

POURQUOI BOIT-ON DU VIN ?

Prof. Fabrizio Bucella

POURQUOI BOIT-ON DU VIN ?

Une enquête insolite et palpitante
du Prof. Fabrizio Bucella



Du même auteur, chez le même éditeur

L'Antiguide de la bière, apprendre les bases de la zythologie en s'amusant avec le Prof. Bucella, 2023

L'Antiguide du vin, apprendre les bases de l'œnologie en s'amusant avec le Prof. Bucella, 2^e éd., 2022

À la recherche du vin perdu, une aventure œnologique dont vous êtes le héros, 2021

Umami, les secrets de la cinquième saveur, 2020

Mon cours d'accords mets et vins en 10 semaines chrono, 2019

Aux éditions Flammarion

Trouver le vin qui (vous) va bien, la méthode de dégustation simple et originale du Professeur Bucella, 2023

Les Tribulations œnologiques du Professeur Bucella et autres chroniques de vin, 2022

NOUS NOUS ENGAGEONS EN FAVEUR DE L'ENVIRONNEMENT :



Nos livres sont imprimés sur des papiers certifiés pour réduire notre impact sur l'environnement.



Le format de nos ouvrages est pensé afin d'optimiser l'utilisation du papier.



Depuis plus de 30 ans, nous imprimons 70 % de nos livres en France et 25 % en Europe et nous mettons tout en œuvre pour augmenter cet engagement auprès des imprimeurs français.



Nous limitons l'utilisation du plastique sur nos ouvrages (film sur les couvertures et les livres).

Illustrations : Manon Belaïche

Mise en pages : Nord Compo

© Dunod, 2019, 2021, 2023 pour la présente édition de poche

11 rue Paul Bert, 92240 Malakoff

www.dunod.com

ISBN 978-2-10-085563-6

*À ma famille,
À mes étudiants, qui sont ma deuxième famille.*

Pourquoi lire cette préface ?

« *Les préfaces sont une autre source d'abus ; c'est là que se déploie l'ostentation d'un auteur qui exagère quelquefois ridiculement le prix des sujets qu'il traite* »¹, met en garde le philosophe Étienne Bonnot de Condillac dans son *Art d'écrire* en 1775. Pour feinter ce danger, un auteur demande donc à un tiers une préface par prudence. À moins que ce ne soit par modestie. Une qualité dont ne manque pas le fringant Professeur Fabrizio Bucella dans son ouvrage, où l'encyclopédique se dispute au pédagogique.

En témoigne son chapitre introductif « Pourquoi lire ce livre ? ». Rassure-toi, lecteur, pas pour perdre du temps avant d'attaquer la maîtresse œuvre, mais pour glaner un conseil de lecture : les phrases sont des stances. Parmi les nombreux talents du sémillant docteur Fabrizio Bucella se trouve la capacité d'écrire avec son parlé, nourri de Rabelais comme d'Audiard. Si vous l'avez déjà entendu s'exprimer dans une chronique radio de la RTBF ou sur l'une de ses vidéos en ligne, l'évidence est frappante : sous les mots écrits s'entend la voix de son auteur. Ainsi que son enthousiasme de participer à la chaîne de transmission de la culture des vins, spiritueux et autres bières.

1. Pourquoi lire cette note de bas de page ? Pour s'habituer à celles qui vont suivre dans l'ouvrage et avoir l'occasion de parcourir le *Littré* (disponible en ligne).

Pourquoi boit-on du vin ?

Devant cet art immémorial de la convivialité, les interrogations ne sont qu'une occasion d'explorer de nouveaux rivages. « *Toujours dans les questions douteuses, l'ignorant croit, le demi-savant décide, l'homme instruit examine* », écrit le physicien Jean-Baptiste Biot dans les *Mémoires de l'Académie des Sciences* en 1806.

Alexandre Abellan
Rédacteur en chef du média Vitisphère

Sommaire

Pourquoi lire ce livre ?	11
Qu'a-t-on trouvé sur le site archéologique d'Areni ?	21
<i>Où l'on fouille dans les origines du vin et les premières preuves de vinification par l'homme.</i>	
La contre-enquête : L'énigme Jiahu	39
Des antécédents familiaux sont-ils des circonstances atténuantes ?	43
<i>Où l'on parle des gènes de l'être humain et de sa faculté à assimiler l'éthanol.</i>	
La contre-enquête : Le secret de Roger Dion	59
Umami : coupable ou innocent ?	65
<i>Où l'on se penche sur la fermentation, la perception du goût et l'influence du terroir.</i>	
La contre-enquête : Les arcanes du lambic	79
La moyenne malhonnête	83
<i>Où l'on décortique les études sur notre manière de consommer le vin et sur les risques pour la santé.</i>	
La contre-enquête : La chute inexorable	101
Les philosophes avaient des indices	105
<i>Où l'on découvre comment on se débattait, du temps de Platon, pour valider l'idée de s'enivrer.</i>	
La contre-enquête : Tu ne t'enivreras point	123

Le Jugement de Paris	129
<i>Où l'on parle de concours de vin, de notations et de leur impossible objectivité.</i>	
La contre-enquête : Un dîner étrange avec Roald Dahl	151
Ne vous laissez pas duper	155
<i>Où l'on met en lumière nos difficultés à bien déguster, bien évaluer – et donc bien conseiller – un vin, et notre jugement si facilement influençable.</i>	
La contre-enquête : Qui ne s'est jamais trompé lors d'une dégustation à l'aveugle ?	177
La querelle des vins	181
<i>Où l'on relate l'époque où l'on cherchait à savoir quel vin était un bon remède contre les maladies.</i>	
La contre-enquête : Le vin des Trois Frères	201
Flagrant délit de signes extérieurs de richesse	205
<i>Où l'on voit comment l'image de marque d'un vin est conditionnée par l'architecture de ses chais, qui en est une magnifique vitrine.</i>	
La contre-enquête : Grappa en bulles	225
Ce que nous apprend l'instruction : la magie des paradoxes	229
<i>Où l'on cherche à découvrir, à travers les plus grands paradoxes, la véritable raison du « pourquoi boit-on ».</i>	
La contre-enquête : Ce que la Tortue dit à Achille d'après Lewis Carroll	251
Arrêt de la Cour	261
Notes bibliographiques	263

Pourquoi lire ce livre ?

On raconte qu'après la chute de Napoléon, Talleyrand aurait donné une leçon de dégustation à Fouché, qui venait de faire cul-sec avec son cognac.

« Si vous le permettez, ce n'est point de cette façon que l'on doit boire le cognac. Regardez s'il vous plaît. » Il prend la coupe et commence sa démonstration. « On prend son verre dans le creux de la main, on le réchauffe, on lui donne une impulsion circulaire afin que la liqueur dégage son parfum. Puis, on le porte à ses narines, on le respire... »

Et Fouché d'interroger : « Et puis ? »

Talleyrand, sec : « Et puis on le repose et on en parle^[1]. »

Lors de dîners en ville, dans les livres, on nous explique le comment boire du vin, mais jamais le pourquoi. Le débat, qui n'est pas une discussion de comptoir, est aussi vieux que le monde. On serait tenté de répondre : « Parce que c'est bon. » Ou bien : « Parce que c'est plaisant. » Mais encore. Existe-t-il une explication plus fondamentale au plaisir de la boisson fermentée ? La réponse de Talleyrand, qui prétendait boire pour palabrer de ce que l'on boit, n'est, au fond, pas dénuée de sens. De plus en plus de personnes suivent des cours d'œnologie ou achètent des livres savants afin d'être à même de porter une parole/*logos* sur le vin/*œnos*^[2].

Cet ouvrage ne ressort pas de cette catégorie. Si jamais vous l'époussetez dans une librairie en espérant qu'il vous

donne des réponses pour décrire et déguster, rangez-le immédiatement. Si vous l'avez déjà acheté, offrez-le à un ami. Non pas qu'il soit privé d'informations, un point d'honneur a été mis à réaliser quelque chose de précis et, espérons-le, agréable.

Dans mes autres livres parus chez le même éditeur, j'ai cherché à vulgariser une série de résultats et de connaissances scientifiques. Par exemple, *l'Antiguide du vin, ce que les autres livres ne vous disent pas* contient quelque quatre-vingts développements, sur des sujets tantôt drôles, tantôt secrets, parfois convenus, souvent moins. Lors de mes rencontres avec les lecteurs, comme lors des cours que j'ai le plaisir de donner, la question du pourquoi boire revient sans cesse. Elle se trouve en filigrane dans de nombreuses interrogations. Certains étudiants l'ont exprimée clairement.

Les épisodes, dont vous trouverez une brève description ci-dessous, ont passé le filtre d'une sélection. Pourquoi ceux-là et pas d'autres ? Le choix correspond à deux impératifs. Le premier est d'être cohérent avec la question-titre, qui guide mes recherches, mes cours, mes conférences depuis de longues années. Le deuxième impératif découle du premier : ces chapitres ont fait l'objet de développements oraux, parfois *in toto*, parfois partiellement, repris, retravaillés, affinés. Ils font un peu partie de ma vie.

Enfin, et c'est mon vœu le plus cher, ces pages sont destinées à vous procurer quelques moments de plaisir.

Les chapitres du livre peuvent se lire dans l'ordre, le désordre et de toute autre manière. Commencez par celui qui vous inspire le plus et laissez pour plus tard celui qui vous parle le moins. Si vous n'êtes pas décidé, ouvrez

une page au hasard et commencez la lecture du chapitre sélectionné.

Chaque chapitre est muni d'une contre-enquête en *contrepoint* aux développements. Elle constitue un moment d'aération. On peut lire la contre-enquête avant, après ou jamais.

Le premier vagabondage s'intitule « Qu'a-t-on trouvé sur le site archéologique d'Areni ? ». Il s'attache à décrire l'apparition du vin avant l'écriture, à l'époque néolithique, et le début de son cheminement. Sans trace écrite, il est plus difficile de rendre compte du sujet. Le vin serait contemporain des premiers villages du sud du Caucase, vers 4 000 av. J.-C. Nos aïeux ont mobilisé leurs esprits et leur énergie pour fabriquer les premières boissons fermentées. Le Roi Scorpion I^{er}, en Haute-Égypte, connaissait la raison de boire car il s'était fait enterrer avec pas moins de quatre mille litres de vin. La contre-enquête aborde, quant à elle, la première bière.

Sous le titre « Des antécédents familiaux sont-ils des circonstances atténuantes ? » sont esquissés des éléments de nature biologique. La première question est d'évidence : Existe-t-il des animaux appréciant également un coup de gnôle de temps en temps ? Que partagent ces créatures avec *Homo sapiens* ? Ensuite, nous partirons à la recherche du premier homme qui a commencé à boire. L'hypothèse du singe ivre expliquerait l'attrance de nos ancêtres-les-chasseurs-cueilleurs pour des fruits bien mûrs et un peu fermentés. On pourrait presque parler de *principe œnologique* : l'homme tel que nous le connaissons est attiré par le vin, sinon il ne s'y intéresserait pas. L'origine géographique des grandes régions vitivinicoles constitue la contre-enquête.

Passage obligé de tout livre sur le vin, le chapitre chimique, « Umami : coupable ou innocent ? », parlera finalement peu des mécanismes classiques de fabrication du vin. L'objet est de replacer le travail des levures dans un contexte plus général. Pourquoi les levures assurent-elles la fermentation ? Assurément, pas pour nous permettre de boire. En réalité, elles mettent en œuvre un mécanisme fondamental, essentiel, celui de la création d'énergie, nécessaire à tout organisme vivant. Le processus fermentaire a également ceci de magique qu'il produit une substance particulière modifiant le goût des aliments. Le titre du chapitre y fait référence. La contre-enquête parle de bières particulières, celles produites aux alentours de Bruxelles, les lambics et leurs levures, les *Brettanomyces*.

Il est temps d'aborder des sciences qui semblent plus ardues. « La moyenne malhonnête » est un éclaircissement de quelques phénomènes statistiques classiques. Par exemple, que dire à propos du Français buvant en moyenne quarante-quatre litres de vin par an (même sans le savoir) ? Le chapitre se termine par la mise en perspective d'une étude anglo-saxonne qui a fait grand bruit, car elle semblait montrer qu'un seul verre de vin quotidien était déjà susceptible d'augmenter le risque de maladies dont le cancer. L'interprétation statistique de l'étude est commentée. Faut-il, suivant certains, prôner l'abstinence ? Assez logiquement, la contre-enquête aborde l'inexorable chute de la consommation de vin en France depuis l'après-guerre.

Retour aux fondements avec « Les philosophes avaient des indices ». Regardons du côté de Platon, premier philosophe dont l'œuvre complète nous est parvenue. Le penseur préconisait de boire du vin, notamment lors des banquets.

Y a-t-il une raison fondamentale ? Pour les anciens Grecs, l'état modifié de conscience permettait d'atteindre la vérité. Platon était plutôt préoccupé par l'ivresse que par la déglutition. Vers la fin de sa vie, il voulait éviter la tentation en limitant la superficie du vignoble près de la cité. Par contre, à l'attention des hommes de plus de quarante ans, le philosophe préconisait une utilisation particulière du produit. En contre-enquête, le lecteur trouvera deux épisodes bibliques où des personnages célèbres s'adonnent à l'ivresse, seuls ou accompagnés.

« Le Jugement de Paris » aborde un moment précis et connu de l'évaluation de la qualité des vins français *versus* les vins californiens. Une autre manière de dépouiller les résultats, de compter les votes si l'on veut, aurait-elle pu conduire à un vainqueur différent ? Les mathématiques ne permettent pas de trancher. Des surprises sont dévoilées, qui confirment l'importance que revêt la méthode d'agrégation des préférences individuelles en un choix collectif. La question du pourquoi boire prend une coloration différente, que l'on soit un individu isolé ou un groupe de jurés. La contre-enquête est une anecdote cocasse qui m'a été rapportée à propos d'un dîner et d'un auteur célèbre qui oublie ses écrits.

Recherchez le plaisir de boire mais, par-dessus tout, « Ne vous laissez pas duper ». Avec l'avènement des vins d'appellation et l'augmentation générale de la qualité, le débat sur son évaluation est devenu central. Auparavant, il suffisait de s'assurer que le produit fût sain, loyal et marchand. En gros, qu'il ne trouble pas l'estomac, qu'il soit honnête et corresponde à son prix. De nos jours, on exige une appréciation précise, parfois au demi-point sur cent. Des experts sont là pour fixer la qualité du produit.

Les spécialistes savent pourquoi ils boivent et leurs notes et critiques influencent le marché mondial du vin. Sont-ils fiables ? Dans la contre-enquête, le lecteur verra que les meilleurs sommeliers du monde ne réussissent pas toujours le fameux concours de dégustation d'un vin à l'aveugle.

Au XVIII^e siècle, la question du pourquoi boire était tranchée : le vin servait de médicament. Encore fallait-il s'accorder sur quel vin ingurgiter. « La querelle des vins » à l'époque de Louis XIV est abordée dans sa composante scientifique et médicale. En 1694 intervient Fagon, archiatre du roi, avec une ordonnance qui passera à la postérité. La dispute entre les facultés de médecine de Paris et de Reims, l'une défendant le bourgogne et l'autre le champagne, peut prêter à sourire au lecteur du XXI^e siècle. Les invectives fusaiient dans les écrits des docteurs-régents. Qui sait comment nos propres débats seront interprétés dans quelques centaines d'années ? La querelle entre vins de régions voisines ou concurrentes est toujours d'actualité, on en cite quelques exemples dans la contre-enquête.

Très récemment, il est un phénomène qui prend de l'ampleur et n'a pas encore été totalement exploré : celui de la construction de nouveaux chais, de nouveaux bâtiments vinicoles, notamment à Bordeaux, par des architectes de renommée mondiale. Le phénomène est lié au changement de statut du vin qui s'est produit au tournant du siècle. Il est analysé dans le chapitre « Flagrant délit de signes extérieurs de richesse ». Le pourquoi boire est une manière de participer à un autre univers, le vin change de statut et élève le statut de celui qui le boit. Il n'y en a pas que pour le vin, les laboratoires d'une distillerie de grappa en Italie ont également été rénovés par un architecte de premier plan, c'est l'objet de la contre-enquête.

Enfin, le dernier chapitre est une sorte de clin d'œil, « Ce que nous apprend l'instruction : la magie des paradoxes ». Grâce à la logique, il est possible d'étudier des paradoxes célèbres, parfois récents, certains de ceux-ci mettant en scène des buveurs ou du vin. La contre-enquête est typiquement une conversation qui pourrait se produire entre deux personnes soit extrêmement logiques, soit partiellement éméchées. À la suite d'Alice, nous pourrions être en train de rêver que le Roi de cœur rêve de nous qui... rêvons de lui. Notre désir de boire consisterait-il à pénétrer la magie de ces mystères, à montrer notre capacité humaine, notre supériorité vis-à-vis d'une intelligence non humaine, celle de raisonner et de *dé*-raisonner ?

Un dernier mot. Malgré le soin et la précision qu'il a mis à rédiger le texte, l'auteur tient à signaler à l'ensemble de ses lecteurs qu'une erreur au moins se trouverait en ces pages. Si après un examen attentif ou indulgent, vous ne devriez trouver aucune erreur, il faudra se résoudre à considérer ce paragraphe faux.

Ergo, au moins une erreur est contenue en ces pages¹. Le paragraphe en question est donc vrai.

1. Si le paragraphe est vrai, le livre contient au moins une erreur. Si on n'en trouve pas, il faut considérer le paragraphe faux. L'erreur est donc dans le paragraphe lui-même. Étant faux, le paragraphe dit vrai. Le lecteur aura vite compris qu'il se trouve dans une boucle absurde, presque inspirée des *Fictions* de Jorge Luis Borges. La discussion des boucles absurdes ou *paradoxes* aura lieu dans le dernier chapitre, celui sur la logique. Ces boucles absurdes font penser à certaines discussions lorsque les participants ont abusé de la molécule d'éthanol.

Notes

(i) Les notes et références ne sont pas indispensables à la compréhension générale du propos. Le lecteur peut les passer, surtout lors d'une première lecture.

(ii) L'ouvrage contient une seule équation, celle de réaction chimique sur la transformation des sucres en alcool. Le physicien Stephen Hawking affirmait que chaque équation dans un livre divisait par deux le nombre de lecteurs. Que cette moitié-là me pardonne.

(iii) En complément à la note (ii), il y a au moins une occurrence sur le sexe dans l'ouvrage. Ceci en forme de compensation.

Remerciements

Ce livre doit beaucoup à toute l'équipe de l'école d'œnologie Inter Wine & Dine, professeurs, assistants et étudiants qui m'ont inspiré, soutenu et aimé, avant la réalisation et surtout après. Il doit également à mes étudiants et collègues de l'Université libre de Bruxelles et des masters du droit du vin de l'Université de Bordeaux et de Reims.

Mes parents pensaient se débarrasser de moi ; ils se sont cassé les dents sur le manuscrit. Mes frères et un cousin exilé en Suisse ont subi un sort similaire.

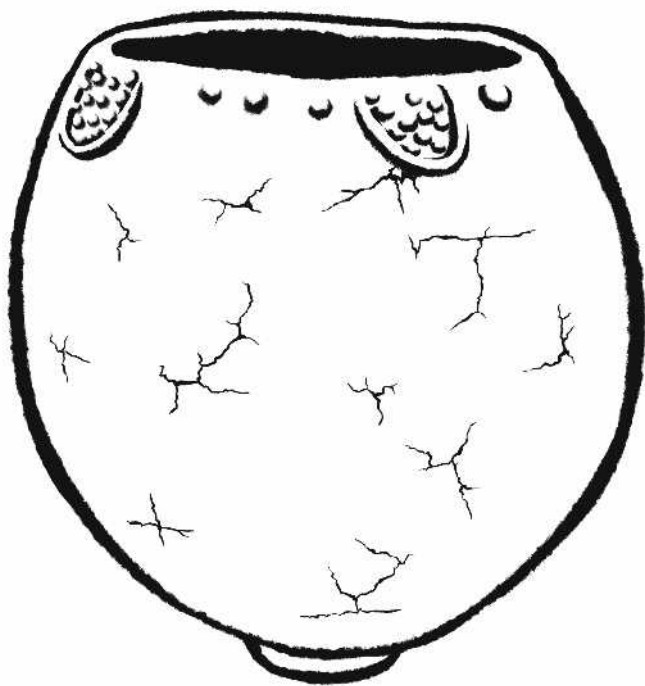
Des amis m'ont alimenté, aiguillé, corrigé. Sans eux, la vie serait bien terne.

Il est une charmante éditrice qui a supporté le projet à bout de bras et les lubies de l'auteur. Que la Dive Bouteille soit à jamais louée, puis éclusée, en son honneur.

Trinch !¹

1. À la fin du *Quint Livre* de Rabelais, lorsque Panurge et ses compagnons découvrent enfin la Dive Bouteille, la Dive leur dit un seul mot : *Trinch!* Tout ce voyage pour cette incompréhensible exhortation? Les camarades semblent dépités. Rabelais met dans la bouche de la prophétesse Bacbuc l'explication, résumé de sa philosophie de libre-penseur utilisant le vin pour atteindre la vérité :

« *Trinch est un mot panoraculaire, et compris de toutes nations, et il signifie pour nous : Buwez. (...) Et ici maintenons que ce n'est pas rire, mais boire, qui est le propre de l'homme; je ne dis pas boire simplement et absolument, car aussi bien boivent les bêtes : je dis boire du vin bon et frais. (...) Si vous avez pris note de ce qui est écrit en caractères grecs sur la porte du temple, vous avez pu comprendre que dans le vin est cachée la vérité. La Dive Bouteille vous y envoie, soyez-vous mêmes interprètes de votre entreprise.* »



Cette jarre du Néolithique a peut-être contenu du vin préhistorique. On y a découvert des traces d'acide tartrique/tartrate, un des biomarqueurs du jus de raisin fermenté (site archéologique Khramis Didi-Gora, proche de Tbilissi en Géorgie).

QU'A-T-ON TROUVÉ SUR LE SITE ARCHÉOLOGIQUE D'ARENI ?

L'histoire du vin commence *avant* l'histoire, c'est-à-dire pendant la *pré*histoire. Classiquement, on sépare pré-histoire et histoire avec l'apparition de l'écriture. Sans trace écrite, il est difficile de comprendre comment les choses se sont passées. À l'instar de toute recherche, il faut accepter les spéculations. On crée un modèle, généralement le plus simple possible, qui rend compte des observations. Il faut également accepter que la vérité d'un jour ne soit pas celle du lendemain. Les découvertes futures permettront d'affiner le modèle, d'ajuster le moment de l'apparition du premier vin fermenté par la main de l'homme. Les vestiges archéologiques sont des preuves tangibles : ils permettent une datation et une compréhension des techniques de vinification. Voudrait-on une autre marque ? On recherche des résidus d'acide tartrique. Ils indiquent que les jarres découvertes contenaient du vin fermenté et non du simple jus de raisin.

Au-delà des questions de dates, ce que les scientifiques tentent de comprendre est la chose suivante : le vin est-il apparu avec les premiers agriculteurs-éleveurs du Néolithique, ou bien le processus de vinification est-il

antérieur ? Le vin est-il un produit de la sédentarisation et des premières cultures céréalières ? Il s'agit de la thèse en vigueur. Elle tient d'une certaine logique. Les chasseurs-cueilleurs nomades n'auraient pas eu l'opportunité de développer ce processus. Bon sens ne signifie pas forcément vérité scientifique. Il s'agissait de la thèse en vigueur concernant le pain, lui aussi un aliment transformé, fermenté (mais cuit). Nous savons que les chasseurs-cueilleurs du Paléolithique fabriquaient du pain. Pourquoi pas du vin ? Dans l'état actuel de nos connaissances, nous pensons qu'ils cherchaient déjà des fruits ayant spontanément fermenté, mais qu'ils n'avaient pas encore pris la peine de réaliser la fermentation à dessein.

Faut-il remonter le plus loin possible vers l'origine du processus de vinification ? Il s'agit de la manière la plus évidente de répondre à la question « pourquoi boit-on ? ». Si l'état d'esprit de nos ancêtres nous était accessible, nous pourrions comprendre pourquoi ils ont commencé à fabriquer du vin et à le consommer. Ce chapitre aborde, après le Néolithique, trois personnages. Les deux premiers savaient très précisément pourquoi ils buvaient, ce sont les rois Scorpion I^{er} et Gilgamesh – le héros d'une épopée sumérienne, premier écrit à parler du vin (3 000 av. J.-C.). Le dernier savait pourquoi il ne pouvait plus boire, c'est le roi Midas. Nous terminerons par un personnage qui professait l'acte de boire : Alcofribas Nasier. Ce libre penseur, en vérité François Rabelais, a mis le vin à toutes les sauces, nous en verrons une particulièrement piquante, mais sachez déjà que son litron était nécessaire et joyeux.

Néolithique, à la recherche des plus anciennes preuves

À l'heure d'écrire ces lignes, une des plus anciennes traces de vin remonte entre 4 000 et 3 500 av. J.-C., au début du Néolithique¹. Elle se situe en Géorgie, dans le sud Caucase, ou Transcaucasie, région qui comprend la Géorgie, l'Arménie et l'Azerbaïdjan, entre la mer Caspienne et la mer Noire. Le site archéologique s'appelle Areni-1^[3]. Est-il suffisant d'attester la présence de la vigne, cette plante grimpante, presque une liane, appelée *Vitis vinifera* ? Cette preuve ne suffit pas².

Pour bien comprendre, résumons succinctement les étapes que réalisent les scientifiques afin d'attester la présence de vin sur un site archéologique comme celui d'Areni-1. En premier lieu, ils cherchent des pépins de raisins riches en tannins. Mais comment être certain qu'il s'agit de vin et non de restes de fruits ? Ils cherchent alors un biomarqueur. Idéalement, ce marqueur ne doit pas être présent dans le fruit, mais apparaître lors du

-
1. Le Néolithique est l'ultime période de la préhistoire. Il débute après le dernier âge glaciaire. Au Proche-Orient, la période s'étend entre 10 000 et 4 500 av. J.-C. Le Néolithique a été un âge exceptionnel pour l'humanité. En établissant des colonies toute l'année, les chasseurs-cueilleurs du Paléolithique se sédentarisent. Ils cultivent des plantes, des céréales, les stockent et les transforment, et élèvent des animaux.
 2. Parmi les espèces de fruits, la vigne eurasienne sauvage (*Vitis vinifera* sp. *sylvestris*) se distingue. Sa domestication en *Vitis vinifera* sp. *vinifera* est la base du développement de la vigne et du vin dans tout le Proche-Orient et l'Égypte. Celle-ci s'étend ensuite à l'Asie de l'Est et à la Méditerranée, puis au Nouveau Monde^{[4],[1]}