



## Colegio Oficial de Doctores y Licenciados en Letras y Ciencias de la Región de Murcia

### El vino de los dioses: El nacimiento de la cultura del vino

humanidades.cdlmurcia.es  
3 ECTS - curso online

El vino de los dioses: el nacimiento de la cultura del vino

<b>Presentación</b>	<p>El vino se convirtió en un bien muypreciado que se bebió en grandes fiestas y ocupó las mesas de reyes, nobles y altos dignatarios; tampoco faltó en los templos donde fue utilizado en rituales vinculadas a ciertas divinidades entre la que destaca Hathor. Su simbolismo religioso se acrecentó durante el período copto, cuando los cristianos egipcios lo incorporaron a la eucaristía. Por tanto, consideramos el estudio del vino en la antigüedad fundamental para situarnos en nuestro propio contexto cultural actual.</p>
<b>Datos básicos:</b>	<p><b>Modalidad:</b> Online <a href="#">+ info</a></p> <p><b>Temporalidad:</b> Determinada <a href="#">+ info</a></p> <p><b>Tipo de formación:</b> Curso <a href="#">+ info</a></p> <p><b>Créditos:</b> 3 ECTS</p> <p><b>Precio general:</b> 100€</p> <p><b>Precio colegiado:</b> 75€</p> <p><b>Plazo de matrícula:</b> Hasta una semana después de iniciado el curso</p> <p><b>Email de contacto:</b> <a href="mailto:arqueologia@cdlmurcia.org">arqueologia@cdlmurcia.org</a></p>
<b>Matrícula</b>	<p><a href="#">+info</a></p>
<b>Profesor</b>	<p><b>Nombre:</b> Dra. María Luz Mangado Alonso</p> <p><b>Institución:</b> Instituto Bíblico y Oriental</p> <p><b>CV resumen:</b> Doctora en Egiptología. Entre sus publicaciones y estudios más destacados son Traducción de la biblioteca copta de Nag-Hammadi,</p>



	<p>investigación sobre la cultura copta y del patrimonio religioso, así como la aplicación de las nuevas técnicas de imagen en la momificación animal. Docente del Instituto Bíblico y Oriental, codirectora del equipo de investigación de momias de animales egipcios en el Centro de Investigación Médica Aplicada de la Universidad de Navarra</p> <p>Perfil en <a href="#">Academia</a></p>
<b>Destinatarios</b>	Todos los interesados en la historia del vino en la antigüedad.
<b>Temario:</b>	<p><b>Tema: 1. <i>Nacimiento del cultivo de la vid y la producción del vino en el Próximo Oriente Antiguo</i></b></p> <p><b>Créditos:</b> 0,3</p> <p><b>Competencias a adquirir:</b> Conocer básicamente el nacimiento de la vid y del vino en Mesopotamia y en Egipto en su origen gracias a datos arqueológicos y documentales.</p> <p><b>Objetivos formativos:</b> Conocer el origen del cultivo del vid</p> <p><b>Contenidos formativos:</b> La arqueología nos aporta algunos datos sobre el origen del cultivo de la vid en el Cáucaso y su expansión a Mesopotamia y Egipto, enriquecidos con los primeros textos y costumbres populares en la configuración de la civilización mesopotámica y egipcia.</p> <p><b>Metodología docente:</b> Apoyo a través de la preparación de un pdf sobre el tema del nacimiento de la producción de la Viña en el Cáucaso y Mesopotamia</p> <p><b>Sistema de Evaluación:</b> Los alumnos entregarán un mapa del origen del cultivo de la vid conocido por la arqueología y su expansión de los principales centros de producción en Mesopotamia y Egipto.</p> <p><b>Tema: 2. <i>El vino en la tradición mesopotámica y bíblica</i></b></p> <p><b>Créditos:</b> 0,3</p> <p><b>Competencias a adquirir:</b> Aprender los principales textos relacionados con el vino en la literatura mesopotámica y bíblica.</p> <p><b>Objetivos formativos:</b> Conocer los textos antiguos relacionados.</p> <p><b>Contenidos formativos:</b> En la literatura mesopotámica hay numerosas tablillas que narran textos relacionados con la vid y el vino. Tenemos algunas referencias halladas en Mari. Los pasajes bíblicos son también abundantes en referencia a la vid o al vino, en especial durante en el Antiguo Testamento, sin duda fuertemente influenciado por la literatura mesopotámica.</p>



**Metodología docente:** Entrega de un pdf con los textos comentados de la literatura mesopotámica y algunos pasajes del Antiguo Testamento con referencia a la vid y vino. Conoceremos algunos relieves y fuentes arqueológicas que enriquecen esta documentación

**Sistema de Evaluación:** Trabajo comentado sobre un pasaje bíblico de Noé considerado el primer plantador de la viña

**Tema:** *3. El cultivo de la vid y del vino en el Antiguo Egipto: Las escenas vitivinícolas egipcias.*

**Créditos:** 0,3

**Competencias a adquirir:** Conocer las variantes de la vid y del vino desde el Periodo Predinástico hasta Baja Época, así como los textos que narran las escenas

**Objetivos formativos:** conocer el uso de la vid en Egipto.

**Contenidos formativos:** La costumbre de producir vino y conservarlos para consumo y conservación del vino nace en Egipto, enriqueciendo una cultura y una economía única entre los pueblos de la Antigüedad. Los testimonios arqueológicos son muy ricos y variados. Expondremos los hallazgos, algunos muy dispersos realizados en Egipto, que poseen un valor extraordinario para el alcance que supuso su producción como bien de consumo. Ya en las primeras dinastías se conocen bodegas reales productoras de vino.

**Metodología docente:** Apoyo a través de textos y vídeos.

**Sistema de Evaluación:** Trabajo comentado sobre un relieve y texto egipcio vinculado con la vinificación. Harán un sencillo vocabulario de algunos objetos que aparezca en la escena y que se empleaban en la producción.

**Tema:** *4. Caldos mesopotámicos y egipcios.*

**Créditos:** 0,3

**Competencias a adquirir:** Conocer según los datos arqueológicos y los textos los diferentes tipos de vinos consumidos en Mesopotamia y en Egipto.

**Objetivos formativos:** Diferenciar los tipos de vinos de una y otra región.

**Contenidos formativos:** Los caldos que se producían no tenían el mismo fin había algunos destinados a la ofrenda de los dioses y sus festividades y otras al consumo y comercio. Veremos las variantes al respecto. Un determinado vino era usado incluso en la momificación.



**Metodología docente:** Mediante la lectura del temario, anexos y bibliografía relacionada, así como el apoyo de algunas imágenes.

**Sistema de Evaluación:** Los alumnos harán un trabajo sobre los principales vinos y bodegas conocidas en Mesopotamia y Egipto.

**Tema:** *5. El vino sagrado en Grecia y Roma.*

**Créditos:** 0,3

**Competencias a adquirir:** Aprender cómo nace la producción del vino en Grecia y Roma y las creencias religiosas y festividades que celebraban.

**Objetivos formativos:** Conocer el uso del vino en Grecia y Roma.

**Contenidos formativos:** Las nuevas tecnologías y análisis, junto a los textos y la arqueología han aportado una extraordinaria información sobre las técnicas de cultivo y producción de la viña y del vino en época grecorromana. Dioses como Baco o Dionisios tenían grandes festividades en las que participaba todo el pueblo. Las escenas que ilustran estos festejos son muy ricas y variedad dando noticia de las dimensiones que alcanzó en su tiempo.

**Metodología docente:** Apoyo a través de textos y vídeos. Se entregará un pdf sobre este tema que se comentará en clase. Se visualizará un video sobre el estudio de la producción del vino en época clásica.

**Sistema de Evaluación:** Trabajo comentado sobre una divinidad clásica relacionada con la festividad del vino.

**Tema:** *6. El vino de Osiris.*

**Créditos:** 0,3

**Competencias a adquirir:** Conocer las técnicas de vinificación egipcias desde la configuración del estado faraónico hasta la conquista de Alejandro Magno.

**Objetivos formativos:** Conocer la relación entre el dios Osiris y el vino.

**Contenidos formativos:** Osiris y Hathor eran los patrones de la vid y del vino. Las festividades y textos son abundantes y nos aproximan a la participación popular. Se sabe que el templo de Dendera recibía peregrinos de todo Egipto para emborracharse y participas de las ferias dedicadas a Hathor durante una semana. La embriaguez en muchas ocasiones era normal.er la relación entre el dios Osiris y el vino.



**Metodología docente:** Entrega de un pdf sobre el tema. Apoyo a través de imágenes y mapas.

**Sistema de Evaluación:** Trabajo a elegir sobre la iconografía del dios Osiris, patrón de la agricultura y del vino o de la diosa Hathor, en cuya festividad se ofrecía vino cosechado.

**Tema:** *7. La cocina egipcia y el vino en la buena mesa.*

**Créditos:** 0,4

**Competencias a adquirir:** Saber las principales recetas conocidas y los vinos que se degustaban en la mesa egipcia. Conoceremos los utensilios, recipientes y la vajilla para la conservar y consumir el vino.

**Objetivos formativos:** Conocer los vinos egipcios antiguos.

**Contenidos formativos:** Durante todas las épocas de la civilización egipcia se buscó cocinar buenos platos y conseguir buenos caldos para la mesa egipcia. En algunos casos traspasó las fronteras y se hizo popular en la mesa romana como el vino de Mareotis. Nos han llegado recetas de cocina con vino. Existe además un rico ajuar doméstico destinado a la cocina, así como la conservación y consumo del vino.

**Metodología docente:** Mediante el material anexo el alumno podrá conocer las recetas de cocina que han llegado hasta la actualidad y una lista de vinos del Alto y Bajo Egipto. Expondremos la importancia del comercio de algunos productos de la gastronomía egipcia.

**Sistema de Evaluación:** Trabajo de Identificación de tipos de ánforas para conservar el vino y vajilla para el consumo en la mesa.

**Tema:** *8. La vitivinicultura en la época grecorromana y su expansión mediterránea.*

**Créditos:** 0,4

**Competencias a adquirir:** Conocer la expansión por el Mediterráneo de algunos tipos de viñas y producción de vinos en sus lugares de influencia.

**Objetivos formativos:** Conocer la vitivinicultura en época grecorromana.

**Contenidos formativos:** El mundo grecorromano recogió la tradición de la producción vitivinícola oriental y la adecuó en todos los lugares de influencia, en especial el norte de África y Europa. En muchos casos los métodos se



	<p>perfeccionaron. Al mismo tiempo hubo un comercio entre todos los lugares del Imperio.</p> <p><b>Metodología docente:</b> Mediante el visionado de algunos videos sobre la expansión del comercio mediterráneo desde los fenicios hasta los romanos conoceremos los tipos de ánforas para su comercio, así como el apoyo mediante documentación y textos e imágenes sobre el tema</p> <p><b>Sistema de Evaluación:</b> Elaboración de un mapa de las principales producción de viña y vino en época romana.</p> <p><b>Tema:</b> <i>9. La herencia vinícola antigua en Europa Occidental: El camino de Santiago.</i></p> <p><b>Créditos:</b> 0,4</p> <p><b>Competencias a adquirir:</b> El Medioevo recoge la tradición clásica y oriental en la producción vitivinícola. Algunas compañías religiosas como los benedictinos heredan estas fórmulas y las expanden por el Camino de Santiago.</p> <p><b>Objetivos formativos:</b> Conocer la evolución del vino a nuestros días.</p> <p><b>Contenidos formativos:</b> Algunas compañías religiosas heredaron las tradiciones vitivinícolas clásicas, desde los cuidados de la viña hasta la producción y conservación del vino. Los estudios al respecto son muy variados, con una especial atención a los tipos de vinos conocidos por un lado y al legado artístico que decora muchos monasterios e iglesias medievales relacionadas con la vid y el vino.</p> <p><b>Metodología docente:</b> Visionado de algunos vídeos sobre el sobre las tradiciones agrícolas medievales y lectura de documentación sobre la expansión de la vid en Europa con especial atención al Camino de Santiago</p> <p><b>Sistema de Evaluación:</b> Presentación de un trabajo con la descripción iconográfica de la viña o de la vendimia de un monumento medieval.</p>
<b>Observaciones y requisitos</b>	Este curso podrá ser convalidado si forma parte de un título de Master, Especialista o Experto.