


TODD, Cain. **The philosophy of wine: a case of truth, beauty and intoxication.** Montreal: McGill-Queen's University Press, 2010. 189 p.

Saberes dos sabores

Começo esta resenha com registro de reflexão sugerida pela leitura do livro de Cain Todd. Nos meus primeiros anos de Senac, eu via com certa frequência o laboratório do curso de Provador de Café. Para um profissional com formação acadêmica em Filosofia e Educação, o local e as atividades que ali aconteciam eram muito estranhos. Na parte central do laboratório, havia uma grande mesa redonda, com uma esteira pela qual circulavam pequenas tigelas com café coado. Os alunos rodavam a esteira e, com uma colher, retiravam pequenas quantidades do líquido da tigela que o acaso colocara à sua frente e sorriam-nas. Depois de sorver e desprezar o café, os estudantes registravam em uma ficha sabor e aroma da bebida degustada.

Nunca soube o que os alunos escreviam naquelas fichas. De qualquer forma, presumo que os registros eram muito subjetivos, bem diferentes dos registros que os mesmos alunos faziam quando classificavam grãos de café. A classificação de tipos de café era efetuada por meio de observações diretas de características dos grãos. O resultado das observações era objetivo. Os grãos podiam ser definidos como duros ou moles, grandes ou pequenos, sujos ou limpos, claros ou escuros, etc. A objetividade, no segundo caso, era em função de informações colhidas primordialmente, pela visão, complementada por sensações tácteis.





Sabemos que o objetivo central da Educação é a construção de conhecimentos. Mas, em Educação, não é frequente a reflexão sobre os tipos de conhecimento que integram os eventos de aprendizagem. Hoje, a partir das propostas de Todd sobre a filosofia do vinho, eu olharia para o curso de Proveedor de Café de modo muito diferente do que eu o vi na segunda metade dos anos 1970. Tentaria entender que tipo de conhecimento o degustador de café precisa construir. E, mais que isso: tentaria entender quais são os processos cognitivos que entram em cena quando alguém se senta a uma mesa de degustação de café. Certamente, não encontraria qualquer referência sobre a aprendizagem que ali ocorre em tradicionais livros de didática. Não encontraria também reflexões bem arrumadas sobre a epistemologia de saberes cuja raiz é aroma e gosto.

Em Filosofia e em Educação, entendemos que o conhecimento é elaborado a partir de experiências e percepções visuais, táteis e auditivas que resultam em representações sistemáticas sobre o mundo que experimentamos. Nos parágrafos anteriores, propositadamente, utilizei o verbo ver como indicador de conhecimento, pois metáforas visuais são muito frequentes em nossos discursos sobre o saber. Em uma conversa na qual nosso interlocutor não apresenta argumentos muito claros, costumamos dizer “não vejo aonde você quer chegar”. Esse comentário soará natural. Tudo se passa como se os argumentos fossem objetos organizados em determinada direção. Nós podemos vê-los em um espaço sucessivo e contínuo. Se usássemos metáforas referidas ao sentido do gosto, o resultado seria inusitado. Imagine possível substituição da metáfora visual por uma gustativa, no caso da inconsistência argumentativa a que me referi atrás. Pense em um comentário como o seguinte: não sinto o gosto da receita que você está fazendo. Isso é estranho. Muito estranho.

Ao associar conhecimento exclusivamente com visão, temos pouca chance de entender um curso como o de Proveedor de Café. Faculdades de Educação e de Filosofia não nos preparam para entender saberes construídos a partir de sensações olfativas e gustativas.

O que escrevi até este ponto funcionou como justificativa para meu interesse em resenhar um livro que examina um objeto, vinho, cujo acesso em termos de saber depende de percepção de sabores e aromas. Espero que o leitor compartilhe esta minha visão.

Quando comecei a leitura de *The philosophy of wine: a case of truth, beauty and intoxication*, achei que o termo filosofia, no caso, seria utilizado de maneira genérica. Esperava um livro no qual o autor desenvolveria temas de enologia com certa dose de sofisticação intelectual. Estava enganado. A obra é filosófica naquele sentido de ciência rigorosa da definição de Edmund Husserl. Ao mesmo tempo, o autor viaja com gosto e competência pelos campos da enologia. Delícia de livro.

Para justificar apreciações e julgamentos de vinhos, Todd sugere abordagens bastante originais no campo da Filosofia. Comenta que as práticas de produção, degustação e avaliação da charmosa bebida sinalizam necessidades de um exame mais detido de duas áreas do filosofar: Epistemologia e Estética. No campo epistemológico, as práticas que envolvem o vinho mostram um conhecimento que as abordagens tradicionais não consideram. O exame do objeto vinho acontece com base em informações olfativas e gustativas. Isso propõe uma pergunta: odor e gosto podem ser bases para a verdade? Estamos acostumados a privilegiar vista e ouvido como fontes de saber verdadeiro e objetivo. Considerar gosto e olfato em reflexões epistemológicas é uma novidade (essa novidade pode ter desdobramentos em muitas áreas; Educação é uma delas). É, ao mesmo tempo, sugestão que aponta para visões (olha aí o domínio da visão em nossa linguagem sobre o saber!) mais completas de mundo. Em síntese: o vinho sugere pistas muito interessantes do ponto de vista epistemológico.

No campo estético, o desafio também é bonito (desculpem este toque de redundância). Talvez mais que no campo da Epistemologia, a Estética é uma reflexão filosófica que privilegia visão e ouvido. Quando falamos em arte, geralmente falamos em pinturas, esculturas e músicas. Olho e ouvido. Pensar em perfume, vinhos e comida como objetos estéticos é um desafio e tanto. Rompe com nosso senso comum. Assim como no campo epistemológico, a discussão sobre um objeto distinto que independa do sujeito é algo bastante desafiador na área da Estética. Cabem perguntas sobre possibilidade de arte na produção e degustação de vinho.

Todd parece não ter dúvidas de que vinhos são obras de arte que merecem apreciação. São, portanto, objetos com virtudes estéticas. Esse é um conceito que contraria senso comum e tradição filosófica. As virtudes do vinho aparentemente não são objetivas. O que sabemos de um vinho é um conjunto de sensações evidenciado pela degustação. A descrição das virtudes do vinho não apreende o objeto, mas estados de percepção. Em outras palavras, o saber enológico tem base subjetiva e pessoal. Não há, assim, um objeto a ser apreciado que independa do sujeito do conhecimento. Essas reflexões, que perpassam todo o livro de Todd, são muito ricas para que repensemos o acesso ao real. Nesse sentido, a obra é uma provocação interessante para conversas sobre possibilidade do conhecimento.

São interessantes também os comentários que o autor faz sobre descrições dos vinhos. Para situar os comentários de Todd, copio descrição encontrada no rótulo de um Carménère chileno que comprei dias atrás:

Vermelho rubi com matizes violeta. No nariz, destacam-se a páprica e gostosos aromas de frutos vermelhos maduros. O vinho possui corpo médio, paladar médio saboroso, mantendo no retrogosto as notas frutadas. Taninos presentes de final doce.

A descrição de vinhos é, para gente comum, um discurso esnobe e elitista. Esse modo de ver enólogos profissionais ou amadores reflete desconforto que experimentamos ao ler descrições parecidas com a que encontrei no rótulo de um Carménère. Afinal de contas, é estranho ouvir que um vinho é sedoso ou aveludado, elegante, com um gosto metálico que lembra pedras úmidas, ou um que mantenha no retrogosto as notas frutadas. Todd examina essa linguagem e mostra que ela se torna necessária para comunicar saberes sobre sabores e odores do vinho. O que nos parece distante e impreciso nas descrições enológicas é, na verdade, um recurso bastante comum em expressões do cotidiano e do discurso científico. Boa parte dos conceitos que utilizamos baseia-se em metáforas (LAKOFF; JOHNSON, 1999). Tais metáforas, porém, são invisíveis, e é preciso algum cuidado investigativo para desvelá-las. Isso não acontece com os saberes do vinho. Eles aparecem em metáforas explícitas, mas, às vezes, obscuras. Tais metáforas são a única forma de comunicar apreciação de aromas e gostos para os quais não temos vocabulário apropriado. Para elaborar saberes enológicos, elas são uma necessidade.

A linguagem aparentemente esnobe e excessivamente metafórica dos conhecedores de vinho aponta para uma epistemologia baseada em odores e sabores, percepta e com um grau muito grande de indeterminação.

Dúvidas sobre validade do saber enológico surgem porque as descrições de característica do vinho são representações de um objeto cuja existência fora do sujeito não fica bem estabelecida. Essa crítica, que Todd examina com muita clareza em seu livro, sugere que o saber enológico é apenas uma descrição de sensações. Ou seja, descrevem-se apenas os traços que a bebida deixa nos filtros dos sentidos do gosto e do olfato. Cabe perguntar se o mesmo tipo de consideração não deveria ser feito quanto às representações construídas com base na visão, na audição e no tato. Ou seja, uma análise epistemológica do saber dos sabores abre uma janela interessante para colocarmos em dúvida a verdade do saber do olhar. Esse construtivismo radical já foi proposto pelos autores de *La realidad inventada* (WATZLAWICK, 1989) e pelo fenomenalismo kantiano.

Há aprendizagens, em todos os níveis de ensino, que dependem de saberes dos sabores. O livro de Todd oferece bases interessantes para pensarmos tais aprendizagens, seja a de crianças pequenas que precisam de ferramentas intelectuais para melhor compreender o mundo em que vivem, seja de um degustador de café que precisa decidir se uma bebida merece selo de exportação.

O livro de Todd é uma obra filosófica séria. Sugere reflexões instigantes no campo da Epistemologia e da Estética. Ele faz uma reflexão filosófica rigorosa, mas sempre ao alcance dos não filósofos. Articula viagens epistemológicas e estéticas com casos famosos de apreciação e julgamento de vinhos. A obra toda, como já disse, é uma delícia. Merece degustação.

Referências

LAKOFF, G.; JOHNSON, M. **Metaphors we live by**. Chicago: The University of Chicago Press, 1980.

WATZLAWICK, P. *La realidad inventada: ¿como sabemos lo que queremos saber?* Buenos Aires: Gedisa, 1989.

Jarbas Novelino Barato

Professor. Mestre em Tecnologia Educacional pela San Diego State University. Doutor em Educação pela Universidade Estadual de Campinas (Unicamp).

E-mail: jarbas.barato@gmail.com



Boletim Técnico do Senac – Instrução aos colaboradores

1. Os originais enviados serão apreciados pela Comissão e pelos Conselhos Editoriais do *Boletim Técnico do Senac*: Revista da Educação Profissional, que opinarão sobre a conveniência de sua publicação; em caso de aceitação, o autor receberá um pró-labore e cinco exemplares do número em que seu artigo for publicado. Os direitos de reprodução (“copyright”) dos trabalhos aceitos serão de propriedade do Senac. Todos os artigos publicados serão disponibilizados no link: www.senac.br/conhecimento/boletim-tecnico-do-senac.aspx; o diretor do BTS, no entanto, atenderá a qualquer solicitação justa do autor para reprodução do trabalho em outra publicação técnica.

2. Fica entendido que os trabalhos aceitos estarão sujeitos à revisão editorial. Qualquer modificação substancial no texto será submetida ao autor.

3. Os artigos nacionais e internacionais devem ser inéditos e ter no mínimo 10 e no máximo 25 laudas padronizadas (2.100 caracteres por lauda) de elementos textuais (corpo do texto, citações, notas, tabelas, quadros e figuras), conforme NBR 6022 – Artigo em publicação periódica científica impressa – Apresentação.

4. Os artigos internacionais devem ser inéditos e ter no mínimo 10 e no máximo 25 laudas padronizadas (2.100 caracteres por lauda).

5. O autor deverá adotar as seguintes normas na apresentação de originais:

a) todas as colaborações deverão ser enviadas por e-mail, editadas em Microsoft Word for Windows – versão 6.0 ou superior. O texto deverá obedecer à ortografia oficial, em espaço 1,5 com margens de 3 cm nos quatro lados do texto;

b) o trabalho deve ser acompanhado de palavras-chave, resumo – em português – contendo de 500 a 600 caracteres e folha inicial de identificação, com as seguintes informações: título do trabalho; nome(s) autoral(is); indicação da instituição principal à qual o autor se vincula, cargo ou função que nela exerce; título e/ou formação acadêmica; endereço, e-mail e telefone para contato;

c) citações diretas breves (transcrições até três linhas) devem constar no próprio texto, entre aspas; as citações diretas longas (transcrições de mais de três linhas) devem constar em parágrafos próprios, sem aspas, com espaço simples de entrelinha, com recuo de 4 cm e fonte menor que a utilizada no texto;

d) toda e qualquer citação, seja direta (transcrição), seja conceitual (paráfrase), deve ter obrigatoriamente identificação completa da fonte, de acordo com a norma NBR 10520, da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT). As citações devem ser indicadas no texto pelo sistema autor-data e a fonte deverá vir no item Referências, ao final do artigo, de acordo com a norma NBR 6023. Nas citações diretas deverá constar o número da página, após a data, no corpo do texto;

e) as notas explicativas deverão ser numeradas consecutivamente, em algarismos arábicos, na ordem em que surgem no texto, e listadas no final do artigo como nota de fim;

f) os gráficos e tabelas devem ser enviados em separado, com as respectivas legendas, indicando no texto o lugar em que devem inserir-se;

g) destaca-se aos autores a conveniência de: não empregar abreviações, jargões e neologismos desnecessários; apresentar por extenso o significado de qualquer sigla ou braquigrafia na primeira vez em que surge no texto; utilizar títulos concisos, que expressem adequadamente os conteúdos correspondentes.

O autor deve enviar para:

Boletim Técnico do Senac – Revista da Educação Profissional
Senac – Departamento Nacional
Av. Ayrton Senna, 5.555 – Bloco C – sala 204 – Barra da Tijuca
CEP 22775-004 - Rio de Janeiro/RJ
Tel.: (21) 2136-5622
E-mail: karina.goncalves@senac.br

SENAC EAD UM MUNDO NOVO DE OPORTUNIDADES

Descubra novas possibilidades para
sua vida profissional com os diversos
cursos a distância do Senac.

www.ead.senac.br



O melhor ensino a
distância do país

