MANGÚT
Conexões Gastronômicas

Vinho como experiência: reflexões sobre degustação e filosofia

Wine as experience: reflections on tasting and philosophy

El vino como experiencia: reflexiones sobre degustación y filosofía

DOI: https://doi.org/10.70051/mangt.v6.e73598

Tatiana Rotolo | tatirotolo@gmail.com
https://orcid.org/0009-0008-2812-3690
Instituto Federal de Brasília (IFB-Riacho Fundo), Brasília, DF, Brasil.

Recebimento do artigo: 27-abril-2026
Aceite: 29-maio-2026

ROTOLO, T. Vinho como experiência: reflexões sobre degustação e filosofia. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas.** ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 6, e73598, 2026.

RESUMO

O artigo é um ensaio sobre filosofia e vinho. Partimos de debates e autores que colocaram o vinho como parte de suas reflexões e ideias filosóficas, seja como um acompanhamento para suas análises, seja como um exemplo para teses maiores ou seja como centro da interrogação filosófica. O artigo parte das reflexões que alguns autores contemporâneos fazem sobre os efeitos do vinho, isto é, intoxicação alcoólica. Em seguida, parte-se para o debate sobre o vinho como objeto de conhecimento, seja conhecimento científico-objetivo ou objeto estético. E por fim, apresenta as ideias de Nicola Perullo sobre a degustação de vinhos, que procura interpretar a experiência do vinho à luz das ideias da fenomenologia.

Palavras-chaves: Gastronomia; Vinho; Filosofia; Degustação; Enoconhecimento.

ABSTRACT

This paper is an essay on philosophy and wine. We start from debates and authors who have placed wine as part of their reflections and ideas, whether as an accompaniment to their reflections, as an example for larger theses, or as a center of philosophical inquiry. The article begins with the reflection that some contemporary authors make on the effects of wine, that is, alcoholic intoxication. Then, it moves on to the debate about wine as an object of knowledge, whether objective scientific knowledge or an aesthetic object. And finally, it presents Nicola Perullo's ideas on wine sampling, which seeks to interpret the experience of wine in the light of phenomenological ideas.

Keywords: Gastronomy; Wine; Philosophy; Experience; Wine knowledge.

RESUMEN

Este artículo es un ensayo sobre filosofía y vino. Partimos de debates y autores que han incorporado el vino a sus reflexiones e ideas, ya sea como complemento a sus reflexiones, como ejemplo para tesis más amplias o como centro de la investigación filosófica. El artículo comienza con la reflexión de algunos autores contemporáneos sobre los efectos del vino, es decir, la intoxicación alcohólica. A continuación, aborda el debate sobre el vino como objeto de conocimiento, ya sea conocimiento científico objetivo o un objeto estético. Finalmente, presenta las ideas de Nicola Perullo sobre la cata de vinos, que busca interpretar la experiencia del vino a la luz de ideas fenomenológicas.

Palabras claves: Gastronomía; Vino; Filosofía; Experiencia; Conocimiento del vino.

INTRODUÇÃO

Em algum nível, atrevo-me a sugerir, a experiência do vinho é uma recuperação daquele culto original pelo qual a terra foi assentada e a cidade construída. E o que degustamos no vinho não é apenas o fruto e sua fermentação, mas também o sabor peculiar de uma paisagem à qual os deuses foram convidados e onde encontraram um lar (Robert Scruton, 2011)

Grande parte das pesquisas sobre degustação de vinhos são abordadas por perspectivas das ciências da natureza, tais como a química ou a neurociência, que buscam compreender os fenômenos fisiológicos da degustação. Outras abordagens situam-se no campo do enoturismo, relacionando a degustação aos locais e territórios onde o vinho ou as uvas são produzidos. O que propomos aqui é apresentar em linhas gerais, a visão da filosofia sobre a degustação de vinhos.

O tema das relações entre filosofia e vinho não é recente e tem sido explorada desde a Antiguidade Clássica. Platão, por exemplo, cita o consumo de vinho em inúmeras passagens de seus diálogos[1]. O debate acerca do empirismo e racionalismo da Filosofia Moderna também traz exemplos sobre o vinho. Nos textos de Hume e Kant, os autores apontam suas preferências sobre vinhos. Contudo, em geral, percebemos na tradição filosófica não uma reflexão sobre o vinho, isto é, o vinho como um problema filosófico, mas o uso do vinho como recurso ilustrativo para outras teses. Isso se dá, por exemplo, quando Kant declara a sua preferência com os vinhos das Ilhas Canárias, para defender uma tese sobre a construção do gosto no texto "Crítica da Faculdade de Julgar", publicado em 1790. Esta dinâmica ilustrativa, é frequente na história da filosofia, demonstrando apenas que muitos filósofos cultivaram um apreço por esta bebida.

Porém, o vinho como problema filosófico é um tópico que tem surgido, ainda de maneira marginal no campo filosófico, apenas em uma tradição muito recente[2], nos séculos XX e XXI. Nestes textos, o vinho deixa de ser apenas um recurso para demonstrar teses maiores ou apenas um objeto de apreciação, e passa a ser questionado filosoficamente: o que é o vinho? Qual a relação que estabeleço com esta bebida? O que sinto ao degustá-lo? Quais conhecimentos um sujeito que degusta adquire com a experiência com o vinho? Estas são algumas das perguntas feitas nos textos contemporâneos. O vinho passa a ser interrogado como problema com implicações epistemológicas[3]. A relação entre o que eu aprendo ao

[1] Os principais diálogos em que o vinho aparece são "O Banquete", em que Platão descreve as práticas de degustação num *Symposium* grego, e "As Leis", em que Platão usa o vinho como um recurso para argumentar sobre a necessidade de controlarmos as nossas paixões e sermos pessoas temperantes. Mas de maneira frugal, é possível inferir que o consumo e apreciação de vinho era uma prática frequente para Platão.

[2] São algumas publicações sobre vinho e filosofia publicadas nos últimos 20 anos. Podemos citar "*Question of Taste. The Philosophy of wine"*, editado por Barry Smith (2007), "*The Philosophy of wine: a case of truth, beauty and intoxication"*, de Cain Todd, "Vinho e Filosofia. Um simpósio sobre pensar e beber", de Fritz Allhoff e Dave Monroe (2008), "Bebo logo existo", de Robert Scruton (2011) e mais recentemente "*Epistenology: wine as experience"*, de Nicola Perullo (2020).

[3] Epistemologia é um campo da filosofia que investiga a natureza do conhecimento, sua origem, validade e limites. É um campo antigo e fundamental da filosofia. O interesse epistemológico sobre o vinho busca interrogar o que podemos conhecer acerca do vinho, e se esses conhecimentos são válidos ou não. É um campo de investigação voltado não para a interrogação sobre os efeitos do álcool, mas sobre o conhecimento da degustação.

degustar um vinho e como esta experiência toca o sujeito que degusta, traz uma questão acerca do estatuto do vinho como objeto de conhecimento.

Neste sentido, o que propomos neste ensaio é uma elucidação acerca da degustação de vinhos, tomando por base o que a filosofia mais recente tem abordado sobre a experiência de degustar vinhos. Para tanto, este ensaio está dividido em três grandes partes: a primeira que explora o vinho como bebida alcóolica. A segunda, diversas interpretações sobre a degustação e a experiência com o vinho exploradas pela filosofia mais recente. E, a terceira, é centrada na proposta de Nicola Perullo, que dá ao vinho além de um olhar filosófico, uma interpretação fenomenológica[4] acerca da degustação. Este ensaio, portanto, é uma tentativa de reunir em um mesmo escopo, visões sobre o vinho sob uma perspectiva filosófica, em especial, sobre como a filosofia pode contribuir com a experiência dos sujeitos com o degustar um vinho.

ÁLCOOL, VINHO E FILOSOFIA

O primeiro olhar que a filosofia lança sobre o vinho é como uma bebida inebriante. Compreender o papel dos efeitos do vinho e as suas implicações éticas, isto é, relacionadas ao consumo moderado, esteve presente na filosofia desde a Antiguidade Clássica. A ideia acerca do consumo moderado de vinho aparece em diversas obras deste período. Platão e Epicuro, são dois exemplos de autores expoentes neste debate.

Porém, a reflexão sobre o vinho neste período está alinhada à reflexão sobre a ética. O tema da temperança e da moderação, tema crucial para o modelo ético dos gregos, baseado na noção de justa medida e de uma ética do meio termo (*sophrosyne*)[5], vale-se do consumo de vinho para demonstrar como a moderação deve ser entendida como um padrão de vida. A moderação nos hábitos, o controle das paixões e o equilíbrio eram valores no modelo de vida dos antigos gregos. O vinho, neste contexto, não é um objeto de interrogação filosófica. Ele é um recurso ilustrativo usado pelos filósofos com o objetivo de defender teses maiores sobre o comportamento moral[6].

Contemporaneamente, o tema do inebriamento, mesmo numa perspectiva moral, foi se tornando escasso na filosofia. Segundo Teixeira e Ferro (2025), a maior parte dos estudos atuais sobre o consumo de álcool se concentram no campo das ciências naturais, especialmente relacionado ao entendimento das patologias. Os estudos que abordam os benefícios sociais do consumo de bebidas alcóolicas, estão geralmente no campo da antropologia, e enfocam a

[4] A fenomenologia é uma corrente filosófica relativamente recente. Fundada pelo filósofo alemão Edmund Husserl, no início do século XX, tinha como objetivo compreender os processos de conhecimentos a partir da experiência. Tal investigação não era novidade na história da filosofia, em especial na vasta tradição empirista. Contudo, Husserl aborda a experiência a partir da interpretação de como os fenômenos aparecem na consciência. O foco de Husserl é a relação fenômeno/consciência, buscando se afastar das explicações cientificistas características da virada do século XIX. O trabalho de Husserl deixou um legado para a filosofia no século XX, em filósofos como Heidegger, Levinas e Merleau-Ponty.

[5] Esta palavra grega significa moderação, temperança, prudência. A *sophrosyne* era o ideal ético do sábio, pois representava aquele que sabe moderar seus apetites e desejos (CHAUÍ, 2002).

[6] No livro II do diálogo As Leis, Platão usa exemplos relacionados ao vinho. Para o ateniense, o vinho pode ter um caráter pedagógico, na medida em que ajuda a pessoa a encontrar o limite de si mesmo. Segundo Ruzene (2022), em As Leis, a comensalidade desempenha um papel fundamental na constituição das virtudes públicas (p. 38).

bebida alcóolica como um bem cultural ou como rituais em diferentes tempos e lugares. Certamente a degustação de vinhos pode ser compreendida a partir desta perspectiva. São raros os estudos atuais que abordam o vinho ou o álcool em uma perspectiva filosófica[7].

É no campo da cultura que as interrogações acerca do vinho têm surgido contemporaneamente. A cultura, para a filosofia, é um conceito multifacetado, relacionado ao horizonte de sentidos produzidos pela ação humana. O consumo do vinho, por ser milenar, possui ritos de consumo, carrega uma simbologia, congrega pessoas e facilita a convivência. Degustar vinho é um ato histórico e cultural dos mais antigos da humanidade. Para Ferro (2016), o vinho é um objeto assimbólico, plural e que possui uma relação quase simbiótica com o ser humano. Deste modo, o vinho está permeado de cultura, história e sociologia[8].

Para Hugh Johnson (1999), historiador do vinho, mergulhar no mundo do vinho não pode se reduzir apenas às técnicas de degustações e ao conhecimento topológico, isto é, dos *terroirs* e lugares de onde ele vem. Compreender o vinho é antes de tudo um mergulho na própria aventura humana. A experiência com o vinho é também uma imersão nas camadas simbólicas, sociais, históricas e culturais.

Para a filosofia, no contexto atual, o tema do inebriamento tem retornado ao debate. Pensadores como Slimgerland (2023) e Robert Scruton (2007; 2013), publicaram estudos envolvendo temáticas sobre filosofia e a intoxicação alcoólica. E, diferentemente dos antigos gregos, a abordagem não se concentra no âmbito moral, mas nos benefícios do entorpecimento para o desenvolvimento do cultural humano.

Como exemplo temos o filósofo canadense Edward Slimgerland, autor do livro "Embriagados. Como bebemos, dançamos e tropeçamos em nosso caminho para a civilização" (2023). Para ele, o ponto de interrogação está na questão da embriaguez, mesmo que ponderada, e não no caráter simbólico do consumo de álcool. Ele parte da premissa filosófica: "por que os seres humanos ingerem álcool?".

Segundo Slimgerland (2023), consumir álcool é, além de um fato natural, já que somos dotados de uma fisiologia capaz de metabolizar o álcool, também um elemento fundador da cultura. Slimgerland afirma que beber álcool auxilia a humanidade a resolver uma série de desafios evolutivos: aumenta a criatividade, alivia o estresse, ajuda a obter confiança em determinados momentos e, sobretudo, é um fator que facilita a cooperação entre estranhos. O autor endossa a ideia do álcool como um "lubrificante social".

Além disso, mais que facilitar os contatos, o álcool faz os seres humanos trabalharem em cooperação uns com os outros. Esta capacidade de cooperar é, segundo Slimgerland, um

[7] Recentemente, podemos citar a tradução em português do livro "Embriagados. Como bebemos, dançamos e tropeçamos em nosso caminho para a civilização", do filósofo canadense Edward Slimgerland (2023). Slimgerland é especialista em filosofia chinesa e filosofia da linguagem. Em seu texto, o autor explora a embriaguez de um ponto de vista filosófico.

[8] Ferro escreve: "O vinho, se observado como objeto assimbólico, já possui pluralidade muito perceptível. Mas, quando se considera a relação íntima, quase simbiótica, com o ser humano e o mundo ao seu redor, ele se torna um objeto embutido de cultura, história e sociologia próprias (Ferro, 2016, p. 62).

dos pilares básicos da evolução. Assim, o álcool, quando consumido com moderação, tem sido um elemento que contribui na evolução humana. Ele escreve[9]:

> Ao fazer com que os humanos se tornassem, pelo menos temporariamente, mais criativos, culturais e comunitários- para viver como insetos sociais, apesar de nossa natureza primata- os intoxicantes forneceram a centelha que nos permitiu formar grupos em grande escala, domesticar um número crescente de plantas e animais, acumular novas tecnologias e, assim, criar as civilizações em expansão que nos tornaram a megafauna dominante no planeta. Em outras palavras, é Dionísio, com seu odre cheio de vinho e suas sedutoras flautas de Pã, o fundador da civilização (Slimgerland, 2023, p. 107).

Já Robert Scruton (2007) indicada que uma das importâncias do vinho para a filosofia é a sua capacidade inebriante. Para ele, intoxicação é a questão filosófica mais relevante trazida pelo vinho. Ele escreve:

> Filósofos provavelmente beberam mais do que sua cota justa de vinho; mas não tiveram uma participação justa nas palavras escritas sobre ele. Em particular, têm evitado em grande parte discutir a questão filosófica mais importante com a qual o vinho nos familiariza, que é a da intoxicação (Scruton, 2007, p. 32).

O poder inebriante do vinho tem a capacidade de expandir ideias e aumentar a criatividade, por isto, é um coadjuvante para o pensamento. Scruton escreve: "O vinho, se bebido na ocasião certa, no lugar certo e na companhia certa, é o caminho para a meditação e o arauto da paz" (2009, p. 19).

Segundo Scruton, a intoxicação possui um significado epistemológico, moral e metafísico na vida de um ser racional (Scruton, 2007). O filósofo inglês relaciona a intoxicação com um ato necessário à vida, pois cumpre uma "função social única, aumentando a loquacidade, a confiança social e a boa vontade daqueles que bebem juntos, desde que bebam com moderação" (Scruton, 2007, p. 20).

Mais ainda, Scruton vê na intoxicação alcoólica um caráter existencial. Segundo ele, há uma relação entre o álcool e o sabor do vinho. O que provamos em boca, está diretamente ligado ao local onde este vinho provém. Beber um vinho é também conectar-se ao *terroir*. E, segundo Scruton, o *terroir* do vinho nos interliga com as histórias locais e com as pessoas e a comunidade que o produziu. Scruton vê neste processo um laço de sociabilidade que conecta bebedores, produtores e comunidades, numa teia invisível de relações contida em cada taça, num processo que ele chama de "abertura do eu ao outro". Ele escreve:

> Por essa razão, creio que devemos ampliar nossa descrição do efeito característico do vinho, que não é simplesmente um efeito de intoxicação. O efeito característico do vinho, quando bebido em companhia, inclui uma abertura do eu ao outro, um passo consciente em direção a pedir e oferecer perdão: perdão não por atos ou omissões, mas pela impertinência de existir (Scruton, 2007, p. 32).

Ou seja, para o filósofo inglês, o *terroir* é não somente um conceito geográfico, mas também um conceito existencial. O vinho é objeto de investigação filosófica para Scruton. Por

[9] Apesar de Slimgerland se referir à intoxicantes em geral, ele endossa a ideia de que o álcool, como o intoxicante mais popular, tem um papel muito mais significativo entre a civilização humana que outros agentes psicoativos.

um lado, por sua capacidade inebriante; por outro, porque é uma bebida intrinsecamente ligada a uma comunidade que gestou o líquido na taça.

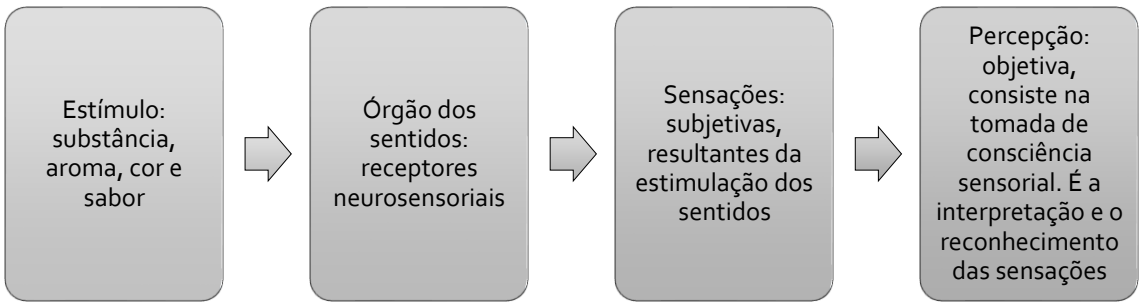
Portanto, podemos afirmar, neste aspecto, que um tema de interesse filosófico é sobre os efeitos do vinho. A intoxicação alcoólica do vinho pode ter um caráter pedagógico, moral ou mesmo existencial. Entretanto, estas questões são ainda uma parte das possibilidades de questionamentos que o vinho pode gerar para a filosofia.

O SENTIDO DO GOSTO E O VINHO COMO OBJETO ESTÉTICO

São inúmeras as publicações que ensinam métodos de degustação de vinhos. São diversos manuais, cartilhas e guias de degustação. Esses métodos, geralmente, focam na análise técnica do vinho, que busca encontrar em cada taça um conjunto de características sensoriais específicas. São análises centradas no peso em boca, nas texturas, aromas e sabores do vinho, geralmente guiadas por uma metodologia determinada e com um descritivo adequado. Côrte-Real (1988) denomina esses métodos como bio-fisiológicos[10].

Segundo Peynaud (1987), degustar um vinho é submetê-lo ao exame dos nossos sentidos, em especial ao paladar e ao olfato. Tentar descobrir suas qualidades e defeitos e expressá-los em palavras. É um ofício analítico e técnico. Ou seja, a degustação é em geral entendida na relação entre um sujeito que degusta e de um objeto a ser observado, pautadas por um exame cujo centro é a experiência objetiva. Adolfo Lona (2023), esquematiza a degustação (Figura 1):

Figura 1. Esquema de degustação.



Fonte: Adaptado de Lona (2023, p. 36).

Parte-se da experiência sensorial com o vinho em primeiro lugar, por meio da observação (visão), da sensação dos aromas (olfato) e, por fim, o gosto (paladar). Após estas três etapas, o degustador exprime em um vocabulário específico, um conjunto de descritores para as notas sensoriais. É um processo objetivo e racional.

[10] Ele escreve: "Degustar é um ato que, do ponto de vista biológico, se encontra ao alcance de todos aqueles que quiserem realizar seu próprio desenvolvimento sensorial, lendo e experimentando, observando e dirigindo sua atenção para aspectos perfeitamente identificáveis nos bons vinhos" (Côrte-Real, 1988, p. 18).

Boa parte da experiência moderna com a degustação de vinhos está permeada pelo léxico e categorias científicas da análise sensorial, que moldam nossas impressões e percepções sobre o vinho. Ferro (2016) adverte acerca do empobrecimento da experiência estética com o vinho a partir da imposição desse sistema padronizado de análise. Ele escreve:

> Assim como a língua falada para descrever os vinhos, as técnicas de degustação podem ser um potente influenciador estético que é determinado por padrões da sociedade, visto que, mesmo sendo universais, tais técnicas são ditadas por enófilos, críticos e profissionais como as mais corretas. Pode ser verdade que seguir rigorosamente as técnicas ajuda a percepção dos vinhos, mas determinados padrões podem não ser os melhores para algum degustador, posto que cada um possua assimilação individual sobre as percepções estéticas (Ferro, 2016, p. 10).

Assim, o vinho carrega um conjunto de sensações e percepções específicas. A degustação profissional se ocupa de encontrar um léxico descritivo capaz de decifrar essas sensações.

O que podemos perceber, neste ponto, é o fato de o vinho ser capaz de articular em torno de si um conjunto de significados simbólicos muito além da relação com a cultura e o *terroir*. O vinho é tema de interesse da especulação filosófica por ser um objeto estético. Mais do que o debate de enólogos e degustadores profissionais sobre as características do vinho, o entendimento filosófico sobre o vinho se relaciona com o interesse acerca das capacidades dos sentidos, especialmente do olfato e do paladar, e suas respectivas participações em padrões de conhecimento.

Ao longo da tradição filosófica, os sentidos como o olfato e o paladar ocuparam um status menor dentro da ordem dos sentidos. De Platão à Hegel, passando por Aristóteles ou Kant, paladar e olfato geralmente foram sentidos subestimados. Os sentidos superiores, visão e audição, em geral foram compreendidos como sentidos capazes de proporcionar algum conhecimento. É um dos motivos pelos quais as artes visuais (pintura e escultura), a literatura e a música foram consideradas artes nobres. Quanto aos sentidos menores, olfato e paladar, não foi atribuída nenhuma relação artística. A filósofa norte americana Carolyn Korsmeyer aponta esta lacuna:

> Platão e Aristóteles não apenas estabeleceram algumas das principais alternativas para o pensamento filosófico, mas ajudaram a determinar os fundamentos sobre os quais uma questão deveria ser considerada digna de apreciação filosófica. O sentido do paladar está entre os assuntos que receberam apenas uma atenção superficial por parte dos filósofos. Mesmo em épocas anteriores, quando filosofia e ciência eram indistinguíveis, o paladar e seu primo, o olfato, recebiam pouca atenção em comparação com os sentidos "superiores", especialmente a visão (Korsmeyer, 1999, p. 11).

Em relação ao vinho, intimamente ligado ao olfato e ao paladar, esta hierarquia se manteve. Kevin Sweeney (2013), por exemplo, destaca que em geral, o caráter estético do vinho é encarado com ceticismo pela maioria dos filósofos, ainda que muitos deles teçam elogios e demonstrem suas preferências.

Tal perspectiva, por exemplo, pode ser notada no entendimento de Scruton. Para ele, a experiência com o vinho pode ser dividida em dois tipos: o gosto do vinho e o inebriamento. O inebriar, como vimos, está relacionado a um efeito do vinho, isto é, a uma consequência do vinho. E, por isto, não possui atributo estético. Produz apenas prazer e não conhecimento.

Já o gosto, é entendido pelo autor como um atributo secundário, pois os efeitos do gosto no caso do vinho, não estão ligados à sua causa[11]. Para Scruton, há uma dissociação entre causas e atributos, isto é, o olfato e o paladar podem sentir coisas no vinho que de fato não existem. Um vinho, por exemplo, tem notas de morango sem haver morango nele (Scruton, 2007).

Esta dissociação, segundo Scruton, coloca o olfato e o paladar no patamar de "categoria ontológica de objetos secundários" (Scruton, 2007, p. 193), pois percebe sensações que de fato não estão no objeto. Em outras palavras, o olfato e o paladar não são sentidos confiáveis pois seus atributos não se relacionam aos objetos reais. Portanto, o valor filosófico do vinho não pode ser também um valor estético.

Ou seja, ainda que Scruton tenha dedicado um livro inteiro sobre a relação entre vinho e filosofia, o autor ainda compreende a experiência com o vinho e a degustação como uma forma rudimentar e menor de conhecimento. Ele escreve:

> Os sabores exibem ordem em certas dimensões- por exemplo os contínuos doce-amargo, suave-apimentado. Mas a maioria das suas peculiaridades não mostra ordenação intrínseca e tampouco transições claras. Normalmente nós os descrevemos em termos das suas causas características: amendoado, frutado, carnoso, amanteigado etc. Daí o fato de o processo de discriminar e comparar sabores começar por um esforço de associação, pelo qual aprendemos a identificar a causa característica. Aprendemos a colocar os sabores num campo gustativo, por assim dizer, cujos pontos de referência são as coisas familiares que comemos e bebemos e os lugares e processos que produzem. Este último ponto me leva ao anterior, que trata da "inocência epistemológica do vinho" (Scruton, 2007, p.35. Grifo meu).

Porém, há pensadores contemporâneos que buscam não apenas validar o olfato e o paladar como também dar algum estatuto epistemológico para o vinho enquanto objeto estético. No caminho oposto de Scruton, temos Caim Todd (2012), crítico declarado da posição de Scruton. Para Todd (2012), o vinho possui sim uma qualidade estética. Todd aponta que o valor estético do vinho é subestimado pelos filósofos. Segundo Todd (2012), a degustação de vinhos é capaz de despertar alguma forma de consciência cognitiva. Para ele, o olfato e o paladar não são sentidos subalternos, como pensa a maior parte da tradição. Ao experimentarmos algo pelo olfato e paladar, eles são capazes de gerar raciocínio e com isto não podem ser considerados sentidos passivos.

Ao degustar um vinho, as informações trazidas pelo olfato e o paladar necessitam de concentração, habilidade de reconhecimento, consciência perceptiva e, sobretudo, imaginação. Essas características demandam recursos cognitivos da nossa mente capaz de classificar, compreender e significar esta experiência. Sendo assim, não é possível ignorar as informações trazidas pelo olfato e o paladar. Logo, o vinho é um objeto estético. Ele escreve:

> As atribuições de propriedades expressivas ao vinho são, portanto, o resultado de uma consciência imaginativa da agência que orienta um processo que resulta nas características não expressivas específicas (seus sabores, aromas e texturas), as quais constituem parcialmente as propriedades expressivas. Quais propriedades expressivas um vinho parece ter para nós dependerá de uma série de fatores já examinados, como

[11] Ele usa como exemplo desta tese o fato de o vinho conter aromas e sabores de morango (um efeito do vinho) mas que não há morango no vinho (a causa).

> o *terroir* e a uva, as intenções do enólogo, o conhecimento e a experiência do degustador e a categoria de apreciação a partir da qual ele é julgado (Todd, 2012, p. 11).

Assim, o vinho para Todd, tal como a música ou as artes plásticas, é uma fonte de experiência estética. Esta capacidade estética do vinho pode, até mesmo, gerar o debate se o vinho (ou a gastronomia em geral) pode ser considerada uma forma de arte, dando ao vinho um horizonte para o debate mais amplo e complexo.

POR UMA NOVA DEGUSTAÇÃO

Nicola Perullo é um filósofo italiano e especialista em vinhos. Atualmente trabalha na Universidade de Polenzo, onde coordena o curso de Ciências Gastronômicas e leciona disciplinas ligadas ao campo da estética e do vinho. É autor de diversos estudos que correlacionam a filosofia e a gastronomia. Seu último trabalho, intitulado "*Epistenology: Wine as Experience (Arts and Traditions of the Table: Perspectives on Culinary History)"*, publicado em 2020 (ainda sem tradução para o português), é dedicado a compreender a degustação de vinhos a partir de contribuições da fenomenologia, em especial a partir da leitura do filósofo francês Maurice Merleau- Ponty. A proposta de Perullo é apresentar um modelo de degustação para além dos modelos técnicos tradicionais, em geral, segundo ele, baseados na percepção do vinho como objeto a ser conhecido e do degustador como sujeito cognoscente.

Para Perullo (2020), o vinho é tanto fonte de conhecimento como um objeto estético. Porém, este conhecimento opera a partir de caminhos diversos do realismo científico no qual a tradição anglo-saxã, de Scruton e Todd, se baseiam[12]. A principal característica desta corrente, para nosso autor, é que ela opera na estrita separação entre um sujeito analítico que detém o conhecimento, e um objeto a ser compreendido.

A fenomenologia na qual Perullo se inspira, é uma tradição filosófica criada na virada dos séculos XIX para o XX. Durante esse período, filósofos como Edmund Husserl, considerado o pai da fenomenologia, se questionavam sobre os limites do cientificismo do século XIX. A ideia de objetividade, fundamental para a ciência, foi posta em questão pelos fenomenólogos. Os fenomenólogos partem das seguintes perguntas: "como é possível um objeto expressar uma verdade?"; "a objetividade descreve e apreende o mundo tal qual ele é?"; "como se dá a relação de conhecimento entre os objetos e os sujeitos?".

A partir de questões como estas, os fenomenólogos começaram a investigar a relação entre os objetos e os sujeitos, não a partir da objetividade científica. Mas do processo oposto, de como os objetos, também chamados de fenômenos, se apresentam para nós. Assim, a fenomenologia foi se constituindo como o estudo voltado para as relações entre os fenômenos e a consciência, ou o estudo do modo como as coisas se apresentam à experiência humana (Sokolowski, 2000). Este campo propõe um conhecimento construído por percepções, interações e mediações com os fenômenos.

A degustação de vinhos, em geral compreendida como um campo objetivo do conhecimento, também pode ser interrogada por uma perspectiva fenomenológica. "Como um

[12] Por realismo científico compreendemos um campo da filosofia que busca descrever os produtos da experiência tais como são. É uma corrente empirista, que crê na ideia de que descrevemos o mundo tal qual ele é.

sujeito aprende a partir da experiência com o vinho?". O vinho passa a ser entendido como um fenômeno. É neste solo que Perullo parte na sua interpretação.

Para Perullo, a degustação de vinho é, antes de ser objetiva, uma percepção háptica[13], isto é, ultrapassa a distinção entre sujeito que degusta e o vinho como objeto. Ele distingue a degustação objetiva, chamada de óptica, da degustação háptica. Esta última não envolve apenas a observação objetiva (por isto a ideia de óptica, como uma metáfora de um olho que vê um objeto). Os sentidos do olfato e do paladar envolvem também a sensação e percepção, e, por isto, não podem ser sentidos objetivos. Ele escreve:

> A objetividade exige distância, e a distância pressupõe desapego e superioridade. A degustação sensorial considera o paladar como uma ferramenta distante. O gosto da degustação é o gosto óptico do paradigma objetivo construído em torno da suposta neutralidade da não participação à distância (Perullo, 2020, p. 40-41, tradução nossa).

Perullo se ancora na interpretação que o filósofo francês Maurice Merleau-Ponty dá acerca da fenomenologia. Para Merleau-Ponty (1994), a compreensão dos fenômenos não é uma tarefa da mente, mas do corpo. Não porque a nossa mente não seja detentora de capacidades de explicações racionais, mas sim porque a mente é antes de tudo, mediada pelo corpo. O corpo não é algo que possuímos, mas é uma condição da nossa existência e todos os processos de conhecimento passam antes pelo corpo. Ponty usa a expressão "corpo vivido", ou "corpo encarnado". Para Ponty, não somos uma mente dentro de um corpo, mas sim uma unidade corpo-mente.

Partindo desta concepção de Merleau-Ponty, Perullo compreende o papel do paladar na produção de conhecimento. É um sentido que exige o toque, a presença, e neste aspecto, não é um sentido unicamente racional. É um sentido corpóreo. É neste percurso que se estende a proposta de Perullo sobre a degustação de vinhos.

Para ele, o vinho não depende de uma explicação racional e científica. Mas é uma experiência vivida mediada pelo nosso corpo. O conhecimento sobre o vinho é advindo do contato, é um conhecimento relacional e não racional. Ao beber o vinho, não racionalizamos primeiro. Ao contrário, sentimos primeiro, e depois formamos um julgamento. Este é ponto crucial para a interpretação do autor.

Ele cria o termo "Epistenologia". O tema central da "Epistenologia" de Perullo (2020) é a construção de um conhecimento sobre o vinho através da vivência. Para ele, o vinho é um catalisador capaz de nos expor às formas de conhecimento. Por isto, a corruptela do título da obra: um neologismo que envolve as palavras epistemologia- campo da filosofia dedica aos estudos dos processos de conhecimento e construção da ciência. E, enologia, ou o campo da ciência que se dedica ao estudo do vinho. Ele escreve:

> Chamo a essa forma de perceber o vinho hápticamente de *epistenologia*. O paladar háptico antecipa o "dado", desnuda o produto e toca o processo de produção enquanto este ainda está em andamento. Ele se imerge no fluxo, percebendo os processos que incessantemente criam objetos, este vinho como uma garrafa pronta que agora irei beber, levando-o de volta ao céu e à terra (Perullo, 2020, p. 44, tradução nossa).

[13] Por percepção háptica Perullo entende uma forma de relação de contato sensível entre o degustador e o vinho. O termo háptico é, em geral, relacionado ao sentido do tato. Porém, o autor ressignifica o termo para a degustação, remetendo o degustar ao "entrar em contato com", "se relacionar com". O vinho é um elemento de contato na degustação. E é daí que advém nossos conhecimentos com a bebida.

Em outras palavras, o paladar pode nos ensinar a conhecer o mundo tanto quanto outros sentidos, como a visão ou a audição. Assim, ao provar um vinho, e ao comer uma comida com um vinho, tal experiência nos eleva, nos proporciona sensações, percepções gustativas que refletem no nosso corpo, que desvela o mundo, como se abrisse uma Caixa de Pandora. Este acontecimento reorganiza o nosso campo perceptivo e o nosso corpo encontra uma nova maneira de habitar o mundo[14]. A experiência com o vinho é corpórea que nos conduz à plenitude. O entendimento do vinho, segundo Perullo, se aproxima da noção de transubstanciação[15].

Assim, buscar descrever um vinho decorando um léxico pré-determinado em rodas de aromas ou fichas de degustação, é para nosso autor, um exercício limitado e pouco frutífero. O vinho é um ente relacional, que através da nossa vivência com ele, é capaz de nos apresentar um universo. O *terroir* do vinho é um exemplo prático disto. Ao beber um vinho, as informações do copo nos conectam às comunidades produtoras, com seus sujeitos, suas técnicas e suas geografias. Ou seja, nos levam para lugares fora daquilo que estamos vivenciando.

Degustar um vinho é senti-lo em toda sua complexidade, percebê-lo em sua história, e não apenas buscar decodificar seus atributos concretos. Tal forma de degustação háptica, segundo Perullo, poderia ser mais buscada na cadeia do vinho, em detrimento da busca incessante de uma degustação técnica objetiva. Ele escreve:

> Com o vinho, podemos criar novos símbolos e formas de vida, desde que o aceitemos não como um objeto, mas como uma substância fluida e viva. O vinho não é um conhecimento a ser objetificado, mas um encontro a ser vivenciado. Não se trata da aquisição de dados e informações segundo uma gramática e sintaxe estabelecidas, mas da criação de imagens e trajetórias. Amo o vinho porque ele me proporciona o constante deslumbramento de desencadear possíveis relações, uma vastidão de imagens que desdobro e nas quais encontro e produzo correspondências contínuas. Bebo para reconstruir e criar uma fibra, para iluminar as conexões ocultas entre as coisas desalinhadas do mundo (Perullo, 2020, p. 21, tradução nossa).

Com isso, Perullo propõe práticas de degustação centradas na experiência corporal e sensível, em que o corpo é o lugar de conhecimento. Ao invés de perguntas como "que notas este vinho me apresenta?", Perullo propõe compreender a experiência: "Como este vinho se apresenta a mim?"; "quais memórias ele evoca?"; "o que eu sinto ao bebê-lo?". Neste sentido, ele descreve a experiência epistemológica da seguinte maneira:

> Eu bebo e sinto a rocha, a terra, o céu, o ar e a água, o sol e as nuvens, as folhas da planta e as uvas maduras. Sinto a fermentação das uvas, o calor alcoólico e o trabalho do vinicultor, o estilo e o caráter que se desenvolveram nas relações que vieram antes e que encontro, estendendo o emaranhado de linhas e, assim, por definição, vivendo. Este vinho nunca é apenas este. Sou eu quem o encontra com você e com o fluxo do entorno, onde todas as coisas do mundo fluem. Quando dizemos "Gostei mais deste

[14] Podemos tomar como exemplo a primeira vez que tomamos contato com alguns vinhos, em que este momento nos causou algo que nos moveu por dentro, que ampliou nossos horizontes e abriu um campo gustativo novo. Posso dizer, a partir da minha experiência, que a primeira vez que experimentei um *Jerez*, um *Chablis* ou um *Amarone*, foram esses acontecimentos epifânicos.

[15] O termo "transubstanciação" é utilizado dentro dos dogmas escolásticos da Igreja Católica. Significa, em resumo, a crença de que o pão e o vinho, durante a liturgia, são a carne e o sangue de Cristo. Numa leitura fenomenológica do termo, podemos inferir que um objeto representa mais que um objeto. Mas sim as múltiplas camadas de significados que damos a ele. Assim, para Perullo, o vinho é bebida. Mas também experiência, sensação e conhecimento.

> vinho hoje do que da última vez", o que estamos dizendo não é que "o vinho" — aquele em específico — mudou, mas que o emaranhado, e portanto o encontro, mudou, e também que nós mudamos com o vinho. Nessa pequena distorção do sentido, nessa diferença de nuances, reside todo o enigma da criação, juntamente com o nosso consequente espanto (Perullo, 2020, p. 47, tradução nossa).

A degustação proposta por Perullo, portanto, tem potencial de abrir horizontes para enófilos e interessados em vinho em geral. Transforma a degustação numa experiência menos tensa e presa aos manuais, em uma experiência mais sensitiva e reflexiva.

Desta forma, podemos afirmar que as relações entre vinho e filosofia são múltiplas e multifacetadas. Além de bebida apreciada por filósofos, como alguns deixaram escapar esse apreço através de seus textos, o vinho foi também conquistando o espaço de ser também, além de fonte de prazer, um item de reflexão. Assim, de maneira resumida, é possível dizer que o interesse da filosofia pelo vinho vem sendo apresentado principalmente por três grandes fontes: a capacidade do vinho ser um agente ilustrativo, isto é, de elucidar teses filosóficas. Mas também acerca dos potenciais efeitos do inebriamento sobre as capacidades de percepção e pensamento, sendo um agente capaz de expandir ideias. E por fim, o vinho tomado como um ente de conhecimento, seja como um objeto estético, como para Todd e mesmo para Scruton. Ou também como fonte de uma concepção perceptiva de conhecimento, como para Perullo. O fato é que o vinho vem acompanhando os filósofos desde tempo imemoriais, sendo fonte de prazer e motor de ideias.

REFERÊNCIAS

ALLHOF, F.; MONROE, D. **Vinho e Filosofia:** Um Simpósio sobre pensar e beber. Rio de Janeiro, Tinta Negra, 2013.

CHAUÍ, M. **Introdução à História da Filosofia:** Dos Pré- Socráticos à Aristóteles. Vol. I. São Paulo, Cia das Letras, 2002.

CÔRTE-REAL, M. **Degustação de vinhos:** Uma iniciação à análise sensorial. Porto Alegre, AGE, 1999.

FERRO, R. A rede de interações e a construção estética dos vinhos. Contextos da Alimentação- **Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**. Vol. 4 nº 2, 2016.

JOHNSON, H. **A história do vinho**. São Paulo, Cia das Letras, 1999.

KORSMEYER, C. **Making Sense of Taste:** Food and Philosophy. Londres, Cornell Univerty Press, 1999.

LONA, A. **Vinho sem frescura**. Porto Alegre, AGE, 2023.

MERLEAU-PONTY, M. **Fenomenologia da Percepção**. São Paulo, Martins Fontes, 1994.

PERULLO, N. **Epistenology:** Wine as experience. Nova Iorque. Columbia University Press, 2020. E-book.

PEYNAUD, E. **The Taste of Wine**. Macdonald & Co. London, 1987.

RUZENE. F. **A mesa de Platão:** Filosofia e Alimentação nos diálogos Socráticos-Platônicos. Curitiba, Saca Rolhas Edições, 2022.

SCRUTON, R. **Bebo logo existo:** Guia de um filósofo para o vinho**.** Joinville. Ed. Octavo, 2011.

SLINGERLAND, E. **Embriagados:** Como bebemos, dançamos e tropeçamos em nosso caminho para a civilização. Porto Alegre, Krater, 2023.

SMITH, B. **Questions of Taste:** The Philosophy of wine. Signal Books Limited, Oxford, 2007.

_____. The Philosophy of Wine. In: SMITH, Barry. **Questions of Taste:** The Philosophy of wine. Signal Books Limited, Oxford, 2007.

SOKOLOWSKI, R. **Introdução à Fenomenologia**. Edições Loyola, São Paulo, 2012.

SWEENEY, K. Tem café ou amora silvestre no meu vinho? In: ALLHOF, Fritz. MONROE, Dave. **Vinho e Filosofia:** Um Simpósio sobre pensar e beber. Rio de Janeiro, Tinta Negra, 2013.

TEIXEIRA, R.; FERRO, R. **Consumo de álcool enquanto prática social:** implicações para a comensalidade e a hospitalidade. Mediações, Londrina, v. 30, p. 1-17, 2025.

TODD, C. **The Philosophy of wine:** A case of Truth, Beauty and Intoxication. McGill- Queen's University Press. Quebéc, 2012.

_____. Expression and Objective in the case of wine: Defending the aesthetic Terroir of Tastes and Smells. **Rivista di estetica**, n° 51, 2012.