

Filosofi og vin

//

//]]]]> //]]>

FORSKNING: Verdsetting av vin fremstilles ofte som jålete og uvitenskapelig, men vinsmaking kan lære oss om alt fra oppmerksomhet til estetisk ekspertise. Gjør deg klar for et vinestetisk åpenbaringsøyeblikk!

Av Ole Martin Skilleås, professor i filosofi ved Universitetet i Bergen

Det er lett å tro at kombinasjonen av filosofi og vin bare er et påskudd for middelaldrende menn til å drive med hobbyen sin og kalle det arbeid. Jeg tar gjerne på meg oppdraget med å fjerne denne mistanken her. En fellesnevner med mitt virke i filosofien så langt er kanskje det nære forholdet mellom filosofi og praksis. Jeg kom til filosofi fra engelsk litteratur, og jeg hadde praksis i nærlesning og litteraturfortolkning. Noen av mine fortolkninger ble til og med publisert i internasjonale tidsskrift.

Det var min første fase. Denne andre fasen startet da jeg kom til at forholdet mellom vin og estetikk var underutforsket, og da var det greit at jeg i mellomtiden hadde utviklet et empirisk grunnlag [i form av et ganske solid vinnerderi](#).

Filosofiske utfordringer

//

//]]]]> //]]>

Jeg fikk med meg min venn filosofen Douglas Burnham på å skrive en bok om vinens estetikk da jeg sa at dette dreide seg om å utforske viktige aspekter av hva det vil si å være et menneske. Det var flere grunner til at jeg kunne si det. Vin er utenfor komfortsonen for filosofer siden objektets vesentlige aspekter verken er visuelle eller auditive. Når filosofer konkluderer om menneskets viten om verden så er det på bakgrunn av de visuelle inntrykk av mellomstore objekt på mellomlangt hold (gjerne møbler), og ikke multisensoriske fenomen utenom komfortsonen.

Vin er derfor, som objekt betraktet, en utfordring. Det er både multisensorisk og flyktig som objekt, og den fullstendige sansningen av det tilintetgjør objektet. Persepsjon, identifikasjon, bedømmelse og kommunikasjon av et slikt objekt blir derfor en utfordring for flere områder i filosofien.

Vinverdenen

Vi skrev noen artikler først, og så kom boka *The Aesthetics of Wine* i 2012 på forlaget Wiley-Blackwell. Det er verken mulig eller ønskelig for meg å oppsummere hele boka her i dette formatet, men noen «funn» – om vi kan kalle dem det – er det grunn til å trekke fram for å underbygge nettopp det at fenomenet vin og bedømmelser av vin er interessant for filosofer av mange avskygninger.

En av de mest sentrale innsiktene er vel kanskje at vinverdenen – et begrep vi introduserer og diskuterer i det siste kapitlet – er estetisk *all the way down*. Alle avgjørelser av betydning – fra planting via arbeidet i vinmarken til kjelleren og så til markedsføringen – er styrt av bedømmelser

som i sin natur er estetiske. Med det mener vi at det gjøres bedømmelser som ikke kan være rent objektive, altså klassifiserende, men som må begrunnes i siste instans med en henvisning til sansepåvirkningene.

Vinen – de andre – en selv

I boka argumenterer vi for at perseptuell veiledning er et vesentlig element i estetiske praksiser, og når det gjelder vin er dette svært viktig. Den nærmest ritualiserte måten vin smakes på er en integrert del av et estetisk fellesskap der slike faste mønstre muliggjør intersubjektiv krysspeiling med vinen i sentrum. På veien fra glasset og til spyttebakken er det etablert koordinater i tid og rom som gjør det mulig å vise til egenskaper ved dette flyktige objektet.

Det er i en slik triangulering, mellom vinen – de andre – en selv, at vinen som objekt blir holdt fast og vokabularet som omtaler egenskaper og formidler bedømmelse blir etablert. Står man utenfor denne sammenhengen, som jo de fleste vindrikerne gjør, så vil vokabularet gjerne framstå som både ubegripelig og jålete.

Ikke jåleri

Men spiller det å kunne identifisere elementer og kommunisere med andre noen rolle når det gjelder vin – eller andre estetiske objekt for den saks skyld? Absolutt! Det mest sentrale i persepsjon av vin, og dermed også i bedømmelse og verdsetting av vin, er oppmerksomhet. Av alt man i en situasjon kan legge merke til, som er sanset eller sansbart, er det svært lite vi faktisk fester oppmerksomheten på. Det man har av kunnskaper og terminologi vil derfor ha mye å si for hva man har mulighet til å identifisere og legge merke til og dermed også snakke om med andre.

Blindsmakninger av vin har vært brukt i pressen til å forsterke den utbredte misforståelsen at verdsetting av vin er bare jåleri, og at ingen såkalte eksperter har peiling på hva de snakker om. I vår forskning brukte vi kontrollerte eksperimenter, men også andres forskning, og kunne vise at det er oppmerksomheten som avgjør hva man legger merke til i en vin. Det er ikke slik at et objekt – uansett om det er en vin eller noe annet – rett og slett bare risser seg inn i ditt sinn. Rent grunnleggende vil våre resonnement forklare hvorfor det er viktig å ha erfaring og kunnskap, og hvordan denne styrer oppmerksomheten og muligheten til å identifisere elementer.

Gjenstående utfordringer

//]]]]> //]]>

Motivasjonen for å interagere med et objekt vil – i alle fall *top down* – avgjøre hva som er relevant og viktig i det man kan sanse. Vårt begrep om «prosjekt» er derfor sentralt for den mer eller mindre fenomenologiske tilnærmingen vår. Estetisk verdsetting er bare ett av mange ulike formål man kan ha med en vin, men uansett formål er det mulig at man plutselig oppdager at vinen også har en estetisk dimensjon man så langt ikke hadde lagt merke til. Selv om dette er noe vi diskuterte inngående i boka, så leder dette oss likevel til gjenstående utfordringer.

Til tross for at man i en bok har plass til å forklare og utdype et sett av sammenhengende problemstillinger er det heldigvis slik at feltet «filosofi og vin» – eller mer presist «vinens estetikk» for vår del – har mange problemstillinger vi kan arbeide videre med. Til slutt vil jeg derfor bare peke på tre slike.

Åpenbaringsøyeblikket

Over kom jeg så vidt inn på at vin også kan tvinge et nytt prosjekt på deg. De fleste som er mer enn alminnelig opptatt av vin har hatt et øyeblikk der dette har skjedd. Denne plutselige opplevelsen av en vin som fantastisk, og vin som å være et område man bare må utforske mer, er også omtalt som åpenbaringsøyeblikket – eller til og med omvendelsen. For min del var det i Halden i september 1993, og vinen var en Château Belgrave 1986 til 130 kroner.

Det spiller mindre rolle, men disse utbredte opplevelsene bør absolutt utforskes grundigere. Forekommer de også i andre estetiske praksiser? Hvor mye kunnskap må man ha på feltet før de forekommer – om noe? Kan eventuelle forskjeller mellom estetiske områder på akkurat dette området si oss noe interessant om estetiske opplevelser mer generelt?

Estetisk ekspertise

Estetisk ekspertise drøftet vi også i boka, men dette viste seg å være et område der lite eller ingenting noen gang har kommet lengre enn til diskusjoner om Humes essay. Vi er i gang med videre undersøkelser på dette feltet, så vel som på sentrale begrep for vinverdenen som «naturvin». Flere publikasjoner er på vei.

Mange vil kanskje spørre seg: Hvorfor vin – og ikke øl, Whisky, te, sjokolade eller Cognac? Det svarte vi på i boka vår – på de første sidene. Her håper jeg bare å ha klart å overbevise i hvert fall noen om at dette med vin og filosofi ikke er et påskudd for drive med hobbyen sin og kalle det arbeid.

Det er erfaringsbasert utforskning av et område der mennesket møter et multisensorisk objekt og forsøker å både utvikle kompetanse og å kommunisere sine opplevelser.

