

COLLOQUE INTERNATIONAL

UNIVERSITÀ
DI CORSICA

PASQUALE
PAOLI



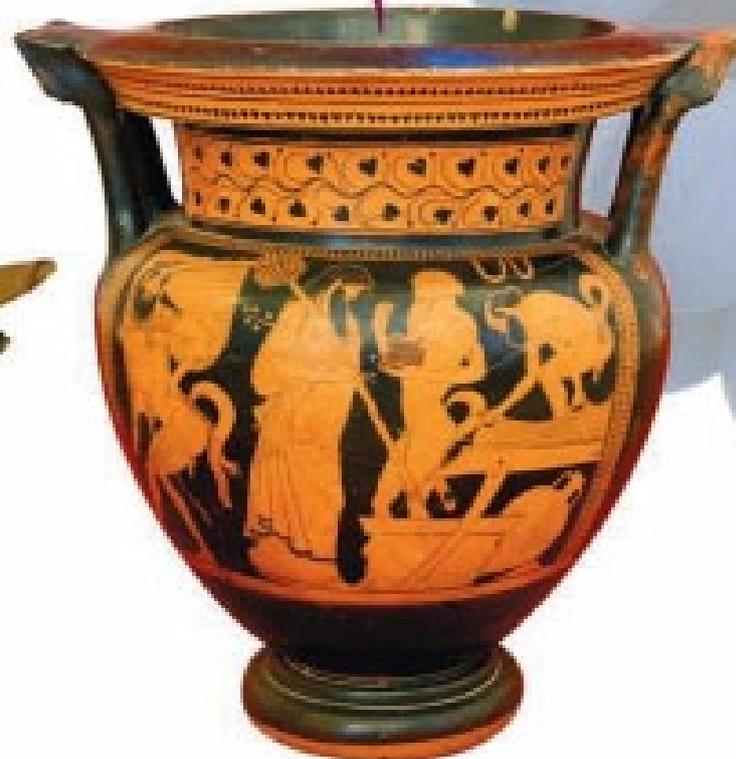
UMR 6240 LISA

*La culture du
Vin
en Méditerranée*

REPRESENTATIONS

SAVOIRS

ENJEUX



Corti, 17-20 octobre 2012

DOSSIER DE PRESSE

Françoise GRAZIANI
Professeur de littérature
comparée
Coordinatrice du colloque
Tél.: 06 18 50 84 54

Sylvia FLORE
Responsable de la Communication
Università di Corsica
Tél.: 04 95 45 02 71

www.univ-corse.fr

Colloque international

La culture du vin en Méditerranée *Corti, 17-20 octobre*

Università di Corsica - Laboratoire CNRS LISA « Lieux, Identités, eSpaces, Activités »
Projet « Identités et Cultures : les processus de patrimonialisation »

Pour les anciens poètes grecs et latins qui chantaient « la mer vineuse », la Méditerranée était indissociable de l'invention du vin, un des premiers bienfaits des dieux. Le culte du vin ne se limitait pas aux pratiques religieuses, mais avait des implications aussi multiples et paradoxales que les effets du vin lui-même, dont rend compte la plasticité des figures divines qui lui furent associées. Bienfaiteurs et justiciers, liés aux sacrifices orgiaques et à l'origine des spectacles comme à la divination et à l'inspiration poétique, admis au banquet des philosophes et toujours escortés de satyres ivres qui ont le don de vérité, Dionysos et Bacchus manifestent partout leur puissance de renouvellement, dans la littérature et dans l'art autant que dans la philosophie éthique et politique. Les mutations de la société moderne et contemporaine en ont conservé des traces, dont ce colloque se propose de mesurer l'importance et les enjeux en croisant les disciplines et les points de vue (archéologie, anthropologie, mythologie, sémiotique, littérature, histoire des langues, histoire sociale et culturelle, économie, écologie, savoir-faire, arts et traditions).



Contacts :

Françoise GRAZIANI, Professeur de littérature comparée, coordinatrice du colloque
06 18 50 84 54
Christophe LUZI , Tél. : 04 95 45 01 41 luzi@unv-corse.fr

Copyright illustrations :
Musée d'Aleria

COMITÉ D'ORGANISATION UMR CNRS 6240 LISA (ICPP)

Enseignants-chercheurs

Françoise Graziani, Professeur de littérature comparée, coordinatrice du colloque

Alain Di Meglio, Professeur en langues et littératures régionales

André Fazi, Maître de conférences en sciences politiques

Eugène Gherardi, Professeur en langues et littératures régionales

Marie-Antoinette Maupertuis, Professeur d'économie, Directrice de l'UMR LISA

Stella Medori, Maître de conférences en Linguistique romane

Jacques Thiers, Professeur en langues et littératures régionales, Directeur du Centre Culturel Universitaire

Dominique Verdoni, Professeur en langues et littératures régionales, Directrice adjointe de l'UMR LISA

Ingénierie

Johanna Casanova, Assistant ingénieur

Aurélien Leoni, Ingénieur d'études

Christophe Luzi, Ingénieur de recherche CNRS

Pascale Mores, Assistante administrative et comptable

Service de la Communication et de l'Événementiel

Sylvia Flore, Ingénieur d'études, Responsable de la communication

Dominique Grandjean, Ingénieur d'études, Responsable des événements

Agathe Small, Chargée des événements



COMITÉ SCIENTIFIQUE INTERNATIONAL

Constantin Bobas, Professeur de grec moderne, Université de Lille 3

Lina Bolzoni, Professeur de littérature italienne, ENS Pise

Andrea Catellani, Professeur en communication, Université de Louvain

Michel Costantini, Professeur de sémiotique, Université Paris 8

Allen Grieco, Professeur d'histoire de l'alimentation, Harvard University / Villa I Tatti, Firenze

Piercarlo Grimaldi, Professeur d'Anthropologie culturelle, Président de l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Pollenzo (UNISG)

François Lissarague, Directeur de recherches en histoire de l'art antique, EHESS Paris

Giovanni Lombardo, Professeur d'esthétique ancienne, Università degli Studi di Messina

Claudia Moatti, Professeur d'histoire ancienne, Université Paris 8

Jackie Pigeaud, Professeur en sciences de l'antiquité, IUF / Chaire Méditerranéenne de Nantes

Francesco Solinas, Historien de l'art, Maître de conférences au Collège de France, Paris

PARTENAIRES

Pôle Méditerranée de l'Université Paris 8, Università di Scienze Gastronomiche du Piémont, Université de Louvain, Musée départemental d'archéologie d'Aleria, Commune d'Aleria, Commune de Patrimoniu, CIV Corse.



Mercredi 17 octobre

CORTI, Università di Corsica, Campus Mariani, UFR Droit, Amphi Landry

L'art des mélanges

16 h Accueil des participants et discours de bienvenue

- Paul-Marie Romani, Président de l'Université de Corse
- Marie-Antoinette Maupertuis, Directrice de l'UMR LISA
- Françoise Graziani, organisatrice du colloque, UMR LISA

17 h 00 Conférence d'ouverture

- Jackie Pigeaud (IUF et Chaire Méditerranéenne de Nantes), Le mélange des humeurs

17 h 30 Traditions et modernité

Président de séance : Marie-Antoinette Maupertuis (Université de Corse)

- Angelica Santori (oenologue à Patrimonio) : L'oenologie, un art des mélanges
- Nathalie Uscidda (CRVI) : L'innovation au service de la typicité sensorielle du cépage Sciaccarellu
- Pascal Laville et Ariane Mathieu (INAO) : Histoire de la viticulture corse au XXe siècle : la reconnaissance de l'origine
- Laetizia Castellani (Université de Corse) : La viticulture en Balagne : une production ancrée dans la tradition face aux enjeux de la modernité

19 h 00 Dégustation de vins offerts par le Comité Interprofessionnel des Vins de Corse, animée par Raphaël



Jeudi 18 octobre

CORTI, Università di Corsica, Campus Mariani, UFR Droit, Amphi Landry

Mythes et représentations

9 h 30 Les dieux du vin

Président de séance : Alain Di Meglio (Université de Corse)

- François Lissarague (EHESS Paris) : Figures de Dionysos
- Gilles Van Heems (Université de Lyon 2) : Les mythes Étrusques, le vin et les autres
- Vannina Lari (Université de Corse) : Sur les traces de Bacchus en Corse

11 h 00 La Cena, dégustation de mets antiques préparés par Antonia Colonna et Angélique Micaelli, archéologues à l'Université de Corse

11 h 30 Représentations méditerranéennes de l'ivresse

Président de séance : Ghjacumu Thiers (Université de Corse)

- Don Mathieu Santini (Université de Corse) : San Micheli et la vindicte divine, un dualisme syncrétique
- Gianpiero Rosati (Université d'Udine) : Silène, figure de l'ivresse et du désir chez Virgile et Ovide
- Michel Costantini (Université Paris 8) : De la phusis au logos, sémiotique de l'ivresse

13 h 00 Pause déjeuner

14 h 30 Configurations littéraires

Président de séance : Eugène Gherardi (Université de Corse)

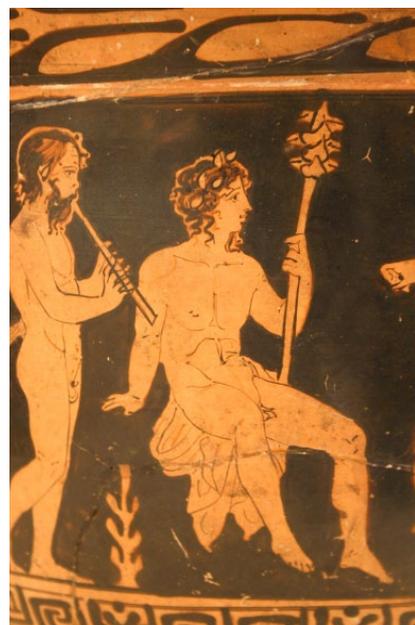
- Giovanni Lombardo (Université de Messine) : Le vin et les métaphores de l'inspiration poétique
- Constantin Bobas (Université de Lille 3) et Robert Davreu (Université Paris 8) : « ...Oinopa ponton... », de la « mer vineuse » en Méditerranée dans la poésie du XXe siècle
- Zineb Ali Benali (Université Paris 8) : La boisson de la connaissance

16 h 30 Pause

17 h Des mots et des signes

Président de séance : Stella Medori (Université de Corse)

- François Clément (Université de Nantes) : Le lexique arabe de l'oenologie à l'époque classique
- Ghjacumina Tognotti (Université de Corse) : Le vin dans la langue corse : la dénomination des cépages
- Philippe Marinval (CNRS Hérault) : Croyances et archéologie : les origines mythiques de la vigne et du vin face aux données de la recherche actuelle



Vendredi 19 octobre

ALERIA, Fort de Matra

Pratiques et mutations

9 h 30 Visite du Musée Archéologique par Jean-Claude Ottaviani, Conservateur

10 h 30 Rites et usages symboliques

Président de séance : Allen Grieco (Villa I Tatti, Florence)

- Olivier Battistini (Université de Corse) : À propos d'Alexandre et de son penchant pour le vin pur
- Tony Fogacci (Université de Corse) : Du processus de vinification au rituel funéraire, la représentation symbolique du vin et de la vigne dans la société corse
- Andrea Catellani (Université de Louvain) : Vin, « bio » et écologie. Analyse sémiotique sur la communication d'orientation écologique dans quelques pays méditerranéens

12h 30 Buffet-dégustation au Clos d'Orlea, offert par la Mairie d'Aleria, François Orsucci et les vignerons de la région

15 h 00 Les vins méditerranéens dans l'histoire

Président de séance : Jacques Orsini (Université de Corse)

- Franca Cibecchini (DRASSM Marseille) : L'épave à dolia de la Giraglia : le commerce du vin en vrac au début de l'empire romain
- Charalambos Gasparis (Institut de Recherches historiques, Athènes) : La viticulture et le vin dans la Crète vénitienne (XIIIe-XVIIe s.)
- Alessandro Carassale (AssoLab StArT Alpe Maritime) : Viticulture et production vinicole en Ligurie avant et après le phylloxera

16 h 30 Pause

17 h 00 Enjeux économiques et sociaux

Président de séance : André Fazi (Université de Corse)

- Jacqueline Fabre-Serris (Université de Lille 3) : La réception du dionysisme à Rome : une affaire de Gender et de politique
- Stéphanie Panunzi (Université de Corse) : Le vin, un des principaux acteurs de l'économie romaine
- Bruno Scaltriti (UNISG Pollenzo) : Economie et écologie dans la production du vin
- Antonio Fadda (Université de Sassari) : Culture du vin et culture du territoire



Samedi 20 octobre

PATRIMONIUM, Maison des vins

Le vin et l'art

10 h 00 Visite de la Cave-Galerie Orenge de Gaffory (exposition Leccia)

11 h 00 Figures du lien

Président de séance : Françoise Graziani (Université de Corse)

- Anna-Maria Leca (Université de Corse) : Divizia ! Saint-Martin en Corse
- Catherine Le Grand-Sébille (Lille II) : Verres ultimes. Vin et lien social autour de la mort

12 h 30 Buffet-dégustation (offert par Henri Orenge et le Syndicat des vignerons de Patrimonio)

14 h 30 Les arts en partage

Table ronde sur les initiatives culturelles autour du vin

Coordination :

- Bernard Filippi (CTC)

Avec :

- Bernard Sonnet (CIV)
- Jean-Laurent de Bernardi
- Guy Maestracci, Henri Orenge de Gaffory (Patrimoniu)
- Chiara Vigo (Catania)
- Linda Calderon (Université de Corse)



Copyright : Antoine Graziani



Résumé des communications

Zineb ALI-BENALI, Professeur de littératures dites francophones à l'Université Paris 8

La boisson de la connaissance

Dans la littérature algérienne (d'expression française et en langues populaires), le vin est signe de l'altérité. Vin des autres, il aboutit à la perte de ses appartenances, sans permettre l'entrée dans le monde de l'Autre. Les personnages des premiers romans (1920-1930) qui sont tentés par « l'assimilation » (quelle qu'en soit la forme) connaissent la déchéance et meurent ou sont condamnés à la prison. Ils auront été dans la fascination du monde qui les refuse. Mais le vin ouvre aussi sur autre chose : il permet une autre parole, ouvre sur le nouveau monde qui commence à partir des manifestations du 8 mai 1945. Si, dans *Nedjma* de Kateb Yacine, Mokhtar est une figure ambivalente qui transmet la légende tribale et l'histoire des pères mais qui permet la rupture, Lakhdar et ses compagnons ont un autre vin, celui de la « modernité ».

« Ivresse et pensée / Et dégringolade dans les escaliers » entendait-on dans les années cinquante. Chanson des bars, lieux de perdition selon le discours courant, mais lieux où se déploie un verbe de dissidence.

Olivier BATTISTINI, Maître de conférences HDR en histoire grecque, Université de Corse

À propos d'Alexandre et de son penchant pour le vin pur

Chez les Grecs, le vin pur (oinos akrotos), consommé en de rares occasions, est signe d'hybris. Les Grecs boivent le vin dans un cratère, c'est-à-dire un « vase à mélange » : en général deux parties d'eau pour une de vin, ou bien, trois d'eau pour deux de vin. Les Macédoniens, quant à eux, comme les Perses, boivent souvent du vin pur et sans retenue. Chez Plutarque, dans les *Propos de table* (I, 6) - Sur le penchant d'Alexandre à la boisson excessive (poluposias) -, on affirme que le Macédonien « ne buvait pas beaucoup, mais qu'il laissait traîner beaucoup de temps à boire et à dialoguer avec ses amis » (623 D). Pourtant, les ivresses d'Alexandre sont devenues célèbres, comme l'indique Plutarque lui-même dans la *Vie d'Alexandre* (4, 4). Notre propos est d'étudier les rapports d'Alexandre avec le vin pur et, au-delà, de tenter d'approcher la nature ambiguë du Macédonien.

Constantin BOBAS, Professeur de littérature grecque moderne, Université de Lille 3
et Robert DAVREU, poète et traducteur, Université Paris 8

Oinopa ponton : de la mer vineuse en Méditerranée dans la poésie du XXe siècle

Oinopa, un déterminant pour qualifier la mer très difficile à cerner. Une traduction littérale conduirait à une mer qui a l'aspect ou la robe du vin. Mais est-ce véritablement la couleur, la texture, le contenu ou encore l'effet provoqué par le vin, comme sans doute par la mer? Ivresse et vertige, don ambigu des dieux (Dionysos, bien sûr). Et, peut-être aussi opsis, comme le mot le suggère aussi avec la charge singulière de l'esthésie, du spectacle, du sens et de la sensation. En partant de toutes ces perspectives, un commentaire sera apporté sur les occurrences homériques du mot et ses traductions en français. On prolongera cette réflexion par un développement sur l'expression et la fonction de la mer vineuse dans la poésie du XXe siècle, où il apparaît que, même vue d'ailleurs, la Méditerranée est bien la mer et la mère du vin.

Alessandro CARASSALE, Docteur en géographie (AssoLab Start Alpe Maritime)

Viticulture et production vinicole en Ligurie avant et après le phylloxera

(communication en italien) Entre le XVIIIe et le XIXe siècle, les vins ligures, à quelques exceptions près, étaient considérés comme médiocres, et trouvaient rarement des consommateurs hors du périmètre régional ou même du lieu de production. Le peu de succès de cette viticulture s'explique d'abord par le fait qu'on avait l'habitude de vendanger les raisins verts et de mélanger des variétés précoces et tardives, blanches et noires ; elle s'explique en second lieu par le manque de spécialisation du vignoble, les vignes étant étouffées par des plantations diverses (légumes, arbres fruitiers) ; enfin par le coût élevé de la gestion et de la production, à quoi s'ajoutent la pénurie de bois de palissage et l'opportunité de convertir les terrains à un autre usage, à la faveur d'une recrudescence de l'oléiculture. Dans la seconde moitié du XIXe, les vignobles ligures furent touchés par de graves ampelopathies, tels l'oïdium, le peronospora et le phylloxera, ce dernier ayant provoqué une réduction drastique de la superficie vinicole dans toute la région, tout en obligeant à une sélection des terrains et des cépages qui finit au bout d'une longue période par améliorer la qualité du vin commercialisé. Les premiers signes d'infection grave se manifestèrent autour de 1880 dans les vallées de la province occidentale de Porto Maurizio, plus proche de la France et donc plus exposée à la contagion. Puis l'insecte décima les vignobles des coteaux et, à partir de la première décennie du XXe siècle, les plantations de la côte du Levant. Au début, le parasite fut considéré comme un fléau capable d'anéantir la productivité de la filière vinicole ; mais quand on eut trouvé des solutions opportunes et valides, on comprit que la « salutaire catastrophe » avait contribué à éliminer des siècles d'ignorance en matière d'oenologie, à sélectionner les terrains adéquats et à développer des potentialités qui ne s'étaient pas encore exprimées. La greffe des cépages locaux sur plans américains, avec un ensemble racinaire résistant au phylloxera, le recensement des meilleurs cépages autochtones, ainsi que le développement de la recherche sur les vins de la Riviera, fournirent en dernière analyse les instruments décisifs pour conduire l'industrie oenologique de la Ligurie vers un progrès de la filière et une amélioration de l'offre.

Laetizia CASTELLANI, Docteur en histoire moderne et contemporaine, Université de Corse, UMR LISA (Lieux, Identités, Espaces, Activités)

La viticulture en Balagne : une production ancrée dans la tradition face aux enjeux de la modernité

La viticulture est depuis longtemps une production importante en Balagne, elle a une destination commerciale dès le Moyen Age. Cette culture connaît une première « modernisation » au cours du XIXème siècle. Dans les années 1960, les viticulteurs balanins font le choix de la qualité avec la création de l'AOC Calvi. Le vignoble de cette région connaît alors une importante restructuration. Aujourd'hui, la totalité des professionnels de la micro-région sont affiliés à cette appellation. Il s'agit de la seule culture traditionnelle qui a réussi à se maintenir dans la seconde moitié du XXème siècle. Si la volonté des vigneron balanins, au travers de l'AOC, est de promouvoir leurs produits en insistant sur la qualité de leurs vins, leur inscription dans un « terroir » et le maintien d'une certaine « tradition », que reste-t-il aujourd'hui de la viticulture « traditionnelle » (cépages, savoir-faire et pratiques, vinification ou encore localisation des vignes) ? Une vision diachronique permettra d'analyser les principales mutations ayant affecté cette culture et cette production pour faire face aux enjeux actuels.

Andrea CATELLANI, Professeur de sémiotique, Université Catholique de Louvain, Laboratoire d'analyse des systèmes de communication des organisations (LASCO)

Vin, 'bio' et écologie: analyse sémiotique sur la communication oenologique d'orientation écologique dans quelques pays méditerranéens

L'intervention propose une analyse d'orientation sémiotique de la communication autour du vin biologique, avec une attention particulière pour l'Italie et la France. L'objectif est l'identification des principales stratégies argumentatives et rhétoriques développées sur les sites des « consortiums » et de certains producteurs qui veillent à la promotion de ce type de production dans les deux pays, avec une attention spécifique pour les stratégies de justification de l'importance de ce type de démarche oenologique. L'analyse prendra donc en examen surtout les déclarations de principe, les « manifestes » de l'oenologie biologique et les déclarations programmatiques vidéos présentes sur des sites comme Triple A, Vinatur, Viniveri. La méthode sémiotique permet d'observer concrètement la rencontre de différents mondes de sens et de valeur : l'oenologie, la défense de l'identité des producteurs et du terroir, l'aspiration à une démarche écologique.

Franca CIBECCHINI, Archéologue au Département des Recherches Archéologiques Subaquatiques et Sous-marines (DRASSM), Marseille

L'épave à dolia de la Giraglia : le commerce du vin en vrac au début de l'empire romain

Les toutes récentes campagnes de fouille sous-marine au Cap Corse ont permis de mettre en évidence une épave (dénommée Ouest Giraglia 2) de bateau romain à dolia, soit un véritable « pinardier » qui transportait du vin en vrac dans de grosses jarres de 2 000 à 3 000 litres - les dolia - disposées à poste fixe au centre de la coque. Ces épaves correspondent à des navires spécialisés dans le transport du vin en vrac dont l'activité commerciale, établie entre l'époque augustéenne et la moitié du 1er s. apr. J.-C., se situe entre l'Italie, l'Espagne et la Gaule. Ces véritables bateaux citernes que sont les navires à dolia ne sont connus aujourd'hui que grâce aux découvertes sous-marines effectuées ces 40 dernières années. Le nombre de ces épaves est cependant assez réduit : toutes concentrées en Méditerranée nord-occidentale, nous n'en connaissons seulement qu'une quinzaine de ce type. Du point de vue économique, l'étude de ces épaves a permis de mettre en évidence un nouveau mode de transport pour lequel les estampilles retrouvées sur les dolia révèlent la forte implication d'une famille qui semble avoir produit la plupart de ces grands conteneurs, les Pirani, localisés à Minturnes (dans le Latium méridional). Du point de vue de l'architecture navale, ce type de transport pose la question d'une spécificité de ces navires : étaient-ils conçus et construits spécialement pour le transport des dolia, impliquant ainsi une architecture navale particulière ou, au contraire, s'agissait-il de navires de commerce de type habituel simplement aménagés pour recevoir les dolia ? L'étude de l'épave Ouest Giraglia 2 a permis de répondre à de nombreuses questions concernant ce type de commerce du vin ... mais en soulignant en même temps de nouvelles problématiques !



Résumé des communications

François CLÉMENT, Maître de conférences en langue et civilisation arabes, Université de Nantes

Le lexique arabe de l'oenologie à l'époque classique

Bien que fortement réprochée des points de vue religieux et juridique, la consommation des boissons alcoolisées et du vin apparaît comme une pratique sociale répandue dans toutes les couches de la population du monde arabo-musulman à l'époque médiévale. En témoigne l'abondant lexique qui sert à nommer la boisson interdite : pas moins de 120 noms du vin, dont 36 d'usage courant, sont énumérés au début du XVe siècle par l'Égyptien al-Nawâjî dans l'anthologie de poésies bachiques qu'il consacre au sujet, la Halbat al-kumayt (L'arène du cheval bai). Quatre siècles auparavant, le Kairouanais al-Raîq (m. vers 426/1034) en avait recensé plus d'une quarantaine, dont il fournit l'étymologie et la signification, en ouverture de son monumental Qutb al-surûr fî awsâf al-anbidha wa-l-khumûr (Le comble du contentement, sur les descriptions des spiritueux et des vins). C'est à partir de ces deux recueils, ainsi que de quelques sources complémentaires, que nous tenterons de dresser le tableau des mots de la vigne et du vin dans la réalité et dans l'imaginaire arabes : termes techniques ou métaphoriques qui désignent le breuvage, noms de crus, de cépages, d'appellations, qualificatifs distinguant les qualités de robe, de nez ou de bouche. La richesse du vocabulaire montre que les sociétés de l'Islam classique, malgré le prohibitionnisme des instances du contrôle social, ont elles aussi partagé l'antique passion oenophile des peuples riverains de la Méditerranée.

Michel COSTANTINI, Professeur de littérature et sémiotique, Université Paris 8

De la phusis au logos, sémiotique de l'ivresse

Si toute re-présentation de quelque activité humaine ressortit, autant qu'à l'approche sémiotique standard, à l'analyse d'une sémiotique des instances qui s'intéressera au Sujet plutôt qu'à l'Objet, à la continuité plutôt qu'aux discontinuités, à la saisie par les sens plutôt qu'à la reprise du sens, quelques "lieux" semblent solliciter davantage cette dernière, pour des raisons structurelles. L'ivresse est un de ces lieux (pour ne pas dire "thèmes"), précisément parce que le référent de cette re-présentation touche plus que d'autres au Sujet, à ses modalités, à son évolution progressive et imprécisément mesurable, à sa dimension réflexive, etc. C'est pourquoi nous tenterons de relire sous cet angle un travail ancien de sémiotique standard (ci-dessous 1981/1983), dont le corpus principal se trouve dans l'art grec antique, mais sans nous interdire des incursions dans d'autres espaces.

Jacqueline FABRE-SERRIS, Professeure de Littérature latine, Université de Lille 3

La réception du dionysisme à Rome : une affaire de Gender et de politique

L'une des clefs des récits de Tite Live est l'exemplarité, l'action racontée étant tenue pour mémorable en raison de son adéquation à des valeurs reconnues par la communauté romaine. Dans le cas du « scandale des Bacchanales », la répression sanglante voulue et enclenchée par le consul est justifiée, non par le culte ou la figure du dieu, mais par la destruction du fonctionnement social de la communauté romaine résultant des innovations introduites dans les pratiques des bacchantes par une femme. Leur principal effet serait que les mères remplaceraient les pères dans leur rôle de formateur des amours de la jeunesse, qu'elles pervertiraient. Ce propos est longuement illustré par le cas du délateur, un fils qui déjoue la tentative d'initiation amorcée par sa mère. Audelà des raisons politiques qui expliquent en réalité l'action du consul, cette lecture des raisons de l'échec de la diffusion du culte de Dionysos au 3ème siècle av. J.-C. trouve une justification indirecte dans celles de son succès au 1er siècle av. J.-C. qui passe à l'inverse par des figures masculines : l'assimilation d'hommes politiques et généraux romains à la figure de bienfaiteur des hommes qui est associée au dieu, image dont l'invention du vin est le symbole.



Antonio FADDA, Professeur de sociologie, Université de Sassari

Culture du vin et culture du territoire

Le vin, bien plus que d'autres produits, renvoie de manière immédiate et significative au territoire de sa production : la première question qu'on se pose devant une bouteille de vin c'est « d'où vient elle? ». Le vin, l'alcool, dans notre société a une position ambiguë : il est considéré comme une drogue, capable de produire des altérations psychophysiques et, d'un autre côté, comme un composant de notre alimentation et de notre ritualité. Dans notre culture l'aspect rituel du vin est si fort qu'on propose à l'hôte d'abord « quelque chose à boire », ensuite quelque chose à manger, et rappelons-nous qu'Ulysse pour gagner les bonnes grâces de Polyphème lui a offert du vin. Le vin a donc une signification symbolique. La consommation de substances alcooliques se produit rarement en raison de leur valeur nutritionnelle, mais plus souvent pour leur valeur symbolique. Le vin a été considéré par la culture occidentale comme un cadeau des dieux, précieux mais aussi dangereux, ce qui est l'ambiguïté de tout médicament (en grec *pharmakon*) : un antidote pour soulager la souffrance mais aussi une substance toxique, un poison. Pour sa capacité à produire des altérations dans la perception de la réalité, le vin a été considéré capable d'établir le contact entre les hommes et la divinité, sans la médiation de nos sens. La consommation du vin est donc acceptée pour des raisons culturelles et pour une ancienne tradition, mais il y a aussi une autre raison aussi forte : sur la production du vin et la culture de la vigne on a construit et on fonde encore l'économie de territoires entiers de nos pays. Le vin et les vignes constituent une composante fondamentale de la culture d'un territoire au moins pour trois ordres de raisons : en premier lieu, la présence des vignes détermine l'aspect physique du territoire. En deuxième lieu, la production du vin détermine une bonne partie des activités quotidiennes. Enfin, les établissements et les habitations sont rendus fonctionnels pour les divers types d'activité nécessaires pour la production du vin. Pour ce qui concerne la Sardaigne, en particulier, les vignes sont une partie intégrante du paysage : les vignes recouvrent une superficie à peu près 32.000 ha et il y a des vignes dans la zone côtière, aussi bien que dans la colline et la montagne. On peut trouver différents types de culture, la vigne basse traditionnelle ou, plus moderne, la culture à espalier ou à pergola. On trouve en Sardaigne de petits producteurs, pour une consommation exclusivement familiale, de moyennes et grandes entreprises placées dans le marché national et international, et de nombreuses coopératives. Mais toutefois, dans les villages, presque toutes les maisons ont une cave pour la conservation du vin. L'union de tous ces éléments constitue une forte composante de la culture et de l'identité du territoire et de ses habitants.

Tony FOGACCI, Professeur en Langues et Cultures Régionales (Anthropologie), Université de Corse (UMR LISA)

Du processus de vinification au rituel funéraire, la représentation symbolique du vin et de la vigne dans la société corse

Les représentations du vin, l'ensemble des mythes et rituels qui s'y rattachent en font tout autre chose qu'un simple produit de consommation. Élément important des pratiques rituelles et sacrificielles au cours des siècles, le vin apparaît ainsi étroitement lié à la mort et à l'immortalité.

La proximité des sites de vinification (fouloir, cuve de fermentation) avec des lieux funéraires évoque un lien direct déjà attesté en Arménie 6000 ans avant J.C. Le vin pourrait y avoir joué un rôle cérémonial. Ainsi du rappel d'un sacrifice fondateur au rapport avec le divin, dans les sphères du sacré, du païen au chrétien, la vigne et son produit, le vin, se posent avec insistance comme des symboles funéraires dans de nombreuses sociétés. Nous nous proposons d'évoquer les traces anthropologiques de ce lien entre processus de vinification et rituel funéraire présent dans la société corse et toutes les représentations qui y sont associées. Plus particulièrement à travers la symbolique du rituel de foulage de la vendange.

Charalambos GASPARIS, Directeur d'études à l'Institute for Historical Research, National Hellenic Research Foundation, Athènes

La viticulture et le vin dans la Crète vénitienne (XIIIe-XVIIe s.)

(Communication en italien) Durant la période de domination vénitienne en Crète, la culture de la vigne était encore plus répandue dans l'île que dans la période byzantine, et le vin crétois est alors devenu très fameux, très demandé dans beaucoup de régions hors de l'île, grâce à la stimulation et aux intérêts commerciaux des vénitiens. Cette communication se propose d'aborder des questions relatives à la viticulture, aux cépages, au commerce d'exportation et à la consommation du vin en Crète entre le XIIIe et le XVIIe siècle.

Résumé des communications

Eugène F.-X. GHERARDI, Professeur en Langue et culture régionale, Université de Corse (UMR LISA)

La vigne et le vin dans la littérature corse

De l'Aleria dionysienne jusqu'aux temps présents, la symbolique de la vigne, vitis vinifera, imprègne l'imaginaire des Corses. L'île est une terre viticole des plus anciennes. Rien d'étonnant donc à ce que la vigne et le vin aient laissés leurs empreintes sur le terrain littéraire et l'esthétique qui en découle. La vigne est partout. Les ceps colonisent les coteaux et les terrasses, les plaines et les collines, les pentes et les contreforts des montagnes. La vigne et le vin sont donc bien présents dans la littérature insulaire. Le regard que portent les poètes et les prosateurs sur les vendanges est tout empreint de respect et de considération admirative. C'est un thème classique des littératures méditerranéennes depuis l'Antiquité. Depuis Homère, les vendanges riment avec Eros. Sous l'impulsion de Dionysos, les hommes deviennent des Satyres et les femmes des Bacchantes. La Corse n'y échappe pas. Les vendanges apparaissent comme de véritables parangons de civilisation. Ghjanettu Notini (1890-1983), prosateur, poète et dramaturge qui signe « U sampetracciu », compose « Vindemia », une pièce de huit quatrains où l'auteur enlumine le travail des vendangeurs et le colore d'émotions voluptueuses et de transports amoureux.

Vannina LARI, Maître de conférences en Langues et Cultures Régionales (Anthropologie), Université de Corse (UMR LISA)

Sur les traces de Bacchus en Corse

Dieu antique de la joie et de la terreur, de la destruction et de la fertilité, Bacchus est la représentation de tous les déchainements. Double, voire ambigu, il est représentatif de l'ivresse, celle qui brise les tabous, mais aussi celle qui permet à toute vérité de se révéler. Le rapport au vin reste complexe, ses représentations le suivent dans sa complexité comme dans son ambiguïté. Considéré dans nos sociétés comme un facteur de civilisation, la culture de la vigne et du vin reprennent à leurs tours autant de recommandations que d'interdits, autant de mystique que d'euphorie ; et c'est bien ce qui donne toute sa magie au vin.

Liée tout d'abord à la fertilité, la divinité va doucement glisser vers la représentation de l'abondance ; des déchainements et autres remises en question de l'ordre, dont celle initiée par une vérité non retenue due à l'ivresse, nous allons passer au contrôle -absolu ?- du boire et du manger ; c'est ainsi que Bacchus va devenir San Martinu, ou plutôt que San Martinu va remplacer Bacchus...Mais qu'en est-il de l'aspect orgiaque ? Bacchus est une divinité complexe. Où son double a-t-il bien pu s'enfouir ? Sous quels traits se cache t-il et où diable peut-il bien resurgir ? Et qu'en est-il de son parèdre grec Dionysos lié aux mystères de la Vie après la mort ? Cette intervention se propose de retrouver les traces de Bacchus-Dionysos dans les expressions, les croyances, le légendaire et les rituels liés au vin en Corse.

Pascal LAVILLE, Délégué Territorial INAO Sud-Est et Ariane MATHIEU, Chargée de missions, Secrétariat général de l'INAO en Corse

La viticulture corse au XXème siècle : la reconnaissance de l'origine

Depuis 1935 l'INAO (désormais « Institut national de l'origine et de la qualité ») oeuvre pour préserver et protéger le patrimoine « agri-culturel » français. La Corse est une des régions où les témoignages sont parmi les plus anciens permettant de montrer l'impact de la culture de la vigne et du vin et notamment son lien intime avec le développement culturel et économique. Le 20ème siècle a été celui de la mise en lumière de cette culture ancestrale, de son organisation sociale et de sa reconnaissance institutionnelle au travers des quatre appellations d'origine contrôlées: Patrimonio, Ajaccio, Corse et Muscat du Cap Corse (Sources bibliographiques: Archives INAO, Archives De Bernardi).



Anna Maria LECA, Doctorante en anthropologie sociale et culturelle, Université de Corse, UMR LISA

Divizia ! Saint Martin en Corse

Le 11 novembre, jour où se déroule la fête du vin primeur à Patrimoniù, est célébré Saint Martin, Saint patron du village, et aussi Saint patron des vendanges et des primeurs. En Corse, les occurrences liées à Saint Martin sont nombreuses, patronymiques, toponymiques, oronymiques, météorologiques, confraternelles, légendaires et aussi proverbiales. Les proverbes ou dictons qui invoquent Saint Martin le font en général sous le thème de l'abondance, dont il est aussi considéré comme le Saint patron. C'est ce qu'évoque en langue corse le mot divizia, qui peut se traduire par abondance, voire prospérité, avec une idée de partage. Le partage est en effet ce qui caractérise Saint Martin, le centurion romain qui offre la moitié de sa cape à un nécessiteux, avant de devenir évêque de Tours. Nous en avons cherché la trace dans le patrimoine iconographique des églises de Corse et dans les confréries, où il est très souvent représenté. Les inventaires du patrimoine de la ville Bastia identifient deux oeuvres picturales représentant l'épisode du manteau : le principal, peint par un peintre de l'école corse entre le XVIIIe et le XIXe s., orne l'autel des vigneron et des jardiniers de la cathédrale Santa Maria Assunta dans la citadelle de Bastia ; une copie de ce tableau se trouve dans la sacristie de l'oratoire de confrérie Saint Roch, dans la ville basse de Bastia. Un troisième tableau, situé dans ce même oratoire Saint-Roch et peint par un artiste florentin du XVIIe s., montre l'évêque de Tours (interprétation controversée) en contemplation devant la Vierge.

Nous avons complété cette recherche iconographique par une enquête de terrain en interrogeant un des membres fondateurs de la confrérie Saint Martin de Patrimoniù, à qui on doit le projet de création d'un itinéraire culturel dédié à Saint Martin en Corse. Plusieurs de ces itinéraires existent déjà en Europe, tous placés sous le signe du partage, ils tentent de retracer le parcours de la vie de Saint Martin, les lieux dont il est le saint patron, les lieux où il est invoqué. Le partage étant le maître mot de ces chemins, ils se veulent la voix (et la voie) d'une sensibilisation à la mauvaise répartition des richesses, trop abondantes d'un côté et trop peu d'un autre.

Catherine LE GRAND-SEBILLE, Socio-anthropologue, Maître de conférences à la Faculté de Médecine de Lille
Verres ultimes. Vin et lien social autour de la mort

Cette communication présentera quelques résultats de l'étude qualitative «Fins de vie. Plaisirs des vins et des nourritures» que je dirige pour 3 ans dans 12 régions de France. Les conduites alimentaires, les manières de boire, font l'objet de surveillances, de validations ou de recommandations médicales, d'un contrôle sanitaire grandissant, dans le cadre de pathologies déclarées et souvent dans un objectif de prévention, même en fin de vie. La mise en évidence d'une médicalisation de l'existence jusqu'à son terme ne doit pas, cependant, conduire à négliger ou à taire des processus de démedicalisation, bien repérés sur le terrain. Il est possible de préparer ou de faire livrer, dans certaines unités de soins palliatifs ou maisons de retraite, les vins et les plats qui sont appréciés par le résident. La famille est invitée à apporter et à partager bouteilles et nourritures. L'esthétique du goût est valorisée et le fait de boire seul n'est pas stigmatisé, même si le renforcement du lien social et la ponctuation de temps sociaux sont particulièrement recherchés. L'inventivité des soignants pour « faire plaisir » les amène assez souvent à transgresser les interdits institutionnels et les injonctions sanitaires. Si boire du vin en institution de soins, aujourd'hui, apparaît comme un gage de citoyenneté, c'est aussi l'occasion de valoriser les traces mémorielles du goût et de l'odorat, de faire lien avec sa propre histoire et de faire lien avec les autres. Ces verres ultimes créent des affinités électives nouvelles entre patients, soignants et familles. La saveur des derniers jours rejoint ce «prendre soin d'autrui» autour de la mort, la geste fraternelle des buveurs de vin dans les rituels funéraires.

François LISSARAGUE, Directeur d'études à l'EHESS (Paris)

Figures de Dionysos

Les artisans athéniens ont multiplié l'image de Dionysos sur les vases destinés au symposion. Le dieu qui a fait don de la vigne aux hommes apparaît dans de nombreuses scènes liées aux différents aspects du vin, de sa production à sa consommation, en passant par divers mythes étiologiques mettant en évidence la puissance du dieu et la force végétale qui l'exprime.

Giovanni LOMBARDO, Professeur d'esthétique antique à l'Université de Messine

Le vin et les métaphores de l'inspiration dans la poésie ancienne

Ma communication aura pour but d'illustrer, dans un premier temps, l'analogie entre la possession et l'ivresse dans la littérature grecque et latine, à partir de l'opposition entre les «buveurs de vin» (oinopótai) et les «buveurs d'eau» (hydropótai). Dans un second temps, mon attention s'arrêtera sur la métaphore de la sobria ebrietas (nēphálios mōthē) chez Philon et surtout chez Longin, pour essayer d'en comprendre la fonction stylistique par rapport à l'ancienne rhétorique de la dissimulation.

Résumé des communications

Philippe MARINVAL, Archéobotaniste, Chargé de Recherche au CNRS,
UMR 5140 - Archéologie des Sociétés Méditerranéennes, Lattes - Hérault

Croyances et archéologie : les origines mythiques de la vigne et du vin face aux données de la recherche actuelle

Dans cette communication nous confronterons les croyances mythiques sur les origines de la viti-viniculture dans l'Ancien Monde aux données des recherches actuelles (archéologie, paléogénétique, biochimie). Des similitudes existent mais des différences majeures sont manifestes, notamment en Méditerranée occidentale.

Stéphanie PANUNZI, Doctorante en Histoire ancienne, Université de Corse (UMR LISA)

Le vin : un des principaux acteurs de l'économie romaine

Pour les historiens de Rome, la question de la production du vin ne se limite pas à une étude des procédés de fabrication mais s'insère dans ce que je propose d'appeler, une véritable économie politique. Sous l'Empire de Rome, le vin devient rapidement un des principaux acteurs économiques. Par exemple, les vins de la Sardina ne sont pas des produits de consommation courante mais font l'objet d'échanges et de commercialisations dans tout l'ensemble de l'espace méditerranéen. Je projette d'aborder ici, à partir du texte de Claude Ptolémée sur la Corse et la Sardaigne, la question des infrastructures (port, etc.) et des outils (bateaux, etc.) qui permettent la redistribution de ce produit.

Gianpiero ROSATI, Professeur de Littérature latine, Université de Udine

Silène, figure de l'ivresse et du désir, chez Virgile et Ovide

Parmi les figures traditionnelles du cortège de Bacchus il y a Silène: il est vieil, habituellement ivre, et très souvent saisi par le désir érotique, mais il est aussi capable de chanter et de séduire avec la douceur (et la vérité) de son chant. Derrière son masque comique et ridicule, Silène est plus sérieux qu'on ne pense: il connaît les secrets de la vie et de l'histoire des hommes, qu'il ne révèle que sous la contrainte. Comme le dit Alcibiade (à propos de Socrate) chez Platon, son image extérieure est laide, mais au dedans il cache une forme divine; ainsi une vieille légende, reprise par Nietzsche, voyait en lui le dépositaire du sens tragique de l'existence humaine.

Don-Mathieu SANTINI, Maître de Conférences HDR en Langues et Cultures Régionales, Université de Corse (UMR LISA)

San Micheli et la vindicte divine : un dualisme syncrétique

Dans un récit oral recueilli à Porti Vechju, San Micheli se voit chargé par Dieu de prévenir une dame que son mari va mourir le lendemain. L'archange ne sait comment annoncer à cette mère de cinq enfants que son époux est rap-pelé par Dieu. Pour se donner du courage, il s'enivre dans une taverne de Porti Vechju et ne remplit pas sa mission. Dieu va alors lui donner une leçon. C'est à partir de cette enfreinte à la volonté divine et de l'ambivalence de la consommation de vin que prend toute sa saveur le récit. Les faits énoncés présentent une histoire somme toute comique où un archange s'écarte «de bonne foi» de la volonté divine et boit par compassion. C'est un premier niveau de lecture qui convenons-en, est d'une originalité plaisante.

Au cours du récit, San Micheli provoquera un scandale au moment du partage des éléments eucharistiques (le pain et le vin). On comprend alors toute l'ambivalence du vin dans le cadre de la religion chrétienne : sang du sacrifice dans le mystère du sacrement et objet de corruption et de péché dans la consommation profane abusive. Considérant ce récit dans le cadre moraliste de la prêche, on peut y voir, deuxième niveau de lecture, une histoire à valeur propédeutique. Mais San Micheli dont le nom signifie «qui est comme Dieu» en est le principal messenger et assume la fonction de psychopompe, mission de passeur d'âmes largement partagée par des divinités païennes dont le rapport au vin est primordial comme les dieux cornus Dionysos et Bacchus. Or, la première des missions de San Micheli est la lutte contre Satan, ange déchu et cornu. Dans le récit recueilli, le scandale fait par San Micheli vient du fait que Satan découvert par l'archange durant la messe au moment même de l'Eucharistie heurtera avec une de ses cornes un pilier de l'église où il se trouve (sic). Il devient alors évident que ce récit aux allures simplistes et/ou moralistes recouvre en fait un champ anthropologique bien plus vaste, ordonnant un troisième niveau de lecture où l'ambivalence entre le bien et le mal, la vie et la mort, tourne autour d'un pilier élémentaire : le vin. Un breuvage civilisateur aux vertus aussi puissantes que les méfaits de ses abus dont l'usage ritualisé concerne sacrement, libations et beuveries, selon que l'on regarde du côté de l'Église ou des religions païennes. Cette ambivalence n'est-elle pas propre aux dieux messagers, aux dieux circulant entre les mondes, unissant l'empire d'en haut à l'empire d'en bas ? Aux passages de l'ombre à la lumière et réciproquement ? Le vin dans ces conditions constituerait le breuvage élémentaire du passage, or liquide solaire et sang liquide terrestre, dont le cep meurt en hiver pour renaître au printemps, tenant en équilibre les esprits les plus divers, accordant les mercures de la terre au soufre de l'étoile, minéraux essentiels de l'alchimie où, selon l'Hermès Trismégiste, la pierre qui est la vigne des Sages devient leur vin. Entre inférences religieuses et alchimiques apparaissent ces renvois aux dieux des circulations tout autant qu'aux démons cornus et souffrés, syncrétismes synthétisés et dualisés dans la conversion des éléments de l'Eucharistie chrétienne.

Bruno SCALTRITI, professeur d'économie agroalimentaire à l'Université des Sciences Gastronomiques de Pollenzo
Economie et écologie dans la production du vin

On abordera le thème du développement durable dans les productions viti-vinicoles en soulignant les trois dimensions qui le soutiennent : dimension sociale, environnementale et économique. On donnera quelques exemples de l'évolution actuelle de la viti-viticulture, en particulier des tendances les plus récentes du marché du vin biologique, ainsi que des considérations sur ce qu'on appelle "la viticulture héroïque", plantée sur terrains accidentés et avec des méthodes traditionnelles. L'objectif de cette communication sera de souligner les difficultés et les enjeux d'une adhésion aux objectifs du développement durable pour un produit traditionnel comme le vin.

Antoine-Laurent SERPENTINI, Professeur d'Histoire moderne et contemporaine, Université de Corse
La vigne et le vin en Corse du XVIe au XVIIIe siècle

Cette communication visera d'abord à préciser l'importance de la viticulture dans la politique agricole génoise en Corse à l'époque moderne, et permettre de mieux cerner la qualité des produits à partir des relations qui en ont été données par les observateurs Français du XVIIIe siècle.

Ghjacumina TOGNOTTI, Doctorante en Langues et Cultures Régionales, Université de Corse (UMR LISA)
Le vin dans la langue corse : la dénomination des cépages

Avec l'exploitation de la vigne, nous sommes face à un savoir-faire ancien et à une culture importante dans les peuples méditerranéens. Dans le domaine de la linguistique, l'ancienneté de cette activité et son perpétuel développement ont généré un lexique spécifique très riche et varié. Dans le cadre de ma thèse, un des objectifs principaux a été le recueil des données linguistiques et ethnographiques relatives à la viticulture. La méthodologie adoptée pour cette collecte, réalisée grâce aux témoignages oraux de ceux qui ont pratiqué la viticulture, sera brièvement exposée en introduction de cette communication. L'étude de la répartition géolinguistique du lexique de la vigne nous permet de mettre en évidence sa variation dans l'espace, sa richesse et sa diversité. Nous présenterons donc une carte ayant pour objet la représentation sur le territoire corse des dénominations de cépages. La désignation des cépages offre un vocabulaire particulièrement riche avec une cinquantaine de termes en langue corse. Notre exposé visera en particulier à analyser ces termes au niveau étymologique et sémantique. Etant donné l'ampleur des données relatives aux noms de cépages, nous ne pourrions pas présenter une analyse de chaque terme recensé. Nous proposerons une sorte de classification ou de sélection qui s'appuiera sur ce qui a pu motiver telle ou telle dénomination comme par exemple la provenance, la forme ou la couleur du raisin. Pour réaliser ce travail, nous nous appuyerons en particulier sur les dictionnaires étymologiques et historiques et sur des documents du CIVAM. Les analyses étymologiques et sémantiques démontreront comment la reconstruction de la langue peut notamment contribuer à la connaissance de l'histoire d'une activité telle que la viticulture.

Nathalie USCIDDA, Responsable du secteur recherche en oenologie/microbiologie au CRVI de Corse
Innovation au service de la typicité sensorielle du cépage Sciaccarellu : mise en évidence des marqueurs de l'arôme

La notion d'espace sensoriel propre peut s'appliquer à l'échelle d'un cépage, d'une zone viticole voire d'un millésime. Quel que soit son champ d'application, cette approche globale suppose de réunir un panel de dégustateurs, détenteurs d'un niveau d'expertise caractérisé par des expériences mémorisées et des références communes de jugement. Ces théories soutiennent qu'un exemple, représentatif d'une catégorie, partage beaucoup d'attributs avec les autres membres de cette même catégorie, alors qu'il partage peu d'attributs avec les membres des autres catégories. Plus un membre possède d'attributs clés, plus il est considéré comme exemple représentatif de la catégorie, et inversement. On en déduit que l'appartenance à une catégorie ne répond pas à la règle du tout ou rien, mais relève d'un continuum qui va des exemples très représentatifs jusqu'aux exemples non représentatifs, en passant par tous les degrés d'appartenance intermédiaires. L'étude porte sur un ensemble de 28 vins rouges parmi lesquels 14 sont issus du cépage sciaccarellu. L'objectif est de vérifier l'existence d'un espace sensoriel au sein duquel les vins de sciaccarellu prédomineraient. Il est demandé à 17 experts, détenteurs de références communes de jugement, d'évaluer de façon indépendante, par voie orthonasale puis globale, le degré d'exemplarité des vins réunis. La méthodologie mise en oeuvre est innovante. Elle démontre que la majorité des vins reconnus, à l'aveugle, comme de bons exemples de vins de sciaccarellu, le sont effectivement, et inversement. Les résultats accréditent donc l'hypothèse d'un espace sensoriel propre aux vins issus du cépage sciaccarellu. Les données de l'analyse olfactométrique recueillies ont été exploitées par une méthode automatique de traitement des données afin de mettre en évidence des zones odorantes. L'étape d'identification a permis la mise en évidence de 79 zones odorantes et de 65 molécules identifiées clairement.

Résumé des communications

Gilles VAN HEEMS, Maître de conférences de langue et littérature latines, Université Lumière - Lyon 2

Les mythes étrusques, le vin et les autres

La recherche archéologique a montré quel rôle essentiel ont joué la vigne et le vin dans le commerce étrusque d'époque archaïque et l'expansion économique des cités côtières de l'Étrurie méridionale. Mais au-delà des aspects proprement historiques et archéologiques de la production, de la consommation et du commerce du vin, il semble fondamental d'aborder également cette question dans une perspective « anthropologique » et culturelle. Car les sources littéraires insistent à plusieurs reprises sur le rôle déterminant du vin chez les Étrusques, dans ce qui peut légitimement apparaître comme des « mythes » étrusques ou, tout au moins, l'élaboration d'une tradition légendaire, réservant au vin une place de choix. Nous chercherons donc à élucider pourquoi et comment le vin a pu servir à la construction de l'image même du peuple étrusque ; cette construction est-elle uniquement le fait des autres - principalement Grecs et Romains - s'intéressant à ce peuple qu'ils s'ingénient à présenter comme radicalement « différent » ? Ou s'agit-il d'un processus de définition identitaire que certaines cités étrusques auraient elles-mêmes cherché à mettre en place ? Et enfin comment l'historien actuel peut-il interpréter de manière féconde ce lien symbolique entre les Étrusques et leur *vinum* ?



Zoom sur les participants

Zineb ALI-BENALI, Professeure de littératures dites francophones à l'Université Paris 8, a d'abord enseigné à l'Université d'Aix-Marseille (1998-2000) après avoir été Maître de conférences à l'Université d'Alger jusqu'en mars 1996. Recherches sur les francophonies au Maghreb, en Afrique sub-saharienne et aux Antilles, sur les relations entre littérature et histoire. Une attention particulière (ce sont autant de moments de travail) a été portée à la littérature d'idées (comment prendre pied dans la langue du colonisateur ? Pour se dire et pour revendiquer au nom de ses principes ; puis comment, au lendemain des indépendances, continuer à porter un verbe contestataire). L'autre centre d'intérêt est constitué par les études sur les littératures féminines, orales et écrites. Aujourd'hui, ses travaux sont renouvelés, à la lumière des théories postcoloniales et des études actuelles sur les subalternes, par la question du déni et des silences. Auteur de romans et nouvelles, elle a aussi recueilli des contes populaires algériens.

PRINCIPALES PUBLICATIONS :

- Kan ya ma kan, L'Algérie des conteuses, Constantine, Média-Plus, 2006
- Contes algériens, en collaboration avec Ch. Achour, Constantine, 2005 (1ère éd. L'Harmattan, 1989)
- Le corps met les voiles, en collaboration avec Claude Ber, Maïssa Bey, Dominique Le Boucher, Leïla Sebbar, Wassyla Tamzali, texte issu du colloque de Montpellier, 29 mars 2003, Editions du « Chèvrefeuille étoilé », 2003
- Le Discours de l'essai de langue française en Algérie. Mises en crise et possibles devenir (1834-1962), Villeneuve d'Ascq, Presses Universitaires du Septentrion, 2000
- Dictionnaire des oeuvres algériennes de langue française (entrées Essais, romans, nouvelles, contes, récits autobiographiques, poésie, récits pour enfants), sous la direction de Ch. Achour, L'Harmattan, 1990

Olivier BATTISTINI, Maître de conférences HDR en histoire grecque à l'Université de Corse (UMR LISA), est directeur du Laboratoire d'histoire ancienne et d'archéologie : philologie du politique (LABIANA/CALLIPOLIS), directeur de rédaction des Cahiers du LABIANA (Université de Corse) et chercheur associé à l'équipe ISTA (EA 4011), Université de Franche-Comté. Il s'intéresse tout particulièrement à Thucydide et à l'histoire d'Alexandre le Grand, et a traduit notamment les présocratiques (avec Yves Battistini) et la République de Platon.

PUBLICATIONS RECENTES :

- « Idées antiques et pensée contemporaine » (dir.), Cahiers du Labiana, n° 1, 2002 (Phénix Éditions, Paris)
- Alexandre le Grand. Histoire et Dictionnaire (dir. en collaboration avec Pascal Charvet), Paris, Robert Laffont, coll. « Bouquins », 2004
- collaboration à la partie « Le Monde antique » dans Voyage aux pays du vin. Histoire, Anthologie, Dictionnaire, dir. F. Argod-Dutard, P. Charvet et S. Lavaud, Paris Robert Laffont, coll. « Bouquins », 2007
- Dictionnaire des lieux et pays mythiques (dir. en collaboration avec Jean-Jacques Vincensini, Pierre Ronzeaud et Jean-Dominique Poli), Paris, Robert Laffont, coll. « Bouquins », 2011

Constantin BOBAS est professeur de grec moderne à l'Université Charles de Gaulle - Lille 3. Ses travaux portent sur la littérature et la culture néo-grecques, la réception de l'Antiquité à l'époque contemporaine, l'anthropologie culturelle des mondes méditerranéens, l'histoire des idées et l'esthétique. Il a participé à plusieurs ouvrages sur la littérature et l'histoire culturelle (Écritures grecques - Enseignement et culture grecques de la Renaissance à nos jours) et a dirigé (seul ou en collaboration) divers volumes faisant l'objet de publications collectives (Réalités et temps quotidien, matériaux de la culture italienne contemporaine - Mythes et sociétés en Méditerranée orientale - D'une frontière à l'autre, mouvements de fuites, mouvements discontinus dans le monde néo-hellénique). Il est également traducteur de textes théâtraux (Erotokritos de V. Kornaros, participation à la traduction de R. Davreu - Insenso de D. Dimitriadis, en collaboration avec R. Davreu - Je t'embrasse la gueule de Y. Dialegmenos) et mène une réflexion sur les écritures dramatiques européennes (Corps lumineux créés, gravitation des espaces autres dans le théâtre de V. Novarina - D. Dimitriadis, contextualisations multiples d'un événement scénique - Du muthos au destin, une problématique des actes héroïques et/ou maudits dans la tragédie moderne).

Linda CALDERON, artiste diplômée de l'Université de Skidmore (New York, USA) achève un doctorat en Esthétique et Sciences de l'art à l'Université de Corse, où elle enseigne les Arts plastiques depuis 1989. Prix des Arts de la Collectivité Territoriale de Corse (2008) et Prix de la Peinture du Conseil Général de la Haute Corse (2010). Membre d'un collectif d'artistes créé en 2010, elle a réalisé en Corse des oeuvres de commande publique (dont en 2011 une série de bronzes pour les 30 ans de l'Université de Corse), des décors de scène, des installations, des restaurations de fresques et plusieurs expositions personnelles et collectives (dont en 2007 une exposition « Hommage au vin » à la Galerie Orenca de Gaffory, Patrimonio). Collabore régulièrement à la presse régionale et à des émissions de radio et télévision.

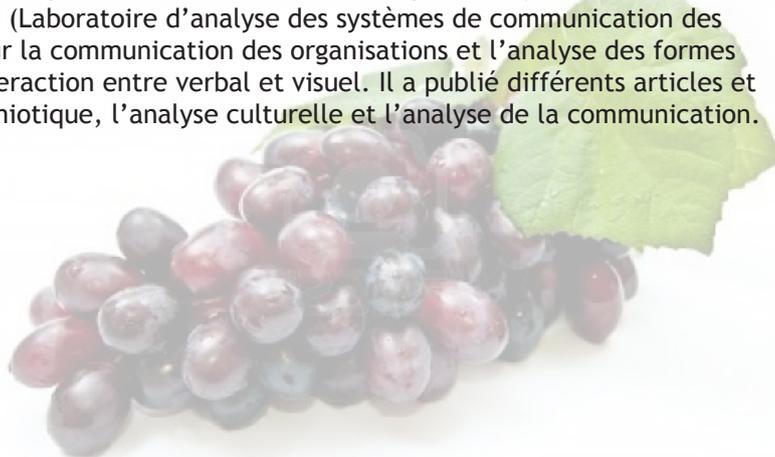
Alessandro CARASSALE, Diplômé de l'université de Gênes, est l'auteur d'une thèse sur le vin. Membre du Conseil de direction de l'Association "Asso Lab StArT AM" (Associazione Laboratorio, Studi Storici, Archeologia, Architettura, Arte, Archivistica, Territorio Transfrontaliero delle Alpi Marittime), chargé de cours en géographie dans l'enseignement supérieur, il a enseigné l'histoire de la viticulture et l'oenologie. S'intéresse à l'histoire économique et particulièrement à l'évolution du paysage agricole ligure, sujet sur lequel il a publié divers essais et articles. PUBLICATIONS SUR LE MONDE DU VIN : L'Ambrosia degli Dei. Il Moscatello d Taggia, alle radici della vitivinicoltura ligure, Arma di Taggia, 2002; Il Rossese di Dolceacqua. Il vino, il territorio di produzione, la storia, Arma di Taggia, 2004; Atlante dei vitigni del Ponente ligure. Provincia di Imperia e valli ingaune, Arma di Taggia, 2008; Geografia della vitivinicoltura contemporanea nell'estremo Ponente ligure: una lettura storico-ampelografica, in I paesaggi del vino. Cartografia e paesaggi, Atti del IV Convegno internazionale (Perugia, 8-10 maggio 2008), a cura di L. Gregori, pp. 123-136 («Bollettino della Associazione Italiana di Cartografia», 136-137, sett.-dic. 2009); Alla ricerca del contributo piemontese alla vitivinicoltura dell'alta valle Arroscia (secc. XIII-XVII), in La culture de l'échange sur les Alpes sud-occidentales, a cura di E. Gili e B. Palmero, Genova, 2011, pp. 139-155.

Laetizia CASTELLANI, Docteur qualifié en histoire moderne et contemporaine (Université de Corse), Prix du conseil général des Alpes-Maritimes - Accademia Corsa de Nice (2012)

TRAVAUX ET PUBLICATIONS :

- « La Balagne un territoire viticole entre ruptures et continuités », Territoires du vin [en ligne], mars 2012: <http://revuesshs.u-bourgogne.fr/territoiresduvin/document.php?id=1524> ISSN 1760-5296
- La Balagne : Economie et Société de la fin du XVIIème siècle à la fin du XIXème siècle, « entre tradition et modernité » ? Thèse de Doctorat en Histoire moderne et contemporaine, soutenue à l'Université de Corse Pascal Paoli en 2011 (A. L. Serpentine, directeur. Jury : P.-Y. Beaurepaire, J.-A. Cancellieri, J.-Y. Coppolani, J.-P. Pellegrinetti, M. Vergé-Franceschi,) Mention très honorable avec félicitations du jury.
- « Maison et habitat en Balagne, XVIIIe-XIXe siècle », Histoire et Sociétés rurales, n° 34, 2010, p. 79-108

Andrea CATELLANI, professeur en communication à l'Université catholique de Louvain (UCL, Belgique), a étudié les sciences de la communication à l'université de Bologne (Italie), où il a soutenu en 2006 une thèse de doctorat en sémiotique portant sur la littérature spirituelle illustrée du début de l'époque moderne. Il a enseigné la sémiotique et l'analyse de la communication dans différentes universités, dont l'Université des sciences gastronomiques de Pollenzo (UNISG). Entre 2007 et 2009 il a été chercheur post-doctoral au GEMCA (Group for Early-Modern Cultural Analysis, UCL). Depuis 2009 il est membre du LASCO (Laboratoire d'analyse des systèmes de communication des organisations, UCL), et développe des recherches sur la communication des organisations et l'analyse des formes culturelles, avec une attention spécifique pour l'interaction entre verbal et visuel. Il a publié différents articles et textes scientifiques sur la sémiotique et la socio-sémiotique, l'analyse culturelle et l'analyse de la communication.



Franca CIBECCHINI, Docteur en histoire ancienne de l'Université de Pise, est spécialiste du commerce maritime, amphores et céramiques fines, de l'époque hellénistique au tout début de l'Empire. Après plusieurs années d'expérience, dans l'université, au CNRS et dans l'archéologie préventive, en Italie, en France et en Espagne, elle est actuellement chargée de mission au Département des Recherches Archéologiques Subaquatiques et Sous-Marine (Drassm) où elle a la responsabilité du littoral corse. Elle a dirigé des nombreuses campagnes de fouilles archéologiques sous-marines dont celle sur l'épave d'un navire romain à dolia au Cap Corse, l'épave Ouest Giraglia 2.

Principales publications relatives au sujet du colloque :

- "Commerce du vin et commerce de la céramique hellénistique tyrrhénienne dans la Méditerranée occidentale : le point de vue maritime". In : Actes du congrès international Les marchés de la céramique dans le monde grec (VIIIe - Ier s. av. n. ère), Bruxelles (19-21 Juin 2008), sous-presses.
- "Les Amphores espagnoles. Les trois produits clés de l'Espagne romaine : sauce de poisson, huile et vin", dans L. Long, P. Picard (Dir.), César. Le Rhône pour Mémoire. 20 ans de fouilles archéologiques dans le fleuve, Arles, 2009, p. 252-262.
- "L'Arcipelago Toscano e l'isola d'Elba: anfore e commerci marittimi", In : Actes du XXIVème Congrès d'Études Étrusques et Italiennes "Les étrusques de Gênes à Ampurias (VIIème-IVème siècles av. J.C.)", (Marseille-Lattes, 26 sept.-1 oct. 2002), Pise-Rome, 2007, vol. 2, p. 535-552.
- "Il vino a Genova", in R. C. de Marinis, G. Spadea, (eds.), Ancora su I Liguri. Un antico popolo europeo tra Alpi e Mediterraneo, II, Catalogo della mostra (Genova 23 ottobre 2004-23 gennaio 2005), Genova, pp. 67-71.
- S. Bargagliotti et F. Cibecchini, "Rotte del vino nell'alto Tirreno: nuovi rinvenimenti nel mare di Livorno", in El vi a l'antiguitat. Economia, produció i comerç al Mediterrani Occidental, Actes de colloque, Badalona (maggio 1998) 1999, pp. 168-174.

François CLEMENT, historien et arabisant, spécialiste de l'Espagne musulmane, est maître de conférences à l'Université de Nantes, où il enseigne la langue et la civilisation arabes. Auteur de nombreuses études parues en France et à l'étranger, il a coordonné Les vins d'Orient, 4000 ans d'ivresse (Nantes, Les Éditions du Temps, 2008), ouvrage primé dans la catégorie Best Wine History Book par les Gourmand Awards France 2008. On lui doit également les contributions suivantes :

« Agronomes et viticulture dans l'Espagne musulmane (XIe-XIVe siècle) », dans Les hommes de la vigne et du vin. Figures célèbres et acteurs méconnus, sous la dir. de S. Delbrel et B. Gallinato-Contino, Paris, Éditions du CTHS (coll. CTHS Histoire, 43), 2011 ; « Vignes et vins dans l'Espagne musulmane », dans Les vins d'Orient, 4000 ans d'ivresse, op. cit. ; « La viti-viticulture dans le monde arabo-musulman médiéval : l'exemple andalou », Actes du colloque L'association et le mélange : les médicaments composés (Paris, 13-15 janvier 2011), à paraître dans Oriens-Occidens. Ces travaux s'inscrivent dans une recherche plus générale qui a trait à la vie quotidienne, aux images mentales et aux écarts à la norme (consommation d'alcool, homosexualité, etc.).

Antonia COLONNA, Docteur en archéologie préhistorique, est ingénieur de recherche à l'UMR 6240 LISA (CNRS/Université de Corse). Sa thèse sur Les haches polies de la Corse, inventaire, typologie comparaison avec la Toscane et expérimentation, soutenue à l'Université de Corse, a été suivie d'un Post-Doctorat au Laboratoire de Sédimentologie de l'UMR 6130- CEPAM. Actuellement, elle collabore à un projet de reconstitution de structures d'habitats néolithiques, « l'Archéosite », au sein de l'UMR LISA, ainsi qu'à la conception et la mise en place d'ateliers pédagogiques sur l'expérimentation archéologique (à la découverte des saveurs préhistoriques insulaires, les fouilles factices, etc). Elle a participé à la coordination de diverses publications et expositions scientifiques en archéologie.

PUBLICATIONS :

- « Etude des haches polies du site préhistorique d'A Petra (Ile-Rousse - Haute-Corse) », Bulletin de la Société des Sciences Historiques et Naturelles de la Corse, 2012
- Céline Bressy-Leandri, François-Xavier Le Bourdonnec, Ludovic Bellot- Gurllet, Antonia Colonna et al., « Matières premières lithiques en Corse néolithique », Actes du colloque 50 ans d'Archéologie des rivages Méditerranéens, Arles, octobre 2009
- « Tools of the Environmental Exploitation to the Corsican Neolithic: Polished Stone Axes », The First Symposium on Environment Identities and Mediterranean Area, Corte-Ajaccio, IEEE, France section, 2006

Michel COSTANTINI, Professeur de sémiotique des arts et de la littérature à l'Université Paris 8 Vincennes Saint-Denis. Helléniste de formation, il a publié de nombreux travaux sur la littérature et la philosophie de l'art antiques et dirige chez L'Harmattan la collection Eidos.

Parmi ses publications :

- « Pour un alcooltest de l'art grec », dans L'imaginaire du vin, Jeanne-Laffitte, Marseille, 1983
- « Argos, le fameux chien d'Ulysse, qui attendait son maître (Sémiotiquement vôtre 3) », Littérature n° 163, septembre 2011
- « Xenia et autres apophoreta : le repas figuré en son absence même », communication aux Vèmes Journées internationales de sémiotique de l'IAVS/AISV, "Nourritures terrestres", Blois, 23-24 octobre 1999 (à paraître en 2013 dans la coll. Eidos).

Robert DAVREU, poète et traducteur, professeur agrégé de philosophie aujourd'hui retraité, a enseigné la littérature générale et comparée à l'Université Paris 8. Chevalier des Arts et Lettres, Prix Baudelaire de la traduction en 1985, membre du comité de rédaction de la revue Poésie dirigée par M. Deguy, il a publié depuis 1973 plusieurs recueils de poésie (chez Gallimard, Seghers, Anne-Marie Métailié, Belin, Corti), des essais sur des poètes français contemporains et un essai sur la traduction (Traduire Sophocle, Actes-Sud - Papiers, 2011). Traductions littéraires publiées depuis 1976 chez divers éditeurs (Gallimard, Seuil, Seghers, Plon, Circé, Belfond) : une cinquantaine de textes poétiques, romanesques, dramatiques, philosophiques, de divers auteurs classiques et contemporains, traduits de l'anglais (E. Brontë, J. Keats, P. B. Shelley, T. Hardy, H. James, E. E. Cummings, etc.) et du grec ancien et moderne (Sophocle, V. Kornaros, D. Dimitriadis).

Jacqueline FABRE-SERRIS, Professeure de Littérature latine à l'Université de Lille 3, a écrit trois livres (Mythe et Poésie dans les Métamorphoses d'Ovide. Fonctions et significations de la mythologie dans la Rome augustéenne, Paris, 1995 ; Mythologie et littérature à Rome. La réécriture des mythes aux 1ers siècles avant et après J.-C., Lausanne, 1998 ; Rome, l'Arcadie et la mer des Argonautes. Essai sur la naissance d'une mythologie des origines en Occident, Lille, 2008), et publié beaucoup d'articles sur la poésie augustéenne, la mythologie, la mythographie, et la réception de l'Antiquité à l'époque moderne, ainsi qu'en Gender Studies. Elle est à l'origine de deux réseaux internationaux de recherche sur la poésie augustéenne et les Gender Studies (EuGeStA) et est codirectrice des revues électroniques Dictynna et Eugesta. Elle co-dirige avec Françoise Graziani la collection de traduction « Mythographes », associée au réseau international « Polymnia, Recherches sur la tradition mythographique en Europe de l'Antiquité à la Renaissance ».

Antonio FADDA, Professeur de sociologie à l'Université de Sassari (Faculté de Sciences Politiques), est actuellement directeur de l'école doctorale (PhD) en Sciences Sociales de l'Université de Sassari, après avoir occupé pendant huit ans le poste de Directeur du Département d'Economie, Institutions et Société. Depuis 1989, il a dirigé plusieurs projets de recherche sur le droit du travail, la citoyenneté participative, le tourisme culturel, dans une perspective souvent comparative (Sardaigne- Corse). A participé à divers colloques et congrès internationaux (dont Territoires solidaires en Méditerranée, Cargèse, 2001 ; Environnement et Identité en Méditerranée, Corte, 2004 ; Savoirs méditerranéens et développement entre mémoire et transmission, Sassari, 2009 ; Usages Culturels du passé et construction identitaire dans les pays méditerranéens du XVe siècle à nos jours, Tunis, 2009 ; Professions et métiers dans le monde méditerranéen, Casablanca, 2010)

PUBLICATIONS RECENTES :

- Isole allo specchio. Sardegna e Corsica tra identità, tradizione e innovazione, Carocci, Roma, 2002
- « Quelques considérations sur la famille et le territoire en Corse et en Sardaigne », in A. Meistersheim (dir.), L'Ille laboratoire, Editions Alain Piazzola, Ajaccio 1999
- "Les savoirs locaux, une ressource pour le tourisme de l'arrière-pays ?" in O. Iacobidou (ed.), Mediterranean Tourism beyond the Coastline: New Trends in Tourism and the Social Organisation of Space, Ziti Publications, Thessaloniki, 2008
- Percorsi identitari tra pluralità e cambiamento sociale (en codirection avec R. Deriu), EDES, Sassari 2009



Tony FOGACCI, Professeur d'anthropologie en Langues et cultures régionales à l'Université de Corse, est spécialisé dans les savoir-faire locaux, les traditions légendaires, la terminologie et la toponymie symboliques. Il a notamment dirigé (avec G. Sanna) le programme de coopération interuniversitaire Interreg III.A (2000-2006), Sauvegarde et mise en place des savoir-faire locaux : le centre corso-sarde. *Una strategìa mediterranea per lo sviluppo e la democrazia locali nel mediterraneo* (publication bilingue, sous presse aux Editions Dumane).

Articles récents

- « Four (symbolique du) », « Four », « Purgatoire (pain du) », « Soupe (de pain) », « Morts (pain des) », « Mélangé (pain) ou di mistura », « Honori in pani e carne », « Antoine et Saint Roch (pains de) », « Corse », dans *Dictionnaire universel du pain*, dir. De Tonnac, Paris, Robert Laffont, coll. Bouquins, 2010
- « Mort : Corse », dans *Dictionnaire de la Mort*, dir. Philippe Di Folco, Larousse, 2010
- «Savoir faire locaux et rituels», dans *Environnement et Identité en Méditerranée*, Università di Corsica Pasquale Paoli, 2005

Charalambos GASPARIS, Directeur de recherches à l'Institut de Recherches Historiques de la National Hellenic Research Foundation à Athènes, est spécialiste d'histoire médiévale des territoires helléniques sous domination latine. Il a publié divers livres et articles sur la paysannerie, l'économie rurale et l'occupation des espaces naturels dans la Crète médiévale.

Parmi ses publications :

- *Natural and Rural Landscape in Medieval Crete. XIII-XIV cent.* [Φυσικό και αγροτικό τοπίο στη μεσαιωνική Κρήτη. 13ος-14ος αι.], Athens (Goulandris-Horn Foundation) 1994
- *Land and peasants in medieval Crete. XIII-XIV c.* [Η γη και οι αγρότες στη μεσαιωνική Κρήτη. 13ος-14ος αι.], Athens (Institute for Byzantine Research - NHRF) 1997
- "Production and commerce of wine in medieval Crete (XIII-XIV c.)" [Παραγωγή και εμπορία κρασιού στη μεσαιωνική Κρήτη, 13ος-14ος αι.], in *Πρακτικά Διεθνούς Επιστημονικού Συμποσίου: «Οίνος παλαιός ηδύποτος»*, Το κρητικό κρασί από τα προϊστορικά ως τα νεότερα χρόνια, ed. A. K. Milopotamitaki, Iraklio (Ministry of Culture, Archaeological Institute of Crete) 2002, p. 225-236
- "The wine presses in medieval Crete. XIII-XIV c." [Τα πατητήρια στη μεσαιωνική Κρήτη. 13ος-14ος αι.], in *Επιστημονικό Συμπόσιο: Οίνον ιστορώ, Θλιπτήρια και πιεστήρια. Από τους ληνούς στα προβιομηχανικά τσιπουρομάγκανα*, ed. I. Pikoulas, Athens 2005, p. 169-181
- "Il villaggio a Creta veneziana, XIII-XV sec.", in *Les Villages dans l'Empire byzantin. IV-XVe siècle*, édité par J. Lefort, Cécile Morisson et J.-P. Sodini, Paris (Réalités Byzantines, 11) 2005, p. 237-246

Eugène François-Xavier GHERARDI, Professeur en langue, littérature et histoire culturelle de la Corse à l'Université de Corse. Responsable de l'axe « Circulations méditerranéennes et insulaires des littératures, des langues et des idées » dans l'UMR LISA (ICPP). Docteur de l'Université de Corse (2000), il a d'abord été Maître de conférences en sciences de l'éducation (2003-2011). Il est l'auteur de nombreux ouvrages et travaux scientifiques sur la littérature et la culture corse des XIXe et XXe siècles. Eugène Gherardi exerce également diverses fonctions administratives et pédagogiques, dans l'Université (membre du conseil d'administration, membre du conseil de la FLLASHS, responsable de la filière sciences de l'éducation, membre du conseil de laboratoire de l'UMR CNRS 6240 LISA) et ailleurs (membre du conseil d'administration de la Société des sciences historiques et naturelles de la Corse, membre du conseil d'administration de l'ADECEC-Association pour le Développement des Etudes Archéologiques, Historiques, Linguistiques et Naturalistes du Centre-Est de la Corse).

PUBLICATIONS RECENTES :

- Pasquale Paoli : Portraits. Evocations littéraires et représentations historiques (XVIIIe-XIXe siècles), Ajaccio, Albiana, 2007. Prix « Don Joseph Morellini », décerné par le Département de Haute-Corse (2010)
- *Politique et société en Corse au XIXe siècle. Instants d'une histoire brouillée*, Biguglia, Stamperia Sammarcelli, 2006
- *Esprit corse et romantisme. Notes et jalons pour une histoire culturelle*, Ajaccio, Albiana, coll. Bibliothèque d'Histoire de la Corse, 2004. Prix du livre corse 2005.

Pier-Carlo GRIMALDI, Professeur d'Anthropologie culturelle, est l'actuel Président de l'Université des Sciences Gastronomiques (UNISG) de Pollenzo-Bra. Membre (entre autres) du comité éditorial des revues *Archivio Antropologico Mediterraneo* (Sellerio editore, Palerme) et *Bollettino dell'Atlante Linguistico Italiano* (Université de Turin).

PUBLICATIONS RECENTES:

- *Bestie, santi, divinità. Maschere animali dell'Europa tradizionale*, Torino, Museo Nazionale della Montagna, 2003 (a cura di).
- *L'immaginario religioso popolare delle terre alte. Forme Pratiche Testimonianze*, Torino, Museo Nazionale della Montagna, 2003 (a cura di).
- *Dei Selvatici. Orsi lupi e uomini selvatici nei carnevali del Piemonte*, Torino, Regione Piemonte, Museo Regionale di Scienze Naturali di Torino, 2007 (con Luciano Nattino).
- *Il cibo rituale. Forme e pratiche dell'alimentazione traditionnelle*, Pollenzo-Bra, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, a.a. 2008-2009.

Edwige KOZIELLO, professeur agrégée d'arts plastiques au département des arts de l'université de Corse, est docteur en art et sciences de l'art de l'université Paris I-Sorbonne (1993). Elle est présidente de l'association U Granu Anticu, installée au Fort d'Aleria, qui se donne pour objectif «l'étude et la promotion des variétés anciennes de céréales» et qui organise de nombreuses expositions sur les productions agricoles de la Corse (I Grombuli d'Uva, A trilogia mediterranea : vigna, alivu, granu, etc.). Elle expose dans la salle du colloque des grappes de raisins issus de cépages corses traditionnels.

Vannina LARI, Maître de Conférences en Langues et Cultures Régionales à l'Université de Corse, est spécialisée dans le patrimoine anthropologique de la Corse.

Parmi ses publications :

- « La conception de l'espace en Corse : perception-construction des sacralités dans la mise en oeuvre de l'organisation géographique de l'île », Colloque Sacrée nature...paysages du sacré, Université d'Orléans, 2009 (à paraître aux éditions l'Harmattan)
- *Parà a Sorti : objets et rituels de protection de Corse*, Bastia, éd. Dumane, 2007
- « Chasse » ; « Confrérie » ; « Emblèmes » ; « Mazzeri » ; « Signadora » ; « Bestiaire » (en collaboration avec Tony Fogacci) ; « Ciel : vent » ; « Corail » ; « Strega », dans *Encyclopaediae Corsicae* (volumes 2 et 3 : Anthropologie), Bastia, éd. Dumane, 2004

Anna-Maria LECA, Doctorante en Langues et cultures régionales (Anthropologie sociale et culturelle), Université de Corse, UMR LISA. Sujet de la thèse : Les villes d'art et d'histoire, le pari du label, sous la direction de Dominique Verdoni. Diplômée de la première promotion du DU « Autour du vin » (2010/2011)

Catherine LE GRAND-SEBILLE, Docteur en Ethnologie et Anthropologie sociale, est Maître de conférences en socio-anthropologie de la santé et éthique médicale à la Faculté de Médecine H. Warembourg, Lille 2. Ses enseignements en sciences humaines et sociales sont dispensés tant en études médicales qu'en droit, section bioéthique. Elle est aussi formatrice auprès d'équipes hospitalières à l'Espace Éthique de l'AP-HP, membre du Conseil National d'Éthique du Funéraire, membre du Conseil Scientifique de l'Observatoire Éthique et soins hospitaliers de l'AP-HP, membre du Comité de rédaction de la revue *Éthique & Santé* et Vice-Présidente de l'Association « Questionner autrement le soin ». Spécialiste de la famille, des relations sociales et de l'éthique de fin de vie, elle mène des études pluridisciplinaires sur les pratiques soignantes d'aujourd'hui, et enquête actuellement sur les effets de la consommation de vin en fin de vie. Parmi ses publications :

- « Mort et hospitalité. Héberger les morts », (avec F. Zonabend), in *Le Livre de l'hospitalité*, sous la dir. de A. Montandon, Bayard, 2004
- « Des rites pour se situer », in *Faces aux fins de vie et à la mort*, sous la dir. de E. Hirsch, Espace Éthique - Vuibert, 2004
- « Resocialiser la fin de vie et la mort », *Soins Gérontologie*, Masson, n° 62, nov/déc. 2006 - « Les plaisirs du vin jusqu'au bout de la vie », *Tastevin en main*, 2e semestre 2011, p.42-43.

François LISSARRAGUE, directeur d'études à l'EHESS depuis 1996, s'est formé en lettres classiques à la Sorbonne. Spécialiste des questions d'imagerie grecque, il est l'auteur de plusieurs livres : *Un Flot d'images ; une esthétique du banquet grec* (Paris 1987) ; *L'autre guerrier. Archers, pelstastes, cavaliers dans l'imagerie attique* (Paris-Rome, 1990) ; *Vases Grecs : les Athéniens et leurs images* (Paris 1999) ; et en collaboration *La Cité des images* (Paris Lausanne 1984), *Héros et Dieux de l'antiquité*, guide iconographique (Paris 1994).

Giovanni LOMBARDO, Professeur d'Esthétique à l'Université de Messine (Dipartimento di Scienze Cognitive, della Formazione e degli Studi Culturali). Parmi ses publications: *Hypsegoria. Studi sulla retorica del sublime* (Mucchi, Modène 1988), *L'estetica antica* (Il Mulino, Bologne 2002), *La pietra di Eraclea. Tre saggi sulla poetica antica*, Quodlibet, Macerata 2006, *La traduzione della poesia. Studi e prove*, Editori Riuniti, Rome 2009, *L'esthétique antique en 50 questions*, Klincksieck, Paris 2011, *Tra poesia e fisiologia. Il sublime e la scienza della natura*, Mucchi, Modène 2011. Il a traduit et commenté: Ps. Longin, *Il sublime* (Aesthetica ed., Palerme, 1987, 1992², 3ème éd. renouvelée: Palerme 2007), Demetrio, *Lo Stile* (Aesthetica, Palerme 1999). Il a également introduit et traduit en italien l'étude de W. J. Verdenius, *I principî della critica letteraria greca* (Modène, 2003) et a réalisé l'édition italienne du livre de Stephen Halliwell, *The Aesthetics of Mimesis* (Princeton 2002 = St. Halliwell, *L'estetica della mimesis. Testi antichi e problemi moderni*, a cura di G. Lombardo, Aesthetica ed., Palerme 2009).

Philippe MARINVAL, Chargé de Recherche en Archéobotanique au CNRS, UMR 5140 -Archéologie des Sociétés Méditerranéennes, Lattes - Hérault

PUBLICATIONS SPECIFIQUES :

« Vigne sauvage et Vigne cultivée dans le Bassin méditerranéen : Emergence de la viticulture -Contribution archéobotanique », in : Frissant P. (dir.). *L'histoire du vin. Une histoire de rites*. Office International de la Vigne et du Vin, Paris, 1997 : 137-172.

Manen J.-F., Bouby L. Dalnoki O., Marival P., Turgay M. et Schlumbaum, « Microsatellites from archaeological *Vitis vinifera* seeds allow a tentative assignment of the geographical origin of ancient cultivars », *Journal of Archaeological Science*, 30, 2003: 721-729.

Bouby L., Terral J.-F., Ivorra S., Marival P., Pradat B. et Ruas M.-P., « Vers une approche bioarchéologique de l'histoire de la vigne cultivée et de la viticulture : problématique, choix méthodologique et premiers résultats », in : Ruas M.-P. (dir.). *La fructiculture. Culture des fruits et lieux de culture de l'Antiquité, du Moyen Age et de l'Epoque Moderne. Des savoirs en pratiques, des mots et des images*. Actes du séminaire, Toulouse, 31 mars et 1er avril 2005. *Archéologie du Midi Médiéval*, 23-24, 2006 : 61-74.

« La coltivazione della vite nella preistoria del mediterraneo », in : Lo Schiavo F. (dir.) : *La Casa del Nuraghe Arrubiu. Guida al museo*. Orrili, Soprintendenza per i Beni Archeologici della Sardegna, 2009 : 16-17.

Angélique MICAELLI est Maître de Conférences en Archéologie à l'Université de Corse. Après un cursus universitaire classique d'Histoire et Géographie à l'Université de Corse Pascal Paoli, elle s'est spécialisée dans le domaine de la céramologie expérimentale en Archéologie préhistorique. Sa thèse, *Expérimentation céramique de formes et décors du Néolithique de Corse et de Toscane*. Du gîte d'argile à la reconstitution du vase, l'a conduite à poursuivre des recherches sur l'utilisation des récipients expérimentaux au Département des Sciences et d'Archéologie de l'Université de Pise. Archéologue spécialisée en céramologie classique et expérimentale, elle s'intéresse plus généralement au Néolithique de la Corse, du continent toscan et des îles de l'aire tyrrhénienne, et spécialement à la culture cardiale (très largement représentée dans le bassin méditerranéen) et aux techniques décoratives qui s'y rapportent. Elle anime actuellement un projet portant sur l'élaboration de structures d'habitats néolithiques typiques de l'île et poursuit des recherches sur la fonction, la mise à l'épreuve et la durée de vie de récipients expérimentaux. Parmi les opérations de terrain en cours, des prospections inventaires basées sur la commune de Corte et ses alentours ont pour fonction de compléter la carte archéologique micro-régionale et d'ouvrir un chantier école à des fins scientifiques et pédagogiques pour le pôle d'archéologie du laboratoire CNRS LISA.

PRINCIPALES PUBLICATIONS :

- *Etude typo-technologique de la céramique de A Petra, campagnes de fouille 2003-2006*. Le site de plein air du Néolithique Ancien de A Petra à l'Île-Rousse, Haute-Corse, Campagnes de fouilles 2003- 2006, Ajaccio, Editions Albiana, 2010

- « Approvisionnement et traitement des matières premières argileuses durant le Néolithique en Corse et en Toscane », dans *Préhistoire et Protohistoire de l'aire tyrrhénienne / Preistoria e protostoria dell'area tirenica*, Carlo Tozzi e Michel Claude Weiss, dir. (Unione Europea, Interreg III A Francia - Italia 'Isole' Toscana, Corsica, Sardegna- ASSEIII-Scambi transfrontalieri Misura 3.1), Ghezzano-Pisa, Felici Editore, 2007

- « Expérimentation des technologies céramiques préhistoriques appliquée au site de la Grotta dell'Orso (Toscane) », dans *Etudes préhistoriques en Corse, Cahier Corsica*, 199-200-201, 2002 (F.A.G.E.C).

Stéphanie PANUNZI, Doctorante en Histoire romaine à l'Université de Corse (UMR LISA), chargée de cours à la Faculté des Sciences Economiques et Sociales. Sujet de thèse : Histoire de l'économie au temps des Césars : infrastructures provinciales et théories économiques, sous la direction d'Olivier Jehasse et Xavier Peraldi.

TRAVAUX ET PUBLICATIONS :

« Ports, commerce et économie aux temps de la Corse romaine (Ier-IVème siècle) », Colloque international *Porti antichi e retroterra produttivi*, Livourne, 2009 (actes à paraître) « L'économie de la Corse sous l'Empire Romain », *Anthropoweb*, mars 2010.

Jackie PIGEAUD, membre senior honoraire de l'Institut Universitaire de France (IUF), est professeur émérite de langue et littérature latines à l'Université de Nantes. Titulaire de la Chaire Du Bellay de l'Académie de la Méditerranée à Nantes, il a traduit Aristote, Sappho, Longin, Galien, et publié de nombreux ouvrages sur l'histoire de la psychiatrie, la médecine antique, l'histoire de l'imaginaire et les relations entre la poétique, les arts et le corps. Co-fondateur du Centre François Viète, Centre d'Histoire des Sciences et des Techniques de l'Université de Nantes, il est membre du Comité National Français d'Histoire et de Philosophie des Sciences, et membre du comité scientifique de plusieurs revues de psychiatrie. Ses ouvrages sont traduits en italien, espagnol, portugais, grec moderne, coréen.

PRINCIPALES PUBLICATIONS :

- La Maladie de l'âme : étude sur la relation de l'âme et du corps dans la tradition médicophilosophique antique, Paris, Les Belles Lettres, 1981 (Prix Saintour de l'Académie des Inscriptions et Belles Lettres, 1982), 2e édition 1989, 3e éd. augmentée 2006
- L'Art et le Vivant, Paris, Gallimard, coll. « Essais », 1995
- Melancholia : le malaise de l'individu, Paris, Payot, « Manuels Payot », 2008 (Prix de Littérature et de Philosophie de l'Académie Française, 2009)
- Les Epicuriens (dir.), Paris, Gallimard, « Bibliothèque de la Pléiade », 2010 (Prix Desrousseaux, Comité de l'Association des Etudes grecques, 2011).

Gianpiero ROSATI, Professeur de Littérature latine à l'Université d'Udine, est l'auteur de *Narciso e Pigmalione. Illusione e spettacolo nelle Metamorfosi di Ovidio* (Florence 1983) et de diverses publications sur Ovide et la littérature latine de l'âge Augustéen et du premier siècle. Il a écrit un commentaire aux livres 4-6 des *Métamorphoses* d'Ovide, participation au commentaire publié par la Fondazione Lorenzo Valla sous la direction d'Alessandro Barchiesi (Milan 2007-2009). Il a aussi traduit et présenté l'*Achilléide* de Stace (Milan 1994) et travaille actuellement sur la littérature et la culture flavienne.

Don-Mathieu SANTINI, Maître de conférences HDR en Langue et culture corse, Université de Corse. Vice-Président du Conseil d'Administration de l'université de Corse de 2006 à 2012.

Thèmes de recherche : Nature et fonction des récits mythiques corses dans leur contexte de production (de l'oralité au cyberspace). Transmission, diffusion et médiatisation des récits mythiques de l'oralité à la politique de patrimonialisation.

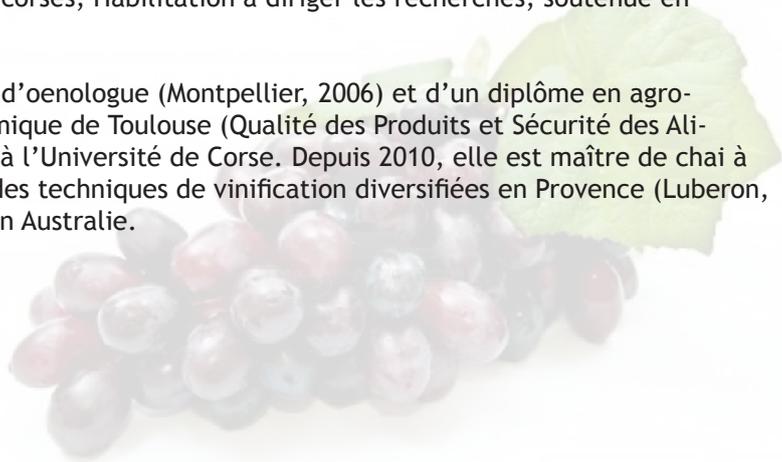
TRAVAUX ET PUBLICATIONS :

Le conte corse entre identité et universalité, Presses Universitaires du Septentrion, Lille, 1999

Articles dans l'*Encyclopédie Corsicae*, Editions Dumane, Ajaccio, 2005

Approche communicationnelle des récits mythiques corses, Habilitation à diriger les recherches, soutenue en décembre 2011 à l'Université de Corse

Angelica SANTORI est titulaire du Diplôme national d'oenologue (Montpellier, 2006) et d'un diplôme en agrobiosciences de l'École Nationale Supérieure Agronomique de Toulouse (Qualité des Produits et Sécurité des Aliments, 2007) obtenus après une licence en biologie à l'Université de Corse. Depuis 2010, elle est maîtresse de chai à Patrimonio (Clos Santini), après avoir expérimenté des techniques de vinification diversifiées en Provence (Luberon, Côtes du Rhône), en Champagne, en Bourgogne et en Australie.



Bruno SCALTRITI, docteur de l'Université de Parme, enseigne l'économie agroalimentaire à l'Université des Sciences Gastronomiques de Pollenzo. Il est l'auteur d'une thèse sur l'économie des systèmes agroalimentaires du bassin méditerranéen, et mène des recherches sur les nouvelles formes de commercialisation des productions régionales. Il est membre de la commission pédagogique de l'UNISG et dirige des travaux sur le développement touristique de la gastronomie italienne, la qualité alimentaire et la culture de l'alimentation (Food Culture). A participé à plusieurs colloques internationaux sur les politiques alimentaires biologiques, la typicité des produits régionaux, l'éthique de développement des territoires et la sauvegarde des semences et des méthodes traditionnelles.

Publications récentes :

- "Révolution Slow Food versus révolution génétique", in Mylondo B. (ed), La décroissance économique, Editions du Croquant, Bellecombe-en-Bauges, 2009
- "Valorization of medical herbs to develop rural mountains areas. A case study from Northern Italy: Sprea and Lessinia", Proceedings of the 1st Ifoam international conference on marketing of organic and regional values August 26-28, 2007 Schwaebish Hall, Germany
- "Fabbisogni tecnologici di prodotti tipici a basso volume d'offerta", Atti dell'VIII Convegno di Scienza e Tecnologia degli alimenti, Milano, 7-8 maggio 2007 (à paraître).
- "Turismo e sviluppo agroalimentare », Economia agroalimentare n. 2, 2003, pp. 111-142.
- « Famiglia, lavoro e consumo alimentare in Italia dal Secondo Dopoguerra ad oggi", Economia agroalimentare n. 2, 2001, pp.93-116.

Antoine-Laurent SERPENTINI, Professeur d'Histoire moderne et contemporaine à l'Université de Corse, Directeur du département d'Histoire.

PUBLICATIONS RECENTES :

La Coltivazione, Ajaccio, Albiana, « Bibliothèque d'histoire de la Corse », 2000.

Le Dictionnaire historique de la Corse (dir.), Ajaccio, Albiana, « Bibliothèque d'histoire de la Corse », 2003.

Théodore de Neuhoff, Roi de Corse, Ajaccio, Albiana, « Bibliothèque d'histoire de la Corse », 2011.

Aurelia Ghjacumina TOGNOTTI, Doctorante en Langues et Cultures Régionales, Université de Corse, UMR LISA

Sujet de thèse : La vigne et l'olivier en Corse : études de géolinguistique et de sémantique lexicale, sous la direction de Marie-José Dalbera-Stefanaggi et Estelle Medori. A présenté une communication ("Studio dialettologico del lessico corso") au Second Congrès International de Dialectologie, Università degli Studi della Basilicata, Potenza, Venosa, Matera, mai 2010.

Nathalie USCIDDA, Responsable du secteur recherche en oenologie/microbiologie au CRVI de Corse. A participé en 2002 au colloque international Environnement et identité en Méditerranée («Les levures des terroirs corse, flore indigène et sélectionnée»).

PUBLICATIONS RECENTES :

- « Induction de la fermentation malo-lactique par utilisation de bactéries à ensemencement direct », Revista tecnica para la industria vitivinicola oenologia, 2006 : www.revistaoenologia.com (en ligne)
- (avec L. Le Duc et L. Bourde) « Les terroirs viticoles, expérimentation 2004 », Cahier technique de la revue française d'oenologie, n° 220, 2006 (<http://www.oenologuedeFrance.fr/>)
- (avec M. Canelon et Y. Le Fur) « Etude de l'espace sensoriel propre aux vins corses issus de cépage Sciaccarello », Revue française d'oenologie, n° 213, 2005
- (avec M. Canelon et Y. Le Fur) « Méthodologie sensorielle développée pour la mise en évidence d'un espace sensoriel propre : application aux vins issus du cépage Sciaccarello », Journal international des sciences de la vigne et du vin, vol 38/ 2, 2004.

Chiara VIGO, Docteur en Esthétique et Science des Arts de l'Université de Venise, est l'auteur d'une thèse sur les étiquettes de vin (2006). Elle enseigne occasionnellement à l'Université de Palerme, dans le cadre du Master « Culture et Communication du goût », ainsi qu'à la Faculté d'économie (Master en Management des entreprises vitivinicoles). Propriétaire du domaine viticole Fattorie Romeo del Castello, situé sur les pentes de l'Etna, elle y a créé un Musée de la vigne, du vin et des étiquettes, qui abritera bientôt une exposition d'anciens outils agricoles et une collection d'étiquettes et de bouteilles créées par des artistes.

PUBLICATIONS :

- "Etna : boire différemment pour penser différemment", in Manger, parler, penser -et l'écrire, Colloque de l'Université Paris 8, 2010 (sous presse)
- Arte e vino. L'etichetta d'autore come immagine del gusto, Venezia, Cicero editore, 2007
- "Les étiquettes de vin créées par des artistes et l'image du goût", in Jean-Jacques Boutaud (a cura di), Scènes Gourmandes. Rencontres BIAC 2005, Paris, Jean-Paul Rocher Éditeur, 2006, pp.143-147

Gilles VAN HEEMS, Maître de conférences de langue et littérature latines à l'université Lumière - Lyon 2, est spécialiste de la civilisation étrusque, et plus particulièrement de la langue et des inscriptions étrusques. Sur la question du vin, en particulier de sa consommation et des rituels sociaux et religieux dans lesquels il intervient, il a publié :

- « Le vase à parfum comme support de l'écriture : enquête sur les inscriptions grecques et étrusques sur vases à parfum (Vile-Vle s. av. J.-C.) », dans D. Frère et L. Hugot (dir.), Les Huiles parfumées en Méditerranée occidentale et en Gaule (VIIIe siècle av.-VIIIe siècle après J.-C.), Actes du colloques de Rome (2009), Rennes, 2012.
- (avec Valentina Belfiore) « Neue Betrachtungen sum Liber linteus : Die Begriffe hil und sacni », dans A. Kieburg et A. Rieger (dir.), Neue Forschungen zu den Etruskern, Actes du colloque de Bonn (2008), Oxford, 2010



COLLOQUE INTERNATIONAL

UNIVERSITÀ
DI CORSICA



PASQUALE
PAOLI

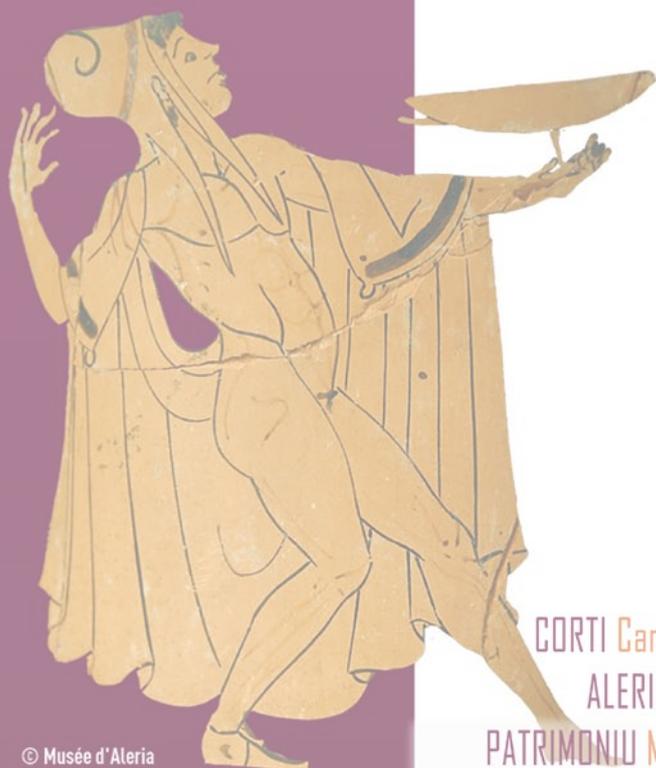


UMR 6240 LISA

Anthropologie
Archéologie
Arts et Traditions
Histoire

Iconographie
Lexicologie
Littérature
Mythologie

Économie
Médecine
Œnologie
Sociologie



La culture du Vin en Méditerranée

REPRÉSENTATIONS

SAVOIRS

ENJEUX



Contact :
Pr Françoise Graziani
Università di Corsica
Laboratoire LISA
06 18 50 84 54

WWW.UNIV-CORSE.FR

CORTI Campus Mariani (17-18 oct.)

ALERIA Fort de Matra (19 oct.)

PATRIMONIU Maison des vins (20 oct.)

UNIVERSITÀ DI CORSICA
17-20 OCTOBRE 2012