

- **10000-5000**
- **ARMÉNIE**
- ASIE
- **CAUCASE**
- **GÉORGIE**
- 01-TEMPS
- **HISTOIRE**
- 01-TEMPS
- MANGER
- BOIRE
- ALCOOL
- **VIN**



- **10000-5000**
- **ARMÉNIE**
- ASIE
- **CAUCASE**
- **GÉORGIE**
- 01-TEMPS
- **HISTOIRE**
- 01-TEMPS
- MANGER
- BOIRE
- ALCOOL
- **VIN**



- **10000-5000**
- **ARMÉNIE**
- ASIE
- **CAUCASE**
- **GÉORGIE**
- 01-TEMPS
- **HISTOIRE**
- 01-TEMPS
- MANGER
- BOIRE
- ALCOOL
- **VIN**



- **10000-5000**
- **ARMÉNIE**
- ASIE
- **CAUCASE**
- **GÉORGIE**
- 01-TEMPS
- **HISTOIRE**
- 01-TEMPS
- MANGER
- BOIRE
- ALCOOL
- **VIN**

Petite histoire du vin [1]

Entre 10 000 et 7 000 ans avant J.-C.
Les plus anciennes traces connues de domestication de la vigne (Vitis vinifera) et de production de vin ont été mises au jour dans la région du Caucase et du Proche-Orient, principalement sur les contreforts du Grand et du Petit Caucase, à cheval sur l'actuelle Géorgie, l'Arménie et le nord-ouest de l'Iran. Les fouilles archéologiques ont révélé des installations viticoles rudimentaires, des récipients en terre cuite destinés à la fermentation et au stockage, ainsi que des résidus d'acide tartrique, marqueur chimique spécifique du raisin et du vin. Ces découvertes attestent que, dès le Néolithique, les premières sociétés sédentaires maîtrisent non seulement la culture de la vigne, mais également les principes fondamentaux de la vinification, faisant du vin l'une des plus anciennes boissons fermentées de l'histoire humaine.

Auteur : Marc Cabanas

Petite histoire du vin [1]

Entre 10 000 et 7 000 ans avant J.-C.
Les plus anciennes traces connues de domestication de la vigne (Vitis vinifera) et de production de vin ont été mises au jour dans la région du Caucase et du Proche-Orient, principalement sur les contreforts du Grand et du Petit Caucase, à cheval sur l'actuelle Géorgie, l'Arménie et le nord-ouest de l'Iran. Les fouilles archéologiques ont révélé des installations viticoles rudimentaires, des récipients en terre cuite destinés à la fermentation et au stockage, ainsi que des résidus d'acide tartrique, marqueur chimique spécifique du raisin et du vin. Ces découvertes attestent que, dès le Néolithique, les premières sociétés sédentaires maîtrisent non seulement la culture de la vigne, mais également les principes fondamentaux de la vinification, faisant du vin l'une des plus anciennes boissons fermentées de l'histoire humaine.

Auteur : Marc Cabanas

Petite histoire du vin [1]

Entre 10 000 et 7 000 ans avant J.-C.
Les plus anciennes traces connues de domestication de la vigne (Vitis vinifera) et de production de vin ont été mises au jour dans la région du Caucase et du Proche-Orient, principalement sur les contreforts du Grand et du Petit Caucase, à cheval sur l'actuelle Géorgie, l'Arménie et le nord-ouest de l'Iran. Les fouilles archéologiques ont révélé des installations viticoles rudimentaires, des récipients en terre cuite destinés à la fermentation et au stockage, ainsi que des résidus d'acide tartrique, marqueur chimique spécifique du raisin et du vin. Ces découvertes attestent que, dès le Néolithique, les premières sociétés sédentaires maîtrisent non seulement la culture de la vigne, mais également les principes fondamentaux de la vinification, faisant du vin l'une des plus anciennes boissons fermentées de l'histoire humaine.

Auteur : Marc Cabanas

Petite histoire du vin [1]

Entre 10 000 et 7 000 ans avant J.-C.
Les plus anciennes traces connues de domestication de la vigne (Vitis vinifera) et de production de vin ont été mises au jour dans la région du Caucase et du Proche-Orient, principalement sur les contreforts du Grand et du Petit Caucase, à cheval sur l'actuelle Géorgie, l'Arménie et le nord-ouest de l'Iran. Les fouilles archéologiques ont révélé des installations viticoles rudimentaires, des récipients en terre cuite destinés à la fermentation et au stockage, ainsi que des résidus d'acide tartrique, marqueur chimique spécifique du raisin et du vin. Ces découvertes attestent que, dès le Néolithique, les premières sociétés sédentaires maîtrisent non seulement la culture de la vigne, mais également les principes fondamentaux de la vinification, faisant du vin l'une des plus anciennes boissons fermentées de l'histoire humaine.

Auteur : Marc Cabanas