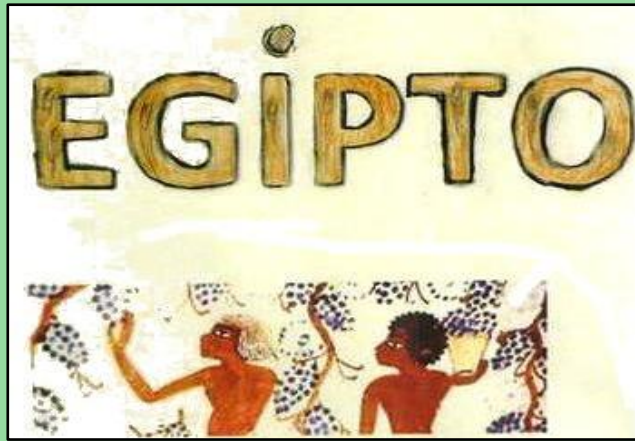
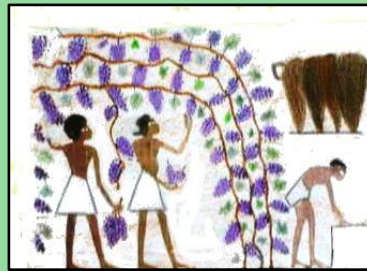


La Venganza

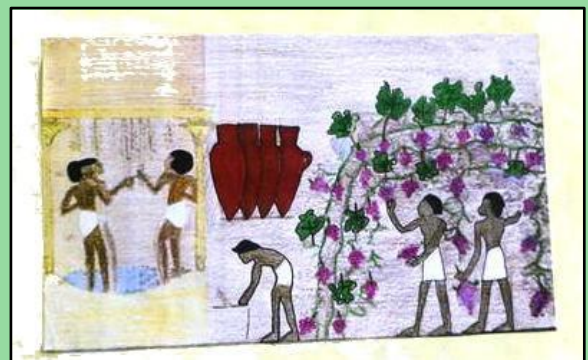


La bodega más antigua que se conoce está en lo que hoy conocemos como Armenia. En ella se han encontrado tinajas, restos de semillas, trozos de cepas y diversos objetos, que viene a demostrar que en el 600 a.C. ya se elaboraba vino.

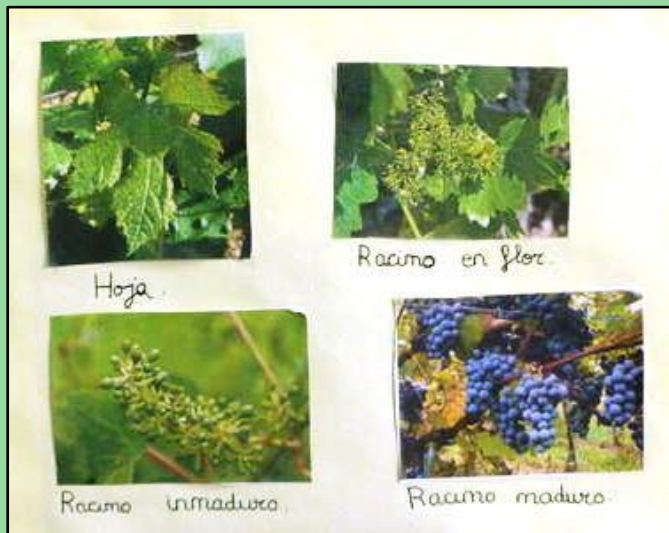


Frescos en las cámaras funerarias de Sennedjem.

La vitivinicultura, que debió surgir en el Mediterráneo oriental o en el Cáucaso, tuvo su primer período de esplendor en tiempos de los faraones de Egipto.



Los dátiles, los higos, las granadas y las uvas son las frutas preferidas para la obtención de vino en el antiguo Egipto.



Elaboración del vino. Pintura de una tumba egipcia, 1500 a. C.



GRECIA



Además de La Ilíada y La Odisea, se atribuyen a Homero, una serie de composiciones dedicadas a distintas divinidades como Dionisio.



El descubrimiento de la tumba de Vix desveló varios objetos. El más importante era una gran crátera griega diseñada para contener más de 1000 litros de vino.



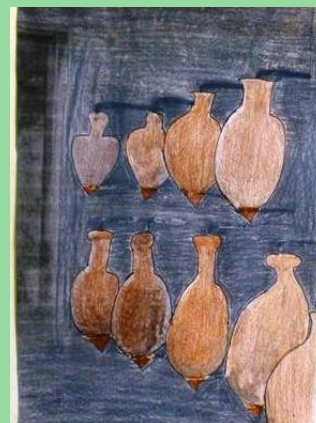
El vino en Grecia nunca estuvo alejado de su relación mística con el culto a Dionisio. Kilix representaba a Dionisio a bordo de un buque con vides enredadas entre raptores transformados en delfines.



Ánforas de vino encontradas en las ruinas de la isla de Delos, Grecia.



Un kilix usado para servir vino

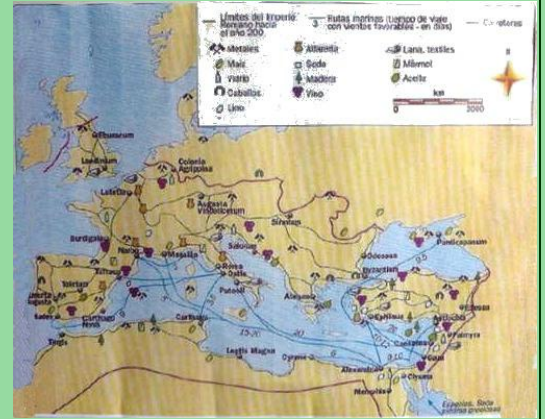


Tras su fermentación el vino romano se almacenaba en ánforas para servirlo o dejarlo envejecer.



Ánforas

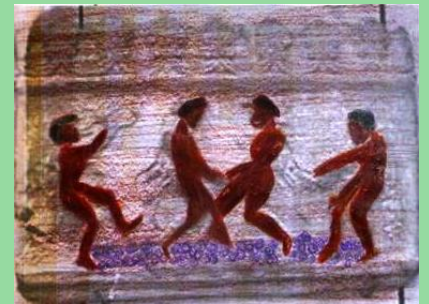
ROMA



Mosaico romano que muestra el pisado de la uva.



Mosaico que recrea la vendimia



Relieve representando el pisado de la uva. Roma, primera mitad del siglo I antes de Cristo.



Pisado de la uva. Museo araeológico - Venecia



El primer mosto se servía para abrir apetito. El resto se dejaba reposar en grandes tinajas enterradas en el suelo hasta el cuello llamadas DOLIAS.

Dolias encontradas en Ostia, ciudad portuaria de Roma



Mosaico realizando la recogida de la uva.



Estatua de Columela en Cádiz. Columela fue un escritor del siglo I a.C. En su obra profundiza sobre los diversos aspectos de la producción del vino.

LA VENDIMIA



LA VENDIMIA. La palabra vendimia proviene del latín y es la acción de tomar o retirar el fruto de la viña. Esta costumbre forma parte de la vida de muchos pueblos, cuya principal fuente de riqueza ha sido tradicionalmente el cultivo de la vid y la cosecha de la uva. En ellos se ha vivido la época de la recolección como una fiesta que recompensa los esfuerzos realizados durante todo un año. Actualmente las máquinas van comiendo terreno a la vendimia manual.



Su importancia se ve reflejada en las referencias de las distintas civilizaciones. De esta forma se originó, en todo el **MEDITERRÁNEO** una tradición vinícola que llega hasta nuestros días.



LA VID ES UN ÁRBOL LEÑOSO, y puede tener una vida muy longeva, llegando incluso a sobrepasar el centenar de años, aunque tarda entre 3 y 5 en madurar. Hasta entonces es incapaz de producir frutos y ha de ser mimada para que crezca sana y vigorosa. El tronco y los sarmientos sólo sirven para transportar el agua y los componentes minerales.



LA VID

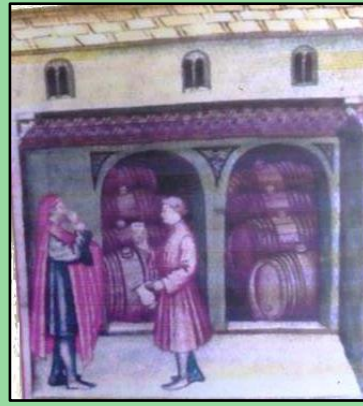
Ha sido testigo del progreso de las sociedades y el intercambio cultural. Además, como necesita cuidados prácticamente durante todo el año, favoreció el sedentarismo entre sus primeros explotadores, y con ello contribuyó a la formación de aldeas y ciudades.



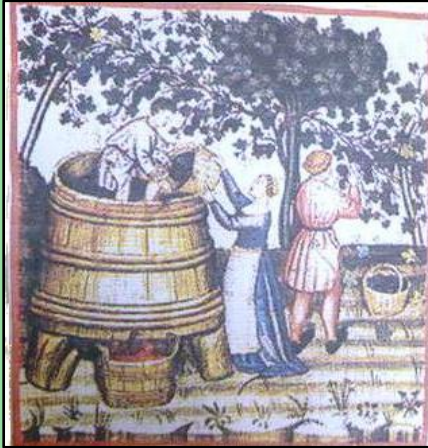
¿QUÉ LE APORTA EL MEDITERRÁNEO A SUS VINOS?

Al estar cerca del Mediterráneo, sus brisas nocturnas aportan ventilación, oxigenación y frescura a los viñedos y el calor del sol que tienen de día les aporta el azúcar necesario para crear grandes vinos.

E.MEDIA



EDAD MEDIA
El vino fue una
bebida muy popular
entre los nobles.



Tras la caída del Imperio Romano, la civilización se sumergió en una época de oscuridad, emergiendo a la "luminosidad" de la Edad Media.



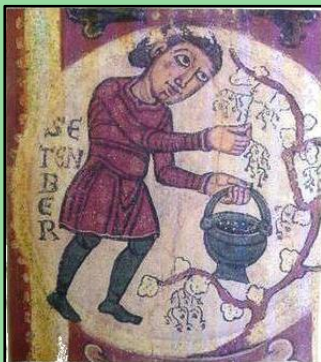
En esta época se extiende el uso de los barriles de madera.



Antiguo lagar excavado en la roca que se utilizaba ya en la Edad Media para elaborar vino.



En la Edad Media, el vino tenía el prestigio social más alto de todas las bebidas.
Tras la caída del Imperio Romano algunas órdenes religiosas fueron las encargadas de conservar la tradición del cultivo de la vid.



El consumo de vino se popularizó y se incorporó como elemento fundamental de la dieta alimenticia para la población más humilde por el alto valor calorífico que poseía.

Pero esta popularización del consumo de vino también acompañado de la descalificación moral de la embriaguez.



La vendimia en la Edad Media

E.MODERNA



En la Edad Moderna podemos decir que comienzan a surgir denominaciones de origen y los vinos adquieren gran calidad.



La botella de vidrio en un comienzo tenía forma redonda, ya que su elaboración era más redonda.



Derivado del uso de la botella surge el tapón. Normalmente se tapaba con cera o yeso, hasta que alguien descubrió el corcho.



Los campesinos tenían distinta relación con la tierra. Los propietarios libres que se apropiaron de campos abandonados, los arrendatarios, que debían pagar impuestos al señor y los jornaleros.

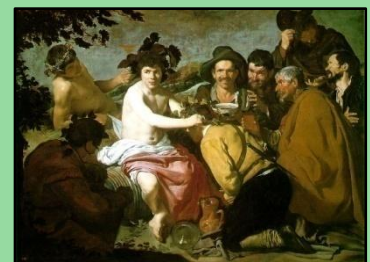


LOS ALIMENTOS DEL MEDITERRÁNEO

La dieta mediterránea estaba inicialmente basada en la llamada trilogía mediterránea, olivo, trigo y viña, enriqueciéndose con los productos que después irán llegando.



Restos de antigua bodega.



El dios Baco (según los romanos) o Dionisio (según los griegos). Pintado por Diego Velázquez (1599 - 1660)

El vino está presente en fiestas y celebraciones.

E. CONTEMPORÁNEA



Sala de fermentación con depósitos de acero inoxidable con

Actualmente la cultura del vino ha alcanzado un nivel de sofisticación



Aunque en numerosas bodegas alrededor de todo el mundo se sigue elaborando vino mediante procedimientos más o menos tradicionales, las innovaciones tecnológicas en el sector son una constante. Cada vez son más los que se interesan por el mundo del vino, su historia y su cultura.



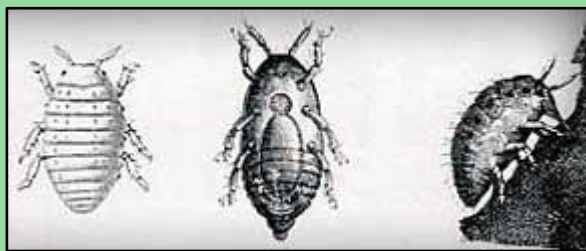
LA VENDIMIA MECÁNICA

Las máquinas se componen de los siguientes elementos básicos:

1. Cabezal de desprendimiento de la uva.
2. Recogida y transporte de la uva a la tolva.
3. Tolva de acumulación de vendimia.
4. Eliminación de hojas e impurezas.
5. Estructura general y elementos complementarios.



Requena, junto con la vecina Utiel, es la segunda región española en producción de vinos tintos y ostenta el título de celebrar la fiesta de la vendimia más antigua de España.



En 1860 llega a Francia, procedente de América del Norte, la más devastadora de las plagas de la vid: la filoxera, un pulgón del tamaño de una cabeza de alfiler que provocaba la muerte de la vid al nutrirse del jugo de sus raíces.



Crianza en barricas con gran capacidad de almacenaje.



Se desarrollaron programas de investigación sobre la vid, la fermentación o la crianza de los vinos y con el conocimiento llegó el control, convirtiéndose la calidad en el objetivo a conseguir.



BURGOS - Bodega en forma de trébol diseñada por Norman Foster.



El embotellado es la última fase del proceso de elaboración del vino. La botella permite una buena presentación, distribución y conserva las cualidades del vino.

El otoño o La vendimia de Goya
(1746 - 1828)



REFRANES

El hueso de hoy, el pan de ayer y el vino de un año, a todos hacen provecho y a ninguno daño.

El buen vinagre del buen vino sale.

El vino caliente, el aceite ahumado.

En bien costar y en vino estar, bien vea quien me quiere bien y quien me quiere mal.

El vino de cepas viejas, caliente hasta las orejas.

Al pan, panes, y al vino, vino.

El trigo en la granja, y el vino en la bodega.



Amigos, oros y vino, cuanto más viejos más finos.
Andar derecho y mucho beber, no puede ser.
Bebido con amigos sabe bien cualquier vino.
Lo que se promete con el vino, se olvida en el camino.

Amigos, oros y vino, cuanto más viejos más finos.

Andar derecho y mucho beber, no puede ser.

Bebido con amigos sabe bien cualquier vino.

Lo que se promete con el vino, se olvida en el camino.



A azacoles picantes, vino abundante.

Aunque no tenga buenas piernas, bien visita las tabernas.

A mucho vino, poca tino.

A nadie le hace daño el vino, si se toma con tino.

Agua por la Virgen de Agosto, año de mosto.

Agua por San Juan quita vino y no da pan.

Bebe el agua a chorros y el vino a sorbos.

Al vino y al río hay que cráelos con cariño.



RIMAS


Cuando vino Tino
mi madre le ofreció vino.

Si vino bebes
salud retienes.

Sin uvas no hay vino
y sin vino no hay camino.

Si quieres vino beber
con mucho cuidado lo tienes que hacer.

El vino agrada
y el agua enfada.



Cuando Vino Tino,
mi madre le ofreció vino.

Si vino bebes,
salud retienes.

Sin uvas no hay vino,
y sin vino no hay camino.

Si quieres vino beber,
con mucho cuidado lo tienes que hacer.

El vino agrada,
y el agua enfada.

El vino es muy fino,
si abusas causa torbellino
aunque digan que es divino.

El vino es un líquido divino
que con un poco de jamón sabe fino.

Si vino quieres beber,
con tino lo tienes que hacer.

El vino es muy fino,
si abusas causa torbellino,
aunque digan que es divino.

El vino es un líquido divino
que con un poco de jamón sabe fino.

Si vino quieres beber,
con tino lo debes hacer.



Si quieres las uvas pisar,
ve corriendo a vendimiar.

Si vino quieres beber,
avaricioso no debes ser.

No solo hay que plantarlo y regarlo
tienes que cogerlo y fermentarlo.

Si quieres las uvas pisar
ve corriendo a vendimiar.

Si vino quieres beber,
avaricioso no debes ser.

No solo hay que plantarlo y regarlo
tienes que cogerlo y fermentarlo.



Adivinanzas

Soy blanco, soy tinto,
de color todo lo pinto,
estoy en la buena mesa
y me subo a la cabeza.

Si lo dejamos se pasa;
si lo vendemos se pesa;
si se hace vino se pisa;
si lo dejamos se posa.



Soy blanco, soy tinto,
de color todo lo pinto,
estoy en la buena mesa
y me subo a la cabeza.

Si lo dejamos, se pasa;
Si lo vendemos, se pesa;
Si se hace vino, se pisa;
Si lo dejamos se posa.

