

Министерство образования и науки Российской Федерации  
ФГБОУ ВО «Уральский государственный педагогический университет»  
Институт иностранных языков  
Кафедра романских языков

**Терминосфера «Виноградарство и виноделие» в категориальном аспекте  
(на материале французского и английского языков)**

Выпускная квалификационная работа

Квалификационная работа  
допущена к защите  
Зав. кафедрой

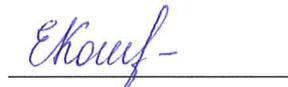
14.05.2018

дата

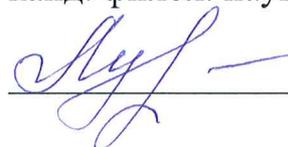


подпись

Исполнитель:  
Колесникова Евгения Максимовна  
обучающийся группы БФ-41



Научный руководитель:  
Лукина Ольга Ивановна  
канд. филол. наук, доцент



Екатеринбург 2018

## СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ .....	4
ГЛАВА 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ИССЛЕДОВАНИЯ И ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДМЕТНОЙ ОБЛАСТИ .....	8
1.1. Категория в философии и логике.....	8
1.2. Терминосфера в ряду смежных терминоведческих понятий.....	14
1.3. Категориальный подход в терминоведении.....	21
1.4. «Виноградарство и виноделие» как особая профессиональная область ...	25
1.5. Специфика терминосферы «Виноградарство и виноделие».....	33
ГЛАВА 2. КАТЕГОРИАЛЬНЫЙ СОСТАВ ТЕРМИНОСФЕРЫ «ВИНОГРАДАРСТВО И ВИНОДЕЛИЕ» ВО ФРАНЦУЗСКОМ И АНГЛИЙСКОМ ЯЗЫКАХ .....	39
2.1. Методика исследования.....	39
2.2. Категориальный состав терминосферы «Виноградарство и виноделие» во французском языке .....	41
2.2.1. Категория «Предметы» .....	41
2.2.2. Категория «Процессы».....	44
2.2.3. Категория «Вина» .....	44
2.2.4. Категория «Субстанции» .....	45
2.2.5. Категория «Свойства».....	45
2.2.6. Категория «Природные факторы» .....	46
2.2.7. Категория «Деятели».....	47
2.2.8. Категория «Живые организмы» .....	47
2.2.9. Категория «Состояния».....	48
2.2.10. Категория «Приборы и механизмы».....	48
2.2.11. Категория «Величины» .....	49
2.2.12. Категория «Пространства» .....	49
2.2.13. Категория «Науки» .....	50

2.3. Категориальный состав терминосферы «Виноградарство и виноделие» в английском языке.....	51
2.3.1. Категория «Свойства, характеристики».....	51
2.3.2. Категория «Процессы».....	52
2.3.3. Категория «Вина» .....	52
2.3.4. Категория «Субстанции, вещества» .....	53
2.3.5. Категория «Предметы» .....	53
2.3.6. Категория «Живые организмы» .....	56
2.3.7. Категория «Приборы, механизмы».....	57
2.3.8. Категория «Состояния».....	57
2.3.9. Категория «Величины» .....	58
2.3.10. Категория «Пространства» .....	58
2.3.11. Категория «Деятели».....	59
2.3.12. Категория «Природные факторы» .....	59
2.3.13. Категория «Науки» .....	60
2.4. Сопоставительный анализ категориального состава терминосферы «Виноградарство и виноделие» во французском и английском языках.....	62
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	65
СПИСОК ИСТОЧНИКОВ И ЛИТЕРАТУРЫ .....	68
ПРИЛОЖЕНИЕ 1 .....	74
ПРИЛОЖЕНИЕ 2.....	76

## ВВЕДЕНИЕ

Данная исследовательская работа посвящена изучению терминосферы «Виноградарство и виноделие» во французском и английском языках с позиции категориального подхода.

### **Актуальность исследования.**

Профессиональная область «Виноградарство и виноделие» относится к тем отраслям практической деятельности людей, которые имеют древнюю историю и, следовательно, имеет сложившуюся терминосистему. Применение категориального подхода позволяет систематизировать научные понятия данной области. Система категорий своеобразным образом отражает существенную для данной научно-практической области систему понятий, в которой, в свою очередь, отражается накопленный профессиональный опыт людей. Анализ доступной нам научной литературы показывает, что терминосфера «Виноградарство и виноделие» во французском языке не являлась объектом специальных терминологических исследований. Не изучалась она и с точки зрения категориального подхода. Кроме того, не проводилось её сопоставления с английским языком. В исключительных случаях она привлекалась в качестве объекта исследования [Романова 2008] на материале итальянского, испанского и французского языков, а также на материале английского и русского языков рассматривался ее словообразовательный аспект [Мирина 2009]. Между тем, рассмотрение данной терминосферы с позиции категориального подхода в сопоставительном аспекте позволяет выявить как универсальные, так и специфические для данной сферы категории, а также общее и различное в категориальном составе изучаемой терминосферы в сопоставляемых языках.

Таким образом, актуальность исследования определяется следующими моментами:

- 1) недостаточной изученностью терминосферы «Виноградарство и Ви-ноделие» во французском и английском языках;
- 2) необходимостью систематизации понятий изучаемой терминосфе-ры;
- 3) потребностью выявления категориального состава и структуры ка-тегорий данной терминосферы;
- 4) потребностью выявления общих закономерностей, и нахождение различий в категориальном составе данной терминосферы во фран-цузском и английском языках.

**Объектом** данного исследования является терминосфера «Виноградар-ство и виноделие» во французском и английском языках, а **предметом** – ка-тегории, представленные в терминосфере «Виноградарство и виноделие» в изучаемых языках.

**Целью** данной исследовательской работы является выделение и анализ категориального состава терминосферы «Виноградарство и виноделие» во французском и английском языках.

В соответствии с поставленной целью предполагается решение сле-дующих **задач**:

- 1) на основе проблемного анализа научной литературы уточнить рабо-чие понятия исследования: термин, терминология, терминосистема, терминосфера, категория, категориальный подход и определить гра-ницы изучаемой предметной области;
- 2) выявить и проанализировать категориальный состав терминосферы «Виноградарство и виноделие» во французском языке;
- 3) выявить и проанализировать категориальный состав терминосферы «Виноградарство и виноделие» в английском языке;
- 4) на основе решения предыдущих задач проанализировать категори-альный состав терминосферы «Виноградарство и виноделие» во французском и английском языках, а также выявить общее и специ-

фичное в категориальном составе изучаемой терминосферы в сопоставляемых языках.

**Материалом** исследования послужили терминологические единицы, отобранные преимущественно из сферы фиксации: глоссариев, печатных и электронных специализированных словарей по виноградарству и виноделию на французском и английском языках. Общий объем материала составил 2096 единиц: 1046 терминов во французском и 1032 терминов в английском языке.

#### **Методы исследования.**

Исследование выполнено в русле сопоставительного метода. Поставленные в данной исследовательской работе цели и задачи, а также специфика предмета исследования, предопределили необходимость применения целого комплекса методов исследования. В ходе работы были применены следующие методы в их взаимосвязи и взаимодействии:

- 1) метод анализа научной литературы;
- 2) описательно-аналитический метод;
- 3) метод системного анализа;
- 4) компонентный анализ в его дефиниционной разновидности;
- 5) категориально-понятийный анализ.

**Методологической базой** исследования послужили труды таких отечественных и зарубежных ученых в области традиционного и когнитивного терминоведения, изучения категорий и категориального подхода в терминоведении, как В.М. Лейчик, З.И. Комарова, А.В. Суперанская, Т.Л. Канделаки Т.Л., С.В. Гринев-Гриневиц, А.А. Леонтьев, Д.С. Лотте, Н.А. Книгин, А.Э. Буженинов, М.Н. Миронова, К.М. Романова и др.

**Элемент научной новизны** заключается в выявлении категорий, формирующих терминосферу «Виноградарство и виноделие» во французском и английском языках, в их анализе и в сопоставлении данной терминосферы в изучаемых языках.

**Теоретическая значимость** настоящей работы определяется вкладом в решение вопроса о систематизации понятий терминосферы «Виноградарство и виноделие» во французском и английском языках, выявление их закономерностей, сходств и различий в сопоставляемых языках.

**Практическая значимость** настоящей работы состоит в возможности использовании ее результатов при разработке дисциплин «Практический курс иностранного языка», «Лингвострановедение», «Стилистика иностранного языка», «Терминоведение», «Лексикология», в практической деятельности переводчиков.

#### **Апробация.**

Концепция и результаты данной работы были представлены на VIII, IX и X международных научно-практических конференциях ИИЯ УрГПУ «Актуальные проблемы лингвистики и методики» 12 апреля 2016 года, 12 апреля 2017 года и 12 апреля 2018 года.

#### **Структура работы.**

Представленная работа состоит из введения, двух глав, заключения и двух приложений. Список источников и литературы насчитывает 75 наименований.

# ГЛАВА 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ИССЛЕДОВАНИЯ И ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДМЕТНОЙ ОБЛАСТИ

Задача первой главы состоит в том, чтобы заложить теоретические основы сопоставительного исследования терминосферы «Виноградарство и виноделие» с позиций категориального подхода. В связи с этим, особое внимание уделяется уточнению основных рабочих понятий исследования, таких как категория, термин, терминосистема, терминосфера, терминология. Кроме того, необходимо определить границы исследуемой предметной области и дать её общую характеристику.

## 1.1. Категория в философии и логике

Данное исследование посвящено современному видению категориального подхода в лингвистике, но впервые упоминания о категориях появились в философии. В философии под категорией понимается «предельно общие, фундаментальные понятия, отражающие наиболее существенные, закономерные связи и отношения реальной действительности и познания» [ФЭС 1983: 251]. Истоки понятия категории уходят корнями еще в античную философию. Понятие «категория» впервые было введено античным мыслителем Аристотелем. Он выделил десять категорий, а именно: сущность или субстанция, количество, качество, отношение, пространство, время, состояние, обладание, действие и претерпевание. Сущности Аристотель уделяет особое внимание, в отличие от мыслителей, занимавшихся этим вопросом ранее, он не отождествляет сущность мира с его конкретными сферами: вода и воздух. Не принимает он и теорию Пифагора, который заменял сущность числом, и точку зрения Платона, сводившего сущность к идее. По мнению Аристотеля, сущность – это «ничто», способное к самостоятельному существованию и открытое для познания. Сущность – это единство активной формы и пассивной материи, проявляющаяся как «атом бытия» [Книгин 2002: 12]. Сущее,

или бытие в целом, представляется чистой возможностью многообразия сущностей, которые определяются категориями, как «разграничительными линиями» [Александрова 1939: 15]. Все десять категорий имеют свое объективное содержание. Категории составляют особую часть объективной реальности. Аристотель считал, что знающий категории может проследить процесс расчленения сущего бытия до конкретного, исследовать развитие от чистой возможности до сущности, отделить сущность от всего мнимого и иллюзорного. Применяя категориальный анализ, исследователь может объединять рассматриваемые объекты в группы и классы. Это позволяет рассматривать сходные в определенном отношении объекты и, исследуя один объект, распространять полученные знания на остальные родственные объекты. Учение Аристотеля о категориях сыграло важную роль в дальнейших разработках мыслителей по поводу категоризации, а его «какой», «сколько», «где», «когда» в последствие были заменены философскими терминами «качество», «количество», «пространство» и «время».

В дальнейшем большой вклад в развитие учения о категориях внес немецкий классический философ Иммануил Кант. Он рассматривает категории, прежде всего, как формы мышления, производства и получения знаний. В отличие от теории Аристотеля, у которого категории выполняют аналитическую функцию, по Канту они выполняют синтетическую функцию. С помощью категорий человеческий разум осуществляет синтез: объединяет несвязанные между собой чувственные образы в упорядоченные целостные группы. Категория по Канту не аристотелевское средство анализа изучаемой реальности, а инструмент систематизации информации о мире на феноменальном уровне. Кант писал, что в процессе познания принимают участие два явления: чувственный опыт и рассудочное мышление, которое содержит категории. И. Кант создает свою систему категорий, которая имеет: категории количества (единство, множественность и целостность), категории качества (реальность, отрицание, ограничение), категории отношения (самостоятель-

ность и принадлежность, причина и действие, взаимодействие как отношение между действующим и страдающим) и категории модальности (возможность и невозможность, существование и несуществование, необходимость и случайность). По Канту, эти категории изначально присутствуют в человеческом сознании как структурные схемы организации и систематизации первичного опыта, задающие основание общего языка и понимания в рамках освоения мира [Карцева 2012: 92]. Категории качества обеспечивают внутреннюю определенность, упорядоченность, общность свойств конкретного явления. Категории количества обеспечивают ясное выражение качественной определенности изучаемого объекта. Качество и количество связаны мерой, в рамках которой данное качество явления сохраняет свою определенность. Мера – это форма отношения, взаимосвязи структурированных элементов исследуемого объекта, обеспечивающая его целостность, обусловленность и разграниченность [Кант 1994: 114-117]. Таким образом, категории И. Канта являются категориями рассудка, а не категориями бытия, как у Аристотеля. Сознание познающего субъекта воспринимает информацию о мире и систематизирует ее с помощью категорий, создавая определенность, обусловленность и целостность мира.

В философии Гегеля также нашла место теория категорий. В его теории категории задают законы природы, создают их целесообразность, само бытие зависит от категорий. В основе философской системы Гегеля лежит единство бытия и мышления, которое он называет «Абсолютной идеей» или «Абсолютным духом» [Орлов 2011: 61]. Будучи одновременно и субъектом, и объектом развития, «Абсолютная идея» выступает сначала в своем логически чистом виде. Категории в философии немецкого мыслителя имеют жизненную силу и задают энергетический потенциал определенному бытию. Благодаря категориям происходит «опредмечивание Абсолютной идеи» в конкретных формах бытия с последующим возвращением к себе самой в процессе «распредмечивания» бытия. Новое состояние «Абсолютной идеи»

отличается от прежнего состояния только на величину полученного опыта, который поддается расшифровке через категориальный анализ. Категории в философии Гегеля предстают в двух видах: каркас развития «Абсолютной идеи» и ступени исторически развивающегося познания. По Гегелю «Абсолютная идея» лишена чувственности, она демонстрирует возможности чистого разума через свои категории [Орлов 2011: 65]. Лишенные всякой субъективности категории безупречно отделяют одну определенность от другой, обеспечивая ее обусловленность и однозначность, целостность и разграниченность.

В дальнейшем философия марксизма попыталась сориентировать на человека теорию Гегеля, рассматривая ее не как «диалектику Абсолютной идеи», а как «диалектику природы», как инструмент познавательной деятельности человека. В отличие от Гегеля, который строил свою теорию от «Абсолютной идеи» к конкретному бытию, Маркс от анализа отдельного труда к идеям преобразования несправедливой действительности, к идеям формирования «общественного человека и человеческого общества». Основной идеей было создание «диалектико-материалистической» системы категорий, которые осознавались как «отражение наиболее общих объективных свойств бытия и практической деятельности» [Книгин 2002: 22]. Позже выяснилось, что данный подход имеет значительный недостаток, а именно в нем отрицалось понимание категорий как форм мышления, так как признавалось, что категориальный строй мышления формируется и изменяется исторически, не являясь при этом ни абсолютным, ни априорным. Главным положительным аспектом теории являлось признание за категориями социальной роли, так как категории понимались также как отражающие общественно-историческую деятельность людей. Однако в целом, список категорий не сильно отличался от категорий предыдущих исследователей.

В наше время в отечественной философии пытаются сохранить марксистский взгляд на категории и совместить его с имеющимися традициями

(В.С. Стёпин, В.А. Канке, С.А. Лебедев, М.А. Розов). Как указывает В.С. Стёпин, любая форма человеческого познания (обыденное, научное, художественное) в каждую эпоху осуществляется в соответствии с исторически сложившимися категориальными структурами, в которых зафиксированы определенности бытия, выявленные предшествующим развитием познания и практики. «Выступая как отражение наиболее общих структурных характеристик мира, категории фиксируют определенный способ членения и синтеза его объектов» [Книгин 2002: 22].

Все вышеизложенное позволяет сделать вывод, что категории — это не только средство познания мира на феноменальном уровне, как писал Аристотель; не только принадлежность разума, обеспечивающая упорядоченность информации относительно исследуемого объекта, как утверждал Кант; не только творческий потенциал «Абсолютной идеи», как считал Гегель; это в первую очередь результат практического отношения человека к миру, инструмент его познания и объяснения как на феноменальном, так и на сущностном уровне. Категории философии — это единство объективного и субъективного, опредмеченного и распредмеченного, материального и идеального. Плюрализм, составляющий содержание категорий, порождает трудности понимания их сущности. Ввиду того, что категории являются отражением объективного в субъективном, можно сказать, что они всегда объективны по своему содержанию и субъективны по форме восприятия этого содержания. Категории являются универсальными, ибо они объективно выражают сущность человека, мира и их отношения друг к другу. Категории – это предельно широкие понятия, в которых отражено существенное, типическое содержание явлений бытия и господствующих в нем отношений. Таким образом, **категории философии** — это особые понятия, включающие в себя однозначность, обусловленность, целостность, разграниченность, по данной причине отражающие наиболее существенные, закономерные связи и отношения бы-

тия, что позволяет им выступать в качестве эффективного инструмента познания мира.

Перейдем к рассмотрению понятия категория в логике. Все предметы каким-то образом взаимосвязаны, похожи друг на друга в определенном отношении, а значит каждый предмет можно отнести в какой-либо общий класс с другими предметами. Есть классы, которые включают в себя небольшое количество предметов, а есть, которые включают в себя большое количество, формирующиеся по самым общим характеристикам. Данные классы в нашем мышлении получают выражение в виде известных понятий, которые служат для обозначения самых общих сходств между предметами, именно их Аристотель и назвал категориями.

С появлением и развитием логики, с проникновением когнитивного подхода в лингвистические исследования традиционные видения категорий подвергались пересмотру. С классическим пониманием категории (как четкого перечня элементов с единообразным набором категориальных характеристик) связан структурный подход к трактовке языковых категорий, который активно подвергается критике в силу своей неприспособленности к современной лингвистике.

Уже Бертран Рассел пишет о том, что он «не в силах понять значение категорий Аристотеля». Британский философ и логик подчеркивает, что в «Категориях» приводится лишь одна фраза, претендующая на определение категории: «выражения, которые ни в коей мере не означают чего-то сложного». «Суть этого определения, по-видимому, в том, что каждое слово, значение которого не составлено из значений других слов, означает сущность, или количество, или что-то еще» [Рассел 2009: 218]. Иными словами, мы не находим ни одного указания на какой-либо принцип, по которому был составлен список этих категорий, что подлежит критике в наше время уже с позиций логики. Многие исследователи подчеркивают негибкость классических категориальных систем.

Не пересматривая кардинально логические основания формирования категорий как таковых, наука видит классическую теорию категорий «оторванной от реальности», «рассматривающей отношения между реалиями естественного мира, но не рассматривающей того, как человек осмысливает его. Дж. Лакофф писал, «мы часто действительно объединяем вещи в категории на этом основании (на общих свойствах). Но это только малая часть правды» [Лакофф 2004: 18].

Н.Н. Болдырев считает, что «многочисленные языковые явления функционального уровня, имеющие пограничный или переходный характер, не укладываются по своей форме или содержанию в жесткие рамки классических категорий с их ограниченным набором признаков» [Болдырев 2008: 6]. Становление когнитивистики, как подчеркивает Н.Н. Болдырев, «принесло с собой осознание необходимости изучения процессов не только теоретического, осознанного познания, но и познания обыденного, не всегда осознаваемого» [Болдырев 2004: 20].

Таким образом, категории интересовали великие умы как в древности, со времен Аристотеля, так и во все дальнейшие периоды истории. Вопрос о категориях продолжает оставаться актуальным, что подтверждает большое количество исследований ученых различных периодов развития науки, однако он остается не окончательно решенным, что предоставляет возможности новых исследований и является плодородной почвой для современных исследователей.

## **1.2. Терминосфера в ряду смежных терминоведческих понятий**

В современном мире существует несколько способов выражения, передачи и хранения знаний, одним из наиболее удобных является термин. Термины и другие специальные лексические единицы изучает наука терминоведение.

«Терминоведение – самостоятельная научно-прикладная дисциплина, выросшая из лингвистики и впитавшая в себя достижения ряда современных наук и прикладных областей деятельности» [Лейчик 2007: 6]. Оно изучает происхождение, типологии, формы, содержание, функционирование и использование терминов и других специальных лексических единиц. Откуда ясно, что «терминоведение – это наука о терминах и терминосистемах» [Комарова 1991: 7]. Основным объектом терминоведения является терминология, которая определяет свойства и поведение терминов. Что касается термина **терминология**, долгое время оно употреблялось в двух разных значениях:

- 1) терминология как совокупность слов и словосочетаний, называющих специальные объекты и выражающих специально-профессиональные понятия;
- 2) терминология – раздел языкознания, изучающий совокупности терминов, их грамматическую организацию законы функционирования [Головин 1987: 7].

Многозначность этого понятия привлекала внимание специалистов из разных стран. Например, Дж. Сейгер отметил неудовлетворенность термина терминология, поскольку, говорит он, им обозначаются три разных понятия:

- 1) система понятий и терминов специального языка или глоссарий, то есть систематическая подборка понятий терминов;
- 2) изучение терминов специального языка и системной организации этих терминов, то есть лексикология специального подъязыка;
- 3) изучение общих лексических черт специальных подъязыков вообще [Сейгер 1974: 73].

Г. Рондо предложил следующие дефиниции для термина терминология:

- 1) совокупность терминов определенной области;
- 2) методы отбора и классификации терминов, создания неологизмов, распространение терминов;

3) наука, объекты которой имеют лингвистический характер [Рондо 1980: 14].

Изучением полисемии термина **терминология** занимались такие отечественные ученые, как А.В. Суперанская, Н.В. Подольская, Н.В. Васильева. Согласно их точке зрения, этим термином обозначается пять понятий:

- 1) совокупность или некоторое неопределённое множество терминов-слов вообще;
- 2) совокупность терминов (понятий и названий) какой-нибудь определённой отрасли знания (медицинская терминология, географическая терминология);
- 3) учение об образовании, составе и функционировании терминов вообще;
- 4) учение об образовании, составе и функционировании терминов определённой отрасли знания, употребляющихся в определённом языке, и их эквивалентах в других языках;
- 5) общее терминологическое учение [Суперанская, Подольская, Васильева 2008: 14].

По мнению А.В. Суперанской, Н.В. Подольской и Н.В. Васильевой, условия контекста или ситуации помогают однозначно соотнести термин терминология в каждом его употреблении.

Таким образом, «**терминология** – совокупность терминов различных областей производства, техники, науки, искусства, общественной жизни и т.д. и наука о них» [Лейчик 1993: 5].

В ходе развития терминологии появляется проблема несоответствия между терминами и понятиями, что мешает активному функционированию терминов в сфере профессионального общения. Причиной этого несоответствия является развитие науки и возрастание ее роли в жизни общества, глобализация, а следовательно, заимствование терминов из других языков, слишком быстрый рост их количества. Вследствие данных проблем возникает острая потребность упорядочивания и систематизации терминологии, а значит и

владения знаниями о языковых особенностях и законах развития терминологии. Откуда следует, что главная цель терминоведения – это изучение особенностей формирования и развития терминологии для повышения эффективности использования терминов.

Перейдем к рассмотрению основного объекта исследования терминоведения – термину. Несмотря на большое количество исследований, посвященных вопросам терминологии, специалисты еще не сошлись в едином определении понятия «термин», так как эта единица является самой многоликой и неопределенной. Существует несколько подходов к определению понятия «термин»: одни исследователи пытаются дать ему достаточное логическое определение; другие – описательно раскрыть содержание термина, приписав ему характерные признаки; третьи – выделяют термин путем его противопоставления какой-либо негативной единицы; четвертые ищут противоречивые процедуры выделения терминов, чтобы прийти потом к строгому определению этого понятия; пятые пытаются дать хотя бы «рабочее» определение [Комарова 1991: 15].

Термины выступают в качестве объекта в широком диапазоне областей теоретической и прикладной деятельности, каждая из которых выделяет в термине нужные ей аспекты. Термин – это динамическое явление, которое рождается, формулируется, углубляется в процессе познания, перехода от концепта – мыслительной категории – к вербализованному концепту, связанному с той или иной теорией, концепцией, осмысляющей ту или иную область знания и деятельности (когнитивное терминоведение). Логическое определение термина – связь с понятием (либо обозначает, либо обозначает и выражает понятие) и его логическая системность (систематичность) [Лейчик 2007: 73]. Сам В.М. Лейчик дает следующее определение термина: «**Термин** — это лексическая единица определенного языка для специальных целей, обозначающая общее — конкретное или абстрактное — понятие теории оп-

ределенной специальной области знаний или деятельности» [Лейчик 2007:31].

Л.В. Морозова по-другому определила понятие **термин** – слово или словосочетание, имеющее дефиницию (обязательная научная дефиниция – признак термина) [Морозова 1993: 21], которое позже было признано неверным.

«Термин – это слово (или словосочетание), являющееся единством звукового знака и соотнесенного (связанного) с ним соответствующего понятия в системе понятий данной области науки и техники» [Кулебакин, Климовицкий 1970: 19-20].

О.С. Ахманова понимает под термином «слово или словосочетание специального (научного, технического и т.п.) языка, создаваемое (принимаемое, заимствуемое и т.п.) для точного выражения специальных понятий и основанное на дефиниции» [Ахманова 2004: 607].

В толковом словаре русского языка под ред. Д.Н. Ушакова находим следующее определение термина: «Термин (от лат. *Terminus* – предел, граница): 1. В формальной логике – понятие, выраженное словом; 2. Слово, являющееся названием строго определенного понятия (обозначающие специальные понятия отдельных отраслей науки, искусства, техники и производства и т.д.) // специальное слово и выражение, принятое для обозначения чего-нибудь в той или иной среде, профессии» [Ушаков 1940: т.4, с.689].

В логическом словаре Н.И. Кондакова термин определяется как слово или словосочетание, являющееся точным названием строго определенного понятия науки, техники и др. [Кондакова 1971: 518].

После изучения ряда существующих подходов, мы приняли решение в рамках нашего исследования придерживаться мнения З.И. Комаровой, которая писала, что в определении термина важна в первую очередь его «соотнесенность с понятием, принадлежащим исследуемой специальной области

знания» [Комарова 1991: 14]. Термин неразрывно связан с понятием, а именно:

- 1) понятие, которое обозначается термином, взаимосвязано с другими понятиями той же области, является элементом системы понятий;
- 2) термин взаимосвязан с другими терминами, является элементом терминологической системы.

Термин занимает ведущее место среди нескольких разрядов языковых единиц, включенных в специальную лексику. В научной литературе отмечается, что «термины общепризнанно являются одной из главных лексических групп языков науки, составляют специфику данной функциональной разновидности, отличают научную сферу общения от других сфер функционирования общелитературного языка... Терминология составляет одну из главных групп языкового состава любого научного изложения» [Митрофанова 1973: 32-33].

Термин является элементом определенной совокупности языковых единиц, которая называется терминосистема. При изучении терминосистем применяются методы формальной логики и примыкающие к ним методы информатики, теории классификации, теории графов, и общей теории систем. В области анализа отдельных терминов и их совокупностей – методы семиотики и теории вариантности. В практической сфере – стандартизации.

Под **терминосистемой** понимают «систему терминов какой-либо отдельной науки, области знания, техники и т.д., подчеркнуто манифестируя основной признак терминов – системность» [Комарова 1991: 6].

Б.Н. Головин выделяет следующие признаки терминосистемы:

- 1) терминосистема представляет собой ... совокупность терминов, совместно обслуживающих коммуникативно-тематическое или коммуникативно-ситуативное задание;
- 2) элементы терминосистемы ... структурно связаны друг с другом и с системой в целом;

3) нет ни одного термина, который не входил бы в ту или иную терминосистему и др. [Головин 1981: 3].

Одним из понятий, соотносимых с понятием терминосистемы, является **терминосфера**, которое в настоящее время нередко встречается в научной литературе. Достаточно привести названия ряда научных трудов, например: «Структурно-семантические и функциональные характеристики экономической терминологии: в рамках сегмента терминосферы «Рыночная экономика»; «Функциональность терминов и понятий терминосферы «Налоги и налоговое право»; «Семантика, деривация и функционирование номинаций терминосферы «психология развития»; «Терминосфера бокса как источник метафорической номинации в немецком языке»; «Терминосфера СМИ в русском и английском языках» и многие другие. Следует отметить, что на данный момент не существует официальной дефиниции термина терминосфера, закрепленной в словаре. Пока между лингвистами и терминологами не существует единого понимания данного термина, каждый вкладывает в него собственную интерпретацию. Это во многом зависит от целей и задач проводимых исследований, научной концепции и позиции автора и т.д.

Ш.Н. Абдуллаева отмечает, что в целом можно выделить несколько подходов в интерпретации понятия терминосфера.

Во-первых, это когда термин и понятие «терминосфера» употребляются как синоним термина и понятия «терминосистема».

Во-вторых, считается, что терминосфера имеет более мягкие, более свободные границы, чем терминосистема. По мнению данных исследователей, терминосфера характеризуется большей открытостью своих границ, проницаемостью одной терминосферы в другие, и наоборот. Из этого следует, что терминосфера не является единой терминосистемой, потому что в терминосфере могут находиться несколько терминосистем.

В-третьих, терминосфера рассматривается как понятийное пространство или совокупность понятийных пространств, каждая из которых вбирает в

себя как одну, так и несколько терминосистем и терминоподсистем [Абдуллаева 2016: 32].

В рамках нашего исследования, мы будем придерживаться второй точки зрения, поскольку такое понимание терминосферы наиболее точно отражает характерные особенности, специфику предметной области «Виноградарство и виноделие». Данная терминосфера не является абсолютно однородной с точки зрения обслуживающих её терминологических единиц. Она включает различные терминологии и терминосистемы таких областей знания, которые тесно взаимосвязаны с рассматриваемой предметной областью, а также консубстанциональные термины, встречающиеся помимо терминологии и в обыденной речи.

Рассмотрев основные понятия терминоведения, переходим к категориальному подходу.

### **1.3. Категориальный подход в терминоведении**

В первую очередь, терминоведение – это наука, изучающая термины, которые являются языковым способом выражения понятий, следовательно, мы будем говорить о языке и его связи с мышлением, без которого невозможны категории.

Многие исследователи-вербалисты утверждают, что мышление не может быть представлено без языка. Г.В. Колшанский говорит о том, что «проблема становления языка и мышления излагается именно в свете генетически единого характера этого процесса» [Колшанский 2010: 11]. Язык является необходимым условием для реализации мысли и объективации мышления. В.Ф. Гумбольдт при раскрытии идеи народного духа приходит к той же мысли: «хотя мы и разграничиваем интеллектуальную деятельность и язык, в действительности такого разделения не существует» [Гумбольдт 2001: 68]. О невозможности протекания мышления вне языковой формы говорит и Эмиль Бенвенист, убежденный, что «подобный вопрос вообще лишен смысла, так

как без языкового оформления, вне поля деятельности языка существуют лишь неясные побуждения, волевые импульсы, выливающиеся в жесты и мимику. Языковая же форма является тем самым не только условием передачи мысли, но прежде всего условием ее реализации» [Бенвенист 2009: 105]. Разрабатывая положения теории речепорождения, С.Д. Кацнельсон писал о формировании посредством мысли и языка единого речемыслительного процесса, который сопутствует мысли уже на начальной фазе ее зарождения.

Другие же исследователи, напротив, отрицают зависимость мышления от языка, утверждая возможность их раздельного существования. Данную мысль доказывал А.А. Леонтьев считавший, что наряду с языковым мышлением существует и интериоризированная форма мышления как результат специфического преобразования внешней практической деятельности. «Генетические исследования открыли бесспорный факт существования процессов мышления, протекающих также и в форме внешней деятельности с материальными предметами» [Леонтьев 2005: 37].

Многие лингвисты, опираясь на данные психологии, подтверждают возможность существования мышления вне языка. Б.А. Серебренников указывает, что существуют и неязыковые абстрактные понятия, формируемые независимо от звукового комплекса. Это понятийное мышление, наглядно-образное, наглядно-действенное, инструментальное и техническое мышление, а также вся область так называемого практического интеллекта. А.А. Потебня говорит о том, что «область языка далеко не совпадает с областью мысли. В середине человеческого развития мысль может быть связана со словом, но в начале – она, по-видимому, еще не доросла до него» [Потебня 2007: 41].

Рассмотрев противоположные взгляды на степень взаимосвязи языка и мышления, вернемся к роли категорий в терминоведении и языковом выражении понятий. Одним из основополагающих принципов терминологии как совокупности терминов является ее системность. Категориально упорядо-

ченная терминология позволяет структурировать саму научную систему знаний и практический опыт в данной сфере. При построении и упорядочении терминов в основу кладутся систематические, не изолированные признаки.

В лингвистике и терминоведении существуют понятия научной и языковой категоризации. Рассмотрев их точки соприкосновения, выявим их сходства и различия. К сходствам можно отнести общность их основной цели, заключающейся в познании человеком окружающего мира, общую направленность – от перцептивного опыта к абстрактному, от единичного к общему, а также общности некоторых механизмов, например, метафоризации [Комарова, Дедюхина 2011: 21]. Стоит отметить, что научная категоризация всегда в большей или меньшей степени учитывает результат естественной категоризации, т.е. языковая категоризация является своеобразной основой научной. Отличия представляются как в самих основаниях этих двух видов, так и в принципах их организации и развития. Научная категоризация отличается осознанным и направленным характером, четко поставленными задачами, для решения которых каждая наука обладает собственным инструментарием. Научные категории отличаются системностью, большей глубиной, более четким и детальным структурированием, более высоким уровнем абстракции. Научная категория базируется на научной логике и является метаязыковой. Естественная категоризация осуществляется стихийно и более медленно. Также научную категоризацию отличает большая глубина и системность, более четкое и детальное структурирование и высокий уровень абстракции. Языковая категория базируется на языковой логике, а именно существует в индивидуальном и коллективном сознании носителей языка, и отражается в их коммуникативной деятельности.

Что касается типологии языковых и научных категорий, сложилась парадоксальная ситуация: с одной стороны в философии, языкознании и терминоведении выявлено, что категориальный строй мышления выступает в качестве необходимой предпосылки и условия всякой познавательной дея-

тельности, с другой – точное число категорий ни философских, ни языковых, ни научных не установлено [Канке 2008: 102]. Причину этого В.А. Татаринев высматривает в том, что «категории, определяемые как формы мыслительной деятельности, сами оказываются «бесформенными», «бестелесными». В этом заключена одна из причин «открытости» списка категорий как идеальных сущностей [Татаринев 2006: 528].

В нашем исследовании мы будем опираться на положение Д.С. Лотте, согласно которому необходимо учитывать близкие связи, имеющие место между понятиями определенной сферы научного знания. «Эти связи отражаются в категориях, которые объединяют родственные и близкие понятия и терминируются в LSP (LSP – Language for special purposes). Наиболее высоким уровнем системной организации является категориальный» [Лингвистический аспект..., 1993: 80].

Д.С. Лотте первым затронул вопрос о категориальной классификации в языке науки и выделил четыре научно-технических категории: процессов, предметов техники, свойств и единиц измерения [Лотте 1961: 29]. Позже, Т.Л. Канделаки дополнила эту систему категорий категориями величин, наук и отраслей, профессий (категория профессионального деятеля, по Е.И. Головановой) [Канделаки 1977: 9]. Исследование агрономической терминосистемы З.И. Комаровой также посвящено описанию этих категорий [Комарова 1991]. А.Э. Буженинов провел исследование категориального аспекта подязыка гомеопатии [Буженинов 2013].

Существуют также работы, посвященные отдельным категориям: категории профессионального деятеля посвящены исследования Л.А. Шкатовой [Шкатова 1967], Е.И. Головановой [Голованова 2004]. Особенности семантики категорий свойств изучала В.Е. Бутрим [Бутрим 1986].

Таким образом, категориальный подход в изучении терминологии позволяет с максимальной точностью выявить категориально-понятийный состав конкретной научной области. Логико-понятийный анализ, как пи-

шет А.С. Герд, «имеет целью вскрыть и выявить всю иерархию понятийной структуры данного LSP» [Герд 1981: 10]. При этом категоризация есть объединение тематических групп терминов не по языковому, а по внешнему для языка признаку [Бутрим 1986: 24]. «Статус самостоятельности категорий относителен: свойства пересекаются с качествами, величины - с категорией единиц измерения» [Лингвистический аспект... 1993: 80]. Категориальная система определенной научной области точно отражает ее специфику, показывает совокупный социальный и профессиональный опыт людей в данной отрасли знания. «Запасы смыслов, накапливаемые людьми в процессе познания и освоения мира, обладают самостоятельной реальностью, однако в своем проявлении оказываются неизменно связанными с материальностью разного характера – с окружающим миром и знаковой системой» [Налимов 1989: 83]. Вышесказанное доказывает, что категориальный подход к изучению терминосферы является наиболее эффективным и актуальным.

#### **1.4. «Виноградарство и виноделие» как особая профессиональная область**

Виноградарство и виноделие зародилось еще в глубокой древности в эпоху энеолита. Древних людей привлекли яркая внешность и сладкий вкус дикого винограда, а легкость размножения и большая приспособляемость растения к окружающим условиям способствовали выведению множества его сортов и быстрому распространению. Из археологических раскопок ученые выяснили, что впервые виноград был введен в культуру Азии и Месопотамии, на территории современных Ирана и Афганистана. Из собранного винограда человек начал делать сок, который через несколько дней превращался в бродящую жидкость, а затем в вино. Именно поэтому культура виноградарства и виноделия неразрывно связаны между собой.

Несколько позже, в Древнем Египте люди разработали различные способы приготовления и фильтрации вин. Еще позже около 3 тыс. лет назад культура виноградарства и виноделия процветала в Древней Греции, где она также отразилась на верованиях и искусстве местных жителей. Нередко в отдельные вина добавляли травы, плоды, мед, смолы для создания особых ароматов, более долгих сроков хранения и придания лечебных свойств. Из Греции виноградарство и виноделие распространилось западнее по средиземноморскому побережью в Рим, где вино стало основным напитком, и существовало более 80 сортов вин, изготовленных из разных сортов винограда. После завоевания Цезарем Галлии виноградарство и виноделие переживают свой расцвет во Франции. С XII в. Франция начинает экспортировать свою винную продукцию в соседние страны. В 1221 г. граф Тулузы Раймон VII издал закон о контроле качества вин, чтобы избежать переизбытка. В XVIII в. основывается первая компания по производству шампанского. В 1855 г. в Бордо была проведена и зафиксирована классификация вин. В эпоху раннего Средневековья в европейском виноделии наступает эра деревянных бочек, когда вино наливается, выдерживается и перевозится именно в бочках.

В XV веке н.э. многие сорта винограда были завезены на остров Мадейру, в Южную Африку, Австралию, Японию и Корею. В XVII веке виноград был завезен в Северную Америку, где произошла естественная гибридизация и дикими американскими видами, и только в конце XIX века получил свое распространение в Южной Америке и в СССР [Мир вина: электронный ресурс].

Перейдем к разбору ключевых понятий изучаемой предметной области. Термин **виноградарство** является многозначным. Им обозначают:

- 1) отрасль сельского хозяйства, возделывание винограда;
- 2) науку (раздел растениеводства) о биологических особенностях винограда и способах его возделывания.

В качестве отрасли сельского хозяйства виноградарство имеет несколько производственных направлений (например, виноградарство – как сырьевая база винодельческой промышленности). Как раздел растениеводства, виноградарство состоит из нескольких разделов: общее виноградарство, частное виноградарство, ампелография, селекция винограда [Большая советская энциклопедия: электронный ресурс].

Под **виноделием** понимают технологический процесс изготовления вина из винограда, а также из других плодов и ягод путем спиртового брожения. Сложный процесс производства вина делится на два этапа: *первичное виноделие*, состоящее в переработке винограда, приготовлении вино-материалов; и *вторичное виноделие* (иногда встречается термин *подвальное хозяйство* [Романова 2008: 43]), включающее обработку и выдержку вино-материалов с целью придания им характерного вкуса, букета ароматов и стабильности [Большая советская энциклопедия: электронный ресурс].

Опираясь на основные особенности процесса производства, мы можем дать вину такое определение: **Вино** – это алкогольный напиток, получаемый путем брожения заранее подготовленного виноградного сока или сусла с последующей обработкой, имеющий крепость от 9 до 16% (натуральные вина) и от 16 до 22% (крепленые вина). В мире существует множество видов вина, вкус, качество и цвет которого зависят от его происхождения, микроклимата, сорта винограда, года сбора урожая и технологии производства (различные классификации) [Пелях 1999: 55]. По технологии изготовления все вина делятся на несколько категорий: игристые, тихие, натуральные сладкие, крепленые и ароматизированные. Наиболее распространенная категория – это тихие вина, разделяемые на сухие, полусладкие и полусухие [Кишковский, Мержаниан 1984: 54-65].

Что касается производства вина, после сборки виноград проверяют на соответствие требованиям определенных стандартов, после чего подвергают первичной обработке (мойка гроздей, отделение гребней, дробление,

тепловая и ферментативная обработка). После дробления виноград помещают в чаны, где вводятся специальные вещества, убивающие бактерии. Далее происходит брожение или алкогольная ферментация.

Брожение – довольно сложный химический процесс, который вызывают дрожжи, способствующие разложению сахара на спирт и углекислый газ, производящий выделение теплоты. Именно с помощью брожения раздробленного винограда получают вино. Для красных вин в брожении применяют только красные сорта винограда с кожицей, которая придает будущему вину цвет, а для производства белых вин могут быть использованы любые сорта. Для производства розового вина, контакт кожицы с суслом происходит в течение нескольких часов, затем ее отделяют. Обычно процесс брожения проходит при температуре 20-22 °С (для белых вин) и 28-30 °С (для красных вин), который протекает от 4 до 10 дней, в зависимости от типа вина:

- белые и розовые вина - 5 - 7 дней;
- столовые, местные вина - 4 - 6 дней;
- красные вина - 7 - 10 дней.

При производстве полусухих и полусладких вин брожение прерывается чуть раньше, до исчезновения сладкого вкуса.

После завершения процесса брожения вино сливается. Это вино из самотека, которое считается лучшим. Отжимая гущу (мезгу), получают прессованное вино, которое либо используют при производстве столовых вин, либо добавляют его в вино из самотека. Эти вина помещают в отдельные емкости для завершения ферментации.

Спустя 2-3 недели сладкий сок постепенно превращается в жидкость, полностью лишенную сахара и обогащенную спиртом. Так получается молодое вино, мутное и насыщенное газами, которое далее подвергается осветлению, придающему вину прозрачность.

Осветление может происходить несколькими способами:

- **оклейка** или добавление в вино взбитого белка, желатина, бентонита (глины). Осаждаясь, эти субстанции обволакивают все взвешенные частицы и вино становится прозрачным;
- **сцеживание вина**, когда вино хранится в небольших емкостях и периодически сцеживается, также обогащаясь кислородом;
- **фильтрация и центрифугирование**, которая позволяет избежать попадания в вино самых мельчайших частиц [Технология производства вин: электронный ресурс].

В ряде случаев в ходе производства осуществляется соединение продукции нескольких виноградников, урожаев, сортов винограда.

**Ассамблирование** – соединение разных сортов винограда, продукции различных виноградников или одного года урожая в пределах одного региона. Эта процедура позволяет повысить качество вин.

**Купажирование** – соединение вин различных регионов, стран или урожая разных лет. Данная операция используется в отношении более простых вин (столовых, местных).

Рассмотрим разные категории вин, формирующихся на данном этапе.

**Натуральные сладкие вина** производятся из высокосахаристого винограда. Часть сахара в процессе ферментации превращается в спирт, однако еще до полного ее завершения дрожжи истощаются, и в вине остается натуральный сахар. Как правило, сладкие вина отличаются повышенным содержанием алкоголя и долгим сроком хранения.

**Игристые вина** изготавливают по «шампанскому» методу, который заключается в двойном брожении вин: первоначально в специальных емкостях, затем в бутылках из толстого стекла.

**Крепленые вина** производят с помощью добавления в сусло виноградного спирта через несколько дней после начала ферментации. Спирт убивает дрожжи и в вине остается часть сахара. Крепленые вина имеют от 18% до 20% алкоголя и хранятся на протяжении многих лет.

Вина категории «фрицанте» – искристые вина, имеющее небольшое давление внутри бутылки. Оно достигается за счет выделения углекислого газа, который появляется из-за того, что вино было разлито в бутылки незадолго до окончания ферментации. Типичным представителем этого класса является итальянское вино «Ламбруско».

К **ароматизированным** относятся вина, изготовленные путем добавления в сусло сахара, настоев ароматических трав и корней, спирта. Сюда относятся вермуты, кампари, хинные аперитивы.

После завершения вышеописанных процессов начинается процесс выдержки вина, который протекает от нескольких недель до нескольких лет: все зависит от типа производимого вина. Вино выдерживают в специальных емкостях: деревянных бочках или металлических цистернах. Вина молодые, не предназначенные в будущем для длительного хранения, выдерживаются от нескольких недель до 3 месяцев. Белые вина выдерживают от 6 до 9 месяцев. Процесс выдержки красных вин может занимать от 1 года до 5 лет. Традиция требует, чтобы работа с лучшими красными винами и их выдержка проводилась в дубовых бочках. Главное преимущество бочек (особенно новых) в том, что они придают вину ванильный аромат, прекрасно сочетающийся с ароматами винограда. Крепленые вина могут выдерживаться в бочках многие годы.

Далее происходит разлив вина, для чего традиционно используют стеклянную бутылку. Сегодня в мире существует несколько видов бутылей, их вместимость бывает различной. Стандартной считается бутылка емкостью 0,7-0,75 л.

Корковая пробка, которой укупоривается бутылка, изготавливается из коры пробкового дуба. Пробка позволяет вину «дышать», и это делает ее незаменимой при хранении вина в течение длительного времени. На пробках могут выжигаться разные надписи: год урожая, наименование, торговая марка, фирма-производитель вина, номер партии и др.

Для того чтобы выдержка шла должным образом, вино должно содержаться в определенных условиях:

- строгий контроль температуры;
- контроль влажности;
- недопущение яркого цвета;
- отсутствие вибрации;
- отсутствие сильных запахов;
- поддержание чистоты;
- хранение бутылок в горизонтальном положении, так, чтобы вино омывало пробку.

Изучением вин и их классификаций занимается наука – **энология**. Существует несколько способов классификации вин, зависящих от различных факторов, рассмотрим основные из них.

#### 1. Классификация по перебродившему продукту:

- *виноградные*, приготовленные только из сока винограда;
- *плодовые вина* (для их приготовления используются груши, яблоки и другие плоды);
- *ягодные вина* (садовые и лесные ягоды, вишни, сливы, персики, абрикосы, и т.д.);
- *растительные вина* (для их приготовления используют сок деревьев, дынь, арбузов, лепестки цветов);
- *изюмные* (приготовлены из сушеного или вяленого винограда).

#### 2. Классификация по цвету и качеству.

##### 2.1. В зависимости от цвета вина делят на:

- белые (от светло-соломенного до янтарного), со временем темнеет;
- красные (от светло-рубиновых до темно-гранатовых), со временем бледнеет;
- розовые.

##### 2.2. В зависимости от качества и сроков выдержки вина делятся на:

- молодые;
- невыдержанные;
- выдержанные;
- марочные;
- коллекционные.

Самыми лучшими считаются марочные и коллекционные вина. Классификация по способу приготовления:

- натуральные;
- подслащенные медом или сахаром;
- ароматизированные (с добавлением экстрактов растений);
- крепленые (с добавлением спирта).

3. Классификация по содержанию сахара и спирта:

- сухие (от 8 до 11% спирта и до 3 г/л сахара);
- полусухие (8,5-15% спирта и 4-18 г/л сахара);
- полусладкие (9-13 % спирта и 30-80 г/л сахара);
- десертные (15-17% спирта и 160-200 г/л сахара);
- ликерные (12-16% спирта и 210-300 г/л сахара);
- крепкие (17-21 % спирта и 30-120 г/л сахара);
- ароматизированные десертные;
- ароматизированные крепкие.

4. Классификация по содержанию углекислоты:

- шипучие;
- тихие (столовые, крепленые и ароматизированные).

Во Франции законодательством установлено четыре категории качества вин:

- 1) низкая категория – столовые вина (Vin de Table), наименее плотные и крепкие, не обладающие изысканным букетом, для каждодневного употребления;

- 2) местные вина (Vin de Pays) из сортов винограда определенной местности, контролируемые дегустационной комиссией, крепость не ниже 10%;
- 3) марочные вина контролируемых наименований высшего качества (Vin Delimité de Qualité Supérieure), хорошие, но не выдающиеся вина, обязательно проходящие дегустацию;
- 4) высшая категория качества – вина контролируемых наименований по происхождению (Appellation d'Origine Contrôlée), соответствующие строгим требованиям, относящимся к местности производства, сортам используемого винограда, способу обработки лозы и т.д.

Самыми популярными французскими винами являются бордо, шампанское и бургундское, а вина контролируемых наименований по происхождению являются гордостью французского виноделия.

Сегодня Франция является общепризнанным лидером в области виноградарства и виноделия: производство и потребление вина стало неотъемлемой частью культуры. Каждый из ее регионов прославился своими неповторимыми и изысканными винами.

### **1.5. Специфика терминосферы «Виноградарство и виноделие»**

Как показывает анализ литературы, десятки столетий виноградарство и виноделие привлекают к себе внимание людей, наука хорошо изучила его историю и особенности производства. Однако, несмотря на давнюю историю, данная предметная область не была в достаточной мере изучена с лингвистической точки зрения. Анализ доступной нам литературы позволяет сделать вывод, что к лингвистическому анализу она привлекалась лишь дважды: рассматривались ее средиземноморские и субрегиональные реалии на материале итальянского, испанского и французского языков [Романова 2008], а также ее лексико-семантический и словообразовательный аспекты на материале английского и русского языков [Миронова 2009].

Так, К.М. Романова в своей диссертационной работе разработала классификацию субрегиональных реалий сферы «Виноделие», выявила, что «Виноделие» является одной из приоритетных специфических сфер Средиземноморского европейского субрегиона, провела сравнительный анализ особенностей терминообразования в итальянском, испанском и французском языках. Также она пришла к выводу, что французский язык является доминирующим в лингвокультурной сфере «Виноделие», а сама сфера «Виноделие» является одной из приоритетных средиземноморских специфических сфер.

В диссертации М.Н. Мироновой дан анализ лексико-семантических и словообразовательных особенностей единиц терминополья «Виноградарство и виноделие» на примере английского и русского языков, было отмечено, что широко распространена метафоризация и заимствование терминов данного поля из других европейских языков, было выделено 22 лексико-тематических группы в английском и русском языках и сделан вывод, что когнитивное представление носителей этих языков совпадает.

Перейдем к лингвистической характеристике терминосферы «Виноградарство и виноделие». Нельзя упустить из внимания влияние соседних языков на формирование терминологии определенной терминосферы. Самым распространенным видом влияния, оказываемого одним языком на другой, является заимствование слов и конструкций словообразования. Так, Сепир приводит пример, когда древние германские народы северной Европы, вследствие своего торгового или военного контакта с римлянами, ознакомились с виноделием, приняли латинские слова в качестве наименований для нового напитка (vinum – вино, английское – wine, немецкое – Wein) [Сепир: 174-175]. В связи с всемирной глобализацией, в настоящее время очень распространено явление лингвистического заимствования понятий и определений из языков стран, в которых развитие конкретной области опережает ее развитие в других странах.

Поскольку вино является результатом труда многих специалистов, кроме лексики, которая относится непосредственно к вину, используются термины из таких областей как: виноградарство, ботаника, ампелография, биохимия, геология, почвоведение, бочарное производство и многих других, а также названия бутылок, бочек разных регионов, производителей вина, бокалов, сортов винограда, что определяет «Виноградарство и виноделие» как терминосферу. К.М. Романова в своей исследовательской работе выделила следующие крупные тематические группы, содержащие реалии виноделия:

- ампелография (наиболее многочисленная группа – названия сортов винограда);
- энология (производство вина);
- дегустационные характеристики (аромат вина, цветовые оттенки, вкусовые характеристики, вязкость, полнотелость);
- винные аксессуары («техническая сторона» культуры виноделия, винная тара);
- аббревиатуры, используемые в виноделии [Романова 2008: 49].

К.М. Романова в своем исследовании пришла к следующим выводам об особенностях номинации в романских языках:

- 1) при номинации сортов винограда используются такие экстралингвистические признаки / факторы, как: цвет, форма, биологические особенности винограда, история появления той или иной виноградной лозы на территории Средиземноморского европейского субрегиона, 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);
- 2) в номинации свойств винограда можно выделить следующие мотивировочные признаки:

- «морфологические и биологические характеристики»;
- «цветовые и вкусовые характеристики» (тактильно-вкусовые ощущения, цвет);

3) номинации от географических названий [Романова 2008: 104].

Главной особенностью образования сортов винограда во французском языке являются специальные суффиксы (ot, ette).

Из всего вышесказанного можно сделать вывод, что формирование терминосферы «Виноградарство и виноделие» обусловлено двумя основными предпосылками: экстралингвистическими и лингвистическими. Экстралингвистические предпосылки отражают необходимость именовать новые реалии, явления, выделившиеся в картине мира. Лингвистические предпосылки связаны с разнообразием понятийных отношений, передаваемых терминологическими сочетаниями, а также с возможностью объединения в словосочетания разных в понятийном отношении компонентов.

Терминосфера «Виноградарство и виноделие» представляет собой языковую модель определенной специальной области, которая имеет такие признаки, как целостность, относительная устойчивость, взаимосвязь с другими терминологиями и открытость границ.

Исследуемая терминосфера включает наименования разных видов вин, различных форм процесса производства; лексику, связанную с практикой и теорией виноделия, сопутствующими аспектами виноградарства и виноделия. Терминосфера «Виноградарство и виноделие» - сложное и многогранное явление по охвату материала и по лексическому составу, которое включает нормативную терминологию, диалектизмы и регионализмы, заимствования и варваризмы, неологизмы, а также профессионализмы. Терминосфера «Виноградарство и виноделие» представляет научный интерес с точки зрения ее системного строения, истории формирования и эволюции, устойчивости и изменчивости в динамике, лингвокультурного компонента.

Таким образом, для применения категориального подхода в исследовании терминосферы в первую очередь мы проанализировали развитие учений о категориях и определили понятие в философии: **категории** – это «предельно общие, фундаментальные понятия, отражающие наиболее существенные, закономерные связи и отношения реальной действительности и познания» [ФЭС 1983: 251]. Далее мы изучили основные понятия терминоведения такие, как термин и терминология, а также поняли, что **терминосфера**, по сравнению с терминосистемой, имеет более свободные границы.

В ходе изучения проблемы категориального подхода в терминоведении, мы опираемся, в значительной мере, на труды Д.С. Лотте, как основоположника отечественного терминоведения, предложившего первоначальную модель технической терминологии, состоящую лишь из четырех общих категорий: процессов, предметов техники, свойств и единиц измерения. Далее мы рассмотрели работы Т.Л. Канделаки, которая, в свою очередь, продолжила развитие идей Д.С. Лотте, создав свою собственную методiku категоризации, и добавила категории величин, наук и отраслей, профессий (категория профессионального деятеля, по Е.И. Головановой).

Изучив исследования предметной области «Виноградарство и виноделие», мы пришли к выводу о том, что данная сфера человеческой деятельности имеет богатую историю, основные этапы которой были описаны в данной главе. Помимо богатейшей истории, были описаны основные особенности процесса выращивания винограда и, собственно, производства различных вин. Не упущено из внимания наличие разнообразных классификаций вин по разным критериям, разнообразие видов вин, а также орудий и тары, используемой в процессе производства и розлива вин. Нельзя не отметить тот факт, что сфера «Виноградарство и виноделие» является одной из приоритетных областей Средиземноморского побережья, а французский язык является доминирующим в данной лингвокультурной сфере. В ходе анализа доступной литературы были отмечены основные лингвистические характеристики обра-

зования терминологии данной терминсферы и была подтверждена необходимость рассмотрения терминсферы «Виноградарство и виноделие» с позиции категориального подхода.

## ГЛАВА 2. КАТЕГОРИАЛЬНЫЙ СОСТАВ ТЕРМИНОСФЕРЫ «ВИНОГРАДАРСТВО И ВИНОДЕЛИЕ» ВО ФРАНЦУЗСКОМ И АНГЛИЙСКОМ ЯЗЫКАХ

### 2.1. Методика исследования

Основным методом исследования терминологической сферы «виноградарство и виноделие» во французском языке послужил категориально-понятийный анализ. Этот метод позволяет выявить базовый классификационный признак, который становится параметром отнесения термина к определенной категории, посредством дифференциации различных и объединения схожих признаков.

Продемонстрируем алгоритм анализа на примере термина *accolage* (*подвязка лозы*) – *opération consistant à fixer les rameaux aux fils de palissage afin de leur éviter les secousses du vent et favoriser ainsi la prise de soleil et de chaleur*. Из дефиниции можно заключить, что *opération* является категориальной семой и позволяет отнести данный термин к универсальной категории «процессы».

Приведем пример из английского языка: *tannin* – *the mouth-puckering substance - found mostly in red wines - that is derived primarily from grape skins, seeds and stems, but also from oak barrels*. В данной дефиниции ясно видно, что термин относится к специфической категории «субстанции».

Материалом исследования послужили терминологические единицы, отобранные преимущественно из сферы фиксации: глоссариев, печатных и электронных специализированных словарей по виноградарству и виноделию. Общий объем материала составил 2078 терминологических единиц: 1046 терминов во французском и 1032 в английском языке. На основе категориально-понятийного метода было выделено 13 категорий, формирующих терминосферу «виноградарство и виноделие» в обоих языках.

Следует отметить, что предметная область «Виноградарство и виноделие» обслуживается не только специальными терминологическими единицами, но и номенклатурой. Однако данная группа не была изучена в рамках настоящего исследования по причине того, что номены обозначают единичные предметы, а не понятия, в отличие от терминов, которые являлись объектом нашего исследования. В.М. Лейчик занимался изучением номенклатурных знаков и сделал вывод, что «**номенклатурой** может быть названа система обозначений классов предметов, входящих в один однородный ряд на основе сознательно выбранных внешних признаков этих предметов. Планом содержания номенклатурных единиц, как и терминов, являются общие понятия; планом выражения, как и имен собственных, служат частные признаки. В этом смысле можно сказать, что номенклатура является промежуточным, соединительным звеном в ряде назывательных единиц – между терминами и именами собственными» [Лейчик 1974: 24]. Позже С. В. Гринев-Гриневиц определил основную функцию номенклатуры – номинативную, также отметил, что именно этой функцией номен приближен к имени собственному [Гринев-Гриневиц 2008: 38].

В терминосфере «Виноградарство и виноделие» номенклатура представлена достаточно широко. Из 1108 рассмотренных лексических единиц во французском языке было обнаружено 62 номена, и из 1122 терминологических единиц в английском языке – 90 номенов. Например, во французском языке *claret* - *ancien nom donné par les Anglais au vin de Bordeaux*, является номеном, что видно из дефиниции понятия – *nom* – название, назывательная единица. В английской дефиниции слова *amador* – *name of the primary viticultural county in California's Sierra foothills*, также *name* – имя или название, что свидетельствует о том, что данная единица – номен.

Итак, базовый классификационный признак позволил выявить среди категорий в обоих языках 9 универсальных: механизмы, предметы, процессы, состояния, свойства, величины, пространства, науки и деятели, а также 4

специфические для данной терминосферы категории, такие как вина, субстанции, живые организмы и природные факторы.

Рассмотрим все категории терминосистемы «Виноградарство и виноделие» во французском и в английском языках в порядке убывания по количеству представленных в них терминологических единиц.

## **2.2 Категориальный состав терминосферы «Виноградарство и виноделие» во французском языке**

### **2.2.1. Категория «Предметы»**

Анализ терминологического материала показал, что данная категория является самой многочисленной по количеству терминологических единиц. В ней представлено 185 терминологических единиц, что составляет 18 % от общего объема.

Ввиду того, что терминосфера «Виноградарство и виноделие» служит для обозначения понятий практической сферы, созданной человеком и для человека, данная категория является ведущей. Также распространенность категории предметов свидетельствует о значимости роли человека в процессе выращивания винограда и производства вина.

Приведем примеры терминов, относящихся к настоящей категории.

*Etiquette – un morceau de papier collé sur une bouteille de vin et contenant toutes les informations nécessaires sur le vin présent.*

*Barrique – fût dont la contenance varie d'une région à l'autre.*

*Bouchon – cylindre de liège ou éventuellement de matière synthétique servant à obturer hermétiquement les bouteilles.*

Представляется возможным разделение самой обширной категории «Предметы» на тематические группы, поскольку они явно прослеживаются в данной категории. В данной категории можно выделить 7 тематических

групп. Рассмотрим их в порядке убывания по количеству входящих в них терминологических единиц.

1. Тематическая группа – бочки.

Данная тематическая группа насчитывает 79 терминологических единиц. В ней представлены различные виды бочек и их части.

Например, *barrique* – *fût dont la contenance varie d'une région à l'autre. Contre* - *la pièce de bois qui ferme, dans le fond, un tonneau. Tonnelet* - *petit baril destiné à contenir du vin, de l'eau-de-vie ou quelque autre liquide.*

2. Тематическая группа – бутылки.

В настоящую тематическую группу входит 29 терминов, которые представляю собой виды бутылок и их части.

Например, *col* – *partie supérieure et cylindrique de la bouteille. Les ventes de bouteilles de vin s'expriment généralement en nombre de cols. Bouteille* – *on maîtrise la composition du verre pour protéger le vin des radiations lumineuses et éviter ainsi l'apparition de «goûts de lumière», issus d'une dégradation de la riboflavine par certains rayons ultraviolets. Firole* - *petit flacon, petite bouteille de verre à col étroit.*

3. Тематическая группа – бокалы.

В настоящей тематической группе представлены различные виды бокалов и их части. Она насчитывает 28 терминов. Характерной особенностью данной тематической группы является то, что все ее составляющие служат для обозначения предметов, используемых при дегустации и сервировке готового продукта, то есть на последнем этапе винопроизводства.

Например, *calice* – *un élément constitutif d'un verre à vin, c'est la partie qui contient le liquide. Bouton* – *un élément constitutif d'un verre, c'est le joint qui lie le pied au calice. Ballon* – *un verre qui a la forme d'un ballon, s'il ne possède pas de pied on dira que c'est un gobelet.*

4. Тематическая группа – аксессуары.

В данную группу входят различные специфические предметы, используемые в виноградарстве и виноделии. Она насчитывает 23 терминологические единицы.

Например, *bague* – *une pièce en aluminium qui recouvre la partie supérieure d'une bouteille de vin, elle est souvent colorée et peut être d'une densité plus ou moins grande. Capsule* – *coiffe de métal ou d'une autre matière constituant le surbouchage de la bouteille. Collerette* – *étiquette placée à l'épaule des bouteilles et portant souvent le millésime du vin.*

#### 5. Тематическая группа – пробки.

Данная тематическая группа содержит 16 терминов. В ней представлены различные виды пробок и их части.

Например, *bouchon de champagne* – *un bouchon de liège mais à la différence des bouchons classiques, il a une forme de champignon, son diamètre est de 31 mm. Tête du bouchon* – *la partie du bouchon de champagne partiellement engagée dans le goulot, elle est constituée de liège aggloméré. Capsule à vis* – *une autre forme d'obturateur pouvant remplacer le bouchon; celui-ci se visse.*

#### 6. Тематическая группа – графины.

В данную тематическую группу входит 7 терминов, которые представляют собой различные виды графинов и их части.

Например, *col de la carafe* – *la partie supérieure de la carafe qui fait le pont entre la pence et le goulot. Carafe étroite* – *une carafe de type aiguillère, c'est-à-dire n'étant pas destinée à aérer un vin mais à le décanter. Son fond n'est pas plat mais bomber, étroit. Anse de la carafe* – *la partie d'une carafe qui permet de la porter, c'est aussi un élément décoratif.*

#### 7. Тематическая группа – место хранения.

Данная тематическая группа состоит всего из трех терминологических единиц, которые представляет собой емкости или конструкции для хранения винограда или вина.

Например, *bag-in-box* – poche souple munie d'un robinet et enfermée dans un emballage en carton, utilisée pour la vente et la conservation du vin en vrac.

*Pupitre* – l'égouttoir "d'A-cadre" articulé, de bois utilisé pour cribler des bouteilles de Champagne avant le fait de déverser.

Очевидно, что в категории «Предметы» наиболее представлены тематические группы «бочки» и «бутылки», что не является удивительным. Рассмотрев тематические группы данной категории, мы можем сделать вывод, что в ней преимущественно представлены термины, относящиеся к виноделию и непосредственно вину.

### 2.2.2. Категория «Процессы»

Настоящая категория является второй по представленности и включает в себя 157 терминов, что составляет 15 % от всех выявленных нами терминов. Категория «Процессы» достаточно распространена в исследуемой терминосфере в виду того, что разнообразные специфические процессы составляют основу выращивания винограда и производства вина.

Рассмотрим примеры терминов, относящихся к этой категории.

*Accolage* – opération consistant à fixer les rameaux aux fils de palissage afin de leur éviter les secousses du vent et favoriser ainsi la prise de soleil et de chaleur.

*Assemblage* – opération consistant à marier plusieurs vins. Les assemblages ont pour but d'élaborer un ensemble bien meilleur que chaque élément pris séparément.

*Délestage* – opération consistant à soutirer du vin dans la cuve en pleine fermentation ceci afin d'augmenter la concentration du moût restant.

### 2.2.3. Категория «Вина»

Включая в себя 153 терминологические единицы, данная специфическая категория является третьей по представленности в изучаемой терминосфере.

сфере и составляет 15 % от общего количества рассмотренных терминов. В настоящей категории отражена вся специфика классификации вин.

Приведем примеры терминов, входящих в данную категорию.

**Blanc** – *vin issu de raisin blanc ou rouge à jus blanc après simple extraction du jus ou moût, et fermentation alcoolique.*

**Brut** – *vin effervescent, la présence très réduite de sucre.*

**Rosé** – *vin de couleur rose plus ou moins soutenue.*

#### 2.2.4. Категория «Субстанции»

Данная категория занимает четвертое место по объему в изучаемой терминосфере. Она представлена 121 термином, что составляет 12 % от общества количества рассмотренных терминов. Категория «Субстанции» является специфической для изучаемой терминосферы. Необходимость ее выделения заключается в том, что вино – это продукт, состоящий из множества субстанций, обозначаемых особыми терминами, к тому же, большое количество разновидностей субстанций появляется в процессе его приготовления.

Приведем примеры терминов из данной категории.

**Alcool** – *un des éléments importants du vin, l'alcool éthylique résulte de la fermentation alcoolique.*

**Colorants** – *composés phénoliques constitués par des anthocyanes, des tanins, des polymères de tanins et d'anthocyanes.*

**Lie** – *dépôt jaunâtre ou rougeâtre se déposant au fond de la cuve ou du tonneau. A l'inverse des grosses lies que le vigneron retire au moment du premier soutirage, les lies fines sont conservées pour les vins blancs afin de leur procurer plus de gras et de complexité.*

#### 2.2.5. Категория «Свойства»

Настоящая категория включает в себя 90 терминов, что составляет 9 % от общего объема. Категория «Свойства» выделена в терминосфере «Вино-

градарство и виноделие» по причине того, что свойства винограда и впоследствии вина очень важны в данной предметной области, именно основываясь на них, строится классификация вин. В данной категории представлены прилагательные, описывающие характеристики винограда и вина, а также всего, что с ними связано, и существительные, называющие непосредственно свойства предметов.

Рассмотрим примеры терминов, входящих в данную категорию.

**Amer** - *une des quatre saveurs détectées par la bouche (avec le sucré, l'acide et le salé). Si elle est perceptible, elle est due aux tannins qui sont soit grossiers, soit excessifs.*

**Brillance** - *la capacité de la robe d'un vin à réfléchir la lumière.*

**Liquoreux** - *se dit d'un tranquille non muté, ayant obtenu sa teneur en sucres résiduels (plus de 40 grammes par litre) grâce à une concentration naturelle par passerillage ou action de la pourriture noble.*

### 2.2.6. Категория «Природные факторы»

Данная категория составляет 8 % от общего количества терминов и представлена 86 терминами. Данная категория представляет терминологические единицы, отражающие особенности геологических и природных факторов во Франции, которые непосредственно влияют на процесс выращивания винограда и его сорта. Именно в указанной категории наибольшим образом отражается культурный компонент страны.

Рассмотрим примеры терминологических единиц из данной категории.

**Basalte** – *une roche volcanique issue d'un magma refroidi rapidement au contact de l'eau ou de l'air.*

**Argiles** – *des roches sédimentaires composées de silicates d'aluminium en structure feuilletée ou fibreux.*

**Combe** – *une vallée creusée au sommet et dans l'axe d'un pli anticlinal. Elle est dominée de chaque côté par des versants escarpés.*

### 2.2.7. Категория «Деятели»

Включая в себя 59 терминов, она составляет 6 % от общего объема. Мы наблюдаем значительный отрыв по количеству представленных терминологических единиц от предыдущих категорий, наиболее представленных в изучаемой терминосистеме. Данная категория обусловлена важностью роли человека в процессе выращивания винограда и производства вина, именно поэтому представилось необходимым выделить термины, обозначающие деятелей в отдельную категорию.

Приведем примеры терминов, входящих в настоящую категорию.

*Ampélographe* - *personne, scientifique, dont le métier est d'étudier la vigne et les cépages.*

*Caviste* - *personne chargée de l'achat, de la conservation et du conseil des vins. Il exerce dans une boutique dit "cave" sur rue ou bien sur Internet.*

*Sommelier* - *personne qui travail au sein d'une brigade de restaurant en salle. Il est chargé de l'achat, de la conservation, du conseil et du service des vins. Tout son travail est ordonné à la satisfaction du client.*

### 2.2.8. Категория «Живые организмы»

В данную специфическую категорию входит 54 термина, что составляет 5 % от общего количества терминов. В виду значимости роли природы в профессиональной сфере «Виноградарство и виноделие», следовательно, распространенности терминов, обозначающих живые организмы, в терминосистеме, обслуживающей данную предметную область, представилось возможным их выделение в отдельную категорию. Она состоит из терминологических единиц, обозначающих растения и их части, насекомые и грибы, из чего можно сделать вывод, что данная категория отражает термины из области виноградарства и отражает особенности изучаемой предметной области на начальных этапах.

Приведем примеры терминов из данной категории.

*Cep* – souche ou pied de vigne.

*Pépin* – la graine de la vigne.

*Phylloxéra* - minuscule puceron vivant dans le sol qui détruisit vers la fin du XIX siècle les 3/4 du vignoble français. Aujourd'hui, les vignes sont toutes greffées sur des porte-greffes résistants aux piqûres du phylloxéra.

### **2.2.9. Категория «Состояния»**

Настоящая категория составляет 4 % от общего количества изученных терминов и включает в себя 44 терминологические единицы. В практической сфере «Виноградарство и виноделие», как в любой сфере по выращиванию растений, распространены болезни. Также распространены различные состояния между этапами созревания винограда и выдерживания виноградного сока, а впоследствии вина. Именно по этой причине термины, обозначающие состояния, были выделены в отдельную категорию.

Приведем примеры терминов из данной категории.

*Chlorose* - conséquence de sols trop calcaires se traduisant par le jaunissement des feuilles de la vigne pouvant même provoquer un dépérissement complet des souches.

*Coulure* – absence de fécondation de l'ovaire des fleurs par le pollen causé par des conditions climatiques défavorables comme le froid, la pluie ou un printemps trop précoce.

*Érinose* - maladie de la vigne provoquée par un acarien microscopique, *Colomerus vitis* (famille des Eriophyidae).

### **2.2.10. Категория «Приборы и механизмы»**

В настоящую категорию входят 42 термина, что составляет, как и предыдущая категория, 4 % от общего количества. В процессе выращивания винограда и производства вина широко используется различная техника, облег-

чающая человеческий труд, именно поэтому термины, называющие приборы и механизмы, были выделены в отдельную категорию.

Рассмотрим примеры терминов из данной категории.

***Aphromètre** – un instrument qui permet de mesurer la pression présente dans une bouteille de vin effervescent.*

***Brasero** – un appareil de chauffe avec lequel on procède à l'opération de la « chauffe aromatique » lors de la fabrication d'un tonneau.*

***Egrappoir** – l'appareil qui est utilisé pour l'éraflage au cours de la vinification.*

### **2.2.11. Категория «Величины»**

Данная категория включает в себя 26 терминов, что составляет 2 % от всего объема. В процессе выращивания винограда, и тем более производства и хранения вина важную роль играют величины, в основном вместимости жидкостей, именно поэтому они были выделены в отдельную категорию.

Рассмотрим примеры терминов, входящих в настоящую категорию.

***Caudalie** – unité de mesure de la persistance gustative du vin après déglutition.*

***Pièce** - unité de volume de vin qui varie selon la région. Elle peut représenter entre 180 et 260 litres.*

***Mâche** - tellement de corps et de chair en bouche pour parler d'un vin que sa plénitude ferait croire qu'on pourrait le mâcher.*

### **2.2.12. Категория «Пространства»**

В данной категории представлено 16 терминов, что составляет 1 % от общего объема. Однако представилось необходимым выделить указанные терминологические единицы в отдельную универсальную категорию те понятия, которые связаны с областью локации.

Приведем примеры терминов, представленных в данной категории.

***Cave** – lieu où l'on stocke les bouteilles et aussi l'endroit où le vin poursuit sa maturation.*

*Cru* – zone délimitée présentant une aptitude à produire un vin particulier, original.

*Vallée* - La vallée est une dépression géographique généralement de forme allongée et façonnée dans le relief par un cours d'eau (vallée fluviale) ou un glacier (vallée glaciaire).

### 2.2.13. Категория «Науки»

Данная категория является самой малочисленной в изучаемой терминосистеме. Она составляет всего 1 % от общего количества терминологических единиц и включает в себя 11 терминов.

Приведем примеры терминов из категории наук.

*Ampélographie* – science de la vigne qui s'attache à l'étude et à la classification des cépages.

*Oenologie* - science du vin, de sa vinification et de son élevage.

*Viniculture* – science qui étudie l'ensemble des activités d'élaboration, de conservation, de conditionnement et de commerce du vin.

Таким образом, на основании компонентно-дефиниционного анализа в категориально-системном аспекте нам удалось выявить 13 категорий терминосистемы «Виноградарство и виноделие» во французском языке, которые представлены в приложении 1 в порядке убывания.

Изучив терминосферу «Виноградарство и виноделие», следует сделать вывод, что она служит для обозначения понятий сферы деятельности человека, в которой широко используются природные ресурсы. Стоит отметить, что роль человека в процессе выращивания винограда и производства вина очень велика. Распространение категории процессов, состояний и категории предметов подчеркивает значимость непосредственно процесса производства в установленной профессиональной сфере. Наличие такой специфической категории, как «Живые организмы», свидетельствуют о том, что в предметной области «Виноградарство и виноделие», обслуживаемой одноименной тер-

миносферой, также важна природная составляющая, что является спецификой любой человеческой деятельности, связанной с выращиванием растений. Категория «Природные факторы» не менее важна в составе изучаемой терминосферы, поскольку она отражает особенности климатических и геологических условий выращивания винограда, что является основной деятельностью виноградарства, а также несет социокультурную значимость данной области для страны изучаемого языка. Такие специфические категории, как «Вина» и «субстанции» невозможно не выделить в изучаемой терминосфере ввиду того, что обе эти категории неразрывно связаны непосредственно с виноделием, которое обслуживает терминосфера «Виноградарство и виноделие».

### **2.3. Категориальный состав терминосферы «Виноградарство и виноделие» в английском языке**

#### **2.3.1. Категория «Свойства, характеристики»**

Анализ терминологического материала показал, что данная категория является самой многочисленной по количеству терминологических единиц в английском языке. В ней представлены преимущественно прилагательные, описывающие вкусовые и визуальные оттенки вин и характеристики винограда, а также непосредственно свойства вина. Она сильно опережает все последующие категории и включает в себя 340 терминологических единиц, что составляет 33 % от общего количества отобранных терминов. Большая представленность данной категории объясняется тем, что многие прилагательные, описывающие свойства винограда или вина, дублируются и имеют синонимы, объясняющиеся большим количеством заимствований из романских языков.

Приведем примеры терминов из категории свойств.

*Airy – wine that doesn't taste very strong.*

*Clarity* – a subjective term for the absence of cloudiness or sediment in a wine.

*Cooked* – wine that suffered heat damage during storage.

### 2.3.2. Категория «Процессы»

Данная категория является второй по представленности в английском языке. В нее входят терминологические единицы, описывающие непосредственно процесс выращивания винограда и производства вина. Широкое распространение терминов, входящих в данную категорию, свидетельствует о том, что процессы играют важную роль в изучаемой предметной области. Она включает в себя 161 термин, что составляет 16 % от общего объема.

Рассмотрим примеры терминов из данной категории.

*Aeration* – the process of letting a wine “breathe” in the open air, or swirling wine in a glass.

*Fermentation* – the process by which yeast converts sugar into alcohol and carbon dioxide; turns grape juice into wine.

*Pruning* – the act of cutting off various parts of grape vines, usually in winter when the vines are dormant.

Из примеров видно, что основными компонентами дефиниции в данной категории являются process и act, которые обозначают процесс и действие.

### 2.3.3. Категория «Вина»

В настоящей категории представлены разновидности вин во всем мире относительно различных классификаций. Она составляет 12 % от общего объема и включает в себя 126 терминологических единиц. Данная специфическая категория была выделена в категориальном составе терминосферы «Виноградарство и виноделие», поскольку термины, наполняющие ее, являются результатом процесса виноделия. Именно поэтому не удивительно, что категория вин является одной из самых представленных категорий изучаемой терминосферы. Характерной чертой терминологических единиц в указанной

категории является наибольшее заимствование из романских языков, иногда сохраняя даже диакритические знаки.

Приведем примеры терминологических единиц, входящих в данную категорию.

***Altar wine** – the wine used by the Catholic Church in celebrations of the Eucharist.*

***Brut** – a general term used to designate a relatively dry-finished Champagne or sparkling wine, often the driest wine made by the producer.*

***Rosé** – french word for pink wine, the word is in common use all over the world.*

#### 2.3.4. Категория «Субстанции, вещества»

Данная специфическая категория также была выделена в виду важности различных веществ и субстанций в процессе выращивания винограда, и особенно производства вина и напитков на основе вина, поскольку оно является важной составляющей многих коктейлей. В нее входит 84 термина, что составляет 8 % от общего количества терминологических единиц.

Рассмотрим примеры из данной категории.

***Alcohol** – ethyl alcohol, a chemical compound formed by the action of natural or added yeast on the sugar content of grapes during fermentation.*

***Pomace** – the solid residue (primarily skins, seeds and stems) left over from draining juice from white must or draining new wine from a red fermentation tank.*

***Tannin** – the mouth-puckering substance - found mostly in red wines - that is derived primarily from grape skins, seeds and stems, but also from oak barrels.*

#### 2.3.5. Категория «Предметы»

Настоящая категория представлена 81 термином, что составляет 8 % от всего объема понятий. Она входит в пять самых распространенных категория изучаемой терминосферы в английском языке, поскольку невозможно представить ни один процесс без использования специальных орудий и предме-

тов. В категории предметов было выделено 7 тематических групп исходя из логичности разделения терминов внутри категории.

Рассмотрим их в порядке убывания по наполненности терминами.

### 1. Тематическая группа – бочки

Данная тематическая группа насчитывает 16 терминологических единиц. В ней представлены различные виды бочек и их части.

Приведем примеры терминов из указанной тематической группы.

**Barrel** – *a cylindrical wooden container with slightly bulging sides made of staves hooped together, and with flat, parallel ends.*

**Butt** – *a “large” wine barrel, usually just over 100 gallons in capacity. Normal barrel sizes have approximately 50 or 60 gallon capacities, depending upon where they were made. European barrels are normally about 60 gallons in size while American barrels are traditionally only 50 gallons. Butts are always bigger, in wine as elsewhere.*

**Keg** – *small barrel for wine aging or storage — usually 12 gallons in size.*

### 2. Тематическая группа – бутылки

В указанную тематическую группу входит 15 терминов, обозначающих разные виды бутылок и их части.

Назовем примеры терминов, входящих в данную тематическую группу.

**Bottle** – *a bottle is a small container with a neck that is narrower than the body and a "mouth." Modern wine bottles are nearly always made of glass because it is nonporous, strong, and aesthetically pleasing.*

**Flagon** – *a glass bottle that holds two litres of (usually inexpensive) table wine.*

**Shoulder** – *the area where the bottle slopes outwards, just below the narrow, straight neck.*

### 3. Тематическая группа – место хранения

Данная тематическая группа включает в себя различные резервуары для хранения сыпучих или чаще жидких субстанций. Она насчитывает 14 терми-

нов и занимает третье место по наполненности среди тематических групп внутри категории «Предметы».

Приведем примеры таких терминологических единиц.

**Case** – *a case of wine in the United States typically contains 9 liters or 12 standard 750ml bottles of wine.*

**Foudre** – *massive oak vats that are used most often in the Rhone Valley during the ageing process.*

**Tanks** – *the largest wine containers in a winery.*

#### 4. Тематическая группа – бокалы

Данная тематическая группа включает в себя 12 терминов, описывающих виды бокалов и их части.

**Champagne flute** – *a piece of stemware having a long stem with a tall, narrow bowl on top.*

**Legs** – *the viscous droplets that form and ease down the sides of the glass when the wine is swirled.*

**Tastevin** – *a shallow silver (sometimes gold) wine tasting cup originally used in the Burgundy region of France.*

#### 5. Тематическая группа – аксессуары

В данную группу входит 6 терминологических единиц, которые обозначают различные мелкие детали, используемые в виноградарстве и виноделии.

Приведем примеры данных терминологических единиц.

**Capsule** – *the plastic or foil that covers the cork and part of the neck of a wine bottle.*

**Rachis** – *the skeleton of branched stems that gives a grape bunch or cluster its shape. The rachis isn't obvious when covered with grapes, but very obvious after the individual grapes have been removed by shaking or picking.*

**Thief** – *this is a tube made of glass or plastic that you can use to extract a sample of wine from the barrel.*

#### 6. Тематическая группа – пробки

Данная тематическая группа состоит из терминов, обозначающих различные виды пробок и их синтетические заменители, и включает в себя 5 терминов.

Приведем примеры терминов из данной тематической группы.

*Bung – that is the little stopper that sits on the barrel's side that allows you to add wine or siphon off wine as needed.*

*Cork – a cylinder-shaped piece cut from the thick bark of a cork-oak tree and used as a stopper in wine bottles.*

*Screwcap – an alternative to cork for sealing wine bottles, comprising a metal cap that screws onto threads on the neck of a bottle. Also called a "Stelvin".*

#### 7. Тематическая группа – графины

Данная тематическая группа насчитывает всего 4 термина, обозначающих разные виды графинов и их части.

Приведем примеры терминов, входящих в данную тематическую группу.

*Amphora – a distinctively shaped jar that was used for storing and transporting wine in Greek and Roman times.*

*Qvevri – an egg-shaped type of amphora from the country of Georgia. See Amphora.*

*Wine decanter – a glass serving vessel into which an entire bottle of wine is poured.*

### 2.3.6. Категория «Живые организмы»

Данная категория является специфической для данной сферы. Было решено выделить указанную категорию ввиду того, что в процессе выращивания винограда, и даже производства вина людям приходится сталкиваться с растениями, плесенью и насекомыми. Именно поэтому терминологические единицы, обозначающие вышеперечисленные живые организмы были выделены в отдельную категорию. Она является достаточно наполненной, вклю-

чает в себя 59 терминов, что составляет 6 % от общего объема терминологических единиц.

Приведем примеры терминологических единиц из данной категории.

***Botrytis cinerea** – called the "Noble Rot." A beneficial mold or fungus (зривок) that attacks grapes under certain climatic conditions and causes them to shrivel, deeply concentrating the flavors, sugar and acid.*

***Phylloxera** – tiny aphids or root lice that attack Vitis vinifera roots. The disease was widespread in both Europe and California during the late 19th century, and returned to California in the 1980s.*

***Vine** – a plant on which grapes grow.*

### 2.3.7. Категория «Приборы, механизмы»

Термины, входящие в данную универсальную категорию, имеют достаточное распространение в изучаемой терминосфере, так как обозначаемые ими приборы и механизмы необходимы людям в виноградарстве и виноделии. Данная категория включает в себя 34 термина, что составляет 3 % от общего количества терминов.

Рассмотрим примеры терминологических единиц из данной категории.

***Aphrometer** – a device used to measure the pressure within a bottle of sparkling wine.*

***Concentrator** – machine that removes excess water from grapes to help concentrate the wine.*

***Corkscrew** – a tool, comprising a pointed metallic helix attached to a handle, for drawing Corks from bottles.*

### 2.3.8. Категория «Состояния»

Данная универсальная категория состоит из 30 терминов, что составляет 3 % от общего объема терминологических единиц. Состояния представляют собой определенные этапы различных процессов, при которых объект на-

ходится в определенном положении, а также болезни растений в виноградарстве.

Рассмотрим примеры терминологических единиц, входящих в данную категорию.

***Bottle Sickness** – a temporary condition characterized by muted or disjointed fruit flavors.*

***Coulure** – french term for a problem takes during flowering that causes flowers to drop off the cluster.*

***Mildew** – grapevine disease. Can be devastating but is usually controlled by dusting the vines with sulfur or spraying with organic fungicides.*

### 2.3.9. Категория «Величины»

Данная универсальная категория включает в себя 28 терминологических единиц, что составляет 3 % от общего количества терминов. Как и в любой практической деятельности, в виноградарстве и виноделии необходимо измерять различные количества, именно поэтому категория величин существует в изучаемой терминосфере.

Приведем примеры терминов из указанной категории.

***Brix** – a measurement of the sugar content of grapes, must and wine, indicating the degree of the grapes' ripeness (meaning sugar level) at harvest. Most table-wine grapes are harvested at between 21 and 25 Brix.*

***Fill Level** – the amount of wine in a bottle is gauged by its height in the bottle.*

***Hectare** – european term of land measurement that is equal to 2.47 acres of land.*

### 2.3.10. Категория «Пространства»

Данная универсальная категория включает в себя 27 терминологических единиц, что составляет 3 % от общего количества терминов. В указанную категорию входят терминологические единицы, обозначающие пространства с

указанием локации, что достаточно важно в специфике изучаемой предметной области.

Рассмотрим примеры из данной категории.

*Estate* – a property of land which may include vineyards.

*Chateau* – literally means castle in French but this name which applies to wine-makers in Bordeaux can be a simple farmhouse.

*Vineyard* – a plantation of grapevines, typically producing grapes used in wine-making.

### 2.3.11. Категория «Деятели»

В данную универсальную категорию входит 21 термин, что составляет 2 % от всех терминологических единиц. Как и любая практическая деятельность людей, терминосфера «Виноградарство и виноделие» нуждается в профессионалах, а следовательно, и в названиях деятелей, работающих в изучаемой предметной области.

Приведем примеры терминов из указанной категории.

*Cooper* – barrel maker. A barrel maker works in a cooperage.

*Enologist* – a scientist involved with winemaking.

*Sommelier* – a high class “wine steward” or waiter. Someone whose job is to serve and give advice about wine in a restaurant.

### 2.3.12. Категория «Природные факторы»

Данная специфическая категория включает в себя 14 терминов, что составляет 1 % от общего числа терминологических единиц. Она была выделена по причине того, что природные факторы, обозначаемые терминами из указанной категории, оказывают большое влияние непосредственно на выращивание винограда, что является одним из основных процессов изучаемой предметной области.

Приведем примеры терминологических единиц, представленных в данной категории.

*Clay* – type of soil most often found in Pomerol and Saint Emilion that is perfect for Merlot.

*Mistral* – a strong northwesterly wind current that is active in southern France. It has a cooling and moisture-mitigating effect on grapegrowing.

*Terroir* – earth or soil, used in the special sense of “place,” which includes localized climate, soil type, drainage, wind direction, humidity and all the other attributes which combine to make one location different from another.

### 2.3.13. Категория «Науки»

Данная универсальная категория выделяется в исследуемой термино-системе вследствие того, что науки необходимы в любой профессиональной деятельности человека. Она включает в себя 10 терминов, что составляет 1 % от общего количества.

Рассмотрим примеры терминов, входящих в указанную категорию.

*Ampelography* – the study of grape varieties.

*Climatology* – the scientific study of climate (= general or long-term weather conditions).

*Enology* – the science and study of winemaking. Also spelled oenology.

Таким образом, на основании компонентно-дефиниционного анализа в категориально-системном аспекте нам удалось выявить 13 категорий термино-системы «Виноградарство и виноделие» в английском языке, которые представлены в приложении 2 в порядке убывания.

Изучив терминосферу «Виноградарство и виноделие» в английском языке, можно сделать несколько выводов относительно выявленных 13 категорий. Становится понятно, что данная терминосфера обслуживает сферу практической деятельности людей, неразрывно связанную с природой.

Нельзя не отметить, что категория «Свойства» в английском языке значительно преобладает по количеству лексических единиц над всеми остальными. Большая представленность данной категории объясняется тем, что многие прилагательные, описывающие свойства винограда или вина, дублируются и имеют синонимы, объясняющиеся большим количеством заимствований из романских языков. В ней представлены преимущественно прилагательные, описывающие вкусовые оттенки вин и характеристики винограда, что является очень важным аспектом в предметной области «Виноградарство и виноделие».

Категории «процессы», «вина», «субстанции, вещества», «предметы», которые служат для описания процесса производства и готового продукта, то есть непосредственно виноделия, занимают ведущие позиции в изучаемой терминосфере. «Живые организмы», «механизмы и приборы», «состояния» также занимают не последние позиции, что подчеркивает важность и виноградарства, так как эти три категории в основном представлены терминами, связанными с процессом выращивания винограда. Такие категории, как «величины», «пространства», «деятели» и «науки» относительно слабо представлены к изучаемой терминосфере, что является показателем того, что данная предметная область ориентирована на практику в большей степени, чем на теорию. «Природные факторы», занимающие в английском языке последнее место в виду того, что в англоязычных странах виноградарством занимаются в регионах с однородным климатом, и, не прибегая к глубокому изучению идеальных условий для выращивания винограда. Также хотелось бы отметить, что помимо категорий была выделена группа «разное», куда вошли те терминологические единицы (17), которые не относятся ни к одной из выделенных категорий и остаются предметом для дальнейших исследований.

#### **2.4. Сопоставительный анализ категориального состава терминосферы «Виноградарство и виноделие» во французском и английском языках**

При сопоставлении категориального состава терминосферы «Виноградарство и виноделие» во французском и английском языках нужно помнить, что данная предметная область во Франции существует со времен завоевания Цезарем Галлии, то есть еще до нашей эры, а в англоязычных странах она зародилась намного позже и лишь в XVIII веке в Северной Америке. Безусловно, этот исторический факт определенным образом отразился и на терминологии, обслуживающей данную предметную область. Кроме того, развитие предметной области «Виноградарство и виноделие» также сильно различается: невозможно не признавать, что Франция является «законодателем моды» в данной сфере, и влияние французских традиций, а вместе с тем, и терминологии, на весь мир действительно велико. Данным фактом обуславливается большое количество заимствований в английской терминологии из французского языка, калькирование понятий, и также различия в категориальном составе.

Сравнивая терминосферы «Виноградарство и виноделие» во французском и английском языках, мы выделили одинаковое количество категорий 13: предметы, процессы, вина, субстанции и вещества, свойства и характеристики, природные факторы, деятели, живые организмы, состояния, механизмы и приборы, величины, пространства, науки), однако представленность некоторых из них отличается.

Во французском языке преобладает категория «Предметы», в то время как в английском она занимает лишь 5 место. Такая разница обусловлена тем, что во Франции к виноделию относятся, как к искусству, и данная сфера человеческой деятельности имеет большую историю и сильно развита. По этой причине, английский язык пользуется французскими терминами для обозначения предметов в виноградарстве и виноделии.

Представилось возможным выделение тематических групп внутри данной категории. В категории «Предметы» нами было выделено 7 тематических групп в обоих языках, их представленность также отличается в сопоставляемых языках. В обоих языках лидирует тематическая группа «бочки», однако стоит отметить большое количество заимствований терминов в данной группе в английском языке из французского, что символизирует значимость процесса брожения и хранения для французского виноделия, а их разновидности свидетельствуют о разнообразии оттенков вкуса во французском вине. Далее в обоих языках следует тематическая группа «бутылки», что указывает на одинаковое отношение в странах к соблюдению стандартов хранения готового вина. Во французском языке дальше идет тематическая группа «бокалы», что показывает важность для французов красивой и правильной подачи вина в то время, как в английском языке третье место занимает тематическая группа «место хранения», а бокалы занимают лишь 4 место, и большинство их названий калькировано из французского языка. Тематическая группа «аксессуары» во французском языке занимает 4 место, что также свидетельствует о том, что красивая сервировка очень важна для французов. Менее представленными являются тематические группы «пробки», «графины» и «место хранения» во французском языке и «аксессуары», «пробки», «графины» в английском языке, что может свидетельствовать о более лояльном отношении к подаче вина в англоязычных странах, чем во Франции.

Однако в английском языке значительно преобладает над всеми по количеству терминов категория «Свойства, характеристики», что может объясняться вниманием англоязычных стран к уже имеющимся в европейских странах классификациям, их вкусовым и другим особенностям, поскольку многие прилагательные, описывающие свойства винограда или вина, дублируются и имеют синонимы, объясняющиеся большим количеством заимствований из романских языков.

Категории «процессы», «вина», «субстанции и вещества», «предметы», которые служат для описания процесса производства и готового продукта, то есть непосредственно виноделия, как и во французском языке занимают ведущие позиции. «Живые организмы», «механизмы и приборы», «состояния» также занимают схожие позиции в категориальных системах сопоставляемых языков, что подчеркивает значимость виноградарства в изучаемой предметной области, так как эти три категории в основном представлены терминами, связанными с процессом выращивания винограда.

Такие категории, как «величины», «пространства», «деятели» и «науки» также одинаково представлены в обоих языках, что является показателем того, что данная предметная область ориентирована в большей степени на практику, чем на теорию. «Природные факторы», занимающие в английском языке последнее место, менее представлены, чем во французском. Данная закономерность проявляется в виду климатических и природных различий в странах, возможно также ввиду того, что в англоязычных странах виноградарством занимаются в меньшей степени и в регионах с однородным климатом. Категории «живые организмы» и «природные факторы» представлены в основном разными терминологическими единицами в сопоставляемых языках, что обусловлено разными климатическими и геологическими условиями выращивания винограда.

Существуют термины, не относящиеся ни к одной из категорий, которые мы объединили в группу «разное», в английском языке занимают седьмое место и включают в себя 28 терминологических единиц, в то время как во французском таких термина всего два. Например, в английском языке: *aftertaste* – *the taste or flavors that linger in the mouth after the wine is tasted, spit or swallowed*. Во французском языке: *reflets* - *les parties les plus extérieures que l'on peut observer lorsque l'on incline le verre au-dessus d'une page blanche*. В представленных примерах мы не можем выделить категориальную сему, которая могла бы соотноситься с одной из выделенных категорий.

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Целью данной исследовательской работы являлось выделение и анализ категориального состава терминосферы «Виноградарство и виноделие» во французском и английском языках.

Проблемный анализ научной литературы позволил сделать вывод о том, что категории отражают наиболее существенные, закономерные связи и отношения действительности, что позволяет им выступать в качестве эффективного инструмента познания мира. Применение категориального подхода позволяет систематизировать научные понятия той или иной научно-профессиональной области. Система категорий своеобразным образом отражает существенную для неё систему понятий, в которой, в свою очередь, отражается накопленный профессиональный опыт людей.

Анализ специальной литературы показал также, что «Виноградарство и виноделие» как профессиональная область человеческой деятельности существует очень давно, поэтому отличается сформировавшимся понятийным и терминологическим аппаратом.

Обращение к понятию терминосфера позволило выяснить, что на сегодняшний день оно достаточно активно используется лингвистами и терминологами в научной литературе, но общепринятого понимания пока не имеет. Тем не менее, в рамках данного исследования понятие терминосфера оказалось предпочтительней, чем понятие терминосистема, поскольку имеет более мягкие, более свободные границы, в ней сосуществуют несколько терминосистем. Это в свою очередь, связано со спецификой исследуемой предметной области, в которой прослеживаются тесные межотраслевые (например, с растениеводством), межнаучные связи (например, с ампелографией).

Следует отметить, что единицы, обслуживающие предметную область «Виноградарство и виноделие» во французском и английском языках, прак-

тически не являлись объектом специальных исследований. Некоторые лингвистические характеристики образования терминологии данной терминосферы были выявленные предыдущими исследователями, такими как К.М. Романова на материале испанского, итальянского и французского языков, и М.Н. Миронова на материале русского и английского языков. В связи с этим рассмотрение исследуемой терминосферы в сопоставительном русле с позиции категориального подхода вносит свой скромный вклад в решение вопроса о систематизации научно-профессионального знания и его репрезентации в языке, позволяет выявить общее и специфичное в представлении этого знания в разных языках.

Категориально-понятийный анализ позволил выявить 13 категорий, формирующих терминосферу «Виноградарство и виноделие» во французском и английском языках. Было выделено 9 универсальных (механизмы, предметы, процессы, состояния, свойства, величины, науки, деятели и пространства) и 4 специфические для данной сферы категории (вина, субстанции, живые организмы, природные факторы).

Результаты исследования показывают изоморфизм категориально-понятийного состава изучаемой терминосферы, однако наполнение категорий различается. Во французском языке лидирует категория «Предметы», что подчеркивает внимание французов к орудиям, используемым во время выращивания винограда, производства вина и его сервировки. В английском языке первое место с большим отрывом занимает категория «Свойства, характеристики», что объясняется необходимостью в англоязычных странах расшифровки классификаций вин в странах, говорящих на романских языках, именно поэтому в данной категории много заимствований и калек из романских языков. Также прослеживаются различные терминологические единицы в категориях «Живые организмы» и «Природные факторы», что объясняется различными климатическими и геологическими условиями в странах сопоставляемых языков, а, следовательно, и разными вредителями, и сортами ви-

нограда. Однако, первая пятерка категорий (предметы, процессы, вина, субстанции, свойства) в терминосферах обоих языков имеет одинаковый состав, что свидетельствует о значимости данных категорий для предметной области «Виноградарство и виноделие» не зависимо от языка употребления, а также о том, что данная предметная область в большей степени направлена на практику, чем на теорию.

Таким образом, выращивание винограда и производство вина, как и любая другая профессиональная сфера человеческой деятельности, имеет свои особенности. Важной особенностью терминосферы «Виноградарство и виноделие» является распространение категории процессов, состояний и категории предметов, что подчеркивает значимость непосредственно процесса производства в установленной профессиональной сфере. Не менее важным мы считаем доказательство того, что французское виноделие может быть по праву признано наиболее развитым в мире, поскольку оно диктует правила не только в процессе производства, но и в терминологии, обслуживающей данную сферу человеческой деятельности.

## СПИСОК ИСТОЧНИКОВ И ЛИТЕРАТУРЫ

1. A big slice wine vocabulary [Электронный ресурс]. <http://www.abigslice.com> (Режим обращения 25.09.2017)
2. California Wine Club. Wine Tasting Terms [Электронный ресурс]. <https://www.cawineclub.com/wine-tasting-terms> (Режим обращения 23.10.2017)
3. Glossary of wine terms [Электронный ресурс]. <http://richardgpeter.com> (Режим обращения 20.08.2017)
4. Guide des vins et des vignes de France. Lexique du vin [Электронный ресурс]. <http://www.vin-vigne.com/lexique> (Режим обращения 05.05.2017)
5. InterFrance. Glossaire du vin [Электронный ресурс]. <http://www.interfrance.com/fr/vin/wine-terms.html> (Режим обращения 01.11.2017)
6. InterNaute. Dictionnaire français. Viticulture [Электронный ресурс]. <http://www.linternaute.fr/dictionnaire/fr/theme/viticulture/1/> (Режим обращения 15.04.2017)
7. Le Figaro Vin. Dictionnaire du vin [Электронный ресурс]. <http://avis-vin.lefigaro.fr/connaitre-deguster/tout-savoir-sur-le-vin/dictionnaire-vin> (Режим обращения 25.10.2017)
8. Le petit Larousse des Vins. – Paris: 2014. – 943 с.
9. More Wine. Glossary of Winemaking terms [Электронный ресурс]. [https://morewinemaking.com/articles/wine\\_terminology](https://morewinemaking.com/articles/wine_terminology) (Режим обращения 02.05.2018)
10. Reboul S. La vigne et le vin cent mots. – Angers: Le Polygraphe, 2011. – 160 с.
11. Vitis.org, Le lexique de la vigne et du vin [Электронный ресурс]. <http://vitis.free.fr/LEXIQUE.html> (Режим обращения 16.04.2017)
12. Vitis.org. Le lexique de la vigne et du vin [Электронный ресурс]. <http://vitis.free.fr/LEXIQUE.html> (Режим обращения 03.03.2018)

13. Wine Enthusiast. Glossary of Wine Terms [Электронный ресурс]. <https://www.winemag.com/glossary/> (Режим обращения 10.09.2017)
14. Wine glossary & Tasting terms [Электронный ресурс]. <https://www.thewinesociety.com/Explore-wglossary> (Режим обращения 02.05.2018)
15. Wine glossary [Электронный ресурс]. <http://www.gallowebcentral.com> (Режим обращения 22.02.2018)
16. Wine Glossary [Электронный ресурс]. <http://www.experiencemendoza.com/en/wine-tasting/wine-glossary> (Режим обращения 02.05.2018)
17. Wine school: Wine terminology and vocabulary [Электронный ресурс]. <https://www.vinology.com> (Режим обращения 08.04.2018)
18. Wine Spectator. Glossary [Электронный ресурс]. <http://www.winespectator.com/glossary> (Режим обращения 24.04.2018)
19. Абдулаева Ш.Н. Терминосфера: определения, концепции // Филологические науки. 2016. – С. 27-32.
20. Акчурин Р.К. Виноградарство. – М.: 2-е изд. – 1996. – 328 с.
21. Болдырев Н.Н. Категориальное значение глагола. Системный и функциональный аспекты – М.: Книжный дом «Либроком», 2009. – 176 с.
22. Буженинов А.Э. Подъязык гомеопатии в категориальном освещении (на материале русского и французского языков): дис. ...канд. филол. наук – Екатеринбург, 2013. – 213 с.
23. Бутрим В.Е. Особенности семантики терминов категории свойства // Современные проблемы русской терминологии. – М.: Наука, 1986. – С. 24-36.
24. Володина М.Н. Термин как средство специальной информации. – М.: МГУ, 1996. – 80 с.
25. Голованова Е.И. Категория профессионального деятеля: Формирование. Развитие. Статус в языке. – Челябинск: Челяб. гос. ун-т, 2004. — 330 с.

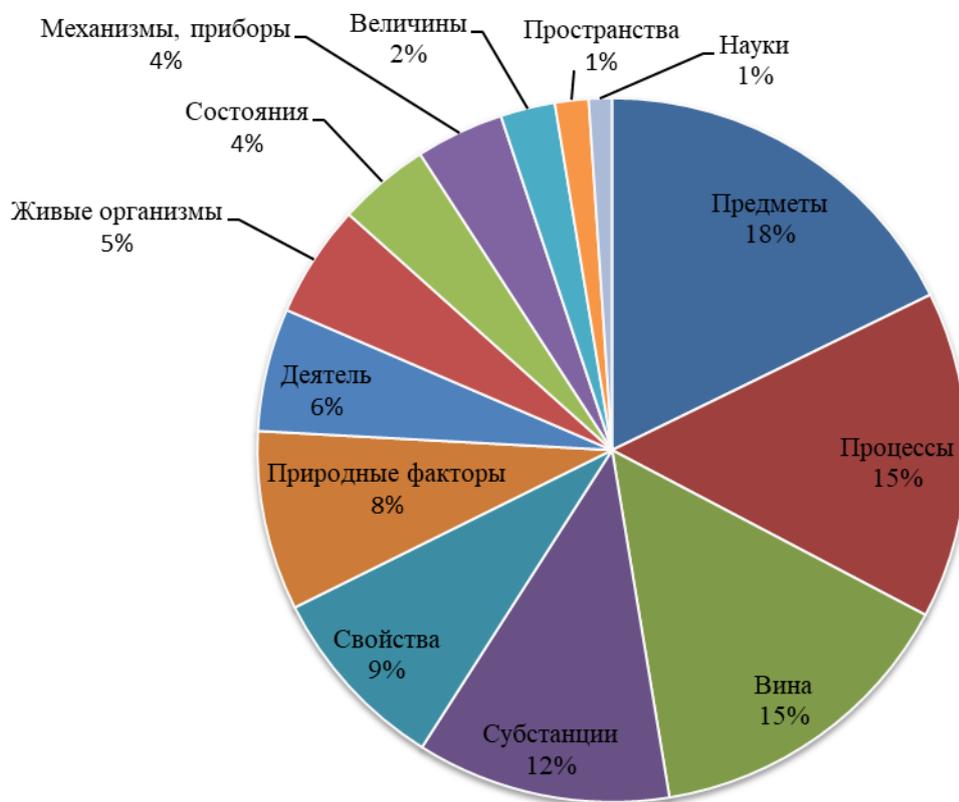
26. Головин Б.Н., Кобрин Р.Ю. Лингвистические основы учения о терминах. – М.: Высш. Шк., 1987. – 104 с.
27. Гончаров С.З. Логика метода развития категорий // Образование и наука. – М., 2004, №5. – С. 5-11.
28. Гринев-Гриневиц С.В. Введение в терминоведение. – М.: 1993. – 301 с.
29. Гринев-Гриневиц С.В. Терминоведение. – М.: Академия, 2008. – 304 с.
30. Гухман М.М. Понятийные категории, языковые универсалии и типология // Вопросы языкознания. 1985, №3. – С. 3-12.
31. Даниленко В.П. Русская терминология. Опыт лингвистического описания. – М.: Наука, 1977. – 246 с.
32. Ефимова М.В. Экспериментальное исследование стратегий идентификации терминов. // Вестник Челябинского гос. ун-та / Челябинский ун-т. – Челябинск, 2012, №28. – С. 66-69.
33. Загоровская О.В., Данькова Т.Н. Термин и терминология: монография. – Воронеж, 2011. – 136 с.
34. История виноградарства и виноделия [Электронный ресурс]. <http://sortov.net/info/istoriya-vinogradarstva-i-vinodeliya.html> (Режим обращения 17.04.2017)
35. Канделаки Т.Л. Значения терминов и системы значений научно-технических терминологий. – М.: Наука, 1970. – 263 с.
36. Канделаки Т.Л. Семантика и мотивированность терминов. – М.: Наука, 1977. – 169 с.
37. Кант И. Критика чистого разума / И. Кант – М.: «Мысль», 1994. – 592 с.
38. Карцева Г.А. Категории «Содержание» и «Форма»: от античности до Канта // Вестник Тамбовского ун-та. – Томск, 2012. – №10. – 114 с.
39. Категории Аристотеля на греческом и русском языках / Пер. и объясн. М.Н. Касторский. – СПб.: Академия наук, 1859. – 221 с.
40. Кишковский З.Н., Мержаниан А.А. Технология вина. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984. — 504 с.

41. Кияк Т.Р. Лингвистические аспекты терминоведения: учеб. пособие. – Киев: УМК ВО, 1989. – 104 с.
42. Книгин, Н.А. Учение о категориях: учебное пособие для студентов философских факультетов. – Томск, 2002. – 193 с.
43. Комарова З.И. Семантическая структура специального слова и ее лексикографическое описание. – Екатеринбург: Издательство Уральского университета, 1991. – 155 с.
44. Кондакова М.Ф. Испано-французские языковые контакты: дис. ... канд. филол. наук. – Екатеринбург, 2003. – 218 с.
45. Корнилов О.А. Языковые картины мира как производные национальных менталитетов. – М.: Наука, 2003. – 347 с.
46. Кулебакин В.С., Климовицкий Я.А. Работы по построению научно-технической терминологии в СССР и советская терминологическая школа // Лингвистические проблемы научно-технической терминологии – М.: Наука, 1970. – С. 19-20.
47. Кунижев М.А. Категория «пространство»: ее статус и средства вербализации: на материале современного английского языка. – 2005. – 217 с.
48. Лакофф Дж. Лингвистические гештальты // Новое в зарубежной лингвистике / Вып. X. – М.: Прогресс, 1981. – С. 350 – 369.
49. Лейчик В.М. Применение системного подхода для анализа терминосистем // Терминоведение. / Московский лицей. – Москва, 1993, Вып. 1. – С. 19 – 30.
50. Лейчик В.М. Терминоведение: предмет, методы, структура. – М.: Книжный дом «Либроком», 2009. – 256 с.
51. Лингвистический аспект стандартизации терминологии. / В.П. Даниленко, И.Н. Волкова, Л.А. Морозова, Н.В. Новикова. – М.: Наука, 1993. – 127 с.
52. Лингвистический энциклопедический словарь /Гл. ред. В.Н. Ярцева. – 2-е изд., доп. – М.: Большая рос. энциклопедия, 2002. – 709 с.

53. Лотте Д.С. Основы построения научно-технической терминологии. – М.: Изд-во академии наук СССР, 1968. – 156 с.
54. Маслова В. А. Лингвокультурология: Учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений. – М.: Академия, 2004. – 208 с.
55. Мещанинов И.И. Понятийные категории в языке // Тр. Военн. ин-та иностр. яз. – Ленинград, 1945, №1. – С. 15-24.
56. Мир вина [Электронный ресурс]. <http://www.wineworld.ru> (Режим обращения 17.04.2017)
57. Миронова М.Н. Терминополе «Виноградарство и виноделие»: лексико-семантический и словообразовательный аспекты: на материале английского и русского языков: дис. ... канд. филол. наук. – Краснодар, 2009. – 154 с.
58. Митрофанова О.Д. Язык научно-технической литературы. – М.: Изд-во Моск. гос. ун-та, 1973. – 146 с.
59. Орлов В.В. Особенности системы категорий философии Гегеля // Философия и общество. – М., 2011, №3. – С. 61-67.
60. Пелях М.А. Рассказы о вине. – Кишинев, 1999. – 110 с.
61. Петрова И.А. О некоторых особых условиях функционирования терминов // Термины в языке и речи. – Горький: Изд-во Горьковского ун-та, 1987. – 220 с.
62. Понятия и категории [Электронный ресурс]. <http://ponjatija.ru/node/290> (Режим обращения 20.04.2017)
63. Рассел, Б. История западной философии / Б. Рассел. – М.: Академический проект, 2009. – 1008 с.
64. Романова К.М. Средиземноморские субрегиональные реалии лингвокультурной сферы «Виноделие»: на материале итальянского, испанского и французского языков: канд. филол. наук. – Екатеринбург, 2008. – 179 с.
65. Русский язык и советское общество. Лексика. / Под ред. М.В. Панова. – М.: Наука, 1968. – 187 с.

66. Семенов А.Л. Проблемы формирования и лексикографического описания терминологии новейших предметных областей: автореферат. – М.: 1994. – 288 с.
67. Словари и энциклопедии на Академике, Большая советская энциклопедия [Электронный ресурс]. <http://dic.academic.ru/dic.nsf/bse> (Режим обращения 07.03.2017)
68. Суперанская А.В. Общая теория имени собственного. – М.: Наука, 1973. – 365 с.
69. Суперанская А.В., Подольская Н.В, Васильева Н.В. Общая терминология: Вопросы теории. – М.: ЛИБРОКОМ, 2012. – 248 с.
70. Технология производства вин [Электронный ресурс]. [http://tolichka2.narod.ru/wine\\_map/france/france\\_8.htm](http://tolichka2.narod.ru/wine_map/france/france_8.htm) (Режим обращения 09.03.2017)
71. Учение Аристотеля о категориях бытия. / Под ред. Г.Ф. Александрова. – М.: Изд-во Моск. ин-та истории философии и лит., 1939. – 324 с.
72. Философский энциклопедический словарь. – М.: Советская энциклопедия, 1983 – 836 с.
73. Шелов С.Д. Еще раз об определении понятия «термин» // Вестник Нижегородского университета им. Н.И. Лобачевского / Нижегородский ун-т им. Н.И. Лобачевского. – Нижний Новгород, 2010, №4. – С. 795 – 799.
74. Шелов С.Д. Термин. Терминологичность. Терминологические определения. – СПб.: филол. фак. СПбГУ, 2003. – 280 с.
75. Шубина О.Ю. Семантические и понятийные категории как основа сопоставления различных языков // Вестник КРСУ / Кыргызско-Российский Славянский ун-т им. первого Президента России Б.Н. Ельцина. – Бишкек, 2003, №1. – С. 54 – 56.

## Категориальный состав терминосферы «Виноградарство и виноделие» во французском языке

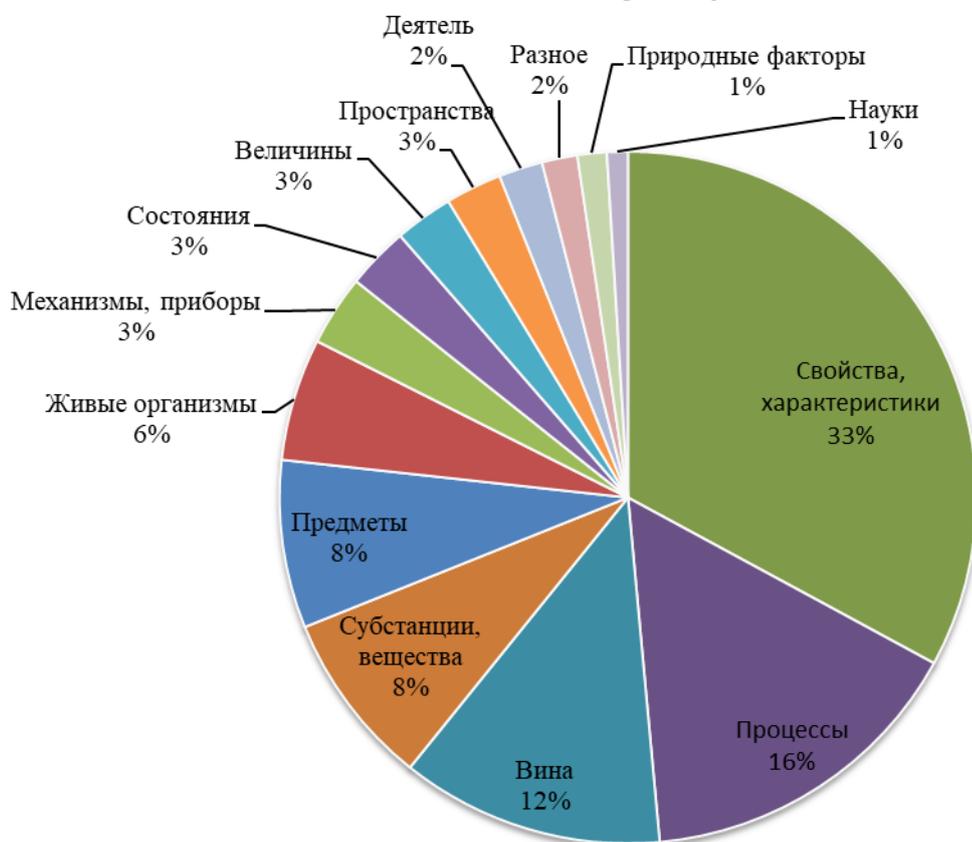


### Примеры:

1. Категория «предметы» - *étiquette* (этикетка), *barrique* (бочка), *bouchon* (пробка);
2. Категория «процессы» - *altération* (выветривание), *bouturage* (черенкование), *cuvaison* (брожение);
3. Категория «вина» - *rosé* (розе или розовое вино), *brut* (брют или сухое шампанское), *blanc* (белое вино);
4. Категория «субстанции» - *lie* (осадок), *acide* (кислота), *colorant* (красящее вещество);
5. Категория «свойства» - *liqueureux* (ликерный, сладкий), *amer* (горький), *brillant* (чистое вино);
6. Категория «природные факторы» - *basalte* (базальт), *argile* (глина), *combe* (расселина);

7. Категория «деятель» - *sommelier* (сомелье), *oenologue* (энолог или специалист по виноделию), *caviste* (смотритель винного погреба);
8. Категория «живые организмы» - *cep* (лоза), *répin* (косточка в винограде), *phylloxéra* (филлоксера – насекомое);
9. Категория «состояния» - *chlorose* (хлороз), *coulure* (состояние осыпания растения), *esca* (болезнь винограда);
10. Категория «приборы и механизмы» - *brasero* (жаровня), *climatiseur* (кондиционер), *egrappoir* (гребнеотделитель или прибор для отделения ягод с гроздьев);
11. Категория «величины» - *tonne* (тонна, большая бочка), *caudalie* (мера измерения во время дегустации), *longueur en bouche* (долгота послевкусия во рту);
12. Категория «пространства» - *cave* (винный погреб), *vignoble* (виноградник), *clos* (огороженный виноградник);
13. Категория «науки» - *ampélographie* (ампелография), *oenologie* (энология), *viniculture* (виноделие).

## Категориальный состав терминосферы «Виноградарство и виноделие» в английском языке



### Примеры:

1. Категория «свойства» - *bitter* (горький), *dry* (сухой), *clarity* (ясность);
2. Категория «процессы» - *aeration* (выветривание), *fermentation* (брожение), *cellaring* (выдерживание вина в подвале);
3. Категория «вина» - *rosé* (розе или розовое вино), *brut* (брют или сухое шампанское), *white wine* (белое вино);
4. Категория «субстанции и вещества» - *sediment* (осадок), *acid* (кислота), *colorant* (красящее вещество);
5. Категория «предметы» - *cask* (бочка), *bung* (пробка), *barrel* (бочонок);
6. Категория «живые организмы» - *vine* (лоза), *pir* (косточка в винограде), *phylloxera* (филлоксера (насекомое));

- 7. Категория «механизмы и приборы»** - *corkscrew* (штопор), *grape crusher* (гребнеотделитель или прибор для отделения ягод с гроздьев), *hydrometer* (гидромер или водомер);
  - 8. Категория «состояния»** - *coulure* (состояние осыпания растения), *cuvaison* (брожение вина в чане), *mildew* (болезнь растений – ложномучнистая роса);
  - 9. Категория «величины»** - *tone* (тонна), *liter* (литр), *barrel* (баррель-мера жидких и сыпучих материалов);
  - 10. Категория «пространства»** - *wine cave* (винное хранилище), *vineyard* (виноградник), *clos* (огороженный виноградник);
  - 11. Категория «деятели»** - *sommelier* (сомелье), *winemaker* (специалист по виноделию), *cooper* (бочар);
  - 12. Категория «природные факторы»** - *basalt* (базальт), *clay* (глина), *chalk* (мел, меловые отложения);
  - 13. Категория «науки»** - *ampelography* (ампелография), *oenology* (энология), *winemaking* (виноделие);
- Разное** – *bead* (пузырик), *palate* (вкус), *aftertaste* (послевкусие).