

Örebro Universitet
Restaurang- och hotellhögskolan,

Vinprovningshantverk

Utifrån ett vetenskapligt, hantverksmässigt och estetiskt perspektiv

Datum: 2012-02-05
Kurs: Individuell fördjupning, Avancerad nivå 7,5 hp
Författare: Pontus Jennerholm
Handledare: Inger M Jonsson

Godkänd den: 2012-03-06
Betyg: G
Examinator: Åsa Öström

Innehållsförteckning

1 Inledning	3
2 Bakgrund	3
3 Syfte	5
4 Metod.....	6
5 Resultat och diskussion.....	7
5.1 Vetenskap	7
5.1.1 Kunskapsfilosofi	7
5.1.2 Naturvetenskap.....	8
5.1.3 Vinet och språket	12
5.1.4 Sammanfattande reflektion	15
5.2 Hantverk.....	16
5.2.1 Kunskapssfilosofi.....	16
5.2.2 Tyst kunskap.....	17
5.2.3 Vinprovningshantverk	18
5.2.4 Sammanfattande reflektion	18
5.3 Estetik.....	19
5.3.1 Kunskapsfilosofi	19
5.3.3 Sammanfattande reflektion	21
6 Summerande slutsats.....	22
7 Fortsatt forskning.....	23
Referenser.....	25
Bilaga 1: WSET Systematic Approach to Tasting Wine (Diploma)	

1 Inledning

På Sommelier och måltidskreatörsprogrammet vid Grythytte Akademi utbildas studenter som i sitt framtida yrkesliv på olika sätt kommer att arbeta med vin. En del av utbildningen ägnas åt att utbilda och träna studenterna i vinprovningshantverk. Vinprovningen består av flera delar där studenterna dels skall kunna bedöma vinet och sätta det i en kontext där vinets stil och kvalitet bedöms. En vinprovare behöver också kunna kommunicera upplevelsen av vinet till t.ex. en gäst på en restaurang eller någon annan typ av konsument. Studenterna tränas därför att med hjälp av en systematisk provningsteknik göra en objektiv bedömning av vinet medan beskrivningen av vinet ofta låter som den är subjektiv.

2 Bakgrund

Denna text är resultatet av en individuell fördjupning på avancerad nivå där vetenskaplig litteratur med relevans för vinprovningshantverket med fokus på de tre kunskapsformerna vetenskap, hantverk och estetik har studerats. Begreppen används i Måltidskunskap som en grund och bas för utbildningen och forskningen (Gustafsson, 2004).

Inga-Britt Gustafsson, den första professorn i Måltidskunskap beskriver hur forskningsområdet Måltidskunskap¹ är mångvetenskapligt och omfattar forskningsområden som t.ex. sensorik, pedagogik, sociologi m.fl. (Gustafsson, 2004). Utgångspunkten för begreppen är Aristoteles syn på kunskap uppdelat i: *episteme*, den teoretiska och vetenskapliga kunskapen; *techne*, kunskap som behövs för att skapa något och för kreativitet och *phronesis*, kunskap eller vishet förknippad med etik. Gustafsson, Öström & Annett (2009) beskriver det som den filosofiska grunden inom ämnet Måltidskunskap. Gustafsson *et al.* (2009) menar att *episteme* utgörs av vetenskapen bakom måltiden och att hantverket att skapa måltiden och den estetiska gestaltningen ryms inom

¹ Måltidskunskap och värdskap är grundutbildningsämnet och Måltidskunskap forskningsämnet.

techne. Phronesis inom Måltidskunskap kan t.ex. vara ett etiskt och ekologiskt hänsynstagande till vilka råvaror som används och hur maten förbereds (Gustafsson, Öström & Annett, 2009). De olika kunskapsformerna är dock sammanvävda och vetenskap kan ingå även i hantverket och estetiken och vice versa. För vinprovning kommer vi att få se att vetenskapen framförallt utgörs av sensorik men med inslag av psykologi, biologi och kemi som är viktiga forskningsområden och utgör en stabil vetenskaplig grund.

För hantverket använder Gustafsson (2004) begreppet sommelierkunskap skilt från serveringshantverk. I en annan text inkluderar hon i sommelierhantverk teoretisk och praktisk kunskap om drycker, gästkommunikation, mat och dryck i kombination och marknadsföring (Gustafsson *et al.*, 2009). Det måste än dock påpekas att serveringshantverket är en viktig del av sommelierens yrkeskunnande. Sommelierna Billing och Wahlström menar att en sommelier binder ihop måltiden och överblickar allt. Såväl servering, teoretisk och praktisk dryckeskunskap ingår (Billing & Wahlström, 2004). I den praktiska kunskapen om drycker menar jag att vinprovningshantverket, d.v.s. hantverket att prova ett vin och avgöra dess stil och kvalitet samt att beskriva det, ingår. I Sommelier och måltidskreatörs programmet används Wine and Spirit Education Trusts (WSET) Systematic Approach to Tasting (SAT) som ett redskap för att träna studenterna att beskriva ett vin och bedöma struktur, stil och kvalitet hos vinet. Flera nivåer av WSET SAT används men den som används från år två är den för WSET Diploma, se bilaga 2. WSET SAT medgör att studenterna kan tränas sig i att göra en objektiv bedömning av ett vin och dess stil och kvalitet men är inte lämplig att använda för att beskriva ett vin för en konsument.

Estetiken är svårare att förklara, även för Gustafsson (2004). Hon refererar till Nationalencyklopedin som har fem olika definitioner och skriver ”att av detta förstår vi att någon entydig definition av begreppet estetik inte finns” (s.59). Nationalencyklopedins första definition är att estetik är förmimelsekunskap som kan spåras tillbaka till Platon och sedan utvecklades av till 1700-tals filosofen Baumgarten som ansåg att estetik var sinneskunskapens vetenskap (Hermerén, 2011). En svensk forskare som har intresserat sig för pedagogik och estetik är Bertil Sundin (2003) tidigare professor i musikpedagogik vid Musikhögskolan i Malmö. Han menar att

Baumgarten ansåg att estetik är en kunskap som bygger på sinnesförmåelser och att det är en självständig kunskapsform (Sundin, 2003). I Sundins granskning av begreppet estetik hos äldre filosofer menar han att det finns två tendenser till var det estetiska objektet finns, från Platon i föremålet och från den finska filosofen Yrjö Hirn inom oss. Hirn menar att det endast är i vårt själsliv, och inte i den yttre verkligheten, som det estetiska existerar (Ibid.) Den tendens som Sundin (2003) dock menar är dominerande idag kommer dock från Nietzsche och menar att det estetiska är samspelet mellan föremålet och oss själva. Idag inom Måltidskunskap och värdskap används dock oftast begreppet estetisk gestaltning istället för estetik. Gustafsson (2004, s. 59f) skriver

”Varje ämne får i detta läge definiera sitt förhållningssätt till estetik. Jag menar att måltidskunskapens estetik innefattar *både den kreativa processen i måltidskunskapandet och den färdiga produkten*, som kan analyseras med avseende på estetiska egenskaper, objektivt eller subjektivt. Dessutom bör *människors möten* med sådana måltider kunna definieras som estetiska upplevelser”.

Det finns redan en hel del skrivet om vin och estetik och även empiriska undersökningar som kan hjälpa till att bringa klarhet i frågan. Kanske kan avsnittet om vin och estetik bli en början på att definiera sommelierutbildningens förhållningssätt till begreppet estetik när det gäller vin.

3 Syfte

Syftet med detta arbete är att reflektera över vinprovningshantverket ur Måltidskunskapens sätt att se på kunskap som en förening av de tre kunskapsformerna vetenskap, hantverk och estetisk gestaltning.

4 Metod

Utifrån kursplanen för kursen har ett urval av böcker har gjorts för inför skrivandet av denna text och tre böcker valdes ut, lästes och analyserades i sin helhet. Dessa tre är: *Kunskapsfilosofi* (Gustavsson, 2000), *Wine and Conversation* (Lehrer, 2009) och *Den arbetande gommen* (Herdenstam, 2011). Utöver dessa har även flera andra böcker lästs. Några av dessa har i större utsträckning influerat arbetet: *Wine and Philosophy* (Allhoff, 2008), *Wine and Society* (Charters, 2006) och *The Philosophy of Wine* (Todd, 2010). De senare har lästs i sin helhet men ej bearbetats i samma utsträckning. Utöver dessa böcker kan andra källor komma att användas i mindre utsträckning.

Bernt Gustavsson är professor vid Örebro Universitet och hans forskning inriktar sig på att beskriva och utveckla begrepp inom utbildningar i dagens samhälle och att vidga förståelsen för bildning och kunskap (Gustavsson, 2009). Ett centralt intresse i Gustavssons (2009) forskning är filosofiska spörsmål kopplat till utbildning. Detta är centralt i boken *Kunskapsfilosofi* (Gustavsson, 2000). Boken är en diskussion kring begreppet kunskap i ett historiskt och filosofiskt perspektiv. Kunskap beskrivs här utifrån de tre olika traditionerna: den vetenskapliga, den praktiska samt den etiska och politiska kunskapen.

Adrienne Lehrer är professor emirita vid Linguistics Department, University of Arizona. Hennes forskning behandlar semantik, d.v.s. vokabulärens struktur och hur ord är relaterade till varandra (Lehrer, 2009). I boken *Wine and Conversation* utforskar Lehrer (2009) vinspråket och om vindrickare kan förstå varandra när de beskriver ett vin. Lehrer är också en av författarna i antologin *Wine and Philosophy* (Allhoff, 2008).

Anders Herdenstam disputerade 2011 vid Avdelningen för yrkeskunnande och teknologi vid Institutionen för industriell ekonomi och organisation, KTH, Stockholm. *Den arbetande gommen* är Herdenstams (2011) doktorsavhandling och utforskar betydelsen av gestaltande verktyg som används inom estetisk gestaltning för att beskriva upplevelsen av vin.

Gustavssons (2000) var dels obligatorisk litteratur i kursen och bidrar till att förklara olika kunskapsformer. Lehrers (2009) bok ger en bra inblick i det språk som används när vin provas och beskrivs och är också en bok som ofta refereras till i andra vetenskapliga texter som behandlar vinprovning. Slutligen har Herdenstams (2011) avhandling en infallsvinkel som kopplar till alla tre kunskapsformerna och är dessutom ett aktuellt och svenskt verk i sammanhanget.

5 Resultat och diskussion

Resultatet är indelat i tre avsnitt: vetenskap, hantverk och estetik och varje avsnitt avslutas med en reflekterande sammanfattning. De tre olika kunskapsformerna är dock nära sammankopplade med varandra och går in i varandra på flera sätt.

5.1 Vetenskap

Att beskriva och förstå vad som är vetenskap och vad som är kunskap är komplicerat och ett för stort åtagande för ett sådant här arbete. Det här avsnittet börjar med en mindre inblick i vad som är kunskapsfilosofi kontra vetenskap med tillämpning på vinprovning.

5.1.1 Kunskapsfilosofi

Bernt Gustavsson (2000) har med sin bok, *Kunskapsfilosofi*, velat peka på den uttunning av begreppet kunskap som han ser i dagens samhälle. Han menar att framförallt i politik och media har man svårt att skilja mellan kunskap och information. Utbildning på universitet skall bygga på vetenskaplig eller konstnärlig grund och beprövad erfarenhet (SFS 1992:1434). Även här finns alltså en uppdelning i olika former av kunskap. Utgår vi från den logiska positivismens kriterium

för vetenskaplig kunskap är det viktigt att kunskapen kan verifieras och bekräftas som sann (Gustavsson, 2000). Inom den akademiska världen och i forskning är detta och har länge varit viktigt och syns tydligt genom systemen med peer-review i vetenskapliga tidskrifter och opponering av uppsatser och avhandlingar. Även hermeneutiken är viktig för forskningen. Enligt den så bygger kunskapen på tidigare kunskaper eller den förförståelse forskaren har (Gustavsson, 2000). D.v.s. att forskning bygger på tidigare forskning eller kunskap.

När det gäller vinprovning går det att göra undersökningar som bygger på tidigare kunskap och som granskas av andra (de har också gjorts) även på språket, den tysta kunskapen o.s.v. Jag kommer därför att börja beskriva vinprovning utifrån en mer traditionell syn på vad som är vetenskap.

5.1.2 Naturvetenskap

Naturvetenskaperna har ofta en större trovärdighet i debatten om vad som är kunskap då den bygger på experiment som med god marginal uppfyller den logiska positivismens kriterium gällande att den kan verifieras och bekräftas som sann genom att de kan göras om och granskas i detalj. Inom ämnet Måltidskunskap brukar vinprovning hamna i det mer naturvetenskapliga ämnet sensorik. Ronald S. Jackson som doktorerat vid University of Toronto och är knuten till Brock University, Kanada, har valt att inte kalla vinprovning för sensorisk analys. Han menar att sensorisk analys är konstruerad för att bedöma produkter som riktar sig till en specifik konsumentgrupp (Jackson, 2009). Produkten är vanligtvis en industriellt producerad matvara med en mer begränsad konkurrens än vad vin har, som t.ex. ketchup eller kakor. En sensorisk analys av dessa produkter utvärderar hur produkten står i konkurrens till andra eller hur en förändring i receptet mottages av konsumenterna (Jackson, 2009). Jackson menar att det är bara mycket stora vinproducenter som kan använda sig av sensoriska analyser och då i begränsad utsträckning. För även om den sensoriska analysen tar fram data om de attribut som beskriver vinerna klargör de inte dessa attributs förhållande till vinets upplevda kvalitet.

Sveriges Sensoriska Nätverk (SSN) är ett nätverk för sensoriker. De använder sig av benämningen sensorisk analys när det skall beskriva vad sensorik är.

”Sensorisk analys är en vetenskaplig disciplin som mäter, analyserar och tolkar reaktioner på egenskaper hos livsmedel och andra material som de upplevs med våra sinnen: syn, lukt, smak, känsel och hörsel.” (SSN, 2011).

Nationalencyklopedin har en definition för sensorik och en för sensorisk analys.

”Sensorik, sammanfattande benämning på processer som ger upphov till eller påverkar sinnesförmåelser (sensationer) och tillhörande varseblivningar (perceptioner).” (NE.se, 2011).

”Sensorisk analys, metodsysteem för bestämning av sensoriska egenskaper (estetisk kvalitet) hos t.ex. livsmedel, kosmetika eller förpackningsmaterial.” (NE.se, 2011).

Vinprovningen ingår självklart i den vidare beskrivningen av sensorik men de metoder som används inom den vetenskapliga disciplinen sensorisk analys ligger ganska långt ifrån vad vinprovaren gör när han provar vin. På SSN:s hemsida rekommenderas litteratur om sensorik och där är litteraturen uppdelad under två rubriker (SSN, 2011). Den första rubriken är sensorik och här återfinns tre böcker om sensoriska analysmetoder. Den andra rubriken är perception och psykofysik. Även om det kanske inte alltid är lämpligt att alltid lägga vinprovning i sensorikfacket kan sensoriska metoder vara av stor nytta för forskning om vin. För någon som arbetar i vinbranschen är dock vinprovningshantverket och sensoriskanalys inte samma sak. Dock finns det många naturvetenskaper som ligger till grund för hur vinet upplevs och som är av vikt för vinprovaren.

Bland filosofer har det vi kan uppleva med sinnen, smak och doft ofta setts som sekundära kvaliteter (Todd, 2010). De primära kvaliteterna t.ex. vikt, form och textur har setts som egenskaper hos föremålet oberoende av oss medan smak och doft är beroende av människan som upplever dem och kan skilja sig mellan olika personer (Ibid.). Skulle alltså en vinprovare beskriva en Sauvignon blanc som att den doftar grön paprika, fläderblom, citrus och mineral skulle det vara den provarens egen tolkning av vinet, inte en faktisk beskrivning av vad det doftar. Tittar vi på naturvetenskapen istället får vi reda på att sinnen smak och doft fungerar så att receptorer i munnen och näsan registrerar smak och doftmolekyler (Todd, 2010). Dessa receptorer omvandlar denna kemiska information till elektriska impulser som kan behandlas av hjärnan (Goode, 2008). Smaklöckarna på tungan och i munnen kan registrera fem smaker: sött,

salt, bittert, surt och umami (Todd, 2010) och näsan har ca 2000 receptorer som var och en kan registrera den kemiska signaturen av olika volatila ämnen (Goode, 2008). Näsan kan registrera dofter genom näsan, orthonasalt, eller genom munhållans förbindelse med näsan, retronasalt (Ibid.). Forskning har visat att det är viktigt att skilja på dessa två (Goode, 2005). Det finns forskning som antyder att när vi tuggar mat eller dricker vin och vi känner dofter retronasalt så signaleras hjärnan och dessa dofter analyseras i en annan del av hjärnan än dofterna vi känner orthonasalt (Goode, 2005). Att vinprovaren kan känna och identifiera dessa olika dofter beror på att de volatila ämnen som ger upphov till doftförmimelsen faktiskt finns i vinet. De behöver inte vara uttryck för metaforer för vad vinprovaren upplever. Tonen av grön paprika i en Sauvignon Blanc beror t.ex. på en specifik methoxypyrazine och vaniljtonen i en Rioja beror på ämnet ethylvanillin som finns i den amerikanska eken fatet som vinet lagrats på är tillverkat av (Todd, 2010). Smak och känselupplevelser vi får när vi provar vinet så som strävheten från tanninerna, sötna och syra beror på ämnen så som polyfenoler, antocyaniner, glukos o.s.v. som förekommer i vinet (Ibid.).

Varför har då inte kemiska analyser för länge sedan ersatt vinprovaren? Anledningen är att det inte är en maskin som sedan skall konsumera och njuta av vinet utan en människa. Inte ens med modern teknik kan den sammanlagda upplevelsen, analysen och reaktionen på vinet att utläsa i vinets kemiska sammansättning. Den mänskliga hjärnan är mycket mer komplicerad än en maskin som gör en kemisk analys. Hjärnan fungerar inte som ett mätinstrument utan ger oss istället en modell av omvärlden (Goode, 2008). Då vi hela tiden matas med olika stimuli som registreras av våra sinnen fungerar hjärnan så att den filtrerar och registrerar det som är viktigt. Forskning kring detta har fokuserat på framförallt synen där det fungerar så att den visuella processen registrerar det som upplevs som viktigast (Goode, 2008). Tydligast är det perifera seendet som är känsligt för rörelse. Forskning visar att förmimelsen av smak och doft samlas i en del av hjärnan som kallas för orbifrontal cortex och blir det som på engelska kallas för flavour² (Goode, 2008).

² På svenska används något förvirrande ordet smak både för grundsmakerna som vi upplever i munnen och för den samlade upplevelsen av smak och doft som vi upplever när vi äter och dricker något. På engelska används orden taste, smell och flavour.

En annan studie visar att två dimensioner används för att bedöma dofter, intensitet och hedonisk valens (Goode, 2008). Delen av hjärnan som svarar på intensitet kallas amygdala och den hedoniska valensen, eller om vi tycker bra eller dåligt om doften bedöms i orbifrontal cortex (Ibid.). I en undersökning som har gjorts fick sommelierer och personer som inte var vinprovare med hjälp av MRI scanning som ger en visuell bild av vilka delar av hjärnan som är aktiva (Goode, 2005). Undersökningen visade att hos båda grupperna var vissa delar av hjärnan som t.ex. orbifrontal cortex aktiverade men hos gruppen med sommelierer var flera delar aktiverade som t.ex. båda sidor av amygdala och högra sidan av dorsolaterala prefrontala cortex. Amygdala har en stor roll i att processa motivation och hippocampus som också var aktiverad är kopplad till minnet. Forskarnas slutsats var att de tränade vinprovare, sommeliererna, är mer motiverade i igenkänningsprocessen (Goode, 2005). Undersökningen visade också att tränade vinprovare följer specifika analytiska strategier när de provar vin genom att delar av hjärnan som är associerade med planering och kognitiva strategier var aktiverade. Detta stämmer väl överens med vissa kunskapsfilosofiska tänkande inom det som brukar kallas *tyst kunskap* som t.ex. Schöns tankar om att vi reflekterar i handlingen (Gustavsson, 2000). I detta experiment visar MRI-bilden att den reflekterande tankeverksamheten är aktiverad under handlingen, d.v.s. vinprovningen. Dock endast för de tränade eller erfarna vinprovare.

Det finns också delar av hjärnan som reagerar på kombinationer av sinnen som t.ex. smak och syn, smak och känsel o.s.v. Dessa s.k. cross-modal processer lär man sig genom träning och kräver ofta flera kombinationer av de olika sinnen innan de fastnar (Goode, 2008). Det har även forskats på den s.k. ”Pepsi-challenge”. Den har sitt ursprung i marknadsföring som gjordes av Pepsi där man lät konsumenter blindprova Pepsi och Coca-Cola och det visade sig att de flesta tyckte Pepsi var godare men ändå köpte Coca-Cola i störst utsträckning. Detta har sedan gjorts om av forskare och återigen scannades konsumenternas hjärnor med MRI (Goode, 2005). Undersökningen visade att en del av hjärnan som associeras med belöning aktiverades fem gånger så mycket när de som föredrog Pepsi drack Pepsi än när de som föredrog Coca-cola drack Coca-Cola (Ibid.). Experimentet repeterades men denna gång fick konsumenterna veta vad det var de drack. Resultatet ändrades drastiskt till att de flesta nu föredrog Coca-Cola och dessutom

aktiverades en ny del av hjärnan som är associerad med kognition (Ibid.). Konsumenterna i undersökningen ändrade alltså uppfattning om smak p.g.a. vad de visste om det märke de drack.

5.1.3 Vinet och språket

Adrienne Lehrer (2009) har inte som Herdenstam (2011) utgått från sig själv när hon skrivit sin bok. Istället har hon börjat med att titta på vilka ord som används i vinlitteratur för att beskriva vin och att göra en semantisk indelning av dessa ord. Lehrer (2009) anser att eftersom att dricka vin är en estetisk upplevelse så är värderingen av vinet en naturlig del även i de ord som är beskrivande. Hon har dock rätt i att även beskrivande ord i en beskrivning av ett vin ofta har ett värde. Vad hon menar är t.ex. att ett ord i sin betydelse kan vara negativt då det innebär att det finns för lite av ett attribut X, vara positivt då det finns lagom X och negativt då det finns för mycket X (Lehrer, 2009). Ett exempel är syra, *acidity*, på engelska (se fig. 1). Ett vin som beskrivs som *sour* eller *sharp* har en för hög syra och ett vin som är *flat* för lite. Lehrer (2009) fortsätter att diskutera hur ord kan ha användas för att beskriva flera känslor. Som exempel använder hon ord som används för att beskriva vinets syra. Syran i vinet kan av vinprovaren både upplevas genom den motsvarande grundsmaken men också genom den känsla den ger upphov till. T.ex. används beskrivningen *sharp* som ursprungligen betyder *cause intense sensation* och dess motsats *flat* som betyder *lacking sensation*. Ord som är svårare att förklara men som också används för att beskriva syra i ett vin är t.ex. *zestful*, *crisp* och *lively*. Lehrer (2009) menar att ett vin inte är *crisp* på samma sätt som en gurka är det. Hon tror istället att de tre orden tillhör en semantisk grupp som hon benämner *animated* (livfull). Hon menar att ordet *zestful* binder ihop dessa tre ord. Ordets betydelse sitter ihop med uttrycket *zestful spirit* med betydelsen *spirited enjoyment, added interest, or charm*. På samma sätt används orden *crisp* och *lively* i betydelsen som de har i uttrycken *lively party* och *crisp walk*. De tre orden illustrerar vinets livfullhet i någon typ av metaforisk mening (Lehrer, 2009).

<i>Too much</i> NEGATIVE			POSITIVE	<i>Too little</i> NEGATIVE
acetic	pricked	sour	tart	flat
sour		acidic	crisp	bland
		sharp	piquant	flabby
		hard	lively	
		biting	zestful	
			tangy	

Fig. 1. Figuren visar ord som används för att beskriva syra (acidity) där det finns negativa ord som indikerar för låg eller för hög syra (Lehrer, 2009, s. 8).

Lehrer (2009) har också mer avancerade semantiska figurer för ord som används för t.ex. ”interaction of Balance, Acidity, and Sweetness”, se fig. 2. Här kan vi se hur hög syra och för mycket socker i vinet gör att det beskrivs som *sour* och *cloying* och då också blir *unbalanced* vilket också är en negativ term.

	<i>Too much</i> NEGATIVE	POSITIVE	<i>Too little</i> NEGATIVE
SWEETNESS	cloying	sweet dry	
ACIDITY	sour	tart	flat
	unbalanced	balanced	unbalanced

Fig. 2. En semantisk figure som visar balansen mellan syra och sötma (Lehrer, 2009, s. 9).

Då den första upplagan av Lehrers bok publicerades 1983 har hon till den andra upplagan 2009 också skrivit om nya ord, och semantiska grupper som tillkommit sedan de ursprungliga undersökningarna under 70-talet (Lehrer, 2009). En sådan grupp som hon har identifierat kommer från ord som används för att beskriva kroppstyp. Exempel på sådana ord är *muscular*, *big-boned*, *fleshy* och *lean*. Ett annat nytt ord är *structure* (struktur) som inbegriper vinets kropp, syra och tannin och ibland även överlappar in i ytterligare ett nytt ord, textur. En annan ny grupp av ord är enligt Lehrer (2009) tagna från den semantiska gruppen artefakter. Hon använde exempel som *crafted*, *sculpted*, *well built* och *tightly built*.

Todd (2010) menar att vi kan dela in ord som används för att beskriva vin på två sätt. Det första är mellan *deskriptiva* och *utvärderande* termer och det andra mellan *litterära* termer och *metaforer*. En deskriptiv term används för att beskriva vinets egenskaper, t.ex. att de har hög syra eller aromer av gröna äpplen. En utvärderande term används t.ex. för att beskriva att vinet är välgjort eller av hög kvalitet. En litterär beskrivning beskriver de faktiska egenskaperna i vinet. Det är dessa termer som Herdenstam (2011) menar används i den naturvetenskapliga/sensoriska delen av det ”dubbla greppet”. En metaforisk term är ett ord som beskriver vinet men som inte kan vara sant om vinet (Todd, 2010). Det kan t.ex. vara termer som har med kroppstyp att göra som ”muskulöst”. Todd (2010) menar också att även utvärderande termer kan vara både litterära som t.ex. ”balanserat” och metaforiska som t.ex. ”sexigt”. Om metaforer skriver han

”Perhaps, after all, when indulging in metaphorical flights of fancy, experts are simply describing their own subjective experiences, making things up as they go, rather than providing insight into the wine itself. The existence of these latter types of case would be worrying if they constituted the norm, but it’s far from obvious to me that they do, and I think the burden of proof here falls on the sceptic to show otherwise.”
(Todd 2010, s. 69).

Användandet av metaforer går att koppla till andra typer av kritiska kommentarer som t.ex. kritik av konst. Ett konstverk kan t.ex. beskrivas som mystiskt och för att du skall förstå vad som menas med det behöver du se konstverket i fråga (Lehrer & Lehrer, 2008). Den här typen av kritisk kommunikation påkallar också uppmärksamheten på saker vi kanske inte har sätt ännu. Kanske har jag inte tänkt på att tavlan är mystisk men när någon annan påpekar det och jag tittar på tavlan och funderar över det och håller med så utvidgas min upplevelse. Lehrer och Lehrer (2008) menar att vinkritiker eller vinexperter är viktiga för att påkalla uppmärksamheten på delar av vinet som konsumenten annars inte skulle upptäcka. Att läsa en beskrivning av vinet eller få en beskrivning av en sommelier på restaurangen kan förstärka upplevelsen.

Lehrer (2009) har också gjort flera empiriska undersökningar, framförallt med amatörer men även med professionella från vinbranschen. Hennes slutsats är att det inte går att beskriva vin så att en annan person kan lista ut vilket vin det handlar om. Inte ens när beskrivningen är gjord av den person som skall matcha det med ett annat vin. Deltagarna i undersökningarna kunde också beskriva samma vin helt olika och orden som användes för att beskriva vinet påverkades av personens vinpreferenser (Lehrer, 2009). Med träning kunde deltagarna utveckla sitt språk och använde fler ord för att beskriva viner (Lehrer, 2009). De professionella var bättre på att beskriva

vinerna men kunde inte heller matcha en beskrivning med ett vin om det inte var viner som de var tränade på. Särskilt problematiskt var skalära termer vilket Lehrer (2009) menar beror på bristen av referenser för sådana termer. Forskningen av genomförd av Adrienne Lehrer visar alltså att det i den vanliga vindiskursen inte förmedlas tillräckligt exakt information för att en person skall kunna identifiera och urskilja ett vin från andra (Lehrer & Lehrer, 2008).

5.1.4 Sammanfattande reflektion

Det är lätt att dra paralleller mellan Pepsi-challenge och vinprovning, och vikten av blindprovning för objektiv bedömning av vin. Implikationerna för konsumenten kan dock vara annorlunda. Om jag faktiskt, i hjärnan, upplever vinet som godare för att det är dyrt, gjort av en speciell producent eller presenterat på ett övertygande sätt av sommelieren vid restaurangbesöket är det väl inget fel? Detta kan också kopplas till att även engagerade konsumenter använder pris som en indikation på kvalitet när de köper vin (Lockshin, Jarvis, d'Hautevielle & Perrouy, 2006). Självklart kan det också bero på att dyrare vin har bättre kvalitet.

Vi har nu sett att vinprovning är något mycket komplext som innefattar ett flertal komponenter i vinet, flera sinnen och komplexa processer i hjärnan. Forskning stöder också att det går att träna sin förmåga att prova vin. Observation och empiriska studier samt vin och parfym industrierna visar att människor kan tränas att känna igen doft, smak m.m. till en hög nivå (Todd, 2010). Frågan är dock hur vi går tillväga att förmedla upplevelsen av det vin vi provar.

Här är givetvis språket en viktig del, och språkforskare har lagt ner en hel del tid på att utröna hur språket används för att beskriva vinet. Språket är viktigt för vinprovaren för att klä upplevelsen i ord, både för en subjektiv objektiv bedömning men också för en subjektiv beskrivning som kan användas för att förklara vinet för en konsument.

5.2 Hantverk

Hur kommer då hantverket in i bilden när det gäller vinprovning. Även i detta avsnitt börjar vi att undersöka kunskapsfilosofi för att kunna fundera över vad som är hantverk i vinprovning.

5.2.1 Kunskapssfilosofi

Anders Herdenstam (2011) vill koppla ihop det som han kallar de naturvetenskapliga delarna av vinprovning, representerat av sensoriken och en annan del av vinprovningen som han reflekterat över i konkreta situationer i sitt yrke som vinprovare. Han menar att forskaren som använder det naturvetenskapliga perspektivet för att kunna mäta något är intresserad av något som redan *är* när det för Herdenstam för professionell vinprovning handlar om något som *blir till* och får en gestalt i processen (Herdenstam, 2011). Herdenstam presenterar vad han kallar det ”dubbla greppet” där han ser användandet av två olika kunskapsperspektiv som används vid vinprovning. Det ena kunskapsperspektivet är det naturvetenskapliga som använder sinnen och där delarna är mätbara och det är möjligt att använda ett terminologiskt system (Herdenstam, 2011). Här menar nog Herdenstam den systematiserade vinprovningen som t.ex. *Wine and Spirit Education Trusts Systematic Approach to Tasting* vilken används på Grythytte akademi (WSET, 2011). I denna typ av systematiserad vinprovning används skalära termer för att beskriva egenskaper i vinet som t.ex. syra, sötma, tanniner m.m. Detta traditionella och systematiserade sätt att prova vin vill Herdenstam (2011) komplettera med insiktsorienterande metoder. I och med det ”dubbla greppet” vill han lägga till ett kunskapsperspektiv som tar sitt ursprung i gestaltning och använder sinnesupplevelsen och tittar på helheten som inte är mätbar. För att kunna göra det skall man använda sig av t.ex. metaforer och analogier. Här talas om en rörelse mellan de två kunskapsperspektiven där den analytiska förståelsen från det naturvetenskapliga perspektivet kompletteras med intransitiv förståelse från den konkreta situationen i det gestaltande kunskapsperspektivet (Herdenstam, 2011). Filosofen John Dilworth (2008) har liknande tankar. Han menar att analysen som görs av vinprovaren när hon provar ett vin är tvådelad och att den ena delen är baserad på våra sinnen. Den andra delen har en utvärderande aspekt och är en fantasifull representation av vinets egenskaper (Dilworth, 2008). Han jämför med när vi lyssnar på musik inte bara upplever ljuden från instrumenten som just ljud utan med vår fantasi gör en tolkning och sätter mening till ljuden. Precis som Herdenstams (2011) gestaltande del av det

”dubbla greppet” sker i handlingen, i stunden så sker Dilworths (2008) tvådelade, sensoriskt analytiska och fantasirika tolkning, samtidigt.

5.2.2 *Tyst kunskap*

Den tysta kunskapen är viktig för Herdenstam (2011) och han tar avstamp i sin 15-åriga erfarenhet som professionell vinprovare. Polanyi och Bergenfilosofen Kjell S. Johannessen är viktiga referenser (Herdenstam, 2011). Herdenstam tycks vara inspirerad av Polanyis syn att den tysta kunskapen utgår från själva handlingen i den praktiska verksamheten (Gustavsson, 2000). Herdenstam har också tagit inspiration av Polanyis syn på att kunskapen beroende av tradition och kultur och mästare-lärling situationer (Gustavsson, 2000; Herdenstam, 2011). Enligt Gustavsson (2000) delar Johannessen³ in kunskapen i tre delar där han skiljer mellan påståendekunskap, färdighetskunskap och förtrogenhetskunskap. Förtrogenhetskunskap är när man gjort något under en lång tid, färdighetskunskap är att veta hur man gör något och påståendekunskap är det sägbara som ofta associeras med vetenskaplig kunskap. Herdenstam (2011) menar att vinprovarens påståendekunskap är kunskapen om länder/distrikt, druvor, vinmakning, vitikultur m.m. och att färdighetskunskapen är den praktiska förmågan att metodiskt kunna prova, bedöma och beskriva vinet. Slutligen utgörs förtrogenhetskunskapen av en personbunden kunskap hos vinprovaren som är kopplad till erfarenhet och praktisk kunskap.

Tyst kunskap är ett komplicerat begrepp och det finns många olika sätt att se på det. Vinprovning handlar delvis om att beskriva, att sätta ord på en upplevelse och handlar det då om tyst kunskap när det går att beskriva med ord? Polanyi menade att all kunskap har en tyst dimension och att ingen kunskap är helt tyst (Gustavsson, 2000). Gustavsson (2000) menar att den tysta kunskapen finns i två former där den ena delar upp kunskapen i det sägbara och det osägbara, och den andra ser det tysta som en del av all kunskap. Vidare menar han att det som åstadkoms i handling går att beskriva och att man kan se föreningen av påståendekunskap och förtrogenhetskunskap som

³ Gustavsson (2000) nämner Kjell S. Johannessen och Tore Nordenstam tillsammans som Bergenfilosoferna men Herdenstam (2011) använder endast Kjell S. Johannessens namn.

en del av en lärprocess. Detta stämmer väl överens med Grythytte Akademis vilja att kombinera vetenskap och hantverk i undervisningen.

5.2.3 Vinprovningshantverk

Anders Herdenstam (2011) har med sin avhandling velat undersöka vilka funktioner användandet av analogier och exempel har inom vinprovarens yrkeskunnande och på vilket sätt detta yrkeskunnande kan utvecklas med hjälp av ett gestaltande angreppssätt. Han kommer fram till att analogier och metaforer har en viktig roll i vinprovarens yrke genom att hjälpa till och förklara och förstå egenskaper i vinet som inte kan artikuleras på annat sätt. Han anser också att en viktig del av kommunikationen mellan vinprovare utgörs av gester, mimik m.m. För att lära ut vinprovning anser han att mästare-lärlingsförhållandet är viktigt i en metodisk vägledning i provningssituation. Jag får intrycket att Herdenstam (2011) inte menar den traditionella mästare-lärlingsituationen där lärlingen lär sig genom att imitera mästaren. Istället är det mer Gadamer's syn på mästare-lärling situationen där det ideala mötet mellan mästaren och lärlingen har formen av en dialog vilket ger utrymme för ett kritiskt förhållningssätt och egna reflektioner hos lärlingen som han har i åtanke (Gustavsson, 2000). Herdenstam (2011) vill också att sinnesbegreppet som det används inom forskningen idag bör diskuteras och kanske omprövas. Han menar att indelningen i de fem sinnen är bra när vi vill isolera och förstå verkligheten men att det är svårt att isolera det ena sinnet från det andra eftersom man upplever sin närvaro i situationen som en helhet.

5.2.4 Sammanfattande reflektion

Det är svårt att se om Herdenstam (2011) i sin avhandling anser sig tillföra något nytt eller om han bekräftar det som professionella vinprovare redan vet. Användandet av metaforer är inget nytt inom vinprovning eller i litteratur om vinprovning. Den mästare-lärlingsituation som han beskriver liknar dessutom strukturen av de allra flesta vinprovningar, där det sker en dialog mellan provningsledaren och provarna, oavsett om de görs i utbildningssyfte eller för rekreation. Kring metaforer och vinspråk finns det en internationell debatt som pågått länge där en hel del har skrivits. Tyvärr har inte Herdenstam tagit med många av dessa moderna källor i sin

referenslista. Kanske beror det på att den teoretiska delen av hans avhandling skrevs i samband med hans lic.avhandling då de flesta sådana referenser är daterade under 90-talet eller tidigare. Ett inflytelserikt verk som han inte tyckts ha läst och som ofta citeras i liknande sammanhang är *Wine and Conversation* där den första upplagan publicerades 1983 (Lehrer, 2009). Här koncentrerar man sig istället på hur vi använder språket för att beskriva och förklara vin för andra.

5.3 Estetik

Detta avsnitt börjar med en filosofisk inblick i vad som är estetik i förhållande till vin och hur språket används för att beskriva vin.

5.3.1 Kunskapsfilosofi

Både Lehrer (2009) och Herdenstam (2011) kopplar vin till estetik. De gör det dock på lite olika sätt. Lehrer konstaterar bara i förbifarten att ”Wine drinking is an aesthetic experience, and naturally, the evaluative dimension is important and permeates every other dimension, including the descriptive ones” (Lehrer 2011, s. 7). Så mycket mer om estetik nämner hon inte. På engelska används oftast termen *wine critic* för den typ av skribent som i tidningar, bloggar med mera recenserar vin. Andra typer av kritiker är just sådana som utvärderar målningar, teater, litteratur och musik som anses som estetiska uttryck. Herdenstam (2011) har en annan angreppsvinkel och ser estetikbegreppet som centralt för sin avhandling men vill inte tolka vad estetik är. Istället använder han estetikbegreppet som ett sätt att försöka fånga en komplex upplevelse i ord.

Herdenstam (2011) utgår från Kjell S. Johannessens tolkning av Wittgenstein och skriver:

”Här utgår jag från Wittgenstein när det gäller hur vi kan fälla estetiska omdömen, vilket för övrigt var en av de saker som han aldrig ändrade på. Enligt detta synsätt är estetik något som finns och måste visas på plats. Det handlar om en närvaro som inbegriper möjligheten att se saker som annars förblir dolda” (s. 64).

Herdenstam (2011) skriver mycket om gestaltning och det är en del av hans dubbla grepp. På så sätt ligger hans estetiska begrepp kanske närmare Grythytte Akademi som ofta, i det dagliga arbetet använde begreppet estetisk gestaltning, och inte bara estetik.

Denis Dutton (2010) är professor i filosofi vid University of Canterbury, Nya Zeeland och kommer i sin bok *The Art Instinct* fram till att:

”Olfaction, with its intense sensation, marked pleasure, discriminative capacity, and connections with personal memory, ought to have been the basis of a high and abiding art form. But for reasons we do not fully understand, this did not happen. I have put it down to the inability of the human mind to arrange smells into meaningful formal gestalts, to remember them in structures that are then savored in the imagination as objects of disinterested pleasure. In actual experience, smells obliterate each other, while in memory they cannot be recalled in discrete sequences as words or musical notes can.” (s. 218)

Dutton (2010) argumenterar i detalj innan han kommer fram till denna slutsats. Innebär detta då slutet för om vin är eller kan upplevas som konst? Flera frågor behöver kanske besvaras innan vi kan avgöra det. Dels är det inte säkert att konst och estetik är samma sak och dels kanske estetik kan delas in i att vara en estetisk upplevelse eller ett estetiskt objekt. En forskare som också har funderat över frågan är Steve Charters (2006), Master of Wine och professor vid universitetet i Reims, Frankrike, som gjort det på det mycket ickefilosofiska sättet att han faktiskt har frågat människor. Han har varit intresserad av vinkonsumenterna och varför de dricker vin. När forskare har frågat konsumenter av vin varför de dricker vin har deras svar gått att kategorisera i tre grupper (Charters, 2006). De minst viktiga för konsumenten är *fysiska anledningar* som t.ex. för hälsan. En annan grupp är *symboliska faktorer* som t.ex. för att fira något eller för att få högre status. Den sista gruppen har att göra med *upplevelsen* som t.ex. för att slappna av eller för det är gott. I den sista gruppen dyker även *för den estetiska upplevelsen* upp.

Charters (2008) har gjort kvalitativ forskning i form av intervjuer och fokusgruppsamtal där jämförelsen mellan vin och konst har tagits upp av respondenterna. Han fann att en majoritet av informanterna ansåg att konsumtionen av vin har vissa likheter med andra konstformer. De som ansåg detta hade tre huvudsakliga anledningar. Den viktigaste var njutningen som associeras med estetiska upplevelser. Den näst viktigaste var likheterna mellan hur vin och andra konstformer utvärderas, t.ex. genom kognitiva processer och vikten av att vara kunnig på området för att uppskatta det. Den sista handlar om hur den personliga smaken är viktig i förhållande till både vin och andra konstformer. Det fanns också de informanter som inte tyckte

att vin gick att jämföra med andra konstformer. En av dessa ansåg att det inte gick att jämföra för att det inte finns något budskap i vin så som det finns i en bra målning, dikt eller musikstycke (Charters, 2008). Det är svårt att argumentera emot dessa tankar. Todd (2010) menar att det är lätt att blanda ihop konst och estetik och att det ofta görs i diskussionen om vin och estetik. T.ex. kan naturen ge upphov till några av våra största estetiska upplevelser, utan att ha ett budskap (Todd, 2010).

5.3.3 Sammanfattande reflektion

Jag menar att det är just människors möten med vinet och den analys som görs på detta som utgör den estetiska upplevelsen av vinet. I Sundins (2003) granskning av begreppet estetik hos äldre filosofer menar han att det finns två tendenser till var det estetiska objektet finns, från Platon i föremålet och från Hirn inom oss. Den tendens som han dock menar är dominerande idag kommer dock från Nietzsche och menar att det är i samspelet mellan föremålet och oss själva (Sundin, 2003). Vinprovning är just ett samspel mellan vinet och den person som provar vinet.

Om vin är ett estetiskt objekt borde det kanske då också vara ett konstverk? De flesta konstverk har för avsikt att förmedla ett budskap av någon form, och gör nog också detta. Med stor sannolikhet finns det även vinproducenter i världen som vill förmedla ett budskap med sitt vin men de kanske inte når fram lika ofta, eller är lika många i förhållande till de vinproducenter som inte har för avsikt att förmedla ett budskap. Dock finns det även böcker, musik och tavlor som inte har skapats för att förmedla ett budskap utan för profit. Är det andelen budskap, eller hur lätt budskapet är att förstå som gör skillnaden? Picassos budskap är inte särskilt lätta att tolka. I alla fall för någon som inte är van vid den typen av målningar och skulpturer.

Jag tror också att estetisk gestaltning kan användas för att träna vinprovaren att vara mer kreativ i sitt provande och sitt beskrivande av vinet. I sin avhandling låter Herdenstam (2011) en grupp studenter måla sin upplevelse av ett vin. Studenterna får i grupp diskutera fram några olika doft- och smakbegrepp som de sedan gestaltar med målarfärger. Sedan byter grupperna målningar och försöker tolka vinet utifrån vad som gestaltats av en annan grupp. För mig ser det mer ut som ett

pedagogiskt grepp att träna studenterna i användandet av metaforer eller att samma upplevelse kan beskrivas med olika ord.

6 Summerande slutsats

Vi har sett att alla de tre kunskapsformerna vetenskap, hantverk och estetik kan finnas i provning av vin. Några är lättare att se än andra där estetiken är den som är svårast att greppa. Det går dock att diskutera och fundera över om det inte finns olika sätt att se på eller använda de tre kunskapsformerna. Här har jag tittat på vinprovning och försökt att finna alla tre kunskapsformerna i vinprovningen. När vi kom in på estetiken fick vi se hur Herdenstam (2011) hade använt estetisk gestaltning som ett pedagogiskt hjälpmedel för att lära ut vinprovning. Jag tror att det är just på det sättet som de tre kunskapsformerna kan komma till sin rätt, som ett pedagogiskt hjälpmedel. Hur utbildar vi en novis i vinprovning till att bli en professionell vinprovare genom att använda vetenskap, hantverk och estetisk gestaltning som pedagogiska hjälpmedel?

För att få en förståelse och en grund att stå på behöver studenten lära sig hur sinnen fungerar, och vad vinet består av. Vilka dofter och smaker kan vi känna, hur och varför?

För att kunna prova vinet behöver studenten öva sig, få erfarenhet och träna sin näsa och gom. Träna sitt språk och sitt ordförråd och att koppla det till vad sinnen upplever i glaset. Här behövs träning i en mästare-lärlingsituation som Herdenstam (2011) skriver, men i den moderna dialogform som Gadamer argumenterade för där mästare och lärling interagerar (Gustavsson, 2000). För att bli en duktig vinprovare behövs kunskap inom Bergenfilosofernas tre olika kunskapsområden (Gustavsson, 2000; Herdenstam, 2011). I vinundervisningen på Grythytte Akademi är påståendekunskapen vetenskapen och förtroghetskunskapen och färdighetskunskapen är kopplad till hantverket att prova vin. Estetiken kommer in på flera olika sätt. Dels i upplevelsen och beskrivningen av vinet men kanske också som ett pedagogiskt hjälpmedel. En gestaltande ansats kan hjälpa studenten att bättre förstå orden och metaforerna och att träna sig i att associera utifrån vad den upplever med sina sinnen. Det går att göra

övningar som Herdenstam (2011) genomfört med måleri eller andra där studenterna får göra collage där man kan använda tyger och andra material för att öva sig i att förstå strukturer i vin. Kanske är det här som vetenskap, hantverk och estetik verkligen kommer till sin rätt. I en övning kan man först gå igenom hur ett vin är uppbyggt och vad det innehåller för att sedan prova det och med hantverkskunskapen att prova vin beskriva det. Slutligen kan man med gestaltande angrepp försöka att realisera vad det är man upplever i vinet.

Inom vinprovning är vetenskapen närvarande i hur ett vin är uppbyggt och hur vi upplever det med våra sinnen. Hantverket är förtrogenhetskunskapen och färdighetskunskapen att beskriva och bedöma vinets kvalitet och stil. Estetiken finns på flera plan. Dels i upplevelsen av vinet, hos vinprovaren och hos slutkonsumenten. Slutligen kan estetiken användas tillsammans med vetenskapen och hantverket som ett pedagogiskt hjälpmedel för att utveckla vinprovaren.

Inga-Britt Gustafsson (2004, s. 59f) skrev att:

”Varje ämne får i detta läge definiera sitt förhållningssätt till estetik. Jag menar att måltidskunskapens estetik innefattar *både den kreativa processen i måltidskunskapandet och den färdiga produkten*, som kan analyseras med avseende på estetiska egenskaper, objektivt eller subjektivt. Dessutom bör *människors möten* med sådana måltider kunna definieras som estetiska upplevelser”.

För produkten vin utgörs den *kreativa processen* av hur vinet används i måltiden för att förmedla en *estetisk upplevelse i människans möte* med vinet (och maten). Vi, *måltidskunskapare*, provar och bedömer vinet objektivt men beskrivningen av vinet för gästen eller konsumenten är subjektiv, och en del av den *estetiska upplevelsen*.

7 Fortsatt forskning

Vinprovningen idag på Grythytte akademi är centrerad runt en systematisk vinprovningsskema med framförallt skalära termer. Mer beskrivande och metaforiska termer finns men är svåra för studenterna att förstå och lära ut. I ett första steg att utveckla undervisningen i denna del av vinprovningshantverket skulle jag vilja veta hur studenterna kommunicerar vin med varandra.

Vilka egenskaper hos vinet är viktigast och hur beskriver studenterna dessa för varandra om syftet är att de skall kunna identifiera ett vin som en annan student beskriver?

Referenser

Allhoff, Fritz, Ed. (2008). *Wine and Philosophy: A Symposium on Thinking and Drinking*. Malden, Blackwell Publishing.

Billing, Mischa and Åsa Wahlström (2004). Samtal mellan Birgitta Ulmander och två sommelierer. *Tid för måltidskunskap*. I.-B. Gustafsson and U.-B. Strömberg. Örebro, Uinversitetsbiblioteket: 159-161.

Charters, Steve (2006). *Wine and Society: The Social and Cultural Context of a Drink*. Oxford, Elsevier.

Charters, Steve (2008). Listening to the Wine Consumer: The Art of Drinking. *Wine and Philosophy: A Symposium on Thinking and Drinking*. F. Allhoff. Malden, Blackwell Publishing: 186-202.

Dilworth, John (2008). Imaginitive vs. analytical Experiences of wine. *Wine and Philosophy: A Symposium on Thinking and Drinking*. F. Allhoff. Malden, Blackwell Publishing: 88-94.

Goode, Jamie (2005). *The Science of Wine: From vine to glass*. Berkeley, University of California Press.

Goode, Jamie (2008). Experiencing Wine. *Wine and Philosophy: A symposium on Thinking and Drinking*. F. Allhoff. Malden, Blackwell Publishing: 137-153.

Gustafsson, Inga-Britt (2004). Måltidskunskap - kunskap som förenar vetenskap, praktik och estetik. *Tid för måltidskunskap*. I.-B. Gustafsson and U.-B. Strömberg. Örebro, Universitetsbiblioteket: 55-65.

Gustafsson, Inga-Britt, Åsa Öström and Judith Annett (2009). Culinary arts and meal science as an inderdisciplinary university curriculum. *Meals in science and practice: Interdisciplinary research and business applications*. H. L. Meiselman. Cambridge, Woodhead Publishing Limited: 270-293.

Gustavsson, Bernt (2000). *Kunskapsfilosofi - tre kunskapsformer i historisk belysning*. Stockholm, Wahlström & Widstrand.

Gustavsson, Bernt (2009). "Kontakt och presentation Bernt Gustavsson." Retrieved 2011-10-05, from http://www.oru.se/humus/bernt_gustavsson.

Herdenstam, Anders (2011). Den arbetande gommen - Vinprovarens dubbla grepp, från analys till upplevelse. *KTH Industriell teknik och managment*. Stockholm, KTH. **Doktorsavhandling**.

Hermerén, Göran (2011, 2011-08-02). "Estetik." from <http://www.ne.se/lang/estetik>.

Jackson, Ronald S. (2009). *Wine Tasting: A Professional Handbook*. Burlington, Academic Press.

Lehrer, Adrienne (2009). *Wine and Conversation*. Oxford, Oxford University Press.

Lehrer, Keith and Adrienne Lehrer (2008). Winespeak or Critical communication? Why People Talk About Wine. *Wine and Philosophy: A symposium on Thinking and Drinking*. F. Allhoff. Malden, Blackwell Publishing: 111-121.

Lockshin, Larry, Wade Jarvis, François d'Hautevielle and Jean-Philippe Perrouty (2006). "Using simulations from discrete choice experiments to measure consumer sensitivity to brand, region, price, and awards in wine choice." *Food Quality and Preference* **17**: 166-178.

NE.se (2011). "Sensorik." Retrieved 2011-10-07, from <http://www.ne.se/sensorik>.

NE.se (2011). "Sensorisk analys." Retrieved 2011-10-07, from <http://www.ne.se/sensorisk-analys>.

SSN (2011). "Vad är sensorisk analys?". Retrieved 2011-10-07, from <http://www.ssn.nu/sensorik/sensorisk-analys-813296>.

Sundin, Bertil (2003). *Estetik och pedagogik: i dynamisk balans?* Stockholm, Mareld.

Todd, Cain (2010). *The Philosophy of Wine - A Case of Truth, Beauty and Intoxication*. Durham, Acumen.

WSET (2011). "The WSET Systematic Approach to Tasting." Retrieved 2011-10-06, from <http://www.wsetglobal.com/qualifications/25.asp>.

WSET Systematic Approach to Tasting Wine® (Diploma)

CHECKLIST: EXAMPLES OF TASTING TERMS

APPEARANCE				
Clarity		bright or dull, clear or hazy (<i>fauity?</i>)		
Intensity		pale – medium (-) – medium – medium (+) – deep		
Colour	white rosé red	lemon-green – lemon – gold – amber – brown pink – salmon – orange – onion-skin purple – ruby – gamet – tawny – brown		
Other observations		e.g. rim vs core, legs/tears, deposit, petillance sparkling wines: comment on size, speed and persistence of bubbles		
NOSE				
Condition		clean – unclear (<i>fault: oxidised – out of condition – cork taint – other</i>)		
Intensity		light – medium(-) – medium – medium(+) – pronounced		
Development		youthful – developing – fully developed – tired/past its best deliberate oxidation?		
Aroma characteristics		e.g. fruits, flowers, spices, vegetables, oak aromas, other		
PALATE				
Sweetness		dry – off-dry – medium-dry – medium – medium-sweet – sweet – luscious		
Acidity		low – medium(-) – medium – medium(+) – high		
Taste	level: nature:	low – medium(-) – medium – medium(+) – high e.g. ripe/soft vs unripe/green/stalky, coarse vs fine-grained		
Alcohol		low – medium(-) – medium – medium(+) – high fortified wines: fortified to a low – medium – high level?		
Body		light – medium(-) – medium – medium(+) – full		
Flavour intensity		light – medium(-) – medium – medium(+) – pronounced		
Flavour characteristics		e.g. fruits, flowers, spices, vegetables, oak flavours, other		
Other observations		e.g. texture, balance, overall impression sparkling wines: comment on mousse texture and pressure		
Length		short – medium(-) – medium – medium(+) – long		
CONCLUSIONS				
Quality		faulty – poor – acceptable – good – very good – outstanding		
Reasons for quality		e.g. balance, concentration, complexity, length, typicity		
Origine/variety /theme		e.g. location (country, region) e.g. grape variety/varieties e.g. production methods/climatic influences etc		
Price		(approximate retail price including all taxes)		
Age (in years)		(age in years)		
Readiness for drinking/potential for ageing	too young (how long until ready to drink?)	can drink now, but has potential for ageing (how long will it last?)	drink now: not intended for ageing	too old

WSET Systematic Approach to Tasting® 2011 is reproduced by permission of the Wine & Spirit Education Trust. To find out more about WSET, visit: www.wsetglobal.com

WSET Systematic Approach to Tasting Wine® (Diploma)

AROMA AND FLAVOUR CHARACTERISTICS

Floral/ Fruit	Floral	acacia, honeysuckle, chamomile, elderflower, geranium, blossom, rose, violet, iris, neroli (delicate or aromatic?)
	Green Fruit	apple (green/red?), gooseberry, pear (pear/rop/amylic?), custard apple, quince, grape (simple/generic or specific? fresh or cooked? ripe or unripe?)
	Citrus Fruit	grapefruit, lemon, lime, citrus peel (orange, lemon) (simple/generic or specific? fresh or cooked? ripe or unripe?)
	Stone Fruit	peach, apricot (fresh/dried?), nectarine (simple/generic or specific? fresh or cooked? ripe or unripe?)
	Tropical Fruit	banana, lychee, mango, melon, passion fruit, pineapple (simple/generic or specific? fresh or cooked? ripe or unripe?)
	Red Fruit	redcurrant, cranberry, raspberry, strawberry red cherry, plum (fresh/baked?) (simple/generic or specific? fresh or cooked? ripe or unripe?)
	Black Fruit	blackcurrant, blackberry, bramble, blueberry, black cherry (simple/generic or specific? fresh or cooked? ripe or unripe?)
	Dried Fruit	fig, prune, raisin, sultana, kirsch, jamminess, cooked, baked, stewed
Spice/ Vegetable	Underpinning	green bell pepper (capsicum), grass, white pepper, leafiness, tomato, potato
	Nonaceous	grass, asparagus, blackcurrant leaf, pyrazine
	Herbal	eucalyptus, mint, medicinal, lavender, fennel, dill
	Vegetable	cabbage, peas, beans, olive (black/green?) (fresh? cooked?)
	Sweet Spice	cinamon, cloves, ginger, nutmeg, vanilla
	Pungent Spice	black/white pepper, liquorice, juniper
Other	Stinginess/ Neutrality	simple, neutral, indistinct
	Autolytic	yeast, biscuit, bread, toast, pastry, brioche, lees
	Dairy/MILF	butter, cheese, cream, yoghurt
	Oak	vanilla, butterscotch, toast, cedar, charred wood, smoke, wood, resinous
	Nutty	almond, marzipan, coconut, hazelnut, walnut, chocolate, coffee
	Animal	leather, meaty, farmyard
	Minerality	vegetal, mushroom, hay, wet leaves, forest floor, game, savoury, tobacco, cedar, honey, cereal
	Mineral	earth, petrol, kerosene, rubber, tar, smoke, stony/stalely, wet wool
Faults	Ankles	mustiness, wet cardboard, TCA
	Brotanomyces	animal, leather, meaty, sticking plaster, vinyl, farmyard
	Oxidation	caramel, toffee, staleness, sherry aromas, aldehydes
	Volatiles Acidity	vinegar, solvents, nail varnish remover, 'lifted'
	Reduction	mercaptans, cabbage, eggs, sweat, rubber, onion, garlic, blocked drains
	Other	beetroot/earth (geosmin), rot, mould

TEXTURE AND BALANCE

Component/ Balance	Sweetness	austere, thin, drying unctuous, cloying, silky	
	Acid	tart, green, sour, acidic, lively, refreshing, zesty flabby, thick, heavy	
	Tannin (reds)	thick, dense, rough, sinewy, robust, harsh, bitter, hard, dried-out well-integrated, supple, rounded, resolved, ripe	
	Alcohol	delicate, light, thin warm, generous, hot, heady, spitty, burning	
	Fruit	austere, severe, hollow, meagre, neutral well-defined, soft, juicy, fruit-driven, forward, generous	
	Texture	Tannin 'grain'	silky, talc-like, clay-textured, fine-grained, vivacious powdery, chalky, grippy, furry, dusty, chunky, coarse
		Tannin (whites)	waxy, bitter, drying, coarse
Viscosity		watery, thin, fluid, supple creamy, fleshy, mouthcoating, oily, rich, saucy, thick	
Overall Impression	Carbon Dioxide	petulant, effervescent, prickly, bubbly	
	Ripeness	green, stammy cool-climate, refreshing over-ripe, baked, cooked, jammy, hot-climate, warming	
	Freshness	vivid, well-defined, expressive evolved, tertiary fading, dull, tired	
	Harmony	well-structured, elegant, well-balanced, mellow, harmonious shapeless, angular, clumsy, disjointed	