vinetur

Des pots du Caucase de l’âge du bronze révèlent un usage précoce des produits laitiers et du vin

L’étude de 52 récipients provenant d’un site du sud du Caucase montre que les communautés Kura-Araxes consommaient déjà des boissons à base de fruits, des boissons à base de raisin et des produits laitiers il y a 5 000 ans

lundi 27 avril 2026



Une étude de céramiques du Caucase de l’âge du bronze a mis en évidence que les communautés de cette région utilisaient déjà des produits laitiers, des aliments à base de fruits et des boissons à base de raisin il y a environ 5 000 ans, offrant un éclairage détaillé sur la manière dont les populations de la culture Kura-Araxes mangeaient et buvaient.

Publiée dans les Proceedings of the National Academy of Sciences, cette recherche a été menée par une équipe internationale comprenant l’Université de Bari Aldo Moro, en Italie, l’Université de Bonn, en Allemagne, ainsi que plusieurs institutions de recherche en Azerbaïdjan, en Autriche et en France. Elle portait sur 52 récipients en céramique provenant du site de Qaraçinar, dans le sud du Caucase, et s’est appuyée sur l’analyse des résidus pour identifier ce qui y avait été cuit, stocké ou consommé.

Les résultats suggèrent que les populations vivant dans la région à l’âge du bronze préparaient et consommaient des produits laitiers, des boissons à base de fruits et de raisin, des huiles, des cires végétales et des résines de conifères. Selon les chercheurs, ces résines ont pu servir d’aromatisants ou de conservateurs. Ils ont également relevé des indices montrant que le jus de raisin ou le vin, probablement mélangé à de la résine, n’était pas réservé aux élites mais faisait partie d’usages quotidiens plus larges.

L’étude met aussi en évidence une division fonctionnelle entre les récipients. Les céramiques ordinaires servaient principalement à la cuisson, tandis que les pots polis rouge et noir semblent avoir été utilisés pour manger ou boire des produits laitiers non cuits, ainsi que des boissons à base de fruits et de raisin. La présence de résidus fruités dans les pots de cuisson et les jarres de stockage suggère que les fruits pouvaient servir à sucrer les aliments ou à en relever le goût, et qu’ils ont peut-être aussi joué un rôle dans les processus de fabrication du fromage.

Autre résultat notable : l’identification de résidus de millet, qui indique des contacts avec l’Asie centrale, où cette céréale était cultivée. Les chercheurs ont indiqué qu’il s’agit là de la plus ancienne preuve connue à ce jour de millet dans le sud du Caucase.

Giulio Palumbi, professeur d’archéologie préhistorique et protohistorique à l’Université de Bari Aldo Moro, a déclaré que la poterie constituait l’une des expressions les plus distinctives de la culture Kura-Araxes et que son usage dans les pratiques alimentaires

jouait probablement un rôle central dans l’intégration sociale et la transmission culturelle au sein de ces communautés.