

Convocatoria a comunicaciones
Segunda circular, 04 de septiembre de 2024

International Wine Symposium of Toulouse'25

« *Le vin et l'eau, toute une histoire !* »
« *Wine and Water, What a Story !* »
“Vino y agua, ¡toda una historia!”

Del 02 al 05 de abril de 2025, Université Toulouse - Jean Jaurès, Francia

Fechas importantes

Fecha límite para el envío de resúmenes/pósteres: **12 de noviembre de 2024**

Devolución de las evaluaciones a los autores: **20 de diciembre de 2024**

Envío de la versión final en francés para publicación en la colección *In Vino Varietas Libris*,
Presses universitaires du Midi: **12 de abril de 2025**

In Vino Varietas

El grupo pluridisciplinario inter-universitario *In Vino Varietas* fue creado en 2013 con el objetivo de construir un espacio científico dedicado a la pluridisciplinariedad de las investigaciones en la temática del vino, mobilizando las ciencias experimentales y técnicas, y las ciencias humanas y sociales. *In Vino Varietas* reúne a docentes-investigadores de laboratorios de la *Université de Toulouse* y sus socios : *Université Toulouse - Jean Jaurès*, *Université Toulouse - Paul Sabatier*, *Université Toulouse - Capitole*, *ENS Architecture Toulouse*, *INPT (ENSIACET, ENSAT, Centre d'Œnologie)* y *Université de Limoges*.

International Wine Symposium of Toulouse'25

A cargo de los laboratorios LISST et CERTOP, con el sostén de la *Commission Recherche de l'Université Toulouse - Jean Jaurès*, y el apoyo del *Centre de Promotion de la Recherche Scientifique* y de los socios científicos y profesionales siguientes:

Centre for Anglophone Studies, Département Etudes du Monde Anglophone, Département de Géographie-aménagement-environnement, Institut Supérieur du Tourisme, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation, UFR Langues, Littératures et Civilisations étrangères, UFR Sciences Espaces Sociétés, Géolab-Université de Limoges, Institut National Polytechnique de Toulouse, Institut National de Recherches Archéologiques Préventives, Eveha Etudes et valorisations archéologiques, Chaire Unesco Cultures et Traditions Vitivinicoles, Centro Internazionale di Studi per la Storia della Vite e del Vino, Italie, Lallemand Oenology, Pellenc Pera Oenoprocess, Proenol S.A, Portugal.

El simposio internacional organizado por la *Université Toulouse - Jean Jaurès* va a reunir docentes-investigadores de 14 países: Alemania, Argentina, Australia, Brasil, Chile, España, Estados-Unidos, Francia, Italia, Líbano, Marruecos, Portugal, República de Tchequia, Uruguay (lista no exhaustiva).

Presentación del simposio

El agua es un recurso importante bajo presión, una fuente de tensiones a nivel mundial. En marzo de 2023, la Conferencia de las Naciones Unidas se dedicó al examen en profundidad de la aplicación de los objetivos del Decenio Internacional para la Acción sobre el tema «Agua y el Desarrollo Sostenible» (2018-2028). El vino es a su vez una cadena productiva globalizado que genera empleos, ingresos y que presenta problemas de sostenibilidad. El agua es un recurso vital y su gestión sostenible es crucial para los viñedos y la producción de vino.

El cambio climático tiene repercusiones en la producción vitivinícola. En consecuencia, muchos laboratorios de investigación y organismos profesionales de todo el mundo se dedican al estudio de los vínculos entre el vino y el agua, más particularmente desde el punto de vista de la viticultura y la enología: por ejemplo, el programa de investigación *One Basin Cooperative Research Centre (CRC)*, que reúne a 85 organizaciones gubernamentales, académicas, profesionales y comunitarias de Australia y el simposio internacional OENOVITI en la Universidad de Torino «*Water From Vines To Wines: Viticultural, Microbiological, Technological Composition, Including Grapes Withering*», ISVV Bordeaux (14-15 de mayo de 2024) y el encuentro del Clos-Vougeot sobre «*La vigne et le vin, une histoire d'eau*» (3-5 de octubre de 2024).

Además de este enfoque en ciencia y tecnología, el grupo de investigación *In Vino Varietas* se caracteriza por el estudio pluridisciplinario en ciencias humanas y ciencias sociales del objeto "vid y vino" y publica en la colección *In Vino Varietas Libris* de las PUM-Presses universitaires du Midi.

El simposio internacional "Vino y agua, ¡toda una historia!" propone estudiar la relación entre el vino y el agua, no solo desde el viñedo hasta la bodega, sino también en sus dimensiones simbólicas, filosóficas, arqueológicas, históricas, geográficas, antropológicas, sociológicas, económicas y comerciales, así como lingüísticas, literarias y artísticas. El simposio tratará así la interacción vino-agua a través de cinco ejes (**ver documento adjunto en francés: presentación detallada de los cinco ejes**) que nos permitirán explorarla en profundidad en todo su alcance y complejidad:

- 1/ Vino a lo largo del agua, construcción de paisajes vitícolas y urbanos, transporte y comercio
- 2/ Historia social y cultural del vino y del agua, simbología, representaciones y prácticas
- 3/ El vino y el agua en la encrucijada de las expresiones artísticas y de los artes de la mesa
- 4/ El agua de la vid a la bodega: retos y estrategias en un contexto de cambio climático
- 5/ Vinos y aguas: nuevos productos, nuevos oficios, nuevas prácticas de consumo

Les cinq axes thématiques du Symposium

Axe 1/ Le vin au fil de l'eau, construction des paysages viticoles et urbains, transport et commerce

« Pas de grand vignoble sans une grande rivière » Roger Dion.

Avant le chemin de fer, il y a tout juste deux siècles et pendant des milliers d'années, transporter des pondéreux ne sera possible, à très petites vitesses, qu'à travers des chemins terrestres en très mauvais état, avec des capacités limitées aux dos d'hommes, aux bûts d'animaux, ou à des charrois de petits calibres. La voie maritime ou fluviale s'impose dès l'aube des transports et des échanges comme capable de transporter davantage de volume de marchandises, mais toujours avec beaucoup de lenteur.

En corollaire, la lenteur des transports constitue un des aspects sur lesquels s'est construit la notion de qualité d'un vin, sa capacité à se conserver durant les temps d'échange et de transports. L'eau est vitale pour cultiver la vigne, produire du vin, et fournir le support de son transport en tant que produit à forte valeur ajoutée et symbolique. Ainsi, du mariage d'Aliénor d'Aquitaine avec Henri II Plantagenêt en 1152, ouvrant une des plus anciennes routes maritimes et commerciales en Europe, au déclassement des rivières navigables au début du XXème, les cours d'eau du sud-ouest de la France, dans le bassin Adour-Garonne en particulier, ont été des axes commerciaux majeurs, entre autres bien sûr pour le vin. Ou, comme l'écrit Florence Monferran (2021) : « En France, une fois ancrée sur nos rivages méditerranéens, la culture remonte rivières et fleuves par l'axe majeur du Rhône. Les ports maritimes de Bordeaux ou Sète consacrent l'avènement de grandes régions viticoles : l'eau transporte aussi une renommée ».

L'histoire du transport du vin permet de mettre en lumière le rôle capital des fleuves, des rivières, des mers, moyens de transport qui autour des ports fluviaux et maritimes, structurèrent la place des vignobles le long des cours d'eau et des littoraux, où ils se trouvent toujours aujourd'hui, alors que les moyens économiques ont complètement changé. Il y a ainsi toute une histoire à interroger dans le lien entre les cours d'eau et le vin, la fondation de Toulouse où le commerce du vin a eu un rôle fondamental dans la conception de la cité, le rôle de la batellerie et de ses marins, l'aménagement des cours d'eau dès le Moyen Âge qui fait écho à la mise en patrimoine et la mise en (œno)-tourisme avec une navigation de plaisance aujourd'hui, la nature de ce qui était transporté, (quelles marchandises, quels types de vins ?), l'implantation des vignobles à proximité des débouchés fluviaux, donnant parfois un examen *a posteriori* des critères environnementaux justifiant des agro-terroirs.

Axe 2/ Histoire sociale et culturelle du vin et de l'eau, symboliques, représentations et pratiques

Le symposium souhaite étudier la relation particulière qui unit ou oppose le vin et l'eau. Depuis l'antiquité, le vin et l'eau ont occupé une place prépondérante dans les cultures du monde entier. Le vin, boisson alcoolisée par excellence, a toujours été associé à la fête, à la convivialité et à la célébration. Dans la Grèce et la Rome antiques, le vin était un élément

central des banquets et des rituels religieux. Il était également utilisé à des fins médicinales et symboliques représentant la vie, la fertilité et la divinité. Dans la symbolique chrétienne par exemple, le vin est associé au sang du Christ lors de l'Eucharistie, tandis que l'eau est symbole du baptême et de purification. Toutefois, le mélange de l'eau et du vin pendant la messe symbolise l'union du divin et de l'humain dans la mesure où l'eau incarne l'humanité du Christ, le vin, sa divinité. Cette symbolique a profondément marqué la culture occidentale où le vin est devenu un élément essentiel de la célébration de la messe et des rituels religieux. Dans le Judaïsme, le vin occupe également une place importante, étant donné qu'il est associé à de nombreuses fêtes et cérémonies religieuses. En parallèle, l'eau a toujours été considérée comme un élément vital, symbole de pureté, de renouveau et de vie. Dans de nombreuses traditions religieuses, l'eau est utilisée pour purifier le corps et l'esprit, que ce soit lors de rituels de baptêmes ou de purification. Dans l'Islam, l'eau occupe une place centrale, étant donné qu'elle est utilisée pour les ablutions rituelles avant la prière et comme élément de renouveau spirituel.

Au fil des siècles, le vin et l'eau ont donc joué un rôle clé dans la vie sociale et culturelle des différentes civilisations. Leurs symboliques, leurs représentations et leurs usages ont évolué au gré des époques mais ils n'ont jamais cessé d'être des éléments essentiels de la vie quotidienne et des rituels religieux.

Le vin et l'eau ont toujours entretenu une relation complexe et fascinante, symbolisant des valeurs et des idéaux souvent opposés dans les sociétés à travers l'histoire. D'un côté, le vin est souvent associé à la fête, à la convivialité, à la célébration et à la passion. Il incarne la chaleur, la richesse, la sensualité et la joie de vivre. Le vin est un breuvage noble, raffiné, et prisé par les élites, symbole de luxe et de sophistication. Il est également lié à la notion de transgression et d'ivresse, pouvant parfois mener à des excès et à des désordres. De l'autre côté, l'eau est souvent associée à la pureté, la sobriété, la simplicité et la vie. Elle symbolise la fraîcheur, la clarté, la régénération et l'humilité. L'eau est un élément essentiel à la vie, purifiant le corps et l'esprit. Elle est également liée à la notion de rituels de purification et de renaissance, symbolisant le renouveau et la régénération.

Cette dualité entre le vin et l'eau reflète des tensions et des paradoxes profonds au sein des sociétés humaines, entre la passion et la sobriété, le luxe et la simplicité, la fête et la purification. Au fil des siècles, le vin et l'eau ont donc joué un rôle central dans le développement de la culture et de la spiritualité des peuples à travers le monde, incarnant des valeurs et des symboles essentiels à la compréhension de l'humanité. Cette interaction entre le vin et l'eau, entre leurs symboliques complémentaires, voire opposées, continue de susciter l'intérêt et l'interrogation, témoignant de la richesse et de la diversité des interactions sociales et culturelles. Ainsi nous étudierons les ruptures et les continuités dans les manières de considérer la relation vin-eau et nous examinerons l'évolution des pratiques associant le vin et l'eau ou les opposant.

Axe 3/ Le vin et l'eau à la croisée des expressions artistiques et des arts de la table

Le vin et l'eau ont inspiré les artistes à travers les siècles, nourrissant leur créativité et leur imagination dans de multiples formes d'expression artistique. À la croisée des arts, de la littérature, de la poésie, de la musique, de l'opéra, des arts visuels, des arts plastiques, des arts

de la table, le vin et l'eau se sont imposés comme des motifs récurrents et des sources d'inspiration inépuisables.

En poésie, le vin a souvent été célébré comme un symbole de plaisir, de convivialité, de joie de vivre. De nombreux poètes ont chanté les louanges du vin, évoquant sa couleur, sa saveur, son parfum et sa chaleur. Mais l'eau n'a pas été en reste, étant, elle, source d'inspiration pour de nombreux poètes, symbole de pureté, de fraîcheur, de vie. De nombreux poètes et écrivains ont magnifié le vin et l'eau, les associant à des sensations intenses et contrastées (François Villon, Baudelaire, Victor Hugo, Alfred de Musset, Paul Valéry, ...). Un poème du XIII^{ème} siècle les a fait dialoguer dans la célèbre « dispute du vin et de l'eau » : le vin accuse l'eau de faire naufrager ceux qui se confient à elle, alors que, lui, il peut guérir le boiteux, le sourd, l'aveugle, le muet. L'eau répond que le vin rend les hommes fous, tandis qu'elle donne la fertilité à la terre et la prospérité aux nations.

En littérature, le vin et l'eau ont souvent servi de métaphores puissantes pour exprimer des émotions, des sensations, des ambiances. Des écrivains ont utilisé ces deux boissons pour évoquer la passion, la mélancolie, la joie, la tristesse, la sensualité, que ce soit dans les romans, les poèmes, les pièces de théâtre ou les essais (David N. Cassuto, 1993, "*Turning Wine Into Water: Water as Privileged Signifier in the Grapes of Wrath*", 29 *Papers on Language and Literature* 67).

Il existe une littérature populaire qui joue sur le miracle eau-vin : Helen Brown, *More Water into Wine: 100 Stories of God's Hand in Life* (Reading Stone Publishing, 2019), Alicia Waters, *Water to Wine : Miracles Journal Guide For Creating Conscious Communion with the Vineyards of Life* (CreateSpace Independent Publishing Platform, 2014)

Tamar Hodes *The Water and the Wine: The story of Leonard Cohen and Marianne Ihlen on Hydra, Greece* (Bookline and Thinker Ltd, 2019).

On peut citer l'autobiographie de Doc Hendley, un ancien barman américain devenu le fondateur de « Wine to Water », une association humanitaire visant à procurer de l'eau saine à ceux qui en ont besoin dans le monde, du Soudan à Haïti : *Wine to Water: A Bartender's Quest to Bring Clean Water to the World*, Avery, 2012.

Les proverbes et expressions liant le vin et l'eau, par exemple « mettre de l'eau dans son vin », sont également présents dans différentes cultures et feront l'objet d'une analyse comparative.

En musique, le vin et l'eau ont souvent été des thèmes récurrents tant dans les compositions classiques que dans les chansons populaires (« Le vigneron qui met de l'eau dans son vin ». Cité par A. Millien, *Chansons populaires du Nivernais et du Morvan*. Sylvie Reboul, « De la plume au verre, l'autre facette des chansons à boire », *Territoires du vin*, février 2021). De nombreux compositeurs ont écrit des pièces inspirées par ces deux fluides, créant des atmosphères envoûtantes et des mélodies enivrantes.

On peut citer la chanson de Tri Yann, qui encourage la consommation de vin, clamant que « l'eau ne fait que pourrir le poumon », la chanson « l'eau et le vin » (de Golemanas/Mortier/Bashung) interprétée par Alain Bashung et par Vanessa Paradis mais aussi Conway the machine. Goosebytheway, Jozzy & Dave East - « Water To Wine ». Et, à l'opposé, Morgan Wallen interprète « Wine into Water », 2023.

En 1959, Bourvil donne une interprétation inoubliable de l'eau ferrugineuse : Le titre réel est "La causerie du délégué de la ligue anti-alcoolique", un sketch écrit par Roger Pierre à l'attention de Bourvil.

Il conviendrait d'analyser l'utilisation/la réinterprétation de la relation vin-eau et notamment du miracle de la transformation de l'eau en vin chez des artistes tels que Johnny Cash et sa chanson « He turned the water into wine » dans l'album Holy Land (Columbia Records, 1969), Cold Chisel « Water Into Wine » dans l'album « The last Wave of Summer » (1998) ; Keke Wyatt dans l'album « Water Into Wine » (2023), Morgan Wallen dans l'album « One Thing At A Time » (Big Loud Records, 2023) et l'exact opposé « Wine into Water » de T. Graham Brown, un texte sous la forme d'une prière dont le thème principal est la sobriété (1998).

Le vin est également présent dans l'opéra mais qu'en est-il de l'eau ?

Au cinéma, dans le film Blue Brothers, lorsque Elwood tend le verre à eau pour boire du champagne, le serveur lui répond « wrong glass, sir ».

Dans les arts plastiques, les peintures de Van Gogh représentent souvent des paysages où l'eau et le vin occupent une place centrale, évoquant des émotions intenses et contrastées (Les buveurs, Café de nuit, Nuit étoilée sur le Rhône, Le petit cours d'eau, ...).

Dans les arts visuels, le vin et l'eau ont été représentés de multiples façons, que ce soit à travers des photographies ou des installations. Les installations contemporaines de Marina Abramovik explorent l'interaction entre le corps, le vin et l'eau, invitant le spectateur à réfléchir sur la nature de ces fluides et leur impact sur notre quotidien (Les lèvres de Thomas, Rising & Montée des eaux ...).

Concernant les arts de la table, la gastronomie se nourrit de l'association subtile entre le vin et l'eau, chaque breuvage étant choisi avec soin pour sublimer les saveurs et les plats. Il conviendra d'examiner comment les objets utilisés pour le service du vin et de l'eau tels que les cratères, les carafes, les bouteilles et les verres ont été conçus et magnifiés.

Axe 4/ L'eau de la vigne à la cave : défis et stratégies dans un contexte de dérèglement climatique

Vigne, vin et changement climatique

La gestion de l'eau est un enjeu planétaire majeur pour les prochaines décennies. Alors que pour nombre de régions, la générosité d'une vigne ne dépendait que de quelques dons parcimonieux du ciel, les rapports entre la production viticole et la ressource en eau devenue plus rare, soulèvent des enjeux importants, urgents et variés.

Sous l'effet du réchauffement climatique et de la baisse des précipitations, le devenir des 7,3 millions d'hectares de vigne dans le monde (2022) questionne. Le vignoble européen (3, 3 millions ha) notamment pourrait perdre de 39% à 98% des surfaces propices à la culture de la vigne d'ici 2050 (Hannah *et al.*, 2013). Le rétrécissement, les déplacements des vignobles comme de leur terroir appellent de profonds bouleversements à l'échelle des territoires

concernés. Il s'agit d'appréhender leurs conséquences sur la définition des terroirs, sur la gestion ou la reconversion des espaces en friche, abandonnés par la viticulture. Ces mutations poussent également aux changements de pratiques à plusieurs échelles et à toutes les étapes de la filière sont à l'étude.

L'enjeu du dérèglement climatique peut être plus systématiquement celui d'accroître la résilience d'un système socio-économique et agronomique face aux sécheresses comme aux épisodes pluvieux plus violents. Les éclairages de scénarii d'adaptation aux changements climatiques apparaissent essentiels à l'amorce de solutions résilientes (Ollat, Touzard, 2024).

Les acteurs des filières ont conscience de ces enjeux et les options semblent multiples pour des décisions stratégiques à moyen et long termes (Boyer, Touzard, 2021) tout en sachant que le vin est une industrie mondiale qui génère des emplois, des revenus et des avantages commerciaux internationaux.

Aux échelles du territoire et de l'exploitation viticole, les transitions peuvent porter sur l'association de cultures différentes et la fin de l'hyper-spécialisation en vigne, pour une meilleure résistance à la sécheresse et/ou une meilleure rentabilité économique ; la culture d'aloé vera expérimentée à Banyuls en donne un exemple parmi d'autres. Elles peuvent aussi porter sur une grande diversification des cépages facteurs de résilience ou l'adoption d'innovations en faveur de variétés mieux adaptées au changement climatique et à ses conséquences sur l'apparition des maladies ou bien encore un meilleur entretien du sol (Macary et al., 2020).

À l'échelle de la parcelle et de la vigne, l'évolution des pratiques culturelles passe par une meilleure connaissance des interactions entre la plante et l'eau et une meilleure compréhension de l'impact de l'eau sur la qualité et la quantité de raisin que l'on peut produire. Avec la question de l'irrigation des vignes vient la nécessité de construire un consensus sur cette pratique et un accord à l'échelle du territoire concerné, quant au partage de la ressource en eau en réponse à différents besoins ; avec pour exemple, l'actualité des débats sur le stockage ou l'utilisation de l'eau à des fins agricoles ou à des fins touristiques ou simplement des populations, auxquels s'ajoutent l'idée d'un cycle de l'eau plus court et des nouvelles mesures réglementaires (comme la question de l'autorisation de l'usage des eaux usées à la vigne), tout cela dans un nouveau contexte de crise viticole et agricole multifactorielle.

Au chai, le recours à l'eau pour la production de vin est inévitable mais comment peut-on réduire les besoins en eau (de l'ordre de 10 litres d'eau par litre de vin) ? (Bujdosó, Waltner 2017, Costa et al. 2020). D'autres aspects sont à aborder : la réglementation et les changements de pratiques liées à l'emploi de l'eau. De nouvelles pratiques œnologiques sont en discussion à l'OIV, comme le mouillage (ajout d'eau dans le moût de raisin afin de diminuer le degré alcoolique du vin).

À l'échelle de la filière et de ses débouchés, tous (vignerons, œnologues, négociants, ...) s'interrogent sur le goût et les arômes des vins de demain et sur ses qualifications (Cukierman et al. 2021). Ainsi, une offre de produit concentré en alcool paraît peu compatible avec des marchés ouverts à des vins peu alcoolisés ou des boissons désalcoolisées, à destination de consommateurs plus jeunes ou de consommateurs à la recherche d'expressions de naturalité. Les filières sont amenées à composer entre des restrictions en eau et l'émergence de nouveaux

codes de dégustation et de nouvelles manières de consommer. On pourrait bien aller jusqu'à vouloir mettre de l'eau dans son vin.

Axe 5/ Vins et eaux : nouveaux produits, nouveaux métiers, nouvelles pratiques de consommation

L'objectif de cet axe est d'analyser l'interaction vin-eau (opposition, complémentarité, transfert, innovation, etc.).

Au cours des dernières années, le monde du vin et de l'eau a connu d'importantes évolutions avec l'émergence de nouveaux produits, de nouveaux métiers et de nouvelles pratiques de commercialisation et de consommation. En ce qui concerne le vin, on a assisté à un véritable renouveau avec l'apparition de vins naturels, biodynamiques et biologiques. Ces vins produits de manière plus respectueuse de l'environnement et des traditions viticoles rencontrent un succès croissant auprès des consommateurs en quête d'authenticité et de qualité. De même les vins issus de régions émergentes ou de cépages rares ont gagné en popularité, offrant aux amateurs de nouvelles découvertes sensorielles.

Parallèlement, de nouveaux métiers ont vu le jour dans le secteur viticole tels que les sommeliers de vins naturels, le maître de chai biodynamique ou le caviste spécialisé en vins de micro-terroirs. Ces professionnels de la filière vin ont pour mission de conseiller les consommateurs, de promouvoir des vins de qualité et de participer à la valorisation du patrimoine viticole.

En ce qui concerne l'eau, le marché des eaux minérales et des eaux aromatisées a connu un essor important avec l'émergence de nouvelles marques et de nouveaux produits innovants. Les eaux pétillantes naturelles et les eaux de source aux vertus santé sont devenues des incontournables sur les rayons des supermarchés et des épiceries fines. De même, les fontaines à eau filtrantes et les carafes à charbon actif connaissent un succès grandissant, témoignant de l'intérêt croissant des consommateurs, pour une consommation d'eau plus responsable et respectueuse de l'environnement.

Pour économiser l'eau, une *start up* Oé, leader du vin bio, est la première marque de vin à remettre en place le réemploi des bouteilles en France afin de réduire l'usage de l'eau : « 29 646 bouteilles ont été consignées entre mai 2022 et mai 2023 pour être réembouteillées et remises à la vente ensuite. Chaque bouteille pèse 550 g, soit 16,3 tonnes évitées grâce au réemploi sur cette période. Il faut 921 litres pour laver une bouteille réutilisable (sur tout son cycle de vie : entre 20 et 50 lavages) et 1370 litres pour fabriquer une bouteille recyclable. Sachant que selon l'ADEME, le réemploi permet d'économiser 50% d'eau par rapport à une bouteille recyclée. Cela nous a permis d'économiser 20 307 510 litres d'eau. » (oeforgood.com, site de la start up).

En matière de pratiques de consommation, on observe une tendance vers une consommation plus raisonnée et éclairée, avec une recherche de produits de qualité, de terroir et de savoir-faire artisanal. On note également une régression de la consommation de vin au profit de l'eau. Selon l'étude « Mieux comprendre la déconsommation de vin » publiée en 2020 par le comité national des interprofessions des vins à appellation d'origine et à indication

géographique, le report de ceux qui ne consomment pas de vin se fait principalement vers l'eau et les boissons non alcoolisées : elles sont privilégiées près de huit fois sur dix à la place des vins blancs et neuf fois sur dix, à la place du rosé. Cette proportion est identique pour les vins rouges, dont les reports de consommation se font vers l'eau, les jus et les bières sans alcool.

Les dégustations de vin et d'eau se multiplient, permettant aux consommateurs de découvrir de nouvelles saveurs. Une nouvelle branche est apparue, l'eaunologie. La Fine Water Society a été fondée en 2008 par un Viennois, Michaël Mascha, qui vit aux Etats-Unis. Il précise sur son site : « Fine Water is the next wine, and it deserves epicurean attention ». Les bars à eaux se développent. Un nouveau métier est apparu, sommelier d'eau. Certains sommeliers prêtent attention au choix de l'eau en fonction du vin qui va être dégusté à table et aux accords mets-eaux. Des cartes des eaux sont maintenant proposées aux clients sur le même modèle que les cartes des vins.

Dans ce contexte général de déconsommation, et en parallèle de l'essor des vins ayant subi un traitement de désalcoolisation totale ou partielle, une catégorie inédite de boissons sans alcool au goût de vin est apparue ces dernières années : les « eaux de vins », qui permettent de répondre à cette nouvelle demande tout en valorisant les résidus viti-vinicoles. Parmi quelques exemples récents, l'Union des distilleries de la Méditerranée (coopérative du Gard spécialisée dans le recyclage des produits dérivés du raisin) s'est associée en 2015 à un entrepreneur américain de l'Indiana, Tom Peyton, docteur en bio-nucléaire et inventeur d'un brevet unique, pour produire « NouvEau », sorte de sirop à diluer, obtenu à partir des reliquats de la distillation. En 2018, la start-up israélienne Wine Water fondée par Anat Levi, grâce à un procédé antioxydant novateur, lance la gamme O.Vine, une infusion d'eau de source à base de peaux et de graines de raisin. Notons la prépondérance de la technologie dans la conception de ces nouveaux produits.

Parallèlement, de nouvelles pratiques telles que le vieillissement du vin dans la mer apparaissent afin de développer de nouveaux arômes (dépôt d'un brevet en 2007 par le domaine EtgiaTegia sur la côte basque, pionnier de la vinification sous-marine).

Ces initiatives montrent que les rapports entre l'univers de l'eau et celui du vin ne cessent de se nourrir mutuellement et de se renouveler. Dans ce contexte, la naturalité de l'eau se pare d'artéfacts et les sophistications du vin se conjuguent avec une certaine sobriété.

Instrucciones para la presentación de propuestas

- * Fecha límite para el envío de resúmenes/pósteres: **12 de noviembre de 2024**
- * Devolución de las evaluaciones a los autores: **20 de diciembre de 2024**
- * Envío de las comunicaciones finales **en francés para su publicación en la colección In Vino Varietas Libris a las PUM-Presses universitaires du Midi : 12 de abril de 2025** (fecha límite: 12 de septiembre de 2025). Las instrucciones a los autores del PUM se les comunicarán el 20 de diciembre de 2024. **Publicación en las PUM en 2026.**

Las ponencias estarán en inglés o francés y las diapositivas en inglés.

Resúmenes

Cada propuesta debe incluir:

- Nombre y apellidos del autor, cargo, filiación, laboratorio, correo electrónico, número de teléfono
- Palabras clave
- Título y texto. El resumen estará limitado a 3000 caracteres, incluyendo espacios (Fuente Times New Roman, tamaño 12, interlineado sencillo)
- Especifique en qué eje desea comunicarse (ver documento Ejes)

Pósteres

Las dimensiones de los pósteres no deben superar los 120 cm de alto y 90 cm de ancho. Los pósteres estarán en francés o inglés.

Presentación

Envíe sus propuestas de resúmenes o de pósteres hasta el 12 de noviembre de 2024 solamente por correo electrónico a los dos responsables científicos del simposio:

Danielle Cornot, danielle.cornot@univ-tlse2.fr

Michaël Pouzenc, pouzenc@univ-tlse2.fr

Comité científico

Ausset Laurent, Centre universitaire Maurice-Faure, Cahors, Beezley William, University of Arizona, Department of History, Etats-Unis, Benquet Laurence, Inrap, Université Toulouse – Jean Jaurès, Traces, Carassale Alessandro, Centro Internazionale di Studi per la Storia della Vite e del Vino (CeSVin), Italie, Comtat Maurice, Université Toulouse Paul Sabatier, LGC, Cornot Danielle, Université Toulouse – Jean Jaurès, Certop, Féraud Louis, Université Toulouse Paul Sabatier, Forté Nadia, Université Toulouse – Jean Jaurès, CAS, Grieco Allen J., The Harvard University Center for Italian Renaissance Studies, Italie, Guibert Martine, Université Toulouse – Jean Jaurès, Lisst-Dynamiques rurales, Hannin Hervé, Institut des hautes études de la vigne et du vin, Institut Agro Montpellier, Hayes Peter, One Basin CRC et Charles Sturt University, Gulbali Institute, Australie, Jacquet Olivier, Chaire Unesco Cultures et Traditions Vitivinicoles, Université de Bourgogne, LIR3S, Laborde Christian, Université Toulouse – Jean Jaurès, Certop, Lacoste Pablo, Université de Santiago du Chili, USACH, Chili, Luaces Max, Eveha, Etudes et valorisations archéologiques, Olivier Valérie, Toulouse-INP, Ensats, AGIR, Pech Rémy, Université Toulouse - Jean Jaurès, Framespa, Pichon Paul, Université Toulouse – Jean Jaurès, Certop, Poulain Jean-Pierre, Université Toulouse – Jean Jaurès, Certop et Chair of Food Studies, Taylor’s University, Malaisie, Pouzenc Michaël, Université Toulouse – Jean Jaurès, Lisst, Rivère de Carles Nathalie, Université Toulouse – Jean Jaurès, CAS, Romero Pascual, Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Medioambiental (IMIDA), Murcia, Espagne, Rouvellac Eric, Université de Limoges, Géolab, Sachse-Weinert Martin, Deutsche Schule Toulouse, Fédération Internationale des Journalistes et Ecrivains des Vins et Spiritueux, Allemagne, Serra-Mallol Christophe, Université Toulouse – Jean Jaurès, Certop, Strehaiano Pierre, Toulouse-INP, ENCIACET, LGC, Taillandier Patricia, Toulouse-INP, ENCIACET, LGC.

Comité organizador

Ausset Laurent, Centre universitaire Maurice-Faure, Cahors, Benjelloun Saïd, calligraphe, Toulouse, Benquet Laurence, INRAP, Université Toulouse – Jean Jaurès, Traces, Comtat Maurice, Université Toulouse Paul Sabatier, LGC, Cornot Danielle, Université Toulouse – Jean Jaurès, Certop, Favarel Jean-Luc, Pellenc Pera Oenoprocess et Domaine In Ventis, Féraud Louis, Université Toulouse Paul Sabatier, Forté Nadia, Université Toulouse – Jean Jaurès, CAS, Gerbal-Médaille France, TBS Education, Grapy Jérôme, Université Toulouse – Jean Jaurès, CROG, Guibert Martine, Université Toulouse – Jean Jaurès, Lisst-Dynamiques rurales, Olivier Valérie, Toulouse-INP, Ensats, AGIR, Pouzenc Michaël, Université Toulouse – Jean Jaurès, Lisst, Rouvellac Eric, Université de Limoges, Géolab, Strehaiano Pierre, Toulouse-INP, ENCIACET, LGC, Taillandier Patricia, Toulouse-INP, ENCIACET, LGC, Zuccarello Erica, Isthia, Université Toulouse – Jean Jaurès.