



Volum publicat cu sprijinul Avincis Vinuri S.R.L.
și STOICA & Asociații

coordonator Barry C. Smith

Filozofia Vinului

O CHESTIUNE DE GUST

traducere din limba engleză de
MIHAI MOROIU



Creat cu pasiune și savoir-faire. Un volum Baroque Books & Arts®.



colecție coordonată de Avincis Vinuri S.R.L.

QUESTIONS OF TASTE: THE PHILOSOPHY OF WINE

© Barry C. Smith and contributors, 2007

Published in by Oxford University Press, Inc.

by arrangement with Signal Books Ltd

© Baroque Books & Arts®, 2015

Imaginea copertei: Ana Wagner

Conceptie grafică © Baroque Books & Arts®

Redactor: Denise GEORGESCU

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României

Filozofia vinului: o chestiune de gust / Roger Scruton, Kent Bach, Barry C. Smith, ...;

trad.: Mihai Moroiu; ed.: Barry C. Smith; cuvânt înainte: Jancis Robinson.

- București: Baroque Books & Arts, 2015

Bibliogr.

Index

ISBN 978-606-8564-29-6

I. Scruton, Roger

II. Bach, Kent

III. Moroiu, Mihai (trad.)

IV. Smith, Barry (ed.)

V. Robinson, Jancis (pref.)

159.9

Tiparul executat de Monitorul Oficial R.A.

Niciun fragment din această lucrare și nicio componentă grafică nu pot fi reproduse fără acordul scris al deținătorului de copyright, conform Legii Dreptului de Autor.

Despre autori

KENT BACH este profesor de filozofie la San Francisco State University, cu studii extinse în domeniul minții și al limbajului. A publicat volumele *Thought and Reference* (Reflecție și referință, Oxford University Press, 1994) și *Linguistic Communication and Speech Acts* (Comunicare lingvistică și acte de vorbire, 1979) în colaborare cu Michael Harnish.

STEVE CHARTERS este Master of Wine¹ și susține cursuri de studii ale vinului la Edith Cowan University din Australia. A publicat volumul *Wine and Society: The Social and Cultural Context of a Drink* (Vin și societate: Contextul social și cultural al băuturii, 2006) și articolul „Calitatea vinului” din *The Oxford Companion to Wine* (Ghidul Oxford al vinului, 2006). Din 2007, este profesor de management al șampaniei la Reims Management School.

TIM CRANE este filozof al minții și metafizicii la University College din Londra și director al Institutului de filozofie al University of London. A întreprins studii ample de filozofia minții și conștiinței.

¹ Calificare acordată de Institute of Masters of Wine din Marea Britanie (n. tr.).

A publicat *The Mechanical Mind* (*Mintea mecanică*, Penguin, 1997) și *Elements of Mind* (*Elemente ale minții*, Oxford University Press, 2004). A scris un articol despre exces în *The World of Fine Wine*.

OPHELIA DERROY este profesor agregat în filozofie, membră a Institut Jean Nicod din Paris și autoare de articole despre metafizică. Ține cursuri de filozofie a științei la Université de Paris XII.

PAUL DRAPER este licențiat în filozofie la Stanford University și vinificator-șef la Ridge Wines, California. A fost ales Man of the Year 2001 de revista *Decanter*. Vinul său Montebello 1970 a fost clasat pe locul întâi la degustarea aniversară¹ Jugement de Paris, punând față în față vinurile de Bordeaux cu cele de California, în 2006.

JAMIE GOODE este un desăvârșit critic de vin, de profesie biochimist, administrator al extrem de informativului website wineanorak.com. A publicat *Wine Science* (*Știința vinului*, 2006), care a câștigat un Glenfiddich Food and Drink Award.

ANDREW JEFFORD este un distins critic de vin, câștigător a cinci Glenfiddich Food and Drink Award și autor al unor volume extrem de bine primite: *The New France* (*Noua Franță*) și *Peat, Smoke and Spirit* (*Turbă, fum și spirit*²), despre whisky-ul Islay.

ADRIENNE LEHRER este profesor emerit al Facultății de lingvistică a Arizona University și autoare a volumului *Wine and Conversation* (*Vin și conversație*, Indiana University Press, 1983), unde analizează limbajul la care recurg oamenii când discută despre vin.

GLORIA ORIGGI este licențiată în filozofie, ocupându-se în special de epistemologie socială. Este membră a CNRS³ și a Institut Jean Nicod din Paris. A fost profesor invitat la Italian Institute de

¹ Amintind de cea din 1976 (n. tr.).

² Joc de cuvinte, *spirit* se traduce prin „spirt/alcool” sau „spirit” (n. tr.).

³ Le Centre national de la recherche scientifique din Paris (n. tr.).

la Columbia University și a publicat studii despre filozofia minții, limbaj și transmiterea socială a cunoașterii.

ROGER SCRUTON este un distins filozof și scriitor, de asemenea corespondent specializat în vin al revistei *New Statesman*. A scris cărți despre muzică, artă, arhitectură, Kant și Hegel și este autorul volumului *A Guide to Modern Philosophy*.

BARRY C. SMITH este profesor de filozofie la School of Philosophy din cadrul Birkbeck College și director adjunct la Institute of Philosophy al University of London. A fost profesor invitat la University of California, la Berkeley și la École Normale Supérieure din Paris. A editat, împreună cu E. Lepore, *The Oxford Handbook of Philosophy of Language* (*Manualul Oxford de filozofia limbajului*, Oxford University Press, 2006) și a scris capitolul „Vin și filozofie” din *The Oxford Companion to Wine* (2006).

Cuvânt înainte

Să fie volumul de față, oare, delectarea supremă oferită de vin, fără să fi băut niciun strop?

Indiscutabil, fiind critic de vin și unul dintre primii absolvenți în matematică și filozofie de la Oxford, ar fi de așteptat să consider deosebit interes o carte despre filozofie și vin, dar trebuie să recunosc că de treizeci de ani nu am mai citit niciun rând de filozofie, prin urmare m-am apropiat total nepregătit de acest manuscris. Însă am descoperit că articolele sunt perfect accesibile și captivante. Consider că orice băutor inteligent de vin – și chiar unii filozofi abștinenți – va avea multe de savurat în paginile care urmează.

Desigur, nimeni nu va fi de acord cu fiecare cuvânt. Și nici nu e acesta rostul filozofiei. Dar volumul de față este deosebit de agreabil și scris cu admirabilă limpezime. Îmi imaginez nenumărații iubitori de vin care vor citi cu pasiune despre subiecte care îi preocupă ori de câte ori se delectează cu un pahar sau cu cronică unei degustări. Și vor găsi un text plin de bun-gust, argumente convingătoare, aluzii șocante și, mai presus de orice, stimuli din cei mai subtili. Cartea merită un public cititor larg, neacademic, căruia să îi ofere negreșit tot atâta plăcere cât un orator desăvârșit ori un vin dintre cele mai prețuite.

JANCIS ROBINSON ,
Londra, octombrie 2006

Mulțumiri

Această colecție de eseuri dezvoltă ideile expuse în conferința internațională ce a avut loc la Institutul de filozofie (pe atunci Programul de filozofie) de la School of Advanced Study din Londra, în decembrie 2004, sub titlul *Filozofie și vin: de la știință la subiectivitate*. A fost cea dintâi dezbateră de acest gen, unde oameni de știință, critici de vin și vinificatori au discutat împreună despre filozofie și vin. Succesul conferinței și atenția de care s-a bucurat în presă demonstrează interesul larg pe care a reușit să îl stârnească subiectul. Volumul se bazează pe lucrările conferinței și pe eseuri suplimentare, comandate cu același prilej.

Planurile conferinței au fost concepute în timpul unui dineu organizat de Jean Hewitson și vreau să mă folosesc de prilej ca să-mi exprim cea mai profundă afecțiune și să-i mulțumesc pentru cordialitatea și mărinimia cu care a susținut proiectul. La dineu au luat parte Jancis Robinson, Nick Lander și Tim Crane, cărora le mulțumesc pentru sfaturile excelente, pentru reacția promptă și entuziastă. Cu acel prilej, am băut Ridge Montebello 1992 și 1993, iar Jancis Robinson a propus să îl invităm și pe Paul Draper să ia cuvântul la conferință. Îi sunt recunoscător lui Paul pentru participarea sa și pentru generozitatea cu care a pus la dispoziție vinurile pentru cina festivă. Conferința a inclus și o lecție practică de degustare cu vinuri albe de Bourgogne Olivier

Leflaive, condusă de Adam Brett Smith de la Corney and Barrow, căruia îi mulțumesc pentru discursul captivant și demn de tot interesul, dar și asistentei sale, Laura Taylor, pentru grija față de partea logistică. Degustarea vinurilor roșii din podgoria Ridge a fost condusă de Paul Draper și aș vrea să-i mulțumesc lui Jasper Morris de la Berry Bros. and Rudd pentru vinuri și pentru contribuția sa la succesul conferinței. Andrew Jefford a jucat un rol neprețuit la degustări, oferind răspunsurile sale precise și tranșante despre fiecare vin în parte. Îi sunt foarte recunoscător pentru demonstrația lui desăvârșită, în beneficiul tuturor celor prezenți. Pregătirile complexe care au precedat lucrările din ziua conferinței au fost, ca de obicei, exemplar conduse de dr. Shahrar Ali, căruia îi mulțumesc, plin de recunoștință, pentru tot ajutorul. Mulțumiri profunde lui Michael Dwyer, editor de excepție, care prin discernământ, prin sfaturi editoriale înțelepte, răbdare și dăruire a făcut posibilă desfășurarea proiectului.

Etapa de încheiere a volumului s-a desfășurat în Bourgogne și aș dori să le mulțumesc lui Laurent Glaise, Yann Lioux, Nicolas Porel, Xavier Meney, Vincent Dauvissar, Jean-Claude Rateau, Peter Piouze, Jean-Pierre Cropsal și Ophelia Deroy pentru dărnicia cu care mi-au împărtășit din cunoașterea, pasiunea și vinurile lor.

Introducere

Între filozofie și vin există multe conexiuni și unele similitudini, dar relația dintre ele nu a făcut până acum obiectul unui studiu. A sosit momentul să examinăm aceste teme și să continuăm subiectul din punctul în care a fost lăsat de filozofii altor timpuri.

Vinul a însoțit începuturile filozofiei în Grecia antică, unde era băut la sindrofii ca să dezlege limbile spre conversații nesfârșite, fără a fi însă și subiectul lor. Iar când gânditorii se apropiau de el, cel mai des se îndepărtau de filozofia pură, așa cum s-a întâmplat și în apologia pe care Platon i-o dedică la începutul *Legilor*, ori în studiul făcut de filozoful empiric britanic John Locke asupra vinului și a practicării agriculturii în Franța. Filozofii își exprimau de multe ori aprecierea față de vin, considerând potrivit să își împărtășească preferințele. Filozofului scoțian David Hume îi plăceau vinurile roșii, din regiunea Rinului, în vreme ce gânditorul transcendental german idealist Immanuel Kant se declara îndrăgostit de vinul din Insulele Canare. Dar amândoi prețuiau deopotrivă și vinul, și

compania. Hume recomanda un pahar ciocnit cu bucurie cu cei dragi, ori de câte ori filozofia împinge spre nemulțumire sau disperare. Kant considera că vinul băut cu moderație poate domoli firile aprinse, scoțând ce e mai bun din oameni. Astfel, vinul era considerat doar ca o cale de a atinge un scop, în timp ce Kant era convins că nu merită un studiu aparte. Hume, în schimb, îl socotea cel mai bun etalon de judecată a gustului. Ne vom opri, în paginile ce urmează, asupra considerațiilor lui Hume, dar pentru moment aș dori să reflectăm asupra felului în care trebuie să judecăm vinul – niciodată ca pe un simplu mijloc de a atinge un scop. Vinul merită toată atenția, ca orice alt lucru de preț, având valoarea lui și puterea de a aduce plăcere. Cumpărăm sticle de vin și le păstrăm, știind bine când trebuie deschise, și alegem mâncarea care le însoțește cel mai bine, tot mai interesați de soiuri și de etichetele lor prețioase. S-ar părea că, într-adevăr, vinul începe să fie considerat un scop, nu un mijloc: un lucru vrednic de contemplare; și tot aici începe și filozofia, odată cu încercarea noastră de a ne apropia de chintesența lui.

Din astfel de rațiuni, un pahar de vin bun oferă momente de plăcere și de meditație. „Gustul invită la reflecție”, spunea Voltaire, și câtă dreptate avea, multe fiind lucrurile asupra cărora merită să zăbovim. Se știe, spre exemplu, că vinul bun trebuie savurat într-o companie aleasă. Și suntem îndreptățiți să ne întrebăm de ce, odată ce gustul e subiectiv, așa cum se spune mereu. Reușim cu adevărat să împărtășim experiența vinului pe care îl bem? Dacă gustul ar fi subiectiv, categoric răspunsul ar fi „nu”. Ceea ce contrazice atitudinile și practicile legate de vin. La un pahar, prietenii discută cu bucurie despre plăcerea degustării, schimbând păreri despre aromă și buchet, așa cum le percep, fiind cu toții în acord sau nu, evaluând calitățile. Fiecare degustător încearcă să se apropie cât mai mult de

o descriere autentică a virtuților și defectelor vinului, dar ne lăsăm convinși când cineva identifică o notă de prună uscată, apreciind talentul de a defini arome subtile. Cinstim vinul, considerându-l subiect de conversație și de reflecție. Dar unde se îndreaptă gândurile noastre? Care sunt trăsăturile, calitățile și caracterul vinurilor despre care discutăm? Cât de exact și de obiectiv este limbajul la care recurgem pentru a-l descrie? Câtă încredere trebuie să le acordăm experților în vin? Sunt ei capabili să își transmită cunoașterea chiar și unui începător? Și ne apropiem cunoașterea enologică de caracterul adevărat al unui vin? O cunoaștere mai profundă a gusturilor și a aromelor, ori a compoziției chimice a vinului, poate duce la o apreciere mai justă? Oare experiența degustării va fi schimbată în bine cu cât acumulăm mai multe cunoștințe științifice despre vin?

Dincolo de acest punct, apar noi întrebări. Poate cunoașterea să influențeze plăcerea oferită de vin? Capacitatea unui vin de a induce o stare de euforie poate fi o componentă esențială a naturii lui? Și ce importanță are asta pentru noi? Pot exista standarde după care vinul să nu mai fie judecat în termeni subiectivi? Toate acestea țin de preocupările filozofului, iar eventualele răspunsuri constituie baza unor întrebări mai profunde, despre semnificația vinului și valoarea lui în viață. În volumul de față, mai mulți filozofi și specialiști în vin vor aborda detaliat toate aceste aspecte. Să privim mai atent câteva dintre ele.

CHESTIUNEA OBIECTIVITĂȚII

Cunoașterea compoziției chimice a vinului și a metodei de vinificare nu înseamnă deloc că i-am cunoaște și gustul; și atunci, ce relație există între lichidul din pahar

și actul degustării? Este întrebarea pe care a explorat-o Ophelia Deroy în capitolul ei. Ca să știm ce gust are un vin trebuie, bineînțeles, să îl bem. Dar atunci când îl degustăm, îi descoperim proprietățile sau pur și simplu ne constatăm propriile reacții subiective? Despre asta vom discuta în capitolul 3 și mă întreb, în continuare, dacă răspunsurile ce vor veni pot fi toate la fel de valoroase. Ajungem astfel la o întrebare filozofică esențială: cât de subiective sunt gusturile și degustările sau, în termeni ontologici, ce anume degustăm? Potrivit unui punct de vedere, singura cunoaștere obiectivă a vinului este cea pusă la dispoziție de analiza științifică: chimistul descrie cum este vinul, criticul de vin descrie cum este gustul lui. Cel dintâi este obiectiv, cel din urmă doar subiectiv. Dar există o legătură clară între cei doi? Vinificatorii se bazează pe analiza științifică pentru a obține gustul scontat și pentru a corecta greșelile. Degustătorii experimentați, ca Paul Draper, se bazează pe gust ca să identifice și să descrie compuşii buchetelor sau ai aromelor ce provin din fermentație. Prin urmare, ei trebuie să tragă concluzii obiective pe seama reacțiilor lor subiective, iar vinificatorii trebuie să creeze condițiile care, speră ei, să conducă la un anumit gust. (Vezi capitolul lui Draper și Jefford și discuția despre relația dintre aspectul natural și cel științific al vinificației.)

O viziune revizuită ar fi aceea că, în vreme ce degustarea rămâne o experiență subiectivă a degustătorilor individuali, *ceea ce* degustăm – taninurile sau aciditatea – reprezintă proprietăți obiective sau caracteristici în sine ale vinului. Multe dintre prețioasele calități ale unui vin, de pildă finețea, echilibrul și durata gustului, pot fi confirmate doar în urma degustării. Dar unii filozofi susțin că asemenea proprietăți complexe depind de consumatori și ar trebui privite ca un fel de relație dintre vinuri și reacția fiecăruia față de ele. O viziune care ridică o problemă – pot fi toate reacțiile

corecte? Dacă există păreri diferite despre rotunjimea sau echilibrul unui vin, în realitate cine are dreptate? Un vin poate fi echilibrat pentru mine, dar nu și pentru tine? În aria viziunilor subiectiviste, chestiunile de gust nu sunt nici corecte, nici greșite: concluzia este că *de gustibus non est disputandum*. Altfel, nu rămâne decât să deveniți adept al relativismului în materie de gusturi. Un vin poate fi acid sau nu, totul e relativ și ține de fiecare degustător sau grup de degustători. Dar cât de reprezentativi pot fi ei?

Așa cum ne punem întrebări despre știința vinului, trebuie să ne oprim puțin și la știința degustătorilor. Care adevăruri ale psihologiei și neuroștiinței – legate de percepția gustului și de prelucrarea judecăților multimodale asupra culorii vinului, a tactilității, gustului și mirosului – ne-ar putea fi de folos pentru a da un răspuns la întrebările legate de obiectivitate și de experiența împărtășită? Acestea sunt doar câteva puncte abordate de Jamie Goode în capitolul său despre vin și creier.

GUSTURI ȘI DEGUSTARE

Filozofii care resping concluzia că gustul ar fi subiectiv argumentează că proprietățile gustului – cum ar fi lungimea sau echilibrul vinului – *fac parte* din trăsăturile lui obiective și că în anumite condiții, cu pregătire și experiență de degustător, ni se dezvăluie prin intermediul percepției. Degustarea de vin presupune subiectivitatea degustătorului, dar verdictele bazate pe experiențele subiective nu sunt o chestiune de simplă opinie, prin urmare nici subiective, din acest punct de vedere. Anumite experiențe vor fi mai corecte decât altele, unii vor fi mai buni degustători decât alții, iar judecățile asupra unui vin vor fi precise ori eronate. Potrivit viziunii obiectiviste,

căreia îi iau apărarea în capitolul meu, *gusturile* există în vin, nu în noi, iar prin rafinarea artei de a *degusta* putem ajunge să le cunoaștem mai bine.

CE SE ÎNȚELEGE PRIN „VIN BUN“?

Un subiect înrudit și la fel de vast se referă la evaluarea vinurilor. Există o linie limpede de demarcație între descrierea unui vin și aprecierea calității lui? Atât Gloria Origgi, cât și Steve Charters se ocupă de subiect, fiecare în felul său. Cum ar trebui să caracterizăm vinul bun? Iată una dintre întrebări. Lipsa unei definiții nu trebuie să ne conducă la concluzia că vinul bun nu există, cum nici neputința noastră de a defini satisfăcător noțiunea de „scaun“ nu ne permite să concluzionăm că nu există scaune. Putem stabili criteriile vinului bun care merg până aproape de o definiție, afirmând, spre exemplu, că vinul bun are un caracter individual complex, care răsplătește interesul și atenția ce i se acordă, oferind o justificare a gradului de distincție exercitată în stabilirea calităților și caracteristicilor lui. Avem încredere în părerea experților care ne ajută să alegem vinurile bune și poate pe cele excepționale, când avem ocazia. Dar să fie vin bun doar acela care te delectează? Sau degustătorii experimentați sunt capabili să aprecieze calitățile unui vin fără să îl savureze? Părerea opusă este aceea că recunoașterea meritelor unui vin depinde strict de bucuria, plăcerea sau preferințele unui degustător individual. O dispută care, în cele din urmă, privește esența degustării și aprecierii vinului. Charters atacă frontal această problemă în capitolul său, în vreme ce Tim Crane construiește o estetică a vinului bun. Calitatea unui vin poate fi percepută direct sau este cântărită pe baza a ceea ce am perceput? Degustarea pare să

presupună atât percepție, cât și judecată. Dar să antreneze oare experiența perceptuală a degustării – întemeiată pe simțurile tactile și olfactive – și o judecată a calității? Iar o asemenea judecată ar trebui susținută și de o bună cunoaștere în domeniul vinului, pentru a conduce la un verdict corect?

Unii filozofi susțin că nu se poate aprecia calitatea unui vin doar pe baza experienței perceptuale, evaluarea mergând dincolo de descrierea caracteristicilor lui obiective. Potrivit acestor gânditori, mai este nevoie și de altceva pentru a ajunge la o evaluare justă. Și aici putem discuta despre plăcerea pe care i-o conferă degustătorului, prețuirea anumitor caracteristici sau preferințele lui personale. Oare printre asemenea păreri mai poate fi loc și pentru o judecată corectă a calităților vinului?

Dacă aprecierea calității se bazează pe interpretare, înseamnă că nu poate fi recunoscută calitatea unui vin doar pe baza experienței perceptuale. Dar, potrivit lui Kent Bach, un degustător novice poate depista meritele unui vin după gust, fără să aibă cunoașterea unui critic de vin. Îmi arăt dezacordul, în capitolul meu. Un expert poate recunoaște un vin ca pe un excelent exponent al categoriei sale, dar se poate întâmpla ca același vin să nu îi producă nicio plăcere unui degustător. Prin urmare, în calitate de critic de vin, mai poți să îl judeci sau să îl recomanzi ca pe un vin de înaltă clasă? Mulți filozofi ar fi de părere că nu, dar atunci pe ce bază se poate stabili că un vin este excepțional? Și ce îl mai deosebește pe un degustător experimentat de un novice? Să fie părerea oricărui degustător la fel de îndreptățită?

Un alt subiect fierbinte este utilizarea vocabularului enologic, ce anume proprietăți ale vinului urmărește și ce percepții ale degustătorului modelează, chestiuni discutate detaliat de Adrienne Lehrer în capitolul ei despre limbajul aprecierii vinului.

UN STANDARD DE GUST

Filozoful David Hume se întreba dacă poate exista un standard al gustului. Și a ajuns la concluzia că se poate baza pe excelența judecătorilor sau a criticilor care dovedesc finețe în aprecieri și nu au prejudecăți, dispun de o experiență vastă pentru a face comparații, studiază cu toată atenția și nu se lasă tulburați de stările sufletești. Acestea ar putea fi premisele unei degustări corecte, însă pe ce bază poate evalua un asemenea critic excelent un vin cu adevărat extraordinar? Origgi se întreabă dacă încrederea în cunoștințele vaste reflectă acuratețea sau doar autoritatea pe piața vinului. Un alt răspuns la această întrebare poate fi găsit în considerațiile lui Kant asupra judecății estetice (fără să includă și vinul). Revendicarea măreției unui vin nu înseamnă o judecată în nume propriu, ci în numele tuturor. Evaluarea se face pornind de la plăcere, dar nu se rezumă la plăcerea personală, ci este o judecată despre plăcerea pe care vinul este capabil să o confere tuturor celor suficient de înzestrați să îl guste. Categoria *vin nemaipomenit pentru mine* nu există. Atunci când afirm că recunosc un vin extraordinar, observația se referă la *vinul în sine*, la cum îi va impresiona (și trebuie să-i impresioneze) pe ceilalți. Astfel, este o afirmație universală despre desfătarea tuturor, iar alte judecăți ar fi greșite.

Soluția lui Kant nu reușește însă să rezolve tot ceea ce ține de obiectivitatea gustului. Dezacordurile față de calitățile unui vin rămân doar între noi, și nu pot fi rezolvate numai de proprietățile vinului.

O altă problemă apare când doi sau mai mulți critici de vin, experimentați și fără prejudecăți, au păreri diferite despre excelența unui vin. (Se cunoaște faimosul dezacord dintre Robert Parker și Jancis Robinson pe tema

Château Pavie 2003.) S-ar putea să existe un consens în descrierea caracteristicilor obiective ale vinului, dar nu și în evaluarea meritelor. Dacă este vorba doar despre calități deosebite, poate fi invocat pluralismul părerilor asupra lor și a gustului. Însă dacă neînțelegerea este asupra modului de evaluare, deși nimeni nu a trecut cu vederea proprietățile evidente ale vinului, existând o concordanță în utilizarea termenilor de descriere și de clasificare, am fi tentați să tragem concluzia că nimeni nu are dreptate, și nimeni nu greșește. În asemenea cazuri, putem rezista la subiectivismul standardelor de gust în favoarea relativismului. Potrivit doctrinelor relativiste, ambii critici au dreptate, ambii fac judecăți valabile despre vinul aflat în discuție. Însă adevărul fiecărei judecăți rămâne *relativ* în raport cu un standard de evaluare sau cu un set de preferințe, care nu sunt împărtășite și de celălalt. Diferențele culturale ar putea să explice divergențele, răspunsul fiind corect funcție de un set de standarde sau altul. De fapt, este ca și cum am spune că pot exista mai multe standarde de gust, iar fiecare critic are dreptate în limitele propriei sale scale de evaluare.

În sfârșit, filozofii au subliniat sensul și valoarea vinului în viață, ca o celebrare a legăturii cu natura. Locul, cultura și istoria unui popor, reunite sub conceptul de *terroir*, sunt sărbătorite și recunoscute bând un pahar de vin care are puterea de a reda acel *terroir* și eforturile podgorenilor de a susține și menține tradițiile prin care au transformat solul și vița în struguri și strugurii în vin. Transformarea finală, așa cum spune Roger Scruton, se petrece atunci când gustăm vinul și grație puterii lui devenim mai deschiși unii față de ceilalți.

Reflecțiile filozofice reușesc doar să arunce o lumină asupra vinurilor pe care le prețuim, dar capitolul final, scris de Paul Draper, de formație filozof și producător

de vinuri al firmei Ridge, împreună cu distinsul critic de vinuri Andrew Jefford, ne ajută să înțelegem mai bine facerea lor, dar și implicarea viticultorului sau vinificatorului pentru obținerea rezultatului dorit.

BARRY C. SMITH

Beaune, august 2006