

Luiz Rohden
Marco Antonio Azevedo
(Orgs.)



IN VINO VERITAS

A Filosofia e o Vinho

Fundação Universidade de Caxias do Sul

Presidente:

Dom José Gislon

Universidade de Caxias do Sul

Reitor:

Gelson Leonardo Rech

Vice-Reitor:

Asdrubal Falavigna

Pró-Reitor de Pesquisa e Pós-Graduação:

Everaldo Cescon

Pró-Reitora de Graduação:

Terciane Ângela Luchese

Pró-Reitora de Inovação e Desenvolvimento Tecnológico:

Neide Pessin

Chefe de Gabinete:

Givanildo Garlet

Coordenadora da EDUCS:

Simone Côrte Real Barbieri

Conselho Editorial da EDUCS

André Felipe Streck

Alexandre Cortez Fernandes

Cleide Calgaro – Presidente do Conselho

Everaldo Cescon

Flávia Brocchetto Ramos

Francisco Catelli

Guilherme Brambatti Guzzo

Jaqueleine Stefani

Karen Mello de Mattos Margutti

Márcio Miranda Alves

Simone Côrte Real Barbieri – Secretária

Suzana Maria de Conto

Terciane Ângela Luchese

Comitê Editorial

Alberto Barausse

Universitá degli Studi del Molise/Itália

Alejandro González-Varas Ibáñez

Universidad de Zaragoza/España

Alexandra Aragão

Universidade de Coimbra/Portugal

Joaquim Pintassilgo

Universidade de Lisboa/Portugal

Jorge Isaac Torres Manrique

Escuela Interdisciplinar de Derechos

Fundamentales Praeeminentia Iustitia/

Peru

Juan Emmerich

Universidad Nacional de La Plata/

Argentina

Ludmilson Abritta Mendes

Universidade Federal de Sergipe/Brasil

Margarita Sgró

Universidad Nacional del Centro/

Argentina

Nathália Cristine Vieceli

Chalmers University of Technology/Suécia

Tristan McCowan

University of London/Inglaterra



Luiz Rohden
Marco Antonio Azevedo
(Orgs.)

IN VINO VERITAS

A Filosofia e o Vinho



© dos organizadores

1^a edição: 2024

Preparação de Texto: Laura Deves Alves

Editoração e Capa: Igor Rodrigues de Almeida

Leitura de Prova: Maria Teresa Echevenguá Maldonado

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

Universidade de Caxias do Sul

UCS – BICE – Processamento Técnico

V788 In vino veritas [recurso eletrônico] : a filosofia e o vinho / org. Luiz Rohden, Marco Antonio Azevedo. – Caxias do Sul, RS : Educs, 2024.

Dados eletrônicos (1 arquivo).

Vários autores.

Apresenta bibliografia.

Modo de acesso: World Wide Web.

DOI 10.18226/9786558073543

ISBN 978-65-5807-354-3

1. Vinho - Filosofia. 2. Vinho e vinificação - Aspectos sociais. I. Rohden, Luiz. II. Azevedo, Marco Antonio.

CDU 2. ed.: 663.2:1

Índice para o catálogo sistemático:

1. Vinho - Filosofia 663.2:1
2. Vinho e vinificação - Aspectos sociais 663.25:304.4

Catalogação na fonte elaborada pela bibliotecária

Ana Guimarães Pereira - CRB 10/1460.

Direitos reservados a:



EDITORIA AFILIADA

EDUCA – Editora da Universidade de Caxias do Sul

Rua Francisco Getúlio Vargas, 1130 – Bairro Petrópolis – CEP 95070-560 – Caxias do Sul – RS – Brasil

Ou: Caixa Postal 1352 – CEP 95020-972 – Caxias do Sul – RS – Brasil

Telefone/Telefax: (54) 3218 2100 – Ramais: 2197 e 2281 – DDR (54) 3218 2197
Home Page: www.ucs.br – E-mail: educs@ucs.br

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO/ 7

Luiz Rohden e Marco Antonio Azevedo

O VERDADEIRO SABOR DO VINHO: CONHECIMENTO OU MERA OPINIÃO?/ 12

Barry C. Smith

IN VINO VERITAS!/ 18

Luiz Rohden

REPRESENTANDO VALOR NO VINHO/ 23

Cain Todd

QUANDO ARQUITETURA E VINHO SE APHAIXONAM/ 65

J. Marino Pascual

O VINHO, O TEMPO E A POTÊNCIA DO SIMBÓLICO/ 73

Castor M. M. Bartolomé Ruiz

OS PERIGOS DO VINHO/ 96

Marco Antonio Azevedo

OS BENEFÍCIOS DO VINHO/ 134

Jairo Monson

O VINHO COMUM E O COMUM NO VINHO/ 158

Leonardo Kussler

BEBER COM SABEDORIA?/ 175

Darlei Dall'Agnol

VINHO E PRAZER/ 192

Roger Crisp

REFERÊNCIAS/ 201

Uma garrafa de vinho
contém mais filosofia
do que todos os livros
do mundo.

Louis Pasteur



INTRODUÇÃO

A filosofia do vinho: metafísica, epistemologia, estética e ética.

Luiz Rohden
Marco Antonio Azevedo

Como bem sabemos, o vinho era um acompanhante usual dos famosos simpósios na Grécia Antiga. Contudo, embora sempre reverenciada, a bebida nunca foi objeto direto de especulação filosófica. É verdade que houve filósofos que fizeram referências e até mesmo empenharam-se em liderar estudos sobre o famoso aperitivo preferido de Baco. Por exemplo, sabe-se que Platão já havia elogiado o vinho no início de seu tratado sobre As leis; alguns filósofos chegaram a estudá-lo de forma séria (como Locke, por exemplo, que se interessou pelas técnicas de agricultura empregadas pelos produtores de vinho na França), mas nunca propriamente em termos “filosóficos”. Talvez Hume tenha sido o filósofo que mais perto chegou disso, ao empregar a arte da degustação do vinho como exemplo paradigmático do que chamou de “fineza do gosto”, algo que, segundo o filósofo escocês, nos permitiria confiar na habilidade dos experts em diferenciar aspectos objetivos da realidade percebida, tornando-os, com efeito, mais confiáveis que os leigos em seus juízos estéticos (uma tese, aliás, sabidamente controversa).

Mas foi apenas muito recentemente que os filósofos ressolveram “tomar o vinho a sério”. Apreciadores tradicionais da bebida, os filósofos adotaram o vinho também como objeto de investigação analítica. Dois livros sobre o assunto são indícios desse novo investimento intelectual. Barry C. Smith, diretor

do Instituto de Filosofia da Escola de Estudos Avançados da Universidade de Londres, organizou o livro *Question of taste: the philosophy of wine* (Oxford University Press, reeditado em 2009). O livro é uma coleção de ensaios, originalmente apresentados em uma conferência internacional intitulada “Philosophy of wine: from science to subjectivity”, organizada pelo mesmo instituto de filosofia em dezembro de 2004. Talvez essa tenha sido a primeira conferência internacional sobre o assunto. Dela participaram filósofos de renome, como Roger Scruton, Kent Bach, Tim Crane, Gloria Origgi, além do próprio Barry Smith, entre outros. Além de filósofos, especialistas de outras áreas contribuíram, como é o caso de Adrienne Lehrer, conhecida por seus trabalhos em linguística. O livro é repleto de questões polêmicas; os autores, de fato, não convergem para conclusões consensuais sobre o assunto (algo que em filosofia serve, na verdade, como estimulante).

Outro livro sobre o assunto foi publicado pela Editora Wiley-Blackwell, em 2007, e organizado pelo filósofo Fritz Allhoff, professor na Western Michigan University (*Wine and philosophy: a Symposium on drinking and thinking*). Paul Draper, que também escreveu para o livro organizado por Barry Smith, na época um estudante de pós-graduação em Filosofia em Stanford, mas já um renomado e inovador produtor de vinhos em diferentes regiões da Califórnia (como o prestigiado Montebelo), foi responsável dessa vez pela texto de apresentação. Nesse livro, colaboraram, entre outros, filósofos como Keith Lehrer, conhecido epistemólogo e professor nas Universidades do Arizona, Miami e Graz (Áustria), além de vários intelectuais, amantes e especialistas em vinho, como, novamente, Roger Scruton.

Múltiplas temáticas filosóficas sobre o vinho têm interessado esses autores. Em metafísica, um dos temas diz respeito ao *que* é o vinho. Apreciadores usualmente empregam termos tomados de empréstimo para tentar descrever o que “encon-

tram” em um vinho. Haveria algo de real nessas descrições? Qual sua “substância” ou individualidade? Afirma-se que um bom vinho é expressão de seu *terroir*; isso significa que o que chamamos de “vinho” não se reduz apenas ao líquido contido no interior de certa garrafa? Quais as conexões sociais e humanas entre o *vinho* e seu *terroir*?

Também questões correlatas e vinculadas a temas de estética são objeto de reflexão. Por exemplo, o problema da subjetividade ou objetividade do gosto, questões em torno da alegada diferença entre os juízos dos apreciadores, dos *experts* e dos consumidores em geral, a controvérsia sobre o vinho como “arte”, incluindo a polêmica acerca de seu o vinho pode ser um “objeto artístico” em sentido próprio; também incluem-se aqui questões sobre diferença entre a mera atividade de “beber vinho” e a “arte” de degustá-lo.

Em ética, há o problema da “intoxicação” (tema que motivou Scruton a escrever para o livro organizado por Barry Smith), bem como o espinhoso problema correlato da dependência química. Questões também sobre comércio, publicidade e propaganda do vinho, o problema do “elitismo” *versus* “sufisticação” do gosto também são relacionadas às temáticas de filosofia moral. Um tema ligado à filosofia geral da ética (metaética) diz respeito ao valor que atribuímos a nossas experiências, nesse caso, dos prazeres estéticos ligados à degustação. Filósofos hedonistas sustentaram que o prazer é o critério último do bem moral; mas como o prazer é subjetivo, faria sentido dizer que o prazer gerado pelo consumo de um vinho sofisticado é diferente do prazer proporcionado por um vinho simples ou mediano? Além disso, apreciadores de vinho usualmente associam o prazer da bebida também ao prazer do momento e da companhia; o valor da experiência estética (da degustação e do prazer de beber, ou do prazer à mesa) parece estar, portanto, associado também ao valor que atribuímos às interações humanas que se acham vinculadas aos rituais

sociais de consumo do vinho. Se o prazer proporcionado pelo vinho fosse apenas deleite pessoal, tais interações humanas não passariam de meras experiências subjetivas fugazes – poderíamos inclusive reproduzi-las sem a bebida, quiçá por meio de algum medicamento ou com o auxílio de algum sistema sofisticado de neuroengenharia virtual.

Em epistemologia, há questões sobre que tipo de conhecimento estaria vinculado às experiências degustatórias; além disso, há a alegação de que vinho não é apenas uma bebida, mas é também e, quiçá, indissociavelmente, história, cultura e, em algum sentido, geografia e sociedade. Do que se segue a seguinte questão: saber sobre o vinho (sua origem, país, tipo, história etc.) afeta nossa percepção sobre a bebida? Que tipo de conhecimento é buscado pelo apreciador e haveria alguma conexão entre esse conhecimento e o prazer desfrutado?

Esses temas aliam-se aos tradicionais questionamentos que tanto têm interessado os sociólogos principalmente sobre a produção e consumo do vinho. O mercado do vinho, a globalização do produto e a uniformização de certos métodos de elaboração e comercialização parecem estar em conflito com tradições centenárias. Essas tradições, por sua vez, estariam vinculadas a conceitos que fazem parte da semiótica do vinho, como o conceito de *terroir*. E quanto à defesa da preservação dos métodos tradicionais de enocultura? Estaria a globalização pondo em risco a cultura tradicional do vinho? Como entender o confronto entre o “velho” e o “novo mundo” do vinho? E quanto à popularização do consumo? Faz sentido dizer associar ainda preço à qualidade? E o problema da ansiedade do consumo: como fica a tradição do “vinho de guarda” nos tempos atuais? Por outro lado, a ansiedade em consumir não acaba também afetando a qualidade do que é degustado?

Estudar filosofia e vinho pode parecer apenas um subterfúgio para falar e criar motivos a mais para degustar a bebida

preferida dos filósofos. No entanto, o tema “vinho” pode representar igualmente um tema concreto a mais para facilitar a entrada em problemas filosóficos “abstrusos”. Assim, além de uma nova área de “filosofia prática”, *vinho e filosofia* pode representar uma nova forma de abordagem de certos temas clássicos, uma forma, no entanto, igualmente prazerosa e, por que não dizer, divertida. De todo modo, fazer filosofia do vinho é também mostrar que a filosofia pode ser uma atividade intelectual versátil e moderna. E, tanto como o vinho procura ser, esteticamente encantadora.

O VERDADEIRO SABOR DO VINHO: CONHECIMENTO OU MERA OPINIÃO?

Barry C. Smith¹

Quando você prova uma garrafa de vinho com seus amigos, eles geralmente compartilham do mesmo prazer que o vinho lhe oferece; e se o vinho for suficientemente saboroso, alguns comentários poderão ser feitos sobre suas melhores características. No entanto, se um de seus amigos não gostar do vinho em questão, isso poderá deixá-los curiosos sobre se o sabor que ele sentiu era o mesmo que vocês sentiram. Mas como o sabor do vinho é sentido pelo restante de vocês? Estará o sabor *no* vinho ou o sabor é apenas uma resposta que cada um de vocês dá à bebida a cada gole? E se o sabor do vinho for apenas um efeito naquele que o prova, como você pode saber se o que você sente é igual ao que é sentido por um outro qualquer?

Ao indagar-se sobre esses temas, o degustador já está fazendo filosofia. O sabor convida à reflexão, como disse Voltaire, e a questão do gosto ser subjetivo ou objetivo é um problema filosófico clássico. Essa é certamente a pergunta que jaz no coração da filosofia do vinho. Estariam mesmo presentes no vinho os formidáveis sabores da ameixa e do cassis, do tabaco e do couro, ou seriam os sabores apenas experiências subjetivas de cada degustador em particular? Sabemos que não há tabaco ou couro no vinho, nem ameixa ou cassis – essas são apenas palavras que usamos quando tentamos descrever da melhor forma possível o que saboreamos no vinho. Mas,

¹ Traduzido do Inglês por Ana Carolina Azevedo.

certamente, o responsável pelo que sentimos é o vinho e não nós mesmos. Todavia, muitos críticos e escritores do assunto dirão que o sabor é subjetivo, não sem antes se apressarem em dizer a seus leitores que um vinho, ou uma safra, é melhor do que outra, o que é um tanto quanto paradoxal.

A opinião de que o gosto é uma experiência subjetiva nos degustadores trata o gosto como uma sensação na boca de degustadores particulares. Seguindo essa visão, nós realmente jamais poderíamos compartilhar o mesmo sabor de um grande vinho com outras pessoas, o que seria uma pena. Além do mais, um vinho teria tantos sabores quanto degustadores. Cada um deles deveria confiar no gosto que sente e não deveria dar atenção ao julgamento dos outros. Assim, a degustação de vinhos seria uma experiência individual e não compartilhável, e não haveria nenhum sabor verdadeiro de um vinho.

Os críticos não são os únicos a apoiar essa opinião. Muitos psicólogos também dizem que, já que usamos os sentidos de paladar, tato e olfato quando degustamos, o resultado, que chamamos de sabor do vinho, é uma construção psicológica que pode variar de pessoa para pessoa. Isso é, em parte, o resultado dos bem diferentes “mundos do gosto” (citando a psicóloga famosa Bartoshuk) em que vivemos, e que são estabelecidos pelas diferentes sensibilidades limiares que os degustadores têm para o ácido, o tanino, o açúcar, o álcool, o CO₂ e o enxofre. Os mundos do gosto não são apenas uma questão de limiares e fronteiras, mas de costumes e hábitos: condições de iluminação, humor e até mesmo sons podem afetar nossa experiência de degustação, e os vinhos podem ser melhorados ou modificados pela escolha do prato que lhes acompanha. Tudo isso sugeriria que os fabricantes de vinhos teriam pouca influência sobre a experiência resultante que os degustadores têm a partir de seus vinhos. Isso não parece correto, e nesse ponto, tomar uma certa distanciamento filosófica pode fazer a diferença.

Nós podemos e, certamente, devemos distinguir entre as experiências daqueles que bebem e os sabores dos vinhos. Essa distinção entre os sabores e a degustação não é diferente, por exemplo, daquela entre o formato de um objeto e nossa percepção tátil do mesmo. Assim como outras qualidades sensoriais, a relação entre nossas experiências e os objetos que existem está longe de ser simples. Ao contrário da opinião geral, a degustação é algo difícil e requer experiência, prática e atenção. Frequentemente pensamos que a degustação é apenas uma questão de bebericar um vinho e imediatamente saber se gostamos dele ou não. Mas a degustação é, na verdade, uma experiência transitória, passageira, e acaba tão rápido que precisamos parar e tomar um tempo para descobrir o que há no vinho, ou podemos acabar perdendo toda a experiência. O que saboreamos depende do modo com que o fazemos, e existem passos que podemos tomar para explorar o vinho que bebemos. Sentir os aromas que vêm do cálice antes de beber dele. Gentilmente movimentar a taça em círculos para libertar mais aromas. Então, beber um pequeno gole e concentrar-se no que acontece quando este adentra a boca e percorre o palato, e, após engolir, perceber a quantidade de tempo que o sabor permanece. Quanto mais duradouro e complexo for o retrogosto, maior a qualidade do vinho – e sua durabilidade também. E quanto à textura? Você sente o vinho como se fosse seda, cetim ou veludo? Quanto mais alcoólico, mais viscoso o vinho será percebido na boca. E você sente o álcool queimar levemente a garganta? Este seria um vinho muito novo, que mostra seu álcool muito fortemente.

Tantas coisas acontecem em cada gole que precisamos de um momento para nos concentrarmos no que está acontecendo em cada estágio. Mas, ao fazer isso, não estaremos apenas nos concentrando no que está acontecendo conosco: estaremos percebendo as características verdadeiras do vinho. O vinho não deixará escapar todos os seus segredos de uma

vez só, e poderá se desenvolver mais no cálice ou na garrafa quanto mais for aberto; portanto, você deverá voltar a ele após um tempo.

Tal como psicólogos e neurocientistas estão descobrindo atualmente, o ato da degustação é imensamente complexo. O cérebro precisa tomar as informações dos receptores de paladar e de tato na língua, dos aromas vindos de fora para dentro e de dentro para fora. A maior parte do que chamamos de sabor, e certamente de retrogosto de um vinho, é na verdade o aroma gerado pelos cheiros que vêm da cavidade bucal para a nasal. Se bloquearmos o nariz, tudo que sentiremos será salgado, doce, azedo e amargo. Todo o resto é cheiro, e a informação dos diversos sentidos se fundirá em nossa experiência de sabor. Com tanta complexidade, não é nenhuma surpresa que haja diferenças entre percepções individuais de sabores, ou que leve tempo e prática para que alguém se torne melhor na arte de percebê-los. Porém, novamente, devemos distinguir entre os sabores no vinho e as percepções desses sabores pelos degustadores. E, aqui, a condição do degustador importa tanto quanto a condição do vinho. Os vinhos terão sabores diferentes em temperaturas diferentes: temperaturas mais frias acentuarão as notas ácidas e amargas. Porém, os vinhos também terão sabores diferentes antes e depois que escovarmos os dentes ou comermos molhos para salada que contenham suco de limão, por exemplo. O sabor do vinho não terá mudado, mas a percepção de seu sabor pelo degustador irá variar a partir do que ele tenha comido, ou de como esteja se sentindo.

E quanto ao prazer? Se uma pessoa gosta de um vinho e outra não, será que estão sentindo o mesmo sabor? As pessoas geralmente supõem que, ao discordar sobre um vinho, então cada um deve sentir um sabor diferente; mas caso tivessem sentido o mesmo gosto, teriam ambos gostado dele? Talvez, o vinho tenha sabor similar a ambos, mas enquanto um de-

gustador gosta de seu sabor, o outro não. Portanto, devemos separar o gosto do vinho, os sabores que contém, e o fato de gostarmos dele ou não.

Isso ajuda a explicar o que os críticos de vinho querem dizer quando eles dizem que o sabor é subjetivo, pois estão falando sobre as preferências pessoais de cada pessoa. Porém, o *sabor* do vinho não é subjetivo e, identificar as propriedades do vinho, e, se possível, comunicá-las aos outros, é a tarefa de um especialista. O sabor de um vinho depende do vinho; se ele lhe agrada ou não, depende de você.

Essa questão leva a outra mais difícil, que não tem a ver com percepção compartilhada, e sim com concordar sobre as qualidades. Existe um padrão de sabor pelo qual podemos julgar a melhor qualidade do vinho? Deveríamos confiar na opinião do especialista sobre o mesmo, ao invés de confiarmos na nossa própria? Aqui os filósofos encontram, novamente, uma maneira de fincar pé na ideia de que os sabores são objetivos contra a ideia popular de que tudo é uma questão de preferência pessoal. É verdade que, no que concerne à preferência e ao prazer, cada um é seu próprio padrão. Mas a qualidade não é apenas uma questão de preferência individual. Os produtores trabalham duro nos vinhedos e nas vinícolas para alcançar um vinho de boa qualidade, e eles sabem quando o fazem corretamente e quando não o fazem. Um degustador experiente pode julgar a qualidade de um vinho, seu equilíbrio e a harmonia de seu frutado e acidez, álcool e taninos, sua *finesse* e elegância, mesmo que esse tipo de vinho não seja de seu gosto pessoal. Reconhecer um vinho de alta qualidade é algo a ser celebrado: é uma conquista que vem do solo, da vinha, do sol e do esforço humano.

Há valores de um vinho que vão além dele mesmo, e que podemos descobrir ao degustar se soubermos como interpretar as pistas. Vinhos que podem maturar graciosamente irão

nos conectar ao passado e às pessoas que trabalharam para trazer esse vinho a nós décadas no futuro. Os vinhos podem falar de suas terras natais, seus *terroirs*, como os franceses dizem. Isso é apenas verdadeiro para os vinhos que são feitos para refletirem seus territórios de origem ao invés de serem apenas marcas genéricas internacionais. Devemos celebrar vinhos de territórios e aprender a escolhê-los visitando os locais de onde vêm e aprendendo mais sobre como são feitos. Esse é o porquê de novos países fabricantes de vinhos, como o Brasil, oferecerem desafios emocionantes para os antigos fabricantes. Assim, devem explorar seu território e experimentar com diferentes variedades de uvas, a fim de descobrir o que vai melhor com que região. Ao fazerem isso, o mundo do vinho se torna mais rico, com mais sabores e novas experiências com as quais aprendemos e desenvolvemos nossas habilidades como degustadores. Novatos e *experts* podem sentir sabores muito semelhantes, mas o especialista saberá o que está saboreando e como ler os sinais presentes em cada gole. Reserve um tempo para desenvolver seu gosto e sua experiência será mais rica e trará mais frutos. Você aprenderá mais sobre os vinhos, e mais sobre você mesmo.

Barry C. Smith

É um filósofo britânico (escocês de nascimento) e diretor do Instituto de Filosofia da Escola de Estudos Avançados da Universidade de Londres. Ele também é codiretor e fundador do Centro de Estudos dos Sentidos da Universidade de Londres. Foi o escritor e apresentador da série de rádio da BBC World Service, *The Mysteries of the Brain*. Barry tem pesquisado e publicado extensamente sobre o tema dos sentidos. Em 2009, editou o livro *Questions of taste: The philosophy of wine*, pela Oxford University Press. Frequentemente usa o vinho com exemplo em suas abordagens sobre a natureza multissensorial do paladar. Seu carinho pelo Brasil é forte. Já visitou o país diversas vezes e é sabidamente apreciador de nossos melhores espumantes.

IN VINO VERITAS! *Por uma hermenêutica do gosto filosófico*

Luiz Rohden

FILOSOFIA, UM BRINDE À VIDA!

Só o bom senso, ligado ao gosto apurado, melhorado pela prática, aperfeiçoado pela comparação e liberto de todo preconceito, é capaz de conferir aos críticos esta valiosa personalidade, e o veredicto conjunto dos que a possuem (...) é o verdadeiro padrão do gosto (Hume, 1997).

In vino veritas corresponde à máxima grega *Oinos kai alétheia*² e pauta a presente reflexão acerca da íntima e intrigante imbricação entre temas aparentemente tão distintos, a saber, nosso gosto pelo vinho, pela verdade e pela filosofia.

O tema do gosto foi objeto da atenção de Hume, de Kant, de Hegel; de modo geral foi relegado ao campo da estética e não raramente ignorado na academia. Aqui nos propusemos justificar que ele pertence ao cerne da filosofia por subjazer e determinar nossas preferências, justificações e opções (existenciais e filosóficas). Disso depreendemos que toda objetividade construída acerca do real será sempre relativa (ao sujeito, ao tempo e, portanto, à história). Com isso concluímos que a consciência e a construção da *objetividade relativa* nos permitirão explicitar e fundamentar de modo mais apropriado nossos juízos sobre as mais variadas questões.

Para efetivar nosso escopo, ofereceremos ao leitor duas taças: a primeira contém indicações filosóficas veiculadas em

² Agradeço ao prof. Donaldo Schüler que me passou a seguinte indicação: “a máxima grega en oíno alétheia é atribuída ao poeta Alceu; e a in vino veritas é de Plínio, O Velho, Naturalis historia, 14, 141”.

nosso gosto pelo vinho e pela filosofia anunciadas no antigo adágio *in vino veritas*; na segunda taça brindaremos com o leitor à especificidade da objetividade apropriada para abordar nosso gosto (pelo vinho, pela filosofia) e o modo de elaborá-la.

Ao apreciador de textos, com teor filosófico, ofereço aqui uma espécie de *parénese*,³ com sabor *Carmenère*, para um público geral, afinal, não temos a pretensão de ser refinados nem de escrever apenas para alguns ou ninguém. Em gotas, em duas taças, para degustação, fazemos votos que o leitor as saboreie e tire proveito!

PRIMEIRA IMPRESSÃO OU *FIRST NOSE*!

INDICAÇÕES FILOSÓFICAS CONTIDAS NO ADÁGIO *IN VINO VERTAS*

*O vinho é vida para o homem,
Quando bebe com moderação.
Que vida se vive quando falta o vinho?
Ele foi criado para a alegria dos homens.
Gozo do coração e alegria da alma: eis o que é o vinho,
Bebido a seu tempo e o necessário.*⁴

Além de ser vida e produzir alegria aos homens, o famoso especialista em vinhos, André Simon, definiu o vinho como “um bom conselheiro, um amigo verdadeiro que não nos aborrece nem irrita: não nos faz dormir, nem nos mantém acordados (...) está sempre pronto para nos alegrar, nos ajudar, mas não para nos provocar” (Kladstrup, 2002, p. 14). Assumimos esse pressuposto, bem como o de Roger Scruton, que nos apresenta como um “acompanhamento para a filosofia e a filosofia como subproduto do vinho”, para o autor ele

³ “[...] o *parénese* é marcado por uma postura dialógica, próximo à carta [...] prevalece um tom pessoal, orientado pelo sentimento de amizade (*philia*)” (Samósata, 2009, p. 155).

⁴ Eclesiástico: 31, 25. Sobre o tema no vinho na tradição hebraica, “tema recorrente da profecia bíblica (na Bíblia se fala 441 vezes da videira e do vinho e, das 24 parábolas de cristo, quatro evocam esse tema cf. nota do tradutor), o vinho é acima de tudo a origem da civilização de Israel” (Gautier, 2011, p. 18).

é “um excelente acompanhamento para a comida; mas é um acompanhamento ainda melhor para a reflexão. Ao pensarmos com o vinho, podemos aprender a beber com pensamentos e a pensar com goles” (Scruton, 2011, pp. 18-19).

Com boa dose de razão, ele sustenta que o vinho não apenas está na origem da civilização, mas da própria filosofia, visto que, sua degustação pressupõe um estado de espírito e requer um ambiente próprio e ínsito ao filosofar. O clima criado (em torno do) *in vino veritas* ecoa o estágio originário da própria filosofia, a saber, um estado de ócio, de suspensão relativa às tarefas e às preocupações pragmáticas e um voltar-se à reflexão criadora de novas realidades. Nas palavras de Cícero, “quando estamos afastados dos negócios e preocupações urgentes, sempre desejamos descobrir alguma coisa, ouvir, aprender; desse modo, obtemos conhecimento das realidades ocultas ou admiráveis, necessárias ao viver feliz” (Cícero, 1999, p. 10). Não é possível beber apropriadamente o vinho nem filosofar de modo adequado quando somos tragados pelo redemoinho das atividades diárias.

Na bebida apropriada do vinho encontramos exigências próprias e similares à da busca pela verdade trilhada pela filosofia. Decantemos quatro indicações filosóficas contidas na máxima *in vino veritas*: possibilidade da consciência da (re)união corpo e alma; instauração da experiência filosófica; espelhamento no *symposium* onde se efetiva uma atividade (pessoal e conjunta) de apreciação e de comparação de juízos, busca conjunta da verdade e prática do *aidós*; sua plenitude estampa-se no conceito de amizade.

CONSCIÊNCIA DA (RE)UNIÃO CORPO E ALMA⁵

Na esteira de Scruton, para quem “a filosofia antiga, a religião cristã e a arte ocidental vêem o vinho como um canal

⁵ Sobre este tema: “antes de Dionísio, costuma-se dizer, havia dois mundos: o mundo dos homens e o inacessível mundo dos deuses. A *metamórfosis* foi exa-

de comunicação entre Deus e o homem, entre a alma racional e a animal, entre os reinos animal e vegetal" (Scruton, 2011, p. 145), concordamos que tal polaridade constitui, na verdade, o problema antropológico basilar que nos pede uma solução. A filosofia está às voltas com a especificidade da relação entre esses *dois mundos*, partícipes e constituintes da realidade. Levando em conta a polaridade corpo e alma "o vinho lembra à alma que ela se origina no corpo e ao corpo que ele tem um significado espiritual. Faz nossa encarnação parecer inteligível e correta" (Scruton, 2011, pp. 146-147). Seu ritual lembra, sustenta e cria uma unidade tensional entre nossa composição corpórea e espiritual. Efeito positivo disso é a tomada de consciência e assunção da nossa corporeidade animada.

E, mais que isso, na companhia correta, a ingestão apropriada "santifica a realidade imanente" (Scruton, 2011, p. 194), o que, em termos filosóficos, equivale a dizer que nos tornamos mais unos, mais plenos. Ao bebê-lo apropriadamente, "nossos pensamentos disparam; nossos sentimentos libertam-se; planejamos a carreira triunfal, a obra de arte imortal, a conquista do mundo ou a nova cozinha" (Scruton, 2011, p. 145).⁶ Assim, se, por um lado, ele é um excelente meio que nos possibilita que nos 'libertemos' do real, por outro lado, ele nos leva a assumi-lo em sua unidade⁷ e totalidade. Nesse sentido, a experiência do *in vino veritas*, equipara-se a um ato filosófico à medida que cria⁸ novos mundos e possibilidades

tamente a escada que permitiu ao homem penetrar no mundo dos deuses. Os mortais, através do êxtase e do entusiasmo, aceitaram de bom grado 'alienar-se' na esperança de uma transfiguração" (Brandão, 1991, p. 140).

⁶ Sobre este tema, ver Todd (2010, p. 179).

⁷ "Em outras palavras, ela apresenta, numa única experiência, a dupla natureza do indivíduo que bebe. Ele pode não ter as palavras para explicar essa experiência, e de qualquer forma as palavras nunca serão suficientes. Com o vinho nós sabemos – ... – que somos uma coisa que é também duas: sujeito e objeto, alma e corpo, livres e presos" (Scruton, 2011, p. 157).

⁸ "Daí o vinho simbolizar essas mudanças radicais, esses altos vôos e quedas rápidas de um plano existencial para outro que caracterizam a vida do ser racional. Talvez esse modo de ação sobre nós não seja o modo de devaneios nem o modo da arte, mas algo inteiramente *sui generis*" (Scruton, 2011, pp. 145-146).

para vivermos a totalidade, de sermos todo em todas as coisas.⁹ Isto se efetiva no tempo, pois, tanto a vida (alma) quanto o vinho são frutos de um processo; o segundo é produto da “transformação da uva” sendo que “a transformação da alma sob a sua influência é apenas a continuação de outra transformação que começou talvez cinquenta anos antes, quando a uva foi colhida na vinha” (Scruton, 2011, p. 189). De baixa ou de alta qualidade, tanto a vida quanto o vinho, constituem um processo permanente de produção, de transformação.

EXPERIÊNCIA FILOSÓFICA

No adágio *in vino veritas* espelha-se a efetivação de uma experiência filosófica (Rohden, 2002, pp. 25-108) para além do simples experimento científico; aquela não pode ser “totalmente capturada em palavras” (Todd, 2010, p. 7).

Outra especificidade da experiência filosófica implica na saída de nós mesmos: “esse *sair de si* significava uma superação da condição humana, uma ultrapassagem do *métron*, a descoberta de uma liberação total, a conquista de uma liberdade e de uma espontaneidade que os demais seres humanos não podiam experimentar” e que provocam no ser humano aquela “explosão de liberdade e, seguramente, uma transformação, uma liberação, uma distensão, uma identificação, uma *kátharsis*, uma purificação” (Brandão, 1991, pp. 136-137).¹⁰

Trata-se de uma experiência filosófica à medida que, na vivência da busca da verdade, no clima criado, alguém é instigado a avaliar sua “situação, a esclarecer os acontecimentos do dia e a tomar nesse momento de calma as decisões” (Scruton, 2011, p. 157) de modo a confirmar ou refazer nossos caminhos.

⁹ “Para ser grande, sé inteiro: nada/ Teu exagera ou exclui./ Sé todo em cada coisa. Põe quanto és/ No mínimo que fazes...” (Pessoa, 1994, p. 289 (414)).

¹⁰ Ora, esta liberdade se manifesta também nos motivos de escritura de um texto, no caso, sigo L. Samósata: “Não escreva olhando só para o presente, para que os contemporâneos o elogiem e o homrem. Pelo contrário, tenha em vista o conjunto do tempo, escreva sobretudo para a posteridade – e peça a ela a recompensa por sua obra” (Brandão, 1991, p. 83).

Enquanto experiência, somos levados a transfigurar “o mundo para o qual olhamos, iluminando o que é precisamente mais misterioso nos seres contingentes que nos cercam: o fato de que eles *são* – e também que eles *podem não ser*” (Scruton, 2011, p. 169).

Ao nos instigar ao recolhimento e à reflexão, a experiência proporcionada pela efetivação do adágio em questão, nos confronta com o “mistério da nossa liberdade” o que “amplia a nossa capacidade de dizer ‘eu’ e com essa palavra vagamos livremente no mundo do pensamento, tomamos decisões, entregamo-nos a ações agora e no futuro” (Scruton, 2011, p. 154). O confronto com os outros nos possibilita clarear e assumir nossas posturas, ser o que somos e desejamos, porque ele (o adágio) instituiu um ambiente embriagado pela busca da verdade.

Contudo, o vinho não é apenas um instrumento, um meio, um caminho para efetivar a experiência do filosofar. De acordo com Scruton,

(...) há um conhecimento contido no vinho, um conhecimento que nós mesmos levamos a ele: num contato direto com o aroma, sentimos que tudo está finalmente repousando no seu ser, cada coisa enrodilhada como um embrião dentro da sua própria aparência. E com o primeiro gole voltamos toda noite para um mundo de tranquilidade amniótica (Scruton, 2011, p. 169).

Talvez possamos associar essa tranquilidade àquela experiência da mística cristã, do *Tao* ou da explicitação poética. Estas experiências de unidade não podem ser totalmente descritas ou objetificadas – seja por causa da finitude do sujeito, seja por causa da inesgotabilidade do real. O fato é que apontam para a linguagem filosófica que escapa ao controle racional lógico-demonstrativo. Relativamente a este aspecto concordo com Scruton que se arriscou em dizer que

a experiência do vinho é uma recuperação do culto original pelo qual a terra foi ocupada permanentemente e a cidade construída. E o que degustamos no vinho não é apenas a fruta e a sua fermentação, mas também o sabor peculiar de uma paisagem para a qual os deuses foram convidados e onde eles encontraram um lar (Scruton, 2011, p. 198).

Ainda que por um instante apenas, a experiência¹¹ propiciada por nosso gosto pelo vinho e pelo saber nos permite perceber a centelha da divindade que nos compõe. Mesmo que esse instante experencial se equipare ao clarão dos fogos de artifício nas trevas é o suficiente para nos mover a continuar a trilhando nosso caminho à luz da verdade em meio à escuridão das aparências.

EXPERIÊNCIA FILOSÓFICA ÍNSITA AO SYMPOSIUM

Embora não tenha sido objeto de reflexão ou especulação filosófica em sentido estrito,¹² Platão menciona a bebida do vinho em *A República*, *As Leis*, e *O Banquete*. O fato é que nesses textos detectamos uma série de exigências e implicações imprescindíveis para o exercício filosófico.

Em primeiro lugar, pressupunha-se que seus participantes possuíam o acesso ao uso da palavra e à expressão de suas opiniões sobre determinado tema. No caso do diálogo *O banquete* os participantes expuseram suas opiniões sobre o tema do *eros*. O êxito pleno do simpósio depende da capacidade dos parceiros do diálogo saberem acolher a opinião, a argumentação uns dos outros. A efetivação da filosofia depende não apenas da capacidade argumentativa, mas da aptidão para ouvir aquilo que o outro tem a dizer e renunciar àquela pre-

¹¹ Outros aspectos sobre o tema da experiência ver “The experience of wine: tasting, smelling and knowing” de Cain Todd (2010).

¹² Locke, por exemplo, se interessou pelas técnicas de agricultura empregadas pelos produtores de vinho na França, mas nunca propriamente em termos “filosóficos”. Talvez Hume tenha sido o filósofo que mais perto chegou disso, ao empregar a arte da degustação do vinho como exemplo paradigmático do que chamou de “fineza do gosto” que traduzi por “gosto apurado”.

tensão ditatorial de possuir a última palavra sobre questões filosóficas, políticas, etílicas etc.

O simpósio constituía um exercício, uma atividade, uma prática onde os participantes perseguiam conjuntamente a compreensão e a tentativa de definição da verdade, do bem, do belo. Nele efetiva-se o difícil exercício da busca conjunta, via argumentos, de forma franca, “sem ressaibos de inveja” (Platão, 1975, p. 158) da compreensão da verdade, do bem. Ou seja, “a verdade não está no que o bebedor percebe” (Scruton, 2011, p. 191). Sabemos quão difícil é determinar a qualidade de um vinho assim como ‘definir’ o conceito de verdade. Só os ditadores, por natureza dogmáticos, agem como se fossem os detentores da verdade. O exercício conjunto de busca da verdade é pressuposto do banquete, visto que, nele “o efeito característico do vinho, quando bebido em companhia, inclui uma abertura do eu para o outro” (Scruton, 2011, p. 191). A verdade não é uma propriedade particular nem objeto pessoal e sua explicitação supõe abertura para argumentar e capacidade para acolher a palavra de outrem.

Platão, em *As leis* (672 d 5-9), afirma que o vinho é uma dádiva dos deuses que nos foi concedido como um caminho, um *remédio*, “para gerar em nossa alma o pudor e conceder ao corpo saúde e robustez”, assim, sua bênção reside na “produção de *aidós* na alma” que, para os gregos, significava uma espécie de pudor, temor reverencial, compaixão, respeito mútuo e acolhimento da palavra de outrem. De acordo com Scruton, os gregos entendem *aidós*

(..) como um tipo de respeito pelo outro e facilidade de envergonhar-se diante dele. Esse motivo não é a timidez ou o acanhamento, mas, pelo contrário, um tipo de abertura para o outro, uma valorização do seu julgamento e uma busca da plena mutualidade. Os gregos consideravam a *aidós* como a principal sentinelha contra as más ações e não viam o vinho como um impedimento para o seu exercício.

Ao contrário, a cultura do banquete tinha a *aidós* como um dos seus objetivos (Scruton, 2011, p. 217).

Saber beber vinho implicava, pois, em saber ser temperante, cultivar o autodomínio, o autocontrole, a moderação, isto é, cultivar o *aidós* na alma.

Na esteira do poema de Píndaro, Scruton extrai outra implicação importante: “essa reverência para com o outro é (...) um instrumento da paz, um passo consciente para o pedido e a concessão do perdão. Daí o vinho, quando bebido adequadamente, pode fazer parte de uma educação na moderação” (Scruton, 2011, p. 217). Isso nos remete à teoria da virtude desenvolvida pelo estagirita à medida que, no simpósio, se deve beber virtuosamente. Saber bebê-lo na justa medida espelha a postura filosófica, ao passo que, a ação é pautada pelo autocontrole patrocinado pela razão; de outra parte, sua ingestão de modo “irracional” implica a dependência, o vício onde não vinga nem a verdade, nem a liberdade de modo que “o bebedor vicioso é aquele cujo beber é uma ameaça ao próximo” (Scruton, 2011, p. 218).

O exercício da aquisição do *aidós*, enquanto caminho e cuidado da alma, implica argumentar e agir segundo o critério da razão de modo que a busca de interesses pessoais (de poder, de riqueza) está para o lado do vício e, portanto, distante da virtude vinculada ao gosto pela verdade e pela liberdade.

AMBIENTE DE AMIZADE

O vinho, bebido na ocasião certa, no lugar certo e na companhia certa, é o caminho para a meditação e o arauto da paz (Scruton, 2011, p.9).

Vinculado ao tema anterior, a bebida do vinho nos simpósios gregos pressupunha um clima, um ambiente e, portanto, uma condição do próprio exercício filosófico (Rohden, 2004) espelhado na noção de amizade. Na Ética a Nicômaco Aristóteles fundamenta a atividade filosófica com exigências

e condições de efetivação da amizade¹³: exercício racional, abertura, convivência, ambiente de sinceridade, busca da verdade. Nas palavras de Scruton,

(...) vamos voltar à *verdadeira* justificação do vinho, que é a prática do beber virtuoso. Eis um modo de fazer isso. Primeiro se cerque de amigos. Depois sirva algo intrinsecamente interessante: um vinho com raízes num *terroir*, que nos chega vindo de um lugar protegido, que convida à discussão e à exploração, afasta a atenção das nossas próprias sensações e a volta para o mundo. Dentro do aroma que se levanta da taça conjure do melhor modo possível o espírito das coisas ausentes. Compartilhe com seus companheiros todas as lembranças, todas as imagens e todas as ideias; busque uma afeição sincera e descontraída; pense, sobretudo, no tema que está sendo discutido e esqueça de si mesmo (Scruton, 2011, p. 231).

A bebida do vinho, assim como o exercício filosófico autêntico, pressupõe um ambiente onde a atividade argumentativa é realizada livremente, onde os participantes podem ser o que são, onde o critério da *objetividade* é cultivado conjuntamente. No ambiente de amizade partilhamos nossas verdades mais íntimas, nossas suposições, hipóteses e projetos ainda em gestação. É em clima de amizade que nossos desejos mais secretos, mais verdadeiros são explicitados e *testados* em confronto com a objetividade dos outros de modo a produzir uma circularidade virtuosa entre ambos. É na presença de amigos que nos deliciamos com o sabor da descoberta de novos aspectos do real. É em clima de amizade – sem permissividade ou bajulação mútua –, sem dissimulações, falsidades, que o caminho da meditação filosófica pode ser feito de forma plena e fecunda.

Na comunhão com amigos, nos sentimos à vontade, somos nós mesmos, expressamos nossas verdades; é possível

¹³ “Amigo, para mim, é só isto: é a pessoa com quem a gente gosta de conversar, do igual o igual, desarmado. O que um tira prazer de estar próximo. Só isto: quase; e os todos sacrifícios. Ou – amigo – é que a gente seja, mas sem precisar de saber o por que é que é” (Rosa, 1979, p. 139).

tornar palavra o que ainda se encontra apenas em construção em nosso pensamento e sentimento,¹⁴ sem o medo de incorrermos em contradição conosco ou de estarmos atuando fora do *script* social ou acadêmico. O clima de amizade nos faculta assumir aquela sinceridade proposta pelo protagonista de *Memórias Póstumas de Brás Cubas* para quem “a franqueza é a primeira virtude do defunto”, pois esse se encontra livre para emitir a verdade tal como fazem os autênticos historiadores¹⁵ e as crianças.

No ambiente inebriante proporcionado pelo *prazer de querer saber e de beber* em banquete, nos permitimos discorrer sobre toda espécie de questões e problemas; nele somos instados a *especular ideias* ao modo de Riobaldo.¹⁶ Ele nos leva a conjecturarmos, sairmos do nosso cotidiano e, nesse distanciamento – de nós mesmos e do real que nos abraça – podemos lançar um olhar mais universal e então emitir um parecer mais apropriado, objetivo sobre ele. Ressalte-se que o clima de amizade não implica no assentimento passivo e ingênuo aos argumentos ou ideias de outrem, mas na capacidade de apresentar e ouvir a argumentação do outro e aprender a ponderá-las. No ambiente da amizade se constrói o *julgamento equilibrado* que é “aquele que está atento a todos os lados e faz o possível para escolher sensatamente dentre eles, elevando-se acima da controvérsia de opiniões para buscar o conhecimento” (Scruton, 2011, p. 221).

¹⁴ “É melhor que a expressão acompanhe a pé o pensamento que vai a cavalo – e se mantenha na sela para não perder o curso” (Samósata, 2009, p. 73).

¹⁵ De acordo com Luciano de Samósata (2009, p. 71): “portanto, assim seja para mim o historiador: sem medo, incorruptível, livre, amigo da franqueza e da verdade; como diz o poeta cômico, alguém que chame os figos de figos e gamela de gamela; alguém que não admita nem omita nada por ódio ou por amizade; que a ninguém poupe, nem respeite, nem humilhe; que seja juiz equânime, benevolente com todos a ponto de não dar a um mais que o devido; estrangeiro nos livros e apátrida, autônomo, sem rei, não se preocupando com o que achará este ou aquele, mas dizendo o que se passou”.

¹⁶ “Mas, agora, feita a folga que me vem, e sem pequenos desassossegos, estou aqui de range rede. E me inventei neste gosto, de *especular ideia*” (Rosa, 1979, p. 11).

Platão também pressupunha isso como lemos na *Carta Sétima*:

Só depois de esfregarmos, por assim dizer, uns nos outros, e compararmos nomes, definições, visões e sensações e de discuti-los nesses colóquios amistosos em que perguntas e respostas se formulam sem o menor ressaibo de inveja, é que brillam sobre cada objeto a sabedoria e o entendimento, com a tensão máxima de que for capaz a inteligência humana (Platão, 1975, pp. 159-159, 344 b-c).

Em condição normal e consciente, não bebemos vinhos com nossos inimigos ou torturadores. Seu degustar supõe um clima de bem querer, de sinceridade, de bem-estar, próprio do exercício filosófico e específico da amizade.¹⁷ Nas palavras do poeta Omar Khayyam: “Bebe vinho/ Ama/ Estima os amigos sinceros/ Muito tempo terás/ Para dormir sepultado/ Sem vinho/ Sem mulher/ Sem amigo/ Ouve este segredo/ Que do coração te confio –/ As tulipas fanadas/ Nunca irão ressuscitar”.¹⁸

Visto isso, há necessidade de refletir sobre o grau e a especificidade da objetividade relativa ao gosto pelo vinho, pela filosofia, uma vez ele nos remete natural e imediatamente à face subjetiva das nossas relações com o mundo. Vejamos traços dessa objetividade e o modo de construí-la.

SEGUNDA IMPRESSÃO OU SECOND NOSE!

SITUAÇÃO E MODO DE ELABORAR A OBJETIVIDADE RELATIVA AO GOSTO

Quando um crítico não possui gosto apurado julga sem qualquer critério, sendo afetado apenas pelas qualidades mais grosseiras e palpáveis do objeto: as pinceladas mais finas passam despercebidas e desprezadas. Quando não é ajudado pela prática, seu veredicto é acompanhado de confusão e hesitação. Quando não faz qualquer comparação, as belezas mais frívolas, que mais mereceriam o nome de

¹⁷ Ver item 3 “A amizade – com os outros e consigo próprio” no artigo: “Isolamento como sintoma de autoalienação” de Gadamer (2001, pp. 104-108)

¹⁸ Khayyam: http://www.homeoesp.org/livros_online/RUBAIYAT.pdf. Grato a Andréia pela dica.

defeitos, tornam-se objetos de sua admiração. Quando se deixa dominar por preconceitos, todos os seus sentimentos naturais são pervertidos. Quando lhe falta o bom senso, é incapaz de distinguir as belezas do designio e do raciocínio, que são as mais elevadas e excelentes (Hume, 1997, pp. 67-68).¹⁹

SITUAÇÃO E INDICAÇÕES DA OBJETIVIDADE RELATIVA

Alguns gostam de vinho, outros de cerveja, outros de ambos; dentre os que saboreiam vinho, uns preferem os tintos aos brancos, outros qualificam os tânicos como melhores que os demais. Uns poucos gostam de filosofia, outros desdenham-na ou até desgostam-se com tal gosto anormal; dentre os que gostam dela as preferências por filósofos e linhas é variável e diversificada: uns preferem a dialética à analítica, outros a metafísica à política, outros a ética à estética etc. Corrobora com isso o adágio popular *cor, gosto e amor* que parece implodir a pretensão de erigir um padrão de objetividade para o reino do gosto, pois, muitas vezes, gostamos de algo simplesmente porque gostamos, ou, conforme Xenofonte (1999, p. 96), “todos, por natureza, gostam daquilo de onde esperam tirar proveito”.

Sabemos que os motivos e razões para gostarmos de algo são variadíssimos e inconstantes. O que um tema de matiz tão subjetivo, tão particular e por isso mesmo tão volátil, tem a ver com a lida filosófica que deve ser pautada pelo critério da objetividade? Sobre o mundo filosófico, tecido por gostos pessoais, como podemos afirmar e, portanto, julgar, que um filósofo é ótimo, melhor ou ruim? Como emitir uma palavra depreciadora sobre o valor de uma linha de pesquisa ou doutra?

Esse panorama, por assim dizer, problemático, parece contradizer a possibilidade de construção de um padrão de

¹⁹ Retraduzimos a formulação “delicadeza de gosto” por “gosto apurado” por julgarmos ser mais apropriado ao caso.

objetividade requerida pela linguagem filosófica. A presença determinante do gosto nos mostra que não pode haver uma objetividade absoluta, matemática no mundo filosófico. A impossibilidade de haver uma objetividade unívoca para todos os discursos filosóficos atesta a dinamicidade do filosofar desdobrado na hermenêutica filosófica à medida que ela se radica no esforço de elevar o real ao conceito, sem a pretensão de esgotá-lo. A adjetivação de algo como sendo ótimo, bom ou ruim depende do objeto e do sujeito²⁰ de modo que a verdade do gosto se estrutura nessa polaridade tensional. Embora haja dados objetivos por parte do objeto que nos permitem determinar uma objetividade das nossas preferências, sustentamos a noção de *objetividade relativa* que se ancora na tensão dialética entre subjetividade e objetividade, entre o valor do nosso gosto e o valor passível de ser descrito sobre algo (Todd, 2010, p. 101).

Recorremos à bela reflexão de Hume sobre o padrão de gosto para fundamentar o que chamo de *objetividade relativa*, indicando sua especificidade, seu modo de elaborá-la. Com isso visamos mostrar também que ela trama a linguagem de todo discurso filosófico e de questões éticas, visto que, ambas passam por nossos gostos pessoais. O fato é que não há um “sabor em si”, bem como, não há “saber em si”, de modo que, não pode haver uma última palavra sobre uma obra filosófica, assim como, sobre o sabor de um vinho. Em ambos os casos, a objetividade será relativa como exemplifica Hume em seu célebre relato acerca dos juízos emitidos sobre o saber do vinho por parte dos parentes de Sancho Pancho – aplicável perfeitamente ao mundo da filosofia. Levando em conta as indicações filosóficas contidas no adágio *in vino veritas*, vejamos as condições e o modo de elaborar a *objetividade relativa* à verdade dos nossos gostos.

²⁰ Conferir em Todd (2010), Capítulo 5, intitulado “The aesthetic value of wine”.

CONDIÇÕES E MODO DE ELABORAR A OBJETIVIDADE RELATIVA

Partindo do fato de que a objetividade relativa à qualidade do vinho e à filosofia é tecida indelevelmente pela nossa subjetividade e que nossas relações para com o real podem ser, até certo ponto, objetivadas²¹, vejamos as condições e modo elaborá-la à esteira do texto de Hume *Do padrão de gosto*.

Quem não conhece a diversidade de gosto e opiniões das pessoas relativamente ao vinho, à verdade e à filosofia? Quão distintas e por vezes quão díspares são as linhas filosóficas, os campos de investigação, as perspectivas dos filósofos e suas obras. Sobre isso vejamos o comentário de Hume:

Escolhemos nosso autor preferido tal como escolhemos um amigo, baseados numa conformidade de temperamento e disposição. A alegria ou a paixão, o sentimento ou a reflexão, aquilo que mais predominar em nosso temperamento nos dará uma simpatia peculiar pelo autor que se nos assemelha. A uma pessoa agrada mais o sublime, a outra agrada a ternura, e a uma terceira a ironia. Uma é extremamente sensível aos defeitos, e estuda atentamente a correção das obras, e outra é mais vivamente sensível às belezas, e perdoa vinte absurdos e defeitos em troca de uma passagem inspirada ou patética. O ouvido de uma pessoa está inteiramente voltado para a concisão e a energia, e outra se delicia sobretudo com uma exposição copiosa, rica e harmoniosa. Uns preferem a simplicidade, outros a ornamentação. A comédia, a tragédia, a sátira, as odes, cada um tem seus partidários, que preferem a todas as outras uma determinada forma de escritura. É indubitável que seria um erro um crítico limitar sua aprovação a uma única espécie ou estilo literário, condenando todo o restante. Mas é quase impossível deixar de sentir uma certa predileção por aquilo que se adapta melhor a nossa disposição e inclinação pessoais (Hume, 1997, p. 70).

²¹ Ver na obra de Todd (2010, p. 175): “although my discussion has been motivated by the simple aim of showing that wine tasting is neither subjective nor arbitrary, a greater motivation has been the desire to highlight the crucial connection of objectivity to the appreciation of wine’s rich and multifarious values. It is important to be objective, ultimately, because only in being so one truly and fully recognize and experience these values”.

Como se pode ler no texto, não há “padrão único”, não há objetividade absoluta para determinar o valor e a importância de um filósofo ou de uma corrente e condenar as demais. Para não cairmos num relativismo, precisamos conceber e construir uma objetividade relativa, visto que nossas preferências são calcadas sobre nossos gostos, interesses pessoais e circunstâncias histórico-sociais. Pretendemos construir uma trama hermenêutica do texto humeano para justificar e elaborar a *objetividade relativa* que sela a história e o destino da filosofia.

O ponto de partida para elaboração da *objetividade relativa* é o “bom senso”.²² Embora haja uma vasta variedade de gostos e interesses, é possível apontar princípios racionais, gerais, os quais precisam ser aceitos ou, pelo menos, respeitados (esta safra de vinho é boa, aquela obra é clássica etc.). O ponto de partida da elaboração da *objetividade relativa* deve ser calcado na capacidade de saber acolher, ponderar e avaliar criticamente distintos aspectos de um tema, o que trama o bom senso.

Dito isso, seguimos as quatro etapas da construção do “padrão de gosto” propostos por Hume, transplantando-os para a elaboração da *objetividade relativa*.

Em primeiro lugar, a elaboração de um “padrão de gosto” depende, inicialmente, do “gosto apurado”. Para explicar isso Hume nos brinda com um belo episódio extraído de Dom Quixote:

É com muita razão, diz Sancho ao escudeiro de nariz comprido, que pretendo ser bom apreciador de vinho: é uma qualidade hereditária em nossa família. Dois

²² Sobre o *bom senso* podemos perceber indícios do seu significado na seguinte afirmação de Hume: “vemos, portanto, que em meio a toda variedade capricho do gosto, há certos princípios gerais de aprovação ou de censura, cuja influência um olhar cuidadoso pode verificar em todas as operações do espírito (...) um homem cheio de febre não pretende que seu paladar seja capaz de distinguir os sabores (...) para todas as criaturas há um estado de saúde e um estado de enfermidade, e só do primeiro podemos esperar receber um verdadeiro padrão do gosto” (Hume, 1997, p. 61).

de meus parentes foram uma vez chamados a dar sua opinião sobre um barril de vinho que era de esperar fosse excelente, pois era velho e de boa colheita. Um deles prova o vinho, examina-o, e depois de madura reflexão declara que ele seria bom, não fora um ligeiro gosto a couro que nele encontrava. O outro, depois de empregar as mesmas precauções, dá também um veredicto favorável ao vinho, com a única reserva de um sabor a ferro que facilmente podia nele distinguir. Não podes imaginar como todos foram ridicularizados por seu juízo. Mas quem riu por último? Ao esvaziar o barril, achou-se no fundo uma velha chave com uma correia de couro amarrada (Hume, 1997, p. 62).²³

O “gosto apurado” equivale à “capacidade de perceber de maneira mais exata os objetos mais diminutos, sem permitir que nada escape à atenção e à observação” (Hume, 1997, p. 63). Eco disso encontramos em Nicolau de Cusa (2010, p. 232), para quem “quanto mais puros e perfeitos forem os sentidos, mais clara a imaginação e melhor o discurso, tanto menos impedido e mais perspicaz será o intelecto nas suas operações mentais”.

Hume parece atrelar – e até certo ponto limitar – o tema do gosto ao seu aspecto sensorial (físico, natural). No caso dos parentes de Sancho, a percepção do gosto de ferro e de couro deveu-se à capacidade sensorial (que pode ser fruto de exercício e/ou de inclinação natural) e, no caso, pode ser comprovada, atestando o gosto apurado que possuíam.

Aqui pretendemos metaforizar tal condição, ou seja, vinculá-lo ao nosso gosto pela filosofia, que é oriundo não apenas

²³ “Ora, como essas qualidades podem estar presentes em pequeno grau, ou podem misturar-se e confundir-se umas com as outras, acontece muitas vezes que o gosto não é afetado por essas diminutas qualidades, ou é incapaz de distinguir entre os diversos sabores, em meio à desordem em que eles se apresentam (...). Estabelecer essas regras gerais, esses padrões reconhecidos da composição, é como achar a chave com correia de couro que justificou o veredicto dos parentes de Sancho e confundiu os pretensos juízes que os haviam condenado. Mesmo que o barril nunca tivesse sido esvaziado, o gosto dos primeiros seria igualmente delicado, e o dos segundos igualmente lânguido e emborulado” (Hume, 1997, p. 62).

de uma inclinação natural para o debate e a racionalização do real, mas fruto de um exercício. Apuramos nosso gosto ou sensibilidade pela filosofia à medida que nos dedicamos ao seu estudo e cultivamos nossa paixão por ela (assim como desenvolvemos nossa capacidade perceptiva relativa às qualidades objetivas presentes no vinho e na experiência de sua degustação). O gosto ou a sensibilidade apurada condicionam a elaboração da *objetividade relativa*.

O gosto apurado ou sensibilidade apurada, de acordo com Hume, precisa ser *melhorado pela prática*: “embora haja, quanto a esta delicadeza, uma grande diferença natural entre uma pessoa e outra, nada contribui mais para aumentar e aperfeiçoar este talento do que a *prática* de uma das artes” (Hume, 1997, p. 64); e ainda, “a *prática* é tão importante para o discernimento da beleza, que, para nos tornarmos capazes de julgar qualquer obra importante, será até necessário examinarmos mais do que uma vez cada produção individual, estudando-a sob diversos aspectos com a maior atenção e deliberação” (Hume, 1997, p. 64). Como se vê, a excelência da apreensão apropriada dos componentes do vinho é fruto de uma prática; esta melhora e aprimora nosso gosto.

Algo similar ao aprimoramento da nossa sensibilidade perceptiva apurada relativa ao gosto pelo vinho, acontece no campo da filosofia. Em seu incessante esforço²⁴ para elevar o real ao conceito, a filosofia erige uma realidade *abstrata* que passa pela prática e pelo exercício. Mesmo contando com o gosto natural apurado ou pendor para a filosofia, precisamos exercitá-lo, ou seja, desenvolver a capacidade para detectar e discernir qualidades próprias de um ótimo vinho ou de uma obra entre outras. Seja em simpósios, seja pela escritura filosófica, seja pelo *blind taste*, a objetivação linguística será tanto

²⁴ Respaldo disso encontramos na *Carta Sétima* de Platão (1975, p. 155, 341 c-d) em que ele afirma que a filosofia se instaura “como consequência de um comércio prolongado e de uma existência dedicada à meditação”.

mais apropriada (leia-se, objetiva) quanto mais exercitada for. Assim como não se aprende filosofia num dia e menos ainda sem muito esforço e prática, a *objetividade relativa* não se efetiva plenamente quando desvinculada do real (do vinho, da verdade, da filosofia).

O gosto apurado é *melhorado pela prática* e deve ser *aperfeiçoado pela comparação* seja para perceber o sabor dos vinhos, seja para apreender o valor e a validade das distintas linhas filosóficas. A emissão de um juízo objetivo relativo à bebida do vinho e seu valor é passível de ser feita por meio de comparações: “só através de comparações podemos determinar os epítetos da aprovação ou da censura, aprendendo a decidir sobre o devido grau de cada um” (Hume, 1997, p. 65). Daí o exercício da degustação e respectiva emissão de parecer por parte dos *blind tastes* para que a objetividade perceptiva e valorativa seja apropriada ao caso. No mundo acadêmico, os periódicos contam com a ajuda de pelo menos dois *blind reviews* para avaliar artigos; a análise comparativa dos pareceres é condição fundamental para elaborar a *objetividade relativa*.

Uma análise mais acurada do processo de justificação do conhecimento objetivo revela que o exercício comparativo é um dos modos mais apropriados, e justos. Ele é utilizado no difícil campo de objetivação da teologia cujo ápice da dificuldade, reside em “nomear” Deus.²⁵ O exercício comparativo é ilustrado magistralmente em *O Banquete* de Platão, onde são apresentadas e comparadas distintas concepções de amor. Para justificar sua concepção de dialética e, portanto, de filosofia, na *Carta Sétima*, Platão afirma que ela se sustenta sobre o exercício comparativo entre nomes, definições, visões

²⁵ De acordo com Nicolau de Cusa (2010, p. 135): “se por vias humanas me abalanço a conduzir-vos às coisas divinas é necessário que o faça recorrendo a uma comparação” (grifos nossos).

e sensações.²⁶ Daí porque, relativamente às obras em geral, Hume recomenda:

Só quem está habituado a ver, examinar e ponderar as diversas produções que foram admiradas em diferentes épocas e nações é capaz de avaliar os méritos de uma obra submetida a sua apreciação, apontando seu devido lugar entre as obras de gênio (Hume, 1997, p. 65).

Aliás, na difícil tarefa de nos pronunciarmos sobre a qualidade do trabalho de um aluno, de um docente, de uma obra entre outras, costumamos fazer comparações para emitirmos um juízo mais justo e objetivo: no caso da escolha de um docente, leva-se em conta dados teóricos, currículo, produção, experiência e compará-los entre si e com os outros. O exercício comparativo constitui uma pilastra central para elaboração da *objetividade relativa*.

Atrelado ao exercício comparativo, Hume nos apresenta o quarto componente fundamental para constituição de um padrão de objetividade, a saber, estar livre dos preconceitos: “para poder exercer mais plenamente sua função, o crítico deve conservar seu espírito acima de todo *preconceito*, nada levando em consideração a não ser o próprio objeto submetido a sua apreciação” (Hume, 1997, p. 65).²⁷ Trata-se de evitar que os preconceitos não determinem o valor de verdade acerca de algo. Sabemos que isto é praticamente impossível de acontecer, visto que, nosso conhecimento radica-se, também, nos preconceitos que carregamos. O corolário disso é que não pode haver uma objetividade neutra, pura ou absoluta acerca de temas relativos aos nossos gostos. Por outro lado, a atividade teórica implica que assumamos ou que tomemos consciência dos preconceitos no processo de elaboração da objetividade.

²⁶ Platão (1975, pp. 158, 344b) “(...) só depois de esfregarmos, por assim dizer, uns nos outros, e compararmos nomes, definições, visões e sensações”.

²⁷ Continua assim o texto: “Toda obra de arte, a fim de produzir sobre o espírito o devido efeito, deve ser encarada de um determinado ponto de vista, e não pode ser plenamente apreciada por pessoas cuja situação, real ou imaginária, não seja conforme à que é exigida pela obra” (Hume, 1997, p. 65).

Um modo excelente para levar a bom termo tal imperativo consiste em estar atento para “levar em consideração o próprio objeto submetido à sua apropriação”, ou seja, esforçar-se para ater-se “à coisa mesma” de modo que a produção de um parecer seja o mais próximo possível e coerente com ela.

Levando em conta a tradição hermenêutica, considero a libertação dos preconceitos (ou, pelo menos, sua tomada de consciência e consequente retificação ou ratificação) no processo de degustação de um vinho ou leitura de uma obra como um princípio filosófico tão importante quanto é o Princípio da Não-Contradição. A vigência dos preconceitos empeerra o autêntico processo filosófico que deveria ser radicado na capacidade de ver e ouvir o que existe, dando atenção à coisa mesma em questão e não se limitar a ver e ouvir apenas o que produz agrado.

Quando conduzidos pelos preconceitos “somos incapazes de impor a nós mesmos a participação” nos sentimentos dos outros e de sentir alguma afeição por eles (Hume, 1997, p. 72), isto é, não vemos nem ouvimos aquilo que se nos apresenta. Com isso, não elaboramos uma objetividade apropriada aos fatos e às pessoas e, o pior, é que se acaba impondo, de maneira dogmática e autoritária, um modo de sentir, ver, ouvir. Relativamente às obras em geral,

(...) deve levar em conta todas essas circunstâncias, e deve colocar-se na mesma situação que esse auditório para chegar a um juízo correto sobre a arte. De maneira semelhante, quando qualquer obra é dirigida ao público, mesmo que eu sinta amizade ou inimizade pelo autor, devo distanciar-me dessa situação e, considerando-me a mim mesmo como um homem em geral, fazer o possível por esquecer meu ser individual e minhas circunstâncias peculiares. Uma pessoa influenciada pelos preconceitos não preenche estas condições, persevera obstinadamente em sua posição natural, sem colocar-se naquele ponto de vista que é suposto pela obra (Hume, 1997, p. 66).

Tanto no gosto pelo vinho quanto pela filosofia, os preconceitos se fazem presentes e convertem-se em um ponto de partida pequeno, pobre, limitado, que inibe a emissão de uma opinião apropriada e impossibilita a elaboração de objetividade apropriada. Nas palavras de Hume, “é sabido que em todas as questões apresentadas ao entendimento o preconceito destrói a capacidade de raciocínio e perverte todas as operações das faculdades intelectuais – e não é menor o prejuízo que causa ao bom gosto, nem menor sua tendência para corromper o sentimento da beleza” (Hume, 1997, p. 66).

Enfim, nosso gosto pela verdade, pelo vinho e pela filosofia precisa ser cotejado com a linguagem objetiva relativa que, por sua vez, também é válida, universal e fruto de um processo passível de ser construído seguindo os passos de Hume:

Só o bom senso, ligado ao gosto apurado, melhorado pela prática, aperfeiçoado pela comparação e liberto de todo preconceito, é capaz de conferir aos críticos esta valiosa personalidade, e o veredicto conjunto dos que a possuem, seja onde for que se encontrem, é o verdadeiro padrão do gosto e da beleza (Hume, 1997, p. 68).

Como se vê, o padrão de objetividade conceitual relativo à verdade, ao vinho e à filosofia é processual, histórico. Além disso, sua elaboração supõe condições e exigências explicitadas em nossa reflexão sobre o adágio *in vino veritas*, mas que deve ser aperfeiçoada mediante a aplicação das regras humeanas.

CONCLUSÕES: COROLÁRIOS, DESDOBRAMENTOS, IMPLICAÇÕES

Ao nos debruçarmos sobre o adágio *in vino veritas* nos deparamos com a imensa intimidade entre o ritual – com suas exigências e condições próprias – de beber vinho e o de buscar o saber tais como a abertura, a confiança, a sinceridade, a verdade, o exercício conjunto, o clima onde se compararam conceitos.

Vimos que nossas preferências por este ou aquele tipo de vinho ou filósofo deitam raízes em nosso gosto que, por sua vez, atesta a vigência de traços subjetivos em nossas atividades práticas e intelectuais. Para não sucumbirmos ao puro relativismo precisamos elaborar uma objetividade marcada pelo matiz da subjetividade. Daí o porquê compreendemos e explicitamos as etapas da elaboração do que chamamos de *objetividade relativa* apropriando-nos da reflexão de Hume: partindo do bom senso precisamos aperfeiçoar nosso gosto apurado pela prática e aprimorá-lo por meio de comparações, sem deixar que os preconceitos determinem a emissão de juízo de valor sobre vinhos ou filosofia.

A *objetividade relativa* integra aspectos objetivos com subjetivos num jogo polêmico – que está presente desde a origem da filosofia, a saber, no debate infindo entre corrente socrático-platônica e os sofistas. A elaboração de uma linguagem objetiva sobre um objeto ou um tema conjuga as dimensões descritíveis com as perspectivas de quem se atém a tal empreendimento. No padrão *objetivo relativo* salvaguarda-se a presença e a força da subjetividade, mas prestando-se a máxima atenção à coisa mesma em questão. Daí o porquê a *objetividade relativa* possui um caráter móvel, histórico, que requer uma construção e reconstrução reiterada.

Uma implicação filosófica da *objetividade relativa* reside em conjugar, tensional e dialeticamente, os polos objetivo e subjetivo de modo a não conferir validade ou primazia sobre um em detrimento do outro. A apreciação apropriada da degustação de vinhos e do filosofar se erige sobre a circularidade virtuosa entre ambos. Com isso, a determinação conceitual ou valorativa jamais é definitiva; ela não esgota nossa apreensão nem a riqueza do tema em questão. A linguagem *objetiva relativa* é passível de revisão, de discussão, em clima propício de argumentação como supõe o adágio *in vino veritas*. Isto

pressupõe abertura e acolhimento para ouvir e compreender os argumentos do outro.

Do ponto de vista prático-acadêmico, quisemos chamar atenção ao fato de que nossos gostos pessoais estão na raiz dos nossos interesses, opções e, além de marcar, até determinam nosso modo de pensar e de agir, embora raramente tenhamos consciência disso. Trazer isso à tona aqui foi nosso fito por várias razões.

Em primeiro lugar, convém tomar consciência do que constitui de *per si* um exercício filosófico, fenomenológico. Não raro agimos segundo o pressuposto de que nosso filósofo, nossa linha de pesquisa ou nossa concepção filosófica é “a melhor”. É fato que nosso gosto é tecido dentro de um determinado ambiente, onde o argumento de autoridade, questões sociais, políticas acabam conferindo um contorno – consciente ou inconsciente – das nossas preferências e opções pessoais. Todavia, não é fácil descrever o porquê gostamos desse ou daquele filósofo, precisamos apreender motivos, indicações, pistas históricas e psicológicas que selam nossas preferências.

Efetivar a reflexão genealógica sobre as origens da nossa preferência por este ou aquele filósofo, ou corrente filosófica, pode nos levar a descobrir fatos ou elementos muito fortuitos (passionais, desejos, carências, limitações pessoais; um livro, uma palestra, um professor, um acontecimento) – que pouco ou quase nada tem a ver com a lógica de um silogismo – que podem estar na raiz do que consideramos “bom e verdadeiro”. Que não se diga que nossa opção filosófica se rege apenas por critérios puramente racionais, lógicos! Um corolário importante dessa tomada de consciência é que podemos – e deveríamos – fazer nosso parricídio filosófico e passarmos a cantar²⁸ o nosso canto próprio. Precisamos, sim, acolher o gosto de outrem e até incorporá-lo quando nos agrada, mas

²⁸ O *mockingbird* é um tipo de pássaro que não tem canto próprio e parece que sabe apenas repetir o canto dos outros.

convém aprender a cantar o nosso próprio canto o que equivale a assumir nossos gostos.

Em segundo lugar, do que se disse, se segue que, precisamos examinar nosso modo de avaliar os gostos de outros (por este ou aquele vinho). Expresso isso em forma de pergunta: como podemos emitir um parecer objetivo ou um julgamento justo e coerente sobre um projeto de pesquisa, um artigo? Se para um, Kierkegaard é “o filósofo”, para outro é Hegel, para outro é Hume e para outro é Platão; se para uma linha empírica é “a filosófica” ao passo que outro encontra na abstração metafísica a plenitude do filosofar. Como podemos pretender possuir uma palavra última ou um juízo definitivo sobre um e condenatório sobre outro? Nos resta, a muitas penas, incorporar as exigências do ambiente do *in vino veritas* e cotejá-las com os passos propostos por Hume para emissão de um parecer objetivo relativo justo e coerente.

Em terceiro lugar, outra implicação prático-acadêmica da hermenêutica sobre nossos gostos é a explicitação de posturas autoritárias e predadoras que destoam das exigências ínsitas ao filosofar e não se coadunam com os meios e etapas apropriadas para elaborar a objetividade. O dogmático, por não saber ouvir e acolher a palavra de outrem, não tem, por isso mesmo, condições de emitir um juízo objetivo. Além do mais, “o medo é mau guardião da vida longa; a benevolência permanece fiel até a eternidade” (Cícero, 1999, p. 89).

Enfim, a bebida dos deuses, além de sustentar nosso corpo contribui para alimentar nossa alma. Bebida com moderação e na companhia dos amigos, ela nos anima e ajuda a degustar o viver em sua plenitude porque aprendemos a saborear a verdade das nossas vidas. Assim como aprendemos a degustar o sabor de um vinho, precisamos aprender a degustar o sentido próprio das nossas vidas. O filosofar, sem preconceitos, é um modo de alimentar nossa alma, um ca-

minho para aprendermos a degustar o viver; um meio e um modo para conferirmos mais sabor ao nosso viver, prazer em nossa procura pelo saber e pela verdade. Saboreados internamente, o vinho e a filosofia possibilitam experienciar a vida em sua plenitude, liberdade em sentir como é bom estar vivo e viver e, melhor ainda, misturar nossa “maluquez com nossa lucidez”. Daí porque, filosofar é um belo, saudável e saboroso modo de brindar à vida!

LUIZ ROHDEN

É professor do Programa de Pós-Graduação em Filosofia da Unisinos e pesquisador do CNPq. Atualmente é Decano da Escola de Humanidades da Unisinos. Estuda temas em Hermenêutica, mas também em Filosofia da Literatura (destacando-se seus estudos sobre Guimarães Rosa). Aprecia grandes vinhos tintos, os quais procura harmonizar com uma costela de cordeiro assada lentamente na brasa por longas horas. Dizem que seu conhecimento enológico tem berço na lendária Caibaté, lugar de onde brota seu clamor pela harmonização hermenêutica de uma costela de cordeiro assada longas horas com um bom Amarone della Valpolicella.

REPRESENTANDO VALOR NO VINHO

Cain Todd²⁹

INTRODUÇÃO

Existem muitas maneiras de tentar defender a objetividade da degustação de vinhos. Uma delas poderia falar sobre a base da linguagem metafórica em certas convenções, explorar a natureza do discurso intersubjetivo e do acordo, defender a existência da expertise ou enfatizar as várias correlações empíricas entre moléculas de odor e capacidades perceptivas olfativas humanas. É plausível que alguém possa e deva fazer todas essas coisas, e grande parte desse território foi de fato coberto em discussões sobre a apreciação do vinho. No entanto, duas questões, fundamentais para estabelecer a objetividade dos nossos julgamentos nesta área têm recebido muito pouca atenção. Primeiro, conceber nossos julgamentos como objetivos pressupõem, em primeiro lugar, que o olfato e a gustação podem ser verídicos, o que, por sua vez, presume que podem ser representacionais. Poucos têm escrito sobre esse tema, e a pouca literatura que existe não se centra no vinho. Em segundo lugar, menos ainda foi escrito sobre a natureza do conteúdo avaliativo no contexto de discussões sobre percepção. No entanto, muitos dos nossos julgamentos perceptivos fazem referência ao valor e a degustação de vinhos é particularmente propensa, pelo menos *prima facie*, a experiências olfativas e julgamentos sobre “propriedades” avaliativas específicas. O objetivo deste artigo é examinar am-

²⁹ Texto traduzido por Vinícius Schoenell dos Santos.

bas as questões e focar em particular na sua conexão no nexo dos julgamentos de valor sobre o vinho³⁰.

REPRESENTANDO O VINHO

É comumente defendido pelos filósofos que a visão é representacional. Na visão, o mundo nos parece ser de uma forma ou de outra, e como ele parece ser específico o conteúdo representacional da experiência visual. Na experiência visual de ver um tomate vermelho, somos presenteados com a aparência de um objeto redondo e vermelho no mundo. A estrutura de tal experiência é de natureza predicativa, “X é vermelho e X é redondo”. A propriedade *vermelho* parece pertencer ao objeto e, como tal, é predicada dele, atribuída a ele. A fenomenologia do conteúdo visual, pode-se dizer, é “atribucional” na natureza. Esse conteúdo representacional pode ser preciso ou impreciso, verdadeiro ou falso sobre o mundo. Se estou tendo alucinações, então, não haverá realmente tomate no mundo, embora me pareça que existe. E se a iluminação for anormal, o tomate pode parecer azul, embora seja realmente vermelho.

Além disso, o conteúdo representacional da experiência visual tem essa natureza em virtude da forma como está estruturada. A visão nos apresenta objetos individuais que são delimitados, separados uns dos outros no espaço e organizados em segundo e primeiro planos, de tal forma que possamos facilmente distingui-los e individuá-los entre a múltipla gama de objetos que a visão normalmente nos apresenta.

Tradicionalmente, muitas dúvidas têm sido lançadas sobre as capacidades representacionais dos sentidos químicos, paladar e olfato. Se tais dúvidas forem bem fundamentadas, isso representa um problema não apenas para os defensores da objetividade da degustação de vinhos, mas para muitos

³⁰ Embora eu fale de forma relativamente indiscriminada sobre a ação e a degustação o tempo todo, o foco do meu interesse está principalmente no primeiro.

filósofos que desejam dar uma explicação unitária da percepção por meio das diferentes modalidades de sentido. Mas, à primeira vista, a diferença entre olfato e visão, com o respeito à posse de conteúdo representacional, parece bastante impressionante.

Se eu sentir o cheiro do que parece ser torrada queimada na cozinha, posso deduzir da minha experiência que aquela torrada foi queimada na cozinha, e é claro que posso estar errado sobre isso porque eu poderia apenas estar sentindo o cheiro persistente desse pão queimado, que pode não estar mais acontecendo. Portanto, meu julgamento de que “a torrada está queimando” estará errado, nesse caso. O cheiro estava, por assim dizer, apenas no nariz. No entanto, embora possa então parecer que o olfato também pode estar sujeito a condições de veracidade, isso não está certo porque pode-se duvidar aqui de que o cheiro de queimado seja realmente representativo. Uma visão predominante tem sido de que o cheiro, ao contrário da visão, não é representacional, porque os cheiros são meras sensações e meras sensações não são, de uma forma importante, *dirigidas ao mundo*. A ideia é a seguinte.

Quando estou na cozinha sentindo cheiro de torrada queimada, o cheiro parece permear a sala sem estar ligado a nenhum objeto em particular. Ou seja, eu sei que é torrada queimada e posso associá-lo à torrada queimada, mas não consigo, por meio da experiência olfativa, atribuir o cheiro ao objeto que lhe dá origem, a saber, a torrada queimada. O cheiro não parece ocupar um local determinado no meu ambiente, mas sim parecer estar presente apenas de uma forma mais ou menos não localizada. Como diz Clare Batty (2010, p. 4): “as propriedades apresentadas na experiência olfativa parecem desligadas de qualquer objeto”, e, como tal, o conteúdo do cheiro não parece ser predicativo, como é o conteúdo da visão, e nem a possibilidade de haver uma ilusão olfativa parecem fazer muito sentido. Christopher Peacocke (1983, p.

5) tem uma opinião semelhante: “uma sensação de... (cheiro) pode não ter nenhum tipo de conteúdo representacional, embora, é claro, a sensação será de um tipo distinto”. E compara David Chalmers (1996, p. 8): “o cheiro tem pouca estrutura aparente e muitas vezes flutua livre de qualquer objeto aparente, permanecendo uma presença primitiva em nossa variedade sensorial”.

Alguns filósofos também questionaram a posse pelo olfato e pela gustação de outro pensamento característico integrante da natureza representacional da visão, o da *transparéncia*. Nas representações visuais e auditivas, às vezes se afirma que eu *vejo através*, ou *ouço através*, da experiência perceptual representacional para os objetos que são assim representados, enquanto o sabor e o olfato parecem não representar nada além das experiências de paladar e olfato em nossos próprios corpos. Aqui está um exemplo desse tipo de afirmação, de Roger Scruton, que argumenta que, ao contrário do sentido da visão, os sabores e cheiros “não representam um mundo independente de si mesmos”:

O objeto do cheiro não é a coisa que cheira, mas o cheiro por ela emitido. Falamos de cheirar uma almofada, mas o cheiro não é uma qualidade da almofada. É algo emitido pela almofada que pode existir sem a almofada e, de fato, existe num espaço onde a almofada não existe – o espaço ao redor a almofada. A aparência visual da almofada não é emitida pela almofada, nem existem em outro lugar que não a almofada. Além disso, para identificar a aparência visual devemos nos referir a propriedades da almofada. O objeto da minha percepção visual, quando vejo a almofada, é a almofada, não alguma outra coisa, uma “visão” ou imagem, que a almofada não é. Dito de outra forma: a experiência visual chega através do “olhar” de uma coisa à coisa que parece. Eu não “farejo” o cheirar à coisa que cheira, pois a coisa não é representada em seu cheiro da maneira que é representado em sua aparência visual (Scruton, 2007, pp. 4-5).

Assim, alguns sustentaram, o olfato carece da estrutura necessária, da natureza predicativa e orientação mundial

necessária para a representação. O mundo representado na percepção visual é retratado para nós *como* um mundo de objetos separados e independentes, e as várias características desses objetos são representadas como sendo as propriedades reais daqueles objetos. O azul da almofada está na almofada; não está em mim e, além disso, nos parece que este é o caso *em nossa percepção*. A própria fenomenologia visual é atribucional. Em contraste, quando cheiramos alguma coisa, o cheiro parece estar localizado em nós, em nosso nariz, como uma propriedade de nossa *experiência*, não como uma propriedade realmente no mundo anexado a algum objeto. A informação fornecida pela visão é espacial e temporalmente ordenada, estruturada de forma a refletir a natureza dos objetos percebidos e que está além do poder de representação do olfato. A visão nos permite determinar as várias dimensões dos objetos físicos, oferecendo-nos múltiplas perspectivas que nos permitem determinar a identidade de um objeto. Em contrapartida, afirma-se, cheiros e sabores se misturam de maneiras que não apresentam nenhuma ordem ou estrutura real. Como William Lycan (2000, p. 277) coloca:

Um cheiro parece uma modificação de nossa própria consciência, em vez de uma propriedade estável de um objeto perceptual que existiria despercebido... A visão... oferece uma infinidade de perspectivas diferentes que estão, para até certo ponto, sob o controle do sujeito... (Em contraste,) não podemos ver facilmente como alguém poderia, inteiramente, verificar o cheiro e verificar novamente a identidade ou características de um objeto externo, obtendo sucessivamente diferentes perspectivas olfativas sobre esse objeto.

A implicação epistemológica dessas considerações é que nossas percepções olfativas não nos dão acesso cognitivo ao mundo; não podemos obter conhecimentos genuínos sobre objetos simplesmente provando-os ou cheirando-os. Segue-se diretamente que nossos julgamentos sobre paladar e olfato não têm qualquer pretensão de validade objetiva. Você não

pode, por assim dizer, estar errado sobre o que cheira, embora seja claro que você pode estar errado sobre a natureza do objeto ao qual o atribui. Por quê? Porque não há nenhuma correlação objetiva com o seu cheiro no objeto, *independente mente de sua experiência com esse cheiro*.

Dado que a nossa apreciação do vinho é a de um objeto constituído principalmente por gostos e cheiros, as afirmações dos filósofos descritas acima são diretamente aplicáveis ao caso. Se gostos e cheiros são subjetivos e não representativos nas formas que foram sugeridas, quando tentamos descrever e avaliar o vinho por meio desses cheiros, há razão para pensar que não estamos realmente descrevendo a forma real do vinho. Em vez disso, o que estou descrevendo é apenas minha própria experiência olfativa e tal experiência é um assunto necessariamente subjetivo e privado, que não pode reivindicar como os outros devem ou deveriam experimentar um determinado vinho.

Portanto, parece não haver dúvida se o Condrieu *realmente* cheira a damascos maduros e mel, ou se o Barberesco possui realmente um corpo voluptuoso com notas de violeta e framboesa emolduradas por taninos firmes, mas bem integrados. Essas são apenas descrições de minhas próprias experiências gustativas e olfativas. Assim, parecemos forçados a concluir que quando apreciamos um vinho não estamos realmente apreciando ou descrevendo um “objeto vinho” independente, mas apenas uma série de experiências subjetivas de alguma forma, ocasionadas por ele.

Na verdade, há uma conclusão cética ainda mais dura que se pode tirar dessas observações metafísicas e epistemológicas: simplesmente não existe um objeto como o *vinho de verdade*. Essa visão representa uma visão mais forte e mais radicalmente subjetiva da natureza da nossa apreciação do vinho, pois afirma que o copo diante de nós contém apenas um

feixe de compostos químicos voláteis, em constante interação e mudança, e tornando-se uma *coisa* determinada apenas na sua ingestão por meio de uma cheirada e deglutição do sujeito. Mas nesse caso, ao que parece, haverá tantos objetos do vinho quanto existem esses encontros. Não existe tal coisa como o *vinho* que é objeto de nossas experiências, apenas as experiências ocasionadas pela coisa no copo, e o máximo que pode ser dito sobre essa coisa é que ela é a fonte dos sabores e cheiros que experimentamos.

Argumentei longamente em outro local que temos boas razões para rejeitar tal quadro e, no que se segue, quero concentrar-me apenas em delinear a representação da capacidade olfativa. Para isso, será útil ter como ponto de partida uma defesa recente da natureza representacional do olfato que, penso eu, está errada.

Numa série de artigos recentes, Clare Batty (2010) tentou argumentar que o olfato pode ser representacional, embora de uma forma significativamente diferente da percepção visual. Como observado acima, as experiências visuais nos permitem individualizar objetos particulares dentro de seus ambientes e diferenciá-los de outros objetos. Este processo envolve a capacidade de vincular propriedades como pertencentes a um ou outro objeto específico. Em outras palavras, na visão, não somos apresentados a uma massa indiferenciada de propriedades das quais, de alguma forma, temos que entender, ou que colocamos aleatoriamente juntos de qualquer maneira. Em vez disso, o mundo nos é apresentado como dividido em uma de forma elegante, com objetos e suas propriedades claramente representados em todas as suas particularidades.

Batty argumenta que o olfato não pode alcançar tal diferenciação. Quando cheiramos, somos apresentados a propriedades olfativas distintas e sentimos o cheiro que elas são instanciadas. No entanto, ela afirma, na experiência ol-

fativa nunca poderemos, apenas com base nessa experiência, distinguir “o lugar, na cena diante do meu nariz, em que a propriedade é instanciada do local e onde não é” (Batty, 2010, p. 7). Propriedades olfativas não são experimentadas como tendo qualquer localização determinada. Como tal, ela sugere, a experiência olfativa não pode resolver o problema das muitas propriedades – isto é, o problema de distinguir entre cenas nas quais as mesmas propriedades são instanciadas, mas em arranjos diferentes. Como exemplo, ela diz:

Quando eu borrofo ambientador de lavanda para tentar mascarar o cheiro da fumaça do cigarro, não sinto o cheiro de lavanda em um local e o cheiro de fumaça em outro – por exemplo, na circunstância em quais os locais são os mesmos, já que o cheiro de lavanda está bem ‘em cima’ do cheiro de fumaça. Nem parece plausível sugerir que pode haver uma circunstância diferente em que meu olfato relata a experiência que o cheiro do ambientador está em cima de um pouco do cheiro de fumaça, mas que perdi um ponto. Enquanto estou sentado na sala, não consigo distinguir entre uma circunstância em que cubro toda a sala e uma circunstância em que perdi um ponto (Batty, 2010, p. 23).

Assim, conclui, a experiência olfativa por si só não consegue localizar determinados propriedades e, portanto, não consegue atingir a vinculação de propriedade necessária para identificar e discriminar os objetos que os instanciam. Propriedades olfativas – isto é, cheiros – não possuem o tipo de estrutura relacional desfrutada pelas propriedades visuais, tais como a cor.

No entanto, Batty argumenta que a experiência olfativa pode ser representacional, mas, em contraste com a visão, tem um tipo fraco de conteúdo abstrato ou existencialmente quantificado. A experiência olfativa relata que as propriedades são instanciadas por objetos, mas não por particulares; em vez disso, elas são instanciadas apenas por “algum” objeto ou outro em alguma localização aproximada “ao meu redor”.

Agora, qualquer pessoa familiarizada com o tipo de análise envolvida na degustação de vinhos poderia – e argumentarei que *deveria* – hesitar em tal conclusão, porque pode parecer que a degustação de vinhos fornece um contraexemplo direto ao tipo de representação ofertada aqui. Afinal, o vinho é feito de componentes olfativos individuais que podemos discriminar como relacionados entre si em algum tipo de estrutura, talvez espaciais e/ou temporais, que nos permitem individualizar as partes, ligá-las a um objeto e discriminar este objeto de outros objetos com partes contrastantes. Mas, antes de examinar isso em detalhes, é importante primeiro observar porque o tipo de visão que Batty defende pode parecer imune a tal contraexemplo. Para isso, ela aborda diretamente o caso de experts em odores, como perfumistas.

Ela argumenta que, embora a visão representacional abstrata que ela defende permita qualquer número de tipos de propriedades que um observador pode distinguir em uma determinada experiência olfativa, isso restringe a determinação do local em que essas propriedades podem parecer estar instanciadas. Não existe um campo olfativo adequado e estruturado:

De acordo com a visão abstrata, o único local onde as propriedades aparecem é o local que consiste na totalidade do campo olfativo. Embora pesquisas sugiram que olfadores experientes têm maior discriminação de propriedade, isso não sugere que eles sejam capazes de colocar essas propriedades em locais mais determinados do que os cheiros normais. Mas este tipo de discriminação espacial é o que os especialistas teriam de ser capazes de realizar para que a sua experiência pudesse ameaçar a visão abstrata. Por esta razão, falar de “componentes” deveria ser interpretado de forma mais vaga. Isso não indica que experts em odores desfrutam de discriminação espacial adicional (Batty, 2010, p. 12).

Acho que Batty está errada ao afirmar que experts em odores não conseguem identificar cheiros em algum tipo de

ordem locacional, embora, é claro, possa haver muitos poucos objetos olfativos que permitem esse tipo de estrutura. No entanto, o vinho e o perfume parecem ser exatamente esses objetos. Parte da dificuldade nessa área é que não está muito claro o que se entende por “campo” olfativo relevante ou o que é exigido de uma estrutura particular para experiências para ser representacional de uma forma que seleciona objetos individuais.

Um tipo incontroverso de estruturação que os vinhos possuem é de natureza temporal. Perfumistas e enólogos falam de seus produtos como possuidores de vários aromas, “notas”, e até afirmam que essas podem ser expressas ou exibidas temporalmente. Então, perfumes podem ser projetados para desenvolver diferentes aromas ao longo do dia, conforme ficam desgastados. Os degustadores de vinho falam do primeiro e do segundo “cheiro”, do “paladar médio”, de “ataque” e “final”, e os vinhos mudam e se desenvolvem ao longo do tempo, tanto na taça quanto na garrafa, dando origem a aromas primários, secundários e terciários e a uma gama de diferentes valores no processo. Essa conversa corresponde exatamente ao desenvolvimento objetivo, mudança e sucessão no mundo?

A mudança e desenvolvimento dos aromas assenta claramente na natureza temporal volatilidade química, então gostos e cheiros em objetos complexos como o vinho podem ser estruturados e organizados da maneira que obviamente parecem ser, a fim de manifestar os tipos de qualidades de que o vinho é capaz e pelas quais é valorizado. Algumas das qualidades intrínsecas ao vinho são, portanto, qualidades de ordem e de transição temporal. Um bom vinho, por exemplo, abrirá depois de algum tempo na taça para revelar novas camadas de propriedades – o cassis extremamente rico e poderoso, o cedro e o primeiro nariz esfumaçado de um Chateau Haut-Brion 1986 dará lugar a aromas mais sutis de chocolate, especiarias e rosas, todas sugerindo o paladar corpulento,

mas elegantemente arredondado, de um vinho poderoso, mas de taninos suaves, frutas pretas concentradas, mineralidade de aço clara e incrivelmente longo final. Uma profundidade temporal da estrutura, no nariz e no palato, foi revelada, e o vinho é avaliado de acordo com a harmonia e equilíbrio alcançados entre a rica e complexa interação de seus muitos sabores e aromas, bem como a duração e a intensidade do seu acabamento.

É importante notar que essas não são simplesmente características incidentais dos vinhos finos, mas são, em grande parte, o resultado de habilidade, intenção e compreensão dos valores intrínsecos à natureza do vinho. Na verdade, dessa forma, os vinhos são claramente capazes de gerar, pelo menos, expectativa e harmonia. Um vinho pode, por exemplo, não corresponder à complexidade detectada no primeiro nariz quando eventualmente circulado pelo palato (ou, aliás, obtido a partir do conhecimento prévio da sua produção); inversamente, pode prometer tal complexidade e depois de algum tempo entregá-la ou excedê-la. Na verdade, sem dúvida, podemos até detectar ausências no vinho. Embora seja controverso, se podemos perceber ausências, uma forma pela qual essa ideia pode ser aplicada de forma plausível ao vinho é na degustação do seu potencial. Degustadores experientes podem, por assim dizer, cheirar e saborear propriedades latentes em um vinho, detectar como estas podem se desenvolver e amadurecer, e prever o potencial de envelhecimento e desenvolvimento olfativo do vinho.

Esses são exemplos diretos de ocorrências cotidianas referentes a degustação do vinho, e minam a ideia de que sabores e cheiros são necessariamente flutuantes, não relacionados, não estruturados e misturados de maneira muito fácil e confusa. Mas eles mostram que as nossas experiências olfativas realmente representam este vinho em particular, em oposição a apenas alguma variedade de odores geralmente lo-

calizados? Acho difícil ver como isso poderia não ser o caso. É verdade, é claro, que confiamos na visão para identificar a fonte engarrafada objeto desses gostos e cheiros, mas a natureza desses odores, pelo menos para alguém com experiência e conhecimentos especializados, são claramente identificáveis como odores de vinho e a forma como estão estruturados os liga, claramente, a um determinado objeto vinho.

Poderíamos fazer duas objeções neste ponto. Em primeiro lugar, pode-se salientar que, vendados e confrontados com mais de um vinho, não haverá como, apenas por via olfativa, identificar e distinguir os vinhos separados. Em segundo lugar, na medida em que a estrutura espacial é essencial para tal diferenciação, pode-se hesitar em permitir que nossa experiência olfativa exiba tal estrutura, mesmo que se reconheça a estrutura temporal que descrevi acima. Tomemos essas objeções em ordem.

Duas respostas à primeira objeção são possíveis. Por um lado, podemos simplesmente negar que somos incapazes de fazer a distinção relevante. Com prática e conhecimento, naturalmente unimos, digamos, as propriedades de um Chablis clássico e distinguimos dele as propriedades vizinhas do Claret, que também chegamos naturalmente a unir. Embora haja algo intuitivo nessa resposta, alguém que compartilha as opiniões de Batty pode, no entanto, permanecer não convencido de que isso demonstre algo para além de uma incapacidade de fazer associações por meio do hábito e da prática, e que, se vários vinhos de caráter semelhante, mas não idêntico, forem-nos apresentados às cegas, seríamos capaz de realizar a ligação de propriedade relevante apenas por meio do mero olfato. Uma segunda resposta, portanto, seria questionar a necessidade de tal vinculação à representação de particulares no caso do olfato. Parte da ideia aqui é simplesmente aceitar que o olfato difere da visão em certos aspectos, mas para negar que tais diferenças têm importância relevante nas capacida-

des representacionais do olfato em geral, quando confrontado com objetos estruturados complexos, como o vinho. Por que, afinal, privilegiar a própria capacidade espacial da visão para vincular propriedades aos objetos? Por que não aceitar que, até certo ponto, a identificação de objetos por intermédio do olfato normalmente anda de mãos dadas com visão na determinação da localização das propriedades olfativas?

É difícil saber como resolver esse debate, que parece girar em torno do que é considerado experiência normal ou paradigmática nas modalidades de sentido relevantes e na afirmação de que o olfato por si só não pode fazer o que a visão por si só pode – mas está longe de ser claro o que lidar com *esta* questão deveria ter sobre o que conta como representacional. E isso nos traz à segunda objeção sobre a suposta falta de ordenação espacial no olfato.

Primeiro, por que aceitar que tal ordenação – em oposição, digamos, à ordenação temporal – deveria ser uma condição necessária na representação de particularidades olfativas? Em segundo lugar, e o que é mais revelador, penso eu, é que, em certo sentido, atribuímos ordenação espacial aos cheiros do vinho. A estratificação temporal discutida acima parece ter também um análogo espacial no vinho. Costumamos dizer coisas como: “posso detectar o carvalho amanteigado escondido sob a primeira poderosa camada de fruta” ou “a mineralidade de aço é enrolada dentro do aveludado e floral meio do palato”. É claro que talvez essas alusões à localização espacial sejam inherentemente metafóricas, mas isso parece irrelevante para a questão principal, pois, na medida em que aparecem em nossa percepção para ser de natureza espacial, e na medida em que essas metáforas espaciais são uma parte ineliminável de nossas experiências e julgamentos olfativos, podemos dizer, com justiça, que o olfato envolve ordenação espacial e temporal e, portanto, satisfaz algumas das principais condições de representação. Claro, certas condições de antecedentes cognitivos

adicionais devem ser satisfeitas para que tais experiências ocorram: precisamos de certas habilidades conceituais, conhecimentos, experiência e assim por diante, a fim de sentir o cheiro deste vinho em particular por meio da sua estrutura odorífera. Mas o olfato não é diferente da visão nesse quesito.

Assim, mesmo que as experiências olfativas muitas vezes ou mesmo geralmente falhem em representar objetos olfativos, há boas razões para concluir que nosso cheirar e degustar do vinho *representam o objeto vinho*; se não exatamente da mesma maneira que as experiências visuais são consideradas para representar objetos no mundo, então certamente de forma salientemente semelhante e análoga. É claro que, se alguém não estivesse familiarizado com o vinho, poderia cheirá-lo e saboreá-lo sem que a experiência seja *do vinho* e, portanto, conceituada como tal. Mas o que tudo isso demonstra é a possibilidade de falhar em apreciar o vinho *como vinho*, e aqueles gostos e cheiros *como* o vinho tem gosto e cheiro. Ao cheirar e provar com o tipo certo de conhecimento e experiência, no entanto, estamos verdadeiramente representando o vinho, e nossas experiências de paladar e olfato constituirão conhecimento dele. Então, a percepção de gosto e cheiro pode ser verídica, exatamente da mesma forma que os filósofos sustentaram que pertence, propriamente, apenas a visão. Tais experiências, então, podem possuir uma noção de “correção”, permitindo-nos distinguir objetos no mundo de nossas experiências das deles, assim, concedendo aos nossos julgamentos sobre o vinho alguma medida de objetividade.

REPRESENTANDO VALOR

Até agora tentei defender a ideia de que o olfato e a gustação podem ter conteúdo representacional, um pré-requisito necessário para sustentar que nossas percepções sobre o vinho podem ser verídicas e, portanto, nossos julgamentos sobre ele podem ser objetivos. Mas uma questão permanece

em aberto, sobre se isso é compatível com todos os diferentes tipos de julgamentos que fazemos sobre o vinho. Em particular, precisamos saber como entender a ideia de que podemos representar valores no vinho, valores como “bem equilibrado” ou “elegante”.

Se alguém for realista sobre tais valores, sustentando que são propriedades genuínas e perceptíveis do vinho da mesma forma que qualquer outras propriedades não avaliativas que detectamos, então não haverá problema em explicar como as representamos no olfato e na gustação. Poderíamos sentir o cheiro de “equilíbrio” assim como podemos sentir o cheiro de fruta ou mineralidade (Smith, 2007). Mas penso que há boas razões para ser cético em relação à visão realista das propriedades avaliativas do vinho.

O melhor argumento para o realismo diz respeito a certos julgamentos avaliativos que empregam o que os filósofos chamam de termos ou conceitos “carregados”. Ou seja, eles serão aplicados a objetos parcialmente em virtude de critérios descritivos e não avaliativos. Um exemplo de tal termo, fora dos limites da conversa sobre vinho, é do termo “extravagante”, o que envolve em parte um aspecto negativo de avaliação, mas só que pode ser legitimamente aplicada a objetos que possuem muito brilho, cores conflitantes. Essas são propriedades que são aparentemente diretamente perceptíveis, descritivas e, portanto, objetivas. Assim, poderemos ser capazes de dar uma resposta inteiramente satisfatória acerca do significado e das condições de verdade para certos termos avaliativos aplicados ao vinho.

Tais avaliações não constituem problema para a expliação realista do julgamento do vinho se a parte avaliativa desses termos consiste na existência de um valor real negativo no vinho que correspondem às respostas dos especialistas,

pelo menos quando acertam. Mas é realmente plausível pensar em valores dessa forma?

Uma razão para se pensar que não é o caso, mesmo quando estamos preocupados com a aplicação de termos carregados para objetos, é que muitas vezes ainda há uma questão sobre decidir se as condições descritivas estão suficientemente implementadas para justificar a avaliação. Quão brilhantemente colorido e contrastante com as cores tem que ser para um objeto ser, *realmente*, extravagante? A pergunta semelhante pode ser feita sobre “equilibrado”. Agora, equilíbrio é um termo muito carregado, de fato, e podemos facilmente fornecer relatos bastante diretos das propriedades reais da quantidade de vinho necessária para que seja equilibrado *em termos gerais*: nem muito álcool, nem muito muito açúcar, não muito tannino ou ácido. Mas quanto é demais? Quando isso vem para discernir se um determinado vinho é equilibrado, as coisas ficam mais complicadas e os degustadores individuais podem diferir nas suas avaliações.

Em grande parte, isso ocorre porque a percepção do olfato e do paladar pode ser afetada por vários fatores cognitivos e não cognitivos de fundo: eles devem usar um jargão, *cognitivamente penetrável*. O que provamos e cheiramos depende em parte de como provamos e cheiramos. Eu poderia, por exemplo, pensar que o vinho é muito ácido enquanto um especialista em vinhos com boas práticas poderia julgar que o vinho está bem equilibrado devido à acentuada acidez neutralizar e “suavizar” o álcool e os taninos. As maneiras pelas quais as várias propriedades olfativas e gustativas do vinho são fortemente influenciadas pelo conhecimento prévio e pelas expectativas, bem como pelo que atendemos na degustação (Todd, 2010).

Ora, a introdução cognitiva do paladar e do olfato é, em parte, o que fundamenta a objetividade dos julgamentos de

degustação de vinhos, porque os especialistas compartilham o tipo certo de conhecimento prévio contra o qual percebem e julgam os vinhos. Mas os especialistas nem sempre concordam entre si, especialmente nas suas avaliações globais. Tais disputas muitas vezes dependem de divergências sobre que tipo e como o conhecimento prévio relevante devem ser organizados para provar um determinado vinho. Por exemplo, a famosa disputa entre Parker e Robinson sobre os méritos do Chateau Pavie (2003) pode ser plausivelmente interpretada como uma disputa sobre qual categoria é a certa contra qual julga esse vinho. Penso que tais disputas são inconciliáveis e convidam um relativismo sobre pelo menos algumas questões de gosto (Goode, 2007; Smith, 2007; Todd, 2010).

Seja como for, se abandonarmos o realismo sobre as propriedades avaliativas do vinho, como podemos dar sentido ao conteúdo representacional de nossas percepções olfativas e gustativas que parecem nos dizer que o vinho é realmente elegante ou equilibrado?

Penso que uma forma de captar a natureza desse conteúdo representacional é olhar para trabalhos recentes sobre o papel da atenção na percepção. Estudos psicológicos mostraram que, ao visualizar certas figuras, focar a atenção alternadamente em imagens contrastantes demonstra um aumento na proeminência ou relevância desses números. Na verdade, essa característica do foco de atenção deve ser evidente na sua experiência cotidiana. Compare sua consciência difusa da floresta à sua frente com o foco nas árvores individuais que a compõem ou na forma como a cor nas superfícies pode mudar quando você concentra sua atenção nela. Os detalhes dos objetos tornam-se mais proeminentes e mais determinantes quando são o foco da sua atenção e isso apresenta evidências de identificação em sua experiência perceptiva. De repente a parede parece mais brilhante, a casca das árvores é mais matizada.

O tipo de proeminência ou saliência adicionada à experiência perceptiva pela atenção é – e parece-nos, pelo menos após reflexão, ser – uma característica da experiência e não uma propriedade do objeto percebido. Usando um exemplo semelhante, mas por razões diferentes, Sebastian Watzl (2011) também argumentou recentemente que a proeminência, que é uma característica de um objeto assistido, não é, ao contrário da cor, experimentada como uma propriedade daquele objeto, que ele possui *independente*mente de nossa atenção a ele. Ele caracteriza a natureza da atenção da seguinte maneira: “atenção consciente a algo não consiste apenas em estar consciente de uma certa maneira como o mundo parece ser (ele tem uma fenomenologia parcialmente não atributiva)” (Watzl, 2011, p. 153).

Uma consequência que pode ser tirada dessas observações é que a atenção tem a sua própria fenomenologia *sui generis*, parcialmente não atributiva. Uma das marcas salientes dessa fenomenologia, sugiro, é estar sujeito à vontade, a sua “aparente voluntariedade”. Como Jeff Speaks (2010) apontou:

A segunda linha de resposta envolve a voluntariedade de pelo menos algumas mudanças de atenção. Normalmente, as mudanças, por exemplo, na fenomenologia visual não podem ser realizadas à vontade; um não pode passar de uma visão da moeda em que ela tem uma aparência redonda para outra em que ela tem uma aparência elíptica sem alterar a posição relativa da moeda. Mas em cada um dos casos acima, podemos efetuar a mudança fenoménica relevante sem provocar qualquer mudança “externa” na cena percebida; isso torna mais plausível que essas mudanças sejam devidas a mudanças de atenção, uma vez que, pelo menos em muitos casos, podemos desviar a nossa atenção de um elemento de uma cena representada para outra à vontade.

Na verdade, pode-se argumentar que essa voluntariedade é um concomitante natural da parcial natureza não atributiva da fenomenologia da atenção, uma vez que esta última se torna

aparente em parte devido ao fato de que nós mesmos estamos envolvidos e podemos, até certo ponto, controlar a saliência, proeminência ou determinação que os objetos “assumem” no mundo, quando eles se tornam o foco da atenção. Contudo, é importante notar que essa voluntariedade é, e pode parecer-nos ou não, ser uma questão de grau. Às vezes, podemos focar deliberadamente em um recurso em detrimento de outro; talvez possamos tratar de duas coisas simultaneamente; podemos alternar e oscilar entre objetos de atenção; também podemos ter nossa atenção atraída, accidental ou deliberadamente, para características que não tínhamos notado.

É a essa noção, de que a atenção envolve voluntariedade e que tem uma “fenomenologia não-atributiva parcialmente”, que, sugiro, podemos apelar para compreender e talvez até explicar o conteúdo avaliativo das experiências olfativas e gustativas. Quando percebemos por meio da degustação e do olfato que o vinho está bem equilibrado ou elegante, essas percepções e seus julgamentos correspondentes têm um conteúdo duplo. Por um lado, representam propriedades não avaliativas de que o vinho é representado como realmente possuidor e que realmente possui, como doçura, frutado ou tanino. Por outro lado, experimentar essas propriedades em harmonia, como que contribuindo para o equilíbrio, ou como sendo elegantemente estruturada, é parcialmente não atributiva na natureza. Essas propriedades avaliativas parecem ser, pelo menos após reflexão, propriedades da nossa experiência do vinho, em vez de propriedades reais objetivas do vinho, que existiriam independentemente da nossa percepção deles. Elas são, por assim dizer, em parte, uma questão de interpretação.

Isto significa que tais avaliações não são objetivas? Acho que a história é complexa. Argumentei em outro lugar (Todd, 2010) que a objetividade dos julgamentos avaliativos sobre vinho pode se basear parcialmente no acordo intersubjetivo de especialistas, na fundamentação convencional de metáforas

avaliativas e na adequação de experimentar os vinhos de uma forma que permita compreendê-los. Eu não quero ensaiar todos esses argumentos aqui, e só posso apontar para uma forma importante pela qual o conteúdo avaliativo representado pode ser considerado objetivo.

Penso que a natureza da objetividade, no que diz respeito à avaliação, é parcialmente constituída por quão natural ou apropriadas nossas experiências perceptivas parecem ser. O que conta como uma percepção avaliativa apropriada ou natural em qualquer caso será determinada, em parte, por quanto controle temos, e parecemos ter, sobre nosso olfato e experiências gustativas de valor, e quão limitadas pelas características não avaliativas do objeto do vinho parecem ser o conteúdo avaliativo de nossas experiências. A voluntariedade real e a voluntariedade aparente estarão sujeitas a um grau e a uma função de uma série de fatores complexos e diferentes, incluindo psicologia individual, restrições e convenções ambientais e socioculturais (e, até certo ponto, talvez características contingentes mais gerais da psicologia e fisiologia humanas) e muito mais além disso.

A voluntariedade aparente é, portanto, a chave para compreender a natureza e o grau de objetividade não atributiva aparente do conteúdo avaliativo e, consequentemente, nosso pensamento e discurso sobre a verdade e o erro. Em suma, afirmo que quão objetiva e atributiva a fenomenologia avaliativa nos *parece* ser é uma função, em parte, do aparente controle que temos sobre nossas respostas e o quão conscientes estamos de nossos próprios papéis em colorir o mundo avaliativamente. Quanto controle temos sobre nossas experiências olfativas e gustativas, e quão cognitivamente penetráveis elas são, é uma questão não apenas para reflexão filosófica adicional, mas também para experimentações empíricas sofisticadas.

CAIN TODD

É Senior Lecturer em filosofia na Lancaster University. De 2021 a 2022, foi professor visitante na Ludwig Maximilian University of Munich, Munique, como vencedor do Prêmio de Pesquisa Bessel da Fundação Humboldt. Em seguida, foi bolsista sênior visitante para o semestre de outono no Centro de Psicologia Filosófica da Universidade de Antuérpia. Já ocupou posições de pesquisa no Institut Jean Nicod em Paris e nas universidades de Genebra e Friburgo, na Suíça. Todd é autor do livro *The philosophy of wine: A case of truth, beauty and intoxication*.

QUANDO ARQUITETURA E VINHO SE APAIXONAM

J. Marino Pascual³¹

Em janeiro de 2011, foi inaugurada no M.O.M.A.³² de São Francisco (Califórnia – E.U.A.) uma grande exposição intitulada *How wine became modern: Design + Wine 1976 to now*. Seu objetivo era pôr em relevo a transformação e a evolução do universo vinícola nas últimas décadas e como este produto, ligado à alimentação, colocou-se num nível superior, como parte indispensável e fundamental da gastronomia, entendida esta como o resultado de uma cozinha elaborada ou alta cozinha.

Ninguém duvida hoje que não há uma boa mesa se seus pratos não forem acompanhados de um bom vinho. Também não faz sentido que um excelente vinho não seja servido numa boa taça, pois sabemos que não é o mesmo prazer bebê-lo numa taça adequada e de bom cristal que bebê-lo em outra qualquer.

A exposição mencionada acima descrevia a evolução do desenho em todos os âmbitos relacionados com o vinho, desde a evolução da garrafa, as tampas, as etiquetas, ou os aspectos relacionados com o serviço como diversos tipos de taças e copos etc. A exposição dedicava uma parte importante à vinícola e a grande evolução de sua concepção arquitetônica nesses últimos cinquenta anos.

³¹ Texto traduzido do espanhol por Luiz Rohden e Carolina Alejandra Molina Reyes.

³² Museu de Arte Moderna de N. Y.

O S.F.M.O.M.A. tinha razões para assumir esta responsabilidade, pois ele conta com o atributo de ter assumido nos anos 80 a convocatória de um concurso para a criação arquitetônica da adega *Clos Pegase* no vale de Napa. Concurso que ganhou o arquiteto Michael Graves, um dos grandes representantes do Pós-modernismo americano e a obra foi realizada em 1896.

Não deixa de ser surpreendente que uma instituição como o S.F.M.O.M.A assuma uma responsabilidade dessa natureza. Todavia, a realidade é que efetivamente, o S.F.M.O.M.A. encarrou esta iniciativa pois entendeu que não se tratava somente de patrocinar um tema puramente empresarial, comercial, mas que era necessário ajudar a elevar o nível do ambiente arquitetônico das vinícolas como peças fundamentais para o desenvolvimento da elaboração de um grande vinho. Sua arquitetura deveria estar em concordância com as exigências de uma grande funcionalidade operativa, mas, além disso, oferecer a melhor resposta à apresentação e à representação de um produto enobrecido pela profundidade cultural e seu vínculo apaixonado com o ser humano.

Este fato, em si mesmo, reflete a consciência de que um bom vinho não é um produto a mais de alimentação, mas que se trata de algo excepcional. Por trás da taça que temos em nossa mesa se encontram anos de elaboração. Desde o primeiro ano do cuidado do vinhedo, da poda à vindima, até o serviço em nossa mesa passaram-se vários anos de elaboração, criação e envelhecimento.

A atuação do M.O.M.A. reflete a importância ou transcendência cultural que se lhe atribui à vinícola, e que esta tem de assumir. O desenvolvimento e o prestígio que Napa Valley acumula nessas últimas décadas seguramente é devedor da iniciativa dessa instituição exemplar.

Porém, essa valorização não responde somente a um assunto de longa elaboração, mas o vinho alude ao fruto da videira, a uva; isto é, vinhedo, campo, território e, em consequência, paisagem. Paisagem sempre singular, não existe outra igual. Estamos falando da impressão que o cultivo do vinhedo deixa no território. Uma paisagem muda conforme a época do ano e conforme o tipo e meios que o viticultor manipula.

Território, clima e paisagem. A relação do ser humano com seu meio e, em consequência, a geração de uma vasta cultura. Manifestações culturais que chegam até nós desde a antiguidade, estando muito presentes na mitologia clássica.

Na Rioja (Espanha) estas manifestações estão presentes desde a Pré-história. Os lagares rupestres da Sonsierra, hoje visitáveis, não são senão o ponto de partida de todo um percurso histórico no qual a cultura do vinho deixou seu rastro de maneira constante; desde a Idade da Pedra até nossos dias, com a criação das bodegas mais primitivas às mais avançadas, passando pela Civilização Romana, a Idade Média, o Renascimento, até a Revolução Industrial e nosso mundo contemporâneo.

Como arquiteto vinculado a esta região, minha atividade profissional tem estado imersa no profundo conhecimento destas atividades relacionadas tanto com a arquitetura de adegas como com a arquitetura de museu, pelo qual, nossa contribuição deveria oferecer avanços que permitiriam progredir no melhoramento das condições da elaboração dos vinhos. O objetivo não era somente esse, mas também facilitar ao consumidor a apreciação da qualidade que contêm estes vinhos e a compreensão do grande suporte cultural que há por trás deles.

Em 1996, recebi um pedido surpreendente: a criação de um museu que descreveria as manifestações culturais do vinho ao longo da história da humanidade. Tratava-se de um

pedido privado para exibir as valiosas coleções que um grande viticultor, Pedro Vivanco, tinha acumulado ao longo de trinta anos, após finalizar seus estudos de Enologia. A criação do dito museu foi lançada em junho de 2004. Foi um fato de primeira ordem no mundo vitivinícola espanhol, pois o próprio Rei da Espanha D. Juan Carlos I foi quem protagonizou o dito acontecimento.

Este fato, que em si apontava a importância cultural do vinho, converteu-se na primeira referência turística da região – uma região cuja história se perde na origem dos tempos. Era, por sua vez, a oportunidade para poder expressar o modo de apresentar o vinho.

O museu desenvolve ao longo de 5.000m² toda uma ampla exibição da Cultura do vinho, desde a etnografia relacionada com o campo e o cultivo da videira, ou a correspondente com os métodos da elaboração na adega, o comércio do vinho, as diferentes manifestações artísticas desde a antiguidade até nossos dias: pintura, escultura, cinema, literatura etc.

O museu devia construir-se próximo à velha vinícola, de tal maneira que pudesse se conectar com ela. Solicitaram-nos a necessidade de ampliar a capacidade de produção da velha vinícola, o que nos levou a elaborar uma proposta que contemplava uma nave de barril soterrada que serviria de elo de união entre o museu e a vinícola velha, de tal maneira que, além de resolver a conexão de maneira oculta, dando autonomia arquitetônica ao museu, essa sala de barril formaria parte da visita do museu.

A importância desse fato era transcendente, pois nos brindava a oportunidade de analisar e trabalhar na maneira a tratar os espaços para o vinho, para incidir na alma do visitante e levá-lo ao estado de consideração e respeito que merece infundir. Da mesma maneira que as diferentes salas do museu atendiam especificamente à forma de exibir as coleções, a

nova sala de barris deveria exibir o modo de como se cuidava da produção do vinho.

Tradicionalmente, a adega havia sido uma peça arquitetônica de caráter puramente produtivo, submetida às limitações técnicas da sua construção e à lógica da melhor funcionalidade que as circunstâncias aconselhavam. Exceto determinadas e isoladas exceções, a vinícola não tem tido sua correlação com a poética nem tem acompanhado à percepção festiva do vinho como elemento chave de celebração, tão reiterado na mística clássica e até mesmo na nossa tradição religiosa. Só a reiterada construção das caves subterrâneas e seu sombrio espetáculo luminoso têm trazido magia e mistério à poética e à fantasia do oculto.

A sala de barris, ou sala de produção, requer muita higiene sanitária, silêncio e ausência de ruídos (vibração), equilíbrio térmico (variações de temperatura), controle de umidade e pouca luz. Fala-se que o vinho melhora enquanto dorme.

Solucionamos todos esses aspectos projetando uma sala hipóstila³³ soterrada para garantir uma temperatura constante, própria do interior da terra, como as históricas. Criamos um circuito natural de ventilação com entrada de ar fresco e úmido pela parte mais baixa das paredes perimetrais. No centro da sala criamos uma claraboia que, ao mesmo tempo, extraíria por convecção natural o ar (efeito Bernoulli), varrendo e ventilando suavemente toda a sala.

Essa claraboia central, por sua vez, amarra toda a estrutura da viga radial e concêntrica do concreto, fixando o foco de atenção desde a sacada panorâmica. Seu teto feito à base de placas escalonadas do mesmo material nos permitiria ocultar a luz entre elas e dotar de uma iluminação controlada e sempre indireta. A cor escura da parede perimetral a faz de-

³³ Nome historiográfico de uma sala cuja coberta se sustenta por colunas.

saparecer, definindo assim um manto protetor que constitui o cenário da sala de barris. Procurávamos criar uma impressão estética, intensa e emocional, que nos conduziria a uma experiência mística.

A missão do arquiteto é acompanhar a consideração social deste produto e resolver o marco produtivo, não só com uma funcionalidade irrepreensível para facilitar e criar as melhores condições no processo de elaboração, os menores custos da obra e a sustentabilidade da instalação, mas que também, tem de fazê-lo criando um clima anímico, um ambiente em coerência com o esmero e o respeito que merece o vinho que aí se elabora.

A vinícola se tornou assim um objeto de visita. Na Rioja não se abriam as adegas à visita turística. Neste lugar, desde 2004, a transformação foi radical, já não há vinícola que se aprecie que não tenha sido adaptada para receber os muitos visitantes que chegam de todas as partes. As novas vinícolas integram em seus programas o turista e, as mais avançadas, contemplam o percurso do visitante como uma parte fundamental da sua organização funcional. O enoturismo já forma parte da vida cotidiana da região.

O visitante, este novo protagonista, percorre e visualiza a vinícola, assumindo esta a capacidade de sintetizar o entorno cultural no qual se elaboram seus vinhos. Esta visita, nas melhores vinícolas, está estruturada para perceber a alta qualidade de seus vinhos e, para isto, a arquitetura, sua especialidade e seus ambientes devem preparar e induzir o nosso protagonista à consideração, ao respeito e à compostura ante um produto cujo envelhecimento e criação requerem, além disso, estabilidade térmica, silêncio e quietude.

O visitante deve estar preparado para, no fim da visita, apreciar e degustar os vinhos da vinícola nas melhores condi-

ções anímicas, com as capacidades abertas, e não só gustativas, para valorizar em verdadeira dimensão todas suas qualidades.

Evidentemente, o contexto no qual se desenvolve a visita afeta emocionalmente de maneira determinada a apreciação. Por isto é imprescindível uma arquitetura de qualidade que deve constituir, em si mesma, o suporte cenográfico contemplando aspectos como sua coerência formal, material e de cor com o lugar e com a paisagem quando nos aproximarmos dela. A arquitetura deve nos acolher em sua recepção, no grau de estímulo e conforto que nos oferece o ambiente da vinícola, na forma como visualizamos o vinhedo e entendemos a colheita, para continuar percorrendo sequencialmente os espaços de elaboração, criação e envelhecimento e terminar na sala de degustação, conseguindo realizá-la nas melhores condições de captação de cor, aromas e qualidades gustativas do vinho degustado.

É a partir desse momento e, nessas condições, quando desfrutaremos a celebração da experiência que vivemos, quando nos sentamos a partilhar em torno à mesa do refeitório-restaurante da própria adega degustando os vinhos, dos quais tanto aprendemos. A mística na qual nós submergimos nos lembra o banquete de Baco. E como tem de ser este lugar? Deve ser também coerente, não é um restaurante simplesmente. É a vinícola e sua presença no refeitório que deve ser visível e a paisagem criada pelo vinhedo também, se for possível.

A arquitetura, com todos seus valores, tem de possibilitar o anterior nesta nova concepção da adega: sua formação e sua disposição no lugar, a sequência espacial no seu interior, a criação de ambientes mediante a iluminação, cor e texturas que potencializem os espaços, e perspectivas visuais das disposições dos depósitos de fermentação, dos barris de criação ou das garrafas de envelhecimento. Tudo isto sem ocultar o inescusável na boa arquitetura, como são os avanços tecnó-

lógicos integrados para a melhor funcionalidade do processo produtivo e uma concepção cuja sustentabilidade energética esteja na própria “arquitetura passiva”.

É dessa forma que arquitetura e vinho, finalmente, se tornam um grande casal.

JOAN MARINO PASCUAL

É arquiteto e autor do museu da Estação Enológica (Haro, La Rioja – Espanha), do Museu da Cultura do Vinho Dinastía Vivanco (Briones, La Rioja – Espanha), do Centro da Cultura de Rioja (Logroño, La Rioja – Espanha) e das adegas Darien (Logroño, La Rioja – Espanha), Antíón (Elciego, Álava – Espanha) e Irius (Barbastro, Huesca – Espanha). O trabalho de Juan é um destaque nessa unidade estética entre a arquitetura e a enologia modernas.

Ó VINHO, O TEMPO E A POTÊNCIA DO SIMBÓLICO

Castor M. M. Bartolomé Ruiz

Ó FARÁÓ, A IMORTALIDADE E O VINHO

“O vinho é o mais belo presente que Deus fez aos homens.”
(Platão)

A origem do vinho, como todos os grandes símbolos da humanidade, está envolvida em mitos. Na Bíblia se diz que foi Noé quem inventou o vinho e, desapercebidamente se embriagou pela primeira vez (Gn 9:20). Independentemente das origens míticas de cada cultura, encontraram-se na Geórgia e nas atuais regiões do Irã grãinhos de mais de 5.000 a.C. Sabe-se que a partir de 2.500 a. C. os vinhos egípcios já eram exportados para outras regiões do Mediterrâneo, África e Ásia, e que apenas no ano 2000 a. C. o vinho chegou a Grécia. A origem do vinho está envolvida em mito porque surgiu antes da escrita.



Em todos os casos, o vinho aparece carregado do valor simbólico que excede a sua materialidade utilitária. No Egito

antigo, era uma bebida real e divina. O vinho continha o poder de inebriar e contentar homens e deuses. Osiris, o deus supremo, era chamado “O senhor do vinho na enchente”. O ciclo da fecundidade e da vida no rio Nilo, retorna a cada ano nas suas inundações que fecundam as terras, e o vinho aparece como o fruto nobre capaz de satisfazer os deuses.

Hathor era a divindade identificada diretamente com o vinho como: “Senhora da embriaguez”. No marco da simbologia, se o vinho é masculino, a embriaguez é feminina. Símbolos que parecem prefigurar, na forma de gênero, dimensões indômitas do ser humano. O vinho carrega em si a potência feminina de Hathor, a embriaguez. O feminino como símbolo do inebriante e enigmático, o indômito por natureza e sedutor por essência.

O vinho, desde a ancestralidade, carrega o símbolo do paradoxo. O vinho é um paradoxo. Segundo está narrado no Livro dos Mortos, no capítulo 15³⁴, no antigo Egito, o lado paradoxal do vinho foi projetado na divindade Shesmu. Ele, como aconteceria com o deus Janus dos romanos, mantinha uma dupla face, duas personalidades associadas ao vinho. Shesmu era identificado, numa face, com o vinho tinto que simbolizava o sangue dos que eram executados; um sangue extraído das suas cabeças cortadas e lanças à prensa para misturar-se com o vinho. A etimologia de Shesmu remete à expressão “prensa de vinho”. Está documentado que no Egito se faziam vinhos brancos que se misturavam ao sangue dos condenados para ficar vermelho.

O paradoxo do vinho transparece, também, na face positiva de Shesmu. O vinho, e Shesmu, pré-anunciavam a imortalidade. Shesmu era a divindade encarregada dos unguentos e bálsamos que preparavam o cadáver para a

³⁴ Como é sabido, o Livro dos Mortos, descoberto em 1881, pelo francês Gaston Masparo, representa um tipo de recopilação das crenças do Egito antigo, tinha a função de conduzir o faraó para a outra vida, e está datado de 4.500 a.C.

incorruptibilidade, conduzindo-o, dessa forma, a uma imortalidade da alma. O método de fabricação dos óleos e unguedos era rigorosamente o mesmo utilizado para o vinho. As mesmas prensas que esmagavam as uvas, prensavam as ervas, as azeitonas, e outros componentes dos unguedos para a incorruptibilidade do corpo, e para a imortalidade da alma. O vinho-Shesmu era o grande símbolo da imortalidade. O vinho tinha a face positiva da vida, da imortalidade oferecida naquilo que ele tem de especial. Não é um produto qualquer, é um símbolo da imortalidade.

Uma curiosidade importante é que entre os 40 vasinhos que foram achados no túmulo de Tutancamón, havia um em que estava escrito: “*Ano 9, vinho do sítio de Tutancamón, do rio ocidental*”.



PLATÃO, A FILIA E O VINHO

“*In vino, veritas*” (No vinho, a verdade, Platão)

“O vinho é o amigo do moderado e o inimigo do beberrão.”
(Avicena)

O valor simbólico do vinho perpassa e impregna as culturas em que está presente. Em cada uma ressalta valores diferentes. O vinho tem algo de especial que o impede de ser um mero gênero alimentício. Ele carrega sentidos culturais profundos que outros elementos não conseguem fazer. Sempre foi algo mais que a satisfação de uma necessidade

biológica, fazendo-se presente como elemento diferenciador nos momentos singulares das culturas ou da vida cotidiana.

Um outro exemplo dos desdobramentos simbólicos do vinho o encontramos na cultura grega. Os gregos, como os romanos, fizeram do vinho um símbolo de sua cultura. O vinho era “alguém” presente em acontecimentos, celebrações, festas, ou simplesmente encontros. O vinho era tão importante que existia associado a uma divindade, Dionísio, para os gregos, Baco, para os romanos. Só as coisas muito importantes poderiam estar vinculadas a uma divindade.



“O vinho revela os sentimentos” (Horácio)

O vinho mostra a personalidade daqueles que são seus amigos. A amizade (*filia*) é cultivada com o vinho, mas também é colocada a prova. O vinho é chamado por Platão de companheiro de Dionísio. O amigo de Dionísio sempre se faz acompanhar de festa, de música, de dança e de comida. *O Banquete* é uma das famosas obras de Platão em que Sócrates, amigos, discípulos e adversários debatem acaloradamente sobre o amor: amor – *eros*, amor – *filia*. *O Banquete* está regado a vinho. O amigo de Dionísio circula por todas as mesas, por todas as mãos, em todas as bocas. O vinho solta a língua, abre o coração e expulsa os sentimentos ocultos. No meio do debate, alguém bate na porta:

Escravos, ide ver que ocorre, caso seja algum dos amigos, invitai-o para entrar. Caso contrário, dizei que estamos bebendo, o que estamos deitados.

– *Não muito depois escutaram no pátio a voz de Alcebíades que estava bêbado e dava grandes vozes perguntando por Agatão, pedindo para levá-lo de junto dele.(...)*

– Saúde amigos. Aceitais como comensal um homem completamente bêbado, ou teremos que ir embora sem ter feito outra coisa que coroar a Agatão, que para isso viemos? (...) Ris de mi porque estou bêbado? Eu, ainda que vocês riem, bem sei que digo a verdade. Assim pois, dizei desde este momento: entro ou não nesta condição? Vais beber comigo ou não? (Platão, 213a, 1983).

O vinho tem o rosto da amizade, *filia*. Ele abre corações e costura relações. O vinho faz as vezes de Hermes, intermedia, de forma prazerosa, a relação da filia. Mas a relação com o vinho é sempre agonística, tensa. A pessoa tem que saber beber. Se se negar a beber, está privando-se de um dos bons prazeres da vida; se se excede na bebida, estará transformando o prazer em vício. A amizade percorre essa sinuosa trilha em que a palavra que se diz e aquela que se deve calar têm momentos e circunstâncias apropriadas. O vinho pode ser companheiro da boa conversa ou propiciador das palavras sem sentido, agressivas. No Banquete de Platão, Alcebíades parece não perceber quais são os limites do vinho, qual o ponto em que o vinho produz a amizade e em que ponto a pode destruir. Esta cena é um retrato comum da relação *filial* ou não do vinho.

Alcebíades – Senhores, parece-me, em verdade, que estão serenos. Mas não se pode consentir isso. Erijo-me em árbitro da bebida, até que todos tenham bebido o suficiente. Tragam-me, Agatão. Se tiver, uma copa grande. Ou melhor, não precisa. Escravo, traz esse vasilhame de refrescar o vinho – viu que tinha capacidade de mais quase três litros. Uma vez cheia, a vaziou ele primeiramente e depois ordenou ao servo que a levasse a Sócrates (...) (Platão, 214b, 1983).



“A embriaguez não provoca os vícios: limita-se a pô-los em evidência” (Séneca)

O vinho, também chamado de companheiro de Dionísio, era aquele que colocava a prova o caráter de uma pessoa. A relação com o vinho tempera a personalidade. Os fracos se deixam arrastar com facilidade pelo amigo de Dionísio até perder o domínio de si e se tornarem dominados por pulsões inconsequentes. Dionísio, como Baco, desliza os temperamentos fracos para a orgia e a destemperança. Num outro extremo, as personalidades temerosas, frígidas, evitam qualquer contato com o vinho, por medo. Só aqueles que mantêm uma personalidade sob controle, sob domínio de si (*enkrateia*), podem se relacionar com o amigo de Dionísio sem ser arrastados por ele.

Para conhecermos o feitio intratável e selvagem de qualquer alma, fonte de um sem número de injustiças, não é mais perigoso fazer a prova por meio da realização de algum negócio, com todos os riscos inerentes, do que ter essa pessoa por companheiro de Dioniso? (Platão, 649e; 650a, 1980).

DIONÍSIO, A HIBRYSE O VINHO

“A primeira taça pertence à sede, a segunda à alegria, terceira ao prazer e a quarta à loucura.” (Provérvio Anacreóntico)

Dionísio traz a luz uma das dimensões ocultas da personalidade humana, que os gregos chamavam de *hibrys*. A *hibrys* simboliza várias coisas: como o orgulho recalcado, mas também é a potência, o imponderável que excede a vontade humana dentro do ser humano. Nietzsche contrastou Dionísio com Apolo como dimensões contraditórias da personalidade e da cultura. Apolo é o deus da norma, da beleza estabelecida, da regra convencionada. Apolo representa a perfeição socialmente aceita. Dionísio, pelo contrário, é o deus do excesso, sem medida, nem politicamente correto. Dionísio representa a dimensão da personalidade humana que não quer se deixar regrar nem disciplinar pelos moldes sociais. Dionísio é a potência que extravasa as convenções sociais e se apresenta como irreverência inovadora. O dionisíaco, para Nietzsche, representa a potência da criação, que fica reprimida por tanto recalque social o qual somos submetidos por meio do longo processo de subjetivação. O dionisíaco é aquele rescaldo de potência que todo ser humano tem dentro de si para poder ser diferente, se opor ao estabelecido, criar o novo. Dionísio aparece, então, como a potência da irreverência criadora. Enquanto irreverente, pode ser grotesco, desrespeitando pessoas e convenções. Como potência criadora, pode inovar, fazer diferente do que é.

Como vemos, a simbologia do vinho foi trazida com facilidade para as trilhas filosóficas. O simples e humilde vinho conseguiu instigar amplas reflexões filosóficas a respeito do dionisíaco do ser humano. O vinho contém a potência simbólica de Dionísio. Não é mais um mero vinho, é Dionísio.

Nietzsche acusa Sócrates e Platão de terem domesticado Dionísio. Acusa-os de terem feito da potência criadora e irreverente de Dionísio uma normatividade regrada para o bom comportamento moral. Para Nietzsche, com a domesticação de Dionísio, emergiu o padrão ocidental de cultura mediocre. A negação de Dionísio significa a morte da criação,

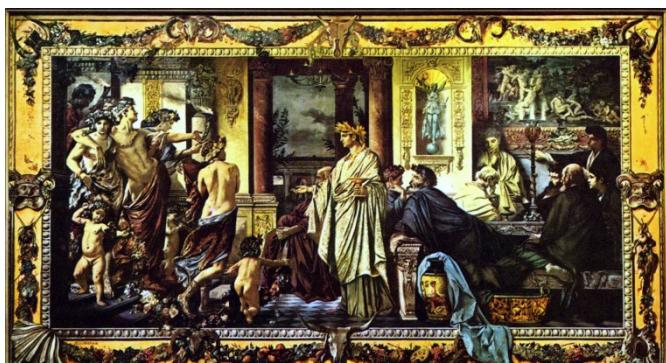
o sufocamento da potência da vida. O vinho e Dionísio são controvertidos por essência, porque são potencialmente vitalizadores. A potência da *hibrys* pode destruir, quando não se tem capacidade de direcioná-la, mas também pode construir, quando se comanda. O vinho tem a potência da *hibrys*.

O vinho é muito mais que uma bebida, é um símbolo. Ele provocou e continua a provocar intensos debates sobre seu sentido simbólico. Platão parecia pressentir as críticas de Nietzsche e, na obra *As leis*, se propõe a debater o valor simbólico que o vinho deve ter entre os gregos. Nesse diálogo de Platão, um personagem anônimo, chamado simplesmente Ateniense, levanta a discussão sobre como deve ser aceito o vinho entre os gregos:

O Ateniense – (...) Não me refiro neste momento à questão de beber ou não beber o vinho em geral, mas sim à embriaguez como tal, e a questão que se coloca é a seguinte: deveremos lidar com ela como fazem os citas e os persas e também os cartagineses, os celtas, os ibéricos e os trácios, todos estes povos de estirpe guerreira, ou como os, espartanos, fazem? Pois vós, como o asseveram, a rejeitam totalmente, enquanto os trácios, homens e mulheres, tomam vinho puro e deixam que ele escorra sobre suas vestes, encarando essa prática como nobre e afortunada; os persas cedem largamente a estes e outros deleites que vós repudiais, se bem que de maneira mais ordenada que os daqueles outros povos.

Se nos orientamos pelas informações de Platão, o vinho, além de estar muito presente em grande número de culturas, já no século V a. C., carrega sentidos que interrogam sobre como beber vinho, por que beber o vinho, como se deve ou não beber o vinho. Essas preocupações de Platão com o vinho são um indício do impacto simbólico que tinha nas culturas mediterrâneas e no Médio Oriente, em especial na Grécia. O vinho não é um produto que passe desapercebido, ou que seja valorizado pela mera utilidade prática, como, por exemplo, o trigo ou azeite. O vinho, onde quer que esteja, carrega consigo

a *hibrys* indómita das potências incontroladas do humano. Ele descobre aquilo que as formalidades sociais encobrem, mas também, com suas duas faces, a modo de Janus, ele recompõe relações, socializa, anima a confraternização. Podemos dizer que o vinho, como Janus, mostra duas faces diferentes e conexas. Uma depende da outra, e dependendo das circunstâncias prevalece uma ou outra. Uma das caras do amigo de Dionísio pode provocar escândalos, submeter vontades, embriagar mentes; mas a outra cara pode inebriar amizades, reanimar relações, costurar encontros, trazer alegria. O vinho tem a potência dionisíaca da *hibrys*, mas também a potência de Afrodite.



“O vinho é uma bebida excelente para o homem, tanto sadio como doente, desde que usado adequadamente, de maneira moderada e conforme o seu temperamento.” (Hipócrates)

Entre os diálogos de Platão, o Ateniense é um personagem altamente criticado por Nietzsche, pois ele representaria o espírito disciplinador de Apolo contra Dionísio. Mas, no diálogo das *Leis*, quando Platão já está velho, parece que, de alguma forma, Platão quer reconciliar Apolo com Dionísio. O Ateniense, nesse diálogo, assume a defesa aberta do vinho, Dionísio, como símbolo social com valor, inclusive, pedagógico.

O vinho, para o Ateniense de Platão, é um elemento que coloca a prova a personalidade, testando a pessoa e sua capacidade de autodomínio (*enkratēia*). Quem não tem personalidade para se relacionar com o vinho de forma virtuosa, não é uma pessoa confiável na vida pública ou privada. O vinho testa a virtude de quem a ele se aproxima. Há que saber beber e não se deixar levar pela bebida. A principal virtude é o domínio de si. O vinho testa o sujeito na virtude do prazer de beber e na sua capacidade de deixar-se arrastar para a embriaguez. O amigo de Dionísio pode inebriar ao extremo, quando a vontade é fraca. Ele pode escravizar, transformando a vontade em algo dependente, uma vontade viciada. Ele pode fazer o viciado, mas também testar o virtuoso. Como dizia Sócrates, a verdadeira virtude é aquela que é testada no prazer sem escravizar-se no vício. A diferença entre a virtude do prazer, ou o prazer como virtude, e o vício, estriba no limiar do autodomínio em que o sujeito não se deixa arrastar até perder o domínio de si. Esse grande teste da virtude se torna operativo na relação com o vinho. Essas considerações fizeram o Ateniense de Platão sair em defesa do vinho:

O Ateniense – Então, paremos com essas críticas sumárias à dádiva de Dioniso, e não a qualifiquemos de perniciosa e indigna de ser acolhida pela polis. Ainda haveria muito mais que dizer a seu favor; porém, diante das multidões, temos escrúpulo de falar do maior bem que ela nos proporciona, porque essa gente não entende nada e deturpa tudo o que ouve (Platão, 672a-b, 1980).

A defesa que Platão faz do vinho é uma autêntica surpresa para os ouvintes. Ainda mais que o valor simbólico do vinho, para o Ateniense de Platão, diz respeito à *paideia*. Ou seja, do modo como educar-se convenientemente na liberdade e no domínio de si, a virtude. O Ateniense confirma sua posição ao afirmar que o vinho, na opinião comum, pareceria que foi concedido aos seres humanos como uma punição a fim de os enlouquecer, porém, na sua opinião, é ao contrário,

o vinho é um medicamento que nos foi dado com propósito de facilitar a alma a aquisição do pudor e ao corpo a aquisição da saúde e da força.

Clíniás, que é o interlocutor do Ateniense nesse diálogo, fica chocado com esta simbolização educativa do vinho. Porém Platão argumenta mais longe a favor do vinho. Entende, na obra *As leis*, que a arte introdutória da boa paidéia é a dança. Na República ele afirma ser a música. Porém, o que nos interessa destacar é que nesta obra da velhice de Platão, *As Leis*, transparece uma certa reconciliação do autor com Dionísio, em especial com seu amigo o vinho. A música é a arte de Apolo, a dança pertence ao mundo de Dionísio. O vinho, embora possa estar presente em ambas, se identifica muito mais com Dionísio. O Ateniense propõe que é muito importante para a Polis que haja um coro de Dionísio, que dance, e que esteja formado por homens maiores. Isso deixa a Clíniás e os demais ouvintes muito estranhados. O Ateniense argumenta em favor do uso social e simbólico do vinho dizendo:

O Ateniense: Então como estimularemos a se prepararem para o canto? Não deveremos promulgar uma lei segundo a qual, em primeiro lugar, nenhuma criança abaixo de dezoito anos pode tocar de modo algum o vinho, ensinado que é errado verter fogo sobre fogo no corpo e na alma antes que principiem a se ocupar de seus efetivos labores, e assim nos guardando da disposição excitável dos jovens? E em seguida regulamentaremos para que o jovem de menos de trinta anos possa tomar vinho com moderação, abstendo-se inteiramente da intoxicação e da embriaguez. Mas quando o indivíduo atingir quarenta anos, poderá participar das reuniões festivas e invocar os deuses, particularmente Dionísio, convidando este deus para o que é simultaneamente cerimônia religiosa e a recreação dos mais velhos, a qual ele concedeu à humanidade como um potente medicamento contra a rabugice da velhice, para que através deste possamos reavivar a juventude e que olvidando seu zelo, a tempera de nossas almas possa perder sua dureza e possa se tornar mais macia e mais dúctil, tal como o ferro que foi forjado no fogo e possa ser mais maleável (Platão, 666b-c, 1980).

O vinho, o amigo de Dionísio, tem a potência de conferir vitalidade, quando é utilizado convenientemente. Assim como tem o poder de arrastar para o descontrole, quando dele se abusa. Esse é Dionísio que com seu amigo, o vinho, pode fazer a vida mais prazerosa e virtuosa, mas também pode acorrentar no vício da decadência. A opção não depende do vinho, mas daquele que o bebe. Beber vinho é uma arte, tem que se aprender a beber vinho. Beber o vinho está irmanado com a arte ética da estética da existência.

O VINHO VELHO: O VALOR DO SIMBÓLICO

“Os vinhos são como os homens: com o tempo, os maus azedam e os bons apuram. (Cícero)

Mudando de registro histórico para os textos bíblicos, alcançamos melhor a entender o valor universal do vinho como um símbolo cujo potencial significativo sempre está aberto.

É conhecido o uso sapiencial que Jesus fez dos elementos cotidianos da vida para significar simbolicamente o seu discurso teológico. Jesus, seguindo uma certa tradição sapiencial oriental, explorou, de forma magistral, a potencialidade simbólica dos diversos aspectos da vida e da cultura popular, com um lugar de destaque para o vinho. O vinho formava parte da cultura cotidiana das pessoas semitas e de quase todo o mediterrâneo. Embora não era muito acessível para ser bebido por todos, o vinho era algo mais que um produto, ele gerou uma cultura entorno da qual transcorria a vida de muitas pessoas e a partir do qual se organizavam modos de existência.

Jesus soube aproximar-se do vinho desde uma perspectiva simbólica, conferindo-lhe sentidos que, levando em conta a experiência cotidiana, revelavam dimensões novas e significados impactantes. Jesus evitava a linguagem conceitual, no lugar de conceitos abstratos utilizou-se com profusão de parábolas e metáforas. Embora não utilizou muito as ale-

gorias, sendo a maioria das alegorias que temos ampliações redacionais dos autores responsáveis por redigir os evangelhos. Como será o caso da alegoria da videira no evangelho de S. João.

Jesus encontrou no vinho um símbolo profícuo em muitas ocasiões. O primeiro milagre que fez foi na cidade de Canã ao converter a água em vinho. Esse fato não é casual nem meramente anedótico, ele revela a importância simbólica do vinho. Esse relato se conserva só no evangelho de S. João (2:1-12). Jesus estava de convidado num casamento. O vinho, na festa de casamento, tinha um valor simbólico muito superior à materialidade empírica da bebida. O vinho era o símbolo por excelência da festa e da vida. A nova vida que estava para começar com os noivos deveria ter o vinho como símbolo. O vinho era, para a festa de casamento, como o amor para a vida. Sem vinho, a festa decaia; sem amor, a convivência definhava.

Eis que, por algum motivo, começou a faltar vinho na festa. A festa sem vinho acaba, e ainda expunha à vergonha pública às famílias dos noivos. O valor simbólico do vinho, na festa de casamento, atinge a honra das famílias, ele propicia a integração dos convidados e significa os noivos que são celebrados e festejados com vinho. Faltando o vinho, faltaria algo essencial para celebrar um momento tão relevante.

Uma mulher, como quase sempre ocorre, está atenta aos detalhes e percebe o problema, o constrangimento que está para acontecer. Maria, a mãe de Jesus, também presente na festa, se dirige ao filho, num gesto meio imprevisível, interpela a Jesus dizendo-lhe: “*Não têm mais vinho*” (Jo 2:3). A sequência dos diálogos entre mãe e filho, até hoje, encerram uma espécie de código não muito compreensível para o leitor. Jesus dizendo, de forma aparentemente brusca: “*Que queres de mim mulher? Minha hora ainda não chegou*” (Jo 2:4). A mãe,

que parece conhecer o filho além das palavras, sem levar em conta, aparentemente, o que Jesus disse, fala com os serventes da boda e lhes disse: “*Fazei tudo o que ele vos disser*” (Jo 2:5). A sequência dos fatos é amplamente conhecida. Jesus, sem mediar palavra, obedece a sua mãe e se propõe a fazer o primeiro sinal extraordinário da sua vida pública, ciente de que o que está prestes a fazer tem um valor simbólico muito além da materialidade utilitária. Jesus vai fazer do vinho o primeiro símbolo de sua identidade e missão. Ele pede para encher de água seis grandes pipas (ânforas de pedra); na sequência, e segundo costume, pede para que o mordomo da festa provar e dizer o que acha. A reação do mordomo também surpreende: “*chamou o noivo e lhe disse: ‘Todo homem serve primeiro o vinho bom e, quando os convidados já estão embriagados, serve o inferior. Tu guardaste o vinho bom até agora’*” (Jo 2:10).

A festa estava salva! O vinho retornou com seu valor simbólico ao lugar de honra que lhe cabia. A honra das famílias estava resguardada e a alegria dos noivos e dos convidados poderia continuar sem problemas porque o vinho voltou. Nem precisa dizer que, até hoje, os teólogos não param de procurar sentidos simbólicos ao vinho do primeiro milagre de Jesus.

A importância simbólica do vinho na vida e na mensagem de Jesus fica muito mais explícita ao considerar que ambas (vida pública e mensagem) iniciam e terminam com o símbolo do vinho. Se o primeiro sinal de sua vida pública foi transformar a água em vinho, o último sinal, antes de morrer, será selar uma nova aliança com o vinho, na última ceia. O vinho aparece, na vida de Jesus, como uma espécie de quiasma literário-simbólico, tal a importância dele enquanto símbolo.



O vinho, a videira, os vindimadores, estão muito presentes em várias parábolas de Jesus. Em todas elas, o vinho e seu entorno operam como símbolo carregado de sentidos teológicos, sociais e até políticos. João tem uma alegoria muito rica sobre a relação entre Deus e a videira. “*Eu sou a videira, vocês são os ramos, meu pai e o agricultor*” (Jo 15:1). Para os ouvintes era muito próximo e compreensível associar a incognoscibilidade de Deus com a proximidade cotidiana da videira. Deus permanecerá sempre incomensurável, toda aproximação será uma forma de antropomorfismo simbólico. Jesus utilizou-se da videira e do vinho como símbolos muito próximos daquilo que Deus representa. O vinho da festa prometida, e a videira da vida cotidiana. Os ouvintes pareciam não ter nenhuma dificuldade em associar estas realidades aparentemente tão diferentes: vinho – Deus.

Um outro texto sobre o vinho é a magnífica parábola de Mateus (20:1-16) que retrata uma cena cotidiana do dono de uma vinha e das condições social dos trabalhadores rurais daquela época. O dono da vinha necessita trabalhadores porque, desde tempos ancestrais, o trabalho da vinha é delicado, árduo, com várias e complexas tarefas. Por isso, o vinho, desde sempre, é um produto com um alto valor agregado, inclusive

simbólico. O dono da vinha, conta Jesus, que sai na praça do povoado pela manhã, como era habitual, e contrata alguns trabalhadores. Volta ao médio dia, encontra vários trabalhadores desempregados na praça, e contrata mais alguns. No fim do dia, o dono da vinha passa pela praça e vê que ali ficaram desempregados alguns que ninguém quis oferecer trabalho. Ele, de imediato, manda também para a vinha. A cena a seguir é curiosa porque nela Jesus quer revelar um sentido de justiça diferente dos gregos ou romanos. Ao final do dia, o dono da vinha paga a todos por igual, independentemente do tempo trabalhado. Isso provoca a raiva daqueles que trabalharam mais e ganharam igual. O dono da vinha lhes refuta que não há nenhuma injustiça nisso, porque lhes dá o que tinham acordado.

O problema de fundo, que nem sempre se entende, é que os trabalhadores, na época, eram contratados na praça, primeiramente, os mais jovens e saudáveis, porque eram mais produtivos. Como era de esperar, iam ficando para o final, desempregados, os velhos, os doentes, aqueles que por condições físicas não eram tão produtivos. O dono da vinha, com o gesto de pagar a todos por igual, realiza um novo sentido da justiça, não aquela que dá só o que merece, nem aquela que se limita ao contrato. Uma justiça que leva em conta a realidade das pessoas, aquela que oferece mais a quem mais o necessita. Uma justiça que vai além da justiça retributiva ou da justiça contratual. Uma justiça a partir da alteridade da pessoa. Os trabalhadores que ficaram desempregados até o final do dia eram excluídos sociais pela idade ou pela doença. Jesus utiliza, mais uma vez, o símbolo da Vinha agora como símbolo da justiça verdadeira, aquela em que cada um dá segundo suas possibilidades e recebe segundo a suas necessidades.

Se considerarmos a atualização desta simbologia, a parábola da vinha ecoa fortemente, por exemplo, nas atuais políticas públicas da discriminação positiva, em que se pre-

tende discriminar positivamente a pessoas e grupos sociais, por exemplo afrodescendentes, que sofreram uma injustiça histórica, a escravidão, que até hoje lhes coloca numa condição de desigualdade estrutural impedindo de aceder a direitos básicos da dignidade humana, por exemplo, a educação.

O vinho, desde suas origens, tem um valor simbólico que excede a materialidade utilitária da bebida. A rigor, o simbolismo é a condição do ser humano. Nada na natureza é meramente natural para o ser humano, tudo está carregado de sentidos, significados, símbolos. O vinho é um desses elementos que, ao longo de sua história, expressou de forma mais fecunda a sua potencialidade simbólica.

O vinho contém um sentido simbólico, pode-se dizer, pós-moderno. A modernidade se caracteriza, entre outras muitas coisas, por fazer da novidade um valor. Ao valorar o novo de forma absoluta, a modernidade fez da inovação o critério do moderno. Nela, tudo que é velho ou antigo perde valor. O novo é melhor por ser novo; a novidade tem um valor agregado pela inovação. O velho se desvaloriza por ser tal. Desde essa perspectiva, podemos dizer que o vinho inverte a lógica moderna em relação ao tempo. O tempo valoriza o vinho; o tempo, a velhice, são qualidades necessárias para um bom vinho. O vinho vale mais por ser velho. O melhor vinho é aquele que melhora com os anos. O tempo, para o vinho, é um aliado que o curte e o dignifica. O vinho que não é bom, não resiste ao tempo. Pelo contrário, o bom vinho necessita do passo do tempo para dar o melhor de si. O bom vinho não teme ao tempo, muito pelo contrário faz do tempo seu grande fator de qualidade. Em contrapartida, o vinho jovem não tem tanto valor, tem pouco valor, porque está pouco amadurecido, pouco curtido porque lhe falta tempo.

Jesus, profundo conhecedor, como era, do vinho, utiliza-se desse paradoxo na sua mensagem. Propõe uma parábola, a

modo de dito sapiencial, que registra simbolicamente o sentido paradoxal do tempo para o vinho.

Ninguém põe vinho novo em odres velhos; caso contrário, o vinho novo estourará os odres velhos, derramar-se-á, e os odres ficarão inutilizados. Coloque-se, antes, o vinho novo em odres novos. Não há quem, após ter bebido vinho velho, queira do novo. Pois, diz: O velho é que é bom! (Lc 5: 37-39).



“O vinho velho é que é bom”. (Jesus)

O vinho transtorna a lógica moderna do tempo. Para a modernidade o tempo é um inimigo a vencer pela inovação permanente; para o vinho o tempo é um aliado de primeira ordem. O tempo é inimigo da modernidade, mas é o amigo do vinho. O passo de tempo torna obsoletas as coisas modernas, porém confere valor ao vinho. Quando se recebe uma garrafa de vinho, uma das primeiras coisas que se olha é o ano que foi engarrafado. Não se procura uma data de validade, como nos outros produtos, mas a velhice do vinho. O vinho novo é um vinho inferior pelo mero fato de ser recente. O vinho a partir de cinco anos tem que ser bom para permanecer com todas as propriedades. De aí em diante, os vinhos muito longevos de dez, quinze ou mais de vinte anos, têm que ser vinhos excepcionais. O tempo faz deles algo extraordinário. Poder saborear

um bom vinho de mais de 15 anos, equivale a contrair o tempo numa espécie de encontro do sabor com a história. O tempo passado retorna como sabor acabado, macerado das qualidades potenciais que só o vagaroso e longo passo do tempo desabrocha no bom vinho. O tempo é o grande aliado de um bom vinho, assim como também é a maior ameaça de um mal vinho. O tempo tempera o vinho! Com o passar do tempo, as propriedades do bom vinho se vão manifestando de forma mais aguda.

Poder degustar um bom vinho velho é se colocar na contramão da modernidade, valorizando a velhice como um valor essencial, incorporando o transcorrer do tempo como virtude da vida (do vinho). O vinho mantém uma relação diacrônica com o tempo. Não tem medo do tempo, pelo contrário, o passado é incorporado no presente a modo de qualidades conquistadas por e com o passo do tempo. A velhice do vinho é garantia de que o tempo conseguiu trabalhar, com paciência e sem pausa, as melhores qualidades da uva que o originou. O simbolismo do vinho, em relação ao tempo, mostra outras possibilidades da vida (do vinho) com o tempo.

○ VINHO DA NOVA ALIANÇA

“O vinho, que alegra o coração do homem;
O azeite, que lhe faz brilhar o rosto,
E o pão, que sustenta o seu vigor” (Salmo 104, 15).

O vinho mostrou, ao longo desta reflexão, que contém uma potencialidade simbólica de grande calado. O seu color, olor e sabor estão carregados de sentidos e história que transcendem a materialidade do que vemos, cheiramos ou saboreamos. O simbolismo do vinho atinge, historicamente, em nossa cultura ocidental, um dos seus máximos graus de significação no gesto que Jesus realizou na última noite de sua vida.

Jesus tinha plena consciência que era o último encontro que teria com seus amigos e discípulos. Ciente de que esse momento era especialmente significativo, decidiu que deveria condensar o sentido de sua vida, mensagem e missão em algum gesto simbólico de alta densidade. Tinha duas alternativas existenciais, esconder-se e fugir, ou assumir com coerência total (*parresia*), as consequências de sua mensagem e modo de vida. Nesse ponto, há um paralelismo muito significativo com Sócrates. Jesus, nessa última oportunidade de encontro, decidiu fazer um gesto simbólico que ficasse como “sacramento” da rememoração. Os momentos cruciais da vida exigem simbolismos densos que recolham o seu sentido profundo. A rememoração desses momentos dependerá muito do tipo de símbolo que se escolhe. O passado simbolizado pode permanecer vivo no presente quando é rememorado. A anamnese é a potência humana que faz presente o passado por meio da sua significação simbólica. Jesus escolheu com cuidado os símbolos desse momento crucial de despedida e também de presença futura. Escolheu o pão e o vinho.



A escolha do vinho com um dos símbolos que no futuro presentificariam o sentido denso desse momento, não é aleatório. Além da potência simbólico-cultural que o vinho tem na cultura mediterrânea, o vinho tinha um significado simbólico muito especial na cultura semita. Ele era um dos símbolos

principais da celebração da Páscoa judia. O acontecimento da libertação da escravidão do Egito era (e continua sendo) rememorado anualmente com um sentido teológico e um dos símbolos centrais dessa rememoração era o vinho.

O ritual judaico da Mishna do século II a.C. nos conservou com detalhe o desenvolvimento da celebração da Páscoa judia, *Pesaj*. Após uma ampla descrição de como se deveriam preparar os alimentos, assados, ervas, etc., a Mishna diz que a refeição, feita ao pôr do sol, em família ou pequenos grupos, misturava-se um *primeiro cálice de vinho* que circulava entre todos dele bebendo, enquanto se dava a acolhida a todos. Depois seguia a bênção da mesa, pelo mais velho, com os pães ázimos e ervas amargas, se misturava um *segundo cálice de vinho*, sem ainda circular. Nesse momento, o mais novo do grupo perguntava ao mais velho: *por que esta noite é diferente?* O mais velho contava a história da Páscoa: Hagadá. Ao concluir a história, se cantava a primeira parte Hallel, do Sl 113-118, e nesse momento se bebia o segundo cálice que circulava entre todos os presentes. Então se partia o pão, se distribuía entre todos e se tomava a refeição. Depois, se misturava um *terceiro cálice de vinho*. Este terceiro cálice de vinho era de ação de graças, que também se distribuía entre todos os comensais. Finalmente, no final, ao recitar a segunda parte dos salmos do Hallel, havia um *quarto cálice de vinho*, com o qual se concluía a celebração.

O vinho era o símbolo transversal de toda celebração da Páscoa. Sua presença central não é casual, mas podemos dizer que merecida por toda potencialidade simbólica que já vimos. Jesus, herdeiro dessa tradição simbólica, quis continuar a fazer do vinho o símbolo da nova aliança. Escolheu fazer esta mesma celebração da Páscoa judaica. Retomou os símbolos do pão e do vinho outorgando-lhes um novo valor de significação. Jesus toma o cálice de vinho, acredita-se que tenha sido no segundo cálice, e muda qualitativamente o sentido

simbólico desse vinho. O vinho já era um dos símbolos da aliança de Deus com a história humana na tradição bíblica, ele simbolizava o comprometimento de Deus com o sofrimento dos oprimidos, ao extremo de descer na história para libertar e se revelar como Deus libertador. O vinho carrega todo este significado teológico-histórico na celebração do *Pesaj*.

Jesus toma o vinho e com ele todo o simbolismo histórico do *Pesaj*. Contudo, ele decide condensar o sentido desse símbolo num outro significado que, de agora em diante, modificará o valor do vinho. Ele: “*tomou o vinho, dando graças deu-lho dizendo: ‘Bebei dele todos pois é meu sangue, o sangue da nova aliança...’*” (Mt 26:27-28). O vinho, para os seguidores de Jesus, se tornou o símbolo dessa nova aliança. Ele, o vinho, presentifica simbolicamente a Jesus, sua mensagem e promessa.

O vinho, na significação simbólica dada por Jesus, adquiriu o valor de sacramento. *Sacramentum* é o termo latino que transcreveu o conceito grego de *symbolum*. O símbolo, como o sacramento, se caracteriza porque está cindido em duas partes. O símbolo por exceléncia era originariamente uma moeda partida pela metade e, como prova de fidelidade ou promessa feita, era entregue para ou outro. Ao juntar as duas partes, o símbolo recuperava o valor da promessa feita. As duas partes re-juntadas do símbolo operam como realização do compromisso. O vinho, que não pode ser dividido em duas partes, opera como *symbolum* e *sacramentum* pelo significado que se lhe outorga. Ele opera como junção de dois momentos, o passado e o presente, por meio da rememoração e anamnese do acontecido.

O vinho não teme o tempo; ele é amigo do tempo. No simbolismo sacramental adquiriu uma ressignificação simbólica da temporalidade na medida que consegue atualizar um passado, a Páscoa, de modo que ela não passou, senão que se atualiza como valor presente. O vinho carrega o tempo junto como seu melhor aliado. O sabor, olor e cheiro da velhice do

vinho transportam juntamente a potencialidade anamnética de rememorar no presente o acontecimento passado. Essa potência anamnética é humana, porém o vinho se apresenta como o símbolo perfeito para rememorar, atualizar o passado como algo válido no presente.

Por isso o vinho velho continua a precisar dos velhos odres da potência simbólica que fazem do vinho algo mais que uma mercadoria do capital, ou um elemento do mercado. O capitalismo tem a pretensão de reduzir a vida a mercadoria. O vinho vive, também, sob esta ameaça mercantilista. Na medida que ele, nos odres do capitalismo, é reduzido a mero objeto mercantilizado de compra e venda, o vinho perde o valor simbólico dos velhos odres. Os novos odres do capital pretendem fazer tudo mercadoria, inclusive o vinho, e com eles comercializar os valores. O vinho resiste aos odres da mercantilização, na medida que ele tem uma significação simbólica que corresponde aos velhos odres do sentido humano.

O vinho velho, o bom vinho, necessita odres velhos!

CASTOR M. BARTOLOMÉ RUIZ

É filósofo e pesquisador do Programa de Pós-Graduação de Filosofia da Unisinos, coordenador a Cátedra Unesco-Unisinos de Direitos Humanos e Violência, Governo e Governança. É pesquisador do CNPq. Castor é espanhol de nascimento e nasceu na Rioja. Não há dúvidas de que seu fervor humanista é também alimentado por sua temprana ligação aos nobres varietais da Rioja Alta.

OS PERIGOS DO VINHO

Marco Antonio Azevedo

Para os homens sensatos, preparamo apenas três vasos: um para a saúde (que eles bebem primeiro), o segundo para o amor e o prazer, e o terceiro para o sono. Depois que o terceiro é servido, os homens sábios vão para casa. O quarto vaso não é mais para mim – ele pertence ao mau comportamento; o quinto é para os gritos; o sexto para a grosseria e os insultos; o sétimo é para as brigas; o oitavo é para quebrar os móveis da casa; o nono é para a depressão; e o décimo é para a loucura e a inconsciência.

Dionísio

(Eubulus, peça *Semele ou Dionísio*, 375 BC)

O VINHO COMO BEBIDA ALCÓOLICA

Sejamos francos: o vinho é uma bebida alcoólica e o álcool é prejudicial. Assim, não nos iludamos: ingerir vinho provoca efeitos que, mesmo em casos de intoxicação leve, aumentam os riscos individuais de incidentes e também de adoecimento agudo e crônico. É verdade, porém, que a ingestão diária, porém bastante modesta, do vinho tem efeitos protetores especialmente contra doenças cardiovasculares. Mesmo assim, toda pessoa prudente precisa estar ciente dos riscos que corre ao adotar qualquer forma de comportamento. O amor ao vinho não pode ser uma exceção. Menos ainda se for uma conduta orientada pela filosofia.

Neste capítulo, pretendo tratar desse tema pouco abordado, e, até mesmo negligenciado, pelos admiradores do

vinho, mas que pode e *deve* ser objeto de indagação moral e filosófica. O filósofo Roger Scruton sustentou que o problema da intoxicação é o principal problema a ser tratado pela “filosofia do vinho” (Scruton, 2011). Concordo. Scruton trata “o problema do álcool» sob a ótica de um homem com uma vida prudente (isto é, de alguém que busca uma vida de sabedoria). Em outras palavras, Scruton procura argumentar em favor de que intoxicantes não só fazem parte dos hábitos humanos, e que pretender excluí-los da vida social ou privada causa mais problemas do que soluções, mas, além disso, que o vinho é uma bebida especial. Segundo Scruton, o vinho é a bebida dos homens sábios. Além de um excelente acompanhamento para a comida, o vinho também seria um excelente acompanhamento para o *pensamento*. O vinho, diz Scruton, é algo pelo qual se vive; o que faz do vinho uma espécie de *ideal*. De fato, admiradores do vinho vivem o vinho como cultura. E há motivos (evidências inclusive) para acreditar que Scruton tem razão. O vinho (especialmente o “vinho fino”) é a bebida sabidamente menos associada a danos: é menos associada a acidentes pessoais, menos associada a comportamentos violentos, menos associada a problemas crônicos de saúde (veja também neste livro o capítulo de Jairo Monson). Ainda assim, o vinho é uma bebida alcoólica. Mas se o vinho é uma bebida alcoólica (e a graduação alcoólica do vinho não é pequena), e se é sabido que o álcool prejudica a saúde, deveríamos ter uma explicação satisfatória para isso que aparenta ser paradoxal. Há estudos tratando dos benefícios e malefícios do álcool e do vinho, mas também há muita especulação. Mas especulações não são exatamente ruins. Por isso, permitam-se também especular sobre o seguinte complicador. Nem todas as pessoas estão aptas a adotar o hábito de Dionísio. Mesmo sendo verdade que certas formas de consumo do vinho sejam saudáveis, mesmo sendo também verdade que o vinho promova a amizade, e mesmo que seja verdadeiro que ele favoreça até mesmo

o pensamento (tenho algumas dúvidas quanto a isso), a verdade é que há pessoas que simplesmente precisam manter-se afastadas de toda e qualquer bebida alcoólica. Além disso, há circunstâncias que deveriam limitar em muito o consumo do vinho mesmo por pessoas não adictas. Falo do uso abusivo, ou mesmo do uso moderado, mas praticado sob circunstâncias capazes de provocar danos (como o hábito de beber e dirigir). Ora, como é bem sabido, é difícil reconhecer essas circunstâncias (especialmente se já se bebeu um bocado). Apenas enaltecer as virtudes do vinho pode ser um exercício autoenganador (um ato, digamos, de má-fé). Como enófilo, quero tratar desse tema algo desconfortável com certa dose de realismo. Minhas conclusões não são definitivas, muito menos peremptórias. Afinal, meu objetivo é argumentar em favor do uso vinho e não contra ele. Mas para podermos encontrar o “justo meio”, antes é preciso ter presente quais são os perigos reais do consumo desta e de qualquer bebida.

OS EFEITOS (E PERIGOS) DA INTOXICAÇÃO AGUDA

Os maiores riscos da intoxicação aguda pelo álcool são bem conhecidos. Indivíduos que não tenham desenvolvido tolerância aos efeitos do álcool, apresentam os seguintes sinais de intoxicação de acordo com os valores da alcoolemia:

Alcoolemia: efeitos usualmente observados

20-99*	Euforia; incoordenação motora
100-199*	Ataxia e desequilíbrio, labilidade emocional, prejuízo da memória
200-299*	Marcada ataxia, fala arrastada, náuseas e vômitos
300-399*	Hipotermia, disartria e amnésia. Estágio inicial de anestesia

400-599*	Coma alcoólico, incluindo hipotermia, depressão respiratória, reflexos diminuídos ou ausentes, palidez, retenção ou incontinência urinária
600-800*	Fatal

*Valores em mg/dl

Em pessoas com dependência ao álcool, os efeitos podem não refletir esses mesmos valores de alcoolemia. Um homem de 70kg metaboliza 15mg/dl por hora. Mas um dependente ao álcool pode metabolizar até 30mg/dl por hora. Assim, alcoolistas podem chegar a até 250mg/dl de alcoolemia sem apresentar sinais clínicos. Pessoas com alcoolemia de 150mg/dl sem sinais de embriaguez são provavelmente dependentes químicos.

Nessas tabelas que tratam de efeitos do álcool sobre a conduta, os intervalos são sempre aproximados. Em outra tabela, por exemplo, os seguintes efeitos são associados a níveis de alcoolemia entre 90 e 250 mg/dl: instabilidade emotiva, perda do juízo crítico, prejuízos na memória e na compreensão, além de resposta sensorial diminuída e coordenação muscular levemente prejudicada. Se Scruton tiver razão em afirmar que o vinho auxilia o pensamento, nesses níveis isso somente seria possível se o indivíduo for um dependente químico. Em se tratando de indivíduos não dependentes, acostumados apenas a um consumo moderado, é difícil aceitar que o consumo de doses “sociais” do vinho possa facilitar o pensamento.³⁵

Não é por acidente, portanto, que essa recomendação coincide com a recomendação que Eubulus atribuiu a

³⁵ Quando Scruton alega que o vinho promove o pensamento, ele não está com isso dizendo que o vinho facilita a cognição. Vinho demais, como toda bebida alcoólica, dificulta a memória. Algumas faculdades talvez possam ser promovidas pela intoxicação, como a criatividade artística, por exemplo. Mas nem Scruton recomendaria que se beba vinho durante ou antes de atividades intelectuais.

Dionísio. Como sabemos, os gregos preparavam o vinho em vasos apropriados (*kraters* em inglês, ou crateras, em português). Esses vasos de cerâmica eram postos no meio da sala e neles era preparada uma mistura de vinho e água. Os convivas eram, então, servidos da mistura. Ao que eu saiba, não há muita informação sobre o conteúdo de álcool da mistura (pode-se apenas calcular a quantidade de taças que cada vaso permitia servir). Mas é provável que o vinho bebido do primeiro vaso ainda não era suficiente para provocar níveis de alcoolemia muito acima de 50 ou 100mg/dl. Esses níveis são os que correspondem aos efeitos de amor e prazer e devem-se provavelmente à bebida servida do segundo vaso. Após esse segundo vaso, os sábios, como conta-nos a anedota, despedem-se e vão para casa (felizmente, naquela época, ia-se para casa a pé e não de automóvel).

Podemos calcular o quanto de álcool há numa taça de vinho. Uma taça padrão de 120 ou 150ml de um bom vinho (com graduação alcoólica próxima a 12mg/%) deverá ter cerca de 15 a 18ml de álcool, o que corresponde a aproximadamente 11,5 a 14,4g de álcool (o álcool é menos denso que a água, e calcula-se que cada 10ml de líquido tenha 8 gramas da substância). Um homem de aproximadamente 70kg facilmente alcançará a alcoolemia de 20 a 30mg/dl após beber (como aperitivo) uma taça de 150ml, caso estiver em jejum; se ele não repetir a dose, ele a metabolizará em menos de uma hora.³⁶ Assim, o nível de 90mg/dl pode ser facilmente ultrapassado depois de 4 taças por homens, ou 3 taças por mulheres, bebidas num intervalo menor do que uma hora. Nossos amigos gregos sabiamente bebiam de uma mistura de vinho e água, com menor graduação alcoólica, portanto, e mais vagarosamente. Seu objetivo, parece, não era exatamente saborear a bebida e sim promover

³⁶ A taxa de alcoolemia pode ser calculada dividindo-se a quantidade de álcool ingerida em gramas pelo produto entre o peso multiplicado por um coeficiente (para homens em jejum, 0,7, para mulheres em jejum, 0,6; se a ingestão for durante refeições, multiplica-se por 1,1).

uma leve e prazerosa intoxicação. Ocorre que nós, amantes modernos do vinho, valorizamos a bebida não apenas pelos seus efeitos morais; gostamos também de sua estética. Apreciamos o aroma, o sabor e também as diferenças de aroma e sabor entre os mais variados tipos e garrafas. A cultura enofílica de hoje já não admite o costume dos gregos, muito menos o de minha avó, que “batizava” o vinho com água... e açúcar. Assim, nos tempos de hoje, o ideal dionisíaco somente não será ultrapassado em encontros sociais ou simpósios caso uma ou no máximo duas garrafas sejam divididas entre duas ou mais pessoas (sem esquecer da comida e que o encontro se prolongue por pelo menos duas horas). Passar disso já não é coisa para sábios; seria, então, indício de *mau comportamento*?

INTOXICAÇÃO LEVE E EMBRIAGUEZ

Não creio que Roger Scruton esteja falando sério quando diz que até mesmo a água pode intoxicar. Não que isso seja falso (pois existe intoxicação hídrica, que, todavia, nunca ocorre em pessoas com rins saudáveis); é que dizer que qualquer coisa pode intoxicar é tergiversar sobre o assunto. Mas há algo diferente, qualitativamente diferente sim, na intoxicação pelo bom vinho que difere da intoxicação por qualquer outra bebida alcoólica (ou outra substância psicoativa). E se os gregos (e Scruton) tiverem razão em dar valor à bebida de Dionísio (como de fato acredito que têm), é preciso traçar um limite entre a intoxicação prudente e a pura embriaguez – entre a intoxicação sóbria (temperante) e essa forma de mau comportamento que conduz o bebedor à deplorável condição de “bêbado”. Mas que tipo de intoxicação é essa que caracterizaria o estado e a conduta do bebedor prudente? O problema é: há um limite preciso capaz de caracterizar a *temperança*? Afinal, bebedores austeros, continentes, moderados ou comedidos (sinônimos que os dicionários apresentam para a virtude da temperança, a virtude que caracteriza essa dispo-

sição moderada ou sóbria no consumo de alimentos e bebidas, conforme o Dicionário Houaiss) são, de todo modo, também indivíduos, em algum grau, *intoxicados*.

Os dicionários não fazem nenhuma distinção qualitativa entre o estágio de intoxicação leve e o estágio de embriaguez. O dicionário Webster, por exemplo, define intoxicação (“*intoxication*”) como a) um estado anormal que é essencialmente o de um envenenamento; b) a condição de estar bêbado (*drunk*), ou *inebriado*. Alguns definem “intoxicação” como a condição de afecção pelo álcool (ou outra droga) em que os controles físico e mental da pessoa encontram-se significativamente comprometidos (leia mais em <http://dherbs.com/articles/wine-57.html#ixzz241hIshzt>). Dicionários de língua portuguesa, por sua vez, definem intoxicação apenas como o “efeito do ato de intoxicar” (ver tanto o Dicionário Aulete como o Dicionário Houaiss). “Intoxicação” em português é apenas o estado físico anormal que resulta da ação de alguma substância química com efeitos “nocivos”. Se toda intoxicação (pelo vinho no caso) equivalesse a esse estado de comprometimento físico e mental, então Scruton (e todos os enófilos prudentes) estariam simplesmente enganando-se a si mesmos. E quanto à moderação dionisíaca preconizada pelos gregos? Como seria possível ao enófilo prudente controlar seu próprio estado mental durante intoxicações leves? Uma das funções da moral é justamente inibir o comportamento. Ocorre que um dos efeitos (desejados) da intoxicação é justamente a desinibição moral; ora, como confiar a um estado de desinibição a tarefa de *inibir* o comportamento? (Agradeço a Alfredo Culleton por essa observação). Seria isso prudente? A isso se soma o seguinte problema adicional. O vinho é uma bebida social; em situações desse tipo, o estado de intoxicação é um estado comungado e a desinibição de uns exerce um efeito desinibidor e incentivador sobre os demais. O problema é que nem sempre estamos em condições de saber se nossas companhias

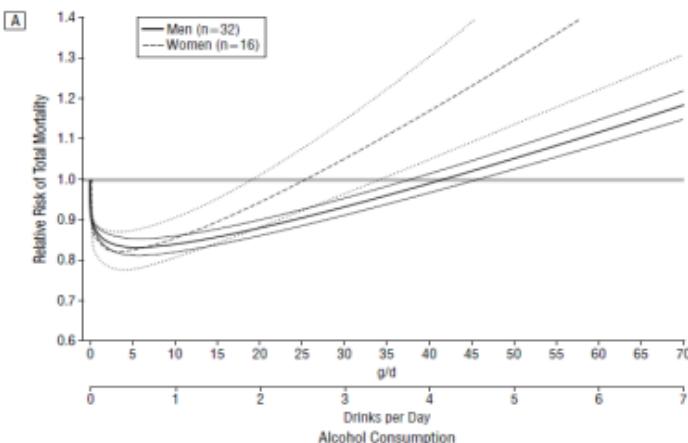
são também pessoas prudentes. Além disso, mesmo que os riscos associados à embriaguez sejam menores no caso de enófilos experientes (embora não haja infelizmente dados ou evidências sólidas em favor disso), isso não elimina a possibilidade de desvios eventuais. Afinal, até mesmo bebedores temperantes ocasionalmente saem (ou podem sair) “da linha”.

O VINHO E A PROTEÇÃO À SAÚDE

Acredita-se que o consumo do vinho esteja menos associado a eventos graves e a doenças crônicas, incluindo o alcoolismo e doenças decorrentes do alcoolismo, como a demência, a polineuropatia, a miocardiopatia alcoólica, bem como a cirrose hepática. Não há experimentos controlados capazes de sustentar essa opinião. Os estudos existentes são estudos que chamamos de observacionais, e boa parte deles são ou estudos transversais ou estudos ecológicos. Mas embora não haja estudos experimentais (que são menos afetados por fatores de confusão), alguns bons estudos observacionais prospectivos de corte (que comparam dois grupos diferentes a longo prazo, um grupo submetido ao agente estudado e outro que serve de controle) permitem concluir que o consumo (bastante) moderado de bebidas alcoólicas tem efeito protetor sobre a ocorrência de doenças coronarianas e outros eventos cardiovasculares. Uma característica dos efeitos benéficos e danosos do consumo de bebidas alcoólicas é sua curiosa distribuição em curva no formato de um “jota”³⁷ (veja figuras 1 e 2 abaixo).

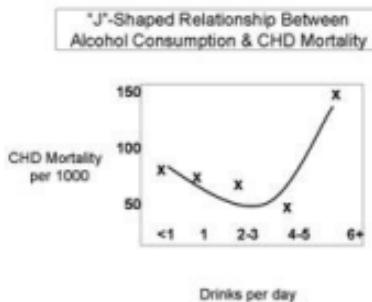
³⁷ Opie; Leour (2007) é um excelente artigo de revisão sobre o assunto. Veja também o capítulo de Jairo Monson neste livro sobre os benefícios do vinho.

Figura 1. Risco Relativo de Mortalidade Total e consumo de álcool em homens e mulheres (Castelnuevo *et al*, 2006).



Veja comentários na figura 2.

Figura 2. Mortalidade associada ao consumo de bebida alcoólica.



Note-se que a mortalidade se torna igual entre abstêmios e bebedores de vinho quando o consumo diário aproxima-se de cinco “drinques” (o equivalente, no caso do vinho, a cinco taças de 120ml de vinho tinto, ou o correspondente a cinco drinques com aproximadamente 10g de álcool, considerando um vinho de 12% de graduação alcoólica). O efeito protetor ocorre, portanto, apenas com o consumo moderado de 2 a 3 taças. Acima de cinco taças, a mortalidade aumenta dramaticamente. O estudo mais importante que comprova esse curioso efeito em jota é o de Castelnovo e colaboradores (Castelnovo *et al* 2006). Trata-se de uma metanálise

que comprova o efeito protetor em homens e mulheres da ingesta diária de 1 a 2 drinques e 2 a 4 drinques, respectivamente, de qualquer bebida alcoólica (logo, não apenas do vinho). O estudo também comprovou que doses acima disso, como já foi assinalado, é largamente prejudicial.

Mas observe-se que apenas o uso bastante moderado de bebidas alcoólicas foi provado como tendo efeito protetor, algo como ingerir dois drinques diariamente como se fosse um remédio. Teria um bebedor diário moderado de vinho que eventualmente (uma vez na semana, suponhamos) beba bem mais do que isso (num jantar ou numa confraria) o mesmo efeito protetor daquele que se restringe a beber duas taças de seu vinho do “dia-a-dia”, ou estaria ele, ao beber demais mesmo que num único dia da semana, submetendo-se aos mesmos riscos elevados daqueles cuja média de consumo supera os cinco drinques diários? (Compare um enófilo que costuma provar vários vinhos finos num jantar com alguém que beba diariamente apenas duas pequenas taças de um varietal barato). Não há resposta para isso ainda.

Haveria algum benefício em preferir o vinho a outras bebidas alcoólicas? Alguns estudos dão a entender que sim, mas há poucos estudos epidemiológicos robustos em favor dessa opinião. Há muitos estudos sobre os efeitos antioxidativos dos polifenóis (como o resveratrol) presentes no vinho tinto e há alguns estudos mostrando que o vinho tinto seria responsável por um efeito protetor não observado com o vinho branco.³⁸ Mas a verdade é que crença de que o vinho é menos

³⁸ Os efeitos *in-vitro* antioxidantes do Resveratrol, presente no vinho tinto, já foram suficientemente comprovados. Seria o Resveratrol o responsável pelo efeito em jota no caso do vinho tinto? Opie e Lecour (2007) revisaram estudos sobre os efeitos benéficos do álcool e do vinho, buscando evidências em favor da hipótese de que o vinho tinto teria um efeito protetor. Alguns estudos procuraram comparar o vinho com outras bebidas, e um deles ao menos concluiu que o vinho tinto teria efeito protetor e seria o responsável pelo efeito em jota, porém, o motivo mais plausível é que bebedores de vinho tendem a ser bebedores mais moderados. Outros estudos levam a crer que: (I) apenas consumos muito moderados de álcool são benéficos à saúde; (II) o vinho protege mais

prejudicial que outras bebidas se baseia principalmente na experiência geral. Não costumamos encontrar tantos doentes crônicos e alcoólatras entre os que bebem vinhos como encontramos entre os que bebem destilados ou mesmo cerveja. O problema é que a experiência geral não é um bom critério. Nossa opinião comum é manchada de vieses. Scruton, por exemplo, disse que nunca viu garrafas de vinho ao longo das estradas, mas há quem testemunhe o contrário (não deve ser difícil visualizar garrafas vazias de cava ao longo das rodovias espanholas, principalmente após festejos populares). Scruton certamente está se referindo a garrafas de grandes vinhos. Duvido que alguém já tenha encontrado ao longo das sarjetas garrafas vazias de um Grand-Echezeaux ou de um Chateaux Petrus. Pessoalmente, tenho dificuldades de me desfazer das garrafas vazias dos vinhos que me proporcionaram momentos de epifania. Há vinhos e vinhos, o que não significa que apenas vinhos fantásticos são dignos de escolha. Muitas pessoas escolhem bons vinhos, não propriamente baratos, mas de preço “justo”, como seus “vinhos do dia a dia”. E muitos também escolhem bons vinhos, porém menos custosos, para oferecer a seus convidados em grandes festas (onde se sabe que nem todos são apreciadores). Se o vinho fosse um produto destinado a ser apreciado apenas por enófilos de paladar sofisticado, a bebida dificilmente teria o fantástico mercado que possui e assim jamais teria o valor que alcançou para as economias nacionais dos países que mais produzem e exportam vinho no planeta.

Aliás, parte do que torna o vinho uma bebida diferente e interessante é justamente sua imensa variedade. Há vinhos de inúmeros tipos e qualidade. O vinho é um produto que con-

do que a cerveja; e (III) o vinho tinto protege mais que o branco, sugerindo que o efeito seja pelo Resveratrol (a base epidemiológica mais forte estaria em estudos que mostram que o vinho tinto desalcoolizado tem o mesmo efeito epidemiológico que o vinho branco, ambos superados pelos efeitos do vinho tinto alcoolizado).

seguiu ao longo do tempo adaptar-se aos diferentes estilos de consumo e mercados. Embora isso incomode alguns enófilos mais conservadores, a globalização do vinho representa um grande sucesso de mercado.

Enfim, mesmo que outras bebidas sejam mais nocivas à saúde que o vinho, o fato é que o vinho pode provocar as mesmas doenças que qualquer outra bebida alcoólica. Uma delas é justamente o alcoolismo.

AS DIVERSAS FACES DO ALCOOLISMO

O que chamamos de “alcoolismo” representa um espectro complexo de formas de dependência (física ou “psicológica”) ao álcool. A APA (*American Psychiatry Association*), na sua quarta classificação revisada de doenças mentais (DSM-IV) de 1994, dividia os transtornos mentais associados ao álcool em dois grupos: uso abusivo do álcool e dependência química. Os transtornos mentais decorrentes do uso abusivo eram compreendidos como precursores de formas mais graves e cronificadas de dependência química. Porém, agora, na nova classificação, a DSM-V, os transtornos foram agrupados em um único grupo, o dos transtornos de abuso de substâncias psicoativas. Assim, todas os transtornos decorrentes de abuso passaram a ser considerados forma de dependência ao álcool. Transtornos de adição passaram a ser apenas um subgrupo sob esse grande guarda-chuva. No caso da adição ao álcool, a dependência é entendida como “fisiológica”, uma forma mais grave comprovadamente decorrente do uso crônico (entre outras variáveis, incluindo genéticas). No grupo geral, cada forma de abuso é graduada em vários níveis de severidade.

Uma das críticas a essa nova classificação é que bebedores de final de semana também passaram a ser classificados como alcoólatras (ainda que menos severos). Um grego que ultrapassasse o limite do “bom comportamento” na classificação de Eubulus também seria portador de um transtorno do

uso do álcool? E quanto a enófilos que ocasionalmente ultrapassam esse limite, seriam eles também alcoólatras, embora “leves”?

Observe-se abaixo uma comparação entre as duas classificações, a DSM-IV e a DSM V:

Tabela 2. National Institute of Alcohol Abuse and Alcoholism (NIH) NIH Publication No. 13-7999, Novembro 2013.

DSM-IV	DSM-V
Uso recorrente do álcool que resultam em falhas no cumprimento de obrigações importantes no trabalho, escola ou casa (exemplos: ausências repetidas ou baixa performance laboral relacionadas ao uso do álcool; suspensões, expulsões ou faltas à escola relacionadas ao uso do álcool; negligência no cuidado das crianças)	1 Bebidas alcoólicas são ingeridas em quantidades maiores e por um período maior do que o pretendido (ver DSM-IV critério 7)
Uso recorrente do álcool em situações perigosas (exemplo: dirigir ou operar máquinas sob efeito do álcool)	2 Presença de um desejo persistente ou esforços mal sucedidos para cortar ou controlar o uso do álcool (ver DSM-IV critério 8)
Problemas legais recorrentes relacionados ao abuso do álcool (exemplo: prisões por desordens provocadas sob efeito do álcool)	3 Boa parte do tempo é gasta em atividades necessárias para obter o álcool (como dirigir longas distâncias), usá-lo ou recuperar-se de seus efeitos (ver DSM-IV critério 9)
Uso continuado do álcool a despeito de problemas sociais ou interpessoais recorrentes ou persistentes exacerbados pelos efeitos do álcool (exemplo: discussões com a(o) companheiro(a) ou esposa sobre as consequências da intoxicação, brigas etc)	4 Fissura, ou um desejo forte ou urgente de ingerir álcool (esse critério não existia no DSM-IV)

<p>Tolerância, definida por:</p> <p>a) necessidade de aumentar significativamente o consumo do álcool a fim de obter o mesmo efeito psicoativo desejado;</p> <p>E/OU</p> <p>b) efeito marcadamente diminuído pelo uso da mesma quantidade de álcool</p>	5	<p>Uso recorrente do álcool que resultam em falhas no cumprimento de obrigações importantes no trabalho, escola ou casa (veja DSM-IV critério 1)</p>
<p>Abstinência, caracterizada por:</p> <p>a) sintomas e sinais característicos da síndrome da abstinência ao álcool;</p> <p>OU</p> <p>b) o álcool é usado para evitar ou aliviar os sintomas da síndrome de abstinência</p>	6	<p>Uso continuado do álcool a despeito de problemas sociais ou interpessoais recorrentes ou persistentes exacerbados pelos efeitos do álcool (veja DSM-IV critério 4)</p>
<p>Bebidas alcoólicas são ingeridas em quantidades maiores e por um período maior do que o pretendido</p>	7	<p>Atividades recreativas, ocupacionais ou sociais importantes são abandonadas ou reduzidas em razão do consumo do álcool (veja DSM-IV critério 10)</p>
<p>Presença de um desejo persistente ou esforços mal-sucedidos para cortar ou controlar o uso do álcool</p>	8	<p>Uso recorrente do álcool em situações perigosas (veja DSM-IV critério 2)</p>
<p>Boa parte do tempo é gasta em atividades necessárias para obter o álcool (como dirigir longas distâncias), usá-lo ou recuperar-se de seus efeitos</p>	9	<p>O uso do álcool é continuado a despeito do conhecimento de que há problemas psicológicos ou físicos recorrentes ou persistentes causados ou exacerbados pelo álcool (veja DSM-IV critério 11)</p>
<p>Atividades recreativas, ocupacionais ou sociais importantes são abandonadas ou reduzidas em razão do consumo do álcool</p>	10	<p>Tolerância, definida por:</p> <p>a) necessidade de aumentar significativamente o consumo do álcool a fim de obter o mesmo efeito psicoativo desejado;</p> <p>E/OU</p> <p>b) efeito marcadamente diminuído pelo uso da mesma quantidade de álcool (ver DSM-IV critério 5)</p>

<p>O uso do álcool é continuado a despeito do conhecimento de que há problemas psicológicos ou físicos recorrentes ou persistentes causados ou exacerbados pelo álcool (por exemplo: continuar bebendo mesmo depois de diagnosticada uma úlcera gástrica ou doença estomacal provocada pelo abuso da bebida)</p>	<p>11 Abstinência, caracterizada por: a) sintomas e sinais característicos da síndrome da abstinência ao álcool; OU b) o álcool é usado para evitar ou aliviar os sintomas da síndrome de abstinência (ver DSM-IV critério 6)</p>
--	---

Não tenho dúvidas que os leitores considerarão um exagero classificar todo enófilo como “alcoólatra”. Scruton certamente ridicularizaria essa forma indiscriminada de caracterizar o consumo do vinho. Entretanto, é razoável admitir que existem diversas formas de uso abusivo de substâncias psicoativas. Scruton tem razão em considerar que a busca de efeitos psicoativos (a intoxicação sábia) não é um desejo insensato. Esse desejo sofisticado não pode ser simplesmente caracterizado como “levemente” doentio apenas pelo fato de poder, ocasionalmente, levar o indivíduo a perder (parte de) seu controle. Mas isso não invalida o objetivo das classificações de transtornos mentais. O objetivo, generosamente interpretando, é estabelecer critérios suficientemente sensíveis para que problemas e doenças associadas ao consumo de bebidas alcoólicas sejam identificados. Compare os seguintes casos:

O confrade sensato. João participa mensalmente de uma confraria de enófilos. Ele se reúne num restaurante agradável com outros 11 amigos para degustar vinhos famosos e para jantar. João dificilmente deixa de participar dos encontros. Em cada encontro ele degusta cerca de dez vinhos diferentes. Ao final do encontro ele se sente um pouco inebriado. Felizmente, nada disso prejudica suas atividades normais. Ele costuma ir aos encontros de taxi, justamente por saber que ao final deles ele estará suficientemente intoxicado para não conseguir dirigir com cautela. João também coleciona vinhos, mas costuma bebê-los geralmente nos finais de semana ou ocasiões especiais.

O confrade imprudente. Pedro também é confrade na mesma confraria de João. Ele também nunca deixa de participar dos eventos. Pedro, porém, prefere ir com seu próprio carro. Não lhe agrada o desconforto dos taxis; além disso, Pedro sente-se mais seguro na direção. Por várias vezes, continuou a noite após o jantar em algum outro restaurante ou bar, em companhia de outros amigos. Por chegar várias vezes tarde e embriagado, Pedro já se envolveu em discussões com sua esposa, que se incomoda com o fato dele sair à noite e chegar em casa de madrugada. Felizmente, foram poucas as vezes em que Pedro deixou de trabalhar no dia seguinte, mas houve períodos em que isso acontecia com mais frequência.

Tendo-se em vista os critérios da DSM-V, é possível dizer que Pedro tem um problema ao passo que João não. Segundo a DSM-IV, Pedro não é um doente com dependência ao álcool, mas é portador de transtorno abusivo. Segundo a DSM-V não há dúvidas de que ele é portador do transtorno. E quanto a João? Segundo a DSM-IV, João não manifesta sintomas suficientes para caracterizar nenhuma das duas condições. Mas a depender de como interpretarmos os critérios 1 e 3 da DSM-V, talvez João pudesse ser considerado um portador leve do transtorno (afinal, João bebe bastante em cada jantar, mais do que beberia num restaurante com sua esposa ou amigos; além disso, ele ama tanto isso que seria capaz de desmarcar compromissos ou trocá-los a fim de não faltar aos encontros). Penso que isso seria um exagero (e provavelmente não é esse a intenção dos critérios 1 e 7). Mas e se João um dia decidisse deixar de pegar o taxi e ir a seu jantar semanal dirigindo seu próprio carro?

Como já salientei acima, o objetivo principal de classificações como a DSM-V é oferecer um instrumento que permita a médicos e profissionais da área da saúde mental identificar possíveis portadores de transtornos comportamentais ligados ao consumo do álcool. Critérios como os da DSM-IV ou V, portanto, não servem exatamente para identificar com precisão doenças ou pessoas doentes, mas, antes disso, servem para

identificar formas de comportamento epidemiologicamente associadas a doenças ou a um risco maior para o desenvolvimento de doenças. Assim, uma das mudanças com a DSM-V é que os critérios se tornaram mais *sensíveis*, embora menos *específicos*. Um teste em medicina tem boa sensibilidade quando ele tem acurácia suficiente para descartar uma doença ou transtorno. Ele é como uma rede de pesca fina o suficiente para que não se perca a sardinha, embora com essa rede se pesque também outros peixes além de moluscos, caranguejos e pedras. São bons testes para triagens. Na psiquiatria, eles servem para identificar possíveis casos, mas não para definir-los com precisão.

Problemas ligados ao álcool são complexos e frequentemente associados a outros transtornos mentais. E é um fato que dentre as pessoas que conhecemos, muitas delas podem ser portadoras de algum transtorno ou forma de comportamento prejudicial. Muitas são portadoras, por exemplo, do que alguns chamam de *alcoolismo altamente funcional* (Benton, 2009). Para caracterizar um quadro de alcoolismo altamente funcional, não bastam os critérios da DSM-V (ou antes é preciso empregá-los com mais critério e especificidade). Segundo Sarah Benton, muitas pessoas que reconhecemos como alcoolistas funcionais (há exemplos conhecidos da mídia e do cinema) não seriam enquadrados como portadores de transtornos relacionados ao álcool tanto pelos critérios da DSM-IV como da DSM-V. Imagine alguém como Tracy (adaptado de Benton, 2009, p. 3):

A alcoólatra funcional. Tracy tem trinta e um anos de idade e trabalha como bibliotecária em um colégio católico de prestígio em Nova Inglaterra. Ela tinha onze anos quando começou a beber tanto quanto podia, até que um dia desmaiou. Tracy era tímida e não ia a festas enquanto ela estava na escola, e uma razão era estar extremamente focada em seu objetivo de entrar em uma boa faculdade. Foi à sua primeira festa em seu primeiro ano na faculdade. Ela se lembra de ter bebido cerveja e de ter acordado em um chu-

veiro com um homem desconhecido. Após esse susto, Tracy decidiu beber somente em ocasiões “seguras”. Ela se formou na faculdade e fez amizade com pessoas que frequentavam bares. A partir daí começou a beber diariamente. Mas ela temia que estava bebendo como seu pai. Armada desse autoconhecimento, tentou controlar seus hábitos, mas não conseguiu. Tracy decidiu frequentar um curso de pós-graduação e achou que uma ocupação intelectual a livraria do “problema da bebida”. Não funcionou. Começou a participar de reuniões de um grupo de Alcoólicos Anônimos, mas acabou se convencendo de que conseguiria controlar-se sozinha seguindo seu próprio “programa”. Passou então esconder suas “recaídas” durante o curso de pós-graduação e a justificá-las alegando para si mesma que “nunca havia causado mal a ninguém”. Ela completou com sucesso seu mestrado e foi contratada pela faculdade. Suas bebedeiras ocorriam de vez em quando. Ela manteve seu emprego, mas continuou quebrando suas promessas de nunca beber novamente.

Qualquer um que participe de um grupo de alcoólicos anônimos concordaria que Tracy é uma alcoólatra, embora ela nunca tenha causado prejuízos a qualquer outra pessoa. Em certo sentido, nem ela mesma foi (ao menos ainda) seriamente prejudicada. Ainda assim, Tracy gostaria de evitar suas bebedeiras. Tentou várias vezes, mas não conseguiu. Por outro lado, Tracy nunca faltou com em suas obrigações, nem nunca se envolveu em conflitos, brigas ou desentendimentos, e muito menos teve problemas com a polícia. Seguindo a DSM IV, Tracy talvez não fosse diagnosticada como exibindo transtorno de abuso. Os itens que caracterizariam dependência resumem-se a dois e são insuficientes segundo o DSM-IV para caracterizá-la como dependente da bebida. Segundo a DSM-V, porém, Tracy exibe um transtorno do uso do álcool na sua forma leve. Mas isso não parece caracterizar bem o que ocorre com ela. Tracy é uma alcoólatra funcional (pelo menos é que nos conta Benton); a própria Tracy concordaria com isso. Uma pergunta interessante seria: mas se Tracy não causa

problemas a ninguém, por que seria ela uma “doente”? Por que precisaria de tratamento?

Deve haver algum critério objetivo que justifique recomendar a Tracy que se mantenha abstinente, que frequente o grupo de AA, ou que eventualmente use, sob prescrição médica, algum medicamento capaz de facilitar sua decisão de não beber. De fato, há dois aspectos que justificam recomendar tratamento a Tracy: primeiro, ela gostaria de beber bem menos do que de fato bebe; e, segundo, suas crises de embriaguez só não lhe causaram danos ainda por pura sorte. Embora Tracy seja uma pessoa funcional, ela não é uma pessoa saudável. O alcoolismo é uma doença crônica. Ele representa um padrão de comportamento (cuja fisiopatologia ainda está por ser melhor esclarecida) associado a riscos conhecidos de adoecimento e mortalidade que poderiam ser reduzidos ou evitados. Parar de beber para Tracy é como parar de fumar para um fumante. Não se trata de eliminar uma causa de mal-estar apenas; trata-se de investir em uma vida futura com menos riscos de adoecimento e morte. Compare-se agora o caso de Tracy com o seguinte exemplo hipotético:

O enólatra funcional. Carlos tem 50 anos de idade e é um empresário bem-sucedido. Foi casado duas vezes e tem dois filhos já adolescentes. Carlos é uma pessoa também bastante ativa. Ele ama vinhos e com o tempo passou a conhecer um bocado sobre eles. Carlos idolatra o hábito de beber vinhos. Bebe vinhos de todos os tipos, caros e baratos, participa de duas confrarias, mas também tem seu vinho predileto para o dia a dia, um vinho tinto. Ao chegar em casa, Carlos sempre abre uma garrafa de seu tinto preferido, bebe umas duas taças durante o jantar e termina o restante da garrafa no decorrer da noite. O vinho lhe proporciona tranquilidade e prazer. Durante o dia, no almoço, Carlos também costuma beber uma ou duas taças sempre que pode. O vinho, assim, faz parte de seu dia a dia. O único inconveniente que nota é o fato de ter crises de refluxo frequentes e algo dolorosas. O problema é que, além do hábito de beber vinhos, Carlos também é tabagista. Seu cardiologista já o alertou sobre os riscos do tabagismo, da vida sedentária e do estres-

se característico a seu estilo de vida. Seu peso também vem aumentando com os anos, assim como sua pressão arterial. Mas Carlos acredita que o hábito de beber vinhos o protege de boa parte das doenças do coração e do cérebro.

Com essa história, não é difícil concluir que Carlos é uma pessoa que submete seu corpo e sua vida a riscos não desprezíveis. Talvez o vinho tinto ajude Carlos a proteger-se de doenças cardiovasculares (pelos efeitos antioxidantes do resveratrol – sobre isso, veja também o capítulo de Jairo Monson neste livro). Mas seu hábito de beber está longe de ser o que os cardiologistas recomendam. Carlos não faz parte do grupo beneficiado pelo efeito protetor do álcool. Seu consumo o coloca em algum ponto da parte ascendente da curva em formato de jota. Carlos aparenta ser um alcoólatra funcional; ele bebe diariamente bem mais do que as 20 a 50g de álcool consideradas saudáveis. Como homem de meia-idade, Carlos também apresenta vários fatores de risco para adoecimento cardíaco. Seu risco de ter um infarto nos próximos dez anos é bastante superior ao desejável.³⁹ Além disso, Carlos certamente já deve estar apresentando mudanças fisiológicas ou mesmo histológicas em seu fígado. Mas, a depender das informações disponíveis, Carlos não seria considerado nem pelo DSM-IV, nem pelo novo DSM-V, como portador de transtorno do uso do álcool. Se Carlos não fosse um fumante, não

³⁹ Os riscos de adoecimento cardiovascular podem ser calculados. Com base nos resultados obtidos pelo famoso estudo Framingham, é possível estimar o risco de alguém de apresentar doença coronariana nos próximos dois ou dez anos. Os principais fatores no cálculo são, além da própria idade, a presença de tabagismo, de hipertensão arterial sistêmica, a presença de diabetes melito e os níveis do colesterol total e do HDL (a lipoproteína que protege as artérias coronárias). Veja em <http://www.framinghamheartstudy.org/>. Vamos imaginar que Carlos não tenha diabetes, mas tenha hipertensão (pressão sistólica de 180mm/Hg), embora a trate regularmente. Ele fuma e tem o Colesterol total de 250 com HDL de 39. Seu risco Framingham calculado é de aproximadamente 51,4% (sendo o risco de homens da sua idade sem fatores de risco de 7,7%). Sua idade cardiovascular é de 86 anos (ou seja, seu risco de enfartar é igual a de alguém com 86 anos de idade). Faça seu próprio cálculo em <http://www.framinghamheartstudy.org/risk-functions/cardiovascular-disease/10-year-risk.php#>.

tivesse sobrepeso, nem tivesse aumento da pressão arterial, talvez ele ainda assim fosse um alcoólatra funcional, mas, nesse caso, por que seria recomendável que ele viesse a diminuir a bebida? Aos 30 anos de idade, Carlos talvez já fosse um alcoólatra funcional, mas nessa época seu risco cardiovascular era provavelmente bem menor. Mas agora, aos 50 anos, dado seu consumo alto e crônico, é provável que Carlos já exiba sinais laboratoriais de dano fisiológico ou histológico em seu fígado (mesmo sem os outros fatores de risco). Muito bem, como vimos acima, somente consumos *bastante* moderados de duas taças de vinho diárias, preferencialmente durante as refeições, estão associados a perfis epidemiológicos de proteção contra o adoecimento. Assim, enófilos que mantêm o costume de beber vinho diariamente (o “vinho do dia a dia”) podem ser tanto pessoas com hábitos enofílicos saudáveis como alcoólatras funcionais. Como diferenciá-los? Na prática, sabe-se que isso é bastante difícil.

O BEBEDOR EXCESSIVO E A RACIONALIDADE DO ACRÁTICO

A mentalidade do adicto e do bebedor excessivo vem sendo um mistério para os estudiosos da racionalidade humana. Como raciocina o adicto? E como funciona a mente do bebedor excessivo? Ambos são vistos como um problema para a visão conhecida de que a razão é uma faculdade que serve a nossas paixões. Segundo essa visão, agimos movidos por nossos desejos e a função da razão é maximizá-los. Desejos podem ser compatíveis ou incompatíveis e, nesse caso, a razão determina qual opção representa a melhor soma de satisfação. Essa é visão é também chamada de teoria do “homem econômico”. Ela é a base sobre a qual se assenta a teoria moral conhecida como *utilitarismo*. Porém, se agimos em vista do que é desejável, beber não poderia ser irracional já que o prazer da intoxicação é um estado mental aprazível. Além de ser diretamente aprazível, a intoxicação desinibe e aproxima

as pessoas, promove a amizade e incentiva o amor. Claro, seu excesso promove o mal-estar, incentiva a violência e promove o desentendimento e o isolamento social. Com efeito, o valor da intoxicação parece ter o que os economistas chamam de *utilidade marginal decrescente*, ou seja, o aumento do consumo promove um aumento da utilidade, porém, o incremento é decrescente e, em alguns casos, pode estagnar ou tornar-se negativo. Assim, um bebedor racional tenderia a parar de beber, presumivelmente bem antes de tornar-se inconsciente. Ele agiria de forma prudente, talvez espontaneamente. Mas não isso é o que acontece com o bebedor excessivo. O remorso durante a ressaca parece ser o atestado de sua própria incompetência racional. E quanto ao adicto? Em parte, sabe-se que a adição promove tolerância química e assim estende a curva de utilidade marginal fazendo com que o alcoólatra consiga beber mais tempo do que beberia um bebedor eventual (o que, a princípio, parece ser vantajoso). Como explicar, então, o adicto involuntário? Aquele que gostaria de não beber embora siga compulsivamente bebendo?

Uma explicação para o fenômeno do bebedor compulsivo ou abusivo é de que eles têm uma aversão menor ao risco que os demais. Segundo a teoria da utilidade marginal, a utilidade (a soma total de benefícios) aumenta com o consumo de qualquer bem, embora a utilidade marginal decresça para pessoas com tendência a evitar riscos.⁴⁰ Dentre esse grupo, aqueles que são relativamente mais tolerantes ao risco manifestam uma taxa mais lenta de diminuição da utilidade marginal, ao passo que os mais avessos manifestam um declínio mais rápido. Acredita-se, por exemplo, que homens sejam menos avessos ao risco que mulheres, e isso permitiria explicar por que o

⁴⁰ O fenômeno da utilidade marginal consiste no fenômeno de um incremento progressivamente maior ou menor do ganho em utilidade com o aumento do consumo de um bem. A utilidade marginal aumenta se o incremento é maior, diminui se o incremento é progressivamente menor. Quão mais rápido é a diminuição do ganho menor é a utilidade marginal do bem.

hábito de beber é mais prevalente entre eles (há, é claro, várias e divergentes explicações para essa diferença de gênero).

Um problema social significativo diz respeito justamente ao grupo com maior tolerância ao risco. São esses os mais propensos aos acidentes e aos danos a si e a terceiros associados à violência. Estudos vêm sendo feitos com o objetivo de determinar, por exemplo, se o aumento no preço das bebidas (mediante impostos sobre o consumo) tem efeito inibitório sobre o consumo de bebedores com menor tolerância ao risco sem afetar os de maior tolerância (Dave; Saffer, 2008). Isso poderia explicar em parte o que parece observar-se no caso do consumo do vinho fino. Além de haver entre amantes do vinho uma provável maior proporção de indivíduos avessos ao risco, o consumo excessivo é refreado em razão do custo da garrafa. Uma cultura de consumo mais elitista também favoreceria culturalmente esse efeito.⁴¹ Por outro lado, nada disso impediria a existência do alcoolismo altamente funcional entre os que bebem bebidas finas e caras. Uma hipótese plausível é a de que entre bebedores de vinho fino encontrariamos uma prevalência justamente maior de alcoolismo funcional. Mas não há estudos sobre isso, ao que eu saiba.

A alta aversão ao risco cumpre um papel importante no comportamento prudente do amante do vinho. Mesmo assim, abusos ocorrem, o que merece ser melhor explicado. Um indivíduo com aversão média ou moderada ao risco pode muito bem decidir previamente beber apenas uma garrafa de

⁴¹ O preço do vinho fino, na verdade, tem um duplo efeito inibitório. No caso dos amantes do vinho, ele inibe consumos excessivos e estimula o consumo por prazer estético; mas ele também inibe os que não têm apreço especial pela bebida a buscarem bebidas mais baratas. Assim, no caso dos amantes do vinho, o alto preço estimula a prudência, mas isso não afeta os não amantes, que se sentem ao contrário estimulados a buscarem os prazeres da intoxicação em bebidas mais baratas. Talvez a aversão ao risco reforce os amantes do vinho a justamente “amarem” sua bebida fina e cara, ao passo que a baixa aversão ao risco afaste os que não mantêm nenhum apreço especial pela bebida de Baco a se embriagarem com bebidas mais baratas.

vinho. Ainda assim, durante a festa ou o jantar, pode acabar mudando de ideia. Mas se a mudança ocorre para o pior, o que a explicaria?

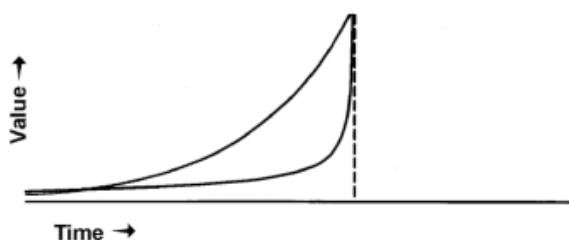
Isso nos leva ao clássico tema da acrasia.⁴² O acrático é aquele sujeito que sabe o que deve fazer e ainda assim não o faz. Ele conscientemente (e com remorso) age contra suas melhores razões. O abuso do álcool, especialmente se gera remorso, é um exemplo de comportamento acrático. O acrático é, assim, um sujeito que se mostra incapaz de controlar suas tentações. Em casos conhecidos, essa incapacidade é sistemática; esses são os casos que a Psiquiatria classifica como transtornos de conduta. Mas essa incapacidade não precisa ser sistemática. Se alguém é prudente, deveria se esperar dele um comportamento sistemático. Mas a virtude, ao que parece, expressa-se de modo variável a depender das circunstâncias e do contexto. Isso talvez seja um problema para teorias como as de Sócrates, e talvez mesmo de Aristóteles, embora atualmente muitos admitam que a ideia de que possa haver pessoas com traços de caráter estáveis ou robustos não passe de um mito (Harman, 2003).

Uma explicação geral elegante e plausível para o fenômeno da acrasia é a que foi dada pelo psicólogo George Ainslie em *Breakdown of Will* (2004). Ainslie questionou a suposição das teorias da decisão racional mais tradicionais e sustentou um modelo que permitia explicar o aparente paradoxo da acrasia. Um dos problemas das teorias tradicionais é a suposição de

⁴² Aristóteles tratou largamente do problema da incontinência (*ἀκρασία*) na Ética a Nicômaco. Aristóteles assume que Sócrates teria sustentado que a incontinência é impossível e que o fenômeno era melhor explicado com um exemplo de ignorância. Em outras palavras, a visão socrática seria de que se o homem incontinente realmente soubesse o que deve fazer ele não deixaria de fazê-lo. A razão é que, para Sócrates, o conhecimento não poderia ser batido ou superado por um mero desejo ou apetite, mas Aristóteles admitiu que a incontinência era um fato comum. Aristóteles entendia a ética como prática. Mas se a ética é conhecimento prático, a mera possibilidade de que uma pessoa racional pudesse não guiar sua conduta por aquilo que reconhece como sendo correto fazia da virtude moral uma disposição muito frágil.

que todo agente age segundo decisões estáveis, baseadas no modelo da maximização de seus desejos ou preferências. O fato é que as pessoas não mantêm comportamentos estáveis. Elas são, ao contrário, bastante suscetíveis a variações temporais em suas preferências. Mas era preciso mostrar como preferências poderiam ser temporalmente variáveis. Ainslie sustentou que, embora as pessoas não deixem de procurar maximizar suas recompensas futuras, elas descontam suas expectativas futuras de uma forma que parece contrariar o que admitiriam como racional. Os economistas, reconhece Ainslie, sabem perfeitamente que as pessoas descontam o futuro. Aliás, isso é um pressuposto da teoria da utilidade marginal. Mas Ainslie sustentou que as teorias econômicas tradicionais imaginam que as pessoas costumam descontar o futuro de forma exponencial, quando, na verdade, o desconto é hiperbólico. De fato, se as pessoas desvalorizam o futuro proporcionalmente a suas quedas, o resultado é uma curva de desconto hiperbólica (veja figura 3):

Figura 3 – Uma curva exponencial e uma curva hiperbólica (a mais abaulada das duas). Na medida em que se aproxima o momento da realização de um desejo ou objetivo, o impacto motivacional (o valor) dos objetivos do agente aproxima-se do valor desse desejo ou objetivo para o agente não descontado (representado pela linha vertical descontínua).

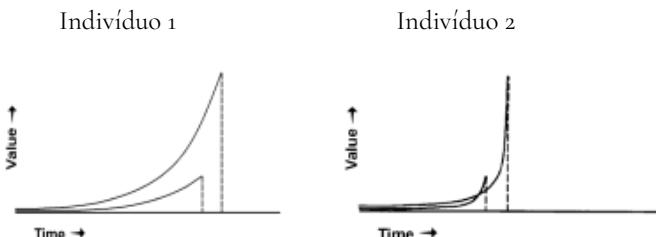


Exemplos: o valor de uma poupança aumenta quanto mais se aproxima o momento de sua retirada. Se planejei ir a uma festa, meu entusiasmo aumenta quanto mais me aproxi-

mo da data. Nos “descontos” hiperbólicos, o valor do desejo ou objetivo aumenta hiperbolicamente diante da proximidade de sua realização (Ainslie, 2004, p. 31).

Imagine duas pessoas, o Sr. Exponencial, que desconte o futuro exponencialmente, e o Sr. Hiperbólico, que desconta hiperbolicamente. Ainslie nos põe a imaginar algum negócio entre ambos. Suponhamos que o Sr. Exponencial deseje o casaco de inverno do Sr. Hiperbólico. No verão, o Sr. Exponencial compraria um casaco do Sr. Hiperbólico por um preço bem mais barato do que o Sr. Hiperbólico compraria um dele. No inverno, o Sr. Exponencial poderia vender o casaco por um preço algo ao Sr. Hiperbólico. Um indivíduo que guiasse suas escolhas de forma hiperbólica parece ser uma vítima fácil da ganância dos que descontam o futuro de forma exponencial. Descontar o futuro de forma exponencial é, portanto, mais racional do que descontar de forma hiperbólica. Evolutivamente, essa forma de conduta seria, com efeito, mais adaptativa do que a outra; o problema é que não é isso o que observamos, diz Ainslie. Cada vez mais observamos um número maior de pessoas que descontam o futuro de forma hiperbólica. Ainslie sustenta que isso ocorre justamente porque temos vários desejos ou interesses cujas curvas cruzam a todo momento. Isso faz com que os indivíduos consigam satisfazer seus desejos muito embora acabem com tendo um comportamento flutuante (ou “incontinente”). Compare as duas figuras abaixo (Figura 4). Na primeira, um indivíduo que espera a realização de um objetivo futuro quando surge (momento t) a tentação de mudar sua decisão em favor de um outro objetivo, menor, mas que se realiza num momento precoce. Se esse indivíduo descontar o futuro de forma exponencial ele provavelmente se manterá firme em seu propósito (indivíduo 1). Mas se ele descontar de forma hiperbólica, ele será tentado a abandonar seu objetivo maior, já que, no momento t , o valor do objetivo ou desejo alternativo é maior:

Figura 4 – Numa curva de desconto exponencial (indivíduo 1), a cada ponto o valor dos dois objetivos mantém-se proporcionais e o indivíduo não se vê tentado a abandonar a decisão de buscar o objetivo alternativo que lhe proporcionará maior recompensa futura. Numa curva de desconto hiperbólico, o objetivo com uma recompensa menor acaba sendo preferido no momento em que se aproxima sua realização (Ainslie 2004, 32). A diferença entre os traçados descontínuos é a representação da diferença temporal entre as duas recompensas futuras, onde se assume que uma delas ocorre antes, porém é menor em magnitude que a outra. Visto do início, o agente admite sem problemas que deve manter-se buscando a recompensa maior. Porém, embora isso também seja admitido pelo indivíduo 2, na medida em que a recompensa menor se aproxima ela se torna, devido ao efeito hiperbólica, mais intensa e mobilizadora que a outra.



Ainslie sustenta que adictos funcionam de forma hiperbólica. Eles reconhecem durante a abstinência que evitar beber ao acordar é o melhor a ser feito. Mas no momento em que acordam e se aumenta o desejo de beber, eles abandonam o compromisso assumido de se manterem abstinentes. Penso que isso não só explica o adicto, mas também os bebedores excessivos. O pré-compromisso de não abrir a segunda garrafa (ou a terceira, se em companhia) acaba sendo abandonado depois de ter bebido a primeira; os efeitos sedutores da intoxicação tornam o desejo por abrir a segunda garrafa um desejo intenso que se antecipa rapidamente ao desejo de manter-se continente à regra de não sucumbir a essa tentação. Uma pessoa que desconta de forma hiperbólica pode não sucumbir à tentação pelo efeito aditivo e inibidor gerado por sua “consciência moral” (ou por seu superego, se quisermos). O problema é que a intoxicação desinibe e reduz esse efeito

sobre o agente. E esse efeito ocorre ou pode ocorrer com todas as pessoas. Ainslie realizou de fato vários experimentos que mostram que as pessoas em geral costumam descontar o futuro exponencialmente. O fenômeno não se restringe aos adictos.

O PROBLEMA DA SORTE MORAL E OS RISCOS DA INTOXICAÇÃO

Scruton como vimos identificou a intoxicação como o primeiro e talvez mais importante tema a ser investigado pelo filósofo. Scruton pensou o tema sob diferentes enfoques na filosofia, mas parece claro que sua maior preocupação é em como entender os valores do vinho como hábito capaz de enriquecer a vida de alguém com *autoconhecimento*. Minha preocupação aqui é com um tema de filosofia moral, mais precisamente: como é possível aproveitar os valores do vinho de forma prudente?

No que tange à ética, dois problemas distintos apresentaram-se inicialmente: o problema do risco do uso abusivo do vinho e o problema da “dependência química” (ou o problema, visto de forma ampla, de que o uso do vinho seja sinal de algum transtorno de uso do álcool – tendo-se em vista os critérios da DSM-V). O que chamo aqui de risco de uso abusivo difere de um mero diagnóstico médico. Imagine, por exemplo, que João, um confrade prudente, decida ocasionalmente ir de carro a seu jantar, ou pegar carona com algum amigo. Apenas por essa decisão não se poderia diagnosticá-lo como portador de algum transtorno de uso do álcool, mas há sim, nesse caso, uma circunstância de risco. O mero fato de estar intoxicado aumenta os riscos de tomar decisões imprudentes. Assim, nem mesmo João, o confrade prudente, está isento da possibilidade de ser vítima de algum dano ou acidente associado ao consumo de bebida alcoólica.

Acredita-se usualmente (e em Filosofia) que medidas precaucionárias, à semelhança das que Ulisses tomou antes de

sua viagem de retorno à Ítaca (ao voltar à Ítaca, o poema de Homero narra que Ulisses, sabendo que seu barco passaria pelo mar das sereias, ordena a seus marinheiros que o amarrem ao mastro e que não obedecem a sua provável ordem posterior de ser desamarrado), são medidas prudentes e eficazes contra o risco da imprudência gerado pela intoxicação pelo álcool. O problema é que é impraticável garantir cenários controlados para toda situação e, além disso, vivemos em meio a outras pessoas igualmente sujeitas às mesmas circunstâncias, e algumas delas são (saibamos disso ou não) adictas. Isso ergue uma difícil questão acerca da responsabilidade associada ao consumo do vinho.

De fato, não há como eliminar da vida o problema da sorte moral. Não há como negar que a intoxicação muda algumas características da pessoa. Após beber, as pessoas fazem coisas que não fariam se não tivessem bebido. A intoxicação proporciona, com efeito, desinibição moral. Aliás, esse é justamente um dos efeitos que tornam a intoxicação atraente.

Seria excelente se medidas precaucionárias como as de Ulisses fossem eficientes para impedir os riscos provocados por essa desinibição moral. Adiante pretendo fazer sugestões quanto a isso. Mas o fato é que nenhum grupo de medidas prudentes elimina o problema da sorte moral. Permitam-me, então, explicá-lo.

O tema da sorte moral era um tema importante para os gregos. Trata-se de um desafio a visões, como as de Sócrates, de que a sabedoria e a virtude seriam condições suficientes para uma vida bem-sucedida. O problema é até mesmo uma pessoa sábia pode ser vítima da má-sorte. Doenças e desastres podem impedir que uma pessoa dotada de sabedoria prática alcance a realização pessoal talvez merecida. Mas os filósofos divergem sobre se há algo como uma “(má-)sorte moral”. Poderia uma pessoa de virtude ser responsabilizada pelo que

acontece como resultado do acaso, por algum mal ou dano não intencionado?

Imagine o seguinte. João, o confrade sensato, saindo de sua casa, de taxi, para a degustação mensal de sua confraria. Suponhamos que, por acaso, o taxista imprudentemente cometa um acidente grave. João poderia concluir que o acidente não teria ocorrido se ele tivesse decidido ir para seu jantar dirigindo seu carro (pois João é um motorista prudente). Ele sente-se, assim, arrependido da decisão que tomou. Porém, sua decisão foi correta. Imagine agora algo diferente. João saiu de casa, mas na volta do jantar decide aceitar o convite de alguns amigos, de Pedro inclusive, e estender a noite em outro restaurante. Pedro está dirigindo. Um acidente acontece e João sente-se culpado por ter aceitado o convite. Ele não o teria aceitado se Pedro o tivesse convidado antes de ter bebido. Mas depois do jantar, entusiasmado e alegre, como ele poderia ter recusado?

O problema da sorte moral aplicado ao caso do vinho aproxima a todos, bebedores problema, dependentes químicos, alcoólatras funcionais e mesmo enófilos prudentes, como João. Afinal, uma das virtudes do vinho é justamente sua capacidade de aproximar as pessoas, de promover a amizade. Ora, como avaliar a prudência de alguém se o que ele faz não pode ser dissociado do que ele faz em grupo? Ter aceitado participar da confraria está causalmente associado a riscos, como o de beber mais do que deveria, de discutir com alguém, ou mesmo de tomar decisões erradas (contrárias ao que se decidiria antes de beber). E isso está vinculado também ao fato de se estar envolvido com outras pessoas, com amigos. Como bem sustentam vários filósofos, nossa capacidade de auto-governo é socialmente constituída. Como bem diz Marina Oshana, a autonomia é uma condição largamente constituída por relações sociais que as pessoas encontram como “externas”

a elas (Oshana 1998, 81), relações, entretanto, que constituem a base para o exercício de sua autonomia.

Isso me leva a sugerir que, com respeito ao vinho, o problema da intoxicação é um problema moral num sentido mais forte do que sugere Scruton. O vinho é uma bebida social. O prazer proporcionado pelo bom vinho é um prazer compartilhado. Não é à toa que os gregos criaram os simpósios regados a vinho, ou que hoje nos reunamos em confrarias ou grupos de amigos para degustar e falar das qualidades dos vinhos que apreciamos. O vinho é um catalisador da amizade. Com efeito, deve haver sempre um contexto social apropriado para a decisão de abrir uma garrafa. E o que dizer das atribuições de responsabilidade? O que chamo de sorte moral afeta o hábito de beber bons vinhos justamente pelo fato de que nossa liberdade de beber não acarreta qualquer imunidade sobre as consequências, mesmo involuntárias, de nossas decisões. Somos responsáveis pelas consequências de nossas decisões na medida em que sabemos (ou deveríamos saber) aquilo que temos o dever de evitar. Nossas responsabilidades derivam-se assim também do contexto público e social da decisão de beber entre amigos.

A isso se associa outro problema. Bebemos geralmente entre amigos. É bem possível que entre enófilos haja menos pessoas portadores de transtornos associados ao uso do álcool. Mas poucos não é nenhum. É bastante plausível que entre enófilos haja alguns (ou muitos?) “alcoólatras funcionais”. E mesmo que se discorde do rótulo (não seria isso um sintoma de negação?), o limite entre uma pessoa que bebe socialmente e uma pessoa com dois ou mais critérios para transtorno de abuso é um limite certamente impreciso. Há pessoas que sabem beber; mas há muitas que apenas acreditam que sabem. Assim, vivemos naturalmente e inevitavelmente entre pessoas, algumas tipicamente, mas muitas atípicamente, imprudentes. E se o hábito de beber é um hábito social, é plausível que deci-

sões alheias sejam tomadas de forma imprudente, o que tende a afetar de algum modo até o mais prudente dos bebedores generosos.

VOLTANDO ÀS VIRTUDES DO VINHO E DO BEBER SAUDÁVEL

Acredita-se que do fato de que beber em comum possa ser especialmente perigoso para alguns (e, como resultado do azar, até mesmo para todos) não se siga que a melhor solução para os riscos do vinho seja a proibição do seu consumo. Países democráticos não proíbem sequer a venda de destilados, mesmo cientes do risco que destilados baratos acarretam socialmente. Não sugiro, portanto, qualquer iniciativa que restrinja a liberdade das pessoas de decidir por si mesmas. Além disso, não me parece razoável que a bebida seja proibida a menos que houvesse algum risco grave e emergencial aos direitos e à sobrevivência das pessoas, um risco que não pudesse ser evitado ou reduzido com medidas preventivas mais razoáveis.

Dentre essas medidas figuram decisões de política pública como a proibição da comercialização para jovens, a restrição à venda de bebidas em estradas ou em lugares de concentração de multidões. Não quero tratar disso aqui. Quero apontar apenas alguns princípios heurísticos úteis aos amantes do vinho. Assim, as seguintes recomendações parecem-me úteis. Talvez algumas delas pareçam antipáticas ao leitor. Mesmo assim, elas parecem-me razoáveis e bastante compatíveis com o ideal do amor ao vinho:

1. *Não se deixe levar pelo vinho do dia a dia.* Quem valoriza o vinho do dia do dia a dia deveria considerar a possibilidade de que seja na verdade um alcoolista funcional. Adotar um vinho como vinho do dia-a-dia não é coerente para o amante do vinho, a menos que seja muito rico para desfrutar diariamente de vinhos excelentes.

Não sendo rico, se seu objetivo for o de beneficiar-se das vantagens que o vinho (tinto) proporciona à saúde, então o melhor é escolher um tinto de preço acessível (quem tal um varietal ou um *assemblage* com Tannat, do Brasil ou do Uruguai?). Nesse caso, como parece satisfatoriamente provado, é necessário manter-se acomodado dentro dos limites da curva de formato em jota. Mas o vinho, nesse caso, será escolhido não porque seja excelente, mas por ser suficientemente satisfatório em aroma e sabor para que possa ser desfrutado diariamente junto a uma refeição ou excepcionalmente como aperitivo (nesse caso, você terá de pular a taça do jantar). Porém, será preciso permanecer deitado na redinha da curva, controlando a tentação de beber mais de uma taça (ou duas para homens ou sujeitos com grande massa corpórea) em cada refeição. Pessoalmente desconfio dessa atitude; ela me parece a porta de entrada para alguma forma de alcoolismo (falsamente “justificado” pelos achados científicos de que álcool e vinho, bebidos moderadamente, são benéficos). Como funcionaria isso? Ter um vinho do dia a dia e manter-se dentro dos limites recomendados não me parece fácil. Será preciso não beber uma garrafa inteira, mas 1/4 ou metade dela. Será preciso guardá-la na geladeira ou então comprar o vinho em embalagens tipo tetrapak. O vinho será, então, consumido como “remédio”. Como se sabe, nem todo vinho combina com a refeição. Que refeições diárias combinarião “sempre” com seu tinto do dia-a-dia? Tintos não são assim tão versáteis. Se for para escolher versatilidade, o melhor é escolher um espumante (seguido em preferência de um bom vinho branco). Mas espumantes não podem ser guardados, nem vêm em embalagens tetrapak. Brancos por sua vez resistem melhor aos dias de guarda depois de abertos. Mas tintos que resistem depois de abertos geralmente

são tintos mais rústicos. Ok, remédios não precisam ser saborosos. Porém, há muitos inconvenientes nesse estilo de vida. Beber vinho diariamente praticamente exigirá um tempo de espera para que o álcool metabolize. E se você precisar dirigir? E se precisar trabalhar? Nem sempre dispomos dessa horinha a mais para metabolizar o álcool consumido. A consequência é ter de viver sob o risco da sorte moral, e diariamente. De minha parte, isso não me parece sensato. Por isso, minha sugestão é que, considerando todos os aspectos, o melhor é evitar o vinho do dia a dia, mesmo sendo ele um bom remédio.

2. *Não se torne um “enochato”; mesmo assim, mantenha uma atitude elitista com respeito ao vinho.* O vinho bom é uma bebida reservada a poucos. Talvez, infelizmente. Vinho bom é usualmente caro. Compare com a cerveja. Mesmo cervejas artesanais custam menos que uma garrafa de vinho mediano. Claro, isso não impede que pessoas com poucos recursos possam também desfrutar desse prazer de elite. Mas apenas se for seguida minha recomendação anterior, o que implica beber pouco e eventualmente. De qualquer modo, respeite as outras pessoas, não se compare com os que não são enófilos ou critique elas por não saberem apreciar um bom vinho. Mesmo assim, não se deixe levar pela opinião geral de que o bom vinho é aquele que você gosta. Isso é papo de comerciante. Há muitos vinhos bons, mas há poucos vinhos excelentes. Por outro lado, há muito vinho ruim, sem personalidade e equilíbrio.
3. Scruton tem razão. *Vinho é conhecimento.* Vinho é geologia, é geografia, é história. Quem gosta de vinhos gosta da ideia de aperfeiçoar seu paladar. Ao bebermos bons vinhos também aprendemos os segredos da boa gastronomia. Contudo, como vinho é conhecimento, parece-me bastante razoável evitar repetir sempre o mesmo vinho.

Vinhos são conhecimento, e conhecimento é para ser guardado (na memória, além da adega), mas também é para ser compartilhado. Assim, vinhos são itens a serem colecionados e compartilhados. Então, beba seus vinhos apenas em momentos especiais. E como o conhecimento é para ser compartilhado, abra suas garrafas junto a seus melhores amigos. Seja, portanto, generoso.

4. De qualquer modo, se o *limite* para melhorar a saúde está em *duas a três taças diárias*, isso também deve valer (ao menos aproximadamente) para os momentos especiais, e também para suas confrarias. Por outro lado, festas e encontros de amigos parecem permitir um certo extravagamento. Mas lembre-se, passar da intoxicação prudente à embriaguez afeta a memória. Assim, beber demais afeta o prazer proporcionado pela oportunidade de compartilhar um grande vinho. Alguns dizem que se deve deixar o melhor vinho por último. Há, de fato, regras simples de degustação: secos antes dos doces, primeiro os brancos e depois os tintos, os jovens e depois os velhos, os menos encorpados e por fim os de maior corpo e álcool. Mas a regra de que o melhor vinho é sempre o último é uma regra infeliz. Como se sabe, isso depende do vinho. Isso vale para degustações e confrarias, mas não vale para festas. Deixar o bom vinho para o final é deixá-lo para os que se excedem.
5. *Manifeste rejeição sistemática à embriaguez.* Preserve-se. A intoxicação desejável é mínima e ocasional. A embriaguez não é saudável nem bela, e a intoxicação diária não tem a graça e a sutileza da intoxicação ocasional durante um simpósio em companhia de grandes amigos. Se você odiar os sintomas da embriaguez será mais fácil controlar-se. E não siga o que disse Scruton, que até a água intoxica (que dá depressão etc.; isso é papo de bêbado!). Beba água sim, sempre. Ela favorecerá o metabolismo do

álcool e reduzirá os sintomas de um eventual excesso no dia seguinte.

6. *Saiba que você é o responsável pela suas próprias decisões.* Não desconte sua responsabilidade nos efeitos da intoxicação. A sorte moral não elimina o fato de que você sabia o que poderia acontecer. Você é o responsável por seus atos; e ocasionalmente também responsável pelos efeitos indiretos gerados nos outros.

Enfim, se você realmente ama o vinho, entenderá que minhas advertências são razoáveis. Mas se você acha que estou exagerando, bem, talvez isso seja verdade, mas lembre-se, entre amantes do vinho há também alcoólatras funcionais e bebedores excessivos que não adquiriram ainda a virtude de manter-se dentro dos limites razoáveis no uso dessa fantástica bebida.

MARCO ANTONIO AZEVEDO

É médico e doutor em Filosofia, além de professor nos cursos de Medicina e Filosofia da Unisinos. Publica sobre temas de Ética, Bioética e Filosofia da Medicina. É pediatra e atua fortemente na área da Medicina Domiciliar. Sua tese de Doutorado foi em Hume, famoso filósofo escocês autor do ensaio “Sobre o padrão do gosto” (1757). Muitos veem no professor Marco também um *expert* em vinhos, seu passatempo preferido, em que pese ele próprio acreditar que seu padrão de gosto esteja mais para o de um *Don Quixote* que o de um *Sancho Pança*.

OS BENEFÍCIOS DO VINHO

Jairo Monson

O vinho é o mais antigo dos medicamentos. Usado com fins medicinais desde os primórdios da humanidade, tem cada vez mais as suas virtudes terapêuticas reconhecidas.

Desde que se fala do homem se fala do vinho. E desde que se fala do vinho ele é relacionado à prevenção e tratamento dos males que afligem a humanidade. O Dr. Patrick McGovern, paleontólogo molecular, professor adjunto de antropologia e diretor científico do Laboratório de Arqueologia Biomolecular para cozinha, bebidas fermentadas e saúde da Universidade da Pensilvânia e diretor do Museu de Arqueologia e Antropologia da Universidade da Pensilvânia é muito feliz quando diz que: “o fermentado de uvas pode ter surgido acidentalmente, mas o seu domínio e persistência ao longo de toda a história se deve a suas propriedades energéticas e ao interesse eternal do homem em desenvolver medicamentos”.

O vinho é um alimento e uma bebida especial, diferente de qualquer outra. Tanto é assim que é a única que tem um deus próprio. Tanto na mitologia grega (Dionísio) como na romana (Baco). Ao longo da história da humanidade o vinho sempre esteve em um lugar de destaque. É ele que aparece junto aos deuses. É ele que está na simbologia e nos cultos religiosos. É a bebida que mais inspirou artistas e poetas. É com vinho que se comemoram as grandes conquistas e vitórias. Em todas as civilizações que o conheciam era usado para curar doenças, tratar ferimentos, prevenir males e alegrar o espírito.

O que torna o vinho um alimento e uma bebida tão especial, tão diferente de todas as outras são os polifenóis. Mais especificamente é a relação harmônica dos polifenóis com os outros componentes do vinho, sobretudo com o álcool. É justamente essa afinidade a grande responsável pelas virtudes organolépticas e terapêuticas desta bebida/alimento tida como o néctar dos deuses. O vinho é a bebida da harmonia. É o que veremos ao longo deste capítulo.

Os polifenóis existem no reino vegetal com a função de defender as plantas. São eles que protegem os vegetais dos ataques físicos como o dos raios ultravioletas (do sol) e dos ataques biológicos como os dos fungos, dos vírus e das bactérias. O criador – que é tão sábio – ou a natureza – que é tão prodiga – concentraram os polifenóis nas folhas, cascas e sementes dos vegetais para que eles cumpram com eficiência esse papel. Eles são eficientes nesta nobre função porque têm um efeito antioxidante e antibiótico muito marcado e potente. É justamente destes efeitos que advém as virtudes terapêuticas.

Os cerca de 200 polifenóis já identificados no vinho proveem entre 90 e 95% das cascas e sementes das uvas. Os vinhos tintos são fermentados na presença das cascas e sementes das uvas, ao contrário dos brancos que, quando inicia a fermentação, separam-se esses elementos. O álcool é o melhor solvente – extrator – dos polifenóis. Desse modo é fácil entender porque os vinhos tintos são mais ricos em polifenóis e, como regra, têm mais benefícios para a saúde.

Os vinhos brancos embora tenham menos polifenóis também têm algumas virtudes terapêuticas que são muitos interessantes. Eles, de uma maneira geral, são mais diuréticos, desintoxicantes e ricos em potássio, cálcio e magnésio. Isso é muito interessante em uma série de situações clínicas. Os polifenóis no vinho branco são em menor quantidade, mas com

uma grande capacidade antioxidante. Pesquisas realizadas na Universidade de Búfalo, em Nova Iorque, mostraram que as pessoas que têm o hábito regular de beber vinho branco moderadamente junto com as refeições têm uma melhor função pulmonar. É bem sabido que função pulmonar tem relação direta com qualidade e quantidade de vida.

Centenas de milhares de pesquisas avaliando o efeito do vinho e outras bebidas alcoólicas na saúde surgiram após a divulgação do Paradoxo Francês em 1991. Hoje existem evidências científicas de que as pessoas que bebem vinho regular e moderadamente morrem depois e têm melhor qualidade de vida. Elas são mais felizes, atentas e comunicativas. São menos agitadas e incontinentes. Têm um QI mais elevado. Têm uma expectativa de vida de 25-45% maior que os abstêmios. Têm 40-60% menos eventos cardiocirculatórios (infartos e AVCs) e 75% menos Mal de Alzheimer. A proteção para outras demências se mostrou ainda maior. Tem 20% menos cânceres. E as pessoas que têm câncer toleram bem mais a quimio e radioterapia. As mulheres que bebem vinho regular e moderadamente junto com as refeições têm atenuadas as manifestações de climatério e menopausa, ganham massa óssea e com isso têm menos osteoporose. O vinho mostrou ser a bebida mais favorável para diabéticos e obesos. Os efeitos dermatológicos e cosméticos do vinho têm fomentado a indústria da beleza.

O vinho é a bebida da harmonia. Todos estes efeitos se devem a fantástica relação de harmonia que existe entre os componentes do vinho, mormente dos polifenóis com o álcool. É justamente esta relação, que pode ser tão diversa e harmônica, é que faz do vinho um alimento e uma bebida tão especial e diferente de qualquer outra. É esta harmonia que levou o vinho para junto dos deuses e a aparecer na simbologia e nos cultos religiosos. É esta harmonia que extrapola a taça e

a garrafa que atinge o espírito (e inspira os artistas e os poetas) e corpo das pessoas (promovendo a saúde).

SERÁ O VINHO O Elixir DA LONGA VIDA?

Envelhecemos conforme vivemos. É imprescindível investir na saúde física, mental e social. O progresso da ciência fez com que cada vez mais pessoas vivam mais. É importante nos prepararmos para a velhice. Precisamos nos manter sempre ativos física, mental e socialmente, ter hábitos saudáveis e, se possível, prazerosos. Baco, com seu divino saber, criou o vinho. Esse alimento/bebida (ou será elixir?) capaz de agregar prazer a muitos benefícios para a saúde.

O envelhecimento da célula, dos tecidos, dos órgãos e do organismo como um todo, é uma ação dos Radicais Livres. Os antioxidantes são os responsáveis pelo combate à ação nociva dessas substâncias e, portanto, pelo efeito anti-idade. Existem algumas substâncias que são excelentes antioxidantes, como a Vitamina E, a Vitamina C e os Polifenóis. O próprio organismo produz algumas enzimas que combatem os Radicais Livres, como a superoxidismutase, catalase e a glutation peroxidase. Porém a produção delas diminui com a idade. Isso quer dizer que quanto mais velha uma pessoa fica, mais exposta ela está aos processos orgânicos do envelhecimento – o que é trágico!

Os vinhos, sobretudo os tintos, são ricos em Polifenóis, que são potentes antioxidantes, ou seja, “varredores” de radicais livres. São eles os principais responsáveis pela ação anti-idade dos vinhos. Por isso é fácil entender porque as pessoas de mais de 60 anos que têm o hábito regular de beber até duas taças de vinho com as refeições envelhecem com melhor qualidade de vida. Vários estudos feitos em diferentes partes do mundo mostram que estas pessoas são mais atentas e comunicativas, menos agitadas e incontinentes e têm um QI mais elevado.

Quem bebe vinho regularmente, com moderação e junto com as refeições, morre depois. Isso é o que mostram inúmeros estudos epidemiológicos. Estudos recentes, e mesmo os feitos há muito tempo atrás, como o do Dr. Dougnac, em 1933, mostram que as pessoas que têm o hábito regular de beber vinho junto às refeições têm uma expectativa de vida de 25 a 45% maior. Se formos analisar os locais no mundo onde as pessoas são mais longevas, constataremos que quase todos são regiões vitivinícolas.

Pesquisas desenvolvidas pelo *National Institute for Longevity*, do Japão, mostraram que quem bebe vinho moderadamente têm um Q.I. mais elevado do que quem bebe outras bebidas alcoólicas ou não bebe. Isso mesmo corrigindo fatores socioeconômicos e culturais. Outro trabalho na mesma linha de estudo é o do Professor Erik L. Mortensen, da Universidade de Compenhague, Dinamarca, publicado nos *Archives of Internal Medicine*. Nesse artigo ele compara as pessoas que tomam vinho com as que tomam cerveja e que tinham entre 29 e 34 anos de idade. O que ele observou foi que os que tomavam vinho tinham menos distúrbios emocionais, eram socialmente mais integrados e tinham um Q.I. mais elevado, em média 18 pontos. Como se vê, beber vinho moderadamente é um ato de inteligência que preserva a inteligência.

O Resveratrol é um dos cerca de 200 Polifenóis encontrados no vinho e tem uma potente ação antioxidante. Cientistas da Universidade de Milão, Itália, descobriram que ele ativa a enzima mapquinase, que regenera os neurônios – as células cerebrais. Esta é possivelmente a chave do efeito neuroprotector oferecido pelo vinho bebido moderadamente.

O Professor Jean-Marc Orgogozo, da Universidade de Bordaux, França, em 1997 apresentou um estudo que mostra que as pessoas que bebem 250 a 500 ml de vinho por dia, nas refeições, têm 75% menos chance de desenvolver a Doença de

Alzheimer. Estudos subsequentes mostram uma proteção semelhante para outros tipos de demência.

Um dos efeitos mais espantosos do vinho sobre o envelhecimento é na pele. Ele é tão impressionante talvez porque a pele está exposta e nela se pode observar diretamente a残酷 de que o tempo e os Radicais Livres são capazes.

O colágeno e a elastina são substâncias que dão consistência e elasticidade à pele. A colagenase e a elastase são enzimas que destroem o colágeno e a elastina, respectivamente, fazendo com que a pele fique atrófica e menos elástica. Os Polifenóis do vinho bloqueiam a ação da colagenase e da elastase. Além disso, eles melhoram a microcirculação e a hidratação da pele. Esses efeitos ocorrem por via tópica (direto na pele) e são potencializados (aumentam em muitas vezes) se também se ingerir Polifenóis – e a maneira mais agradável é, sem dúvida, bebendo vinho moderadamente.

O Resveratrol, que existe em quantidade apreciável nos vinhos tintos, está sendo estudado pelo Dr. David A. Sinclair e equipe da Universidade de Harvard e do Laboratório Biomol. Ele conseguiu aumentar em 70% a duração da vida de seres unicelulares chamados *Saccharomyces cerevisiae* tratando-os com Resveratrol. Também uma espécie de moscas que duram cerca de 30 dias, quando recebiam o Resveratrol passaram a viver em média 40 dias. A dose diária estudada nesses animais corresponde para o homem ao conteúdo de Resveratrol existente em aproximadamente 3 taças de vinho.

O Dr. Sinclair nesse trabalho publicado na Revista *Nature* atribui esse efeito ao fato do Resveratrol aumentar a enzima Sir2, que estabiliza o DNA e com isso aumenta a vida da célula, diminui o declínio funcional na senilidade, deixando as pessoas mais saudáveis. Ele também reconhece que existem no vinho, pelo menos, outras 17 substâncias com uma

possível ação anti-envelhecedora e que necessitam também ser estudadas.

O pesquisador italiano Alessandro Cellerino alimentou uma espécie de peixe do leste da África com Resveratrol. Com isso ele conseguiu que esses animais vivessem 50% mais e com uma condição “atlética” bastante superior ao grupo controle (peixes que não receberam Resveratrol).

É muito importante ter em conta que nós não somos animais unicelulares, nem moscas e nem peixes. Que estes achados não podem ser transferidos de imediato para os humanos. O grande valor de estudos como estes é que eles começam a explicar o porquê acontece o que os estudos epidemiológicos há anos vêm mostrando. Eles também balizam outras pesquisas que culminarão com resultados aplicados a nossa espécie.

Envelhecer com saúde é um ato de respeito e gratidão com a natureza e o criador. Talvez o francês Leon Douarche tivesse razão quando afirmou: “Vinho é o melhor elixir que já se inventou para assegurar uma vida longa.”

OS EFEITOS COLATERAIS DO VINHO

O *British Medical Journal* no final do ano passado publicou um estudo feito por um período de 6 meses na Dinamarca, pela equipe do Dr. Morten Groenbaek. Eles analisaram 3,5 milhões de compras feitas em supermercados e compararam as aquisições de quem comprava vinho e quem comprava cerveja. Houve diferenças com significância estatística. Os alimentos que as pessoas que compravam vinho mais adquiriram foram, por ordem: azeitonas, queijo magro, frutas ou vegetais, leite desnatado e aves domésticas. Já os que compraram cerveja, adquiriram mais: refrigerantes, carneiro, salsichas, margarina ou manteiga, ketchup ou mostarda, carne de porco, chips, cortes frios, açúcar, alimentos prontos, entre outros. É isso:

quem bebe vinho tem uma dieta mais saudável. Quem gosta de vinho, gosta também de uma boa comida. Esse é um dos efeitos colaterais do vinho.

Quem bebe vinho e gosta de comer bem tenta sempre harmonizar os dois. Pois se sabe o quanto um vinho pode valorizar ou depreciar um prato e vice-versa. Com o vinho é possível fazer do ato simples, usual, fisiológico e indispensável de comer e beber algo muito prazeroso. Comer com prazer é saudável.

Quem gosta de vinho gosta de harmonizar. Não só a comida com o alimento, mas também o meio em que está. Alguém se lembra de alguma discussão em torno de uma mesa em que se bebe vinho? Isso não é usual. Quem gosta de vinho busca sempre a harmonia – outro dos efeitos colaterais.

Os apreciadores de vinho aperfeiçoam os seus sentidos (não só a visão, o olfato e a gustação) e tornam-se pessoas mais sensíveis. Apreciam melhor uma obra de arte, uma música, uma poesia, uma ideia... Eis outro efeito colateral.

Não é usual uma pessoa beber vinho sozinha, ao contrário de outras bebidas. Vinho geralmente se toma acompanhado e com uma boa conversa. Ele é uma bebida que socializa – mais um efeito colateral!

Em torno do vinho invariavelmente encontramos comida, pessoas, situações e conversas agradáveis. Isso faz bem à saúde. O vinho é uma bebida que age sobre o corpo e tem efeitos colaterais na alma.

O VINHO E A SAÚDE DA MULHER

O vinho é um alimento que foi concebido pelos deuses para enaltecer a saúde, a beleza e o espírito da mulher. Nenhum alimento é mais apropriado a virtuose feminina que o vinho.

Baco, com seu divino saber, criou o vinho, esse néctar que além de alegrar o espírito, enaltecer a alma e alimentar o corpo traz benefícios para a saúde. Todas as virtudes terapêuticas do vinho beneficiam homens e mulheres. Mas nada mais justo que para as mulheres – o mais extraordinário organismo da natureza! – Baco reservasse favores exclusivos. É deles que vou me ocupar aqui.

As ações benévolas do vinho para a saúde só ocorrem se ele for bebido com moderação, regularmente, junto com as refeições e por quem não tenha contraindicação ao uso de bebidas alcoólicas.

Os efeitos benéficos do vinho se devem um pouco ao baixo teor de álcool e muito aos polifenóis e sua convivência harmônica com outros compostos. Aproximadamente 60% dos polifenóis vêm da semente da uva, 33% da casca e o resto da polpa, pedicelo e madeira. É por isso que, como regra, os vinhos tintos têm mais virtudes para a saúde que os vinhos brancos.

O *adenocarcinoma de mama* é o câncer que mais mata as mulheres. Ele tem uma relação direta com a ingestão de bebidas alcoólicas, isto é, quanto mais álcool uma mulher ingere maior a probabilidade de ela ter esta doença. Isto está bem documentado em uma metanálise de 53 estudos epidemiológicos, incluindo 584.515 mulheres com câncer de mama. Este trabalho foi feito com a colaboração de vários pesquisadores e publicada no *British Journal of Cancer*, em 2002. Alguns estudos (mais de 10 nos últimos anos) mostram que quando a bebida ingerida é o vinho, há uma proteção ao desenvolvimento deste tipo de câncer. Outros não. Várias pesquisas mostram os mecanismos pelo qual aconteceria essa proteção: a ação favorável do resveratrol sobre os receptores estrogênicos da mama; a inibição da alteração do DNA, o que gera células cancerosas, bloqueio do crescimento e disseminação destas

células e também porque alguns polifenóis (como a quercitina) aumentam a apoptose – morte programada e dirigida – da célula cancerosa. A literatura científica deixa dúvidas sobre este efeito do vinho.

Os dados publicados sobre esse assunto são controversos. Mutações do gene BRCA parecem explicar essa polêmica. Este é um gene que protege as mulheres do câncer de mama. Um estudo feito por Jessica Dennis, pesquisadora e doutoranda da *Dalla Lana School of Public Health* da Universidade de Toronto, no Canadá e que foi publicado no *The Breast Journal* nos ajuda a entender esta questão. Ela estudou 857 mulheres com câncer de mama e constatou que as portadoras da mutação BRCA1 tinham 62% menos chance de desenvolver a doença quando bebiam vinho. Já as mulheres que tinham a mutação BRCA2 apresentavam uma chance 58% maior de ter a doença. Os achados controversos na literatura científica possivelmente se devam a essas mutações genéticas.

As mulheres que bebem vinho regularmente, moderadamente e junto às refeições têm 50% menos chance de desenvolverem câncer de ovário. Isso foi o que constatou a Dra. Penny Webbi da Austrália, estudando 696 mulheres com este tipo de neoplasia e mais 786 outras mulheres, sem a doença, num grupo controle. As mulheres que bebiam regularmente destilados e cerveja tinham tanto câncer de ovários quanto as abstêmias e as que bebiam vinho tinto tinham uma proteção um pouco maior do que as que tomavam vinho branco.

As mulheres que têm o hábito regular de beber vinho moderadamente com as refeições têm atenuadas as manifestações de *climatério* e *menopausa*. Quem constatou isso foi o Dr. Calabrese, da Itália. O *climatério* e a *menopausa* ocorrem quando o ovário – glândula sexual feminina – entra em falência e diminui muito a produção de estrógeno – o hormônio feminino. O *resveratrol* – um dos 200 polifenóis do vinho

– tem uma similaridade estrutural e funcional muito grande com o estrogênio. Por essa semelhança ele é reconhecido como um fito-estrógeno e age atenuando as manifestações do climatério e menopausa que afigem tantas mulheres no final da vida reprodutiva.

As mulheres que têm o hábito regular de tomar bebidas alcoólicas custam mais para engravidar. O Dr. Tolstrup e outros pesquisadores demonstraram uma relação direta entre o consumo de bebidas alcoólicas e *infertilidade feminina*. Mas a equipe do Dr. Juhl, estudando 29.844 grávidas na Dinamarca, constatou esta relação apenas para as mulheres que consumiam cerveja e destilados e uma relação inversa para as mulheres que tomavam vinho. Outros estudos mostraram a mesma coisa: mulheres com hábito regular de beber vinho moderadamente com as refeições engravidam mais fácil que as abstêmias e bem mais rápido que as que tomam outros tipos de bebidas alcoólicas.

A osteoporose é uma condição clínica na qual o osso descalcifica e perde massa – fica poroso. Ela faz parte do processo natural do envelhecimento.

Conforme avançamos em idade o nosso esqueleto vai descalcificando e os nossos ossos ficando mais frágeis. A osteoporose ocorre, sobretudo, nas mulheres quando entram na menopausa. A menopausa e a perda de massa óssea ocorrem pela deficiência de estrogênio. Existe um estudo muito bonito feito na França, com 7.598 mulheres com mais de 75 anos de idade que mostrou que as que tinham o hábito regular de tomar até três taças de vinho por dia, junto com as refeições, ganhavam massa óssea, contrariando a história natural do envelhecimento. Isso acontece porque alguns polifenóis que existem em abundância no vinho estimulam os osteoblastos – células que formam osso – e inibem os osteoclastos – células que destroem o osso. E também porque o resveratrol tem

uma semelhança estrutural e funcional com o estrogênio – o hormônio feminino que, entre outras coisas, preserva a arquitetura óssea.

Outra dádiva do vinho para as mulheres é sobre a *pele* – o órgão que mais expõem as crueldades do envelhecimento. Os polifenóis do vinho melhoram muito a consistência e a elasticidade da pele, isso porque eles inibem a colagenase e a elastase, duas enzimas que destroem o colágeno e a elastina, responsáveis pela consistência e elasticidade deste órgão do revestimento. Além disso, eles melhoram muito a hidratação e a microcirculação da pele, dando-lhe mais vida. Estes efeitos dos Polifenóis ocorrem tanto se eles forem aplicados direto sobre a pele quanto se ingeridos. E quando aplicados direto na pele e ingeridos, as ações se potencializam. Esse efeito sobre a pele é tão impressionante que hoje existem inúmeros tratamentos de beleza e cosméticos feitos à base de óleo de semente de uva e vinho.

O governo americano tem uma vigilância muito rígida sobre a saúde do seu povo através dos CDC (*Centers for Disease Control*). A Dra. Ann Malarcher, uma pesquisadora deste órgão, veio a público em 2001 para chamar a atenção para o fato de mulheres jovens (entre 15 e 44 anos de idade) que tomam até duas doses de bebidas alcoólicas por dia têm 60% menos AVC do que as abstêmias. E quando esta bebida alcoólica é o vinho a probabilidade de desenvolver essa doença é menor ainda. Esses dados epidemiológicos são tão relevantes que hoje a própria Associação Americana do Derrame Cerebral (NSA – *National Stroke Association*) reconhece que as mulheres que tomam vinho regularmente e moderadamente com as refeições têm menos AVC que as abstêmias e ainda que as mulheres que já tiveram esse mal e passam beber vinho regularmente e moderadamente têm menos chance de ter um novo episódio da doença.

A ingestão regular e moderada de vinho diminui a *circunferência abdominal* tanto em homens como em mulheres, foi a conclusão da pesquisa desenvolvida ao longo de 10 anos pelo Dr. Vadstrup e colegas. Estes dados surpreendentes foram extraídos do *Copenhagen City Heart Study*. A população desta cidade está sendo observada há vários anos nesse grande projeto de pesquisa. A medida da circunferência abdominal, como a medida da Pressão Arterial e do Colesterol sanguíneo, são um determinante de risco para ataques cardíacos e por isso objeto da observação. Quando os pesquisadores foram analisar o perímetro do abdome no grupo de pacientes que tinha o hábito regular de tomar diferentes tipos de bebidas alcoólicas encontraram este instigante dado: os que bebiam vinho diminuíam a circunferência abdominal, ao contrário dos que tomavam cerveja e destilados. Outros estudos, como feito pelo Dr. Yoshikawa mostraram que alguns dos polifenóis, que existem em quantidade apreciável no vinho, destroem gorduras por inibição de enzimas metabolizadoras de gordura como a lipase pancreática, a lipase lipoprotéica e a glicerofosfato desidrogenase.

É por isso tudo que eu penso que o vinho é um alimento que foi concebido pelos deuses para enaltecer a saúde, a beleza e o espírito da mulher.

VINHO – O MELHOR AMIGO DO HOMEM

Alguns julgam que o melhor amigo do homem é o cão. Eu acho que é o vinho.

O vinho, diferente do cão, lhe proporcionará bons momentos mesmo que você não lhe dispense carinho e atenção. O cão lhe retribui a amizade. Se você for hostil com ele, ele não será seu amigo.

O vinho é uma bebida companheira. Vejam. Que outra bebida se não o vinho pede a companhia de outra(s) pessoa(s)?

Destilado, cerveja ou refrigerante são fáceis de beber sozinho; mas vinho não. O vinho é aliado de uma boa conversa. Existe mais conhecimento dentro de uma garrafa de vinho do que se pode imaginar. Não é comum e nem agradável abrir uma garrafa de vinho para beber sozinho. Já com outra bebida isso não é tão difícil.

Que outra bebida se não o vinho pede a companhia de uma boa comida? Não é agradável beber vinho sem comer algo. Já com outras bebidas o alimento pouco importa. O néctar dos deuses é capaz de agregar muito a um prato. Os ingredientes da culinária ganham expressão quando combinados com vinho. Uma comida, quando acompanhada de vinho, ganha mais sabor e nos dá mais prazer. Vinho e comida foram feitos um para o outro.

Que outra bebida se não o vinho se beneficia da companhia da água? Imagine beber refrigerante, cerveja e mesmo destilado com água... O vinho não se incomoda com o acompanhamento da água. Antes pelo contrário. É a única bebida que fica muito bem acompanhada com a água. E a água (com ou sem gás) ganha importância quando acompanha o vinho. Deixa de ser apenas um líquido composto de hidrogênio e oxigênio, transparente, sem cor, aroma e sabor e ganha status.

Que outra bebida se não o vinho é capaz de proporcionar tantos benefícios para a saúde? Centenas de milhares de estudos científicos quebraram um paradigma. Até há cerca de 20 anos atrás se dizia que beber vinho (e outras bebidas alcoólicas) era tão prejudicial para a saúde quanto fumar cigarro. Hoje as evidências científicas mostram que o vinho, se bebido com moderação quando não há contraindicação, faz parte de um estilo de vida saudável.

Que outra bebida se não o vinho pede a companhia da moderação? Vinho só se desfruta com moderação. O abuso é desagradável. Não faz bem nem ao corpo nem ao espírito. É

incomum alguém embebedar-se com ele. Também não é corriqueiro se ver discussão entre pessoas que o bebem. Já tudo isso não se pode dizer de outras bebidas alcoólicas.

Que outra bebida se não o vinho se acompanha invariavelmente da alegria? Ele atrai a alegria. Ameniza a tristeza e valoriza os bons momentos. Você já viu alguém que bebeu vinho “curtindo fossa” ou “de baixo astral”? Isso possivelmente porque os vinhos têm um alto teor de triptofânico, que é um precursor da serotonina. Esta é o neurotransmissor que está diminuído no cérebro das pessoas que sofrem de depressão. O vinho é um companheiro que traz alegrias.

O vinho é uma bebida companheira. Ele favorece a um estilo de vida mais saudável, prazeroso e induz à sensatez. Todas essas são atitudes de um verdadeiro amigo.

VINHO, ÁLCOOL E ÁLCOOLISMO

O alcoolismo é um problema mundial e traz graves prejuízos pessoais, familiares, sociais, trabalhistas, previdenciários e de saúde. Estima-se que de 10 a 12% das pessoas no mundo apresentem consumo abusivo de álcool (mais do que 40 gramas por dia). É possível que estes dados sejam superestimados porque alguns dos estudos com essa finalidade consideram pessoas que consomem essa dose em um único dia da semana. Parte significativa dos bebedores pesados terá problemas pelo uso abusivo do álcool; mas não todos. Supõe-se que apenas de 4 a 5% das pessoas tenham algum tipo de problema por esse tipo de consumo.

Esses números, embora relevantes, são menos significativos quando se consideram as principais causas de morte. A mortalidade devida ao consumo de álcool, segundo relatório da Organização Mundial de Saúde, é menos expressiva que as mortes causadas pela hipertensão arterial, consumo de ci-

garros, colesterol elevado, desnutrição, sexo não seguro, baixo consumo de vegetais, obesidade e até mesmo o sedentarismo.

Documentos da Organização Mundial de Saúde, da Comunidade Europeia e da Organização Pan-Americana de Saúde não fazem distinção entre os diferentes tipos de bebidas. Mas elas existem e são significativas. No Brasil, por exemplo, o consumo de álcool se dá 10 vezes mais na forma de cerveja e destilados do que de vinho. Do mesmo modo que os analgésicos, as bebidas alcoólicas têm diferenças entre si. O Ácido Acetil-Salicílico (Aspirina®), a Dipirona (Novalgina®) e o Paracetamol (Tylenol®) são todos analgésicos, mas com metabolismo e para-efeitos diferentes. Do mesmo modo, vinho, cerveja e destilados são, todos, bebidas alcoólicas, mas com comportamentos diferentes. Vários estudos na literatura científica mostram diferenças importantes entre benefícios e danos causados por vinho, cerveja e destilados. Mais adiante comentarei alguns.

Considera-se a dependência do álcool como uma doença crônica e incurável, que pode ter longos períodos de remissão. Ela não depende apenas do mau hábito de beber compulsiva e exageradamente. Já são conhecidos vários genes que estão relacionados com o vício em geral e com o alcoolismo especificamente. Um recente estudo feito na Suécia sugere que também um hormônio tenha relação com o vício de consumir bebidas alcoólicas.

Um grupo de cientistas da Universidade de Gotemburgo, na Suécia, liderados pela Dra. Elisabet Jerlhag num artigo publicado pela revista *Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America* afirmam que o hormônio grelina pode ter uma relação íntima com o alcoolismo.

A grelina foi descoberta em 1999 por japoneses e posteriormente associada à sensação de fome por cientistas britânicos. Ela é produzida principalmente pelo estômago,

mas também, em menor quantidade, pelo sistema nervoso central, rins, placenta e coração. A ausência de alimentos no estômago o estimula a produzir este hormônio que entra na circulação sanguínea. Quando o sangue chega ao centro da saciedade e da recompensa no cérebro com uma concentração alta de grelina o cérebro responde com a sensação de fome; quando a concentração de grelina no sangue é baixa o cérebro responde com a sensação de saciedade. As cirurgias para tratar obesidade mórbida reduzem o estômago e com isso a produção de grelina. Esse é um dos mecanismos pelo qual esse tratamento age.

A equipe da Dra. Elisabet injetou grelina no centro da recompensa no cérebro de ratos e com isso eles diminuíram o consumo espontâneo de álcool em 45%. Mais importante que isso: o estudo mostrou que bloqueando os receptores cerebrais da grelina era suprimida a sensação de recompensa. Os efeitos da recompensa são uma importante parte do processo da dependência. Um medicamento que bloqueie os receptores da grelina poderá ser uma poderosa arma no combate do alcoolismo.

O Dr. Becker e colegas do Centro de Estudos Populacionais Prospectivos de Copenhague, Dinamarca, avaliando 30.630 pessoas concluíram que, bebendo a mesma quantidade de álcool, os bebedores de vinho têm chance significativamente menor de desenvolver cirrose que os bebedores de cerveja e destilados.

O Dr. Groembaek e colegas do Instituto Nacional de Saúde Pública de Copenhague, Dinamarca, em análise de mais de 10.300 pessoas com hábito de ingerir bebidas alcoólicas, concluiu que: “os bebedores moderados de vinho têm menor risco de se tornarem bebedores abusivos e bebedores problema do que os que bebem cerveja e destilados e isso se reflete na morbimortalidade”.

O Dr. Smart e Dr. Walsh, com o objetivo de avaliar as diferentes bebidas alcoólicas no comportamento problema de adolescentes, analisaram os dados de 1.557 estudantes consumidores de bebidas alcoólicas que constavam nos dados do levantamento de usuários de drogas de Ontário, Canadá, no ano de 1991. Eles encontraram comportamento delinquente apenas nos bebedores de cerveja e destilados. Mesmo assim quando consumiam mais que cinco doses por dia (o equivalente a mais de 40 g de álcool). Na opinião deles “o vinho parece ser a bebida da moderação”.

O mesmo Dr. Smart, em 1994, fez outro estudo interessante, que visava ver o impacto dos diferentes tipos de bebidas em bebedores pesados. Esse estudo incluiu 8.758 pessoas no Canadá. Ele concluiu que quem toma vinho sofre menos intoxicações pelo álcool e tem menos problemas pelo álcool que os que bebem cerveja e destilados, para quantidades equivalentes de álcool. Esses dados independiam do sexo, idade, quantidade e frequência de ingestão. Ele ainda salienta que as pessoas que bebiam vinho o faziam geralmente com as refeições, o que torna mais fácil controlar o excesso de ingestão e diminui a concentração de álcool no sangue e nos tecidos.

Esses achados motivaram o Dr. Smart a publicar em 1996 um novo estudo. Agora analisando o comportamento e as consequências sociais do consumo das diferentes bebidas alcoólicas. Ele chegou a algumas conclusões interessantes: destilados e cerveja causam mais problemas sociais e comportamentais que o vinho; brandi, em mesmas doses de álcool, causa mais respostas agressivas e emocionais que a cerveja e o vinho; o consumo de destilados aumenta a concentração de álcool no sangue mais rápido que a cerveja; para uma mesma tarefa e uma mesma dose de álcool, a cerveja causa menos dano que o brandi; os bebedores de cerveja foram mais sujeitos a problemas de trânsito. O pesquisador sugere que se façam mais estudos para comprovar os seus achados.

O Dr. Grunewald e colegas do Centro de Pesquisas de Prevenção, na Califórnia, analisaram as mortes por cirrose num período de 12 anos em 50 Estados dos Estados Unidos da América, considerando as diferentes bebidas alcoólicas. Eles encontram uma taxa aumentada de mortalidade por cirrose apenas para bebedores de destilados.

Outro estudo curioso foi desenvolvido pelo Dr. Bode e colegas da Universidade de Hohenheim, Stuttgart, Alemanha. Ele constatou que as pessoas que comem carne de porco e bebem cerveja têm aumentada a chance de desenvolver doença hepática pelo álcool. Por outro lado, os que bebem vinho e comem carne de porco têm uma proteção para desenvolver esse tipo de doença.

O vinho se mostra, em estudos observacionais, como a bebida que menos causa problemas pelo álcool. A Dra. Agnes Simnonyi e colegas do Departamento de Bioquímica e Farmacologia da Universidade de Missouri, Columbia, USA, sugerem que essa proteção se deva aos polifenóis do vinho que inibem alguns dos efeitos danosos do álcool.

Isso de certo modo foi confirmado pelo Dr. Sillanaukee e colegas da Escola de Medicina de Tempere, Finlândia. A dosagem de Transferrina com Deficiência de Carboidrato é um excelente marcador de dano orgânico pelo álcool. Esses pesquisadores estudaram pessoas divididas em quatro grupos. Um deles recebeu apenas água e foi o grupo controle. Os outros três grupos receberam vinho, cerveja e destilados numa dose equivalente a 40 g de álcool diário. No início e depois de 12 semanas todos tiveram dosada a sua Transferrina com Deficiência de Carboidrato. Ao final das 12 semanas o grupo que recebeu água teve valores inalterados; os grupos que receberam cerveja e destilados aumentaram e o grupo que recebeu vinho diminuiu!

É certo que a ingestão abusiva de bebidas alcoólicas causa danos orgânicos, sociais, familiares e profissionais. E eles não valem a pena! Toda pessoa e instituição séria deve se posicionar firmemente contra. Mas também, tão desaconselhável como recomendar bebidas alcoólicas para todas as pessoas é omitir que a ingestão leve e moderada, regular, junto com os alimentos, por quem não tenha contraindicação ao consumo de álcool traz benefícios para a saúde.

Do mesmo modo é importante considerar que as bebidas não são todas iguais (como os analgésicos!). O vinho, ao que tudo indica, é a bebida alcoólica mais amistosa.

O alcoolismo é uma situação clínica nefasta e de difícil controle que assombra todo aquele que tem o hábito regular de consumir bebidas alcoólicas. O conhecimento científico acumulado até aqui não é suficiente para vencê-lo. Já sabemos que ele não depende apenas de fatores ambientais. Há evidências de que fatores genéticos e agora hormonais tenham papel relevante nessa doença. O melhor que temos a fazer é preveni-lo. Para isso é importante a abstenção ou o consumo moderado, preferentemente junto com os alimentos e controle médico semestral.

VINHO PARA ALCOÓLATRAS NA RÚSSIA

O alcoolismo é uma doença complexa e incurável. Por isso preocupa os agentes de saúde há tanto tempo. Os alcoólatras podem ter longos períodos de remissão e até morrer de outra causa, mas nunca se livram desse problema. Terão sempre que se manterem vigilantes e em tratamento.

O alcoolismo é um mal incurável por ser complexo. “Não se torna alcoólatra quem quer” já advertia E. Régis no *Manual Pratique de Medicine Mentale, Doin, Paris, 1982*. Menos de um terço dos bebedores habituais se tornam alcoólatras. Portanto não se pode atribuir apenas ao consumo abusivo de álcool a

causa deste mal. Ela implica em vários aspectos. Para ser um bebedor problema, além da ingestão regular e abusiva de etanol concorrem outros importantes fatores como os genéticos, sociais, familiares, biológicos e psicológicos. O indivíduo, para se tornar alcoólatra, necessita ter uma predisposição genética que deve ser ativada por fatores ambientais.

A Rússia, há vários séculos, tem sérias preocupações com o alcoolismo, que lá é quase que exclusivamente pelo consumo abusivo de vodka. São tidos como fortes indutores desse consumo alto as seguidas lutas revolucionárias, três guerras sucessivas e o hábito centenário dos russos de produzir e beber muita vodka em eventos sociais e familiares. Antes da I Guerra Mundial, um terço de todo o dispêndio do governo russo era coberto com o que arrecadava das empresas que produziam vodka. É necessário lembrar que, além da produção clandestina, a produção familiar não era tributada. Na Rússia, após a II Guerra Mundial, as internações psiquiátricas por alcoolismo quadruplicaram. Isso nos dá uma idéia da dimensão do problema (produção da bebida e doença crônica incurável).

Entre os anos de 1935 e 1937 o consumo anual *per capita* de vodka na Rússia era de 3,90 L e o de vinho 0,98 L. Neste período o consumo anual de álcool puro *per capita* era de 2,80 L, o equivalente a 2.240 g de álcool por pessoa por ano. O governo russo, que tinha o controle centralizado das informações de saúde e dos serviços de educação e propaganda, resolveu adotar algumas medidas para reduzir a magnitude desse problema de saúde, social e financeiro. Ele fez campanhas educacionais, restringiu a comercialização de vodka em locais públicos (o que foi difícil de acontecer e controlar), aumentou o preço do litro da vodka de 2,50 para 4,00 rublos e do vinho de 1,00 para 2,50 rublos. A intenção era inibir o consumo de vodka em detrimento do de vinho. Com isso a produção de vinho na Rússia aumentou de 1940 para 1960 em

mais de 400% (de 190.695.000 L para 770.680.000 L). Com essas medidas o consumo anual *per capita* de vodka entre os anos 1948 e 1950 caiu para 2,80 L e o de vinho aumentou para 1,29L. Isso resultou numa redução de 34% do consumo *per capita* de álcool puro, que passou a ser de 1,85 L, o equivalente a 1.480 g de álcool *per capita*.

As medidas adotadas pelo governo russo, que incluíram o incentivo do consumo de vinho em detrimento do de vodka, literalmente diminuíram o peso do alcoolismo na Rússia.

VINHO PARA ALCOÓLATRAS NO CANADÁ – UM NOVO TRIUNFO DE BACO

O consumo abusivo de bebidas alcoólicas mata cerca de 1,8 milhões de pessoas por ano no mundo, conforme dados de 2004 da Organização Mundial da Saúde. Estima-se que 76,3 milhões de pessoas no nosso planeta apresentem problemas pelo excesso de álcool. Isso nos dá bem a dimensão do problema dessa doença crônica e incurável que é o alcoolismo.

Os problemas relacionados ao consumo abusivo de álcool, embora menos expressivos que os causados pela Pressão Arterial alta, consumo de cigarros, colesterol elevado, desnutrição, sexo não seguro, baixo consumo de vegetais, obesidade, desnutrição e até mesmo o sedentarismo (todas as situações clínicas mais fáceis de resolver), são relevantes e devem preocupar todos os que têm responsabilidade e preocupações sociais.

Pesquisadores da Universidade de Ottawa fizeram um interessante estudo com alcoólatras que viviam nas ruas dessa cidade. Essas pessoas eram na maioria brancos (94%) e homens (88%). Tinham em média 51 anos de idade e 35 anos de alcoolismo. Sessenta e cinco por cento tinham desfeito o casamento, 71% tinham familiares alcoólatras e só 24% conseguiram chegar às Universidades. Consumiam em média 638,4 g de álcool por

dia, destilados na grande maioria. Quase a totalidade deles já tinha tentado a abstinência ou tratamentos de desintoxicação, sem sucesso – o que bem evidencia o caráter crônico e incurável dessa doença. Essas pessoas são usuárias frequentes dos serviços de saúde e têm seguidas passagens pela polícia.

Esse é, portanto, um grupo populacional bastante representativo de alcoolistas para um estudo de intervenção.

Os pesquisadores ofereceram aos participantes do estudo uma dose de até 140 ml de vinho de hora em hora entre as 7 e 22 horas, durante os 7 dias da semana. Essa foi a única intervenção. Todos que entraram no estudo foram acompanhados por 5 a 24 meses.

Os resultados foram impressionantes: o consumo médio de álcool por dia caiu para 116,2 g – uma redução de 5,5 vezes! Ainda diminuíram em 60% as passagens dessas pessoas pelos hospitais da cidade e em 50% os incidentes com a polícia. A totalidade abandonou o comportamento destrutivo, com melhora significativa na higiene, alimentação e qualidade do sono.

A provável explicação para esses resultados vem da Dra. Agnes Simnonyi do Departamento de Bioquímica e Farmacologia da Universidade de Missouri – Columbia, que em um de seus estudos concluiu que “os polifenóis do vinho inibem alguns dos efeitos nocivos do álcool”.

Essa medida não curou o alcoolismo dessas pessoas, nem mesmo reintegrou-as totalmente na sociedade, mas, sem dúvida alguma melhorou a qualidade de vida delas e diminuiu muito o custo social deste sério problema.

VINHO PARA ALCOÓLATRAS NA RÚSSIA⁹⁹

O alcoolismo é um problema sério no mundo todo. Mas na Rússia parece ser pior.

Os russos enfrentam problemas graves pelo alto consumo de vodka. Ao longo de toda a sua história tem sido assim. Hoje ainda sofrem importantes danos econômicos, sociais e de saúde por isso. O consumo *per capita* de álcool puro nesse país chega a 15,7 litros por ano, conforme dados de 2006. Isso é mais de três vezes e meia a média mundial. A maior parte desse consumo é de destilados, quase exclusivamente vodka. Isso o coloca como 4º país que mais consome bebidas alcoólicas no mundo e o 1º em consumo de destilados, de acordo com a Organização Mundial de Saúde. As consequências disso são mortais. A expectativa de vida de um homem russo é de apenas 59 anos. Isso é menor do que países como Bangladesh e Cazaquistão. A mortalidade na Rússia entre as idades de 15 e 54 anos é 5 vezes maior para os homens e 3 vezes maior para as mulheres se comparados com dados da Europa Ocidental. Esses dados são de um estudo publicado na revista médica *The Lancet* em 2009. Apesar de ser considerada uma nação de alto desenvolvimento humano, de acordo com os últimos dados do IDH (Índice de Desenvolvimento Humano), a Rússia tem a 128^a posição quanto à expectativa de vida.

Essa catástrofe tem relação direta com o consumo abusivo de vodka. Consumo este que aumentou em relação à década de 1990, em que pese aqueles anos terem sido mais difíceis para os russos. O governo russo é parcialmente responsável por isso. A produção e comercialização de vodka na Rússia era monopólio do Estado até 07/07/1992. Ainda hoje a estatal Rossspiritprom controla 60% do mercado. O governo russo arrecada cerca de 2 bilhões de dólares anualmente com o comércio da vodka. Isso é mais do que o governo brasileiro recolhe com o cigarro.

O atual presidente russo Dmitry Medvedev resolveu enfrentar esse trágico problema da maneira clássica. No início de 2010 adotou as medidas recomendadas pela Organização Mundial de Saúde para reduzir o consumo de bebidas alcoóli-

cas: duplicou o preço mínimo da vodka, proibiu a propaganda, fez leis mais duras para os motoristas embriagados e restrin-
giu a comercialização. Proibiu a venda de bebidas alcoólicas entre as 22 e 8 horas. O próprio presidente avaliou os resul-
tados dessas ações: “Para dizer a verdade, acho que não houve
nenhuma mudança. Nada ajudou”. É bem possível até que ele
pense que tenha piorado. Na verdade, essas medidas aumenta-
ram as vendas ilícitas de vodka e diminuíram a popularidade
e arrecadação do governo.

Em uma declaração recente, Dmitry Medvedev afir-
mou que o consumo de vinho deve ser incentivado em seu
país como forma de combater os problemas do alcoolismo.
A afirmação dele muito provavelmente se deve a falácia das
medidas até aqui adotadas e a uma experiência bem-sucedida
que a Rússia teve após a II Guerra Mundial. Nessa época as
internações psiquiátricas por alcoolismo quadruplicaram no
país. Isso nos dá a dimensão do problema social, econômico e
de saúde pelo qual a nação passava.

Entre os anos de 1935 e 1937 o consumo anual *per capita*
na Rússia era de 3,90 litros de destilado (fundamentalmente
vodka), de 0,98 litros de vinho e 2,80 litros de álcool puro,
considerando todas as bebidas alcoólicas, conforme dados do
Soviet Statistical Yearbook. O governo então tomou atitudes
visando diminuir o consumo de vodka e aumentar o de vinho.
Para isso fez campanhas educacionais, restrin-
giu a comercialização de vodka em locais públicos (o que foi difícil de
acontecer e controlar), aumentou o preço do litro da vodka
de 2,50 para 4,00 rublos e diminui o preço do vinho. Com
essas medidas entre os anos 1948 e 1950 o consumo anual *per*
capita de vinho aumentou para 1,29L, o de vodka caiu para
2,80 L e o de álcool puro 1,85 L. O aumento de consumo de
vinho em detrimento do de vodka levou a uma redução de
34% do consumo *per capita* de álcool puro. Isso resultou numa
importante melhora dos indicadores sociais e de saúde. Essa

ação, embora não tenha resolvido o problema do alcoolismo, diminui sobremaneira os prejuízos decorrentes dele.

O vinho não é remédio para a dependência do álcool, mas tem se mostrado útil para diminuir os danos sociais, econômicos e de saúde advindos do mau uso das bebidas alcoólicas. Sobretudo quando outras medidas falham.

JAIRO MONSON

É médico cardiologista. Como bom gaúcho, é um entusiasta do valor do vinho na saúde humana e em nossa cultura gastronômica. Já foi palestrante em diversos eventos sobre os benefícios do vinho.

O VINHO COMUM E O COMUM NO VINHO

Leonardo Kussler

INTRODUÇÃO

A relação entre filosofia e vinho é inegável e milenar. Há muitas histórias e muitos relatos acerca da inspiração contemplativa que essa delicada bebida fermentada proporciona quando ingerida em doses parcimoniosas. O vinho, assim como as teorias filosóficas, pode ter uma composição mais simples ou complexa, e isso se deve especialmente ao *terroir* no cultivo de uvas e ideias. Aliás, não só à filosofia o vinho se presta na função de animação e entusiasmo intelectual, criativo e existencial; para adultos, quando bebido moderadamente, o vinho atua como um verdadeiro *atíçador poético*. Apesar de ser uma bebida que pode ser apreciada individualmente, uma garrafa de vinho sugere e convida mais *convivas*, isto é, tende a ser melhor apreciada na presença e companhia de outras pessoas, o que indica um elemento *comunal* da bebida.

Na primeira seção, meu objetivo é tratar sobre o *vinho comum*, enfatizando algumas simbologias acerca da bebida e seu uso ritualístico milenar na cultura ocidental. Ao abordar o modo como os filósofos antigos bebiam vinho misturado com água, mostro que o *vinho bom* era sempre diluído em água, pois isso denotava equilíbrio, retidão de caráter e mantinha as pessoas menos intoxicadas por mais tempo. Ainda sobre a perspectiva do que seja um *vinho comum*, destaco o caráter subjetivo do gosto ao apreciar o vinho, de modo que um vinho

simples pode ser um ótimo vinho para diferentes paladares. Não se trata, pois de uma discussão do tipo *alta/baixa cultura*, pois o objetivo é justamente mostrar que o que transforma um vinho comum em um *bom vinho* é um conjunto de interações, experiências subjetivas e momentos compartilhados, e não apenas elementos físico-químicos objetivos. Sobre a produção do vinho, destaco o empenho humano e cultural do cultivo da uva ao processamento e o envelhecimento da bebida, mostrando em que medida se fermenta a bebida de um modo similar à fermentação de ideias filosóficas em busca do aprimoramento de um produto e/ou existencial.

Na segunda seção, meu propósito é explorar a *função social* do vinho, que é uma bebida que convida as pessoas a se unirem em nome de um banquete comunal, uma reunião de pessoas dispostas a conversar e discutir sobre diferentes temáticas, fermentando ideias, ruminando argumentos e *convivendo contemplativamente*. Tanto a partir dos utensílios de cerâmica nos quais o vinho era armazenado e, posteriormente, fracionado em vasilhames menores que passeavam à mesa quanto pela ideia de banquete, que sempre era pensado para reunir pessoas, não como evento individual. O ato de *beber socialmente* é abordado aqui como modo de instituir-se uma celebração conjunta, uma espécie de *comunhão* que permite que pessoas confluam em um mesmo líquido. Ao tratar da relação comunal do ser humano com o vinho, também abordo alguns elementos da integração do ser humano com as videiras, no âmbito do *terroir*, que se forma não apenas pelas condições físico-químicas-ambientais, mas também culturais de determinada região. Por fim, argumento que, pelo fato de o vinho ter uma tendência comunal, isso permite pensar que é possível pensar em uma *filosofia do comum* a partir de eventos catalisadores, permitindo que se crie uma sensação de *copertencimento e ser-com* diferentes pessoas que *coabitam e demoram-se* em um espaço e momento.

ACERCA DA FERMENTAÇÃO DE UVAS, IDEIAS E O VINHO COMUM

Há uma grande discussão sobre a origem e o início do cultivo de uvas para produção de vinho na história humana. As pesquisas mais recentes indicam que pedaços de jarros de cerâmica com vestígios de vinho de cerca de 6.000 a.C. foram encontrados ao sul de Tiblissi, na Geórgia (Curry, 2017). Isso muda totalmente o eixo de como se entende acerca do que pensavam e de como agiam os seres humanos há mais de 8.000 anos, normalmente descritos como primitivos e/ou rudimentares. Já nessa época e longe das terras mediterrâneas, havia, pois, dedicação no plantio e no processamento de uvas com clara intencionalidade de se produzir vinho para ser ingerido e celebrado. Certamente, humanos capazes do fabrico de vinhos conservados em ânforas enterradas produziam mais do que *vinhos simples*, pois também tinham capacidade de contemplar e dar vazão não apenas aos líquidos fermentados, mas a ideias e explicações de mundo.

Partindo do pressuposto ocidental, contudo, fala-se muito da relação do vinho com as celebrações ao deus Dionísio. Das inúmeras discussões derivadas a partir daí, gostaria de me concentrar em algumas relações que julgo pertinentes. 1) Há uma simbologia muito interessante na figura de Dionísio, que representa o vinho, o teatro, os ritos e as celebrações. Dionísio é uma figura peculiar por vários motivos, mas especialmente por simbolizar a perda do controle, por ser o último dos deuses a ser aceito no Olimpo, por ser o único deus filho de uma mortal e por ter uma relação próxima com Hermes, sendo *dos mais próximos aos humanos* (Guirand, 1987). 2) Há uma questão importante também na figura do bode ou da cabra, que, em grego, encontra em *τράγος* (trágos) uma de suas definições. É daí que surge o termo *tragédia*, junção de *τράγος* + *ῳδή* (tragos + oidé) – bode e música –, seja pelas representações comuns de Dionísio em meio a bodes/cabras e *σάτυρος* (sáturos), se-

res mitológicos com corpo metade humano e metade bode, presentes em meio ao culto dionisíaco. 3) Ainda sobre os animais caprinos, há duas palavras que permeiam a vinicultura, a saber, *ἀσκός* (askós) e seu equivalente latino, *utre*, que significam *pele* ou *couro em formato de barriga*; em outras palavras, a origem de *odre*, o recipiente feito de pele de caprinos para transportar vinho e outros líquidos.

Após uma pequena digressão tragicamente caprina, volto à discussão da filosofia em sua relação ao vinho. A propósito, sobre a palavra vinho, há dois termos gregos usados para diferenciá-lo temporalmente e em termos de formalidade: *οἶνος* (oínos) é o termo para *vinho* do grego antigo, usada, atualmente, em um contexto mais formal; *κρασί* (krasí), por sua vez, é a palavra do grego moderno, usado especialmente para se falar *vinho* no contexto informal. Mas não falo desses termos à toa visto que o termo *κρασί* (krasí) é derivado de *κράσις* (krásis), isto é, a mistura, pois o vinho era misturado na *κρατήρ* (kratér), um vaso de cerâmica grande onde se misturavam vinho e água. Quando, na *Ilíada* de Homero (1920), lemos que os soldados relaxam bebendo *vinho doce como mel*, *μελιηδέα οἶνον* (meliédéa oínōn), não significa, pois, que bebiam um *vinho suave*, mas um vinho de boa qualidade ou um vinho equilibrado com o sabor ocre da água. É interessante notar que, até hoje, costumamos dizer que um vinho ruim é azedo ou está *avinhagrado* – especialmente pelo fato de que o vinho, quando passa do ponto, torna-se vinagre –, mas quando um vinho é bom, dizemos que é adocicado ou que *desce redondo*, não agredindo a boca, mesmo sem a harmonização com comidas adequadas.

Imagino que boa parte das pessoas que se interessam por filosofia já deve ter ouvido a história do diálogo platônico chamado *Banquete*. Esse diálogo trata sobre o amor, mas, em si, é uma narrativa em meio a uma grande festa em que

pessoas se divertem enquanto bebem muito vinho.⁴³ Como boa parte da ética presente na filosofia antiga, o *prazer* figura como elemento essencial no modo como é possível bem viver (Tarrant, 2008). No *Filebo*, por exemplo, aborda-se o tema da ética enquanto *dialética existencial entre prazer e saber*, isto é, uma boa vida estaria na boa *mistura* (*μεικτὸν* = meikton) entre o *prazer* (*ἡδονή* = hēdoné) e *saber* (*ἐπιστήμη* = epistémē) (Plato, 1910). Acerca do conceito de *ἡδονή* (hēdoné), vale ressaltar que, curiosamente, um dos termos correlatos, a *saber*, *ἡδύς* (hēdýs), significa tanto *prazeroso* como também a característica de algo que é *doce*. Nesse sentido, retomo a discussão do parágrafo anterior: um vinho bom pode ser simples, aos olhos dos críticos e/ou *connoisseurs* da bebida, pois o que realmente importa é o fato de a bebida trazer *prazer e ser doce* para quem a desfruta.

A propósito do gosto, a maioria dos críticos e degustadores de vinho defende que o gosto é meramente subjetivo, é uma questão de gostar ou não de determinada uva, de determinado ano ou safra de um vinho, de modo que é incorreto deixar-se convencer quando você simplesmente não apreciou totalmente um vinho, pois *não há certo ou errado* nesse âmbito (Smith, 2007). É claro que há elementos objetivos, químicos e sensoriais que indicam qualidade em um vinho, mas isso não se transfere em sua integralidade aos diferentes gostos adquiridos e à associação de prazer em cada uma das pessoas que degusta um determinado vinho. Além do mais, um dos pontos do presente texto é mostrar que o adjetivo *comum* não significa necessariamente algo ruim, por isso minha insistência em que um vinho simples pode ser, sim, um vinho excelente.

⁴³ Apenas a título de curiosidade, gostaria de destacar que Kierkegaard (2013) tem uma obra chamada *In vino veritas* que é uma versão adaptada do *Banquete* platônico, na qual o autor dinamarquês defende que o amor mundano, carnal, não é apenas uma etapa anterior e preparatória para um modo de vida religioso, mas o processo pelo qual a existência humana, em sua contingência, mistura-se ao seu caráter divino (Furtak, 2010).

Se pensarmos, por exemplo, no *design* minimalista da escola Bauhaus, a simplicidade significava utilização de materiais industriais diferentes, projetos sem detalhes decorativos e formas geométricas mais básicas para tornar o ambiente mais funcional (Anker, 2010).

Como indica o título desta seção, podemos afirmar que há uma relação antiga e constante entre vinho e filosofia, entre beber vinho e diálogos filosóficos, entre a fermentação da uva e a fermentação de ideias. A fermentação, por sinal, leva tempo, e o vinho é uma bebida que se modifica e se amplifica ao longo do tempo – o vinho envelhecido é um vinho *mais sábio* e introspectivo, um vinho *reservado*. Aliás, sobre o processo de manufatura do vinho, vale destacar que não se trata de uma bebida que ocorre naturalmente, mesmo com a incidência de uma fermentação natural no mosto de uvas. A criação ou o fabrico do vinho resulta de séculos de sabedoria sobre uvas em suas diferentes variedades, terrenos e climas mais propícios para cada tipo de uva, além de conhecimento científico, com milhares de iterações de tentativa e erro. Um enólogo – que estuda e gerencia toda a cadeia produtiva do vinho – privilegia a ocorrência de determinadas características em cada parte do processo de produção vinícola; trata-se da criação de um *artefato a ser apreciado esteticamente* (Crane, 2007).

O vinho, a bebida de uva fermentada, não é *descoberto*, mas *produzido*, cultivado por inúmeras intervenções (técnicas) humanas. Dizer que o vinho não é descoberto é reforçar a noção de que não se encontra vinho pronto e disponível para se beber na natureza, visto que é fruto de dedicação, de escolhas e de intencionalidade no cultivo das videiras, assim como na escolha das melhores condições favoráveis para deixar transparentar determinados aspectos na uva e, consequentemente, no vinho dela proveniente. O termo *terroir*, mencionado com frequência ao se falar das características únicas e regionais de

um vinho, expressa a interação e adaptação do ser humano com a sabedoria e o conhecimento sobre diferentes tipos de solos, que possuem texturas e drenagens variadas, proporcionando determinado acesso de água às videiras, assim como condições de relevo, altitude e exposição solar, que incidem diretamente no tipo de uva e no seu amadurecimento (Van Leeuwen, 2010). Há um conjunto de *práticas culturais* – portanto, não apenas científicas – que indicam como a videira será conduzida, quais tipos de poda serão utilizados, quantas uvas serão deixadas ou cortadas em cada cacho, assim como a fauna microbiológica do ambiente e do subsolo, o que influencia diretamente a qualidade do fruto.

Quando gostamos de um determinado tipo de vinho, há vários motivos que podem nos fazer chegar a essa conclusão. Pode ser que tenhamos uma memória afetiva de beber determinada taça de vinho em um evento familiar ou particularmente importante para nós. Outro motivo é o que chamamos de *gosto adquirido*, isto é, a capacidade de aprimoramento do paladar ao longo de inúmeras experiências com diferentes tipos de vinho que, com o tempo, nos levam a ter preferências. Aliás, voltamos a beber um mesmo vinho, em geral, por nossa vontade de compreender melhor as propriedades que fazem com que tenhamos tal experiência. Seguindo esse raciocínio, um vinho *bom* não necessariamente precisa ser um vinho caro e/ou reconhecidamente avaliado e chancelado por especialistas em vinhos. Talvez uma pessoa se encante em um vinho *Bonarda*, de Mendoza, não por suas qualidades físico-químicas, mas por ter ouvido falar que é a uva preferida do Papa Francisco, e isso não é um problema.

De acordo com minha experiência pessoal – que não serve de parâmetro a ser generalizado, apenas contextualiza a hipótese aqui indicada –, posso afirmar que um vinho jovem feito com uvas *Tannat*, por exemplo, por sua grande quantidade de tanino, dificilmente é muito apreciado por alguém que

segue uma dieta vegetariana ou vegana. Isso se deve ao fato de que, em geral, um vinho cuja uva impõe alto teor de tanino no processo de fermentação, torna-se bastante adstringente, com um sabor mais amargo, causando aquela sensação de *boca seca* em quem bebe (Rousserie *et al.*, 2020). Faz sentido que seja uma das uvas mais produzidas no Uruguai, seja pelo clima propício para o amadurecimento antes das chuvas de verão, assim como pelo fato de ser o país com maior consumo *per capita* de carne vermelha, que, em geral, apresenta um bom teor de gordura para harmonizar com tal vinho. Obviamente, há vinhos *Tannat* maravilhosos, envelhecidos em adega e amainados na mistura de outras uvas menos ácidas na composição do vinho, mas, por definição, trata-se de um vinho com as características aqui mencionadas.

Por fim, assim como no caso da já ultrapassada discussão entre *baixa cultura* e *alta cultura*, discutir sobre as diferenças entre *vinho comum* e *vinho extraordinário* – especialmente a partir do valor de mercado da bebida – é algo que não faz muito sentido. A principal justificativa é que, como tentei mostrar sob diferentes perspectivas, um vinho pode ser bom independentemente de seu valor agregado, do tipo de uva e da vinícola, por exemplo, a percepção subjetiva e o contexto são fatores mais preponderantes para tal análise. O vinho comum pode ser bom justamente por ser *ordinário*, por ser algo mundano e não divinizado, capaz de nos fazer fermentar ideias e partir da degustação do vinho. Na seção seguinte, discutirei acerca da experiência compartilhada que o vinho proporciona, o que chamo de *comum no vinho*, enfatizando de que o vinho se define como uma bebida com uma função social bastante proeminente.

ALGUMAS REFLEXÕES SOBRE O COMUNITÁRIO E O *COMUM* NO VINHO

Após o exercício fermentativo da seção anterior, na qual tratei de alguns pontos específicos acerca da relação de duas vias entre vinho e filosofia – do vinho aos representantes da filosofia e destes à bebida de uvas fermentadas –, nessa segunda parte, meu intuito é explorar especificamente o *papel social* do vinho e justificar por que se fundamenta enquanto bebida promotora do comum e do comunal. Assim, gostaria de recorrer novamente à narrativa do *Banquete* para lançar a premissa inicial de que *o vinho era misturado com água*⁴⁴ em um grande vaso de cerâmica com alças nas laterais chamado *κρατήρ* (kratér). Desse vaso maior, passava-se o vinho ao *κύλιξ* (kýlix), um recipiente em formato de bandeja com alças laterais, para que as pessoas, em um banquete, pudessem beber enquanto estivessem deitadas sem o risco de derramar a rica bebida. Também há a utilização do *κάνθαρος* (kántharos) – de onde vem nossa expressão *choveu a cántaros* –, um utensílio mais similar às taças de vinho modernas, com uma haste e uma base para apoiar o objeto em uma superfície plana.

Destaco dois elementos disso que falei até aqui: 1) o vinho era misturado com água para mitigar os efeitos inebriantes do vinho e manter convivas da celebração em um estado mais equilibrado; 2) o vinho era retirado de uma grande ânfora, passado a um vaso menor para só depois seguir às taças individuais, conforme um serviçal passava servindo para cada convidado. Há, pois, uma noção de que o vinho precisa ser

⁴⁴ A propósito da prática de se misturar água e vinho, gostaria de destacar que, além de expressar a filosofia do *autocontrole* e da *temperança* ao ingerir bebidas alcoólicas, tal prática também tinha um fundo sanitário de tirar o gosto da *água parada*, visto que a proporção era de, normalmente, 1 parte de vinho para 2-3 partes de água (Papakonstantinou, 2012). Há também a noção cultural de que ingerir o vinho *puro*, sem diluição em água, seria um comportamento reprovável, de pessoas que bebem apenas para intoxicar-se, o que seria uma afronta à ideia de banquetear-se e aproveitar as longas horas ao lado de amigos(as) e convidados(as).

aerado e/ou decantado, além do fato de que é distribuído e repassado às diferentes pessoas a partir de um grande *recipiente comunitário*. Há não apenas uma ideia de integração e de participação comunitária, mas uma *prática comunal* que é transposta pelo modo como eram projetados e dispostos os utensílios a serem utilizados. Obviamente, os gregos não foram precursores da noção de comer/beber a partir de utensílios compartilhados – há vários exemplos na história de vários outros povos que compartilham bebidas e comidas a partir de um utensílio comunitário no centro da mesa –, mas é interessante perceber que o próprio *design de banquetes* já era pensado para que o ato de beber fosse algo *compartilhado*, e não *individualizado*.

O vinho, por ser uma *bebida viva*, que está sempre em constante mudança de acordo com seu processo de alterações químicas por conta de seu amadurecimento, em um encontro social, atua também como um *personagem*, um *catalisador* de conversas, de discussões, de celebrações pela vida de pessoas que se juntam em torno de um interesse em comum. A frase *in vino veritas* – cuja tradução vagueia por algo entre *no vinho está a verdade* ou, na versão mais literária, *a bebida entra, a verdade sai* – não significa que o vinho carrega a verdade, visto que a verdade não se encontra na percepção de quem bebe, mas no que se *revela* por meio da bebida, com a língua solta e os ânimos mais tranquilos pelos efeitos do álcool. O vinho, como já mencionei acima, tem uma função social ímpar de fazer com que as pessoas falem mais, tenham mais confiança em si mesmas, além da boa vontade de quem bebe em conjunto e moderadamente. O ato de *beber socialmente* ocorre em outros âmbitos, como no pagamento de rodadas em um pub, para exercer a generosidade e para decidir em conjunto pela continuidade da beberagem ou não, visto que cada pessoa paga por uma rodada e, assim, a responsabilização fica dividida,

semelhantemente com o ritual da circulação de vinho nos banquetes gregos acima descrito (Scruton, 2007).⁴⁵

Aliás, ainda sobre a função social do vinho, gostaria de afirmar que não se trata apenas de um combustível para que se solte a língua e as convenções sociais/morais sejam relaxadas, mas opera também como *abertura para com o outro*. Quando bebemos com moderação, ao apreciarmos um bom vinho em boa companhia, temos a capacidade de desarmar nossas travas morais mais rígidas e sermos capazes de refletir sobre inúmeros aspectos de nossa própria existência em comunidade. Quando abro uma garrafa de vinho que considero especial, normalmente faço isso na presença de amigos(as) e/ou familiares, pois trata-se de um momento de celebração conjunta, de *comunhão*, de *coexistir*, de *ser-com* outros seres humanos. Assim, a garrafa, como no exemplo do recipiente de cerâmica grego, desdobra-se em várias taças com porções fracionadas oriundas de um mesmo *locus* originário, a garrafa, cuja tampa – de metal, com rolha de cortiça ou sintética —, quando aberta, preenche o ambiente com aromas, cultura e história proveniente de diferentes regiões do mundo. Uma garrafa de vinho conta a história de um povo, narra o plano do plantio e cultivo à fermentação e às escolhas enológicas, unindo, indiretamente, pessoas de diferentes partes do mundo que confluem em um mesmo líquido – uma vez produzido e a ser consumido.

Há também uma *relação comunal*, que ressalta o aspecto da discussão *comum no vinho* desta seção, no que se refere à interação do ser humano com as videiras. Tudo começa pela escolha do local, das características químicas do solo, da va-

⁴⁵ Apesar de não ser objeto do recorte deste texto, vale ressaltar que há várias menções e análises relativas ao vinho e os conceitos cristãos de *eu^χaristia* (eu^χaristia), *communio* e *sanguine Christi*, por exemplo, que tratam do momento de consubstancialização da bebida na celebração da missa em que o vinho simboliza a união e o sentimento de copertencimento de uma mesma unidade de fé (Scruton, 2012).

rição climática e térmica da região, do regime de chuvas, etc. Posteriormente, há o momento da escolha da variedade de uva a ser cultivada e a herança cultural a ser aplicada no seu manejo, que, em geral, acaba sendo passado de geração para geração, em um contexto familiar. Como já referido na primeira seção, a interação e integração do ser humano com a natureza, no contexto de *terroir*, é também uma forma de *ser-com* a uva, a terra e a cultura vinífera. Não é à toa que um vinho produzido em uma região rica em xisto é diferente de uma região arenosa, de uma região rica em granito, argilosa ou vulcânica, pois há um grande trabalho em harmonizar a variedade de uva com o solo com determinadas características químicas que realçam diferentes aspectos, como cor, desenvolvimento fenólico, concentração de açúcar e irrigação das videiras.⁴⁶ Há também uma relação harmônica e comunal entre seres humanos e o cultivo nos vinhedos no sentido de que identidades são formadas e relações históricas são socialmente compostas a partir de práticas e experiências compartilhadas nessas regiões (Benedetto; Carboni; Corinto, 2014).

Após a escolha da região, do solo e da variedade para cultivo, passando a colheita, há toda uma nova fase no que se refere ao processo de fermentação das uvas. Para iniciar este tópico, vale ressaltar que, além da preocupação dos sabores e aromas a serem equacionados nessa fase, há também uma preocupação com o gerenciamento de componentes que influenciam diretamente na saúde humana, o que inclui, por exemplo, o controle biotecnológico das cepas de bactérias responsáveis pela fermentação, proporcionando resultados

⁴⁶ Há textos críticos ao conceito mais amplo e irrestrito de *terroir*, mas que corroboram a informação de que, em determinadas condições – como secas, locais com clima mais tropical/quente –, o solo, a captação de água da chuva e o relevo da região são fatores importantes para o bom desenvolvimento de uvas e, consequentemente, boa matéria-prima para vinhos de qualidade (Huggett, 2006).

mais previsíveis e reduzindo drasticamente o risco de contaminação por outros micro-organismos (Chambers; Pretorius, 2010). A fermentação de ideias para saber como controlar o processo de fermentação do vinho também permite inibir certas características indesejáveis (*off taste*) no produto final, como a redução da acidez. O acompanhamento humano e o acúmulo de saberes ao longo de séculos são imprescindíveis para a produção de um vinho que agrega história, culturas e visões de mundo.

Assim como não se costuma beber vinho sozinho, por conta de sua natureza que tende à socialização descrita anteriormente, a produção vinícola também não é um trabalho individual. Para enfatizar novamente meu argumento do *comum no vinho*, gostaria de falar um pouco sobre a *filosofia do comum*. Na filosofia, há uma ramificação que se denomina *filosofia comunitária* ou *filosofia do comum*, que entende e propõe que a filosofia deve ser feita *com outras pessoas*, e não *para outras pessoas* (Lockrobin, 2020). Nessa perspectiva, reconhece-se que a filosofia, que também ocorre fora do âmbito acadêmico, é profundamente marcada por possibilitar diálogos interessados e interessantes com outras pessoas; dito de outra forma: *não há filosofia sem comunidade*, pois *estamos* em comunidade por meio do diálogo (Fulford, 2020). Conviver ou *viver-com* é propor-se a criar um *mundo comum*, que se opõe ao individualismo contemporâneo, que nos legou a um modo de vida mais competitivo e menos cooperativo; *viver-com* é criar vínculos com o outro (Garcés, 2013).

No mundo do vinho, é possível pensar em uma rede compartilhada de experiências, histórias, informações e saberes, pois compreender os tipos de vinhos, os métodos de manejo e produção, os sabores e aromas de determinadas safras, permite que tenhamos, enquanto pessoas que apreciam o vinho, mais satisfação e nos sintamos mais recompensados, melhorando nossas experiências e percebendo que isso está

disponível para outras pessoas (Smith, 2007). Quando juntamos pessoas que gostamos em volta da mesa, com um prato de comida e uma garrafa de vinho a serem compartilhados, há um sentimento de copertencimento e de uma experiência compartilhada entre quem participa do evento. Nesse exemplo, todas as pessoas podem comentar e compartilhar sobre suas impressões e percepções do vinho que bebem, que características identificam e a sensação que tais elementos causam. É claro que nem todas as pessoas têm interesse em *degustar*, isto é, *avaliar o sabor* daquilo que ingere com vagar, mas quem topa uma experiência mais complexa, acaba por permitir-se *habitar aquele momento ao demorar-se nele* (Kussler, 2023).

Aqui, gostaria de fazer uma pequena digressão proposta e falar de um projeto que venho realizando já há algum tempo e que inclui filosofia, vinho e o comum. Em minha pesquisa mais recente, realizei eventos de filosofia e vinho em um pequeno armazém da minha cidade. Nessa atividade, pude constatar que o simples ato de organizar um espaço, convidar pessoas, preparar a recepção e propor um tema para discussão de quem participa pode disparar e articular vários elementos do que discuti aqui. A ideia de um *bate-papo filosófico com vinho* atende a inúmeros propósitos, permitindo que pessoas já conhecidas se encontrem, pessoas desconhecidas passem a se conhecer e que vínculos sejam formados. Ao discutir sobre *a brevidade da vida*, de Sêneca, por exemplo, uma das pessoas que participava relatou um aspecto de sua vida na aposentadoria e de como sentia falta dos colegas de trabalho, que, por anos, foram amigos(as) que a cercavam, além de falar da dificuldade de fazer novas amizades com a idade já avançada, longe da cidade natal e tendo perdido amizades antigas por conta da finitude humana. O evento, realizado com alguma periodicidade, acabou servindo como *locus* para diferentes pessoas poderem se conectar, inicialmente, por meio de um gosto em comum – a apreciação pelo vinho –, que permitiu

que desfrutassem de um ambiente acolhedor e terapêutico. E não é a filosofia, desde seu princípio, um tipo de *θεραπεία της ψυχής* (therapeía tēs psychés), uma *terapia da alma*?

Por fim, ainda sobre a relação entre beber vinho e desenvolver o que podemos chamar de um *bem-estar comunal*, destacaria que o ato de reunir pessoas para compartilhar um bom vinho é mais do que apenas uma degustação amadora ou profissional: o vinho é um catalisador da reunião de pessoas, e o consumo moderado de vinho promove saúde e bem-estar (Fiore; Alaimo; Chkhartishvil, 2019). O ato de *comungar*, isto é, partilhar ideias, associar-se a um mesmo fim em um mesmo lugar, *partilhar* sentimentos e experiências, parece ser quase implícito e subsequente a cada rolha sacada ou tampa desrosqueada de uma garrafa de vinho. Se, na primeira seção, eu falava de diferentes modos de compreendermos o *vinho comum*, nesta seção, meu objetivo foi justamente mostrar o quanto há de *comum no vinho*, no sentido de tentar indicar que se trata de uma bebida sempre viva e que desencadeia, fomenta e dinamiza as relações humanas em conjunto. Em um mundo em que tudo tende ao individualismo e o *tempo de qualidade* é reduzido ao extremo em nome de uma produtividade exacerbada, talvez retomar práticas filosóficas ancestrais de pensar sobre nós mesmos, sobre os outros e tudo que nos circunda, em meio a um momento que permite desacelerar e melhor desfrutar da vida que temos em comum a outros seres (humanos e não humanos).

ÚLTIMAS GOTAS E SEDIMENTOS

Após ter discutido sobre diferentes aspectos do que se considera um *vinho comum* – inclusive invertendo a lógica de que isso seja sinônimo de falta de qualidade – e o que há de *comum no vinho*, da fermentação de uvas e de ideias, do elemento comunal e de reunião proporcionados pelo vinho, chegamos, metaforicamente, ao fundo da garrafa. Como últimas gotas,

gostaria de retomar os principais pontos discutidos nas seções acima desenvolvidas e deixar alguns *sedimentos* na reflexão de quem lê, ou seja, coisas a pensar para além deste texto.

Na primeira seção, fiz um pequeno sobrevoo histórico-filosófico sobre o vinho e tecí uma reflexão sobre diferentes modos de compreender a relação entre filosofia e vinho. Ao tratar sobre simbologias mitológicas e discussões etimológicas acerca da palavra *vinho* e de derivações desta, mostrei como a noção de *vinho comum* pode ser compreendida como sinônimo de um *vinho agradável*, e não necessariamente de menor qualidade. Ao rememorar o diálogo platônico *Banquete*, tratei, inclusive, da relação entre prazer, autocontrole e o hábito da mistura do vinho à água na cultura grega antiga. Ao falar da *fermentação das uvas*, metaforicamente, falei também de como o vinho costumeiramente esteve presente na intelectualidade filosófica, isto é, fomentando a *fermentação de ideias*. Ao evocar o conceito de *terroir*, busquei mostrar outros elementos que fazem parte do cultivo de videiras e da produção da uva, que englobam *práticas culturais*, além de técnicas agrícolas apropriadas. Também retomei, rapidamente, como há inúmeros elementos a serem considerados para avaliar um vinho e suas notas e características, explicitando que não há certo e errado na apreciação da bebida.

Na segunda seção, meu propósito foi tratar da passagem do *vinho comum* para o *comum no vinho*, isto é, expor em que medida há uma relação *comunal e comunitária* entre pessoas catalisada pelo vinho. Ao retomar alguns aspectos do próprio design de utensílios da Grécia Antiga, por exemplo, mostrei como estes eram projetados para propiciar o *compartilhamento* de vinho e de experiências com tal bebida a partir de um grande *recipiente comunitário*. Ao mencionar a função social da bebida, enfatizei o quanto a garrafa de vinho convida a celebrações, reunião de pessoas, diálogos e a partilha da bebida em taças individuais que decompõem a unidade da garrafa entre

as pessoas. Explorei, *en passant*, que, por deixar as pessoas mais relaxadas, ao beber vinho, abrimo-nos aos outros, pois passamos a ignorar algumas convenções sociais que, via de regra, nos reprimem e impedem uma conversa mais franca. Tratei também da relação entre ser humano e o cultivo da planta, da escolha de variedades com base na região de produção e no gosto local, argumentando que se trata de uma integração humano-natureza, um modo de *ser-com* a uva e seus derivados.

Por fim, destaco que é possível ver traços da *filosofia do comum* no âmbito da cultura do vinho, que compreende que vivemos em comunidade, e o vinho propicia a criação de vínculos e um *microcosmo comum*. O mundo do vinho possibilita a criação de redes, de relações e de trocas de experiências entre pessoas que compartilham da apreciação pela bebida e por tudo que ela proporciona, se consumida moderadamente. Ao degustar, avaliar o sabor e discutir com pessoas diferentes, nos é permitida a possibilidade de nos *demorarmos naquele instante*; o vinho nos permite desacelerar e habitar o presente. Reunir pessoas em torno de uma garrafa de vinho parece ter um significado similar à reunião de seres humanos em volta de uma fogueira, pois permite sentir-se aquecido, bem recebido, pertencente a um mesmo *locus*. Entre o *vinho comum* e o *comum no vinho*, terminei afirmando que não há vinho errado, pois ocasiões e experiências acumuladas ao longo da existência modificam a percepção; o que vale mesmo é a *confluência existencial por meio da bebida compartilhada*.

LEONARDO KUSSLER

Concluiu seu Mestrado e seu Doutorado em Filosofia na Unisinos. Pesquisa temas em Hermenêutica e atualmente é pesquisador na Universidade do Estado do Rio Grande do Sul.

BEBER COM SABEDORIA?

Darlei Dall'Agnol

Wine moistens and tempers the spirit
and hulls the care of the mind to rest.

It revives our joys
and is oil to the dying flame of life.
(Sócrates)

Neste breve ensaio, investigarei algumas relações entre bebida alcoólica e sabedoria.⁴⁷ Em especial, examinarei se há, realmente, algum tipo especial de cognição, de saber-como utilizar o conhecimento sobre o vinho para agir corretamente e para viver bem. Não se trata, então, de procurar uma suposta sabedoria advinda do próprio vinho (já defendida pelos gregos e, mais tarde, eternizada no dito *In vino veritas*, por Plínio, o velho) nem de procurar técnicas mais modernas de viticultura ou de tentar aprimorar a ciência do vinicultor. Também não explorarei alguma expertise relacionada, por exemplo, a de um enólogo para produzir uma excelente bebida ou de um sommelier para prová-la e, a partir desse saber, ensinar pessoas a beber. Trata-se, antes, da simples curiosidade de um enófilo em busca de conhecimento sobre atividades prazerosas e úteis para a vida e, acima de tudo, de um amante da sabedoria que pretende compreender o que significa, afinal, “beber com sabedoria” e se, para além de mera jogada de *marketing*, tem algo realmente a ver com a filosofia. Em outros termos,

⁴⁷ Agradeço ao amigo Marco Azevedo, de quem aprendi muito sobre vinhos e também sobre filosofia, por, mesmo sabendo do meu gosto duvidoso por vinhos e ciente de que pouco conheço sobre o tema, convidou-me para colaborar neste livro sobre Filosofia do Vinho. Agradeço também ao enólogo Irineo Dall'Agnol pela leitura atenta de uma versão anterior deste trabalho e pelos seus comentários e sugestões. Saúde!

busco compreender as condições para um consumo sensato e prudente de vinho, isto é, para que a prática de ingerir “suco fermentado da uva” que contém álcool (uma substância malfica para o nosso organismo) seja orientada pela sabedoria para, eventualmente, ser benéfica contribuindo para tornar a vida valiosa de se viver. É crucial, por conseguinte, responder às seguintes perguntas: O que beber? Como beber? Por que beber? Quanto beber? e, afinal, Pra quê beber?

O QUE BEBER?

No verse can give pleasure for long, nor last,
that is written by drinkers of water.
(Horácio)

Beber água é vital e excelente para o nosso corpo: hidrata, ajuda absorver nutrientes, protege órgãos e células etc. Mas talvez sejamos o único animal que bebe, sem ter sede, outros líquidos, por exemplo, sucos fermentados. Então, uma das primeiras coisas a saber sobre as bebidas alcóolicas em geral é esta: nem todas as pessoas podem beber (crianças, adolescentes antes da formação completa do córtex cerebral, grávidas, pacientes em uso contínuo de medicação, incapazes de se controlar por fatores genéticos ou sociais etc.). É necessário ser adulto e decidir *autonomamente*, por exemplo beber vinho, pois trata-se, como veremos, de uma prática benéfica, mas cheia de altos riscos.

A arte de beber envolve rituais e tem, por conseguinte, alto valor simbólico. Por um lado, a escolha cuidadosa de um bom vinho, a sua decantação e degustação, a harmonização com um excelente prato de comida, a presença de uma companhia num momento especial ou de amigos para uma festa, a própria inebriação pela bebida e, finalmente, as sensações de enlevo e até mesmo de êxtase sobre o nosso corpo/mente, é uma experiência valiosa em si, prazerosa, e pode além de tudo isso contribuir para a nossa saúde bem-estar. Por outro lado,

a embriaguez pode ser uma experiência ruim e, além disso, trazer muitos malefícios para o tolo que bebe sem regramento e para a sociedade em geral.

Iniciemos, então, com uma pergunta simples: por que não tomar água ou, então, apenas suco de uva ou outra bebida qualquer? Sabemos que o álcool presente no vinho produz prazer e traz alegrias (e isso já justifica a sua ingestão), mas também que é tóxico para o organismo humano. A questão é, por conseguinte, se ele pode trazer mais benefícios que malefícios, mas isso será discutido na próxima seção. Antes, é necessário investigar se a escolha por vinho é, em relação às outras bebidas, uma escolha sensata. Em outros termos, por que não cerveja ou destilados (cachaça, whisky etc.)? Um enófilo precisa estar bem-informado e saber que, como veremos, se o vinho, em especial o tinto, é, realmente, mais benéfico do que outras bebidas para a saúde e para maximizar o bem-estar.

Por que escolher vinho? Desde Hipócrates e Galeno, fundadores da medicina, passando por Pasteur e Paracelso, até os estudos clínicos mais atuais investigam-se os efeitos terapêuticos do vinho considerando-o muitas vezes um alimento e até mesmo um remédio, mas também um veneno dependendo apenas da dose. Há pouco tempo, mas já há mais de três décadas, pesquisa-se cientificamente, através de diferentes tipos de estudos observacionais (coorte ou não), os benefícios do vinho, em especial, do tinto. Artigos publicados primeiro na prestigiosa revista *Lancet* (Leger, 1979; Renaud e De Lorgeril, 1992) procuraram mostrar algumas vantagens do vinho em relação às outras bebidas alcoólicas pelo suposto efeito preventivo de doença coronariana e, portanto, de diminuição de doenças cardíacas e mortes associadas. Posteriormente, estudos publicados por Rimm *et al.* no *British Medical Journal* (1992) e mais tarde no *New England Journal of Medicine* (2003) questionaram as vantagens especiais do vinho e atribuíram simplesmente ao álcool os benefícios. A polêmica não acabou aí. Outros es-

tudos científicos posteriores, por exemplo, o INTERHART, publicado na revista *Lancet* em 2004, envolvendo 52 países de todos os continentes, e o *Lyon Diet Heart Study*, dirigido por Serge Renaud, enfim parecem ter comprovado que o vinho traz mais benefícios que outras bebidas alcoólicas para a saúde cardíaca e que beber, com moderação, pode ser um hábito saudável. Dentre todas as bebidas alcoólicas, o vinho, particularmente o tinto, traria mais benefícios para a saúde e, consequentemente, para o bem-estar humano aumentando inclusive a longevidade. Este último ponto, aliás, parece estar corroborado, ao menos, até onde a científicidade permite. Estudos clínicos recentíssimos (cf. Lucerón-Lucas-Torres *et al.*, 2023) mais sofisticados, de *revisão sistemática* (de 73 outros estudos) e *metanálise* (com 26 artigos), comprovam que o consumo moderado de vinho tem efeito protetivo até mesmo contra certos tipos de câncer. Algumas razões científicas específicas, por exemplo o efeito positivo nos vasos sanguíneos, tornar-se-ão mais claras nas próximas seções. Vamos, por ora, assumir que há uma *prática saudável* de beber, ou seja, “um consumo regular e moderado” do vinho, em especial tinto, que está justificada e é recomendável para uma vida saudável e longa.

Um vinho pode ser escolhido por diversas razões. Por exemplo, ele pode ser selecionado pelas *boas memórias* que traz, mas também por certos fatores cognitivos, pois sabemos que os tintos contribuem mais que os brancos para a saúde e, consequentemente, para o bem-estar humano. Uma razão especial é que os vinhos tintos possuem mais polifenóis (devido ao processo de fermentação com a casca e a semente da uva o que nem sempre acontece com os brancos), em especial a procianidina, um componente, como veremos com maiores detalhes a seguir, que produz inúmeros benefícios para a saúde. Outra razão para escolher, associada à maior ou menor quantidade de procianidinas, é optar por vinhos

mais jovens. Se a ideia é escolher com maior quantidade de procanidina, é preciso também saber que há uvas melhores (Tannat, Cabernet etc.). A razão da escolha é, por conseguinte, que contribuem mais para a saúde humana, ao bem-estar e, eventualmente, da longevidade. Todavia, dependendo da ocasião, podemos optar por outros vinhos, por exemplo, em função da harmonização com comidas. Alguém pode preferir vinhos com acidez menor e, neste modo, preferir chilenos a brasileiros. Os vinhos italianos também são, em geral, melhores em acidez e acompanham bem as refeições. Enfim, há “n” variáveis a considerar na escolha de um bom vinho e não há uma receita única. Claramente, não é objetivo deste ensaio apresentar uma fórmula para escolhas nem fazer recomendações, por exemplo, sobre taças de cristal.

Não entrarei, por conseguinte, em particularidades da escolha deste ou daquele vinho, desta ou daquela uva, com este ou aquele *terroir*. A variedade é grande e as preferências pessoais e a ocasião determinam as escolhas. Também não vou argumentar que o vinho tinto deve sempre ser escolhido em relação aos brancos. A quantidade diária que o nosso organismo aproveita de polifenóis é baixa e, portanto, mesmo os brancos ou espumantes são suficientes para se ter benefícios e possuem as vantagens de serem menos alcoólicos, mais frescos e digestivos. Há um ponto, entretanto, importante a ser ressaltado: a escolha não é somente feita pelos benefícios para bem-estar, mas há, digamos, uma “estética” que acompanha a seleção (por isso se fazem rótulos e garrafas que são verdadeiras obras de arte) além, é claro, do fator econômico. A harmonização também determina a escolha: peixes com branco; tinto com carnes vermelhas etc. é a regra geral, embora, não necessariamente universal. Há escolhas tolas (vinho tinto suave para um dia de verão ingerido a temperatura ambiente) e outras mais sensatas (um vinho branco, de baixa graduação alcoólica, levemente gelado para um dia quente), mas não é

preciso aqui determiná-las de antemão. A conclusão desta seção é, simplesmente, que a escolha do que beber pode ser determinada pelo conhecimento maior ou menor das bebidas alcoólicas e de seus efeitos benéficos, em especial, escolhendo vinho tinto pelos seus resultados para a saúde humana e em nome de um bem-estar maior apesar de outros fatores que podem contribuir para as nossas escolhas.

Para quem quiser e puder beber vinho, então, saber fazê-lo parece começar com uma escolha acertada da própria bebida. Não é preciso saber tudo sobre vinhos (afinal, como veremos a seguir, faz parte da atitude de um amante da sabedoria reconhecer que pouco sabe e continuar constantemente pesquisando e estudando). Não é preciso conhecer nem todos os tipos de uva nem todas as principais vinícolas do mundo. Não é preciso ter viajado para a Sicília ou o Napa Valley ou conhecer o Chile do norte ao sul ou visitar o Vale dos Vinhedos na Serra Gaúcha. Não é preciso fazer cursos especializados para tornar-se um *expert*, mas alguma introdução profissional na arte da degustação pode contribuir para uma escolha sábia.

COMO BEBER?

Quickly, bring me a beaker of wine,
so that I may wet my mind
and say something clever.
(Aristófanes)

Se é justificável beber, em especial vinho tinto, é necessário saber-como fazê-lo. Parece totalmente equivocada a crença de que gosto não se discute, pois há muitos que são realmente lamentáveis por razões objetivas. Isso não significa que não haja espaço para preferências subjetivas e, como veremos, há algo de *pessoal* na degustação do vinho, embora o *sabor* seja objetivo (vide Smith, 2010). A uva evoca memórias únicas (degustá-la no próprio vinhedo debaixo da chuva ou, em época de vindima, das cantorias com amigos durante a colheita) bem

como o vinho nos faz recordar viagens, amigos, festas, esse ou aquele sabor, essa ou aquela fruta ou flor... Todavia, nem todas as pessoas têm as mesmas lembranças e, certamente, nem todos viajam para os mesmos lugares e têm as mesmas experiências. Isso torna cada um de nós, único. Inescapavelmente, então, a prática de beber vinho evoca algo pessoal (associar vinho a uma fruta não é para todos, por exemplo, uma pessoa não pode fazê-lo se nunca saboreou groselhas). Por isso, vou aqui fazer algumas observações de caráter autobiográfico. Por exemplo, aos 18 anos, eu não sabia beber e foi assim que fiz o meu primeiro porre de vinho. Uma experiência de início prazerosa, dionisíaca, mas logo muito desagradável: vômitos, ressaca, dor de cabeça, sensação de culpa etc. Eu simplesmente não sabia beber. Depois, com pouco mais de 25 anos, fiz uma viagem à Itália onde aprendi a apreciar o vinho seguindo certa etiqueta: *primo, il colore* (brillante, opaco, intenso...); *segundo, il odore* (aromático, fruttato, floreale...); *terco, il sapore* (equilibrato, tannico, acido, persistente...). Ainda guardo uma foto tirada da parede de uma vinícola da região do Vêneto com inúmeros outros adjetivos qualificando sensações (equilibrato, persistente, elegante, complesso, harmonioso etc.). Pouco a pouco, quis aprender mais e mais e procurei desvendar esse mundo de sensações e, hoje, acredito que saiba razoavelmente beber, mas será que o faço, realmente, *com sabedoria* (claro, supondo que seja melhor, como parece que é, beber com sabedoria e não na ignorância ou de forma tola).

O que significa, entretanto, beber com sabedoria? Antes de procurar responder essa pergunta, é necessário esclarecer de que sabedoria estamos falando. Não se trata de uma mera sabedoria popular, expressão de senso comum, que pode estar cheia de vieses do tipo “o melhor vinho é aquele que você gosta” (o que é, notoriamente, falso, pois o saber é objetivo) nem de uma suposta erudição vazia sobre os inúmeros tipos de vinho sejam secos ou suaves, brancos ou tintos etc. dos

quatro cantos do mundo. A sabedoria que tenho interesse é a filosófica. É preciso, então, analisar, antes de falarmos mais sobre o vinho, o que significa atribuir sabedoria filosófica. A pergunta é: sob que condições (necessárias e/ou suficientes) podemos, enfim, atribuir sabedoria a uma pessoa? Vou responder postulando o seguinte modelo analítico

P é sábio se e somente se:

- I) *P* reconhece que não sabe tudo, mas sabe-como aplicar conhecimento para agir;
- II) agir corretamente, determinado pelo saber, é necessário para viver bem;
- III) *P* vive bem.

A sabedoria filosófica, por conseguinte, pode ser definida da seguinte maneira: saber-como aplicar o conhecimento, em especial científico, para agir corretamente e viver bem.

É claro que muitos esclarecimentos adicionais seriam necessários para compreender o que é a sabedoria filosófica assim definida. Há várias questões epistêmicas sobre tipos de saber (autoconhecimento, teorias científicas, cognição moral, diferenças entre saber-como e saber-que etc.). Sem maiores explicitações, vamos assumir como constitutivos da sabedoria, além do autoconhecimento introspectivo, o saber-como (capacidade adquirida de seguir normas), o saber-que (ter crenças suficientemente justificadas em proposições verdadeiras) e, finalmente, a intuição de primeiros princípios, sejam eles teóricos ou práticos. Há várias questões éticas também. Como ficará mais claro a seguir, a sabedoria é, por conseguinte, uma virtude mista: engloba não apenas diferentes formas de conhecimento, mas também domínio de desejos e emoções, autocontrole, ou seja, práticas adquiridas a partir de experiências vividas. Neste ensaio, a definição acima pre-

cisa ser aceita, ao menos, para fins de argumentação, mas será complementada a seguir.

Não discutirei, aqui, se o vinho estimula o conhecimento ou incrementa a sabedoria. Inegavelmente, o vinho é fonte de inspiração para poetas, filósofos, religiosos etc. Considero, todavia, equivocada a tese de Scruton (2010) de que a filosofia é um subproduto do vinho. Parece claro que ele tem um efeito potencializador da atividade especulativa, que incrementa a imaginação, que estimula a criação etc. Talvez precisemos estudar mais a base neurocientífica desses efeitos para entendê-los melhor, mas também parece claro que o álcool pode distorcer a nossa percepção da realidade. Levemente embriagados, nos tornamos menos realistas, mais falantes inconsequentes etc. Aderir a uma prática de beber com sabedoria, então não é “filosofar” embriagado. O sábio é um enófilo; o tolo, um bêbado e eles são personagens antagônicos. O ponto central deste ensaio é, por conseguinte, a questão da ingestão sábia de vinho, ou seja, em que medida a sabedoria filosófica orienta a prática de beber vinho aperfeiçoando-a? Como sabemos, *practice makes perfect*. É necessário, então, analisar as finalidades dessa atividade.

POR QUE BEBER?

Wine rejoices the heart of man,
and joy is the mother of all virtues.
(Goethe)

Além de saber escolher, com discernimento, um bom vinho como bebida prazerosa, uma pessoa prudente, sábia, sabe-como contrabalançar os benefícios e malefícios do vinho com vistas a finalidades justificáveis, ou seja, maximizar a saúde e o bem-estar. Como escolher vinhos mais benéficos e como beber para que a prática não traga malefícios insuportáveis? Para iniciar uma resposta sensata, cabe lembrar o chamado “Paradoxo Francês”: como pode ser o caso que a taxa

de doença coronária seja baixa se o consumo de gordura saturado é alto? A resposta é que se trata de um falso paradoxo e o segredo para a sua dissolução é entender que as refeições eram diariamente acompanhadas de vinho. Como, então, compreender a correlação e estabelecer a relação causal entre vinho e saúde?

Novamente, há muito tempo já se comprovaram os benefícios do vinho para a saúde. No artigo publicado na revista *The Lancet*, Leger *et al.* mostraram que em locais onde se consome mais vinho (por exemplo, França), a mortalidade por causa cardiocirculatória é menor. Também não restam dúvidas sobre os benefícios do vinho para a longevidade. Embora haja alguma controvérsia sobre as reais causas, uma evidência de que há um fundo de verdade é que a “Terra da Longevidade” no Rio Grande do Sul fica na Região da Uva e do Vinho. Mas como o vinho é capaz de trazer longevidade a quem o consome com moderação?

Iniciarei citando alguns benefícios, já apontados nos estudos científicos acima mencionados. Será mesmo verdadeiro que as pessoas que consomem vinho têm menos doenças cardíacas e diabetes (para não falar de proteção contra diversos tipos de câncer e degeneração muscular) além de terem uma probabilidade menor de sofrer demência, por exemplo, Alzheimer na velhice? Será que o vinho ajuda a regular os níveis de colesterol no sangue, em especial, será verdadeiro que o HDL, o chamado colesterol “bom,” é mais alto em quem consome vinho do que no abstêmio? Será que isso ajuda a prevenir acidentes vasculares cerebrais (AVCs), particularmente o isquêmico (quando o suprimento sangue para o cérebro é reduzido a níveis perigosos)? Será que o vinho tinto ajuda a evitar infarto do miocárdio causado pela aterosclerose? Essas questões precisam mais pesquisas, mas há evidências de que o vinho, além de ser um complemento alimentar, possui função conservante e é antisséptico.

Outro ponto bem estabelecido por evidências científicas é o seguinte: vasos sanguíneos saudáveis são essenciais para o bem-estar geral, em particular, para o coração, o cérebro e vários outros órgãos essenciais. O vinho evita a formação de coágulos. Claro, a aspirina também, mas há, no vinho, em torno de 200 polifenóis que funcionam como antioxidantes combatendo radicais livres que são os responsáveis pelo envelhecimento celular. Daí a correlação entre “terras do vinho” no mundo todo e população longeva. Conforme vimos acima, estudos científicos feitos nas últimas três décadas comprovam que as procianidinas são as substâncias que mais proporcionam benefícios à saúde (e não apenas o controverso resveratrol sobre eventual neuroproteção).

Mas, enfim, o que são as procianidinas? São substâncias químicas vegetais abundantes na natureza com alto poder antioxidante. Claro, elas não estão presentes apenas na uva, mas em muitas outras frutas, em especial nas maçãs, cacau etc. Então é fácil entender o dito: *an apple a day keeps the doctor away* (uma maçã por dia mantém o médico afastado). Além do efeito antioxidante, tem propriedade anti-inflamatória e, especula-se, algum efeito antibiótico leve contra bactérias e fungos. Por conseguinte, o vinho é, realmente, um “remédio” natural.

Já mencionamos acima eventuais efeitos benéficos cognitivos do vinho: libera a imaginação, a criatividade etc. Mas há outros: ele facilita a comunicação e, por conseguinte, a socialização. Ao contrário da canção interpretada pela banda Ira “Bebendo Vinho”, deve-se evitar o entorpecimento e, principalmente, beber socialmente, ou seja, é melhor não “seguir só”. Esse é, certamente, um grande benefício. Mas atenção: o vinho também desbloqueia o inconsciente, o que nem sempre é bom em si, pois podemos dizer coisas que mais tarde nos arrependermos. Se interpretarmos o dito *In vino veritas* como significando que o vinho libera nossas repressões

e nos deixa mais sinceros, mais capazes de dizer “verdades” talvez tenhamos que ter também sabedoria para reconhecer que isso nem sempre é benéfico em termos de socialização. Dependendo da dose, então, podemos nos tornar chatos, agressivos e violentos. Nada muito sensato! Novamente, é necessário reafirmar que é exagerado considerar a sabedoria um subproduto do vinho e que uma filosofia séria não resulta de um estado de embriaguez. Talvez, aqui, o dito deveria ser *In vino mendacium*. Portanto, melhor é concentrar-se naquilo que é cientificamente comprovável através de evidências, por exemplo, explorar o efeito dos taninos presentes no vinho (que não advém da uva, mas também do barril de carvalho) que possuem propriedades antioxidantes que são boas para a bebida que a faz durar mais e ser melhor, e obviamente, se consumida, para quem a ingere com moderação.

Sem a medida certa, entretanto, há muitos malefícios. Não apenas os da própria bebedeira, já apontados acima, mas outros “danos colaterais” como beber e dirigir pondo-se a si e aos outros em risco. Existem, claro, *doenças* que resultam do consumo excessivo de bebida alcoólica tais como a cirrose etc. Há que se notar também prováveis danos neurológicos. Existem doenças como a hipertensão causada por fatores genéticos e ambientais, mas que pode ser agravada pelo consumo excessivo de álcool. Todo cuidado é pouco, pois pode existir uma propensão genética ao alcoolismo. O alcoolismo é uma doença, uma dependência psicológica e química. O alcoolismo é, hoje, uma das maiores causas de mortes evitáveis tendo passado o tabagismo.

Para amenizar os malefícios será melhor sempre beber vinho somente durante as refeições? A recomendação é esta, pois potencializa novos cheiros e sabores. Aliás, é bom que se diga: o vinho melhora a palatabilidade, mas ele próprio, sem álcool, seria intragável. A harmonização entre vinho e comida é uma verdadeira arte. Então, que dieta devemos seguir?

Precisamos mesmo levar uma vida ativa, praticar exercícios e/ou esportes? Parece que sim e a conclusão desta seção é: o consumo moderado de vinho tinto está associado a uma saúde acima da média e à longevidade. Mas, o que implica beber com sabedoria no sentido da moderação?

QUANTO BEBER?

Of all drinks,
wine is the most profitable of medicines,
most pleasant,
and of charity stands most harmless;
provided always that it will be well tempered
with the opportunity of the time.
(Plutarco)

Talvez o elemento mais importante da prática de beber com sabedoria esteja vinculada a outra virtude primária, à temperança e ao seu efeito prático mais relevante, a saber, beber com moderação. A sabedoria contém elementos cognitivos e volitivos e, sendo a moderação uma espécie de controle dos impulsos dos desejos e um domínio das emoções, ela é fundamental para o uso consciente do vinho. Conforme vimos acima, é necessário saber-como aplicar o conhecimento científico para agir corretamente e viver bem. Assim, é preciso saber, por exemplo, qual é a dose diária permitida para que o vinho faça mais bem do que traga malefícios.

Em geral, uma taça de vinho tinto de 125ml, com teor alcoólico médio, possui em torno de 12gr de álcool. Sendo uma pessoa de 90kg, 1m85cm, que pratica exercícios físicos e joga futebol duas vezes por semana e tem uma alimentação balanceada, acredito que a minha medida justa (*mesotes*) de vinho seja 375ml diários: mais, será excesso; menos, talvez uma falta, ou seja, procuro seguir a regra de beber três taças, preferencialmente, durante as refeições. Também procuro beber socialmente, no mínimo, com uma companhia e costumo dizer que uma garrafa de vinho é o ideal para duas pessoas.

Para mim, essa é a medida da moderação. Admito que há muitas variações de massa corporal, capacidade de absorção do álcool, sexo, idade etc. Novamente, há algo de pessoal na prática de beber com sabedoria. Ela pode evocar sabores, sensações e desejos únicos, por exemplo, como as que tive com Chardonnay no Valley Napa em plena meia idade.

Parece claro que há também uma “ética do vinho”. Se Aristóteles estiver certo sobre a sabedoria filosófica, é necessário intuição de primeiros princípios. Eis um que adotei aprioristicamente e pode ser aplicado aqui: seguir a regra da medida certa é *prima facie* prazeroso, mas também otimiza o bem-estar sendo, por conseguinte, aceitável por todas as pessoas racionais e virtuosas considerando as coisas de um ponto de vista imparcial. Isto não significa subscrever o hedonismo (veja o capítulo de Roger Crisp, neste livro, para uma defesa da exclusividade do prazer como sendo ultimamente valioso em si), pois acredito que as virtudes como a temperança que leva à moderação dos desejos e emoções também são valiosas por si e, além disso, contribuem para o bem-estar e a felicidade. A contemplação estética e o conhecimento também são valiosos por eles mesmos além, claro, do próprio prazer.

Devemos sempre evitar o uso abusivo. O uso excessivo, se não for imediatamente, será, no futuro, prejudicial. O abuso pode produzir arritmia hoje e mais tarde cirrose hepática. A embriaguez frequente também leva ao alcoolismo e aos seus horrores. Por outro lado, a intoxicação prudente evita entorpecer os sentidos, o desvario, o colocar-se em situação de risco próprio ou de perigo para as outras pessoas. Saber beber implica também saber hidratar-se. Tomar água frequentemente, mesmo durante a ingestão do vinho, é importantíssimo. Não se trata de misturar água com vinho como faziam os gregos, que eram bastante sábios, mas, talvez aperfeiçoando a nossa prática de beber vinho com sabedoria, intercalar um líquido e outro. Talvez a mistura seja uma forma interessante de ini-

ciação ao vinho como ainda fazem as famílias italianas para adolescentes. Essa prática, todavia, pode induzir ao consumo precoce e comprometer o desenvolvimento neurológico, em especial, o responsável pela tomada de decisão o que pode ser extremamente prejudicial mais tarde na vida.

É recomendável também observar outras pesquisas científicas para, ao longo da vida, saber se podemos continuar com a prática de beber ou termos que parar. Por exemplo, conforme destacado neste livro por Marco Azevedo em “Os Perigos do Vinho,” é importante prestar atenção à chamada “Curva J” e compreender bem a relação entre a taxa de mortalidade com consumo do vinho e a questão da longevidade. Aplicar o conhecimento para agir corretamente e viver bem é exatamente o que a sabedoria no final das contas requer. Também o exercício constante do controle dos desejos, instintos etc. para não se tornar um alcoólatra, nem mesmo um funcional.

Mesmo que a expressão “beba com sabedoria” pareça significar apenas “beba com moderação,” há mais na primeira expressão, pois ela implica também saborear o vinho. A palavra “sabedoria” tem, como a sua origem latina revela (*sabedor + ia*), uma vinculação clara com “sapere” (ter um sabor, um gosto) e, portanto, também com saborear, com experimentar, em primeira pessoa, o vinho.

AFINAL, PRA QUE BEBER?

Give me some wine. Fill, fill.
I drink to the general joy
of the whole table.
(Shakespeare)

Nesta seção final, gostaria de examinar se beber com sabedoria implica *saborear* vinho como atividade prazerosa em si, mas que também é útil não apenas para a saúde e, acima de tudo, para viver bem (quiçá o bem maior). Debatemos

sobre questões de gosto seja para concordar ou não sobre se são discutíveis. Claramente, há diferenças genéticas e sociais entre as pessoas, mas para alguém que sabe apreciar um vinho, um paladar simplista (doce, azedo, amargo e salgado) não é suficiente. Isto não significa que todos devem ser sofisticados ou procurar ser um *bon vivant*. No entanto, para identificar sabores sofisticados do vinho (associar à groselha (verde ou preta), ao chocolate, ao cedro etc.) é preciso saborear ambos. Da mesma maneira, buscar equilíbrio entre acidez (nem muita nem pouca (seria insípido)) e adstringência (a sensação de boca seca causada pelos polifenóis), também é preciso saber que ela se encontra mais Cabernet Sauvignon ou Tannat; é moderada no Malbec e menor no Merlot ou Pinot Noir. A acidez confere um gosto especial às frutas (maçãs crocantes, uvas suculentas etc.), todavia, eu, pessoalmente, não consigo determinar o equilíbrio ideal: não consigo *julgar* o que é uma relação equilibrada de acidez, mas *prefiro* vinhos com acidez menor como os chilenos, em especial, do Carménère (embora também goste do Tannat uruguai, do Malbec argentino). Sei que isso tem a ver com vários fatores: clima, geografia, solo etc. Também estou consciente de que, mesmo sendo capaz de qualificar um vinho como “aveludado,” isso não significa que estou tomando o melhor de todos os vinhos do mundo ou que seja um *connoisseur*.

Ser sábio é também reconhecer que não sabemos tudo sobre o vinho e nem sobre a vida boa. Não se trata aqui de apresentar uma teoria geral da vida feliz, mas a eudaimonia parece consistir em engajar-se em atividades prazerosas (incluindo beber vinho), ter amigos para confraternizar uma boa refeição acompanhada da bebida certa, realizar projetos pessoais e profissionais, ser virtuoso (temperante e moderado) e buscar conhecimento, em especial, a sabedoria. É possível que haja circunstâncias em que a decisão mais sábia seja “parar de beber”. Porém, isso não afeta o centro do argumento deste

capítulo, a saber, que o vinho pode ser um dos bens constitutivos de uma vida feliz.

DARLEI DALLAGNOL

É professor do Programa de Pós-Graduação em Filosofia da Universidade Federal de Santa Catarina e pesquisador do CNPq. Possui um vasto currículo com publicações, principalmente em metaética e ética prática, incluindo Filosofia da Medicina e Bioética. Mora em Florianópolis, mas é natural da região de Caxias do Sul. Embora não negue sua predileção pelos tintos chilenos, sua adega tornou-se recentemente casillero para vinhos de outras pipas, incluindo o Brasil, cujos espumantes e tintos são tratados com cuidado respeitoso.

VINHO E PRAZER

Roger Crisp⁴⁸

Para dizer o óbvio: o vinho tem muito a ver com prazer. Porém, há pouca discussão filosófica sobre a natureza do vinho: é suco de uva fermentado. O prazer, no entanto, é altamente contestado: o que é, o seu valor e como se relaciona com atividades como beber vinho.

Então, primeiramente, o que é prazer? Wayne Sumner, em seu excelente livro *Bem-estar, felicidade e ética*, faz uma distinção útil entre duas concepções de prazer. Na visão *internalista*, encontrada em David Hume e Jeremy Bentham, as experiências agradáveis têm em comum uma qualidade experiente particular – ser agradável – que tanto está disponível à introspecção como não pode ser analisada em outras qualidades. A maioria das pessoas hoje em dia considera essa visão inaceitável, porque quando olham para dentro das suas próprias cabeças não conseguem encontrar nenhuma qualidade comum às experiências que desfrutam. Assim, a visão padrão nos tempos atuais é o *externalismo*, segundo o qual o que as experiências agradáveis têm em comum é o fato de serem objeto de alguma atitude “externa” à própria experiência, tal como é o desejo. Portanto, o que os prazeres do vinho, do sexo e da ópera partilham não é uma qualidade *experiencial*, mas o fato de serem desejados pelo indivíduo em questão. Certamente, não é qualquer desejo passado que servirá. Por exemplo, um artista criativo, que acha que ser criativo é extremamente estressante, ainda assim pode desejar essa experiência por ela mesma, talvez por acreditar que ela seja valiosa em si mesma.

⁴⁸ Seu texto foi traduzido por Marco Antonio Azevedo.

Em certo sentido, de acordo com o externalismo, deve-se desejá-la a experiência por *como ela é sentida*.

Mas esta restrição a como sentimos nossas experiências é suspeita. Pois se falamos dessas experiências cuja sensação é *boa* (tal como nos parecem ser), então voltamos a uma espécie de modelo internalista. Além disso, parece bastante natural dizer que desejo alguma experiência *porque ela é agradável*, e para que tais explicações funcionem precisamos de uma distinção entre nosso desejo pela experiência e sua sensação boa. E há um segundo problema em usar a noção de desejo para compreender o prazer. O desejo é geralmente entendido “funcionalmente”, isto é, em termos do seu papel na explicação da ação. Contudo, deveríamos admitir que criaturas incapazes de agir também podem experimentar prazeres.

Então, talvez seja melhor optar pelo internalismo, afinal. Mas e quanto à objeção de que não existe uma qualidade comum a todas as experiências que desfrutamos? Bem, se procuramos por algo como uma sensação especial, como a doçura, ou um formigamento localizado em alguma parte do corpo, ou mesmo algo como uma qualidade visual como a vermelhidão, ficaremos desapontados. Mas, na verdade, parece haver algo experimentalmente comum às experiências agradáveis: elas são agradáveis! E na vida comum não temos nenhum problema com isso. Posso pedir que você classifique algumas das experiências que teve nos últimos dias, na ordem do quanto você gostou delas. Isto não significa perguntar quais experiências você preferiu, já que você pode ter preferências baseadas em outras coisas além do prazer. Em vez disso, está-se pedindo que você as classifique em ordem gradativa com respeito à intensidade de certa qualidade comum: serem agradáveis. John Locke, com efeito, estava no caminho certo sobre o prazer e o sofrimento quando disse que eles, “como outras ideias simples, não podem ser descritas, nem seus nomes definidos... a maneira de conhecê-las é, como so-

bre as ideias simples dos sentidos, apenas pela experiência” (cf. Ensaio Sobre o Entendimento Humano, 2.2.1).

O prazer, então, é um tipo de sensação, encontrada em toda uma gama de atividades humanas. E quanto ao seu valor? Há um grande consenso sobre a visão de que, em geral, o prazer é bom e a dor é ruim. Alguns argumentarão que certos prazeres, como o encontrado pelos sádicos em causar sofrimento aos outros, são maus, e não bons. Mas é tentador pensar que, embora possam ser *moralmente* maus, são, no entanto, *por tanto* bons, em si mesmos, para o sádico. A maior parte do consumo de vinho parece menos problemático do ponto de vista moral, por isso vamos apenas assumir que, pelo menos na maioria dos casos, o prazer de beber vinho é bom para quem o bebe.

Será o prazer o único bem para os seres humanos, o único item em nossas vidas que faz com que valha a pena vivê-las? Ao longo dos séculos, pelo menos desde a época de Aristípo, muitos filósofos responderam “sim” a essa questão. Mas muitos filósofos, incluindo os mais famosos dos filósofos antigos – Sócrates, Platão e Aristóteles – responderam “não”. De acordo com esses filósofos, mesmo que o prazer seja um bem, pelo menos por vezes, existem bens não-hedônicos que, pelo menos em certas circunstâncias, são mais dignos de serem buscados do que o prazer. Isso pode incluir a virtude, o conhecimento, relacionamentos ou realizações pessoais. Veja o caso das realizações, por exemplo. Imagine que eu seja um romancista razoavelmente bom e que tenha um mês livre no qual poderei escrever um romance razoavelmente bom, que será reconhecido pelos outros como uma realização (*accomplishment*). Mas um amigo me ofereceu uma viagem de degustação de vinhos com todas as despesas pagas à Borgonha, para visitar várias propriedades e provar seus vinhos, sob o sol francês. Sei que não terei outra oportunidade tanto de fazer essa viagem como de escrever esse romance. O que devo fazer?

Se for certo que vou aproveitar mais a viagem à Borgonha, um hedonista recomendará que eu a faça. Mas um não-hedonista estará disposto a levar a sério a ideia de que, mesmo que o prazer da viagem seja valioso, o seu valor será superado pelo valor objetivo de escrever o romance.

Como mencionei, há pouca divergência sobre se o prazer em si é valioso. A questão é se alguma outra coisa é. E aqui o hedonista pode tentar “desmascarar” a sugestão de que bens como a realização de um romance podem superar os de uma viagem à Borgonha:

1. Realizar coisas tende a ser muito prazeroso para o ser humano. Assim, pelo menos parte da atração da realização pode ser explicada por um hedonista.
2. O hedonismo é, de certa forma, “paradoxal”. Se eu aceitar o hedonismo e *tentar* explícita e continuamente colocá-lo em prática, é quase certo que me sairei pior, *segundo os padrões hedonistas*, do que se me esquecesse de maximizar o meu próprio prazer e apenas me envolvesse em jogar xadrez, ou seja lá o que for que eu goste. Dado que as pessoas são motivadas pelas suas crenças sobre o que pensam que promove o seu próprio bem-estar, um hedonista pode argumentar que a posse de falsas crenças – como a crença de que a realização faz parte do bem-estar – pode ser explicada e praticamente justificada em termos hedonistas.
3. Os nossos valores evoluíram ao longo das décadas; na verdade, de milênios. É bastante provável que os nossos valores atuais tenham sido influenciados, em certa medida, pelas atitudes dos nossos antepassados caçadores-coletores na Idade da Pedra, época que, na Europa, Ásia e África, terminou tão recentemente quanto por volta de 4000 a.C. Os mais empreendedores – isto é, aqueles que traziam mais carne ou frutas a seus com-

panheiros – eram os mais recompensados com estima e status dentro do grupo. Talvez seja isso o que aqueles que desejam realizações estejam realmente buscando, e isso pode ser suficiente para desmascarar a afirmação de que realizações ou empreendimentos tenham qualquer valor independente.

4. Imagine, agora, uma vida sem prazer, mas que envolva muitas realizações. Talvez a pessoa que vive essa vida seja motivada por um senso de dever, mas, do seu próprio ponto de vista, ela não se importa se realiza algo ou não. É realmente plausível dizer, nesse caso, que suas realizações tornam sua vida melhor *para ela?* E se for sugerido que toda realização tem de ser apreciada para valer a pena, talvez devêssemos perguntar por quê. Se a realização agrega valor quando é apreciada, por que ela não pode agregar valor quando não é?
5. Quando tentamos uma visão objetiva ou externa sobre o que valorizamos, muitas coisas em nossas vidas parecem absurdas. Do ponto de vista do universo, por que minhas ínfimas realizações deveriam ser importantes?
6. Realizações envolvem fazer coisas. Mas por que deveríamos atribuir tanto peso *ao fazer*, em oposição ao que acontece?
7. A visão de que a realização é um componente independente do bem-estar parece basear-se na visão de que temos livre arbítrio e, portanto, somos responsáveis. Essa visão é, no mínimo, problemática, e cabe ao defensor da tese proporcionar-nos uma abordagem sobre o tema do livre arbítrio.

No entanto, muitos não-hedonistas permanecerão não persuadidos e, na verdade, o hedonista tem de aceitar que os argumentos acima estão longe de serem derradeiros. Além disso, há uma longa tradição na filosofia de descrever o

hedonismo como, em certos aspectos, “bestial”, como “uma filosofia dos porcos”, tal como J. S. Mill diz em seu *Utilitarismo*. Pois ainda é verdade, de acordo com o hedonismo, que o que torna o sexo puramente físico bom para alguém (ou seja, que ele seja prazeroso) seja exatamente a mesma propriedade que torna prazerosa a audição de uma ópera de Mozart, ou mesmo bom para alguém o sabor de um excelente Borgonha Grand Cru (observe que ambos – como a maioria dos prazeres humanos – envolvem os sentidos, ou seja, audição e paladar, respectivamente). E pode-se pensar que uma forma monista de internalismo sobre o prazer, tal como defendi na seção anterior, está particularmente aberta a essa acusação.

Poderíamos destacar a força desta objeção usando o seguinte exemplo, retirado do meu livro de 1997, *Mill, Utilitarismo*:

Haydn e a Ostra. Você é uma alma no céu esperando para receber uma vida na Terra. É final da tarde de sexta-feira e você observa ansiosamente enquanto a oferta de vidas disponíveis diminui. Quando chega a sua vez, o anjo responsável lhe oferece a escolha entre duas vidas, a do compositor Joseph Haydn e a de uma ostra. Além de compor músicas maravilhosas e influenciar a evolução da sinfonia, Haydn terá sucesso e honra em sua vida, será alegre e popular, viajará e se divertirá muito com os esportes de campo. A vida da ostra é muito menos emocionante. Embora esta seja uma ostra bastante sofisticada, sua vida consistirá apenas de um leve prazer sensual, semelhante ao experimentado pelos humanos quando flutuam bêbados em um banho quente. Quando você escolhe a vida de Haydn, o anjo suspira: ‘Nunca vou me livrar dessa vida de ostra. Ela já está aqui há muito tempo. Olha, vou lhe oferecer uma oferta especial. Haydn morrerá aos setenta e sete anos. Mas alongarei a vida da ostra pelo tempo que você quiser.

Se o hedonismo estiver correto, não chegará um ponto em que a vida da ostra será suficientemente longa para que o seu nível de prazer seja superior ao de Haydn?

Mill procurou lidar com esta objeção no capítulo dois de seu *Utilitarismo*, distinguindo entre a *qualidade* e a *quantidade*

do prazer. Mill baseava-se aqui no trabalho dos seus antecessores hedonistas, especialmente Bentham, que sugerira que o valor de qualquer prazer depende apenas de duas coisas: sua intensidade e duração. Mill queria acrescentar um terceiro fator, de modo que mesmo que os prazeres da ostra fossem mais intensos ou de maior duração que os de Haydn, os prazeres de Haydn poderiam ser considerados superiores em qualidade. Mas o que Mill quis dizer com qualidade? Mill não é muito transparente quanto a isso, mas um exemplo parece ser o da propriedade “nobreza”.

Imediatamente após Mill ter feito essa sugestão ela passou a ser atacada. E o ataque mais comum veio na forma de um dilema. Tomemos a vida de Haydn e imaginemos que Mill a considera superior à da ostra devido à sua qualidade. Se ela for superior apenas porque é mais agradável, assim diz a objeção, então Mill não fez nenhum avanço em relação a Bentham; mas se ela for superior por alguma outra razão (como a sua nobreza), então Mill teria abandonado o hedonismo.

Essa objeção, entretanto, falha em compreender qual era o ponto de Mill. A qualidade é uma dimensão *extra* do prazer, e Mill pode argumentar que o prazer é, portanto, o valor da vida de Haydn são, em parte, resultado da qualidade das suas experiências. No entanto, essa é uma posição estranha. Se a nobreza pode agregar valor através do aumento da agradabilidade, por que ela não pode agregar valor por si só? E, de qualquer forma, não existem experiências nobres, mas desagradáveis?

Há, portanto, de fato problemas com a explicação de Mill. Mas acredito que ela pode ser adaptada e tornada bastante plausível. O que devemos notar é que a “qualidade” é relevante para a avaliação de todos os tipos de prazeres, incluindo os prazeres “inferiores” ou corporais. Posso, por exemplo, explicar a minha preferência por uma bebida em

detrimento de outra referindo-me ao fato dela ser refrescante. Uma vez que o hedonista prestar suficiente atenção ao fato de que nos referimos às qualidades do nosso prazer, ou talvez melhor, às qualidades dos objetos do nosso prazer, ao justificar ou explicar o nosso prazer (por exemplo, de que gostei da complexidade e da profundidade do sabor do Grand Cru Borgonha), ela terá recursos para lidar com a objeção da vida suína. No caso de Haydn e das ostras, eu poderia dizer ao anjo que algumas das qualidades das experiências na vida de Haydn serão tão agradáveis que eu não as abandonaria por qualquer período longo de experiência sendo uma ostra. Em outras palavras, posso afirmar que desfrutaria mais da vida de Haydn, mantendo assim o significado dos aspectos mais elevados da experiência humana, sem desistir da afirmação de que apenas o prazer conta.

Isto levanta a questão adicional de saber se o prazer de beber alguns vinhos, como o excelente Grand Cru Borgonha, é mais valioso do que qualquer quantidade encontrada em beber, digamos, um tinto básico do dia a dia. Esta não é uma pergunta fácil de responder, especialmente se imaginarmos uma vida que consista apenas em beber apenas uma taça do Borgonha e a compararmos com uma vida de milênios bebendo o tinto básico. Minha inclinação é pensar que, em algum momento, o valor do prazer do tinto básico superará o prazer da taça de Borgonha e, portanto, em nossas próprias vidas, a menos que sejamos muito ricos, há motivos para seguir bebendo tintos básicos a maior parte do tempo, embora ocasionalmente esbanjando algo memorável e excepcional. De qualquer forma, saúde, e um brinde ao prazer!

ROGER CRISP

É fellow e tutor em Filosofia no Saint Anne's College da Universidade de Oxford, Reino Unido. É o atual diretor do Uehiro Oxford Centre for Practical Ethics. Dentre seus livros, destaca-se *Reasons and the good*, *The cosmos of duty* – em que Crisp revisita a

obra magistral de Henry Sidgwick –, *The methods of ethics*, e *Sacrifice regained*, um estudo sobre o tema do interesse próprio na Filosofia Moral britânica de Hobbes a Bentham. Crisp é reconhecidamente um dos mais importantes defensores contemporâneos do hedonismo como a base filosófica do bem-estar humano. Certamente também é por isso que Crisp tanto enaltece as virtudes hedônicas dos bons vinhos. Para Crisp, a vida boa envolve uma coleção eclética de experiências qualitativamente prazerosas, das quais o vinho pode também fazer parte.

REFERÊNCIAS

IN VINO VERITAS!: POR UMA HERMENÉUTICA DO GOSTO FILOSÓFICO

BRANDÃO, Júnito de Souza. *Mitologia Grega*. Vol. II. Petrópolis, RJ: Vozes, 1991.

CÍCERO, Marco Túlio. *Dos Deveres*. São Paulo: Martins Fontes, 1999.

CUSA, Nicolau de. *A Visão de Deus*. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 2010.

GADAMER, Hans-Georg. *Elogio da Teoria*. Lisboa: Edições 70, 2001.

GAUTIER, Jean-François. *Vinho*. Porto Alegre: L&PM, 2011.

HUME, David. "Do Padrão do Gosto". In: DUARTE, Rodrigo (org.). *O belo autônomo: textos clássicos de estética*. Belo Horizonte: Ed. UFMG, 1997, pp. 55-73.

KHAYYAM, Omar. http://www.homeoesp.org/livros_online/RUBAIYAT.pdf

KLADSTRUP, Don e Petie. *Vinho e Guerra*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2002.

PESSOA, Fernando. *Obra Poética*, Rio de Janeiro: Editora Nova Aguilar, 1994.

PLATÃO. *Fedro – Cartas – O primeiro Alcibiades*. Trad. Carlos Alberto Nunes. Pará: Universidade Federal do Pará, 1975.

ROHDEN, Luiz. Hermenêutica filosófica: uma configuração entre a amizade aristotélica e a dialética dialógica. *Síntese*, Belo Horizonte, v. 31, pp. 191-212, 2004.

ROHDEN, Luiz. *Hermenêutica filosófica*. São Leopoldo: Ed. Unisinos, 2002.

ROSA, João Guimarães. *Grande Sertão: Veredas*. Rio de Janeiro: José Olympio Editora, 1979.

SAMÓSATA, Luciano de. *Como se deve escrever a história*. Tradução, notas, apêndices e ensaio Luciano e a história Jacyntho Lins Brandão. Belo Horizonte: Tessitura, 2009.

SCRUTON, Roger. *Bebo, logo existo; guia de um filósofo para o vinho*. São Paulo: Octavo, 2011.

TODD, Cain. *The Philosophy of Wine; a case of Truth, Beauty and Intoxication*. Montreal & Kingston – Itaca: McGill-Queen's University Press, 2010.

XENOFONTE. *Econômico*. São Paulo: Martins Fontes, 1999.

REPRESENTANDO VALOR NO VINHO

ALLHOFF, F. (org.). *Wine and Philosophy: A Symposium on Thinking and Drinking*. Oxford, Blackwell, 2007.

BACH, K. Knowledge, Wine and Taste: What good is knowledge (in enjoying wine)? In: SMITH, B. C. (org.). *Questions of Taste: the philosophy of wine*. Oxford: Signal Books, 2007, p. 21-40.

BATTY, C. A Representational Account of Olfactory Experience, *Canadian Journal of Philosophy*, v. 40, pp. 511-538, 2010.

BENDER, J.W. What the Wine Critic Tells Us. In: ALLHOFF, F. (org.). *Wine and Philosophy: A Symposium on Thinking and Drinking*, Oxford, Blackwell, 2007, pp. 125-136.

CHALMERS, D. *The Conscious Mind: In Search of a Fundamental Theory*. New York: Oxford University Press, 1996.

CHARTERS, S. On the Evaluation of Wine Quality. In: SMITH, B. C. (org.). *Questions of Taste: the philosophy of wine*. Oxford: Signal Books, 2007, pp. 157-182.

CRANE, T. Wine as an Aesthetic Object. In: SMITH, B. C. (org.). *Questions of Taste: the philosophy of wine*. Oxford: Signal Books, 2007, pp. 141-156.

DILWORTH, J. Mmmm...not Aha! Imaginative vs. Analytical Experiences of Wines. In: ALLHOFF, F. (org.). *Wine and Philosophy: A Symposium on Thinking and Drinking*, Oxford, Blackwell, 2007, pp. 81-94.

GALE, G. Who Cares if You Like It, This Is A Good Wine Regardless. In: ALLHOFF, F. (org.). *Wine and Philosophy: A Symposium on Thinking and Drinking*, Oxford, Blackwell, 2007, pp. 172-185.

GOODE, J. Experiencing Wine: Why Critics Mess Up (Some of the Time). In: ALLHOFF, F. (org.). *Wine and Philosophy: A Symposium on Thinking and Drinking*, Oxford, Blackwell, 2007, pp. 137-154.

- GRAHM, R. The Soul of Wine: Digging for Meaning. *In: ALLHOFF, F. (org.). Wine and Philosophy: A Symposium on Thinking and Drinking*, Oxford, Blackwell, 2007, pp. 219-224.
- JEFFORD, A.; DRAPER, P. The Art and Craft of Wine. *In: SMITH, B. C. (org.). Questions of Taste: the philosophy of wine*. Oxford: Signal Books, 2007, pp. 199-218.
- KORSMEYER, C. The Meaning of Taste and the Taste of Meaning. *In: NEILL, A.; RIDLEY, A. (orgs.). Arguing About Art: contemporary philosophical debates*. London: Routledge, 2002, pp. 28-50.
- KRAMER, M. The Notion of Terroir. *In: ALLHOFF, F. (org.). Wine and Philosophy: A Symposium on Thinking and Drinking*, Oxford, Blackwell, 2007, pp. 225-234.
- LEHRER, A. Can Wines be Brawny?: Reflections on Wine Vocabulary. *In: SMITH, B. C. (org.). Questions of Taste: the philosophy of wine*. Oxford: Signal Books, 2007, pp. 127-140.
- LYCAN, W. The Slighting of Smell. *In: BHUSHAN, Nalini; ROSENFIELD, Stuart (orgs.). Of Minds and Molecules: New Philosophical Perspectives on Chemistry*, New York: Oxford University Press, 2000, pp. 273-290.
- NOORDHOF, P. Expressive Perception as Projective Imagining, *Mind and Language*, v. 23, 2008, pp. 329-358.
- ORIGGI, G. Wine Epistemology: The Role of Reputational and Ranking Systems in the World of Wine. *In: SMITH (org.). Questions of Taste*, 2007, pp. 183-198.
- PEACOCKE, C. *Sense and Content*: Experience, Thought and their Relations. New York: Oxford University Press, 1983.
- PEYNAUD, E. The Taste of Wine: the art and science of wine appreciation. Trad. M. Schuster. New York: Wiley and Sons, 1987.
- SCRUTON, R. Art and Imagination: a study in the philosophy of mind. London: Methuen, 1974.
- SCRUTON, R. The Aesthetics of Architecture. London: Methuen, 1979.
- SCRUTON, R. The Philosophy of Wine. *In: SMITH, B. C. (org.). Questions of Taste: the philosophy of wine*. Oxford: Signal Books, 2007, pp. 1-20.
- SIBLEY, F. Tastes, Smells, and Aesthetics. *In: BENSON, J.; REDFERN, B.; ROXBEE COX, J. (orgs.). Approach to Aesthetics: collected papers on philosophical aesthetics*. Oxford: Clarendon Press, 2001, pp. 207-255.

SMITH, B. C. (org.). *Questions of Taste: the philosophy of wine*. Oxford: Signal Books, 2007.

SMITH, B. C. (org.). The Objectivity of Tastes and Tasting. In: SMITH, B. C. (org.). *Questions of Taste: the philosophy of wine*. Oxford: Signal Books, 2007, pp. 41-78.

SPEAKS, J. Attention and Intentionalism, *The Philosophical Quarterly*, v. 60, 2010, pp. 325-342.

TODD, C. *The Philosophy of Wine: a case of truth, beauty, and intoxication*. London: Acumen, 2010.

WALTON, K. Categories of Art. In: LAMARQUE, P.; OLSEN, S. H. (orgs.). *Aesthetics and the Philosophy of Art: the analytic tradition: an anthology*. Oxford: Blackwell, 2004, pp. 142-157.

WATZL, S. Attention as Structuring of the Stream of Consciousness. In: MOLE, C.; SMITHIES, D.; WU, W. (orgs.). *Attention: Philosophical and Psychological Essays*. Oxford: OUP, 2011, pp. 145-173.

WEINBERG, J. Taste How Expensive This Is: A Problem of Wine and Rationality. In: ALLHOFF, F. (org.). *Wine and Philosophy: A Symposium on Thinking and Drinking*, Oxford, Blackwell, 2007, pp. 257-274.

O VINHO, O TEMPO E A POTÊNCIA DO SIMBÓLICO

PLATÃO. *O Banquete*. Madri: Labor, 1983.

PLATÃO. *Leis*. Trad. Carlos A. Nunes. UFPA, 1980.

OS PERIGOS DO VINHO

AINSLIE, George. *Breakdown of will*. 2004.

DAVE, Dhaval; SAFFER, Henry. Alcohol demand and risk preference. *Journal of Economic Psychology*, v. 29, n. 6, 2008, pp. 810-831.

HARMAN, Gilbert. Ética das virtudes sem traços de caráter. *Trólei, Revista de Filosofia Moral e Política*, v. 1, 2003. Disponível em: <http://www.spfil.pt/trolei/tro1harman.htm>. Acesso em: 24 fev. 2014.

KAPCZINSKI, F.; QUEVEDO, J.; SCHMITT, R. *Emergências Psiquiátricas*. Segunda Edição. Porto Alegre: Artmed, 2008.

NATIONAL INSTITUTE OF ALCOOL ABUSE AND ALCOHOLISM (NIH). *NIH Publication No. 13-7999*, nov. 2013.

OPIE, Lionel H.; LECOUR, Sandrine. The red wine hypothesis. From concepts to protective signalling molecules. *European Heart Journal*, v. 28, 2007, pp. 1683-1693.

SCRUTON, R. *I drink therefore I am: a philosopher's guide to wine*. London: Bloomsbury, 2012.

O VINHO COMUM E O COMUM NO VINHO

ANKER, P. *From Bauhaus to ecohouse: a history of ecological design*. Baton Rouge: Louisiana State University Press, 2010.

BENEDETTO, G.; CARBONI, D.; CORINTO, G. L. Humans and viticulture in Sardinia: the history and social relations as signs of identity of the wine-growing area. *BIO Web of Conferences*, v. 3, p. 03011, 2014. Disponível em: https://www.bio-conferences.org/articles/bioconf/pdf/2014/02/bioconf_oiv2014_03011.pdf. Acesso em: 10 maio 2024.

CHAMBERS, P. J.; PRETORIUS, I. S. Fermenting knowledge: the history of winemaking, science and yeast research. *EMBO reports*, v. 11, n. 12, p. 914-920, 2010. Disponível em: <https://www.embopress.org/doi/full/10.1038/embor.2010.179>. Acesso em: 10 maio 2024.

CRANE, T. Wine as an aesthetic object. In: SMITH, B. C. (ed.). *Questions of taste: the philosophy of wine*. Oxford: Signal Books, 2007. pp. 170-184.

CURRY, A. Oldest evidence of winemaking discovered at 8,000-year-old village. *National Geographic*, 13 nov. 2017. Disponível em: <https://www.nationalgeographic.com/history/article/oldest-winemaking-grapes-georgia-archaeology>. Acesso em: 10 maio 2024.

FOIRE, M.; ALAIMO, L. S.; CHKHARTISHVIL, N. The amazing bond among wine consumption, health and hedonistic well-being. *British Food Journal*, v. 122, n. 8, p. 2707-2723, 2019. Disponível em: <https://www.emerald.com/insight/content/doi/10.1108/BFJ-05-2019-0344/full/html>. Acesso em: 10 maio 2024.

FULFORD, A. Philosophy, dialogue and the creation of community. In: FULFORD, A.; LOCKROBIN, G.; SMITH, R. (eds.). *Philosophy and community: theories, practices and possibilities*. London; New York: Bloomsbury Academic, 2020. pp. 91-102.

FURTAK, R. A. Symposium: Kierkegaard and Platonic Eros. In: STEWART, J.; NUN, K. (eds.). *Kierkegaard and the Greek world: Tome I – Socrates and Plato*. London; New York: Routledge, 2010. pp. 105-114.

GARCÉS, M. *Un mundo común*. Barcelona: Bellaterra, 2013.

GUIRAND, F. (ed.). *New Larousse encyclopedia of mythology*. New York: Crescent Books, 1987.

HOMER. *Homeri Opera in five volumes*. 3. ed. Oxford: Oxford University Press, 1920.

HUGGETT, J. M. Geology and wine: a review. *Proceedings of the Geologists' Association*, v. 117, n. 2, pp. 239-247, 2006. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S001678780680012X>. Acesso em: 10 maio 2024.

KIERKEGAARD, S. A. In vino veritas. In: HONG, H. V.; HONG, E. H. (eds.). *Stages on life's way*. Princeton: Princeton University Press, 2013. pp. 7-86.

KUSSLER, L. M. O habitar de Hermes pode acomodar formas de vida (in)cômodas no Antropoceno? *Kalagatos*, v. 20, n. 2, pp. 1-17, 2023. Disponível em: <https://revistas.uece.br/index.php/kalagatos/article/view/10210/9290>. Acesso em: 10 maio 2024.

LOCKROBIN, G. Relocation and repopulation: why community philosophy matters. In: FULFORD, A.; LOCKROBIN, G.; SMITH, R. (eds.). *Philosophy and community: theories, practices and possibilities*. London; New York: Bloomsbury Academic, 2020. pp. 15-37.

PAPAKONSTANTINOU, Z. A delight and a burden (HES., Sc. 400): wine and wine-drinking in archaic Greece. *Ancient Society*, v. 42, pp. 1-32, 2012. Disponível em: <https://www.jstor.org/stable/44079957>. Acesso em: 10 maio 2024.

PLATO. *Platonis Opera*: Vol. II – Parmenides, Philebus, Symposium, Phaedrus, Alcibiades I, Alcibiades II, Hipparchus, Amatores. Oxford: Oxford University Press, 1910.

ROUSSERIE, P. et al. Wine tannins: where are they coming from? A method to access the importance of berry part on wine tannins content. *MethodsX*, v. 7, p. 1-6, 2020. Disponível em: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/32637333/>. Acesso em: 10 maio 2024.

SCRUTON, R. The philosophy of wine. In: SMITH, B. C. (ed.). *Questions of taste: the philosophy of wine*. Oxford: Signal Books, 2007. pp. 18-38.

SCRUTON, R. *I drink therefore I am: a philosopher's guide to wine*. London: Bloomsbury, 2012.

SMITH, B. C. The objectivity of tastes and tasting. In: SMITH, B. C. (ed.). *Questions of taste: the philosophy of wine*. Oxford: Signal Books, 2007. pp. 61-101.

TARRANT, H. Wine in Ancient Greece: some Platonist ponderings. In: ALLHOFF, F. (ed.). *Wine & philosophy: a symposium on thinking and drinking*. Malden: Blackwell Publishing, 2008. p. 15-29.

VAN LEEUWEN, C. Terroir: the effect of the physical environment on vine growth, grape ripening and wine sensory attributes. In:

REYNOLDS, A. G. (ed.). *Managing wine quality*. Sawston: Woodhead Publishing, 2010. pp. 273-315.

¶ BEBER COM SABEDORIA?

ARISTOTELES. *Nichomachean Ethics*. Cambridge: Cambridge University Press, 2014.

AZEVEDO, M. A. *Os perigos do vinho* (neste volume).

CORDER, R. *A dieta do vinho*. Rio de Janeiro: Sextante, 2008.

CRISP, R. *Vinho e prazer* (neste volume).

GORDON, J. *1000 grandes vinhos que não custam uma fortuna das melhores vinícolas do mundo*. São Paulo: Globo, 2012.

LEGER, A. A. St. et al. Factors associated with cardiac mortality in developed countries. *The Lancet*, v. 313, n. 8124, 1979.

LUCERÓN-LUCAS-TORRES et al. Association between wine consumption and cancer: a systematic review and meta-analysis. *Frontiers in Nutrition*, pp. 1-19, Sep. 2023.

PLATÃO. Symposium. In: PLATÃO. *Complete works*. Indianapolis: Hackett, 1997.

RENAUD, S.; DE LORGERIL, M. Wine, alcohol, platelets, and the French paradox for coronary heart disease. *The Lancet*, v. 339, n. 8808. pp. 1523-6, jun. 1992.

RIMM, E. B. et al. Moderate alcohol intake and lower risk of coronary heart disease: meta-analysis of effect on lipids and haemostatic factors. *BMJ*, v. 319, v. 7224, p. 1523-8, DEC. 1999.

SMITH, B. C. (ed.). *Questions of taste: The philosophy of wine*. Oxford: Oxford University Press, 2009.

SIMMAT, B.; CASANAVE, D. *A incrível história do vinho*. Porto Alegre: LPM, 2022.

SCRUTON, T. *I Drink therefore I am: A philosopher's guide to wine*. London: Bloomsbury, 2010.

VARIA. *The wisdom of wine*. London: Domaine Boyar, s/d.



FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE
DE CAXIAS DO SUL



A Universidade de Caxias do Sul é uma Instituição Comunitária de Educação Superior (ICES), com atuação direta na região nordeste do estado do Rio Grande do Sul. Tem como mantenedora a Fundação Universidade de Caxias do Sul, entidade jurídica de Direito Privado. É afiliada ao Consórcio das Universidades Comunitárias Gaúchas - COMUNG; à Associação Brasileira das Universidades Comunitárias - ABRUC; ao Conselho de Reitores das Universidades Brasileiras - CRUB; e ao Fórum das Instituições de Ensino Superior Gaúchas.

Criada em 1967, a UCS é a mais antiga Instituição de Ensino Superior da região e foi construída pelo esforço coletivo da comunidade.

Uma história de tradição

Em meio século de atividades, a UCS marcou a vida de mais de 120 mil pessoas, que contribuem com o seu conhecimento para o progresso da região e do país.

A universidade de hoje

A atuação da Universidade na atualidade também pode ser traduzida em números que ratificam uma trajetória comprometida com o desenvolvimento social.

Localizada na região nordeste do Rio Grande do Sul, a Universidade de Caxias do Sul faz parte da vida de uma região com mais de 1,2 milhão de pessoas.

Com ênfase no ensino de graduação e pós-graduação, a UCS responde pela formação de milhares de profissionais, que têm a possibilidade de aperfeiçoar sua formação nos programas de Pós-Graduação, Especializações, MBAs, Mestrados e Doutorados. Comprometida com excelência acadêmica, a UCS é uma instituição sintonizada com o seu tempo e projetada para além dele.

Como agente de promoção do desenvolvimento a UCS procura fomentar a cultura da inovação científica e tecnológica e do empreendedorismo, articulando as ações entre a academia e a sociedade.

A Editora da Universidade de Caxias do Sul

O papel da EDUCS, por tratar-se de uma editora acadêmica, é o compromisso com a produção e a difusão do conhecimento oriundo da pesquisa, do ensino e da extensão. Nos mais de 1500 títulos publicados é possível verificar a qualidade do conhecimento produzido e sua relevância para o desenvolvimento regional.



Conheça as possibilidades de formação e aperfeiçoamento vinculadas às áreas de conhecimento desta publicação acessando o QR Code:

Nesta obra apresentamos uma proposta de filosofia do vinho costurada com perspectivas metafísicas, epistemológicas, estéticas e éticas. Como bem sabemos, o vinho era um acompanhante usual dos famosos simpósios na Grécia Antiga. Contudo, embora sempre reverenciada, a bebida raramente foi objeto de especulação filosófica. Platão elogiou o vinho no início de seu tratado sobre As leis; Hume, ao empregar a arte da degustação do vinho como exemplo paradigmático do que chamou de “fineza do gosto”. Muito recentemente os filósofos resolveram “tomar o vinho a sério”, a filosofia do vinho. Recentemente Barry C. Smith organizou o livro *Question of taste: the philosophy of wine*; Fritz Allhoff organizou *Wine and philosophy: a Symposium on drinking and thinking*; Roger Scruton publicou *Bebo, logo existo: guia de um filósofo para o vinho*.

E eis nossa taça de contribuição sobre a filosofia do vinho com goles sobre: “o que é o vinho?”; o tema da subjetividade ou objetividade do gosto e questões sobre diferença entre a mera atividade de “beber vinho” e a “arte” de degustá-lo; o problema da “intoxicação”. Enfim, estudar filosofia e vinho pode representar uma nova forma de abordagem de certos temas clássicos de modo prazeroso e, por que não dizer, divertido.

