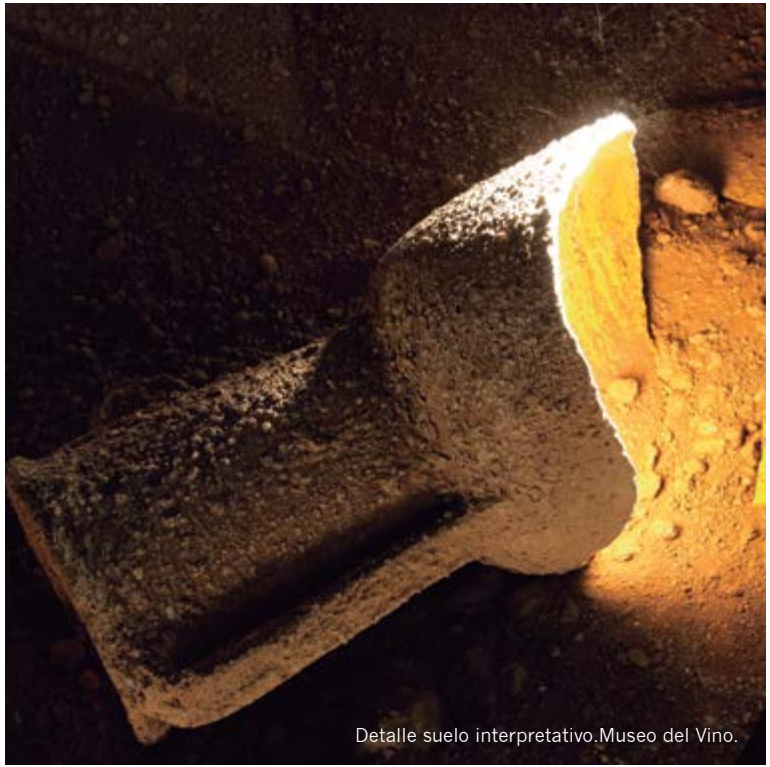
Fiesta del Vino 2015

del 23 de enero al 14 de marzo



Detalle suelo interpretativo.Museo del Vino.

ÍNDICE DE actividades

GASTRONOMÍA Ruta Gastronómica **TAPAWINE**, del 23 enero al 28 febrero, de viernes a domingo.
Cenas de Maridaje, 7, 14, 21, 27 y 28 de marzo y 4, 10, 11, y 18 de abril.

MÚSICA 24 y 31 enero.
21 y 28 febrero.

EXPOSICIÓN 30 y 31 enero.

RUTAS **Bullas, bodega natural**
7, 21 y 28 febrero.
7 y 14 marzo.

MERCADILLO **EL ZACATÍN**
1 febrero.
1 marzo.

INSTITUCIONAL **Maestro del Vino**
7 Febrero.

CURSOS 11, 18 y 25 Febrero.

TIEMPO LIBRE **Actividades juveniles e infantiles.**
7, 21, 28 febrero.
7 y 14 marzo.

D.O.P. BULLAS **VIII Muestra D.O. Bullas**
2 y 3 marzo.

GASTRONOMÍA

23 ENE viernes

ruta TAPAwine 2015 bullas

Presentación del "TapaWine 2015"
11.30 horas. Museo del Vino.
20.00 horas en bares y restaurantes.

GASTRONOMÍA

24 ENE sábado

ruta TAPAwine 2015 bullas

Ruta maridaje vino y tapa "TapaWine 2015"
13.00 y 20.00 horas. Bares y restaurantes.

MÚSICA

24 ENE sábado

Cata Concierto "Música para degustar"
20.30 horas. Museo del Vino.
Entrada: 5 €.

Road Ramos

Road Ramos, es una artista joven que basa su trabajo en la integridad de la música, componiendo y produciendo sus propios discos.

GASTRONOMÍA

25 ENE domingo

ruta TAPAwine 2015 bullas

Ruta maridaje vino y tapa "TapaWine 2015"
13.00. Bares y restaurantes.

EXPOSICIÓN

30 ENE viernes

VinArte. Inauguración de la Exposición Carteles de la Fiesta del Vino a lo largo del tiempo.

19.30 horas. Museo del Vino.

Se expondrán obras de diferentes artistas, incluidos los del Concurso de Carteles Fiestas del Vino 2015.

GASTRONOMÍA

30 ENE viernes

ruta TAPAwine2015 bullas

Ruta maridaje vino y tapa "TapaWine 2015"

20.00 horas. Bares y restaurantes.

GASTRONOMÍA

31 ENE sábado

ruta TAPAwine2015 bullas

Ruta maridaje vino y tapa "TapaWine 2015"

13.00 y 20.00 horas. Bares y restaurantes.

EXPOSICIÓN

31 ENE sábado

VinArte.

19.30 horas. Museo del Vino.

Exposición Alfarería Tradicional en España. Medidas del Vino de ANMinvestigación (Madrid) y Equipo Adobe (Asturias).

MÚSICA

31 ENE sábado

VinArte. Folk y Vino.

20.30 horas. Museo del Vino.
Entrada: 5 €.

Azarbe

en concierto y cata guiada de vinos de bodegas pertenecientes a la Ruta del Vino de Bullas.

MERCADILLO

1 FEB domingo

MERCADILLO DE PRODUCTOS LOCALES
EL ZACATÍN
BULLAS

De 9.00 a 14.00 horas. Plaza Vieja.

Recreamos el ambiente de un mercado medieval donde los artesanos forjan el hierro al fuego.

GASTRONOMÍA

1 FEB domingo

ruta TAPAwine 2015 bullas

Ruta maridaje vino y tapa "TapaWine 2015"

13.00 horas. Bares y restaurantes.

GASTRONOMÍA

6 FEB viernes

ruta TAPAwine2015 bullas

Ruta maridaje vino y tapa "TapaWine 2015"

20.00 horas. Bares y restaurantes.

RUTAS

7 FEB sábado

Ruta del Vino "Bullas, bodegal natural": visita al Museo del Vino, Bodega San Isidro, degustación de vino, villa romana de "Los Cantos" y comida en Restaurante Las Peñas.

10.00 horas. Museo del Vino.

Inscripción: 20 € (Niñ@s 12 €).
Desplazamiento en minibus.
Reservas: EntreDestinos (Tfno. 968002241)

GASTRONOMÍA

7 FEB sábado

ruta TAPAwine2015 bullas

Ruta maridaje vino y tapa "TapaWine 2015"

13.00 y 20.00 horas. Bares y restaurantes.

TIEMPO LIBRE

7 FEB sábado

Taller de elaboración de gominolas de uva.

17.00 a 18.30 horas. Pabellón Mateo Caballero.
Dirigido a niñ@s entre 3 y 7 años.

18.30 a 20.00 horas. Pabellón Mateo Caballero.
Dirigido a niñ@s entre 8 y 12 años.

Actividad gratuita. Inscripción en el Museo del Vino.

INSTITUCIONAL

7 FEB sábado

Acto de nombramiento del **Maestro del Vino Bullas 2015** en la persona de D. Alberto Garre López, Presidente de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.

Actuación musical del grupo argentino 2+2 Tango.

20.30 horas.
Auditorio Casa de Cultura.

GASTRONOMÍA

8 FEB domingo

ruta TAPAwine2015 bullas

Ruta maridaje vino y tapa "TapaWine 2015"
13.00 horas. Bares y restaurantes.

CURSOS

11 FEB miércoles

Jornada de Cata "Diseñando los vinos en la viña", con Mª José Fernández Llamas, Dra. en Química Agrícola.

De 19.00 a 22.00 horas. Museo del Vino.

Inscripción: 15 €.

GASTRONOMÍA

13 FEB viernes

ruta TAPAwine2015 bullas

Ruta maridaje vino y tapa "TapaWine 2015"
20.00 horas. Bares y restaurantes.

GASTRONOMÍA

14 FEB sábado

ruta TAPAwine2015 bullas

Ruta maridaje vino y tapa "TapaWine 2015"
13.00 y 20.00 horas. Bares y restaurantes.

GASTRONOMÍA

15 FEB domingo

ruta TAPAwine2015 bullas

Ruta maridaje vino y tapa "TapaWine 2015"
13.00 horas. Bares y restaurantes.

CURSOS

18 FEB miércoles

Jornada de Cata "Dando forma a las uvas en bodega", con Francisco José García Gómez, formador de Servicio de Sala en Restaurante del CCT de Murcia.

De 19.00 a 22.00 horas. Museo del Vino.

Inscripción: 15 €.

GASTRONOMÍA

20 FEB viernes

ruta TAPAwine 2015 bullas

Ruta maridaje vino y tapa "TapaWine 2015"

20.00 horas. Bares y restaurantes.

TIEMPO LIBRE

21 FEB sábado

NATURAVENTURA ROMERO

Taller de elaboración de Cóctel con ingrediente base de MOSTO, frutas y zumos naturales.

18.30 a 21.30 horas. La Almazara.
Dirigido a niñ@s entre 11 y 16 años.

Actividad gratuita. Inscripción en el Museo del Vino.

RUTAS

21 FEB sábado

Ruta del Vino "Bullas, bodegal natural": visita al Museo del Vino, Bodega Monastrell, degustación de vino, villa romana de "Los Cantos" y comida en Restaurante Polideportivo.

10.00 horas. Museo del Vino.
Inscripción: 20 € (Niñ@s 12 €).
Desplazamiento en minibus.
Reservas: EntreDestinos (Tfno. 968002241)

GASTRONOMÍA

21 FEB sábado

ruta TAPAwine 2015 bullas

Ruta maridaje vino y tapa "TapaWine 2015"

13.00 y 20.00 horas. Bares y restaurantes.

MÚSICA

21 FEB sábado

VinArte. Son Cubano y Vino.

20.30 horas. Museo del Vino.
Entrada: 5 €.

Rosa Cruz y Clave de Son

en concierto y cata guiada de vinos de bodegas pertenecientes a la Ruta del Vino de Bullas.

Clave de Son es un formato de cuatro músicos con el objetivo de transmitir a la sociedad la Música Tradicional de Cuba, con géneneros de siempre como el Bolero, Cha, cha, chá, Danzón, Son y la Guaracha

GASTRONOMÍA

22 FEB domingo

ruta TAPAwine 2015 bullas

Ruta maridaje vino y tapa "TapaWine 2015"
13.00 horas. Bares y restaurantes.

CURSOS

25 FEB miércoles

Jornada de Cata "Aunando los vinos con el roble", con Luis Javier Pérez Prieto, Dr. en Ciencia y tecnología de los alimentos.

De 19.00 a 22.00 horas. Museo del Vino.
Inscripción: 15 €.

GASTRONOMÍA

27 FEB viernes

ruta TAPAwine 2015 bullas

Ruta maridaje vino y tapa "TapaWine 2015"
20.00 horas. Bares y restaurantes.

RUTAS

28 FEB sábado

Ruta del Vino "Bullas, bodegal natural": visita al Museo del Vino, Bodega Balcona, degustación de vino, villa romana de "Los Cantos" y comida en Café-Bar El Rincón.

10.00 horas. Museo del Vino.

ENTRE DESTINOS

Inscripción: 20 € (Niñ@s 12 €).
Desplazamiento en minibus.
Reservas: EntreDestinos (Tfno. 968002241)

GASTRONOMÍA

28 FEB sábado

ruta TAPAwine2015 bullas

Ruta maridaje vino y tapa "TapaWine 2015"

13.00 y 20.00 horas. Bares y restaurantes.

TIEMPO LIBRE

28 FEB sábado

NATURAVENTURA ROMERO

Taller Despierta tus sentidos: aromaterapia y chocolate. Descubre el aroma de las flores y frutas y más de 20 sabores diferentes de chocolate.

18.30 a 21.30 horas. La Almazara.

Dirigido a niñ@s entre 11 y 16 años.

Actividad gratuita previa inscripción en el Museo del Vino.

MÚSICA

28 FEB sábado

VinArte. Flamenco y Vino.

20.30 horas. Museo del Vino.

Entrada: 5 €.

Julián Páez

en concierto y cata guiada de vinos de bodegas pertenecientes a la Ruta del Vino de Bullas.

Cantaor murciano formado en la historia del arte, realiza un flamenco en el que la tradición está puesta al servicio de la creatividad y la expresión, experimentando con sonoridades e inquietudes propias y de su tiempo, adaptando con versatilidad la voz a las características del conjunto. En 2010 gana el primer premio del Concurso de Cante Flamenco del Ateneo Cultural Huertano Los Pájaros (Murcia). En 2012 presenta Poetas y Flamencos y realiza un homenaje a Enrique Morente.

MERCADILLO

1 MAR domingo

MERCADILLO DE PRODUCTOS LOCALES
EL ZACATÍN
BULLAS

De 9.00 a 14.00 horas. Plaza Vieja.

Elaboramos y degustamos migas con tropezones.

GASTRONOMÍA

1 MAR domingo

ruta TAPAwine2015 bullas

Ruta maridaje vino y tapa "TapaWine 2015"

13.00 horas. Bares y restaurantes.

D.O.P. BULLAS

2 MAR lunes

bullas
Consejo Regulador de la Denominación de Origen

VIII Muestra de Vinos de la Denominación de Origen Protegida Bullas. Presentación y degustación de los nuevos vinos.

19.30 horas. Museo del vino.

D.O.P. BULLAS

3 MAR martes

Certamen de Calidad de Vinos de la Denominación de Origen Protegida Bullas, para profesionales acreditados.

10.00 horas. Museo del vino.

RUTAS 7 MAR sábado

Ruta del Vino "Bullas, bodegal natural": visita al Museo del Vino, Bodegas del Rosario degustación de vino, visita teatralizada "Casa-Museo D. Pepe Marsilla" y comida en Asador del Noroeste.

10.00 horas. Museo del Vino.

Inscripción: 20 € (Niñ@s 12 €).
Desplazamiento en minibus.
Reservas: EntreDestinos (Tfno. 968002241)

TIEMPO LIBRE 7 MAR sábado

Taller Crea y Recicla.

17.00 a 18.30 horas. Dirigido a niñ@s entre 3 y 7 años.
18.30 a 20.00 horas. Dirigido a niñ@s entre 8 y 12 años.

Lugar de realización: Pabellón Mateo Caballero.

Actividad gratuita previa inscripción en el Museo del Vino.

RUTAS 14 MAR sábado

Ruta del Vino "Bullas, bodegal natural": visita al Museo del Vino, Bodegas Lavia, degustación de vino, visita teatralizada "Casa-Museo D. Pepe Marsilla" y comida en Restaurante La Villa de Bullas.

10.00 horas. Museo del Vino.

Inscripción: 20 € (Niñ@s 12 €).
Desplazamiento en minibus.
Reservas: EntreDestinos (Tfno. 968002241).

TIEMPO LIBRE 14 MAR sábado

Taller de Reciclaje creativo a partir de desechos relacionados con el vino (corchos, cartones, ...)

18.30 a 21.30 horas. La Almazara.

Actividad gratuita previa inscripción en el Museo del Vino.
Dirigido a niñ@s entre 11 y 16 años.

GASTRONOMÍA

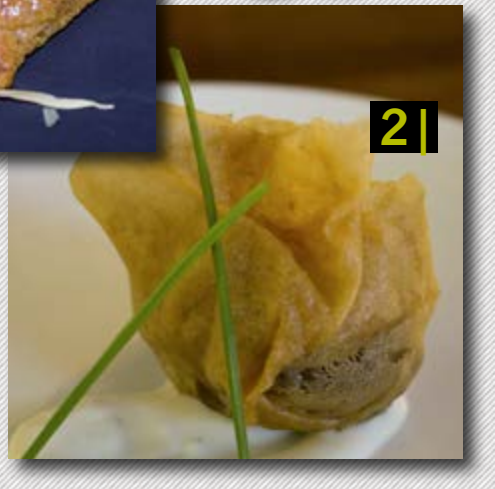
CENAS DE maridaje

En restaurantes y bodegas adheridas a la Ruta del Vino.

07 MAR	sábado	Rte. Borrego > Bodega Molino y Lagares
14 MAR	sábado	Asador del Noroeste > Bodega Monastrell
21 MAR	sábado	Rte. Campoy's > Bodega Balcona
27 MAR	viernes	Café-Bar Rincón > Bodega Balcona
28 MAR	sábado	Molino de Abajo > Bodega del Rosario
04 ABR	sábado	Rte. La Villa de Bullas > Bodega San Isidro
10 ABR	viernes	Entretempos > Bodegas del Rosario
11 ABR	sábado	Rte. Las Peñas > Bodega Molino y Lagares
18 ABR	sábado	Rte. Polideportivo > Bodega Monastrell

Precio promocional 25 €. Reservas en restaurantes.
+ INFO en folleto aparte.

En restaurantes y bodegas adheridas a la Ruta del Vino.

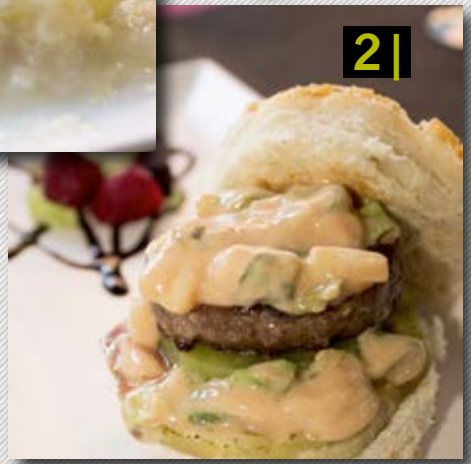


ENTRETEMPOS
PLAZA VIEJA

1|BACALAO CONFITADO
Bacalao con alioli ligero de naranja.

2|SAQUITO DE CARRILLERA
Carrillera en salsa envuelta en pasta brick.

MARIDAMOS con:
1|Cepas del Zorro 2014 | Bodega San Isidro.
2|Almudí 2011 | Bodega Monastrell.
3|Las Reñas Barrica 2012 | Bodegas del Rosario.
4|Lavia 2009 | Bodega Molino y Lagares.

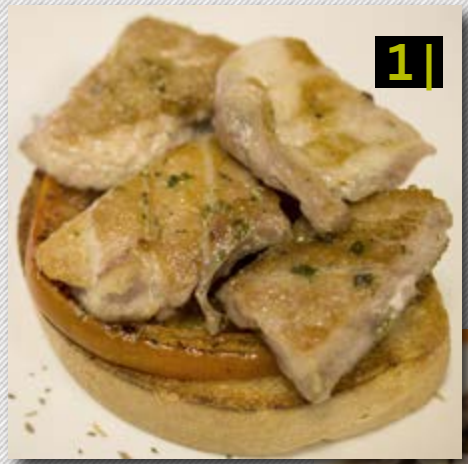


RESTAURANTE
LA VILLA DE BULLAS
PLAZA LA VILLA DE BULLAS

1| PATATA RELLENA ESTILO VILLA DE BULLAS
Patata, carne picada y salsa de la casa.

2| MINI HAMBURGUESA
Angus con salsa la Villa de Bullas.

MARIDAMOS con:
1|Cepas del Zorro 2014 | Bodega San Isidro.
2|Almudí 2011 | Bodega Monastrell.
3|Las Reñas Barrica 2012 | Bodegas del Rosario.
4|Lavia 2009 | Bodega Molino y Lagares.



CAFÉ-BAR EL RINCÓN

AVDA. DE MURCIA, 43

1|TAPA DE ATÚN
Atún de hijada y tomate a la albahaca.

2|DELICIAS DE SECRETO
Secreto con queso al Pedro Ximénez.

MARIDAMOS con:
1|Cepas del Zorro 2014 | Bodega San Isidro.
2|Almudí 2011 | Bodega Monastrell.
3|Las Reñas Barrica 2012 | Bodegas del Rosario.
4|Lavia 2009 | Bodega Molino y Lagares.

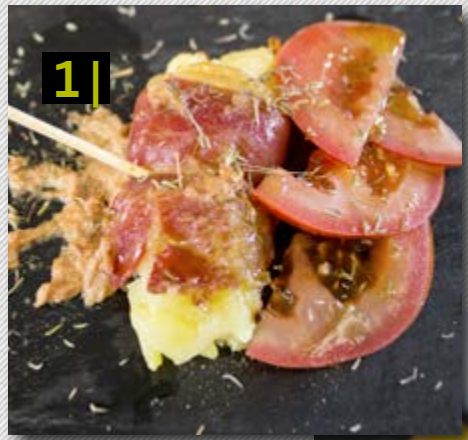
RESTAURANTE BORREGO

AVDA. LUIS DE LOS REYES, 7

1|MINI BURGUER
Carne de buey y diferentes salsas.

2|PINCHO DE SOLOMILLO
Solomillo, foie y Pedro Ximénez.

MARIDAMOS con:
1|Cepas del Zorro 2014 | Bodega San Isidro.
2|Almudí 2011 | Bodega Monastrell.
3|Las Reñas Barrica 2012 | Bodegas del Rosario.
4|Lavia 2009 | Bodega Molino y Lagares.



1|

2|

4|

3|

RESTAURANTE POLIDEPORTIVO

AVDA. DE MURCIA, S/N

1|BOCADITO DE PATATA
Puré de patata con foie y jamón.

2|PINCHO DE BACALAO
Buñuelo de bacalao con salsa de pimiento del piquillo.

MARIDAMOS con:

1|Cepas del Zorro 2014 | Bodega San Isidro.
2|Almudí 2011 | Bodega Monastrell.
3|Las Reñas Barrica 2012 | Bodegas del Rosario.
4|Lavia 2009 | Bodega Molino y Lagares.

RESTAURANTE MOLINO DE ABAJO

PARAJE MOLINO DE ABAJO

1|CEBICHE
Pescado de río, lima, cebolla morada y filantro.

2|FRITADA BULLERA DE PULPO
Tomate natural frito, pulpo, pimiento rojo y verde y aceite de oliva.

MARIDAMOS con:

1|Cepas del Zorro 2014 | Bodega San Isidro.
2|Almudí 2011 | Bodega Monastrell.
3|Las Reñas Barrica 2012 | Bodegas del Rosario.
4|Lavia 2009 | Bodega Molino y Lagares.

RESTAURANTE CAMPOY'S

PARAJE LA RAFA

1|COCIDO EN DOS BOCADOS

Gallina, morcilla, tocino, jamón, espinazo, patata y verduras.

2|BOCADILLO DE CALAMARES

Chipirón, mayonesa, mermelada de limón, pan de molde con tinta de calamar y ralladura de lima.

MARIDAMOS con:

1|Cepas del Zorro 2014 | Bodega San Isidro.
2|Almudí 2011 | Bodega Monastrell.
3|Las Reñas Barrica 2012 | Bodegas del Rosario.
4|Lavia 2009 | Bodega Molino y Lagares.

2|

3|

RESTAURANTE LAS PEÑAS

C/ NICOLÁS DE LAS PEÑAS, 58

1|PASTEL DE MAR
Productos marinos y salsa americana.

2|HOJALDRE DE SOLOMILLO
Solomillo al roquefort.

MARIDAMOS con:

1|Cepas del Zorro 2014 | Bodega San Isidro.
2|Almudí 2011 | Bodega Monastrell.
3|Las Reñas Barrica 2012 | Bodegas del Rosario.
4|Lavia 2009 | Bodega Molino y Lagares.

ASADOR DEL NOROESTE

AVDA. DE EUROPA, S/N

1|SOMBRERO DE CHAMPIÑÓN

Relleno de bacalao confitado en aceite de pimientos choriceros y gratinado con salsa holandesa.

2|EMPANADILLA DEL ASADOR

Rellena de chato murciano y sobrasada.

MARIDAMOS con:

1|Cepas del Zorro 2014 | Bodega San Isidro.
2|Almudí 2011 | Bodega Monastrell.
3|Las Reñas Barrica 2012 | Bodegas del Rosario.
4|Lavia 2009 | Bodega Molino y Lagares.

Detalle sala de estar Casa-Museo D. Pepe Marsilla

RESUMEN

DE actividades

Para las actividades no recogidas en este resumen, ver páginas principales del folleto.

MÚSICA

24 ENE sábado

Road Ramos

31 ENE sábado

Azarbe

21 FEB sábado

Rosa Cruz y Clave de Son

28 FEB sábado

Julián Páez

Todas las actuaciones incluye una cata guiada de vinos D.O. Bullas de bodegas pertenecientes a la Ruta del Vino.
Precio: 5 € cada actuación.
Horario: 20:30 horas en el Museo del Vino.

RUTAS

7 FEB sábado

Ruta del Vino "Bullas, bodegal natural": visita al Museo del Vino, Bodega San Isidro, degustación de vino, villa romana de "Los Cantos" y comida en Restaurante Las Peñas.

21 FEB sábado

Ruta del Vino "Bullas, bodegal natural": visita al Museo del Vino, Bodega Monastrell, degustación de vino, villa romana de "Los Cantos" y comida en Restaurante Polideportivo.

28 FEB sábado

Ruta del Vino "Bullas, bodegal natural": visita al Museo del Vino, Bodega Balcona, degustación de vino, villa romana de "Los Cantos" y comida en Café-Bar El Rincón.

RUTAS

7 MAR sábado

Ruta del Vino "Bullas, bodegal natural": visita al Museo del Vino, Bodegas del Rosario degustación de vino, visita teatralizada "Casa-Museo D. Pepe Marsilla" y comida en Asador del Noroeste.

14 MAR sábado

Ruta del Vino "Bullas, bodegal natural": visita al Museo del Vino, Bodegas Lavia, degustación de vino, visita teatralizada "Casa-Museo D. Pepe Marsilla" y comida en Restaurante La Villa de Bullas.

Información para todas las rutas:

Encuentro: 10.00 horas. Museo del Vino.
Inscripción: 20 € (Niñ@s 12 €).
Desplazamiento en minibus.
Reservas: EntreDestinos (Tfno. 968002241).

TIEMPO LIBRE

7 FEB sábado

Taller de elaboración de gominolas de uva.

21 FEB sábado

Taller de elaboración de Cóctel con ingrediente base de MOSTO, frutas y zumos naturales.

28 FEB sábado

Taller Despierta tus sentidos: aromaterapia y chocolate.

7 MAR sábado

Taller Crea y Recicla.

14 MAR sábado

Taller de Reciclaje creativo.

Todas las actividades son gratuitas previa inscripción en el Museo del Vino. El horario y lugar de las mismas es el establecido para cada una de las actividades (ver páginas principales de la programación).

CURSOS

11 FEB miércoles

Jornada de Cata "Diseñando los vinos en la viña".

18 FEB miércoles

Jornada de Cata "Dando forma a las uvas en bodega".

25 FEB miércoles

Jornada de Cata "Aunando los vinos con el roble".

De 19.00 a 22.00 horas. Museo del Vino.
Inscripción: 15 € cada curso.

DESCARGA LA PROGRAMACIÓN EN TU DISPOSITIVO MÓVIL

AYUNTAMIENTO DE BULLAS

Concejalía de Desarrollo Local y Turismo

bodega natural

ruta del vino bullas

RUTAS vinodeespana

RUTA CERTIFICADA

Región de Murcia

Costa Cálida Región de Murcia

Turismo de Bullas

Diseño: @yoyoegea | Portada: Francisco Sebastián Garriga (ganador concurso de carteles Fiesta del Vino 2015).