



Fournier Vincent

Les lois sur le vin en tant que système symbolique et communicationnel :
L'exemple de la « Denominazione di origine controllata Cirò » en Calabre
(Italie)

Pour citer l'article

Fournier Vincent, « Les lois sur le vin en tant que système symbolique et communicationnel : L'exemple de la « Denominazione di origine controllata Cirò » en Calabre (Italie) », dans *revue λ Interrogations ?*, N° 29. In *Vino Humanitas. Des usages du vin dans les sociétés*, décembre 2019 [en ligne], <http://www.revue-interrogations.org/Les-lois-sur-le-vin-en-tant-que> (Consulté le 19 avril 2024).

ISSN 1778-3747

Tous les textes et documents disponibles sur ce site sont, sauf mention contraire, protégés par la [Licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Pas de Modification 3.0 France](#).



Résumé

Les lois encadrant la production et la commercialisation du vin sont des systèmes juridiques, mais elles sont également des systèmes symboliques et des cadres d'intelligibilité pour penser et se représenter le vin. S'appuyant sur une enquête ethnographique, cet article analyse comment la mise en place de la *Denominazione di origine controllata* (DOC) Cirò dans une petite ville de Calabre a influencé la manière dont les producteurs pensent et se représentent le vin. Les lois ont entraîné les personnes à développer une définition officielle de ce qu'est leur vin, à le penser à travers les notions de qualité, de lieu et de tradition, puis à intégrer, de manière en partie inconsciente, ces façons de penser le vin et leurs contraintes.

Mots clefs

Vin, culture, lois, DOC, Italie

Abstract

Wine laws as a symbolic and communicational system : the case of the “Denominazione di origine controllata Cirò” in Calabria (Italy).

Laws regulating wine production and commercialisation are legal systems. But they also form symbolic systems and frames through which wine can be perceived and understood. Based on an ethnographic research, this paper seeks to analyse how the implementation of the *Denominazione di origine controllata* (DOC) Cirò in a small town in Calabria has influenced the way producers understand and conceive wine. Wine laws have led the producers to create an official definition of their wine, to think and understand wine with the notions of quality, place and tradition, and to integrate these notions as an almost natural way to think about wine.

Keywords

Wine, culture, laws, DOC, Italy

Introduction

En Italie, l'État constitue une réalité spécifique de la vie quotidienne des citoyens, entre autres à travers sa bureaucratie (Pardo, 1996). En ce qui regarde le vin, celui-ci ne peut pas non plus être abordé en dehors de son rapport à l'État. En effet en Italie, l'État, à travers les lois sur les *Denominazione di origine controllata* [1] (DOC), a influencé les contextes de production et les représentations que les producteurs se font désormais du vin. C'est le cas à Cirò Marina, une petite ville de Calabre, dans le sud de l'Italie où est produit le vin Cirò DOC. Cette ville d'environ 15 000 habitants produit à elle seule 75 % du vin DOC en Calabre.

Les lois sont un système juridique, mais elles constituent également un système symbolique et un cadre d'intelligibilité pour penser et se représenter le vin. Les lois imposent un régime de vérité, une vision du monde, un ordre des choses. Dans cet article, je désire analyser comment la mise en place des lois encadrant la production et la commercialisation du vin en Calabre a contribué à influencer les conceptions et les représentations locales du vin [2]. La DOC datant de 1969, il est cependant difficile d'en mesurer directement les effets. Nous pouvons donc ici émettre l'hypothèse que la DOC a eu une influence sur les façons de penser et de se représenter localement le vin, puis tenter de chercher des traces de cette influence, ce que je ferai dans le présent article. Par ailleurs, les lois ne peuvent être réduites à leurs dimensions symboliques et leurs effets doivent être analysés conjointement avec leurs dimensions politiques et commerciales. Les transformations politiques, économiques et sociales qui sont survenues au cours de la deuxième moitié du XXe siècle dans la production de vin ont bouleversé les pratiques vitivinicoles locales et forcé les producteurs à réinterpréter leurs pratiques en tenant compte d'un ensemble d'éléments nouveaux [3]. La mise en place de réglementations a néanmoins contribué à orienter et à structurer les significations que ces personnes donnent désormais à leurs pratiques. Suivant l'instauration de la DOC Cirò à partir de 1969, j'analyserai différents effets que ce règlement a eus localement. Nous verrons comment, en lien avec différentes transformations commerciales et techniques, ce règlement a conduit à créer une nouvelle définition du vin local, a entraîné l'émergence d'une préoccupation spécifique pour la qualité, est devenu en partie naturel et inconscient et, enfin, a orienté la construction symbolique de l'espace local à travers les notions de lieux et de tradition.

Méthodologie et mise en contexte

Cet article s'appuie sur une recherche anthropologique de terrain menée à Cirò Marina pendant près d'un an en 2000-2001, ainsi que sur trois séjours ultérieurs, en 2004 pour collecter des données complémentaires et en 2016 et 2019 pour voir comment la réalité locale avait évolué. Lors de mon premier séjour, j'eus la chance d'interviewer plusieurs personnes aujourd'hui décédées et qui jouèrent un rôle clé dans le développement de cette industrie dans les années 1960, 1970 et 1980. En 2016 et 2019, ce fut avec leurs descendants et une nouvelle génération de producteurs que je pus échanger concernant les enjeux du moment.

Lors de mes premiers séjours, on retrouvait à Cirò Marina une quinzaine de caves vinicoles. Ce nombre était demeuré stable depuis les années 1970. En 2016 et en 2019, le nombre de caves avait considérablement augmenté et on en dénombre désormais près de cinquante, mais en majorité de petites tailles. Ainsi, encore aujourd'hui, une quinzaine de caves sont responsables de la commercialisation du vin de Cirò à l'échelle nationale et internationale. Premièrement, il existe une coopérative publique ouverte à tous les viticulteurs qui désirent en faire partie. Deuxièmement, on retrouve des coopératives privées. Souvent, elles sont formées de quelques groupes familiaux, issus des anciennes familles de grands propriétaires. Le nombre de leurs membres était restreint à l'origine (quelques personnes), mais tend à augmenter suite aux transferts générationnels (entre dix et trente personnes). Les coopératives privées constituent les grandes caves en termes de volume de production. Troisièmement, il existe des caves privées. En 2000-2001 et 2004, il s'agissait principalement de maisons de négoce qui, possédant peu ou pas de vignes, s'approvisionnaient en raisins chez les viticulteurs. Celles-ci étaient déjà établies avant les années 1950. C'est dans cette catégorie que de nouvelles caves sont apparues. En majorité, elles sont petites et se limitent à une production locale. Mais dans quelques cas, il s'agit de caves à la fine pointe de la technologie et disposant de ressources importantes pour la production et la commercialisation. Enfin, quelques-unes réussissent à se démarquer en adhérant et en revendiquant la philosophie des vins "nature", soit des vins produits avec un minimum d'interventions (Black, 2013 ; Kablonsky, 2020 ; Pineau, 2019).

Les caves les plus réputées se retrouvent aussi bien dans la catégorie des caves privées que dans celle des coopératives privées. Il n'y a pas de corrélation directe entre la stratification sociale et économique qui existait par le passé et la stratification sociale et économique des caves actuelles. De nombreux anciens grands propriétaires n'ont plus de cave aujourd'hui, alors que plusieurs caves proviennent de familles de petits propriétaires. La coopérative publique a une image plutôt négative. Elle est vue comme une instance publique qui achète les raisins des viticulteurs lorsqu'ils ont été incapables de les vendre ailleurs. Toutes ces caves se distinguent en termes de volume de production et de succès commercial. Certaines caves produisent entre deux et quatre millions de bouteilles par année, sinon davantage, tandis que d'autres en produisent entre 75 000 et 200 000. Quelques-unes sont présentes sur différents marchés internationaux, par l'entremise d'agents importateurs, tandis que d'autres se limitent au marché de la Calabre et n'ont pas de représentants.

En plus des caves, on compte près de 1 500 viticulteurs, provenant généralement de familles de *braccianti* (anciens manouvriers agricoles). Leur situation reproduit davantage les rapports d'exploitation économiques et sociaux qui caractérisaient cette zone jusqu'en 1950 (Arlacchi, 1983). Les viticulteurs ne produisent pas de vin, à part pour leurs besoins domestiques. Ils vendent leur raisin à certaines caves privées, l'apportent à la coopérative publique ou le vendent à des acheteurs de partout en Calabre. Il existe en effet un marché régional pour les raisins de Cirò, lequel s'adresse aux personnes produisant du vin à la maison pour leur consommation domestique. Les viticulteurs, puisqu'ils ne produisent que le raisin, se considèrent marginalisés par rapport au commerce du vin. Les nombreuses nouvelles petites caves qui ont émergé récemment sont entre autres le fait de certaines de ces familles.

La majorité de mes données ont été collectées lors de mes premiers séjours, alors que je résidais à Cirò Marina. J'ai effectué cinquante entrevues formelles semi-dirigées avec les différents protagonistes de l'industrie vinicole locale, soit des viticulteurs, des propriétaires de caves vinicoles, ainsi que différentes personnes liées de près ou de loin à cette activité, par exemple des fonctionnaires responsables de contrôler les superficies et les volumes de production et des enseignants en viticulture et en œnologie. Le nombre limité de caves vinicoles en 2000-2001 me permit de les visiter toutes et de mener des entrevues avec les directeurs de chacune d'entre elles. La majorité des rendez-vous furent pris par l'entremise de l'école secondaire locale, *l'Istituto Tecnico Statale Commerciale e Per Geometri G. Gangale*, dont les professeurs m'appuyèrent et m'aidèrent dans ma recherche. Les directeurs de caves vinicoles sont des gens d'affaires occupés, souvent amenés à se déplacer à l'extérieur pour promouvoir et distribuer leur vin. Tous trouvèrent néanmoins le temps de m'accorder un ou plusieurs entretiens. Je dois souligner le rapport formel que j'eus avec la majorité des propriétaires de caves

vinicoles. Tous étaient conscients que j'étais là pour faire une recherche qui éventuellement deviendrait un livre sur leur vin. Par conséquent, ils me tinrent des discours cohérents, assurément embellis et desquels ils retranchaient sans nul doute certaines dimensions leur paraissant indésirables. Je me suis cependant lié d'amitié avec certains qui sont devenus des informateurs clés, avec qui j'échangeais régulièrement et librement sur différents sujets. En 2004, je refis des entretiens avec dix personnes dont les entretiens de 2000-2001 m'avaient semblés les plus riches. Toutes les entretiens furent réalisées en italien, langue que j'avais étudiée préalablement, que j'appris à maîtriser lors de mon premier séjour et que je parle couramment depuis. Les entretiens étaient enregistrés et elles furent retranscrites directement en français par l'auteur durant la recherche.

Les lois sur le vin comme système symbolique

Les nombreux travaux d'anthropologie juridique ont démontré depuis longtemps comment les systèmes juridiques ou normatifs sont liés aux croyances et aux valeurs, bref à la culture, des sociétés (Bohannon, 1957 ; Bourdieu, 1972 ; Geertz, 1983 ; Malinowski, 1969). Un système juridique ou normatif reflète ainsi les croyances et valeurs d'une société. Mais plus encore, comme je l'aborde dans cet article en appui sur la théorie de la communication développée par James Carey (2009), les systèmes juridiques contribuent aussi à créer, à structurer et à diffuser des croyances au sujet du monde qui nous entoure.

En reprenant les travaux du philosophe John Dewey (1916), Carey (2009) oppose au paradigme dominant de la communication - pensée comme la transmission d'informations - une définition de la communication en tant que rituel. Carey définit alors la communication comme étant la manière dont certains groupes partagent et actualisent continuellement ce qu'ils sont et ont en commun. La communication serait alors ce qui permet de maintenir ensemble le collectif, principalement à travers le partage d'une vision commune du monde. Ceci se réaliserait à travers le partage de symboles : la langue, l'écriture, les idées, les connaissances, les arts, la musique, etc. Mais aussi, à travers l'utilisation de ces symboles, cette vision du monde ne serait pas uniquement partagée. Elle serait en fait créée, car c'est à travers leurs représentations que les membres perçoivent et pensent le monde qui les entoure et sur lesquelles repose leur vision en partie commune et partagée. Carey développe l'exemple des cartes mentales qui, une fois apprises et intégrées, influencent ensuite la manière dont les individus perçoivent et expérimentent les espaces qui les entourent. La manière dont nos représentations et catégories mentales influencent notre perception de l'espace est un exemple classique de l'anthropologie cognitive (Brown, 1991). Dans cette perspective, les lois peuvent être envisagées comme constituant des formes symboliques qui, à travers la communication, au sens de Dewey, contribuent à la construction et à la diffusion de croyances spécifiques concernant le monde qui nous entoure et qui enfin influencent et orientent l'appréhension que les gens en ont.

Suivant la signature des Traités de Rome en 1957 et l'élaboration de la *Politique agricole commune*, les premières mesures législatives concernant le vin sont adoptées en 1962. Concrètement, la France fait accepter à l'Italie et à ses autres partenaires [4] son système législatif, établissant alors les fondements du Marché Commun européen pour le vin (Niederbacher, 1988). Ces mesures correspondent au système de contrôle qui s'était développé en France depuis le début du XXe siècle et visait à contrôler et garantir la qualité et la provenance des vins et à délimiter et à protéger les appellations, elles-mêmes définies à partir des notions de lieux (l'appellation) et de tradition (les usages de production) (Lachiver, 1988). Ceci conduisit l'Italie à définir sa loi sur les *Denominazione di origine controllata* (DOC) en 1963 [5]. Ce modèle juridique consista alors à importer en Italie une façon spécifique de penser le vin, sa production et son commerce. Nous pouvons légitimement croire que ce modèle fut d'abord perçu comme extérieur aux façons locales de faire et de penser le vin, et qu'il fut graduellement intégré aux façons de faire et aux manières de penser le vin, ce que nous allons maintenant chercher à analyser.

À Cirò, l'obtention de la DOC remonte à 1969, soit peu de temps après l'adoption de la législation italienne sur le vin. À ce moment, il existait une coopérative privée, la *Cirovin*, qui avait été mise sur pieds par un groupe de grands propriétaires fonciers à l'aide de subventions étatiques disponibles à travers la *Cassa del Mezzogiorno* [6]. Ayant occupé divers rôles et fonctions publiques (maires ou députés), ces personnes avaient l'expérience et les contacts politiques nécessaires pour mener à bien ce genre de démarche. Diverses raisons peuvent expliquer pourquoi ils désirèrent à ce moment obtenir une DOC. À l'époque, le vin de Cirò était déjà à leurs yeux un vin de qualité, car il était connu et recherché dans l'ensemble de la Calabre, ainsi qu'auprès de négociants du nord de l'Italie et de France (Fournier, 2014). L'obtention d'une *Denominazione* constituait alors une étape obligée pour se positionner sur le marché des vins de qualité, à ce moment défini par la distinction

entre les vins avec *Denominazione* (vins de qualité) et ceux en étant dépourvus (vins communs). Également, la loi sur les *Denominazione di origine controllata* de 1963 avait eu comme conséquence de fermer le marché de vin en fût destiné aux régions du nord de l'Italie et qui à l'époque constituaient un débouché important. C'est ce groupe de grands propriétaires fonciers qui définit alors la DOC Cirò. En 2000-2001 et 2004, j'eus l'occasion de m'entretenir avec certains de ceux qui avaient rédigé la DOC Cirò et qui sont aujourd'hui décédés. Ceux-ci m'expliquèrent qu'il s'agissait principalement d'une formalité et la DOC s'obtient aisément. L'un d'entre eux, Nicodemo V. [7], propriétaire et diplômé d'agronomie, membre de cette coopérative et impliqué dans ce processus, me répondit de manière un peu laconique : « *Il n'était pas bien difficile d'obtenir la DOC. Il y a une loi qui la régit et il suffisait uniquement de suivre le processus indiqué dans celle-ci et de faire la demande en bonne et due forme* ». Dans les faits, les producteurs eurent à décider ce qu'était le Cirò DOC, à choisir, en suivant les critères indiqués dans la loi, les éléments qui localement définissaient le vin de Cirò. En entrevues, ils justifiaient leur choix assez simplement, l'un disant : « *C'était l'usage* », et un autre de m'expliquer : « *Nous avons "photographié" la situation à cette époque. À cette époque le vin se faisait ainsi, alors nous avons dit que le vin se faisait ainsi* ». À l'époque, l'élaboration de la DOC Cirò ne posa ainsi apparemment pas de problème de définition aux producteurs qui l'élaborèrent. Dans les faits, elle fut influencée par les intérêts et préoccupations du moment. On permit par exemple l'utilisation de 5% de Trebbiano, un cépage blanc, dans le Cirò rouge, car l'un des membres de la Cirovin en produisait, illustrant une certaine instrumentalisation du règlement à ce moment. Par ailleurs, si les membres de ce groupe restreint s'entendirent entre eux, l'ensemble de la population ne fut pas consultée et n'eut d'autre choix que de se plier aux nouvelles exigences. Mais personne, ni chez les autres propriétaires de caves, ni chez les viticulteurs, ni dans la population en général, ne me rapporta des histoires de heurts, d'oppositions ou de contestations. On peut cependant croire que la DOC transforma la production locale, ainsi que les façons de penser le vin, comme nous allons maintenant chercher à le démontrer.

À cinquante ans d'intervalle, la DOC est désormais entrée dans les pratiques et il est difficile de démontrer son influence sur les mentalités. Par exemple, pour les personnes nées après 1969, celle-ci a toujours existée. La DOC est entrée dans les usages courants du vin, elle est devenue la norme, tandis que l'ensemble du discours sur le vin a évolué, de pair avec le marché et les avancées scientifiques et technologiques (Fournier, 2018). Aujourd'hui, la DOC est devenue un cadre de référence à travers lequel les producteurs de Cirò conçoivent et pensent le vin, consciemment et inconsciemment, comme nous le verrons. Mes recherches permettent néanmoins de dégager des indices du caractère extérieur et imposé de la DOC, à travers la mise en lumière de différents effets que la DOC a eus à Cirò.

Les effets de la *Denominazione di origine controllata* sur les façons de penser le vin

Une définition légale du vin de Cirò

Un premier effet de la mise en place de la DOC Cirò fut l'élaboration d'une définition officielle du vin local. Identifier une DOC consiste à définir légalement *une* pratique, *une* tradition vitivinicole, pour la faire entrer dans le cadre défini par l'État pour les DOC. Les producteurs durent donc déterminer en quoi consistait le Cirò DOC en fonction de critères arrêtés par la loi. Ceci entraîna la création d'une nouvelle manière de penser le vin localement, par exemple en ramenant le Cirò principalement à un seul cépage : le Gaglioppo (éventuellement avec 5% de Trebbiano, comme indiqué plus haut). Plusieurs personnes m'indiquèrent qu'avant, le vin de Cirò ne se faisait pas avec un seul cépage, comme c'est actuellement le cas, mais avec différents cépages cultivés dans la zone. Par le passé, chaque famille, chaque producteur pouvait avoir ses propres cépages, avoir sa propre « *recette* ». Le propriétaire d'une grande cave, sur le déclin en 2004 et aujourd'hui fermée par manque de relève, m'expliquait comment les petits producteurs vinifiaient leur vin dans les années 1950 :

Espedito C. : « *Le long de la route, il y avait de petites caves. Elles réussissaient à faire un bon produit, car elles utilisaient, selon une certaine tradition, les assemblages. Déjà à l'époque, c'était une règle. Par exemple, quelqu'un qui avait cinq tonneaux. Le premier jour il commençait à vendanger à Marta et il mettait un peu de ce moût dans chacun des tonneaux. Ensuite, il allait vendanger à Brisi, et mettait de nouveau un peu de ce moût dans chacun des tonneaux. Ensuite, il allait au Vallon et mettait encore un peu de ce moût dans chacun des tonneaux. C'était une technique qu'ils utilisaient. Ou avoir du vin vieux qu'on rafraichissait avec du vin jeune. Mon grand-père avait un tonneau dans lequel il conservait le meilleur vin qui chaque année était rafraîchi avec du vin jeune, car autrement il devenait comme un Marsala. Aujourd'hui cela a été abandonné, parce que les millésimes sont devenus importants.* » (Cirò Marina, 2004).

En définissant le Cirò sur la base d'un seul cépage, la DOC eut pour effet de standardiser et d'homogénéiser la production locale. Cet effet n'est d'ailleurs pas propre à Cirò Marina. Warren Moran (1993) souligne comment la mise en place des AOC (appellations d'origine contrôlée) a eu pour effet d'homogénéiser et de standardiser les encépagements locaux des différentes régions viticoles de France. Le même phénomène d'homogénéisation s'est produit également dans d'autres contextes et avec d'autres types de production [8]. Par conséquent, la volonté de définir des pratiques de production et de les figer dans un cahier des charges enchâssé dans un cadre législatif strict a eu pour effet de standardiser et même d'homogénéiser ces pratiques.

À Cirò Marina, ce choix de ramener le vin à un cépage unique apparaissait comme une erreur aux yeux de certains producteurs en 2004. Un jeune producteur, formé en œnologie et membre d'une coopérative privée dont le père avait participé à la définition de la DOC, me disait :

Antonio M. : « Auparavant il y avait ici différents cépages cultivés. Il y avait l'Alicante, le Sangiovese, le Greco Nero... Il y avait un peu de tout. Mais comme ils étaient présents en très petits pourcentages, on s'est trompés et on les a interdits, plus personne ne les a cultivés et le Cirò a changé. Mon père m'a dit que lorsqu'ils ont rédigé ce règlement, c'était un moment où le "monocépage" était à la mode. À cette époque, étaient à la mode le Chardonnay, le Cabernet, et les vins d'un seul cépage. Et ils ont fait cette erreur. » (Cirò Marina, 2004).

Ainsi, la nécessité de consigner par écrit, dans un règlement, les façons de faire le vin de Cirò, entraîna les personnes, suivant la mode et les procédés techniques de vinification alors utilisés, à standardiser la production, à la simplifier et, paradoxalement, à altérer les façons traditionnelles de faire le vin. Ceci dit, aujourd'hui le Gaglioppo est perçu comme le cépage emblématique du Cirò et le principal élément permettant de définir la tradition locale, comme nous le verrons un peu plus loin, illustrant l'effet de la DOC sur les manières de penser le vin local.

Une redéfinition de la qualité

Un deuxième effet fut une redéfinition même de la qualité. Cette transformation doit être comprise en lien avec l'évolution du marché du vin qui a accompagné le mouvement de diffusion des AOC et des DOC durant la deuxième moitié du XXe siècle. Nous pouvons penser que ces systèmes réglementaires, de manière concomitante à leur diffusion, ont contribué à l'émergence d'un discours concernant la qualité relative des vins. La qualité est au fondement des AOC et des DOC en tant que dimension objective visant à protéger la santé publique (Lachiver, 1988) [9]. Mais aussi et surtout, la qualité du vin est désormais une composante esthétique qui se voit objectivée socialement à travers la notion de goût (Bourdieu, 1979). Or, comme le souligne Marion Demossier (2010) le vin constitue un champ moins rigide que ceux analysés par Bourdieu, car se trouvant à l'interface entre le biologique et le social. Ainsi, Geneviève Tiel (2004) et Rachel Reckinger (2013) ont analysé comment les amateurs construisent, appréhendent et expérimentent la qualité du vin en conjuguant prescriptions professionnelles (Fernandez, 2004), normes œnophiles et interprétations personnelles. Enfin, pour Yuson Jung et Nicolas Sternsdorff Cisterna (2014), le goût se situe à l'intersection de l'expérience corporelle et de l'univers social, mais tout en soulignant comment celui-ci se caractérise par des dynamiques de pouvoir. Parmi celles-ci, les dynamiques commerciales jouent un rôle important dans la définition et la reconnaissance de la qualité (Stanziani, 2003). De ce point de vue, les marchés imposent des exigences commerciales qui informent et transforment les manières dont les producteurs pensent et se représentent le vin, de façons variables en fonction de la position de chacun au sein de la production locale (Fournier, 2018). On peut ici suggérer que les lois sur le vin ont contribué à influencer la manière dont les producteurs conçoivent et appréhendent la qualité du vin.

À Cirò, le discours sur la qualité était étroitement lié à celui sur la DOC. Lors de mes différents séjours, tous les producteurs me dirent que le vin de Cirò a toujours été un vin de qualité, sans pour autant la définir précisément. Une qualité qui, raconte-t-on, autant en entrevue que sur les sites internet des caves et dans les brochures publicitaires, remonterait à l'époque de la Grande Grèce. De ce point de vue, l'obtention de la DOC fut perçue en 1969 comme une consécration de la qualité du vin local. En parallèle, tout en continuant à croire en sa renommée passée et à son potentiel futur, les producteurs admettaient durant mes différents séjours que le vin de Cirò n'était pas parmi les vins les plus réputés, ni très recherchés. Ils tenaient alors des discours contradictoires concernant les effets de la DOC sur la qualité du vin. Tous jugeaient que la DOC les avait amenés à améliorer la qualité du vin local, en les contraignant à des méthodes de production plus soignées, et à en augmenter la valeur marchande. Paradoxalement, ceci aurait entraîné, me dit-on, des effets négatifs. À l'époque, l'obtention de la DOC aurait donné l'impression que le vin de Cirò deviendrait fameux et recherché. Ceci aurait encouragé les producteurs à se munir d'installations permettant une grande production. Ce qui, au

dire de tous, aurait entraîné un avilissement de la qualité du vin de Cirò. « À l'époque les gens pensaient faire une énorme production de Cirò, une production industrielle, pas quelque chose d'artisanal » de m'expliquer Espedito C. Ceci démontre en fait que les producteurs de l'époque ne se préoccupaient pas tant de la qualité, car celle-ci allait de soi. C'est plutôt le jugement sur la qualité du vin local qui, lui, a évolué.

Il est difficile de savoir si la qualité du vin s'est véritablement dégradée à ce moment. Ce qu'on semble observer, c'est plutôt que les critères servant à définir et à reconnaître la qualité ont évolué depuis les années 1970. Les producteurs de Cirò Marina ont ainsi commencé à se préoccuper de la qualité essentiellement à partir des années 1990. C'est la réception faite sur les marchés pour le vin local qui a amené les producteurs à se questionner sur la qualité de leur vin. Le directeur d'une grande cave coopérative privé m'expliqua :

Mario B. : « En 1969, le vin était destiné à la consommation régionale. Il plaisait aux Calabrais. Ensuite, nous nous sommes mis la tête hors de nos frontières et nous nous sommes aperçus que ce vin était trop fort et que les gens de l'extérieur ne voulaient pas le boire. » (Cirò Marina, 2004).

Ainsi, en soi, l'obtention de la DOC a d'abord symbolisé que le vin local était un vin de qualité. Ensuite, la perception et le jugement sur la qualité ont été influencés par l'accueil réservé au vin de Cirò sur les marchés. Et depuis les années 1990, la qualité continue à s'imposer comme une nécessité commerciale encore plus importante. La DOC a ainsi participé au développement d'un nouveau paradigme venant redéfinir ce qu'est le vin :

Antonio M. : « Je me souviens encore que lorsque j'étais petit, 80% des vins étaient des vins communs, des vins de table. Le 15% des vins étaient DOC. Aujourd'hui, nous ne vendons que du vin DOC et donc le marché s'est transformé. Eux, ils faisaient le vin pour faire du vin, ils le vendaient et tous le buvaient. Ils vendaient le bon vin à un prix et le vin mauvais à un autre prix. On parle quand même des années 1960-1970. Le discours des vins de qualité n'existait pas vraiment, le vin était quelque chose à boire. Un vin à cinq dollars la bouteille à l'époque était une chose insensée. À cette époque, tout le monde buvait du vin comme de l'eau minérale. Le vin était un aliment. Il servait à conserver les calories des raisins. » (Cirò Marina, 2004).

À ses débuts, la loi sur les DOC visait à protéger les vins dont la qualité était reconnue. Par ricochet, la DOC est devenue un gage de qualité pour les vins qui en étaient pourvus. Aujourd'hui, en s'étendant à une majorité de zones productrices, les DOC sont devenues courantes dans l'univers du vin, qui lui-même est devenu en grande partie un univers de vins de qualité. Dès lors, ces certifications ne sont plus en soi des gages de qualité. C'est plutôt à travers les reconnaissances obtenues sur les marchés, dans des concours ou auprès des journalistes que se concrétise la qualité. La mise en place locale de la DOC a ainsi participé à transformer l'univers du vin en un univers symbolique dans lequel la qualité est devenue une préoccupation croissante. D'une chose acquise et allant de soi dans les années 1960, la qualité est devenue quelque chose à atteindre et soumettant les producteurs à différentes contraintes.

Des contraintes incorporées

Un troisième effet important de la DOC fut d'amener les producteurs à intégrer, de façon quasi inconsciente, les contraintes de production associées à la DOC. D'une part, les producteurs sont conscients de ce qu'est la DOC et de ce en quoi elle consiste. Ils savent que la *Denominazione* vient avec des contraintes et qu'ailleurs les gens produisent du vin différemment. Ils savent qu'en dehors des limites imposées par la législation, ils pourraient faire ce qu'ils veulent. Mais d'autre part, même avec ce recul par rapport à la DOC, celle-ci est désormais au cœur de leur définition du vin. Elle est devenue un cadre inconscient et pratiquement hégémonique à travers lequel penser le vin et sa production. Au fil du temps, les éléments contenus dans la DOC sont devenus pour les producteurs une façon pratiquement "naturelle", ou "allant de soi", de concevoir le vin. Le propriétaire de cave privée cité précédemment me tint ces propos intéressants :

Espedito C. : « Avec l'obtention de la DOC, le vin s'est beaucoup amélioré. Avec le décret et le règlement DOC Cirò de 1969, le vin s'est amélioré considérablement, parce qu'auparavant il y avait des abus. Les gens embouteillaient le Cirò comme cela sans même que... sans même que ce soit du Cirò ! »

Vincent F. : « Mais des abus par rapport à quoi ? S'il n'y avait pas de DOC, il ne pouvait pas y avoir d'abus ? »

Espedito C. : « Il y avait des abus, parce que la dénomination Cirò a toujours existé ! » (Cirò Marina, 2004).

Par ces propos, ce producteur ne signifiait pas que la DOC avait toujours existé en termes de règles précises de production. Il soutenait plutôt que la qualité et la spécificité du vin de Cirò, désormais reconnues et protégées par la DOC, ont toujours existé. Ceci illustre comment la notion de qualité est étroitement imbriquée avec les idées que les producteurs se font de la DOC et comment cette façon de penser le vin est devenue pratiquement naturelle et inconsciente.

Ceci dit, certaines dimensions du règlement apparaissent comme extérieures et contraignantes, entre autres parce qu'elles assujettissent les personnes à différentes formes de contrôles :

Antonio M. : « *Moi je dois subir cinq contrôles. Tu veux voir la législation vinicole ? Chaque mois il nous arrive deux cents pages de législation vinicole. Nous en sommes à un point où il devient pratiquement impossible de travailler. Chaque semaine je reçois deux courriels d'un bureau d'avocats du Frioul qui m'indique toutes les nouveautés sur la loi. Grosses, moyennes ou petites, ils m'envoient toutes les lois. Tu as besoin d'avoir un avocat à temps plein dans la cave. Et avec la CE [Communauté européenne], c'est encore pire.* » (Cirò Marina, 2004).

Dans ce contexte, les façons de concevoir le pouvoir suggéré par John et Jean Comaroff (1991) correspondent à la situation des producteurs de Cirò Marina. Les Comaroff conçoivent le pouvoir sous deux modes. D'une part, le mode « *agentif* » [10], c'est-à-dire un pouvoir explicite, « *qui apparaît comme la capacité (relative) des êtres humains à influencer les actions et perceptions des autres en exerçant un contrôle sur la production, la circulation et la consommation de signes et d'objets, sur la production des subjectivités autant que des réalités* » [11] (1991 : 22). Et d'autre part, sous le mode « *non-agentif* » [12], c'est-à-dire un pouvoir implicite qui se fonde dans le quotidien, apparaissant comme allant de soi : « *Étant "naturel" et "ineffable", de telles formes [de pouvoir] semblent être au-delà de l'agentivité humaine [...]* » [13] (*ibid.*). D'un côté, les producteurs de Cirò Marina exercent un certain contrôle sur la façon dont ils conçoivent le vin et, de l'autre, le cadre de référence à l'intérieur duquel ils construisent ces mêmes représentations devient inconscient.

Une construction du lieu et de la tradition

Les DOC, inspirées des AOC françaises, ont pour objectif de circonscrire des espaces de production. L'origine (le lieu) et les usages (la tradition) sont au fondement de la définition des AOC (Lachiver, 1988). Ces éléments furent ensuite transférés en Italie avec les DOC. Un quatrième effet de la mise en place de la DOC fut d'amener les producteurs à construire l'identité de leur vin et l'identité de l'espace local en tant que région productrice de vin, à travers les deux éléments également construits de "lieu" et de "tradition". Il est malheureusement difficile de savoir comment les habitants se représentaient l'espace local dans le passé. Le vin y occupait une certaine importance, mais au sein d'un ensemble d'autres productions agricoles plus importantes et entre les mains des grands propriétaires, principalement l'élevage et la céréaliculture associée à la propriété latifundiaire (Arlacchi, 1983). Aujourd'hui, l'identité du lieu est essentiellement associée à la production du vin.

Les lieux sont des constructions sociales de l'espace (Feld et Basso, 1996 ; Low et Lawrence-Zuniga, 2003 ; Schama, 1995 ; Ogden, 2011). L'établissement d'une DOC vient légitimer et renforcer, tout en l'encadrant, la construction symbolique de l'espace en tant que lieu producteur de vin. Les gens m'ont expliqué à plusieurs reprises comment l'espace local est parfaitement adapté à la culture de la vigne. Pour les producteurs, le lieu à lui seul explique la présence de la viticulture à Cirò. Le lieu est présenté dans les brochures publicitaires et sur les sites internet [14] des caves et où ses qualités esthétiques sont mises en avant. Cet espace est également associé aux dimensions humaines et culturelles du lieu : « *Notre terre conjugue de manière élégante la nature, l'histoire, l'art, la gastronomie et le folklore* » [15]. Le lieu est aussi présenté en lien avec d'autres cultures agricoles qui caractérisent non pas uniquement l'espace local, mais l'ensemble de la Calabre, permettant d'inscrire le lieu dans une tradition plus riche. On retrouve enfin une idéalisation du monde rural.

Comme le lieu, la tradition doit être appréhendée en tant que construction sociale et même comme une invention du passé dans le présent (Handler et Linnekin, 1984 ; Hobsbawm et Ranger, 1983). Dans le cas du vin, la création de châteaux bordelais (Ulin, 1996) ou la création du Champagne (Guy, 2003 ; Harding, 2020) constituent des exemples de tradition inventée. La rhétorique de la tradition est chargée de signification historique, culturelle et politique et vise à associer la production de vin avec le concept évocateur d'authenticité (Demossier, 2010). L'authenticité est elle aussi construite socialement, mais dans le cas du vin elle doit sans cesse être réifiée, car le vin est un produit éphémère qui est annuellement reproduit (Tiel et Barrey, 2011), alors que ses méthodes de production évoluent au gré des découvertes scientifiques et technologiques. Les DOC ont ainsi pour objectifs de préserver les traditions locales de production et, par ce fait même, l'authenticité du vin. Concrètement, ceci s'effectue par le contrôle et l'encadrement légal de

l'encépagement, des rendements de production et des périodes d'affinage. Mais au niveau symbolique, les producteurs invoquent la tradition de façon plus large et générale afin de définir autant l'identité du lieu, de leur cave et celle du vin local.

La tradition se définit concrètement d'abord par l'encépagement local. Une cave [16] explique ainsi sur son site : « *Nous partons de la tradition : le Gaglioppo, le Greco et le grand nombre de variétés autochtones présentes dans la région* » [17]. La tradition fait également référence à différents éléments culturels et historiques, sans que ceux-ci ne soient pour autant explicites, si ce n'est l'histoire antique (voir ci-après) : « [...] *mais aussi sauvegarder un véritable patrimoine de tradition, de culture, de goût, de style et d'histoire qui sont la véritable essence de notre réalité paysanne* » [18]. Enfin, la tradition fait référence aux méthodes soi-disant traditionnelles de culture, principalement en ce qui a trait au travail des vignes, bien que les rangs aient remplacé les plans de culture en carrés, le sécateur *l'aricglione* (serpe) et le cordon vertical la taille en gobelet, non sans heurts.

En entrevue en 2001, certains viticulteurs m'ont décrit ce plan "carré" selon lequel on disposait les vignes : « *Anciennement, les vignobles étaient plantés selon le système a quadrato. Des carrés d'un mètre par un mètre avec dans chaque coin un pied de vigne, le tout travaillé à la main, avec la zappa (houe)* », de me dire Francesco P. « *Au centre du carré, de m'expliquer d'une voix éloquent Carmine S., un ancien instituteur à la retraite, on faisait un monticule qui servait à diriger l'eau de pluie vers les racines, mais surtout les nutriments contenus à la surface du sol !* ». Aujourd'hui, tous les vignobles sont cultivés en rangs. Ou encore, toujours en 2001, un propriétaire dont le père était parmi les fondateurs de la Cirovin, me conta comment lors de la transition de la taille en gobelet (appelé localement *arberello*) au cordon vertical, un vieux viticulteur qui travaillait pour son père avait réagi. L'employé était allé trouver le père et lui avait dit : « *vous devez m'excuser, mais je m'en vais, je ne peux plus travailler pour vous* ». Le père lui demanda alors ce qui s'était passé. Le vieux lui répondit : « *Je ne peux plus voir cette raillerie, vous êtes en train de commettre un sacrilège, je ne peux plus travailler pour vous.* » Il lui donna la main et s'en alla. Une anecdote que d'autres propriétaires me rapportèrent également, et illustrant l'attitude qu'adoptèrent certains viticulteurs face au nouveau système de taille. Or, ces éléments ne sont pas invoqués dans la construction locale de la tradition.

De nouvelles méthodes contemporaines de productions viennent continuellement remplacer les anciennes façons de faire, donc la tradition. Ces transformations sont alors conciliées avec une certaine idée de la tradition. Dans le passé, la vinification commençait dans les vignes et les gens rapportaient aux caves le moût de raisin pour la fermentation. Personne ne vinifie plus ainsi aujourd'hui. Mais les caves se revendiquent néanmoins de la tradition. L'œnologue Antonio M. m'expliquait en 2004 concernant l'usage de barriques : « *Mon grand-père utilisait le bois, mon père n'a pas utilisé le bois et moi j'utilise de nouveau le bois. Ainsi, en ce moment, je romps avec la tradition de mon père, mais je récupère la tradition de mon grand-père. Mais je l'utilise de manière diverse parce que l'œnologie a changé.* » Pour certains producteurs, la technologie et la science leur permettent de mieux dégager les spécificités aromatiques du territoire et des cépages locaux. Le directeur de cave Mario B. de m'expliquer en 2004 : « *Avec le froid, avec les températures de fermentation contrôlée nous avons réussi à produire un produit beaucoup plus typique que celui que nous avons par le passé. Et avec l'abaissement des températures, nous avons réussi à mettre davantage dans les bouteilles les parfums naturels que donne le Gaglioppo.* » D'autres, au contraire, rejettent la technologie et revendiquent des approches qu'ils qualifient d'artisanales. Sur son site Internet, une cave indique : « *Travailler dans une cave de plusieurs décennies nous donne un avantage : nous ne sommes pas automatiques ni automatisés. Nos procédés de transformations sont plutôt artisanaux.* » [19] Ils font alors référence aux méthodes de production des années 1970. De manière similaire, d'autres producteurs rencontrés durant mes séjours en 2016 et 2019 revendiquent la tradition, par l'utilisation de cuves en ciment datant des années 1970 pour la production de vin qu'ils définissent comme étant « *naturel* », soit des vins faits sans ajout de levures commerciales et avec un minimum de sulfites. La tradition apparaît ainsi comme une préoccupation qui était absente dans les années 1970, puisqu'à ce moment toutes les caves optèrent pour des installations modernes et massives de vinification.

La tradition est également construite à travers l'invocation de l'histoire, tant collective qu'individuelle (Fournier, 2013). Au niveau de l'histoire collective, les producteurs expliquent d'abord l'existence même de la production locale du vin en la faisant remonter aux colonies grecques du sud de l'Italie. Les colons Grecs auraient développé ici la viticulture et la production de vin et ce vin aurait été fameux et recherché à l'époque antique. Ces racines historiques, parmi les plus anciennes du monde du vin, servent à assoir la qualité et la renommée du vin local. Or ce discours, au dire de certains, serait apparu dans les années 1970. En parallèle, les caves présentent diverses histoires familiales. Par exemple, une cave indique avoir été fondée en 1831 et souligne

qu'il s'agit d'une maison vinicole à caractère artisanal et familial, où la vinification et l'affinage des vins sont conduits selon des procédés artisanaux anciens. La tradition apparaît ainsi importante pour construire l'identité du lieu, du vin et de la cave, mais tout en se limitant principalement à du discours.

Les éléments légaux servant à définir la spécificité du lieu et du vin local, soit le lieu et la tradition, sont désormais au cœur des conceptions que les producteurs ont du vin en général et de leur vin en particulier. Nous pouvons penser que l'instauration des lois sur le vin à travers la DOC a contribué à diffuser cette façon spécifique de penser et de se représenter le vin.

Conclusion

Dans cet article, j'ai cherché à analyser les lois réglementant la production et la commercialisation du vin en tant que systèmes symboliques contribuant à la construction et à l'appréhension que les gens ont du monde. J'ai démontré comment la mise en place des DOC dans une petite ville de Calabre a entraîné un certain nombre de transformations qui ont influencé la manière dont les producteurs pensent et se représentent le vin. En lien avec ces transformations, les lois sur le vin ont participé à l'instauration et rendu légitimes certaines idées et représentations. Premièrement, j'ai souligné le développement d'une définition officielle de ce qu'est le vin de Cirò, notamment à travers l'identification d'un encépagement spécifique. Deuxièmement, j'ai cherché à démontrer comment, avec l'évolution des marchés, la DOC a transformé l'univers du vin en un univers symbolique dans lequel la qualité est devenue une préoccupation pour les producteurs. Les règlements DOC et leur diffusion ont participé à faire évoluer la production de vin d'un produit commun et de consommation courante à un produit de qualité. Troisièmement, nous avons vu que les lois, d'abord extérieures et contraignantes, ont eu tendance à être incorporées à la façon de penser localement la production de vin pour devenir en partie inconsciente et naturelles. Les éléments contenus dans la DOC sont devenus centraux à la définition du vin local, tels l'encépagement, l'aire de production, les rendements et le niveau d'alcool, et sont vus comme des caractéristiques "naturelles" et pratiquement immémoriales du vin de Cirò. Simultanément, le règlement DOC assujettit les producteurs à de multiples contrôles dans les vignes et dans les chais et il devient alors pour eux quelque chose d'extérieur et de contraignant. Enfin, nous avons vu comment les producteurs construisent l'identité de leur vin et l'identité de l'espace local en tant que région productrice de vin, à travers les deux éléments également construits de "lieu" et de "tradition" inscrits dans le règlement DOC. Pour les producteurs, ce sont par exemple les caractéristiques du lieu à elles seules qui expliquent la présence de la viticulture à Cirò. De la même façon, certains éléments historiques cadrant avec la DOC sont invoqués pour présenter la tradition, principalement l'encépagement, alors que d'autres concernant la viticulture ou les procédés de vinification, mais ne correspondant pas à la DOC, sont laissés de côté. Nous pouvons ainsi suggérer que les lois réglementant la production de vin ont contribué à structurer la manière dont les producteurs de Cirò pensent et perçoivent le vin.

Comme j'ai cherché à l'analyser, les lois constituent en partie un système symbolique et un cadre d'intelligibilité qui influencent et structurent comment les producteurs pensent et se représentent le vin. On ne peut et on ne doit pas non plus réduire les lois et les systèmes législatifs uniquement à leurs dimensions idéelles. Il s'agit de systèmes juridiques pouvant être contraignants et j'ai évoqué leurs imbrications avec la production et la commercialisation, qui imposent également des contraintes. Parmi celles-ci, il y a les consommateurs internationaux évoluant dans des univers symboliques relativement distincts, mais dont les préférences de consommation se répercutent dans le quotidien des producteurs. Il y a également les savoirs scientifiques et les technologies développées ailleurs dans le monde qui s'implantent localement et qui influencent les manières de faire et de penser le vin. Les lois, le marché et la technologie ont une existence matérielle qui influence le sens que les personnes donnent à la réalité. Mais simultanément, le cadre réglementaire de la DOC instaure et rend légitime des catégories symboliques, telles les notions de lieu, de qualité et de tradition. Il serait cependant nécessaire d'approfondir cette question avec d'autres exemples. Par exemple, les régions productrices des pays d'Europe de l'Est ayant intégré plus récemment l'Union Européenne, telles la Roumanie et la Bulgarie, seraient intéressantes à analyser sous l'angle de l'intégration et de l'appropriation locale des législations européennes encadrant la production de vin.

Bibliographie

Arlacchi Pino (1983), *Mafia, Peasants and great estates, Society in traditional Calabria*, Cambridge, Cambridge University Press.

Bérard Laurence, Marchenay Philippe (2004), *Les produits du terroir. Entre culture et règlements*, Paris, Éditions du CNRS.

Black Rachel E. (2013), « Vino Naturale : Tensions between Nature and Technology in the Glass », dans Black Rachel E., Ulin Robert C. (dir.), *Wine and Culture : Vineyard to glass*, Londres, Bloomsbury.

Bohannan Paul (1957), *Justice and Judgement among the Tiv*, Oxford, Oxford University Press.

Bourdieu Pierre (1979), *La distinction. Critique sociale du jugement*, Paris, Les Éditions de Minuit.

Brown Penelope (1999), « Anthropologie cognitive », *Anthropologie et Sociétés*, 23 (3), pp. 91-119.

Casabianca François, De Sainte-Marie Christine (1997), « Concevoir des innovations pour les produits typiques. Quelques enseignements des charcuteries sèches corses », *Communication au 52nd EAAE seminar, Parmes, 19-21 juin 1997*, [en ligne] http://www.origin-food.org/pdf/eaee97/03_casabian.pdf (consulté le 5 mai 2012).

Carey James (2009), *Communication as Culture. Essays on Media and Society* [1989]. New York, Routledge.

Comaroff John, Comaroff Jean (1991), « Introduction » dans Comaroff John, Comaroff Jean (dir.), *Of Revelation and Revolution, Christianity, Colonialism and Consciousness in South Africa*, Chicago, University of Chicago Press, pp. 1-48.

Demossier Marion (2010), *Wine Drinking Culture in France. A National Myth or a Modern Passion ?*, Cardiff, University of Wales Press.

Demossier Marion (2011), « Beyond terroir : territorial construction, hegemonic discourses, and French wine culture », *Journal of the Royal Anthropological Institute*, 17 (04), décembre, pp. 685-705.

Dewey John (1916), *Democracy and Education*, New York, Macmillan.

Feld Steven, Basso Keith H. (dir.) (1996), *Senses of Place*, Santa Fe, School of American Research Press.

Fernandez Jean-Luc (2004), *La critique vinicole en France. Pouvoir de prescription et construction de la confiance*. Paris, L'Harmattan.

Fournier Vincent (2013), « Les effets de la réglementation de la culture : l'exemple de la production de vin en Calabre », *Revue de la culture matérielle-Material Culture Review*, (77/78), pp. 123-38.

Fournier Vincent (2014), *Le vin comme performance culturelle. Le cas du Cirò DOC en Calabre*, Montréal, Del Busso Éditeur.

Fournier Vincent (2018), « La mondialisation du vin : entre circulation transnationale de la culture et représentations locales du vin à Cirò Marina en Calabre (Italie) », *Anthropologie et Sociétés*, 42 (1), pp. 271-287.

Geertz Clifford (1983), *Local Knowledge*, New York, Basic Books.

Guy Kolleen M. (2003), *When Champagne Became French : Wine and the Making of a Natural Identity*, Baltimore, Johns Hopkins University Press.

Handler Richard, Linnekin Jocelyn (1984), « Tradition, Genuine or Spurious », *Journal of American Folklore*, 97 (385), pp. 273-290.

Harding Graham (2020), « Inventing Tradition and Terroir. The case of Champagne in the Late Nineteenth Century », dans Jacqueline Dutton, Howland Peter J. (dir.), *Wine, Terroir and Utopia. Making New Worlds*, Oxon

et New York, Routledge.

Hobsbawm Eric, Ranger Terence (dir.) (1983), *The Invention of Tradition*, Cambridge, Cambridge University Press.

Kaplonsky Christopher (2020), « Utopia regained : Nature and the taste of terroir », dans Jacqueline Dutton, Howland Peter J. (dir.), *Wine, Terroir and Utopia. Making New Worlds*, Oxon et New York, Routledge.

Lachiver Marcel (1988), *Vins, vignes et vigneron. Histoire du vignoble français*, Paris, Fayard.

Low Setha M., Lawrence-Zuniga Denise (dir.) (2003), *The anthropology of space and place. Locating culture*, Malden, Oxford et Victoria, Blackwell Publishing.

Malinowski Bronislaw (1969), *Trois essais sur la vie sociale des primitifs* [1926], Paris, Payot.

Moran Warren (1993), « The wine appellation as territory in France and California », *Annals of the Association of American Geographers*, 83 (4), décembre, pp. 694-717.

Niederbacher Antonio (1988), *Le vin dans la Communauté européenne, 2ème édition*, Luxembourg, Office des publications officielles des Communautés européennes.

Ogden Laura A. (2011), *Swamplife. People, Gators and Mangroves Entangled in the Everglades*, Minneapolis, University of Minnesota Press.

Pardo Italo (1996), *Managing Existence in Naples. Morality, Action and Structures*, Cambridge, Cambridge University Press.

Pineau Christelle (2019), *La corne de vache et le microscope. Le vin « nature », entre sciences, croyances et radicalités*, Paris, La Découverte.

Reckinger Rachel (2012), *Parler vin. Entre normes et appropriations*, Rennes, Tours, Presses universitaires de Rennes, Presses universitaires François-Rabelais.

Schama Simon (1995), *Landscape and Memory*, New York, Alfred A. Knopf.

Stanziani Alessandro (dir.) (2003), *La qualité des produits en France (18e-20e siècles)*, Paris, Belin.

Tiel Geneviève, (2004), *De la coupe aux lèvres. Pratique de la perception et mise en marché des vins de qualité*, Toulouse, Octarès Éditions.

Turner Victor (1969), *The Ritual Process. Structure and Anti-Structure*, Chicago, Aldine Publishing Company.

Ulin Robert (1996), *Vintage and tradition : an Ethnohistory of Southwest French Wine Cooperatives*, Washington, Smithsonian Institution Press.

Notes

[1] Dénomination d'origine contrôlée (traduction libre).

[2] Mon article de 2013 analyse la définition du vin en termes d'authenticité et de typicité, tandis que le présent article porte sur l'analyse des lois sur le vin en tant que système symbolique, puis sur les effets généraux de l'instauration de la DOC à Ciro Marina, notamment le développement d'un cadre conscient et inconscient pour penser le vin, par exemple en ce qui concerne la définition de la qualité.

[3] Pour une analyse approfondie des dimensions commerciales et politiques, cf. Fournier, 2013, 2014 et 2018.

[4] Il s'agit à cette époque de l'Allemagne, de la Belgique, du Luxembourg et des Pays-Bas. L'élargissement de l'Europe des six à l'Europe des douze remonte à 1986, date à laquelle l'Espagne et le Portugal, deux autres grands producteurs vinicoles, adhèrent à la Communauté économique européenne (CEE). L'établissement de l'Union européenne a entraîné l'inclusion de pays producteurs d'Europe de l'Est, telle la Hongrie en 2004, puis la Roumanie et la Bulgarie en 2007.

[5] Un nouveau système avec des normes et des contrôles plus stricts, notamment concernant les volumes de production, visant spécifiquement à garantir la qualité, sous le nom des *Denominazione di Origine Controllata e*

Garantita (DOCG) fut introduit à la fin des années 1970. Aujourd'hui, ces deux législations demeurent, auxquelles s'est rattachée en 1992 une troisième appellation plus flexible sur les *Indicazione geografica tipica* (IGT), à mi-chemin entre l'appellation *Vino da tavola* (vin de table) et la DOC.

[6] Fond créé en 1950 par le gouvernement italien pour développer les provinces du sud.

[7] Tous les noms employés sont des pseudonymes.

[8] Par exemple, Casabianca et Sainte-Marie (1997) l'identifient en lien avec la production d'un saucisson sec en Corse. Ou encore, Bérard et Marchenay (2004) soulignent que l'obtention d'une Appellation d'origine protégée (AOP) pour le fromage Chevrotin dans les massifs préalpins de Savoie se réalisa au détriment de la diversité.

[9] Le *Comité National des Appellations d'Origine* créé en France en 1935 est devenu en 1947 l'*Institut National des Appellations d'Origines* (l'INAO), renommé en 2007 l'*Institut national de l'origine et de la qualité*, illustrant l'emphase symbolique associé à ces deux notions.

[10] De l'anglais « *agentive* », traduit par l'auteur.

[11] Traduit par l'auteur « *it appears as the (relative) capacity of human being to shape the actions and perceptions of others by exerting control over the production, circulation, and consumption of signs and objects, over the making of both subjectivities and realities* » (Comaroff & Comaroff, 1991 : 22).

[12] Traduit par l'auteur « *nonagentive* » (*ibid.*)

[13] Traduit par l'auteur « *Being "natural" and "ineffable", such forms seem to be beyond human agency, [...]* » (*ibid.*).

[14] Treize caves locales ont des sites internet. Analyse des sites internet effectuée en 2018.

[15] Traduit par l'auteur « *Our land elegantly combines nature, history, art, gastronomy and folklore.* » Site Internet consulté le 11 janvier 2018.

[16] Suivant la tradition éthique en anthropologie, je ne divulgue pas les noms et adresses URL des sites internet pour garantir l'anonymat des personnes et de caves vinicoles ayant participé ou pouvant être touchées par mes recherches.

[17] Traduit par l'auteur « *We started from tradition ; Gaglioppo, Greco, and the large number of native varieties present in the region.* » Site Internet consulté le 11 janvier 2018.

[18] Traduit par l'auteur « [...] *ma anche a salvaguardare un vero patrimonio di tradizione, cultura, gusto, stile e storia che sono la vera essenza della nostra realta' Contadina.* » Site Internet consulté le 11 janvier 2018.

[19] Traduit par l'auteur « *Lavorare in una cantina con molti decenni ci da un vantaggio : non siamo automatici né automatizzati. Le nostre lavorazioni sono piuttosto artigianali.* » Site Internet consulté le 11 janvier 2018.