

# PROGRAMA

MICROCREDENCIAL UNIVERSITÀRIA EN:

## La cultura del vi: història i patrimoni

**Núm. edició** 1  
**Crèdits** 3 crèdits  
**Dates de realització** Del 24 d'octubre al 5 de desembre 2024

Dijous :

- 24, 31 octubre
- 7, 14, 21, 28 novembre
- 5 desembre

**Dies**

octubre						
L	M	X	J	V	S	D
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

novembre						
L	M	X	J	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

diciembre						
L	M	X	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

**Horari** De 16.30 a 20.30 hores

**Duració:** 30 hores lectives

**Modalitat:** Presencial

**Lloc de realització:** **UTIEL**  
Sala d'Actes - Casa de la Cultura Ajuntament d'Utiel  
C/ Camino 1, 46300 Utiel

**Idioma d'impartició** Castellà

**Entitats col laboradores**

- Diputació de València
- Ajuntament d'Utiel
- Caixa Popular
- Radio Utiel
- Denominació d'Origen Utiel-Requena

**Preu** 30€

**Activitats complementàries (conferències)**

- 17, 29 octubre
- 8, 29 novembre

## OBJECTIUS

Aquest curs pretén oferir una formació acadèmica sobre la història del cultiu de la vinya, l'elaboració del vi i la seua repercussió en el patrimoni cultural, tant material com immaterial, que permeta generar nous recursos econòmics i d'ocupabilitat per als habitants d'una comarca tradicionalment associada al monocultiu de la vinya.

Amb una tradició que podem remuntar a època ibèrica, la cultura del vi ha representat i representa un dels eixos de creixement econòmic més importants d'una comarca d'interior que en les últimes dècades ha patit amb enorme impacte la crisi de la viticultura tradicional.

Els nous projectes econòmics associats al vi i sobretot a l'enoturisme que comencen a generar-se a la comarca, requereixen uns emprenedors i treballadors amb una formació multidisciplinària en què la història i el patrimoni són dos pilars fonamentals a fi de millorar la qualitat de les iniciatives i serveis.

Els objectius específics són els següents:

1. Conèixer i saber aplicar les categories conceptuals de la cultura del vi.
2. Entendre i identificar els nous conceptes i anàlisis històriques que afecten la cultura del vi.
3. Comprendre, valorar i argumentar la importància històrica i patrimonial de la cultura del vi a la comarca d'Utiel-Requena.
4. Conèixer els fonaments històrics del protagonisme de la cultura del vi en la història de la comarca d'Utiel-Requena, així com la seua implicació en els aspectes socials.
5. Conèixer les fonts escrites que s'aporten a classe (textos, inscripcions, grafitis, etc.).
6. Aplicar els instruments teòrics, metodològics i historiogràfics per al desenvolupament d'un relat que implique el coneixement de la cultura del vi a la comarca d'Utiel- Requena.
7. Comprendre, valorar i argumentar la importància de la cultura del vi en el context històric i patrimonial general.
8. Conèixer i interpretar les relacions dels aspectes espirituals i materials en l'àmbit de la cultura i la vida quotidiana de la comarca.
9. Analitzar les noves realitats socials, patrimonials i econòmiques de la cultura del vi i saber identificar-ne els agents i les iniciatives existents.

10. Adquirir les habilitats i les noves destreses que demana la societat actual en relació amb la cultura del vi.
11. Conèixer com fer viables els projectes enoturístics en el panorama turístic actual.

El curs està dirigit a qualsevol persona interessada en un coneixement integral i multidisciplinari de la gastronomia.

En acabar el curs, els participants comprendran les diferents dimensions de la gastronomia des de les diferents disciplines, fet que els permetrà aplicar aquests coneixements a la pràctica, tant a nivell laboral com particular.

## PROGRAMA

### 1. Dia 1: dijous 24 d'octubre. De 16.30 a 20.30 hores.

**Els orígens de la viticultura a la Mediterrània. Els primers testimoniatges a la comarca.** Guillén Pérez Jorda i Consuelo Mata Parreño (Universitat de València).

### 2. Dia 2: dijous 31 d'octubre. De 16.30 a 20.30 hores.

**La vinya i el vi de Terra Boval en la documentació escrita.**

Ignacio Latorre Zacarés (Arxiu de Requena).

### 3. Dia 3: dijous 7 de novembre. De 16.30 a 20.30 hores.

**El patrimoni ceràmic associat al vi.** Alfons Romero i Vidal (president de l'Associació Catalana de Ceràmica i exprofessor de la Universitat de Barcelona).

### 4. Dia 4: dijous, 14 de novembre. De 16.30 a 20.30 hores.

**La vinya i el vi a Utiel-Requena I. Segles XV- XIX.** Juan Piqueras Haba (Departament de Geografia. Universitat de València).

### 5. Dia 5: dijous, 21 de novembre. De 16.30 a 20.30 hores.

**La vinya i el vi a Utiel-Requena II. Segle XX i XXI.** Juan Piqueras Haba (Departament de Geografia. Universitat de València)

### 6. Dia 6: dijous, 28 de novembre. De 16.30 a 20.30 hores

- **El patrimoni vitivinícola subterrani.** Santiago Ponce Junquero i Pedro Febré (Asociación Cultural Serratilla, Utiel)
- **Els cellers com a patrimoni industrial a Utiel-Requena.** Adrià Besó (Universitat de València).

#### 7. Dia 7: dijous, 5 de desembre. De 16.30 a 20.30 hores

- **Presentació del projecte interdisciplinari La vinya,** IES Miguel Ballesteros Viana. M. Dolores Hernández i Patricia Vigo (IES Miguel Ballesteros, Utiel).
- **Visita a cellers subterranis.** Santiago Ponce Junquero i Pedro Febré. (Asociación Cultural Serratilla, Utiel).

### ACTIVITATS COMPLEMENTÀRIES

A més del programa general de sessions, s'han programat com a activitats complementàries 6 conferències obertes al públic general.

Calendari de conferències:

#### - Conferència 1: dijous, 17 d'octubre. 18.30 hores

- **“El vi trobat a la tomba de Marcus Venerius Secundio i de Novia Amabilis a la necròpolis de Porta Sarno de Pompeia”,** Llorenç Alapont Martín, arqueòleg i director del projecte d'investigació L'arqueologia de la mort a Pompeia.

#### - Conferència 2 : Dijous, 17 d'octubre. 19.30 hores

- **“Un vi per al més enllà. Rituals funeraris al mausoleu romà del carrer Sevilla núm. 53 de Carmona (Sevilla, Espanya)”.** Jacobo Vázquez Paz (arqueòleg i degà del Col·legi Oficial de Doctors i Llicenciats de Sevilla i Huelva)

#### - Conferència 3: Dimarts, 29 de octubre. 18.30 hores

- **“La Solana de las Pilillas. L'origen del comerç de vi ibèric”.** Asunción Martínez Valle (arqueòloga municipal de l'Ajuntament de Requena, membre de ICOMOS Espanya. Presidenta de l'Asociación de Lagares Rupestres de Espanya).

#### - Conferència 4: divendres, 8 novembre. 18.30 hores

- **“Tipus de tenalles per al vi utilitzades a Espanya. Les comarques de l'interior de la província de València, un exemple que cal divulgar”.** Alfons Romero i Vidal (president de l'Associació Catalana de Ceràmica i exprofessor de la Universitat de Barcelona)

#### - Conferència 5: Divendres, 29 de novembre. 18.30 hores

- **“El vi com a coneixement i comunicació des de l'antiguitat clàssica fins a la poesia de modernitat”**. Jaime Siles Ruiz (poeta i catedràtic de Filologia Llatina. Universitat de València)

#### - Conferència 6: Data encara per concretar

- **“Resultats de l'anàlisi del líquid trobat en l'urna funerària de Novia Amabilis. Segurament el vi més antic de món”**. Gianni Giallardo (investigador distingit d'excel·lència. Departament de Prehistòria, Arqueologia i Història Antiga de la Universitat de València).

## DESCRIPCIÓ/ METODOLOGIA

El curs forma part de l'oferta de microcredencials universitàries programades per a la seu de la Universitat de València a Utiel.

El curs és presencial i la metodologia general consisteix en classes teòriques, treballs pràctics i participació en debats.

A més de les sessions formatives obligatòries per a les persones matriculades, s'ofereixen altres activitats complementàries, com ara visites guiades, conferències i exposicions, que són voluntàries i obertes al públic general.

## REQUISITS / AVALUACIÓ

Només s'expedirà certificat a l'alumnat matriculat en el curs que haja satisfet els requisits d'assistència.

Per a l'obtenció del certificat del curs és obligatòria l'assistència al 100% de les activitats proposades. Es pot justificar fins un 20% d'absència.

## PROFESSORAT

El curs serà impartit per professorat de la Universitat de València i professionals externs de l'àmbit de l'activitat proposada.

Direcció:

- Miguel Requena Jiménez, professor titular de la Universitat de València.
- María Dolores Hernández Moreno, professora d'història de l'IES Miguel Ballesteros Viana (Utiel).

# PROGRAMA

MICROCREDENCIAL UNIVERSITARIA EN:

## La cultura del vino: historia y patrimonio

**Nº edición** 1  
**Créditos** 3 créditos  
**Fechas de realización** Del 24 de octubre al 5 de diciembre 2024

Jueves:

- 24, 31 octubre
- 7, 14, 21, 28 noviembre
- 5 diciembre

**Días**

octubre						
L	M	X	J	V	S	D
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

noviembre						
L	M	X	J	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

diciembre						
L	M	X	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

**Horario** De 16:30 a 20:30 horas

**Duración:** 30 horas lectivas

**Modalidad:** Presencial

**Lugar de realización:** **UTIEL**  
Salón de Actos - Casa de la Cultura Ayuntamiento de Utiel  
C/Camino 1, 46300, Utiel

**Idioma de impartición** Castellano

**Entidades colaboradoras**

- Diputación de Valencia
- Ayuntamiento de Utiel
- Caixa Popular
- Radio Utiel
- Denominación de Origen Utiel-Requena

**Precio** 30€

**Actividades complementarias (Conferencias)**

- 17, 29 octubre
- 8, 29 noviembre

## OBJETIVOS

Este curso pretende ofrecer una formación académica sobre la historia del cultivo de la vid, la elaboración del vino y su repercusión en el patrimonio cultural tanto material como inmaterial, que permita generar nuevos recursos económicos y de empleabilidad para los habitantes de una comarca tradicionalmente asociada al monocultivo de la vid.

Con una tradición que podemos remontar a época ibérica, la cultura del vino ha representado y representa uno de los ejes de crecimiento económico más importantes de una comarca de interior que en las últimas décadas ha sufrido con enorme impacto con la crisis de la viticultura tradicional.

Los nuevos proyectos económicos asociados al vino y sobre todo al enoturismo, que comienzan a generarse en la comarca, requieren de unos emprendedores y trabajadores con una formación multidisciplinar en la que la historia y el patrimonio son dos pilares fundamentales en aras de mejorar la calidad de las iniciativas y servicios.

Los **objetivos específicos** son los siguientes:

1. Conocer y saber aplicar las categorías conceptuales de la Cultura del Vino.
2. Entender e identificar los nuevos conceptos y análisis históricos que afectan a la Cultura del Vino.
3. Comprender, valorar y argumentar la importancia histórica y patrimonial de la Cultura del Vino en la Comarca de Utiel-Requena.
4. Conocer los fundamentos históricos del protagonismo de la Cultura del Vino en la Historia de la Comarca de Utiel-Requena, así como su implicación en los aspectos sociales.
5. Conocer las fuentes escritas que se aporten en clase (textos, inscripciones, grafitis, etc).
6. Aplicar los instrumentos teóricos, metodológicos e historiográficos para el desarrollo de un relato que implique el conocimiento de la Cultura del Vino en la comarca de Utiel- Requena.
7. Comprender, valorar y argumentar la importancia de la Cultura del Vino en el contexto histórico y patrimonial general.

8. Conocer e interpretar las relaciones de los aspectos espirituales y los materiales en el ámbito de la cultura y la vida cotidiana de la comarca.
9. Analizar las nuevas realidades sociales, patrimoniales y económicas de la Cultura del Vino identificando a sus agentes e iniciativas existentes.
10. Adquirir habilidades y nuevas destrezas demandadas por la sociedad actual en relación a la Cultura del Vino.
11. Conocer cómo hacer viables los proyectos enoturísticos en el panorama turístico actual.

El curso está dirigido a cualquier persona interesada en un conocimiento integral y multidisciplinar de la gastronomía.

Al finalizar el curso, los participantes comprenderán las diferentes dimensiones de la gastronomía desde las diferentes disciplinas, permitiendo aplicar estos conocimientos a la práctica, tanto a nivel laboral como particular.

## PROGRAMA

1. **Día 1:** jueves 24 de octubre. De 16:30 a 20:30 horas.

**Los orígenes de la viticultura en el Mediterráneo. Sus primeros testimonios en la comarca.** Guillén Pérez Jorda y Consuelo Mata Parreño (Universitat de València).

2. **Día 2:** jueves 31 de octubre. De 16:30 a 20:30 horas.

**La vid y el vino de Tierra Bobal en la documentación escrita.** Ignacio Latorre Zacarés (Archivo de Requena).

3. **Día 3:** jueves 7 de noviembre. De 16:30 a 20:30 horas.

**El patrimonio cerámico asociado al vino.** Alfons Romero i Vidal (Presidente de la Associació Catalana de Ceràmica y ex professor de la Universitat de Barcelona)

4. **Día 4:** jueves, 14 de noviembre. De 16:30 a 20:30 horas.

**La vid y el vino en Utiel-Requena I. Siglos XV- XIX.** Juan Piqueras Haba (Departamento de Geografía. Universitat de València)



5. **Día 5:** jueves, 21 de noviembre. De 16:30 a 20:30 horas.

**La vid y el vino en Utiel-Requena II. Siglo XX y XXI.** Juan Piqueras Haba (Departamento de Geografía. Universitat de València)

6. **Día 6:** jueves, 28 de noviembre. De 16:30 a 20:30 horas

- **El patrimonio vitivinícola subterráneo.** Santiago Ponce Junquero y Pedro Febré (Asociación Cultural Serratilla, Utiel)
- **Las Bodegas como patrimonio industrial en Utiel Requena** Adriá Besó (Universitat de València).

7. **Día 7:** jueves, 5 de diciembre. De 16:30 a 20:30 horas

- **Presentación Proyecto interdisciplinar La vid, IES Miguel Ballesteros Viana** M<sup>a</sup> Dolores Hernández y Patricia Vigo (IES Miguel Ballesteros, Utiel)
- **Visita bodegas subterráneas.** Santiago Ponce Junquero y Pedro Febré (Asociación Cultural Serratilla, Utiel).

## ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

Además del programa general de sesiones se han programado como actividades complementarias **6 conferencias** abiertas al público general.

Calendario de conferencias:

- **Conferencia 1:** Jueves 17 de octubre. 18:30 horas

- **-'El vino encontrado en la tumba de Marcus Venerius Secundio y de Novia Amabilis en la necrópolis de Porta Sarno de Pompeya'**, Llorenç Alapont Marín, arqueólogo y director del proyecto de investigación 'La arqueología de la muerte en Pompeya'.

- **Conferencia 2 :** Jueves 17 de octubre. 19:30 horas

- **'Un vino para el más allá. Rituales funerarios en el mausoleo romano de la c/ Sevilla nº 53 de Carmona (Sevilla, España)'**. Jacobo Vázquez Paz (Arqueólogo. Decano del Colegio oficial de Doctores y Licenciados de Sevilla y Huelva)

- **Conferencia 3:** Martes, 29 de octubre. 18:30 horas

- **'La Solana de las Pilillas. El origen del comercio de vino ibérico'**. Asunción Martínez Valle (Arqueóloga Municipal Ayuntamiento de Requena. Miembro

de ICOMOS España. Presidenta de la Asociación de Lagares Rupestres de España).

- **Conferencia 4:** Viernes 8 noviembre. 18:30 horas

- **La finajería para vino utilizada en España. Las comarcas del interior de la provincia de Valencia, un ejemplo a divulgar.** Alfons Romero i Vidal (Presidente de la Associació Catalana de Ceràmica y ex profesor de la Universitat de Barcelona. Universitat de Barcelona)

- **Conferencia 5:** Viernes 29 de noviembre. 18:30 horas

- **El vino como conocimiento y comunicación desde la Antigüedad Clásica hasta la poesía de modernidad.** Jaime Siles Ruiz (Poeta y Catedrático de Filología Latina. Universitat de València)

- **Conferencia 6:** Fecha a concretar

- **Resultados del análisis del líquido encontrado en la urna funeraria de Novia Amabilis. Seguramente el vino más antiguo de mundo.** Gianni Giallardo, Investigador Distinguido de Excelencia. Departamento de Prehistoria, Arqueología e Historia Antigua de la Universitat de València.

## DESCRIPCIÓN/ METODOLOGÍA

El curso es presencial y la metodología general consistirá en clases teóricas trabajos prácticos y participación en debates.

Además de las sesiones formativas obligatorias para las personas matriculadas, se ofrecen otras actividades complementarias, tales como visitas guiadas, conferencias y exposiciones que son voluntarias y están abiertas al público en general.

## REQUISITOS / EVALUACIÓN

Solo se expedirá certificado al alumnado matriculado en el curso y que cumpla con los requisitos de asistencia.

Para la obtención del certificado del curso, es obligatorio la asistencia del 100%. En el caso de ausencia se podrá justificar hasta el 20%.

## PROFESORADO

El curso será impartido por profesorado de la Universitat de València y profesionales externos del ámbito de la actividad propuesta.

Director/a:

- Miguel Requena Jiménez – Profesor Titular de la Universitat de València
- María Dolores Hernández Moreno – Profesora de Historia del IES Miguel Ballesteros Viana (Utiel)