



## Voyage à travers le vin méditerranéen. Histoire et actualité

**Ph.d. Boutheina Gharbi**

Chercheuse en théories et pratiques du Design à l'Institut Supérieur des Beaux Arts de Tunis  
Post doc au LAAM ( Laboratoire d'Architecture et d'Archéologie de la Manouba)

Membre de l'équipe de la CNSPBA-UTICA, Chef de file du projet OENOMED

[bouth.gharbi@gmail.com](mailto:bouth.gharbi@gmail.com)

# Plan de la présentation:

- Introduction
- Une brève histoire de la vitiviniculture
  - De la vigne sauvage à la vigne domestiquée
  - De la Préhistoire à l'Antiquité
  - Envolées lyriques
- Entre le passé et le présent
  - Territoires méditerranéens enracinés dans la vitiviniculture
  - Oenomed en Bref

# Introduction

« Dans le concert mondial où les pays neufs ont tant d'atouts capitalistes pour produire des vins identiques aux nôtres par leurs cépages et leurs méthodes de vinification, les vins européens [méditerranéens] n'imposent leur valeur ajoutée que par leur histoire.

Que serait le vin de Champagne sans l'image de luxe que les rois de France et l'engouement des Tsars ont construite ? Il en est de même pour les vins produits sur les terroirs antiques : le vin de Falerne en Italie se proclame l'héritier du grand vin mis à la mode par l'aristocratie romaine. »

Pr. Jean-Pierre Brun, Conférence Inaugurale TECHNIQUES ET ÉCONOMIES DE LA MÉDITERRANÉE ANTIQUE, du collège de France

# Une brève histoire de la vitiviniculture

A côté des **céréales** et de **l'huile d'olive**, la **vitiviniculture** constitue, depuis l'antiquité, en méditerranée, une composante importante de l'économie et de la culture des pays.

La vigne et le vin sont tellement enracinés dans l'histoire de la **méditerranée** qu'ils s'entremêlent avec l'histoire de ses peuples, avec ses cultures et ses économies.



# Une brève histoire de la vitiviniculture

## De la vigne sauvage à la vigne domestiquée

- La vigne sauvage est apparue avant l'humanité. Il s'agit d'une liane encore connue sous le nom de *Vitis vinifera* sous-espèce. *sylvestris*, notamment en Europe et Méditerranée.
- « Au XIXe siècle, des fouilles dans la commune de Sézanne, ont mis au jour des restes fossilisés d'une vigne de l'âge tertiaire qui a été baptisée *Vitis sezannensis*. « Cette variété, disparue de l'Europe, subsiste de nos jours dans le sud-est du continent américain. »
- Il y'a plus d'un million d'années, la vigne y poussait déjà sous forme de lambrusques, lianes sauvages qui n'ont qu'une très lointaine ressemblance avec nos modernes cépages.
- **Est-ce qu'on en produisait du vin?**



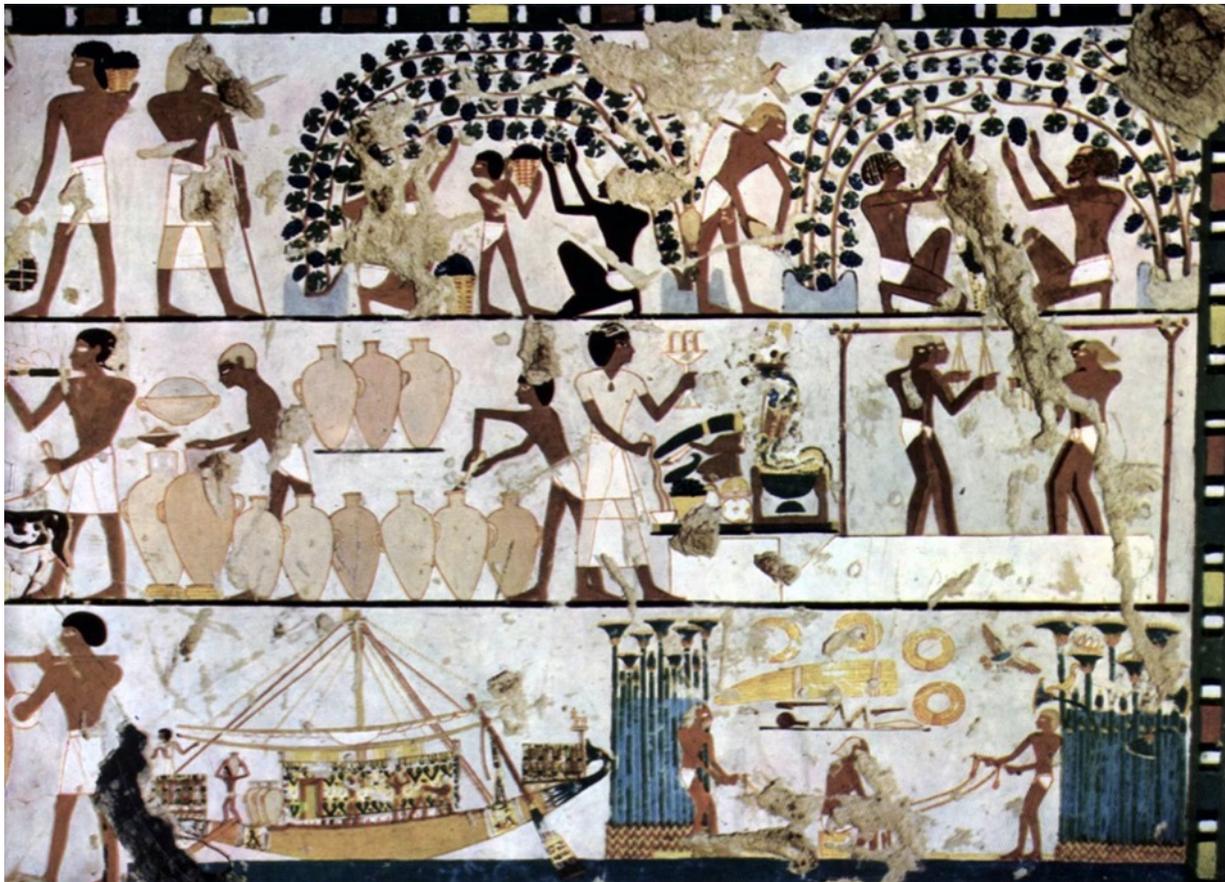
# Une brève histoire de la vitiviniculture

## De la Préhistoire à l'Antiquité: Le voyage méditerranéen de la vitiviniculture

- On admet généralement que la vinification existe depuis plusieurs millénaires. En l'état actuel de nos connaissances, l'une des **premières vinification** attestées a été découverte en **Iran**, au nord des monts du Zagros.
- Nous savons que la culture de la vigne et du vin a été attestée depuis le VI<sup>e</sup> millénaire Av. J.-C. dans le Caucase et en Mésopotamie, qu'elle s'est répandue au proche orient, en Egypte et en Phénicie autour du III<sup>e</sup> millénaire Av. J.-C., qu'elle s'est implantée en Grèce au II<sup>e</sup> millénaire Av. J.-C.
- Nous savons également que durant le I<sup>er</sup> millénaire avant notre ère, la vigne et le vin se sont implantés d'abord en Afrique du Nord, en Sicile et en Italie, ensuite en Espagne, au Portugal et dans le sud de la France.
- Ce n'est que plus tard, entre 500 Av. J.-C. et 500 Ap. J.-C. que la vitiviniculture s'est répandue au Nord de l'Europe et jusqu'en Grande Bretagne sous l'influence des Romains.

# Une brève histoire de la vitiviniculture

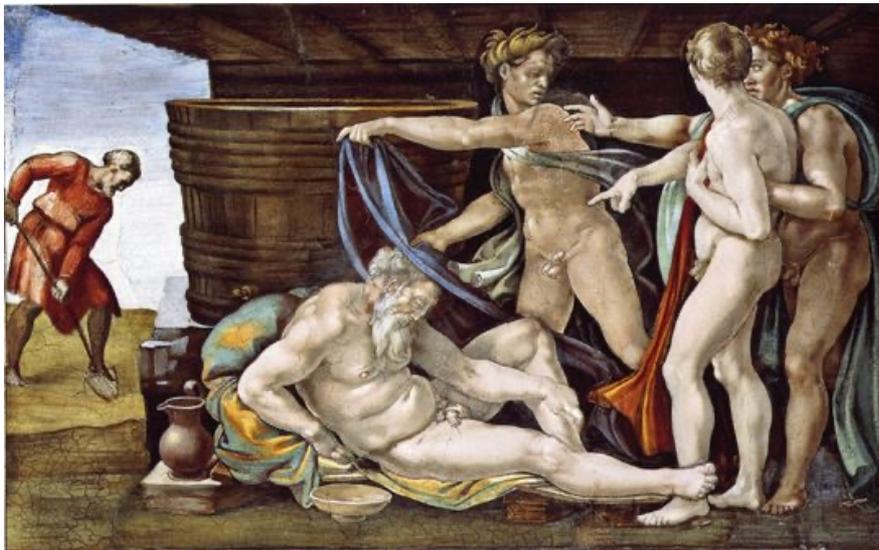
Une représentation du procédé de vinification considérée comme la plus complète et la plus ancienne de l'histoire datant de 3000 ans avant notre ère: Des vendanges, au foulage, jusqu'au remplissage dans les amphores et le transport ( transport interne via le Nil ou export?)



# Une brève histoire de la vitiviniculture

## Envolées lyriques

L'épopée de Gilgamesh, récit akkadien vieux de quatre mille ans parle du royaume du soleil et d'une vigne enchantée dont le vin assure l'immortalité.



Le lieu d'origine de la vigne cultivée est en même temps celui où le mont Ararat sert de frontière septentrionale entre la Turquie et l'Arménie orientale, lieu où la légende biblique fait planter la vigne par le patriarche Noé à la fin du Déluge, faisant de lui le premier viticulteur.

# Une brève histoire de la vitiviniculture

## Envolées lyriques

En parlant de vitiviniculture antique, il est nécessaire de s'arrêter sur l'œuvre de **Magon** qui représente l'écrit punique le plus diffusé dans le monde hellénistique. Le traité de Magon constitue un point culminant de l'agronomie et balise le chemin de l'agronomie moderne. Cet agronome carthaginois, auteur du traité de 28 Tomes est considéré comme le père de la science agricole « rusticationis parentem » .



« Pline l'Ancien évoque les vins d'Afrique et leur âpreté ; il précise qu'on les adoucit avec du plâtre ou de la chaux. Cette pratique semble ancienne et bien connue (...) Cet auteur nous parle aussi du **Passum africain**, sorte de vin paillé qui venait au second rang après celui de Crète et qu'on estimait beaucoup, tant en Italie que dans les provinces voisines. »

# Entre le passé et le présent

## Territoires méditerranéens enracinés dans la vitiviniculture

Durant le II<sup>e</sup> siècle, face à la croissance de l'empire Romain, la dynastie des Antonins a opéré une **organisation de l'espace agricole** pour nourrir l'empire et garantir une « sécurité alimentaire » et des assises commerciales avec le reste du monde.

C'est comme ça que sont nées les premières associations quasi-exclusives territoire/production, c'est-à-dire l'ancêtre des « indications géographiques ».

C'est ainsi que nous avons:

- En Italie, la région de la Lucanie (Basilicate) et du Bruttium (calabre) qui offrent le vin;
- L'Égypte est dédiée à la production du blé, ainsi que l'Hispanie, La Corse et la Sardaigne.
- L'Afrique (Afrique du Nord) pour l'ensemble du blé et de l'huile et exceptionnellement le « Passum » de l'Afrique proconsulaire (l'équivalent du nord de la Tunisie)
- En Gaule Romaine, c'est la région narbonnaise (Languedoc) qui produisait du vin pour les besoins de l'Empire.

# Entre le passé et le présent



## OENOMED en Bref

Le projet OENOMED vise à enraciner la vitiviniculture de la méditerranée dans ses origines historiques et géographiques-naturelles pour réaliser une mise en valeur intégrée de la vitiviniculture et des aires protégées des 4 pays du projet: La Tunisie, l'Italie, La France et la Liban.

Des méthodes de vitiviniculture durable sont développées par les partenaires scientifiques avec l'appui des partenaires administratifs de façon participative et sont mis à disposition des MPMEs des Zones pilotes, avec des subventions en cascade et des services de conseil de qualité afin d'améliorer la durabilité de leur production.

Un processus de renforcement de Marketing et des réseaux commerciaux sont également mis à disposition des MPMEs pour les aider à créer des network professionnels et des relations B to B, notamment à travers des salons internationaux et un site web orientés par une stratégie bien définie.

Merci de votre attention

