topicii obișnuite în propoziție sau în frază: “un

⁴⁰ Jamie Goode, *op.cit.*, p. 242.

⁴¹ *Ibidem*, p. 243.

⁴² *Ibidem*.

⁴³ Ioan Milică, *Noțiuni de stilistică*, Editura Vasiliana 98, Iași, 2014, p. 23.

vin cu rară complexitate aromatică”/ “râvnita licoare a zeilor”/ “colocviala Tămâioasă Românească de Cotnari”/ “etalează o splendidă culoare roz”/ “cu o puternică personalitate”). Adjectivizarea utilizată în notele de degustare a vinurilor Cotnari este bogată și expresivă – tendința somelierilor este aceea de a apropia (afectiv) vinul de potențialului consumator. În acest scop se vor utiliza adjective împrumutate din sfera calităților umane: *elegant, fin, delicat, conciliant, sprințar* etc.

Conchidem prin a afirma că limbajul vinului, prin varietatea sa lexicală și retoricostilistică, și-a câștigat locul în panoplia limbajelor care merită aprofundate de cercetătorii din sfera lingvisticii.

BIBLIOGRAPHY

ARISTOTEL, *On Poetry and Style*, Liberal Arts Press, New York, 1958.

BOSKER, Bianca, *Cork Dork: a wine-fueled adventure among the obsessive sommeliers, big bottle hunters and rogue scientists who taught me to live for taste*, Penguin Books, New York, 2017.

CALDEWEY, Jeffrey, HOUSE, Chuck, *Icon: Art of Wine Label*, The Wine Appreciation Guild, San Francisco, 2003.

CANTEMIR, Dimitrie, *Descrierea Moldovei*, Editura Librăriei Leon Alcalay, București, 1909.

CHESSA, Francesca, DE GIOVANNI, Cosimo, ZANOLA, Maria Teresa, *La terminologia dell'agroalimentare*, Editura FrancoAngeli, Milano, 2014.

GOODE, Jamie, „Experimentarea vinului: de ce criticii o dau bară (uneori)” în *O mare de vin și un strop de filozofie*, ALLHOFF, Fritz (coord.), traducere de Teodora Nicolau, Editura Baroque Books & Arts, București, 2017.

HOMMERBERG, Charlotte, *Persuasiveness in the discourse of wine. The rhetoric of Robert Parker*, Linnaeus University Press, Växjö, 2011.

LEHRER, Adrienne, *Wine and Conversation*, Second Edition, Oxford University Press, Oxford, 2009.

MILICĂ, Ioan, *Noțiuni de stilistică*, Editura Vasiliana 98, Iași, 2014.

PIVOT, Bernard, *Dicționar din dragoste de vin*, traducere de Marius Constantinescu, Editura Baroque Books & Arts, București, 2013.

PRIAL, Frank J., în capitolul “Wine writers and writing”, *New York Times, Book of Wines. More than 30 years of vintage writing*, Sterling Epicure, New York, 2012.

QUINTILIAN, *Arta oratorică*, Editura Minerva, București, 1974.

SOLDATI, Mario, *Vino al vino*, Arnoldo Mondadori Editore, Milano, 2006.

THEISE, Terry, *Reading between the wines*, University of California Press, California, 2010.

Articole și sitografie

CABALLERO, Rosario, SUAREZ-TOSTE, Ernesto, “Translating the senses: Teaching the metaphors in winespeak” în *Cognitive Linguistic Approaches to Teaching Vocabulary and Phraseology*, Editura Mouton de Gruyter, editori Frank Boers, Seth Lindstromberg, 2008, pp. 241-259.

CHIRU, Ionela, "Vinurile Cotnari, aurul lichid al României", publicat în *ImperialTransilvania* 2015, reactualizat în 11 martie 2017, disponibil online la <http://www.imperialtransilvania.com/ro/citeste-stirea/argomenti/local-products-1/articolo/vinurile-cotnari-aurul-lichid-al-romaniei.html>, consultat în 04/05/2018.

PARADIS, Carita, EEG-OLOFSSON, Mats , "Describing Sensory Experience: The Genre of Wine Reviews" în *Metaphor and Symbol*, 28(1), 2013, pp. 22-40 disponibil online la <http://lup.lub.lu.se/search/ws/files/2368859/3242175.pdf>, accesat în 04/05/2018.

TERIS, Stefan, "Cum să descrii corect un vin", 2013, disponibil online la <https://stefanteris.wordpress.com/2013/03/25/cum-sa-descrii-corect-un-vin/>, accesat în 03/5/2018.

TIMOFTI, Marian, "A povesti vinul", disponibil online la <http://www.artevino.ro/articol2.html> accesat în 03/05/2018.

www.aicev.it

www.vinuricotnari.ro

www.aisbrescia.it