

O vinho e a filosofia



IVAN CARLOS REGINA
é engenheiro do setor de transporte público, associado do Instituto de Engenharia e autor dos livros *Vinho, o Melhor Amigo do Homem* e *Harmonizando Vinho&Comida*. E-mail: ivanregina@terra.com.br

O vinho, caldo mágico de grande importância para a humanidade, sempre foi alvo de calorosas contradições e debates, como estas:

- existe um gosto comum para os vinhos?
- as técnicas de degustação constituem-se em uma ciência, ou ao menos numa abordagem metodológica confiável?
- as dúvidas sobre as qualidades de um determinado vinho, “vis a vis” com outro, poderão ser comparadas e haver uma decisão do melhor?

Procurei a filosofia como fonte de elucidação, por tratar-se de assunto eminentemente humano.

O professor Gilberto Cotrim define o senso comum como um vasto conjunto de percepções geralmente aceitas como verdadeiras em determinado meio social.

Para o filósofo belga Chaim Perelman (1912-1984), o senso comum consiste em uma série de crenças admitidas por um determinado grupo social, cujos membros acreditam serem compartilhadas por todos os homens.

O “senso comum” é visto como base para toda a criação da filosofia e do entendimento humano.

Se não há um senso comum, ou um “gosto comum”, todos os vinhos valeriam a mesma coisa. Um Château Petrus (talvez o vinho mais caro do mundo) custaria tanto quanto o Château Duvalier.

Primeiro consenso (quase dogma): existe um senso comum que estabelece patamares de qualidade para os vinhos, e este é ao menos um dos quesitos básicos para a composição de seus preços (poderão existir outros, que aqui não discutirei).

Uma das escolas derivadas do ceticismo é a do filósofo grego Pirro (365-275 a.C.) que afirmava que os homens jamais saberão as verdades pois seus sentidos são imprecisos. Neste caso, o filósofo afirmava que jamais alcançaremos certeza de qualquer coisa.

Em sua versão moderna, desembocou nas ideias de Locke (1632-1704), que afirmava que “nada vem à mente sem ser pela via dos sentidos”.

A escola de Platão, a Academia, debruçou-se sobre este tema com a seguinte visão:

- a primeira etapa do processo de conhecimento é dominada pelas impressões ou sensações advindas dos sentidos. Estas impressões sensíveis são responsáveis pela opinião que temos da realidade. A opinião representa o saber que temos sem tê-lo procurado metodicamente. Ela era chamada em grego de “doxa”.

Opiniões do tipo “tomei um Montrachet no sába-

do, na praia, com a Joaninha, junto com uns canapés de camarão, e ele estava ótimo”, ou, “ao beber um Miolo bem refrescadinho no pôr do sol do Porto de Galinhas, com um acarajé da Mariquinha, e era um Reserva Chardonnay, tive a impressão de que ele era muito melhor do que os Chablis do Verget” – tratam-se somente de “doxa”, ou seja, opinião (com ou sem paixão) do degustador.

Voltemos a Platão: o conhecimento, entretanto, para ser autêntico, deve ultrapassar a esfera das impressões sensoriais, o plano da opinião, e penetrar na esfera racional da sabedoria, o mundo das ideias. Para atingir este mundo, o homem não pode ter apenas “amor às opiniões (filodoxia)”, e

sim precisa possuir um amor ao saber (filosofia).

O método proposto por Platão para atingir o conhecimento autêntico (“epistémé”) é a dialética.

No que consiste, basicamente, a dialética? Consiste na contraposição de uma opinião com a crítica que dela podemos fazer (no campo do conhecimento).

No campo da degustação, a dialética consiste em experimentar de forma técnica dois (ou mais) vinhos no sentido de analisar suas qualidades e, ao invés de darmos opinião sobre eles, adquirirmos verdadeiro conhecimento sobre sua estrutura e seu nível de qualidade.

Outra escola, a de Epicuro (324-271 a.C.) propunha a ideia de que o ser humano deve buscar o prazer

da vida. Se alguém propõe beber Montrachet com lagosta à Thermidor, com nhoque de abóbora e com arroz, bife e feijão, posso levar a sério que ele é um epicurista (e tem suas razões), mas jamais que ele pretenda ser um estudioso de vinhos.

Felizmente, Francis Bacon trouxe-nos o método indutivo de investigação científica, para nos tirar das trevas.

Precisamos constantemente responder a questões como estas: o Chardonnay do Chile é, em média, melhor que os Chablis? Os vinhos da Miolo tem uma qualidade média melhor que aqueles produzidos em Bordeaux? Não acredita que os vinhos top da Borgonha sejam melhores que os Pinot Noir da Argentina?

Para Bacon, a ciência devia valorizar a pesquisa experimental, tendo em vista proporcionar resultados objetivos para o homem.

Assim a importância das degustações às cegas, quando bebemos e comparamos vinhos sem saber quais são, e nem seus preços.

Para finalizar, já que fomos longe demais, encerraria com a visão equilibrada de Kant (1724-1804), que, mesmo sem deixar quase nunca sua pequena cidade alemã onde viveu, dizia que é impossível conhecer as coisas em si mesmo (o ser em si – no nosso caso o vinho). Só conhecemos as coisas tal como as percebemos (o ser para nós – no nosso caso, o vinho para nós).

Esta posição epistemológica de Kant significa uma síntese entre idealismo e realismo, espírito com que o vinho “pode” e “deve” ser encarado.

Resumindo, concluo dizendo que:

- existe, sim, um senso comum de avaliação para vinhos que independe de sexo, idade, cultura, ou seja, todos os homens avaliam organolepticamente e estatisticamente igual.
- as técnicas de degustação fornecem respostas com grande grau de precisão para nossas dúvidas sobre a qualidade dos vinhos – contrariamente à enunciação de “opiniões”.
- as técnicas de degustação permitem apurar com grande grau de acerto os melhores vinhos – raramente existem opiniões discrepantes quando grupos degustam vinhos nas mesmas condições.

Parafraseando Descartes, “Bebo vinho, logo existo”. Nada melhor que filosofar com uma taça de um grande vinho na mão. ☺

