

El museo del vino

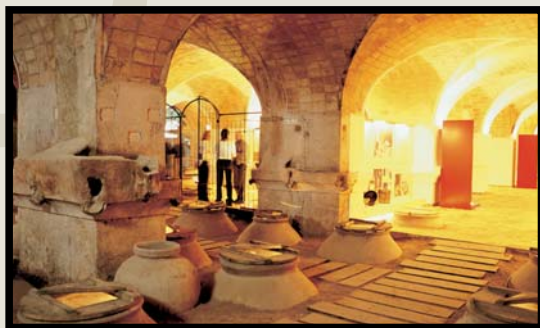
de Bullas nace como respuesta a la tradición vitivinícola de la comarca. Se concibe como un centro de servicios y actividades relacionados con la promoción turística y cultural de Bullas y su área de producción. La exposición presenta, de forma didáctica, todos los procesos seguidos en la elaboración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



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 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.



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

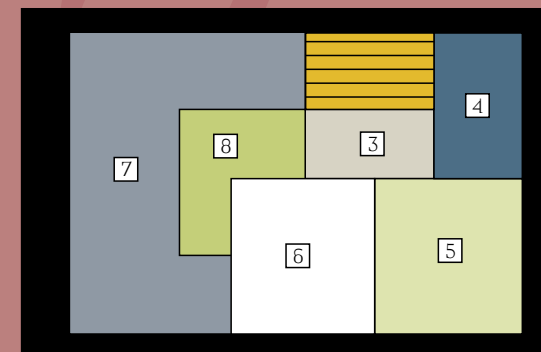
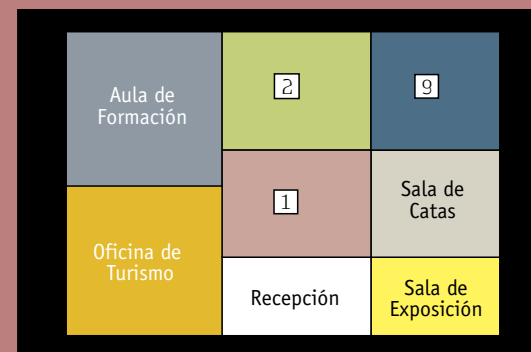
The contents

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

- 1 El marco geográfico sitúa al visitante en el contexto espacial de Bullas y la Comarca.
 - 2 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.
 - 3 El medio físico presenta el clima y la tipología de suelos característicos de la comarca.
 - 4 La vid es el apartado dedicado al conocimiento de la planta, sus partes y las variedades de uva amparadas por el Consejo Regulador.
 - 5 La viticultura incluye las diferentes fases en el cultivo de la vid (plantación, injerto, poda y vendimia).
 - 6 En la vinificación se analiza la fermentación y los diferentes procesos a seguir para elaborar vinos blancos, rosados y tintos, incluyendo los procedimientos de envejecimiento y embotellado.
- La vinificación tradicional se ofrece en un marco inmejorable: la parte de la bodega que conserva todos sus elementos originales desde el siglo XIX.
- 7 La cata es una sección especialmente dedicada a aprender a utilizar nuestros sentidos para analizar y apreciar todos los matices de un vino.
 - 8 Las bodegas de Bullas se encuentran representadas en este apartado a través de un stand donde cada empresa expone sus mejores vinos.
 - 9

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

- 1 The geographical frame places the visitor in the spatial context of Bullas and its area.
- 2 The audio-visual report introduces the visitor in the historical and cultural context of the wine production in Bullas and it creates a suitable atmosphere to initiate the visit of the exposure.
- 3 The physical environment presents both the climate and the characteristic type of ground in this area.
- 4 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.
- 5 The viticulture includes not only the different phases of the vine growing (planting, grafting, pruning and vintage).
- 6 The fermentation analyses the fermentation and the different processes which are necessary to elaborate white, rose and red wines including the procedures of ageing and bottling.
- 7 The traditional fermentation is shown in an excellent site: the part of the cellar which preserves all its original elements since the 19th century.
- 8 The tasting is a section especially created for teaching us how to use our senses to analyse and appreciate all the nuances of wine.
- 9 The wine cellars of Bullas are represented in this section by means of a stand where every enterprise shows its best wines.



BULLAS



BULLAS

bodega natural



Ayuntamiento de Bullas
Concejalía de Desarrollo local y Turismo

www.bullas.net

museo del vino
bullas the wine museum

