

El mundo del vino y su aplicación didáctica en el aula en las asignaturas de Cultura Clásica, Griego y Latín

Juan de Dios de Gea Ruiz

IES Alfonso X el Sabio, Murcia.

iohannesdei@yahoo.es



Recepción: 8/9/2013

Resumen

Este trabajo pretende implicar al alumnado en un elemento que sale al paso en diversos aspectos de la cultura grecorromana: el cultivo de la vid y la elaboración del vino encuentran una historia en la mitología, un sentido en la religión, se subliman en el arte y la literatura, protagonizan el banquete, y resisten un análisis arqueológico y etimológico.

Palabras clave: Dioniso, enología, simposion, vid, vino.

Introducción

A propósito del curso de formación del profesorado organizado por el STERM – Intersindical “El Mundo del Vino: Características, proceso y cata. Aplicación en el aula” (celebrado del 3 al 27 de abril del 2013 en Murcia), surge este proyecto de unidad(es) didáctica(s). A la hora de aplicar en el aula este trabajo hemos tenido presente lo que muchos docentes constatamos desde hace mucho tiempo, que, para bien o para mal, los jóvenes hoy día constituyen una generación eminentemente práctica, embebida de cotidiano consumismo, y que es desde la mentalidad de un joven adolescente, desde donde debemos pensar cómo explicar la importancia de la Cultura Clásica sin alejarnos de su capacidad de entendimiento.

Este trabajo es capaz de implicar al alumnado de las lenguas clásicas en un elemento que sale al paso en diversos aspectos de la cultura grecorromana: el vino junto al aceite de oliva y el trigo constituyen la tríada de la alimentación mediterránea, fueron –y aún lo son- un factor de identidad de las culturas de la Antigüedad. En particular el vino fue la bebida por antonomasia de los antiguos griegos y romanos. Muchas descripciones de la cultura grecorromana muestran como indicador de civilización el consumo del vino frente a otras sociedades denominadas mediante el genérico de “βαρβαρος”¹. De hecho, el proceso de conservación en reposo del mosto para transformarlo en vino implicaba tal complejidad tecnológica, que confería a los pueblos de la Antigüedad un grado de sabiduría: “El cultivo de la vid, la elaboración del vino y su posterior consumo fueron, como hoy, un auténtico proceso ritual, nunca un proceso y consumo famélicos como para otros alimentos” (Lillo Carpio 1996, 183-198).

¹ En este sentido cabe interpretar estas palabras (Tucídides 1990, 119-123): “Porque según parece, la que ahora se llama Grecia no fue en otro tiempo muy sosegada y pacífica (...) antes los naturales de ella se mudaban a menudo de una parte a otra, y dejaban fácilmente sus tierras compelidos y forzados por otros que eran o podían más yendo a vivir a otras. Y así, no comerciando, ni juntándose para contratar sin gran temor por tierra ni por mar, cada uno labraba aquel espacio de tierra que le bastaba para vivir”.

Sin este producto no podemos entender una de las instituciones más transcendentales de la Antigüedad grecorromana: el *symposion* -o el *convivium* de los romanos- pues el banquete era el momento de beber en comunidad. Y al mismo tiempo, la cultura del vino acompaña al proceso de aculturización en ánforas que viajan por todo el Mediterráneo, o de otro modo, el dios Dioniso navega con la vid propagando su cultivo.

Por lo demás, el vino aparece en muchas de las manifestaciones culturales de la Antigüedad grecorromana: halla su historia en la mitología, cobra sentido en la religión, se sublima en el arte y en la literatura, y preside el banquete.

Por todo esto, es precisamente en la realidad cotidiana del vino de antaño, donde encontramos materiales y argumentos atractivos en correlación con la actualidad, máxime cuando el vino todavía es un producto cultivado con profusión en todo el mundo. Eso precisamente es lo que hemos tratado de demostrar con una experiencia realizada con alumnos de 3º y 4º E.S.O. de Cultura Clásica y Latín y 1º de bachillerato de Latín.

El Mundo del Vino pretende ser algo más que un botellón, y va más allá de vaciar una copa en los labios: hay que sentarse saboreando la bebida mientras se charla, se distrae o se reflexiona (no olvidemos que nuestros alumnos son menores de edad y no pueden consumir alcohol). Como decía Horacio² (I, 27): *“Es propio de tracios pelearse a causa de las copas/nacidas para ejercitarse en la alegría: /desterrad esa bárbara costumbre/y alejad al moderado Baco de las cruentas luchas”*.

Así, este trabajo a modo de proyecto de unidad(es) didáctica(s) iría destinado a las áreas de Cultura Clásica (3º y 4º E.S.O.), de Latín (4º E.S.O.), de Griego (Bachillerato I y II) y de Latín (Bachillerato I y II). E implica, a través de los contenidos propuestos y mediante las actividades presentadas, varias de las competencias básicas educativas vigentes: competencia en comunicación lingüística, en tratamiento de la información y competencia digital, competencia para aprender a aprender, en autonomía e iniciativa personal y competencia en cultura humanística y artística.

Podemos introducir al alumnado a partir de los siguientes puntos de estudio:

1. Vertiente mitológica
2. Vertiente religiosa
3. Vertiente enológica (Viticultura y Enología)
4. Vertiente artística (Cerámica, Escultura, Pintura y Mosaico)
5. Vertiente literaria
6. Vertiente etimológica (incluye nombres de vinos)
7. Vertiente lúdica (Symposion y Convivium)

Objetivos generales

1. Introducir en el aula la viticultura y la enología a través de las fuentes escritas y arqueológicas, así como de las producciones artísticas del mundo grecorromano.

2. Elaborar recursos didácticos mediante la compilación de materiales literarios y arqueológicos.

3. Comprender la información escrita y arqueológica relativa a la viticultura y la enología.

4. Reflexionar sobre los aspectos culturales grecorromanos que giran en torno al “vino”, e investigar sobre la pervivencia en la actualidad de dichos aspectos.

² Horacio 2007, 300.

Aspectos de aplicación y estudio

Decididos a introducirnos en el mundo del vino vamos a describir las siete perspectivas de estudio que, interrelacionadas entre sí, pueden aplicarse en el aula. He aquí dichas posibilidades:

A) Vertiente mitológica

El origen del vino resulta tan incierto como antiguo, tal vez por ello, el nacimiento de la vid y la invención del vino fue un argumento frecuente de mitos y leyendas de muchas culturas. En Grecia, y luego en Roma, encontramos varios mitos pertenecientes al ciclo del dios de la vid. Para trabajar con este aspecto marcamos estos objetivos:

-Conocer los mitos relativos al ciclo de la naturaleza, en particular al dios de la vid y el vino (Dioniso o Baco).

-Desarrollar hábitos de búsqueda de información, incentivando el uso de recursos: enciclopedias y diccionarios, internet y otras tecnologías.

-Reflexionar sobre la importancia y el valor del vino en la Antigüedad a través de los símbolos que ofrecen los mitos.

La mayor parte corresponden a mitos de carácter etiológico, mientras que otros construyen la biografía del dios Dioniso o Baco. Con este material podemos construir los primeros textos y llevar a cabo lecturas de acercamiento al alumnado:

1. El mito de Ampelo y Dioniso (Ovidio, *Fastos* III, 407 *passim*, Nonno, *Dionisiacas* X, 175 *passim*). Esquema argumental:

Hijo de un sátiro y una ninfa, Ampelo (etimológicamente ‘cepa de vid’) era un joven amado por Dioniso. El dios le regaló una vid, que cargada de racimos colgaba de las ramas de un olmo. El joven quiso coger las uvas, se subió al árbol, y cayéndose mientras las descolgaba se mató. Dioniso lo transformó en una constelación.

2. El mito de Erígone y Estáfilo (Ateneo XIV, 10; Luciano, *De salt.*, 40; Higino, *Astr. Poét.* II, 4 y *Fábula* 130; Apolodoro, *Biblioteca* III, 14, 7; Ovidio, *Metamorf.* VI, 126 y X, 451). Esquema argumental:

Icario era un ateniense que dio hospitalidad a Dioniso al venir a la tierra a traer a los hombres la vid y la forma de elaborar vino. Dioniso se enamoró de su hija Erígone, con la que tuvo a Estáfilo (etimológicamente ‘el racimo’). El dios obsequió a Icario con un odre de vino y le ordenó que lo diese a probar a unos vecinos pastores. Éstos se emborracharon, quienes creyendo que Icario los había envenenado le dieron muerte a palos abandonando el cadáver. Al descubrirlo, Erígone se suicidó. Y Dioniso como castigo envió una plaga: las doncellas atenienses enloquecidas se ahorcaban. Los atenienses consultaron al oráculo de Delfos, que reveló el enigma. Así, castigando a los pastores instituyeron una fiesta en honor de Erígone.

3. Mitos sobre otros “Estáfilos” (Probo, *a Virg.* y Virgilio, *Georg.* I, 9; Plinio el Viejo, *NH* VII, 199; y Plutarco, *Tes.* 20; Partenio, *Erot.*, 1; Apolodoro, *Biblioteca* I, 9, 16 y Diodoro Sículo, V, 62). Esquema argumental:

En primer lugar, encontramos a un pastor etolio que, después de observar varios días que una cabra volvía más tarde al redil que las demás, y más alegre, descubrió que

comía una fruta desconocida. El pastor lo puso en conocimiento del rey Eneo (etimológicamente ‘vino’), al que se le ocurrió exprimir el racimo, inventando dicha bebida.

En segundo lugar, hallamos a un hijo de Sileno, compañero de Baco, que fue el primero en rebajar la graduación del vino con agua.

Finalmente, descubrimos a un hijo de Dioniso y Ariadna, heredero del arte del vino.

4. Mito de Enopión (Ateneo I, 26; Teopompo, *fragm. Hist. Grieg.* I, 328).

Enopión, o “el bebedor de vino”, es hijo de Ariadna y Dioniso, rey de la isla de Quíos, donde había introducido el uso del vino tinto. Había llegado allí procedente de Creta, Lemno o Naxo.

Pero, ante todo, la figura por antonomasia relacionada con la viticultura y la elaboración de vino:

5. El mito de Dioniso o Baco (Apolodoro, *Biblioteca* II, 2; III, 4, 3 *passim*; V, 1 *passim*; Hesíodo, *Teogonía*, 940-2; Eurípides, *Bacantes*; Higino, *Fábulas* 2, 4, 129, 132, 134, 167 y 179; Luciano, *Diálogo de los Dioses* IX, 2; Ovidio, *Metamorfosis* III, 259 *passim*, 581 *passim*, IV, 512 *passim*, V, 39 *passim*; Virgilio, *Geórgicas* II, 380, *Ilíada* VI, 129 *passim*).

Si echamos mano a la mitología, aprendemos que Dioniso inventó el vino en el monte Nisa, donde fue criado por las ninfas del lugar. Y ya adulto extendió la viticultura y su utilidad por el mundo, para en último lugar pasar a la Hélade, donde quiso instaurar el culto báquico.

Propuesta de textos a considerar en relación al dios Dioniso: Texto I *Himno Homérico VII*, Texto II *Himno Homérico XXVI*, Texto III fragmento de las *Bacantes* de Eurípides, versos 1-169, y Texto IV fragmento de *idem*, versos 677-774. Reproducimos el Texto I:

*Himno Homérico VII*³

“Recordaré de Dioniso, hijo de la gloriosa Semele, cómo apareció en la orilla del mar estéril, sobre un promontorio saliente, parecido a un muchacho que acaba de llegar a la juventud: hermosos cabellos negros colgaban de su cabeza y llevaba en sus robustas espaldas una capa purpúrea.

Pronto se le acercaron por el vinoso mar en una nave de bellas tablas unos piratas tirrenos (Su mala suerte los conducía), quienes, al verle, saltaron rápidamente a tierra, lo capturaron enseguida y lo llevaron a la nave, alegrándose en su corazón. Se figuraban que sería hijo de reyes, alumnos de Zeus, y quisieron atarlo con fuertes ataduras. Pero éstas no le sujetaron, sino que los mimbres cayeron lejos de sus manos y de sus pies, y él se sentó sonriendo con sus ojos negros. Lo advirtió el piloto y enseguida exhortó a sus compañeros, a quienes dijo:

-Desdichados ¿Qué dios poderoso es ése a quien habéis cogido y atado? No puede llevarle la nave bien construida. Ése es sin duda Zeus, o Apolo el de arco de plata, o Poseidón; pues no se parece a los mortales, sino a los dioses que poseen palacios olímpicos. Pero, vamos, dejémosle cuanto antes en la negra tierra y no pongáis las manos en él, no sea que, irritado, suscite fuertes ventoleras y un recio huracán.

Así habló, y el capitán le increpó con ásperas palabras:

³ *Himnos Homéricos* 1978, 206-208.

-Desdichado, observa tú el viento y tira de la vela, después de que hayas recogido todos los aparejos, que de ése ya se cuidarán los demás hombres. Espero que llegue a Egipto, a Chipre, al país de los Hiperbóreos, o aún más lejos, y que al fin nos dará a conocer sus amigos, todos sus bienes y sus hermanos, pues un dios lo pone en nuestras manos.

Después de haber hablado así, izó el mástil y soltó la vela de la nave. El viento hinchó el centro de la vela y a sus lados colocaron los aparejos, pero pronto se los presentaron cosas admirables. En primer lugar un vino dulce y perfumado manaba en sonoros chorros dentro de la nave, despidiendo un olor divino, y se quedaron atónitos los marineros cuando lo notaron. Luego, una parra se extendió al borde de la vela, aquí y allá, y de ella colgaban muchos racimos; se enroscó alrededor del mástil una oscura hiedra lozana y florida, de la que salían lindos frutos; y aparecieron con coronas todos los escálamos. Al advertirlo, mandaron al piloto que acercara la nave a tierra. Pero Dioniso, dentro de la nave y en su parte más alta, se transformó en un espantoso león que dio un gran rugido, y en medio de ella, creó, mostrando señales, una osa de erizado cuello, que se levantó furiosa, mientras el león desde las tablas más altas miraba torva y terriblemente. Entonces huyeron a la popa, junto al piloto de prudente espíritu, y allí se detuvieron estupefactos. Pero el león se lanzó de repente y cogió al capitán, y los demás, así que lo vieron, con el fin de librarse del funesto destino, saltaron todos juntos afuera, al mar divino, y se convirtieron en delfines. Dioniso, compadecido del piloto, lo detuvo, lo hizo completamente feliz y le dijo:

-Piloto divino, tranquilízate, que has hallado gracia en mi corazón. Yo soy el bullicioso Dioniso, a quien dio a luz una madre cadmea, Sémele, después de unirse de forma amorosa con Zeus.

Salve, hijo de Sémele, la de lindos ojos, que no es posible adornar el dulce canto sin acordarse de ti.”

b) Vertiente religiosa

El culto a los elementos de la naturaleza estaba fuertemente arraigado en la Antigüedad. La observación de los ciclos de nacimiento y muerte de la naturaleza eran una constante dentro de las manifestaciones religiosas de griegos y romanos, y entre ellos gozaban de un significativo cultivo espiritual los que atañían al mundo del cultivo de la vid y la elaboración del vino, como metáfora perfecta de la creación y la transformación.

En Grecia el culto a Dioniso gozaba de una gran importancia, hasta el punto de que se le dedicaban honores a lo largo del año en Atenas, en particular en las llamadas Grandes y Pequeñas Dionisias, que implicaban al teatro.

En Roma había tres grandes fiestas del vino: *Vinalia Priora*, *Vinalia Rustica*, cuya finalidad era propiciar el buen tiempo, pues era fundamental que la viña llegara sin incidentes a la recolección; y *Meditrinalia*, fiesta dedicada a la libación del mosto.

Para trabajar con este aspecto marcamos estos objetivos:

-Conocer las manifestaciones religiosas de griegos y romanos que atañen al dios Dioniso o Baco, y a otras divinidades.

-Desarrollar hábitos de búsqueda de información, incentivando el uso de recursos: enciclopedias y diccionarios, internet y otras tecnologías.

-Reflexionar sobre la importancia y el valor del vino en la Antigüedad a través de la religión grecorromana.

-Recopilar información sobre fiestas de la vendimia actuales y relacionarlas con las antiguas festividades griegas y romanas.

1º Podemos abordar nuestra labor comenzando con la enumeración y descripción de las festividades relacionadas con la vendimia y el vino:

Al alumnado se le facilita la información sobre las festividades que se celebraban, y después podemos esquematizar un calendario festivo y relacionarlo con los ciclos de la naturaleza:

En Grecia se celebraban, teniendo en cuenta que el año ateniense comenzaba aproximadamente entre julio y agosto, por orden cronológico:

-Las Osoforias (julio/octubre), fiestas de la vendimia, que también coincidía con la recolección de la aceituna.

-Las Dionisias Rurales (diciembre/enero), fiestas para propiciar la fecundidad de los campos en las aldeas de el Ática. Cabían las representaciones teatrales.

-La Leneas (enero/febrero), fiestas orgiásticas. Concurso de comedias.

-Las Antesterias (febrero/marzo), fiestas de celebración del vino nuevo.

-Las Dionisias Urbanas (marzo/abril), fiestas en honor de Dioniso. Certámenes y concursos teatrales, utilizando el espacio del Ágora.

En Roma encontramos:

-Las *Vinalia Priora* (23 de abril), patrocinadas por Venus y Júpiter, donde se festejaba con el vino de la última cosecha.

-Las *Vinalia Rustica* (19 de agosto), en honor de Venus Obsequens, consistía en fiestas propiciatorias de la vendimia.

-Las *Meditrinalia* (11 de octubre), ceremonias dedicadas a la libación del mosto y a rituales de protección.

2º Podemos indagar en los Misterios Dionisiacos:

No sólo la religiosidad se quedó en un plano exotérico, público y social, sino también contaba con un plano esotérico con los Misterios Dionisiacos. Llegados a este punto, introducimos los conceptos de *oribasia*, *enthusiasmós*, *epopteia* y *manteia*, explicando a los alumnos cada uno de dichos conceptos aduciendo, en la medida de lo posible, pasajes de *Las Bacantes* de Eurípides.

3º Finalmente podemos incluir una labor de investigación que consiste en indagar sobre la pervivencia de las Fiestas de la Vendimia: sirvan como ejemplo las que se celebran en las localidades de Jumilla (del 9 al 18 de agosto) y Bullas (del 22 al 24 de septiembre) en la Región de Murcia. Otras son la *Festa Romana Vinalia* de Vila de Frades (3-5 de julio), Alentejo (Portugal), la *Festa de les Vinalia Rustica* en el Parc Arqueològic Cella Vinaria de Teià (4 y 5 de septiembre), Barcelona, la *Vinalia* de Guardia Sanframondi (4-10 de agosto), Benevento (Italia), y la *Vinalia Rustica* de Villa Juárez (14 de agosto), San Luis Potosí (México).

C) VERTIENTE ENOLÓGICA

La elaboración de vino exigía a lo largo del año una observación y una labor continuada del cultivo de la vid. La viticultura constituyó uno de los trabajos primordiales dentro de las faenas del campo, hasta tal punto que ocupó un lugar importante en las obras de Marco Porcio Catón, Marco Terencio Varrón, Lucio Junio Moderato Columela, y Rutilio Tauro Emiliano Paladio. Para trabajar con este aspecto marcamos estos objetivos:

-Conocer el calendario anual de trabajos del campo con la vid (viticultura).

-Conocer el proceso de elaboración de vino según el testimonio de los autores antiguos (la enología).

-Comparar los conocimientos antiguos de viticultura con la que aporta la ciencia actualmente. Así mismo comparar el proceso de elaboración de vino con el sistema actual considerando que hasta el siglo XIX no aparece la microbiología.

-Desarrollar hábitos de búsqueda de información, incentivando el uso de recursos: enciclopedias y diccionarios, internet y otras tecnologías.

Las actividades que atañen a este apartado se agrupan de la siguiente manera:

1º Elaboración del calendario de la viña:

La más antigua documentación griega sobre el cuidado de la vid, y la cosecha y prensado de las uvas, la encontramos en *Trabajos y días*⁴ (565-618) de Hesíodo. Si nos servimos de la información que nos transmiten los tratados de agricultura de los autores romanos, podemos diseñar un calendario. De todos el más interesante y más fácil de aplicar en el aula es el de Paladio⁵, porque su tratado está configurado en el orden cronológico del año. De este modo proponemos el siguiente esquema:

Enero	La escarda de las viñas (II, 1) Las formas de cavar y los hoyos de las vides (II, 10) La extensión de los viñedos (II, 11) Suelo, clima y lugar ideal para las viñas (II, 13)
Febrero	El cuidado de las cepas (III, 8) Plantación de viñedos (III, 9) Cepas maridadas a árboles y plantación de árboles portadores de vid (III, 10) Poda de vides (III, 12-15) Cavas, rodrigones, sujeción de cepas (III, 20) Cepas con racimos variados (III, 33)
Marzo	Poda, injerto y acodo de viñas (IV, 1)
Abril	Cava de viñedos y planteles, injerto de cepas y roturación de terrenos húmedos y grasos (V, 2)
Mayo	Sarmientos y despampanadura de las vides (VI, 2) Acollamiento de cepas (VI, 4)
Junio	Acollamiento y cava de viñedos (VII, 3)
Julio	Uvas silvestres (VII, 11)
Agosto	Preparación de la vendimia y acollamiento de vides (IX, 1) Enmienda de viñas (IX, 2) Despampanadura y protección de cepas (IX, 3)
Septiembre	Vendimia (X, 11) Observación sobre la vid (X, 18)
Octubre	Señalizar cepas fértiles (XI, 3) Indicaciones sobre cepas y vides (XI, 4) Ablaqueación vid nueva (XI, 5)

⁴ Hesíodo 1978, 152-155.

⁵ Selección de pasajes y textos de la edición de Gredos (Paladio 1990).

	Acodar vides (XI, 6)
Noviembre	Plantación y acodo de cepas (XII, 2) Reposición de cepas viejas (XII, 3) Poda de viñedos (XII, 4) Tratamiento de las vides (XII, 9) Idem (XII, 10).
Diciembre	Ninguna labor

Esta necesidad de fijar los periodos de trabajo en el campo está en el origen del calendario romano. Dicha actividad continúa en la Edad Media, tal como podemos comprobar en el Calendario de la Colegiata de San Isidoro en León del siglo XII⁶. Un ejemplo más cercano a nosotros en el tiempo es el que describe un conjunto de azulejos ubicados en la ciudad de Valdepeñas (Ciudad Real).

2º viticultura o el cultivo de la vid:

He aquí una selección de textos correspondientes a los tratados de agricultura de Paladio y Catón organizados por temas para aproximar al alumnado a las diversas labores que implica el cultivo de la viña:

Cultivo, terreno y cepas	
Según el tratado de Paladio ⁷	<p>La escarda de las viñas (II, 1) Las formas de cavar y los hoyos de las vides (II, 10) La extensión de los viñedos (II, 11) Suelo, clima y lugar ideal para las viñas (II, 13) El cuidado de las cepas (III, 8) Plantación de viñedos (III, 9) Cepas maridadas a árboles y plantación de árboles portadores de vid (III, 10) Viñas de las provincias (III, 11) Poda de vides (III, 12-15) Cavas, rodrigones, sujeción de cepas (III, 20) Vid demasiado lacrimosa (III, 30) Cepas con racimos variados (III, 33) Poda, injerto y acodo de viñas (IV, 1) Desterronamiento y cava de vides nuevas, rodrigamiento⁸, sujeción y enmiendas de vides viejas (IV, 7) Cava de viñedos y planteles, injerto de cepas y roturación de terrenos húmedos y grasos (V, 2) Sarmientos y despampanadura de las vides (VI, 2) Acollamiento⁹ de cepas (VI, 4) Enmienda de viñas (IX, 2) Despampanadura y protección de cepas (IX, 3)</p>

⁶ *La Mi Huertuca*, <<http://lamihuertuca.blogspot.com.es/2011/06/calendario-agricula-romano-de-la.html>> [acceso 27-7-2013].

⁷ Cf. Nota 7.

⁸ Según definición RAE, rodrigir: *Caña para mantener derecha una planta.*

⁹ Según definición RAE, acollar: *Cobijar con tierra el pie de los árboles, y principalmente el tronco de las vides y otras plantas.*

	<p>Conservación de las uvas (X, 17) Observación sobre la vid (X, 18) Señalar cepas fértiles (XI, 3) Indicaciones sobre cepas y vides (XI, 4) Ablaqueación¹⁰ vid nueva (XI, 5) Acodar vides (XI, 6) Uvas mojadas por la lluvia (XI, 9) Conservación del fermento del mosto (XI, 21) Reposición de cepas viejas (XII, 3) Poda de viñedos (XII, 4) Tratamiento de las vides (XII, 9), Idem (XII, 10) Conservación de uvas en la cepa hasta primavera (XII, 12)</p>
Según el tratado de Catón ¹¹	<p>Lugar para plantar las vides (VI, 4 y VII, 1-2) Poda de las viñas (XXXII) Cuidados de la viña (XXX, 1-4) Qué hacer cuando hace mal tiempo (XXXIX, 1) Qué hacer durante la primavera (XL, 1) Injerto de la vid (XLI) Zanjas y hoyos para las vides (XLIII, 2) Cepas viejas (XLIX) A comienzos de la primavera (L, 1-2) Contra las orugas (XCV)</p>
Utillaje	
Según el tratado de Catón	<p>Vigas para la prensa de vino (XIX) Útiles para prensar (XXVI) Mantenimiento de los toneles (CVII) Toneles y ánforas (CXIII)</p>
Viticultores y acciones de la vendimia	
Según el tratado de Paladio	<p>Vendimia (X, 11) Preparación de la vendimia y acollamiento de vides (IX, 1)</p>
Según el tratado de Catón	<p>Cosas para preparar la vendimia (XXIII) Conservar la uva madura (X)V Cantidad de vino a los esclavos (LVII)</p>

3º enología o la elaboración de vinos:

Llegados a este punto podemos hacernos una idea de cómo procedía la enología a través de una serie de textos extraídos de los tratados de agricultura. Podemos complementarlo con las recetas que nos ofrece Apicio en su tratado gastronómico, y además relacionarlo con el listado de vinos que aportamos en el apartado de etimología.

Para abordar este asunto conviene considerar primero que el proceso de elaboración se inicia con el prensado de la uva para conseguir *mosto* mediante el proceso llamado $\lambda\nu\nu\acute{o}\varsigma$: o se hacía con los pies desnudos, que es el sistema tradicional, o bien mediante

¹⁰ Según definición de la RAE, ablaquear: “Cavar alrededor de un árbol”.

¹¹ Selección de pasajes y textos de la edición de Gredos (Catón el Censor 2012).

el *prelum*. Por ello se construyen lagares fijos (*torcularium* o *calcatorium*) de donde cae el mosto a un depósito (*lacus*) y de allí a la tinaja (*dolium*/πιθος), lugar de fermentación y transformación en vino puro (*merum*/ἄκρατος)¹².

Torcularium y bodega	La bodega del vino (Paladio I, 18) Pisado de uva animado al ritmo de la flauta (Ateneo V, 28)
Recetas y vinos	
Según el tratado de Paladio	Vino de mirto (II, 18) Vino de mirto (III, 27) Vid triacal (III, 28) Uva sin pepitas (III, 29) Vino de mirto (III, 31) Vinos aromáticos (III, 32) Vino de violetas (V, 5) Vino de rosas (VI, 13) Uvas silvestres (VII, 11) Hidromiel (VIII, 7) Jarabe de uva verde (IX, 13) Recomendaciones sobre el vino (XI, 14) Vino de rosas sin rosas (XI, 15) Vino de miel (XI, 17) Tipos de vinos (XI, 18) Vino de pasas (XI, 19) Uva pasa (XI, 22)
Según el tratado de Catón	Cómo hacer vino griego (XXIV) Otra receta vino griego (CV) Comprobar longevidad del vino (CVIII) Cómo hacer vino áspero (CIX) Si el vino tiene agua (CXI) Cómo hacer vino de Cos (CXII) Vino con propiedad medicinal (CXIV, CXV, 1-2) Mosto todo el año (CXX) Receta con vino (CXXII) Contra la ciática (CXXXIII) Vino de mirto (CXXV) Vino de orujo (CLIII)
Conservación vino	Con resina o pez (Plinio, NH XIV, 9, y XIV, 5, y XIV, 24) Contra acidez (Plinio NH XIV, 25, y NH XIV, 24)

¹² Cf., como curiosidad anecdótica, “*Garum*” el primer vino tinto “submarino” de Andalucía, <<http://www.abcdesevilla.es/sevilla/20130130/sevi-vino-submarino-sevilla-201301300301.html>>, [27-6-2013].

d) Vertiente artística

El arte no fue ajeno a las expresiones espirituales de griegos y romanos. La escultura y el arte musivario nos han legado ejemplos cuyo tema gira en torno al mito de Dioniso. Además, no sólo porque para su consumo el vino necesitó de un soporte, sino también porque podía conjugarse con la belleza, la cerámica creó una gama de vasijas que van desde lo rudimentario a lo excelso gracias a la coordinación de hábiles ceramistas y pintores. Además las vasijas desempeñaron un papel fundamental en la elaboración del vino: básicamente la tinaja (*dolium*/πιθος) auxiliada por el tonel (*cupa*/πιθάκνη) y el odre (*uter*/ἄσκός). Para trabajar con este aspecto marcamos estos objetivos:

-Recopilar ejemplos de cerámica (pintura) y escultura, cuya temática versen sobre el dios Dioniso o Baco y su mundo mítico.

-Estudiar los tipos de cerámica que se utilizaban en el consumo del vino.

-Estudiar la pintura y la escultura, cuyo tema sea el dios Dioniso Baco y su mundo mítico.

-Desarrollar hábitos de búsqueda de información, incentivando el uso de recursos: enciclopedias y diccionarios, internet y otras tecnologías.

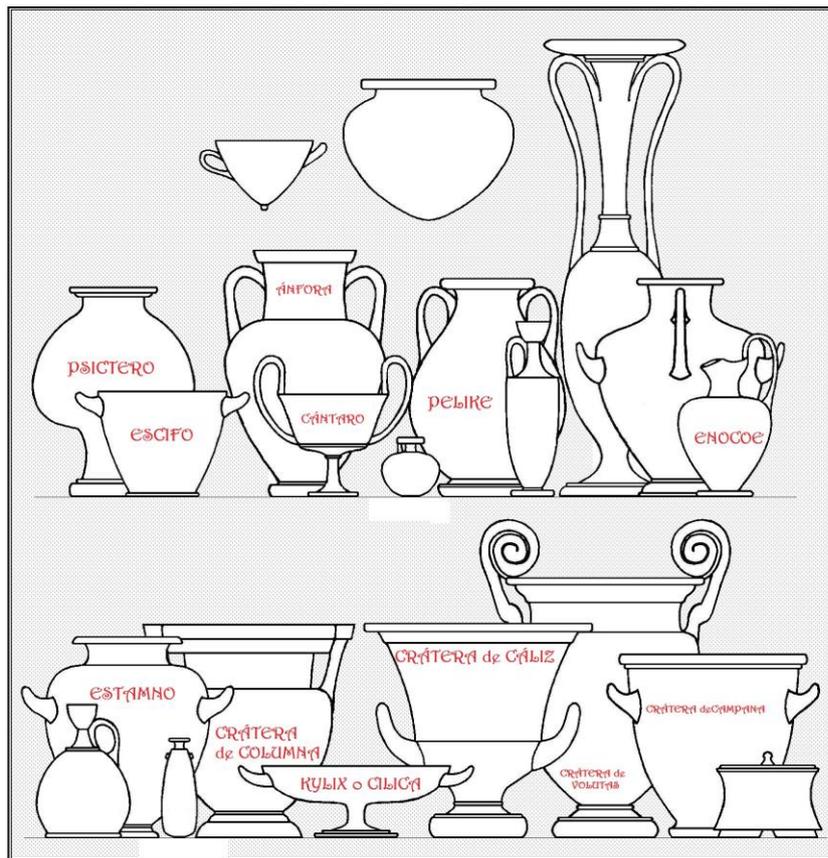
-Comparar los envases destinados al consumo del vino de la Antigüedad y los actuales.

1º En primer lugar podemos comenzar con la tipología de vasijas creadas para el vino: el ánfora, el cántaro, el ciato, la cratera, el escifo, el estamno, el *kýlix*, la lagena, el enocoe, la olpe, la *pelike*, el psictero, el ritón. Podemos incorporar el estudio etimológico de cada término junto con la función y descripción de la vasija, dividiendo el conjunto de cerámicas en dos grupos: uno con los envases destinados a la contención para la fermentación del mosto y maduración del vino, así como el transporte, otro con aquellos destinados al consumo del licor.

Aparte de las tinajas y ánforas, éstas coexistieron en menor medida con el tonel y el odre. El tonel permitía un mejor transporte, pero en las zonas mediterráneas a causa del clima los envases cerámicos permitían una mejor conservación por aislamiento, mientras que en las zonas más frías de Europa el tonel impedía que el mosto se congelase. Y por lo que respecta al odre, se comprende que era un material fácil de encontrar y elaborar (piel de cabra, carnero, buey...) ¹³.

En general, los envases llegaron a ser utilizados para estar ubicados en lugares de almacenamiento (*dolium*/πιθος), para transporte (*cupa*/πιθάκνη) y para el ámbito doméstico (ánfora/ἄμφορεύς).

¹³ Algunos ejemplos de odres (Homero 1993) en *Odisea* V, 262-268, VI, 75-78, X, 19-20; asimismo un ejemplo de su uso (Heródoto 1992) en *Historia* II, 121.



2º En segundo lugar nos aplicamos al estudio de la pintura en la cerámica, en particular a aquella cuyo tema gira en torno a la figura de Dioniso.

A modo de ejemplo, proponemos la pintura de un *kylix* o cílica que representa a Dioniso navegando, cuyo autor es Exequias del siglo VI a.C.

3º Finalmente incorporamos el resto de manifestaciones artísticas cuyas producciones hayan tocado el tema que nos ocupa: la escultura y el mosaico.

Proponemos como ejemplos escultóricos:

-El Hermes con el niño Dioniso en brazos de Praxíteles, que se conserva en el Museo Arqueológico de Olimpia.

-El grupo formado por Sileno con Dioniso Niño en brazos, que se conserva en los Museos Vaticanos, copia romana de un original de Lisipo, escultor del siglo IV a.C.

-La escultura del Niño Baco¹⁴ de Bullas (Murcia), que se encuentra en paradero desconocido.

Y como ejemplos del arte musivario:

-El Mosaico del Triunfo de Baco de Zaragoza, conservado en el Museo Arqueológico Nacional de Madrid.

-El Mosaico del Triunfo de Baco del Museo Arqueológico de Sousse (Túnez).

e) Vertiente literaria

El aprecio y la sensibilidad hacia el vino contaron con la unanimidad de escritores y poetas griegos y latinos. Desde la expresión *in vino veritas*¹⁵ hasta todas las

¹⁴ Guirado Escámez 2005.

oportunidades de uso como materia literaria, el vino ha sido un elemento que ha ocupado a:

La épica de Homero (sobre las virtudes del vino cf. *Ilíada* VI, 258-268, un ejemplo de la hospitalidad de un banquete cf. *Odisea* VII, 159-191 y *Odisea* XIV, 463-471, sobre los efectos perniciosos del vino cf. *Odisea* IX, 196-7 y 353-363) y Apolonio de Rodas (*Argonáuticas* I, 961-980 y 1170-9, y III, 270-303).

La lírica griega ofrece muchos ejemplos del tema del vino y el banquete¹⁶ para la emoción poética (además en el contexto simposíaco se juega al *kóttabos* (κότταβος)¹⁷):

Se atribuye a Alceo de Mitilene (66 D) el origen de la expresión *in vino veritas*¹⁸, que recogerá Plinio el Viejo (*Historia Natural* XIV, 141: *...volgoque veritas iam attributa vino est...*) y que acabará en la frase popular: *in vino veritas, in aqua sanitas*. En Alceo encontramos ejemplos para apropiadas lecturas y recitaciones (73 D, 91 D, 96 D, 97 D, 104 D). Luego también Arquíloco de Paros (1 D, 2 D, 5 D y 78 D), Teognis de Mégara (879-884), y Anacreonte de Teos (14 D y 43 D). Finalmente las idóneas *Anacreónticas* (2, 4, 5, 9, 21, 38, 45, 47, 48, 49, 50, 56 y 59).

La poesía helenística nos ofrece el ejemplo de Teócrito (XXIX, 1).

La lírica de Catulo ofrece muestras a modo de referencias en algunos poemas, pero un ejemplo muy interesante se muestra en el *Carmen* XXVII.

Abundante y prolífica por su alcance es la lírica de Horacio: destacamos las *Odas* I, 18, 20 y 27; II, 19; y III, 21 y 25.

De Virgilio podemos tomar un pasaje donde el vino forma parte de una ofrenda (*Geórgica* IV, 374-385) y ejemplos de banquetes donde se celebra y se brinda (*Eneida* I, 631-749; III, 353-5 y VIII, 102-189).

Otros textos posibles podemos encontrarlos en Tibulo (I, 1, 1-10; I, 2, 1-10 y III, 6, 1-24). En *Las Metamorfosis* de Ovidio (VIII, 547-73 y 624-724, y XIV, 260-298). O en los epigramas de Marcial: si bien destaca IV, 85, podemos tener en cuenta también: II, 1; III, 26; VIII, 77 y IX, 25.

Para trabajar con este aspecto marcamos estos objetivos:

-Introducir el comentario de textos que contengan el argumento, motivo o tema del vino a partir de testimonios de autores griegos y latinos.

-Desarrollar hábitos de búsqueda de información, incentivando el uso de recursos: enciclopedias y diccionarios, internet y otras tecnologías.

-Reflexionar y debatir sobre la importancia del banquete y el vino en la Antigüedad.

Los textos que se proponen en este apartado desempeñan un papel polivalente: como comentario de texto, como lectura recitativa o como texto de análisis cultural. Lo interesante es poder correlacionarlo con cualquiera del resto de apartados.

¹⁵ Platón 1986, 275. En griego leemos οἶνος, ὃ φίλε παῖ, λέγεται καὶ ἀλάθεια (Teócrito, *Idilios*, XIX, 1), es decir “O querido muchacho, vino y verdad”.

¹⁶ Ya *La Ilíada* y *La Odisea* reflejan una época, en la que una comunidad acogía a un extranjero, a un mendigo o a un suplicante con un banquete ritual, donde el vino desempeñaba un importante papel con respecto a la sagrada ley de la hospitalidad. En *las Argonáuticas* de Apolonio de Rodas este ritual se convierte en un tópico épico más, que después hereda la literatura latina: Virgilio, *Geórgicas* y *Eneida*, Ovidio, *Metamorfosis*, Lucano, *Farsalia*, Apuleyo, *El asno de oro* son algunos ejemplos.

¹⁷ Leemos en un fragmento de Píndaro (1984, 356): “...Y las gracias de afrodisios amores, para que con Químaro, ebrio, para Agatónides eche un cótabo”; también en *Los acarnienses* (Aristófanes 1995, 141): “Todo esto son pequeñeces e historias locales, pero unos jovencitos borrachos con el cótabo fueron a Mégara y raptaron a una meretriz, Simeta...”.

¹⁸ Cf. Nota 17.

f) Vertiente etimológica

El término ‘vino’ formaba parte en la lengua latina de un campo semántico más amplio y peculiar del que contamos en nuestra lengua, como reflejo de la realidad de las cosas que denotaba. ¿Qué decir de la fórmula homérica “el ponto vinoso” (de Gea Ruiz 1994), sino que es una apreciación proyectada a partir del enraizamiento profundo del elemento del vino en la cultura griega? Además, al igual como sucede hoy día los nombres de vino hacían referencia directa al lugar de procedencia. Para trabajar con este aspecto marcamos estos objetivos:

-Conocer la etimología de la palabra “vino” y las posibilidades de expresión en latín.

-Estudiar y analizar los términos que designan “vino” en latín y en griego.

-Estudiar y analizar epítetos del dios Dioniso o Baco relacionados con el mundo vegetal.

-Desarrollar hábitos de búsqueda de información, incentivando el uso de recursos: enciclopedias y diccionarios, internet y otras tecnologías.

-Relacionar léxico y geografía.

1º) La primera tarea que proponemos gira en torno al término griego que designa “vino”: οἶνος -ου equivalente del sustantivo genérico latino *vinum*, y lexema de los términos *enología* y *enoteca* frente al popular *vinoteca*.

Luego podemos ocuparnos del campo semántico que designa “vino” en latín:

1. *merum*-i¹⁹ (ἄκρατος) o “vino puro” en contraposición al resto de vinos más elaborados, v.gr. *mulsum* -i “vino amielado”, o frente a *vappa* -ae “vino desvirtuado”, o bien *vinaceum* -i “vinacho” producto del orujo prensado sin líquido, que una segunda vez prensado daba la *lora* o δευτέριος;

2. *temetum*-i “vino entendido como bebida espirituosa que se sube a la cabeza”.

Otro asunto –complementario- es tener en cuenta el término para el zumo de la uva *mostum* -i “mosto”, y para el vino estropeado *acetum* -i “vinagre”.

2º) En segundo lugar podemos atender al léxico de tipos de vinos en latín y griego. Las fuentes para el griego las encontramos en la épica, la lírica arcaica y la comedia, donde se nos informa de sus características o de la proporción de agua con la que se mezclaba para rebajar la alta graduación del vino de la primera fermentación, información que podemos tener en cuenta de cara al alumnado, además de que hay una relación entre la denominación y el lugar de procedencia del vino o entre la uva, las particularidades del mosto o bien el proceso de vinificación. Incluso podemos introducir alguna actividad de localización geográfica sobre un mapa mudo.

Léxico de tipos de vinos griegos:

ἀβάτης	Oriundo de Cilicia.
ἀμφίας	Vino malo de Sicilia.
ἀνθοσμίας	Vino que huele a flores.
βίβλιος	Posiblemente oriundo de Tracia, de los montes biblinos.
ἰσμαρικός	Oriundo de Tracia, entre los ríos Vadar (Axio) y Maritsa (Hebro), mencionado ya en época arcaica (Homero y

¹⁹ V.gr. en Catulo XXVII, 7 (1986) leemos: ...*hic merus est Thyonianus*, es decir “...este vino es thioniano”.

	Arquíloco). Vino dulce y puro.
καπνιστός	Oriundo de Cilicia, vino ahumado.
Κλαζομενάι	Vino de Clazomenes, en la Jonia.
Κρητικός	Vino de Creta.
μεσογεωτής	Oriundo del monte Tmolos en Asia Menor.
οίνόμελιτος	Vino endulzado con miel.
ὄμφακίτης/ὄμφακίας	Oriundo de Lesbos y/o Tesalia, vino de uvas agraces.
Πράμνιος	Oriundo de la isla de Icaria. Ya mencionado en la <i>Ilíada</i> ²⁰ .
πρότροπος/πρόδρομος	Mosto que fluye antes de pisar las uvas, oriundo de Mitilene, isla de Lesbos.
Σαπριάς	Vino estropeado.
Phygelites	Oriundo de Éfeso.

Las fuentes para el latín las encontramos principalmente en el *De re coquinaria* de Apicio, luego también en toda la producción literaria que directamente o indirectamente nos hablan del vino (prosistas y poetas, y especialmente en los tratados de Varrón, Catón y Columela).

Léxico de tipos de vinos romanos:

<i>vina mera</i>	Mosto fermentado sin adición de agua ni edulcorante ni otro condimento:
Albano	Oriundo de Alba (Alba Longa) en el Lacio.
Ancona	Oriundo de Ancona (Ancon) en el Piceno.
Bari	Oriundo de Bari (Barium) en la Apulia.
Beneventano	Oriundo de Benevento (Beneventum), ciudad samnita.
Buxentino	Oriundo de Buxento (Buxentum) en la Lucania.
Cécubo	Oriundo de Cécubo (Caecubum), aldea de la Campania cerca de Fundi.
Ceretano	Oriundo de Cere (Caere o Caeres) en la Etruria (la Toscana).
Espoletino	Oriundo de Espoleto (Spoletum) en la Umbría.
Falerno	Oriundo de Falerno (Falernum) en la Campania
Fundano	Oriundo de Fondi (Fundi) en el Lacio.
Hadria	Oriundo de Adra, hoy Venecia.
Istro o istriaco	Oriundo de Istria.
Labico	Oriundo de Labico (Labicum) en el Lacio, cerca montes albanos.
Mamertino	Oriundo de los mamertinos (Mamertini) en Mesina, Sicilia.
Mársico	Oriundo de los marsos (Marsi) en el Lacio.
Masilitano	Oriundo de Marsella (Massilia) en la Galia.
Másico	Oriundo del monte Másico (Massicus) en la Campania.
Nomentano	Oriundo de Nomento (Nomentum) en el Lacio.
Peligno	Oriundo de los pelignos (Peligni) en la Italia central.
Priverno	Oriundo de Priverno, de los volscos, hoy Piperno.
Sabino	Oriundo de la Sabina.
Setino	Oriundo de Setia, al sur de Roma en laderas de las montañas.

²⁰ Célebre pasaje de la *Ilíada* (XI, 628-641), el de la “Copa de Néstor” (Homero 1996, 326-327).

Signio	Oriundo de Signia (Signia) ciudad de los volscos, Italia central.
Surrentino	Oriundo de Sorrento (Surrentum) en la Campania.
Tarentino	Oriundo de Tarentum en la Apulia.
Tarraconense	Oriundo de Tarraco en Hispania.
Tiburtino	Oriundo de Tívoli (Tibur) en el Lacio.
Trebulano/ Trifolino	Oriundo de Trébula (Trebulana) en la Campania.
Turios	Oriundo de Thurium o Copiae en la Lucania.
Veliterno	Oriundo de Velletri (Velitrae), ciudad de los volscos.
Venafró	Oriundo de Venafró (Venafrum) cerca de Capua en la Campania.
vina dulcia	Vinos dulces o licores:
Mulsum	Vino endulzado con miel (el de mejor calidad con miel del monte Himeto, en el Ática, Grecia).
Passum	Vino de pasas.
vina cocta	Vinos cocidos:
Caroenum	Reducido a 1/3.
Defrutum	Reducido a la mitad.
Sapa	Reducido a 2/3.
vina condita o vina ficticia	Vinos cocidos y condimentados con especias o hierbas aromáticas:
Absinthium	Vino de ajeno.
Myrteum	Vino con mirto.
Piperatum	Vino con pimienta.
Rosatam	Vino con pétalos de rosas.
e dactylis	de dátiles
de malis	de granadas
granatis	
Violaceum	de violetas

3º) En tercer lugar proponemos una actividad de búsqueda y recopilación de nombres de marcas de vino, que podemos enfocar desde el punto de vista lingüístico, atendiendo a la etimología, y desde el punto de vista cultural. De este modo citamos algunos nombres: *Ἀλεξανδρῶς*, *Áster*, *Atrium*, *Aurus*, *Caecus*, *Cirsion*, *Dominio de Laertes*, *Durius*, *Edulis*, *Evohé*, *Falernia*, *Falerno*, *Fortius*, *Gaudium*, *Íporos*, *Kyathos*, *Lacrimus Rosae*, *Lacrima Iuli Ovidii*, *Laudum*, *Laus*, *Leda*, *Livor*, *Lupus in fabula*, *Magnanimus*, *Malleolus*, *Museum*, *Nauta*, *Nemea*, *Oremus*, *Petrus*, *Premium*, *Protos*, *Quercus*, *Scala Dei*, *Sibaris*, *Terra Mundi*, *Unum*.

4º) Finalmente un listado de epítetos del dios Dioniso, que lo vinculan con la naturaleza vegetal, que también pueden considerarse para su estudio etimológico:

Acratóforo ἄκρατον	Epíteto con el que era designado como dador del vino sin mezclar.
Dendrites δένδρον	Epíteto con el que se designaba como poderoso dios de la fertilidad.
Eneo οἶνος	Epíteto con el que se le nombraba dios de la prensa del vino.
Faleno φαλλήν	Epíteto que indica que es garante de la fecundidad.

Flεο φλοιός	Epíteto que señala la advocación de espíritu de la corteza del árbol.
----------------	---

g) Vertiente lúdica

Un “Banquete es una comida con carácter festivo, en que se participa primero de la comida y posteriormente se recrea el espíritu con el vino y el canto” (Garzón Díaz 1979, 63-96): “Otras muchas leyendas, Femio, conoces de cierto de guerreros y dioses, que hechizan las mentes humanas al cantar del aedo. Entona una de ellas y beban en silencio su vino esos hombres...”²¹. Para trabajar con este aspecto marcamos estos objetivos:

- Conocer qué era un symposion/convivium dentro de la esfera del ocio.
- Desarrollar hábitos de búsqueda de información, incentivando el uso de recursos: enciclopedias y diccionarios, internet y otras tecnologías.
- Investigar sobre qué entendemos por symposion en la actualidad.
- Reflexionar sobre la importancia del symposion/convivium en el mundo privado de griegos y romanos.

Los contenidos, que podemos abordar para trabajar desde este punto de vista, pueden agruparse en dos partes:

1º Beber, Comer y Deleitarse en compañía de los más íntimos, y Dioniso con todos:

Una de las principales actividades de la vida social de las altas clases del mundo grecorromano era, sin duda, el banquete: una cena, cuya duración ocupaba varias horas (a gusto del consumidor), en la que participaba un reducido grupo de personas reunidas en casa de un particular que actuaba como anfitrión. Durante ese tiempo se comía, se bebía y se charlaba: pero ante todo corría el vino; de ahí que el término *symposion*²², que traducimos del griego como “banquete”, etimológicamente signifique “reunión para beber”, mientras que el término latino equivalente *convivium*²³ significa “reunión para vivir”. En uno y otro caso, el banquete implica un acto social, donde uno bebiendo con los amigos se relajaba en animada charla.

El banquete solía tener diferentes partes:

La primera parte era en la que se servían diversos platos, la cena propiamente dicha. Después se iniciaba el momento de beber²⁴ con libaciones al dios Dioniso o Baco, y la elección del *simposiarca*, o *rex convivii*, esto es “árbitro de la bebida”: Es el momento de los brindis, de las guirnaldas de flores y de los juegos. Llegados a este punto la información que nos brindan los poemas de Anacreonte de Teos, las Anacreónticas, y Marcial son idóneas para correlacionar puntos de estudio que proponemos a la hora de llevar a cabo la actividad de recreación de un banquete (*symposion/convivium*).

En Marcial podemos leer:

I, 71

“Levia celébrese con seis ciatos, con siete Justina,
con cinco Licas, Lide con cuatro, Ida con tres.

²¹ Cf. *Odisea* I 339-40 (Homero 1993).

²² Ejemplo de symposium en *Odisea* VIII 59-110 (Homero 1993).

²³ Ejemplo de convivium en *Cena Trimalchionis, Satiricón XXXI-LXXVIII* (PETRONIO 1978).

²⁴ Así, leemos en Platón (*El banquete* 176a): “...una vez que se acomodó Sócrates y acabaron de comer él y los demás, hicieron libaciones, y tras haber cantado en honor del dios y haber cumplido los demás ritos acostumbrados, se dedicaron a beber” (Platón 1986, 194-196).

Que todas las amigas sean enumeradas por el falerno escanciado,
y puesto que no viene ninguna, llégate tú a mí, Sueño.”

XI, 36

“Gayo Julio me marca este día con una piedra blanca.
¡Viva! ¡Ahí está, devuelto a mis votos! Me alegro
de haber desesperado como si ya se hubieran roto
los hilos de las hermanas. Se alegran menos
quienes no han temido nada.
Hipno, ¿a qué aguardas, perezoso?
Escancia un falerno inmortal: votos como los míos
piden vino de una tinaja añeja.
Bebamos cinco ciatos y seis y ocho,
para que resulte Gaius Iulius Proculus.”

Y dependiendo de las inquietudes del grupo de comensales (Dios los cría y ellos se juntan, dice el refrán) el simposio podía adquirir en algunas ocasiones un carácter filosófico (¿Qué decir de *El banquete* de Platón donde los contertulios conversan sobre el amor, de *El banquete* de Jenofonte, *Las simposíacas* de Plutarco, o de *El banquete de los eruditos* de Ateneo?), o un carácter más distendido con el recitado de poemas y lecturas (¿Qué pensar de los ambientes privados de Alceo, Safo, Anacreonte o de los «Neotéricos»?). Sin embargo, en general, los que participaban del banquete preferían dejar a un lado lo intelectual y deleitarse en cánticos y espectáculos.

2º El juego del Cótabo:

(Del griego κότταβος) Era un juego de habilidad practicado en los banquetes en un ambiente de euforia y embriaguez²⁵. Originariamente procedía de Sicilia, y nunca llegó más allá de Grecia y Etruria. Así, leemos en Ateneo (*Banquete de los eruditos* XI, 58):

"El llamado *kóttabos* apareció para los simposios y en Sicilia, y los sicilianos lo introdujeron los primeros. Y tan grande llegó a ser la afición a este entretenimiento que introdujeron para los simposios unos certámenes llamados cotabeos. Y además se fueron fabricando unas copas que parecían ser las más útiles para estos efectos, las llamadas cotabides, y aparte de estas se fueron fabricando unas construcciones circulares para que todos compitieran por la victoria colocando el cótabo en el centro a una distancia igual y desde sitios semejantes. Pues no sólo se vanagloriaban de disparar había el objetivo, sino también de hacer bien cada una de las cosas del juego. Pues era necesario que apoyándose en el codo izquierdo y doblando el derecho soltaran la gota, pues así llamaban al líquido que caía de la copa, de manera que algunos se enorgullecían más por su jugar bien al cótabo que los que se enorgullecían por disparar la jabalina."

Durante la reunión, los bebedores que habían apurado sus copas se divertían tirando a un punto fijo el fluido que había quedado en el fondo.

El comensal tendido en el diván, apoyado con el brazo izquierdo en un cojín, levantaba la copa utilizando el dedo índice de forma vertical en una de las asas. Con un

²⁵ Cf. Curiosamente en un contexto lúdico surge un juego que tiene parangón: el lanzamiento de huesos de aceituna: ASOCIACIÓN DE AMIGOS DE LAS OLIVERAS, *Lanzamiento de Huesos de Oliva* <<http://lanzahuesos.es/spanish/inicio.html>>, [17 Mayo de 2013].

leve movimiento de muñeca, hacía volcar la copa por encima del hombro, de manera que el vino salía disparado dirigiéndose hacia el blanco, una especie de tapadera sobre una barra de bronce. Se juzgaba al jugador no sólo por su habilidad, sino también por la elegancia del gesto con el que manejaba la copa.

Bibliografía

- Alberto ANGELA (2009), *Un día en la antigua Roma: Vida cotidiana, secretos y curiosidades*, Madrid, editorial La Esfera de los Libros.
- Albio TIBULO (1993), *Poemas Elegías*, Madrid, editorial Gredos.
- ARISTÓFANES (1995), *Comedias*, Gil Fernández, Luis (trad.), Madrid, editorial Gredos.
- ARISTÓTELES (1984), *Tratado sobre la ebriedad*, Madrid, editorial Gredos.
- Ateneo DE NAÚCRATIS (1999), *Banquete de los eruditos*, Rodríguez-Noriega Guillén, Lucía (trad.), Madrid, editorial Gredos.
- Carlos GARCÍA GUAL (1989), *Antología de la poesía lírica griega*, Madrid, Alianza editorial.
- Carolina REAL TORRES (1992), “El vino como alimento y medicina en la sociedad romana”, *Fortunatae: Revista Canaria de Filología Cultura y Humanidades Clásicas*, 3, Universidad de la Laguna, pp. 305-314.
- Catón EL CENSOR (2012), *Tratado de Agricultura*, García-Toraño, Alfonso (trad.), Madrid, editorial Gredos.
- Cayo Valerio CATULO (1986), *Carmina*, Petit, Juan (trad.), Barcelona, colección los Libros de la Frontera.
- Damián GUIRADO ESCÁMEZ (2005), “El niño de las uvas: aproximación a su estudio”, *Revista Murciana de Antropología*, nº 12, Actas del I Congreso sobre Etnoarqueología del vino: Bullas, 4-6 noviembre de 2004, pgs. 387-394.
- Elena DÍAZ FUNCHAL (2011), *Historia del vino en la antigua Roma. El vino como alimento del espíritu de la civilización occidental*, Madrid, editorial Endymion.
- EURÍPIDES (2003), *Bacantes*, González Merino, Juan Ignacio (trad.), Córdoba, Servicio Publicaciones Universidad de Córdoba.
- HERÓDOTO (1992), *Historia*, Schrader, Carlos (trad.), Madrid, editorial Gredos.
- HESÍODO (1978), *Obras y Fragmentos*, Pérez Jiménez, Aurelio y Martínez Díez, Alfonso (trad.), Madrid, editorial Gredos.
- Himnos Homéricos* (1978), Bernabé Pajares, Alberto (trad.), Madrid, editorial Gredos.
- HOMERO (1993), *Odisea*, Pabón, José María (trad.), Madrid, editorial Gredos.
- HOMERO (1996), *Ilíada*, Crespo Güemes, Emilio (trad.), Madrid, editorial Gredos.
- HORACIO (2007), *Odas. Canto Secular. Épodos*, Moralejo, José Luis (trad.), Madrid, editorial Gredos.
- Jérôme CARCOPINO (1989), *La vida cotidiana en Roma. En el apogeo del Imperio*, Fernández Cuesta, Mercedes (trad.), Barcelona, Temas de Hoy, Colección Historia.
- John BOARDMAN (1999), *Escultura griega*, Barcelona, editorial Destino.
- José GARCÍA LÓPEZ (1975), *La religión griega*, Madrid, editorial Itsmo.
- José PÉREZ BALLESTER (2012), “Recipientes cerámicos para aceite y vino en la Antigüedad: Arqueología e iconografía”, pp. 12-44, Actas del XV Congreso Anual de la Asociación de Ceramología.
- Juan de Dios DE GEA RUIZ (1994), “Estudio de los términos que significan ‘mar’ en La Odisea”, *Publicaciones para el Coloquio de Estudiantes de Filología Clásica*, pp. 253-260, Sede de Valdepeñas (Ciudad Real), U.N.E.D.
- Juan FERRATÉ (2007), *Líricos griegos arcaicos*, Barcelona, editorial El Acantilado.

- Judith M. BARRINGER, (2004), *Greek vases: images, contexts and controversies*, Leiden-Boston, Library of Congress Cataloging-in-Publication Data, editado por Clemente Marconi, p. 13.
- Julián GARZÓN DÍAZ (1979), “Vino y banquete desde Homero a Anacreonte”, *Revista Helmántica*, 30 (91), pp. 63-96.
- Lucio Junio Moderato COLUMELA (2004), *Libro de los árboles. La labranza*, García Armendáriz, José Ignacio (trad.), Madrid, editorial Gredos.
- Marco Gavio APICIO (1987), *Cocina romana*, Pastor Artigues, Bárbara (trad.), Madrid, editorial Coloquio.
- Marco Gavio APICIO (2005), *De re coquinaria. Antología de recetas de la Roma Imperial*, del Re, Artilio A. (trad.), Barcelona, Alba editorial.
- Marco Terencio VARRÓN (2010), *Rerum Rusticarum*, Cubero Salmerón, José Ignacio (trad.), Sevilla, Servicio Publicaciones Consejería de Agricultura y Pesca.
- Marco Valerio MARCIAL (2003), *Epigramas*, Guillén, J. (trad.), Zaragoza, Institución Fernando el Católico CSIC.
- Máximo BRIOSO SÁNCHEZ (1981), *Anacreónticas*, Madrid, CSIC.
- Pedro LILLO CARPIO (1996), “El vino nexa de unión de culturas y creencias”, *Revista murciana de antropología*, nº3, pp. 183-198.
- PETRONIO (1978), *Satiricón*, Rubio Fernández, Lisardo (trad.), Madrid, editorial Gredos.
- Pierre GRIMAL (1981), *Diccionario de mitología griega y romana*, Barcelona, editorial Paidós.
- Pilar MURO MELÉNDEZ-VALDÉS (1993), “Notas léxicas sobre expresiones referidas al vino”, *Publicaciones para el Coloquio de Estudiantes de Filología Clásica*, pp. 87-95, Sede de Valdepeñas (Ciudad Real), U.N.E.D.
- PÍNDARO (1984), *Odas y Fragmentos*, Ortega, Alfonso (trad.), Madrid, Editorial Gredos.
- PLATÓN (1986), *El Banquete*, García Gual, C., Martínez Hernández, M., Lledó Íñigo, E. (trad.), Madrid, editorial Gredos.
- Plinio EL VIEJO (2010), *Historia Natural*, varios traductores, Madrid, editorial Gredos.
- Publio OVIDIO NASÓN (1997), *Metamorfosis*, Álvarez, Consuelo y Iglesias, Rosa M^a (trad.), Madrid, editorial Cátedra.
- Publio VIRGILIO MARÓN (2003), *Bucólicas.Geórgicas*, Segura Ramos, Bartolomé (trad.), Madrid, Alianza editorial.
- Publio VIRGILIO MARÓN (2004), *La Eneida*, Fontán Barreiro, Rafael (trad.), Madrid, Alianza editorial.
- Robert FLACELIÈRE (1989), *La vida cotidiana en Grecia en el siglo de Pericles*, Madrid, editorial Temas de Hoy.
- Robert GRAVES (1985), *Los mitos griegos*, Barcelona, Alianza Editorial.
- Rutilio Tauro Emiliano PALADIO (1990), *Tratado de Agricultura*, Moure Casas, Ana (trad.), Madrid, editorial Gredos.
- R.A. SANTIAGO (1998), “Griegos y bárbaros: arqueología de una alteridad”, *Faventia* 20/2, pp. 33-45, U.A.B.
- Santiago SEGURA MUNGUÍA (2010), *Nuevo Diccionario Etimológico Latín-Español y de las voces derivadas*, Bilbao, Universidad de Deusto.
- SÉNECA (1986), *Diálogos*, Codoñer, Carmen (trad.), Madrid, editorial Tecnos.
- TUCÍDIDES (1990), *Historia de la Guerra del Peloponeso*, Torres Esbarranch, Juan José (trad.), Madrid, editorial Gredos.
- VV.AA. (2004), *El vaso griego y sus destinos*, Madrid, Ministerio de Cultura.
- Yolanda PEÑA CERVANTES (2010), *Torcularia. La producción de vino y aceite en Hispania*, Tarragona, Institut Català d'Arqueologia Clàssica.

PÁGINAS WEB

ABC de Sevilla, “*Garum*” el primer vino tinto “submarino” de Andalucía, <<http://www.abcdesevilla.es/sevilla/20130130/sevi-vino-submarino-sevilla-201301300301.html>>, [acceso 27-6-2013].

ASOCIACIÓN DE AMIGOS DE LAS OLIVERAS, *Lanzamiento de Huesos de Oliva* <<http://lanzahuesos.es/spanish/inicio.html>>, [acceso 17-5-2013].

La Mi Huertuca, <<http://lamihuertuca.blogspot.com.es/2011/06/calendario-agricula-romano-de-la.html>>, [acceso 27-7-2013].

Curriculum

Juan de Dios de Gea Ruiz es licenciado en Filosofía y Letras, especialista en Filología Clásica, por la Universidad de Murcia. Actualmente es profesor de Griego y Cultura Clásica. Cuenta con una serie de publicaciones y participaciones en cursos relacionados con el mundo grecolatino, pero lo que realmente importa es lo que puede aportar y aprender de otros.
