



ACAZINE

JOURNAL ACADEMIQUE PHOTOCOPIÉ

NUMÉRO : 6

DATE : Nov 2025

UKRAINIAN HERITAGE SPECIAL ISSUE

AUTEUR / AUTRICE :

Samuel ETIENNE

TITRE DE LA CONTRIBUTION :

Vladimir Vernadsky et l'âge
du vin savant de Porto

Journal **ACAZINE**, issue #6 dedicated to Ukrainian Heritage is part of the European project *HYP - Hypothesis You Preserve*.

Editorial direction: Samuel ETIENNE.

Framework of the project: HYP is funded by the European Union (Project: 101131688 – HYP – CREA-CULT-2023-COOP). HYP is a European project focused on audience engagement through the development of collaborative creative outlets, which aim to foster transnational empathy and interest in the European collective memory and culture. Sustained by the consortium of three institutions, the University of Porto (Portugal), the University of Vigo (Spain), and the École Pratique des Hautes Études (France), its resources to both the three cultural national heritages and the immigrant flux between them for the last one hundred years, and its national, transnational, and familiar cultural resulting pools. HYP synergizes creative writing, alternative history, and creative academic outlets, to develop an Alternative History collaborative encyclopedia digital platform open to transnational participation, interfaced with a museum's collection, and anchored in the fictional Winepunk Universe. The participants can resource individual, familial, and communal archives, stories,

or traditions to provide a cultural body of writing work as encyclopedic entries, exploring common European heritage and transnational historical awareness of this process. In addition, Ukrainian communities will be invited to develop a specific encyclopedic section regarding Ukrainian history and culture, whose cross-references will evidence the shared European cultural roots between all the involved countries. The development and implementation of the HYP project's outputs will be accompanied, step by step, by Green Creativity research regarding its environmental and social sustainability. Additionally, new forms of audience development for creative writing will be explored through the dissemination of acazines, a hybrid art/sciences magazine within the Do-It-Yourself approach, and acazines workshops. Not only will these outlets be available to the public after the project ends, but the Green Creativity research outputs and framework for sustainable creative practices will allow others to reproduce and expand this know-how.

<https://hyp.up.pt/>

UKRAINIAN HERITAGE SPECIAL ISSUE

Акад. В. И. ВЕРНАДСКИЙ

О С Ф Е Р
ВИНА

I—II

ХИМИКО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ИЗДАТЕЛЬСТВО
УЧЕНО-ТЕХНИЧЕСКИЙ ОТДЕЛ В. С. Н. Х.
ЛЕНИНГРАД
1922

**VLADIMIR VERNADSKY
ET L'ÂGE DU VIN
SAVANT DE PORTO**

Samuel **ETIENNE**

Université PSL, EPHE, Paris, France.
CNRS UMR GEOLAB, Clermont-Ferrand.
samuel.etienne@ephe.psl.eu

Résumé :

En 1951, un cahier de laboratoire a été retrouvé à Paris dans les archives de Sonia Delaunay, artiste peintre du mouvement orphiste. Ce cahier appartenait à Vladimir Vernadsky, géologue soviétique d'origine ukrainienne. Dans le document retrouvé se dévoile un passage inconnu de l'histoire de ce scientifique de renom : son séjour à Porto au temps de la Monarchie du Nord.

**Vladimir Vernadsky et l'Âge du
vin savant de Porto**

**Les
Sciences Naturelles
en U. R. S. S.**

EXTRAIT DU MANIFESTE DE LA NOOSPHERE DU VIN (1922)

Le vin, distillé par la terre et réchauffé par
l'esprit humain, devient conscience.
Que chaque scientifique boive non pour oublier,
mais pour se souvenir.
Car dans chaque verre sommeille une étoile en
fermentation.

EDITIONS FRANCE-U.R.S.S.

—  —
PRIX 10 FR.

"Si la vigne pense,
alors le monde entier
fermente"

Vladimir Vernadsky
1920

« La science s'appelle la science précisément parce qu'elle ne reconnaît pas les fétiches, parce qu'elle ne craint pas de porter la main sur les choses qui ont fait leur temps, qui sont vieilles; parce qu'elle prête une oreille attentive à la voix de l'expérience, de la pratique. »

Staline, Discours prononcé à la première conférence des stakhanovistes de l'U.R.S.S.

Ahatanhel Krymsky (1871-1942)



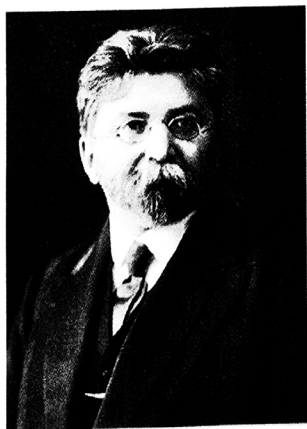
Krymsky est le pionnier des études orientales ukrainiennes. En 1918, il s'installe à Kiev, où il contribue à la fondation de l'Académie ukrainienne des sciences sur les bases des propositions de Vernadsky. Il en devient le secrétaire permanent et participe très vite à son développement. Trop vite aux yeux des Bolchéviks qui mettent sa famille sous surveillance. Krymsky décide fuir en même temps que Vernadsky. De 1918 à 1921, il travaille comme professeur d'histoire du monde vinicole à l'Université royale de Porto. En même temps, il est l'éditeur des *Notes du Département d'histoire et de philologie de l'Académie ukrainienne en exil des sciences*. Le 12 septembre 1921, en reconnaissance de ses mérites, le Conseil des commissaires du peuple d'Ukraine a adopté une résolution « sur la sécurité sociale des scientifiques émérites ». Krymsky peut publier des travaux scientifiques aux frais de la Monarchie du Nord, il est exempté du paiement des impôts de l'État, la réquisition et la mise sous scellés de son appartement sont interdites, et sa famille est mise à l'abri du besoin en cas de décès. Après son départ de Porto, il s'installe à Berlin puis il revient en Ukraine fin 1928. À partir de 1929, Krymsky est persécuté. Dans les années 1930, il est pratiquement exclu de la recherche et de l'enseignement dans les institutions universitaires d'Ukraine.

Vladimir Vernadsky (1863-1945)



Ukrainien par son père, ce père fondateur de la biogéochimie est professeur de minéralogie à l'Université de Moscou, où il forme des générations de minéralogistes russes entre 1898 et 1910. Il démissionne de l'Université de Moscou en 1910 pour protester contre la répression des étudiants et commence à travailler à l'Université de Kiev sur les propriétés énergétiques des distillats vinicoles, possible ressource stratégique. En 1918, il écrit le texte fondateur de l'Académie des sciences d'Ukraine. Pourchassé par les Bolchéviques il fuit à Porto en mars 1919.

Mykola Vasylenko (1866-1935)



Le 3 mai 1918, l'historien ²Mykola Vasylenko est nommé Premier ministre par intérim de la République populaire ukrainienne. Au retour de Porto, il réintègre l'Université de Kiev. En avril 1924, Mykola Vasylenko est condamné à dix ans de prison par le NKVD pour son appartenance à l'académie œnoscience de Porto. Sous la pression de la communauté scientifique internationale, sa peine est réduite et il peut retourner à ses recherches scientifiques. Cependant, sa santé se dégrade progressivement en raison de graves troubles nerveux. Mykola Vasylenko décède en 1935.

Vladimir Vernadsky et l'Âge du vin savant de Porto

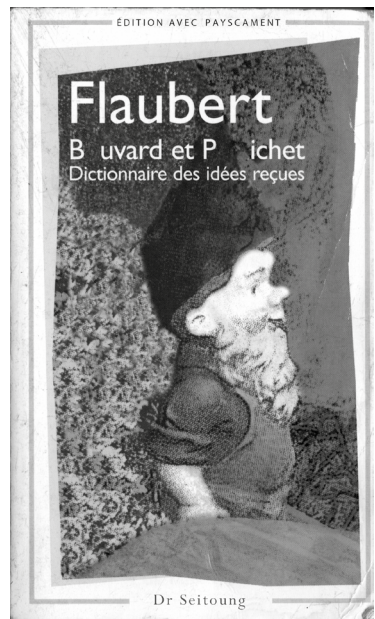
« Si la vigne pense, alors le monde entier fermente. »
Vladimir Vernadsky, 1920

Alors que l'Europe se remet à peine de la Grande Guerre du raisin de 1918 (provoquée par des poches résistantes de *Phylloxera*), un groupe de savants ukrainiens en exil fonde en juin 1919 l'Académie œnoscience de Porto au sein de la *Real Academia Vinícola das Ciências Naturais*. Cette Académie est initialement abritée dans une des nombreuses caves de Vila Nova de Gaia. Leur meneur est le professeur Vladimir Vernadsky, géo-œnologue visionnaire, arrivé à Porto avec une idée folle : unir la science et le vin pour comprendre la vie même de la Terre. Unir par le vin deviendra le slogan éternel du Komintern Sect. Durant l'été 1919, il expose une première ébauche de sa théorie de la noo-vigne : l'idée que la vigne, la terre et l'esprit humain forment une même biosphère pensante, que le vin lui-même est savant. Reste à savoir lire les pensées telluriques non plus dans le marc de café mais dans le moût de raisin.

En 1919, Vernadsky et ses collègues, Krymsky et Vasylenko, se décident à fuir l'oppression soviétique

grandissante qui a commencé à envahir le territoire ukrainien depuis la révolution bolchévique. Dans un premier temps, ils envisagent un exil à Paris. En effet, Vernadsky s'était rendu dans la capitale française à l'automne 1918. Installé pour une semaine dans le quartier Saint-Germain, il avait croisé l'équipe de recherche **BELLE MORUE** qui tentait de vendre l'idée d'un biocarburant à base d'huile de foie de poisson ; Vernadsky se montra sceptique. À la librairie Gallimard, il acheta une édition alternative du dernier roman de Gustave Flaubert, *Buvar et Pichet*, dans lequel l'auteur de *Madame Bovary* imaginait un monde où le vin serait l'essence de l'homme savant. Vernadsky est immédiatement séduit par l'intuition de l'écrivain français. Durant ce séjour préparatoire, il séjourna chez une amie artiste, la peintre Sonia Delaunay, originaire d'Odessa, qui l'informa que les seules vignes disponibles, celles de la Butte Montmartre, étaient malingres et auguraient de moindres possibilités d'expérimentations.

Buvar et Pichet, édition alternative de *Bouvard et Pécuchet* de Flaubert.
Provenance incertaine.



Le choix de s'exiler à Porto devient évident au début de l'année 1919 lorsque paraissent les travaux précurseurs d'Ilya Mechnikov et de Maria Rui da Rocha sur la souche de fonge vinicole *Saccharomyces monarchica* à l'origine de l'invention du *winepunk*. Vernadsky y décèle immédiatement un terreau favorable au développement de ses propres idées. Le 20 janvier 1919, les trois savants ukrainiens et leur famille quittent Kiev pour Porto.

A sa création, l'Académie œnoscience de Porto se structure en trois « chais », chacun porté par l'un des savants ukrainiens :

Chai de physique et alchimie des fluides.

C'est au sein de ce chai que Vladimir Vernadsky mène diverses études préliminaires sur la fermentation, les gaz œnologiques, les variations de pression barométrique dans les tonneaux. Il y découvre le « courant tannique » (électricité rougeâtre issue de la fermentation) mais peine à contrôler cette énergie rouge. En 1922, des espions soviétiques volent les plans des condensateurs à vieux porto, mais les ingénieurs de l'URSS ne parviendront jamais à totalement maîtriser les effets centrifuges de l'énergie rouge.

Chai de langues et d'harmonie œnologique.

Le célèbre linguiste et viticulteur Ahatanhel Krymsky y recense les langues et dialectes des pays vinicoles. Il codifie 77 dialectes du vin, publiés dans le *Codex Bacchus*. Il entame une étude comparative des chants de vendange de Kiev, Tbilissi et Porto, étude qui reste inachevée à ce jour. À l'entrée du chai, un frontispice en marbre rappelle : « *Chaque vin a sa syntaxe, chaque gorgée un verbe.* ». En décembre 1920, une série d'expériences sur la télépathie œnologique suggère que des échanges d'émotions via le partage d'un même verre sont possibles. L'Église catholique réproouve ces agissements et ces expériences sont alors abandonnées.

Chai des sciences sociales et des esprits du raisin.

L'historien Mykola Vasylenko y établit dans un premier temps la chronologie du vin depuis l'Atlantide (*Chronique des crus perdus d'Atlantide*), puis il oriente les recherches sur les comportements collectifs liés à l'ivresse civilisée. Il propose naturellement au sociologue français Marcel Mauss une « sociologie de la libation » ou comment le partage du vin structure la société. Mauss qui s'intéresse à la « fête » comme échange total, où la nourriture, la boisson et la parole tissent les liens sociaux se déclare fortement intéressé. Le Français débarque à Porto en mai 1921 mais, alcoolique abstinent depuis 1914, il fait machine arrière à la vue des innombrables barriques de Porto qui

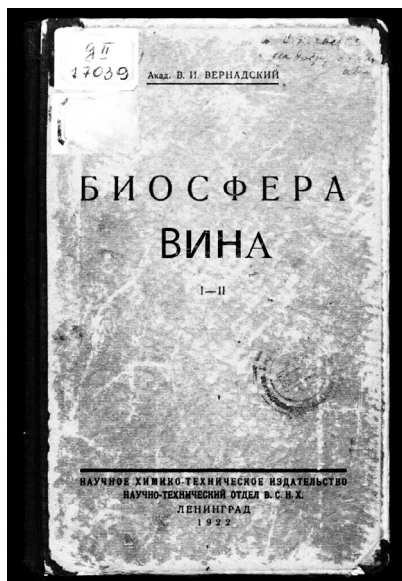
¹ <https://hyp.up.pt/fr/article-publie-dans-la-real-gazeta-invicta-a-loccasion-de-louverture-de-la-iiie-exposition-industrielle-portugaise-le-17-janvier-1920/>

bordent les salles de travail de l'Académie et le rendent nerveux. Mauss publie son *Essai sur le don* en 1924 sans mentionner le rôle du vin de Porto.

Sous l'impulsion du Commissariat du Peuple au Porto (Нарком Порто), réuni pour la première fois lors de l'*Exposition Industrielle Portugaise*¹, le gouvernement royal propose en juillet 1920 une planification scientifique vinicole. Les savants ukrainiens manifestent publiquement une forte réserve face à l'idée de planification étatique. Les caves sont électrifiées, les distilleries équipées de moteurs à vapeur d'éthanol de Porto (*winepunk*) et les chercheurs reçoivent une ration quotidienne de Ramos Pinto Tawny Quinta Do Bom Retiro 20 pour encourager la « pensée œnothermique ». Les scientifiques transforment alors les celliers en laboratoires d'alchimie électrique. Là, au milieu des fûts, on bricole des condensateurs à éthanol, des distillateurs à vapeur d'esprit, et même un étrange instrument nommé l'œnomètre harmonique, censé traduire les vibrations d'un vin en notes de musique. Des nonnes volantes ont parcouru ces caves distillant des chœurs éthérés sur fonds de guitares vibrantes. Chaque soir, l'air frémit d'un grondement discret : celui des alambics, respirant comme des bêtes endormies sous une devise gravée dans le chêne : « Scientia Vinum, Vinum Scientia ». C'est ici même que Stefano Tymoshenko, ingénieur en mécanique accueilli à l'Académie à la fin de l'année 1920, invente la mécanique des fluides capillaires, base de la future œnodynamique quantique.

Estado Grown.


Visite du Fanzinarium, Paris



Le seul exemplaire connu de *La biosphère du vin*, édition originale, 1922.

Vernadsky, retiré depuis l'été 1920 dans le monastère reconverti de Serra do Pilar, publie en janvier 1921 *Origine et éternité de la vigne : La Biosphère du Vin* (Походження та вічність виноградної лози: Біосфера вина), un traité affirmant que toute matière organique est traversée par un « souffle vineux cosmique ». Les alchimistes portoenses s'emparent de ses idées et construisent des alambics à rayonnement solaire, censés capter les vibrations spirituelles du Douro et améliorer les performances énergétiques du bioéthanol lors de la combustion. Le docteur Seitoung de Saint-Malo, en France, vient présenter son propre alambic à huile de foie de morue pour des essais comparatifs. Les débats entre les « matérialistes du raisin » (dont Iliya Mechnikov semble être le plus virulent partisan) et les « idéalistes du foudre » enflamment les salons de la Ribeira².

² <https://hyp.up.pt/fr/codpunk-un-nouveau-biocarburant-a-base-dhuile-de-foie-de-morue/>



Sous les arches de la gare São Bento, on réunit en février 1922 le Premier Congrès International des Sciences Œnologiques, devenu en 1930, à Kiev, le Congrès de la Noosphère du Vin. Des savants ukrainiens, italiens, galiciens et même japonais s’y affrontent autour de la question : le vin pense-t-il par lui-même ? Au terme de débats enivrés, un manifeste est signé : « Le vin, la vapeur et l’esprit de l’homme forment une seule et même symphonie. » Chaque soir des concerts endiablés sont donnés. Le musicien français Erik Satie improvise Les Nocturnes Œnologiques, une suite pour piano et alambic tempéré, dédiée à Vernadsky. Certains affirment qu’il s’agit de versions titubantes des *Gymnopédies* et autres *Gnosiennes*, mais il n’en reste nulle autre trace que quelques souvenirs alcoolisés. Le jour suivant Maurice Ravel doit exécuter *La Valse*, écrite en 1919-1920, et qu’il décrit comme « une sorte d’apothéose du vin autrichien transformé en poussière ». Sa musique tourne en spirale, grisée, presque ivre : une danse élégante qui finit en vertige à mesure que s’accumulent les bouteilles vides. En fin de nuit, il propose une *Symphonie du moût – Étude sur la fermentation en trois mouvements*. Mais là encore, seuls quelques vapeurs d’éthanol en ont gardé trace.

Le manifeste rédigé lors du Premier Congrès International des Sciences Œnologiques marque la naissance de la République Savante du Vin de Porto (RSVP), un territoire semi-autonome à Porto, où la recherche œnoscience devient la pierre angulaire du progrès. La Monarchie du Nord s'inquiète des velléités indépendantistes de ces réfugiés ukrainiens, mais leurs travaux sur le vin comme biofuel et énergie cosmique sont trop importants pour tenter de les contrarier. Erreur funeste puisque cette division autour l'essence spirituelle des spiritueux agira comme une première fêlure dans l'édifice indépendantiste de la Monarchie du Nord, conduisant quelques mois plus tard à son éclatement, puis au retour en Ukraine de Vernasky et ses acolytes devenus alcooliques. Vernadsky décide alors de mettre un peu d'eau dans son vin et réécrit ses ouvrages en ôtant toute référence à la vigne : *Origine et éternité de la vie* paraît en 1922, puis *Biosphère* en 1926. Stefano Tymoshenko, inventeur du pressoir à vapeur harmonique, disparaît dans une explosion de lies en 1923.

Vladimir Vernadsky (1863-1945)

Ukrainien par son père, ce père fondateur de la biogéochimie est professeur de minéralogie à l'Université de Moscou, où il forme des générations de minéralogistes russes entre 1898 et 1910. Il démissionne de l'Université de Moscou en 1910 pour protester contre la répression des étudiants et commence à travailler à l'Université de Kiev sur les propriétés énergétiques des distillats vinicoles, possible ressource stratégique. En 1918, il participe à l'écriture du texte fondateur de l'Académie des sciences d'Ukraine, puis va visiter ses amis artistes français, Sonia et Robert Delaunay, à Paris à l'automne qui lui font part des travaux d'Ilya Mechnikov. Pourchassé par les Bolchéviques il fuit à Porto en mars 1919. Là, il développe des recherches incroyables sur l'énergie rouge et le courant « tannique ».

Ahatanhel Krymsky (1871-1942)

Krymsky est le pionnier des études orientales ukrainiennes. En 1918, il s'installe à Kiev, où il contribue à la fondation de l'Académie ukrainienne des sciences sur les bases des propositions de Vernadsky. Il en devient le secrétaire permanent et participe très vite à son développement. Trop vite aux yeux des Bolchéviks qui mettent sa famille sous surveillance. Krymsky décide fuir en même temps que Vernadsky. De 1918 à 1921, il travaille comme professeur d'histoire du monde vinicole à l'Université royale de Porto. En même temps, il est l'éditeur des Notes du Département d'histoire et de philologie de l'Académie ukrainienne en exil des sciences. Le 12 septembre 1921, en reconnaissance de ses mérites, le Conseil des commissaires du peuple d'Ukraine a adopté une résolution « sur la sécurité sociale des scientifiques émérites ». Krymsky peut publier des travaux scientifiques aux frais de la Monarchie du Nord, il est exempté du paiement des impôts de l'État, la réquisition et la mise sous scellés de son appartement sont interdites, et sa famille est mise à l'abri du besoin en cas de décès. Après son départ de Porto, il s'installe à Berlin puis il revient en Ukraine fin 1928. À partir de 1929, Krymsky est persécuté. Dans les années 1930, il est pratiquement exclu de la recherche et de l'enseignement dans les institutions universitaires d'Ukraine.

Mykola Vasylenko (1866-1935)

Le 3 mai 1918, l'historien Mykola Vasylenko est nommé Premier ministre par intérim de la République populaire ukrainienne. Au retour de Porto, il réintègre l'Université de Kiev. En avril 1924, Mykola Vasylenko est condamné à dix ans de prison par le NKVD pour son appartenance à l'académie œnoscience de Porto. Sous la pression de la communauté scientifique internationale, sa peine est réduite et il peut retourner à ses recherches scientifiques. Cependant, sa santé se dégrade progressivement en raison de graves troubles nerveux. Mykola Vasylenko décède en 1935.

VLADIMIR VERNADSKY AND THE AGE OF SKILFUL WINE IN PORTO


'If the vine thinks, then the whole world ferments.'

Vladimir Vernadsky, 1920

As Europe was just recovering from the Great Grape War of 1918 (caused by pockets of *Phylloxera* resistance), a group of Ukrainian scientists in exile founded the Porto Wine Academy in June 1919 within the Real Academia Vinícola das Ciências Naturais. This Academy was initially housed in one of the many cellars of Vila Nova de Gaia. Their leader was Professor Vladimir Vernadsky, a visionary geo-oenologist who arrived in Porto with a crazy idea: to unite science and wine to understand the very life of the Earth. Uniting through wine will become the eternal slogan of the Komintern Sect. During the summer of 1919, he presented a first draft of his theory of the noo-vine: the idea that vines, the earth and the human spirit form a single thinking biosphere, and that wine itself is knowledgeable. All that remained was to learn how to read the earth's thoughts, not in coffee grounds but in grape must. In 1919, Vernadsky and his colleagues, Krymsky and Vasylenko, decided to flee the growing Soviet oppression that

had begun to invade Ukrainian territory since the Bolshevik Revolution.

Initially, they considered exile in Paris. Vernadsky had visited the French capital in the autumn of 1918. Staying for a week in the Saint-Germain district, he met the **BELLE MORUE** research team, who were trying to sell the idea of a biofuel based on cod liver oil; Vernadsky was sceptical. At the Gallimard bookshop, he bought an alternative edition of Gustave Flaubert's last novel, *Buvar et Pichet*, in which the author of *Madame Bovary* imagined a world where wine was the essence of the learned man. Vernadsky was immediately captivated by the French writer's intuition. During this preparatory stay, he stayed with a friend, the painter Sonia Delaunay, originally from Odessa, who informed him that the only vines available, those on the Butte Montmartre, were poor and offered little scope for experimentation. The decision to go into exile in Porto became obvious in early 1919 when the



pioneering work of Ilya Mechnikov and Maria Rui da Rocha on the *Saccharomyces monarchica* wine yeast strain, which led to the invention of winepunk, was published. Vernadsky immediately recognised this as fertile ground for the development of his own ideas. On 20 January 1919, the three Ukrainian scientists and their families left Kiev for Porto.

When it was founded, the Porto Academy of Oenological Sciences was structured into three “cellars”, each run by one of the Ukrainian scientists:

Cellar of Physics and Alchemy of Fluids. It was in this cellar that Vladimir Vernadsky conducted various preliminary studies on fermentation, oenological gases and barometric pressure variations in barrels. He discovered the ‘tannic current’ (reddish electricity produced by fermentation) but struggled to control this red energy. In 1922, Soviet spies stole the plans for the old port condensers, but the USSR’s engineers never managed to fully control the centrifugal effects of red energy.

Cellar of languages and oenological harmony. The famous linguist and winegrower Ahatanhel Krymsky catalogued the languages and

dialects of wine-producing countries. He codified 77 wine dialects, published in the Codex Bacchus. He began a comparative study of the harvest songs of Kiev, Tbilisi and Porto, a study that remains unfinished to this day. At the entrance to the cellar, a marble frontispiece reminds us: ‘Every wine has its syntax, every sip a verb.’ In December 1920, a series of experiments on oenological telepathy suggested that it was possible to exchange emotions by sharing the same glass. The Catholic Church disapproved of these activities and the experiments were abandoned.


Cellar of social sciences and grape spirits. Historian Mykola Vasylenko first established the chronology of wine since Atlantis (Chronicle of the Lost Vintages of Atlantis), then focused his research on collective behaviours related to civilised drunkenness. He naturally proposed to French sociologist Marcel Mauss a ‘sociology of libation’ or how the sharing of wine structures society. Mauss, who was interested in ‘celebration’ as a total exchange, where food, drink and conversation forge social bonds, declared himself to be very interested. The Frenchman arrived in Porto in May 1921, but, having been teetotal since

1914, he backed out when he saw the countless barrels of port lining the Academy's workrooms, which made him nervous. Mauss published his *Essay on the Gift* in 1924 without mentioning the role of port wine.

Under the impetus of the People's Commissariat for Port Wine (НаркомПорто), which met for the first time at the Portuguese Industrial Exhibition [1], the royal government proposed a scientific wine planning programme in July 1920. Ukrainian scientists publicly expressed strong reservations about the idea of state planning. The cellars were electrified, the distilleries equipped with Porto ethanol steam engines (winepunk), and researchers received a daily ration of *Ramos Pinto Tawny Quinta Do Bom Retiro 20* to encourage 'oenothermal thinking'. Scientists then transformed the cellars into laboratories of electrical alchemy. There, among the barrels, they tinkered with ethanol capacitors, spirit steam distillers, and even a strange instrument called the Harmonic Oenometer, which was supposed to translate the vibrations of wine into musical notes. Flying nuns roamed these cellars, distilling ethereal choirs against a backdrop of vibrant guitars.

Every evening, the air quivered with a discreet rumbling: that of the stills, breathing like sleeping beasts under a motto engraved in oak: 'Scientia Vinum, Vinum Scientia'. It was here that Stefano Tymoshenko, a mechanical engineer who joined the Academy at the end of 1920, invented capillary fluid mechanics, the basis of future quantum oenodynamics.

Vernadsky, who had been living in the converted monastery of Serra do Pilar since the summer of 1920, published *Origin and Eternity of the Vine: The Biosphere of Wine* (Походження та вічність виноградної лози: Біосфера вина) in January 1921, a treatise asserting that all organic matter is permeated by a 'cosmic vinous breath'. The alchemists of Porto seized upon his ideas and built solar-powered stills designed to capture the spiritual vibrations of the Douro and improve the energy performance of bioethanol during combustion. Dr Seitoung from Saint-Malo, France, came to present his own cod liver oil still for comparative testing [2]. Debates between the 'materialists of the grape' (of whom Iliya Mechnikov seemed to be the most virulent proponent) and the 'idealists of the cask' ignited the salons of Ribeira. In February



1922, the First International Congress of Oenological Sciences was held under the arches of São Bento station, which in 1930 became the Congress of the Wine Noosphere in Kiev. Ukrainian, Italian, Galician and even Japanese scientists clashed over the question: does wine think for itself? After heated debates, a manifesto was signed: 'Wine, steam and the human spirit form a single symphony.' Every evening, wild concerts were held. French musician Erik Satie improvised *Les Nocturnes Cénologiques*, a suite for piano and tempered alembic, dedicated to Vernadsky. Some claim that these are staggering versions of *Gymnopédies* and other *Gnosiennes*, but there is no trace of them other than a few alcohol-fuelled memories. The next day, Maurice Ravel is to perform *La Valse*, written in 1919-1920, which he describes as 'a kind of apotheosis of Austrian wine turned to dust'. His music spirals, intoxicated, almost drunk: an elegant dance that ends in vertigo as the empty bottles pile up. At the end of the night, he offers a *Symphonie du moût – Étude sur la fermentation en trois mouvements*. But again, only a few

ethanol vapours have kept track of it.

The manifesto drafted at the First International Congress of Oenological Sciences marks the birth of the Scholarly Republic of Port Wine (RSVP), a semi-autonomous territory in Porto, where oenological research becomes the cornerstone of progress. The Monarchy of the North is concerned about the independence ambitions of these Ukrainian refugees, but their work on wine as a biofuel and cosmic energy is too important to try to thwart them. This proves to be a fatal mistake, as this division over the spiritual essence of spirits acts as the first crack in the Monarchy of the North independence, leading a few months later to its collapse and the return to Ukraine of Vernadsky and his acolytes, who have become alcoholics. Vernadsky then decided to tone down his rhetoric and rewrote his works, removing all references to vines: *Origin and Eternity of Life* was published in 1922, followed by *Biosphere* in 1926. Stefano Tymoshenko, inventor of the harmonic steam press, died in an explosion of lees in 1923.

[1] <https://hyp.up.pt/fr/article-publie-dans-la-real-gazeta-invicta-a-loccasion-de-louverture-de-la-ii-e-exposition-industrielle-portugaise-le-17-janvier-1920/>

[2] <https://hyp.up.pt/fr/codpunk-un-nouveau-biocarburant-a-base-dhuile-de-foie-de-morue/>

Le journal **ACAZINE** prend la suite de la revue internationale à comité de lecture **ZINES** (2020-2022, 4 numéros). Ce nouveau journal prend acte de la difficulté à maintenir un espace d'expression libre et ouvert dans un cadre académique normé où des visions idéologiques parfois dissonantes peuvent se transformer en barrière à la confrontation des idées. Chaque numéro d'**ACAZINE** fait place à un seul auteur/ autrice ou un seul collectif d'auteurs/autrices. Les contributions sont relues par le collectif éditorial et validées quant à la cohérence de la démarche intellectuelle proposée ou de l'expérience partagée. Elles n'engagent que leurs auteurs/autrices. Des notes de commentaires a posteriori sont les bienvenues et feront l'objet d'une publication à la suite de l'article original dans les réimpressions.

ACAZINE est un journal dédié aux études portant les média amateurs et do-it-yourself de toute nature : fanzines, webzines, perzines, fanzines scientifiques, artzines, poézines, etc.

ACAZINE est un journal multidisciplinaire ouvert à tous les champs scientifiques, des sciences sociales aux sciences médicales, de l'art au design, des media studies aux champs en constitution, etc. Le premier objectif du journal est d'accueillir les études sur l'engagement des amateurs dans la production des paysages médiatiques, de l'imprimé au numérique. Il aborde également l'impact de la création de zines sur la sociabilisation personnelle ou collective, en particulier dans des environnements fermés tels que les centres carcéraux ou hospitaliers. Le deuxième objectif

est d'examiner la production de nouvelles formes de communication par des amateurs qui conduisent à la publication de médias autodéterminés (DIY), y compris les chercheurs qui inventent de nouvelles formes de diffusion de la connaissance scientifique. Enfin, **ACAZINE** explore le potentiel offert par le média zine comme outil méthodologique de recherche académique.

ACAZINE accepte les contributions originales d'universitaires, de zinothécaires et de fanzineurs non universitaires qui souhaitent partager leurs expériences personnelles ou réagir à des articles publiés. Chaque numéro est constitué d'un seul article qui peut faire l'objet de commentaires ou ajouts ultérieurs, insérés à la suite au fur et à mesure des réimpressions

ACAZINE accepte les types de contributions suivants : articles, critiques de livres, analyses thématiques de zines, entretiens approfondis avec des fanzineurs et fanzineuses. Les articles sont publiés en français.

Les zines étant intimement ancrés dans le bricolage personnel, **ACAZINE** encourage également les articles soumis dans un format non conventionnel (par exemple, collage, montage innovant, etc.).

Le rythme de parution d' **ACAZINE** est irrégulier puisque les articles acceptés sont publiés au fil de l'eau sous forme de tirés-à-part, libres de de droit. Ils peuvent être photocopiés et distribués librement. Chaque année un recueil des tirés-à-part est édité et constitue un volume complet du journal.

Il n'est pas possible de s'abonner à **ACAZINE**.



EU grant: Project: 101131888 — HYP — CREA-CULT-2023-COOP



Universidade de Vigo




STRANDFLAT
Saint-Malo
France

