

Horario de apertura / Timetable

De martes a sábados / *From Tuesday to Saturday*

Mañanas / *Morning*: de 10.30 a 14.00 h.

Tardes / *Evening*: de 17.00 a 20.00 h.

(de noviembre a marzo / *from November to March*): de 16.00 a 19.00 h.)

Domingos y festivos / *Sunday and holidays*: de 10.30 a 14.00 h.

Meses de julio y agosto:

Martes a viernes: de 9.00 a 15.00 h.

Sábados: 10.30-14.00 y 17.00-20.00 h. Domingos: 10.30-14.00 h.

Cerrado lunes, excepto festivos.

Cerrados los días 1 y 6 de enero y 24, 25 y 31 de diciembre.

La última visita se realizará 30 minutos antes del cierre del Museo.

Cerrado domingo de San Marcos (último fin de semana de abril) y martes

de Fiestas Patronales (tras primer fin de semana de octubre).

Closed Mondays except holidays.

Closed 1st and 6th of January and the 24th, 25th and 31st of December.

The last visit will be admitted 30 minutes before closing.

Closed San Marcos's Sunday (Last weekend of April) and on Tuesday of the patron saint festivities (First weekend of October)

Tarifas / Charges

Entrada individual: 3,50 €

Individual ticket

Pensionistas, carnet joven, estudiante y familia numerosa: 2,00 €

Pensioners/young and student card

Grupos (mín. 12 personas): 2,50 €

Groups (minimum 12 people)

Escolares (grupos concertados): 1 €

Schoolchildren

www.museodelvinobullas.es

Museo del vino - Avda. Murcia 75. 30180 Bullas - Murcia - museodelvino@bullas.es - 968 657 211



AYUNTAMIENTO DE BULLAS



museo del vino
bullas the wine museum

El museo del vino

de Bullas nace como respuesta a la tradición vitivinícola de la comarca. Se concibe como un centro de servicios y actividades relacionados con la promoción turística y cultural de Bullas y su área de producción. La exposición presenta, de forma didáctica, todos los procesos seguidos en la elaboración del vino, diferenciando claramente entre procedimientos tradicionales y actuales.



The wine museum

of Bullas is born as an answer to the tradition of the grape and wine growing in the area. It is conceived as a centre of services and activities related to the tourist and cultural promotion in Bullas and in its production area. The exposition shows, in a didactic way, all the successive processes to obtain wine, differentiating clearly between traditional and current procedures.



La bodega

que alberga el Museo del Vino data del siglo XIX. Pertenecía inicialmente a la familia Melgares de Aguilar y, gracias a la conservación de gran parte de sus elementos originales, el edificio es el lugar ideal para ilustrar toda la actividad vinícola, actual y pasada, de la comarca que abarca la Denominación de Origen "Bullas".

Sus más de 1400 m². ofrecen al visitante amplias posibilidades para recrearse en el ambiente cultural surgido en torno al vino. La producción anual de la bodega era de unos 350.000 litros de vino, repartidos en 112 tinajas, siendo a mediados del siglo XIX una de las de mayor tamaño y capacidad del viejo Reino de Murcia.



The wine cellar

which lodges the Wine Museum has its origin in the 19th century. It initially belonged to the Melgares de Aguilar family, and thanks to the preservation of a great part of its original elements, this building is the ideal place to illustrate all the ancient and present wine growing activity in the area included in the Bullas mark of origin.

Its more than 1400 m². offer to the visitor wide possibilities to enjoy the cultural environment arisen about wine. The annual production of this cellar was about 350.000 litres of wine, distributed in 112 large earthen jars; because of its great size and capacity, it has been one of the most important cellars in the Old Kingdom of Murcia, back in the middle of the 19th century.



Los contenidos

se estructuran en varios apartados y siguen un orden lógico, señalizados convenientemente para facilitar una visita autoguiada:

INTRODUCCIÓN

El marco geográfico sitúa al visitante en el contexto espacial de Bullas y la Comarca.

El audiovisual te introduce en el entorno cultural e histórico relacionado con la producción de vino en Bullas y crea el ambiente idóneo para iniciar la visita de la exposición.

VISITA EXPOSICIÓN

- 1 *El medio físico* presenta el clima y la tipología de suelos característicos de la comarca.
- 2 *La vid* es el apartado dedicado al conocimiento de la planta, sus partes y las variedades de uva amparadas por el Consejo Regulador.
- 3 *La viticultura* incluye las diferentes fases en el cultivo de la vid (plantación, injerto, poda y vendimia).
- 4 *La vinificación* analiza la fermentación y los diferentes procesos a seguir para elaborar vinos blancos, rosados y tintos, incluyendo los procedimientos de envejecimiento y embotellado.
- 5 *La bodega*, la vinificación tradicional se ofrece en un marco inmejorable: la parte de la bodega que conserva todos sus elementos originales desde el siglo XIX.
- 6 *La cata* es una sección especialmente dedicada a aprender a utilizar nuestros sentidos para analizar y apreciar todos los matices de un vino.
- 7 *Consejos prácticos* Una serie de consejos prácticos orientarán al visitante en diversos temas, como lo es la creación de una bodega propia.
- 8 *La calidad* Las bodegas de Bullas se encuentran representadas en este apartado a través de un stand donde cada empresa expone sus mejores vinos.

The contents

are organised into several sections, following a logical order, suitably indicated in order to facilitate a self-guided visit:

INTRODUCTION

The geographical frame places the visitor in the spatial context of Bullas and its area.

The audio-visual report introduces the visitor to the historical and cultural context of the wine production in Bullas and it creates a suitable atmosphere to initiate the visit of the exposure.

VISIT OF THE EXHIBITION

- 1 *The physical environment* presents both the climate and the characteristic type of ground in this area.
- 2 *The vine* is the section devoted to the knowledge of this plant and its parts, as well as the varieties of grape accepted by the Regulating Council.
- 3 *The viticulture* includes the different phases of the vine growing (planting, grafting, pruning and vintage).
- 4 *The wine-making* analyses the fermentation and the different processes which are necessary to elaborate white, rose and red wines including the procedures of ageing and bottling.
- 5 *The Cellar* The traditional wine-making is shown in an excellent site: the part of the cellar which preserves all its original elements since the 19th century.
- 6 *The tasting* is a section especially created for learning how to use our senses to analyse and appreciate all the nuances of wine.
- 7 *Practical advices* Some advices will guide the visitor through several subjects in order to enjoy the pleasures of wine at home.
- 8 *Quality* The wine cellars of Bullas are represented in this section by means of a stand where every winery shows its best wines.