

**FIESTAS**  
**DEL**  
**VINO**  
**2013**



**BULLAS**  
DEL 1/02 AL 5/03

**VIERNES, 1 DE FEBRERO**

**Inauguración de las Fiestas del Vino** y presentación del **TAPAwine2013** (ruta maridaje vino y tapa con bares y bodegas de la D. O. Bullas).

*12.00 horas. Museo del Vino.*

**Inauguración de las exposiciones PAISAJES DE VIDA**, de Antonio Fernández Espín y **VINORELA: pintura al vino**, de la Cofradía del Reino de la Monastrell.

*19.00 horas. Museo del Vino.*

**Inicio del TAPAwine2013** (ruta maridaje).

*20.00 horas. Bares y restaurantes participantes.*

**SÁBADO, 2 DE FEBRERO**

**Ruta del Vino "Bullas, bodega natural".**

Precio: 25 EU, incluyendo Museo del Vino, Bodegas del Rosario, cata de vinos, villa romana de Los Cantos, comida en Tasca del Adolfo y visita teatralizada a Casa de D. Pepe Marsilla).

*10.00 horas. Museo del Vino.*

**VinArte infantil de aventura y mosto.**

Entrada: 2 EU. Imparte Naturaventura el Romero.

Objetivo: Que los más jóvenes disfruten de una mañana lúdico-deportiva al aire libre, fomentando las actividades físicas de una manera diferente: tiro con arco, tirolina y rocódromo. La duración de la actividad será de 2 horas aproximadamente. Es preferible llevar ropa cómoda para realizar la actividad.

*11.00 horas. Centro Juvenil "La Almazara".*

**TAPAwine2013** (ruta maridaje).

*13.00 horas. Bares y restaurantes participantes.*



**"Descorche de vinos Bullas 1900".** Visita teatralizada con el grupo Maticate.

Entrada: 5 EU.

*A partir de las 18.00 horas. Casa Museo D. Pepe Marsilla.*

**VinArte: FOLK Y VINO**, Malvariche en concierto y cata guiada de vinos de las bodegas Molino y Lagares de Bullas y Balcona, con José Sánchez Alcaraz, Master en viticultura y enología.

Entrada: 5 EU.

*20.00 horas. Museo del Vino.*

**TAPAwine2013** (ruta maridaje).

*20.00 horas. Bares y restaurantes participantes.*



**DOMINGO, 3 DE FEBRERO**

**Mercadillo de Productos Locales "El Zacatin".** Recreación del ambiente medieval y demostraciones de forja del hierro al fuego.

*9.00 a 14.00 horas. Plazas Vieja, del Castillo y Alrededores.*

**"Descorche de vinos Bullas 1900".** Visita teatralizada con el grupo Maticate.

Entrada: 5 EU.

*11.00 horas. Casa Museo D. Pepe Marsilla.*

**TAPAwine2013** (ruta maridaje).

*13.00 horas. Bares y restaurantes participantes.*

JUEVES, 7 DE FEBRERO

**Cena de Maridaje.** Restaurante Borrego con vinos de Bodegas del Rosario. Cata guiada por Luís Javier Pérez Prieto, Dr. ciencia y Tecnología de Alimentos. Precio 25 EU.

*21.00 horas. Reserva en Museo del Vino.*

VIERNES, 8 DE FEBRERO

**VinArte: FLAMENCO Y VINO: Concierto de "Encarnación Fernández"** y cata guiada de vinos de Bodegas del Rosario, con José Sánchez Alcaraz, Master en viticultura y enología.

Entrada: 5 EU.

*20.00 horas. Museo del Vino.*



*Encarnación Fernández Fernández, hija del histórico guitarrista flamenco Antonio Fernández y madre de Antonio Muñoz, actual guitarrista oficial del Festival Internacional Cante de las Minas de La Unión, demostró desde muy pronto una gran facilidad para el cante flamenco. Provista de una*

*imponente voz y dotada de unas extraordinarias facultades para el cante, desarrolló a lo largo de los años setenta y ochenta una intensa carrera artística que la llevó a cantar en los mejores teatros nacionales, como el Teatro Nacional de Bellas Artes, y a compartir escenario con artistas como Camarón, Remedios Amaya, Carmen Linares, Terremoto de Jerez, Maite Martín, Fernanda y Bernarda de Utrera y otras muchas figuras del cante flamenco. Ganadora en 1979 y 1980 de La Lámpara Minera, máximo galardón del Festival Internacional del Cante de las Minas de La Unión, es la única cantaora, junto a Luis de Córdoba que ha conseguido esta distinción en más de una ocasión.*



TAPAwine2013 (ruta maridaje).

*20.00 horas. Bares y restaurantes participantes.*

SÁBADO, 9 DE FEBRERO

**Ruta del Vino "Bullas, bodega natural".**

Precio: 25 EU, incluyendo Museo del Vino, viñedos de la Venta del Pino, Bodega Molino y Lagares, cata de vinos, villa romana de Los Cantos, comida en Restaurante Campoy's (La Rafa) y visita teatralizada a Casa de D. Pepe Marsilla.

*10.00 horas. Museo del Vino.*

TAPAwine2013 (ruta maridaje).

*13.00 horas. Bares y restaurantes participantes.*

**VinArte Infantil: CARNAVAL Y MOSTO.** Fiesta de disfraces.

*A partir 16.30 horas. Pabellón Colegio Artero.*

**"Descorche de vinos Bullas 1900".** Visita teatralizada con el grupo Maticate.

Entrada: 5 EU.

*18.00 horas. Casa Museo D. Pepe Marsilla.*

TAPAwine2013 (ruta maridaje).

*20.00 horas. Bares y restaurantes participantes.*

DOMINGO, 10 DE FEBRERO

TAPAwine2013 (ruta maridaje).

*13.00 horas. Bares y restaurantes participantes.*

12, 13 Y 14 DE FEBRERO (de martes a jueves)

**Curso de Cata de Vinos de la D.O. Bullas: "El aroma del vino"**, a cargo de Rafael Moreno Domínguez, enólogo-sumiller y 3<sup>er</sup> clasificado Nariz de Oro 2011. Cuota de Inscripción: 20 EU.

*17.30 A 21.00 Horas. Museo del Vino.*

JUEVES, 14 DE FEBRERO

**Cena de Maridaje.** La Tasca del Adolfo con vinos de Bodega Monastrell. Cata guiada por Alfonso García, Gerente de Bodega Monastrell. Precio 25 EU.

*21.00 horas. Reserva en Museo del Vino.*

VIERNES, 15 DE FEBRERO

**TAPAwine2013** (ruta maridaje).

*20.00 horas. Bares y restaurantes participantes.*

**VinArte: CINE Y VINO, Maratón de cortos.** Cata guiada de vinos de la D.O. Bullas, con José Sánchez Alcaraz, Master en viticultura y enología. Entrega de premios del Maratón de Cortos.

*20.00 horas. Museo del Vino. Organiza Cine-Club 8 y 1/2.*

**Cena de Maridaje.** Restaurante Campoy's (La Rafa) con vinos de Bodega San Isidro. Cata guiada por Nicolás Bastida Sánchez, Enólogo de Bodega Monastrell. Precio 25 EU.

*21.00 horas. Reserva en Museo del Vino.*

SÁBADO, 16 DE FEBRERO

**Ruta del Vino "Bullas, bodega natural".**

Precio: 25 EU, incluyendo Museo del Vino, Bodega San Isidro, cata de vinos, villa romana de Los Cantos, comida en Restaurante

Molino de Abajo y visita teatralizada a Casa de D. Pepe Marsilla.

*10.00 horas. Museo del Vino.*

**VinArte infantil de aventura y vino. Gymkana de la uva.**

Entrada: 2 EU. Imparte Naturaventura el Romero.

Objetivo: Que los más jóvenes tengan una cultura vinícola. Es un juego con una metodología lúdica y divertida compuesta por diferentes pruebas:

- Juego de las garrafas de vino.
- Pescando corchos.
- ¿Quién coge más uvas?
- Historia de la vid.
- Diversas manualidades.

La duración de la actividad será de 2 horas aproximadamente.

*11.00 horas. Centro Juvenil "La Almazara".*

**TAPAwine2013** (ruta maridaje).

*13.00 horas. Bares y restaurantes participantes.*

**"Descorche de vinos Bullas 1900".** Visita teatralizada con el grupo Maticate.

Entrada: 5 EU.

*18.00 horas. Casa Museo D. Pepe Marsilla.*

**VinArte: CLÁSICO-FUSIÓN Y VINO, Concierto de "Kasiclásika"**

y cata guiada de vinos de las bodegas San Isidro y Monastrell, con José Sánchez Alcaraz, Master en viticultura y enología.

Entrada: 5 EU.

*20.00 horas. Museo del Vino.*



*KasiClásika es un Grupo de Cámara que ha llegado a acompañar a profesionales del canto como Plácido Domingo o la soprano Ana María Sánchez.*



TAPAwine2013 (ruta maridaje).

*20.00 horas. Bares y restaurantes participantes.*

DOMINGO, 17 DE FEBRERO

TAPAwine2013 (ruta maridaje).

*13.00 horas. Bares y restaurantes participantes.*

VIERNES, 22 DE FEBRERO

TAPAwine2013 (ruta maridaje).

*20.00 horas. Bares y restaurantes participantes.*

**Cena de Maridaje.** Molino de Abajo con vinos de Bodega Balcona. Cata guiada por Pepi Fernández, Gerente de Bodega Balcona. Precio 25 EU.

*21.00 horas. Reserva en Museo del Vino.*

SÁBADO, 23 DE FEBRERO

**Ruta del Vino "Bullas, bodega natural".**

Precio: 25 EU, incluyendo Museo del Vino, Viñedos Valle del Aceniche, Bodega Monastrell, cata de vinos, villa romana de Los Cantos, comida en Restaurante Borrego y visita teatralizada a Casa de D. Pepe Marsilla).

*10.00 horas. Museo del Vino.*

**VinArte infantil: Naturaleza y mosto.** Plantación de pinos en la zona del antiguo vertedero.

*10.30 horas. Ecoparque.*

TAPAwine2013 (ruta maridaje).

*13.00 horas. Bares y restaurantes participantes.*



"Descorche de vinos Bullas 1900". Visita teatralizada, con el grupo Maticate. Entrada: 5 EU.

*18.00 horas. Casa Museo D. Pepe Marsilla.*

TAPAwine2013 (ruta maridaje).

*20.00 horas. Bares y restaurantes participantes.*

Acto de nombramiento del MAESTRO DEL VINO de Bullas 2013 en la persona de Francisco Marsilla, Ex-Presidente de Bodegas del Rosario, amenzado por el grupo "Kasiclásica".

*20.30 horas. Auditorio Casa de Cultura.*

DOMINGO, 24 DE FEBRERO

TAPAwine2013 (ruta maridaje).

*13.00 horas. Bares y restaurantes participantes.*

JUEVES, 28 DE FEBRERO

**Cena de Maridaje.** Restaurante Avenida con vinos de Bodega Molino y Lagares de Bullas. Cata guiada por Paqui Sánchez Lorenzo, Lcda. en ciencias y tecnología de los alimentos. Precio 25 EU.

*21.00 horas. Reserva en Museo del Vino.*

VIERNES, 1 DE MARZO

**JORNADAS GASTRONÓMICAS de la Ruta del Vino de Bullas.** Tapas y vinos de los establecimientos certificados de la Ruta del Vino de Bullas. Rock en directo "Jarrapellejos, acústico 25 años".

*20.00 horas. Centro Juvenil "La Almazara".*

**SÁBADO, 2 DE MARZO**

**Ruta del Vino "Bullas, bodega natural".**

Precio: 25 EU, incluyendo Museo del Vino, Viñedos Valle del Aceniche, Bodega Balcona, cata de vinos, villa romana de Los Cantos, comida en Restaurante Avenida y visita teatralizada a Casa de D. Pepe Marsilla).

*10.00 horas. Museo del Vino.*

**JORNADAS GASTRONÓMICAS de la Ruta del Vino de Bullas.**

Tapas y vinos de los establecimientos certificados de la Ruta del Vino de Bullas.

*13.00 horas. Centro Juvenil "La Almazara".*

**"Descorche de vinos Bullas 1900".** Visita teatralizada con el grupo Matícate. Entrada: 5 EU.

*18.00 horas. Casa Museo D. Pepe Marsilla.*

**JORNADAS GASTRONÓMICAS de la Ruta del Vino de Bullas.**

Tapas y vinos de los establecimientos certificados de la Ruta del Vino de Bullas. Actividad amenizada por Jaming.

*20.00 horas. Centro Juvenil "La Almazara".*

**DOMINGO, 3 DE MARZO**

Mercadillo de Productos Locales "El Zacatín". Elaboración y degustación de migas con tropezones.

*9.00 a 14.00 horas. Plazas Vieja, del Castillo y Alrededores.*

**"Descorche de vinos Bullas 1900".** Visita teatralizada con el grupo Matícate. Entrada: 5 EU.

*11.00 horas. Casa Museo D. Pepe Marsilla.*



**JORNADAS GASTRONÓMICAS de la Ruta del Vino de Bullas.**

Tapas y vinos de los establecimientos certificados de la Ruta del Vino de Bullas. Música en directo.

*13.00 horas. Centro Juvenil "La Almazara".*

**LUNES, 4 DE MARZO**

**INAUGURACIÓN oficial de la VI MUESTRA D.O. BULLAS.**

*19.30 horas. Museo del Vino.*

**VI MUESTRA de Vinos y Bodegas de la Denominación de Origen BULLAS.**

*20.00 horas. Museo del Vino.*

**MARTES, 5 DE MARZO**

**VI Certamen de Calidad de los Vinos de la D.O. Bullas.**

*10.00 horas. Museo del Vino.*

**OTRAS ACTIVIDADES**

**12, 13 Y 14 DE FEBRERO** (de martes a jueves)

**Curso de Cata de Vinos de la D.O. Bullas: "El aroma del vino",** a cargo de Rafael Moreno Domínguez, enólogo-sumiller y 3<sup>er</sup> clasificado Nariz de Oro 2011. Cuota de Inscripción: 20 EU.

*17.30 A 21.00 Horas. Museo del Vino.*

**DEL 1 DE FEBRERO AL 5 DE MARZO. Museo del Vino.**

**Exposición PAISAJES DE VIDA,** arte en forja, de Antonio Fernández Espín.

**Exposición VINOVELA: pintura al vino,** de la Asociación Murciana de Críticos de Arte, la Fundación Fuentes-Vicente y la Cofradía del Vino de la Monastrell.

## VINArte

**FOLK Y VINO, Malvariche en concierto** y cata guiada de vinos de las bodegas Molino y Lagares de Bullas y Balcona, con José Sánchez Alcaraz, Master en viticultura y enología.

Entrada: 5 EU.

*Sábado, 2 de febrero - 20.00 horas. Museo del Vino.*

**FLAMENCO Y VINO: Concierto de "Encarnación Fernández"** y cata guiada de vinos de Bodegas del Rosario, con José Sánchez Alcaraz, Master en viticultura y enología.

Entrada: 5 EU.

*Viernes, 8 de febrero - 20.00 horas. Museo del Vino.*

**CINE Y VINO, Maratón de cortos.** Cata guiada de vinos de las D. O. Bullas, con José Sánchez Alcaraz, Master en viticultura y enología. Entrega de premios del Maratón de Cortos.

*Jueves, 15 de febrero - 20.00 horas. Museo del Vino*

**CLÁSICO-FUSIÓN Y VINO, Concierto de "Kasielásika"** y cata guiada de vinos de las bodegas San Isidro y Monastrell, con José Sánchez Alcaraz, Master en viticultura y enología.

Entrada: 5 EU.

*Sábado, 16 de febrero - 20.00 horas. Museo del Vino.*

## RUTA DEL VINO "BULLAS, bodega natural"

*Sabados 2, 9, 16 y 23 de febrero. 10.00 horas. Museo del Vino.*

## CENAS DE MARIDAJE

Restaurante Borrego con vinos de Bodegas del Rosario. Cata guiada por Luis Javier Pérez Prieto, Dr. ciencia y Tecnología de Alimentos. *Jueves, 7/02*



La Tasca del Adolfo con vinos de Bodega Monastrell. Cata guiada por Alfonso García, Gerente de Bodega Monastrell. *Jueves 14/02.*

Restaurante Campoy's (La Rafa) con vinos de Bodega San Isidro. Cata guiada por Nicolás Bastida Sánchez, Enólogo de Bodega Monastrell. *Viernes, 15/02.*

Molino de Abajo con vinos de Bodega Balcona. Cata guiada por Pepi Fernández, Gerente de Bodega Balcona. *Viernes, 22/02.*

Restaurante Avenida con vinos de Bodega Molino y Lagares de Bullas. Cata guiada por Paqui Sánchez Lorenzo, Lcda. en ciencias y tecnología de los alimentos. *Jueves 28 /02*

**Nota:** Todas las cenas tienen un precio de 25 EU. El horario será a las 21.00 horas y las reservas se realizarán en el Museo del Vino.

## TAPAwine2013 (ruta maridaje).

*Del 1 al 24 de febrero. Viernes, sábado y domingo.*

*Horario: Viernes y domingo: 13.00 horas.*

*Sábado: 13.00 y 20.00 horas.*

## JORNADAS GASTRONÓMICAS. Ruta del Vino

*1, 2 y 3 de marzo. Centro Juvenil "La Almazara"*

*Horario: Viernes y domingo: 13.00 horas.*

*Sábado: 13.00 y 20.00 horas.*



**INFORMACIÓN Y RESERVAS:**



**MUSEO DEL VINO DE BULLAS**

Avda. de Murcia, 75

Tfno. 968 657 211 - [museodelvino@bullas.es](mailto:museodelvino@bullas.es)

**OFICINA DE TURISMO**

Avda. de Murcia, 75

Tfno. 968 652 244 - [turismo@bullas.es](mailto:turismo@bullas.es)

# TAPAwine2013

UN RECORRIDO POR LA D.O. BULLAS, MARIDANDO  
NUESTRA GASTRONOMÍA CON NUESTROS VINOS.

2 €

Tapa y vino





Bodega Balcona, S.L. - Bodega Carreño - Bodega Monastrell - Bodega Tercia de Ulea - Bodegas Begastri, S.L. - Bodegas Contreras, S.L. - Bodegas del Rosario - Carrascalejo, S.L. - Cooperativa Vinícola Agraria San Isidro - Heredad Maybri - Molino y Lagares de Bullas, S.L. - Mundo Enológico Q&M.



Mejillones en  
escabeche



Montadito de chorizo  
con cebolla confitada.

1

BAR PLAZA DE ESPAÑA  
Plaza de España, 10



TAPAwine2013



**Avenida**  
Restaurante - Marisquería

**Kiosco Bar Jardín**

Especialidad cerveza en barro - Tapas variadas



Carrilleras de chato murciano con boletus y salsa de verduras  
"Avenida"



Milhojas de bacalo con cebolla confitada.



"Auténtica"  
Alioli, tomate, jamón serrano y queso.



"Torbellino"  
Champiñon y bacón

Locra Syrahz

Cepas del Zorro blanco

2

RESTAURANTE AVENIDA  
Avda. de Murcia, 19



TAPAwine2013

3

KIOSKO BAR JARDÍN  
Jardín Municipal  
Avda. de Murcia



TAPAwine2013



Atún al romero.  
Atún y salsa de  
romero.



Hamburguesa dorada  
Dorada, pan de molde  
y salsa de la casa.



Hamburguesa de atún rojo  
Atún, mostaza, cebolleta y  
salsa de soja.



Oreja en su salsa

Lavia crianza 2007

Cepas del Zorro  
blanco macabeo 2012

Carrascalejo rosado  
2012

Carrascalejo joven  
tinto

4

TASCAS DEL ADOLFO  
Avda. de la Libertad, 1

TAPAwine2013



5

BORREGO BAR-RESTAURANTE  
Avda. Luis de los Reyes, 7

TAPAwine2013





Solomillo barnizado  
Solomillo, salsa de  
boletus al Pedro  
Ximenez.



Pincho de pollo  
adobado.

Reñas joven



“A la espera”  
Jabali y verduras



“A pico y pala”  
Picado de carne y  
queso.

Crianza Carrascalejo  
2009

6 CAFÉ BAR ELADIO  
Avda. Fco. González Conde, 13 TAPAWine2013



7 BAR BAÑOS  
C/ Mediodía, 21



TAPAWine2013



Albóndigas de bacalao.  
Bacalao y patata.



Capricho ibérico con  
crujete de kikos.



Bacalao al pilpil de  
gulas sobre galleta de  
quinoa



Brocheta de chiken  
adobado al escabeche

Reñas blanco joven

Lavia

8

BAR RESTAURANTE CAMPOYS  
Paraje La Rafa

TAPAwine2013



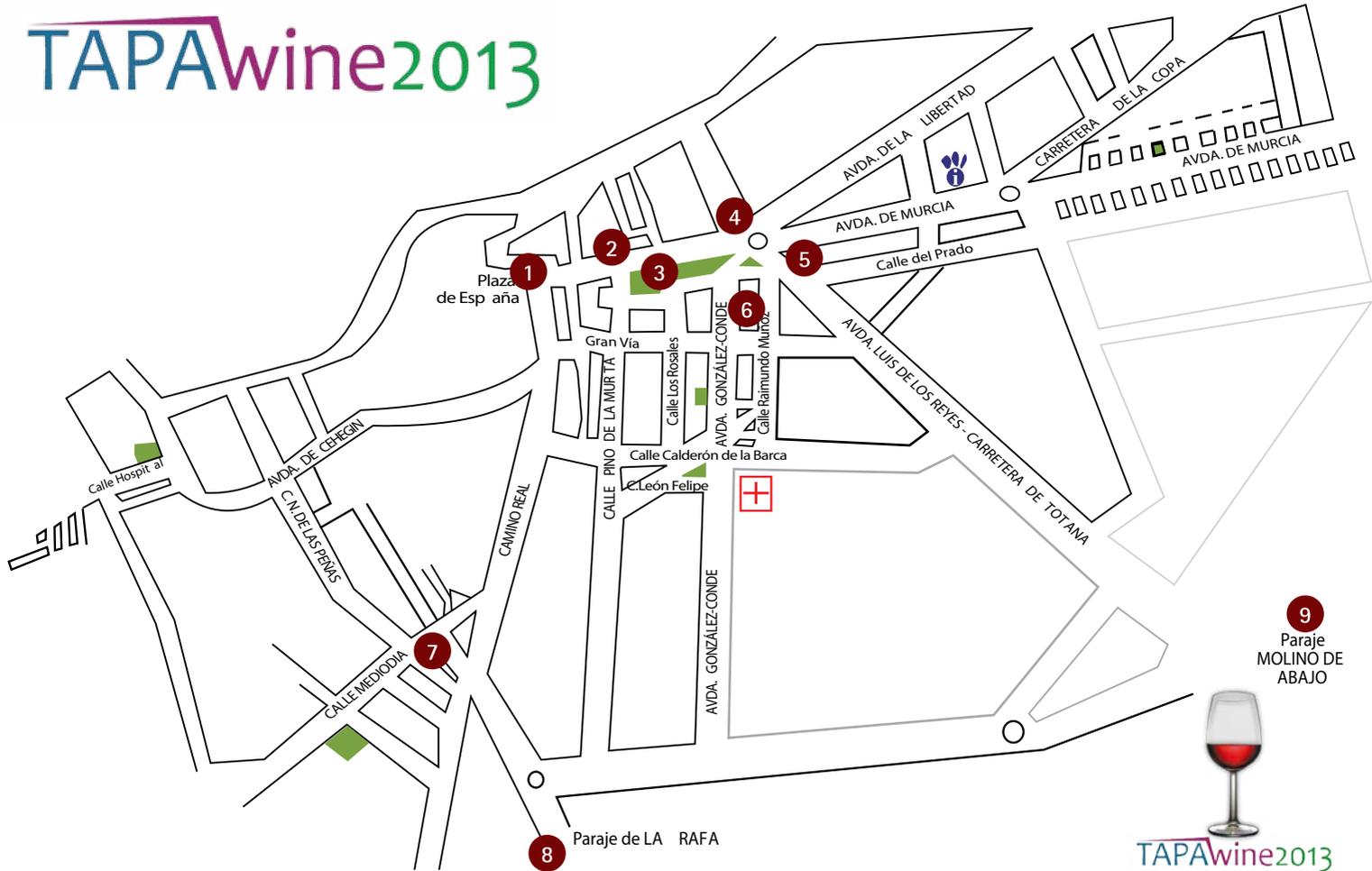
9

RESTAURANTE MOLINO DE ABAJO  
Paraje Molino de Abajo, s/n

TAPAwine2013



# TAPAwine2013





AYUNTAMIENTO DE BULLAS  
Concejalía de Desarrollo Local  
y Turismo



**BULLAS**

bodega natural

Región



de Murcia



Consejo Regulador de la  
Denominación de Origen



RUTAS  
vinod̄espana