

Plan de actuación del Museo de las Ciencias del
Vino de Almedralejo para el 2022



Las circunstancias actuales, marcadas por la realidad sanitaria en la que nos encontramos, nos hace enfrentarnos a un Plan de Actuación de cara a 2022, más esperanzador pero realista.

Ahora bien, con todas las cautelas posibles es importante, y más en las circunstancias actuales, seguir trabajando en un Museo vivo y dinámico que sirva como referente de la vida cultural de la región, siendo conscientes de la importancia del Museo como elemento dinamizador de la cultura y el turismo en nuestra zona.

El Museo de las Ciencias del Vino debe desarrollar todas las actividades de manera segura, minimizando al máximo los peligros, con todas las medidas preventivas a nuestro alcance.

Los *objetivos generales* que siempre son la base de nuestro Plan de Actuación son:

- Promover la imagen del Museo de las Ciencias del Vino.
- Difundir nuestra cultura material e inmaterial vinculada al vino.
- Difundir los contenidos del Museo de manera lúdica y participativa a la vez que con rigor científico.
- Difundir la imagen del Museo de las Ciencias del Vino al público en general.
- Difundir la imagen del Museo en sectores concretos de público.
- Promover la participación en las actividades del Museo.
- Propiciar encuentros en el Museo.
- Dinamizar el Museo.

Como *objetivos específicos* en este año en concreto:

- Difundir el mensaje del museo como espacio seguro.
- Reactivar la actividad del museo.
- Acercar a todo tipo de público al museo.

Se puede observar que las actividades propuestas van dirigidas a todo tipo de público, no considerando ningún tipo de no público. Podemos ver que, como en ocasiones anteriores, se proponen actividades para escolares, adultos, mayores y que, como siempre, participará público con discapacidad, como alumnos de centros de educación especial.

En este plan de actuación mantendremos nuestras *experiencias troncales*. Con ellas nos referimos a las actividades consolidadas anteriormente que retomaremos si por las circunstancias de pandemia anteriores habíamos tenido que anular o posponer o realizaremos de nuevo, aquellas realizadas. Son actividades que se han ido trabajando a lo largo del tiempo para que nos sirvan de base para la difusión de la cultura del vino. Además, estas actividades contaban con un público participante que en las últimas ediciones completaban la totalidad de las plazas ofertadas, al igual que en las dirigidas a escolares tenían gran aceptación por lo centros.

- II Jornadas del Museo de las Ciencias del Vino: Planteamos hacer de nuevo unas jornadas técnicas en el museo, se tratará de programar una serie de conferencias, mesas redondas y talleres, con la misma estructura que el museo para conocer en profundidad distintas temáticas relacionadas con nuestra cultura relacionada con el vino.

Esta sería ya la segunda edición y se trabajara para hacerla atractiva y que interese a un público diverso.

- Talleres: el Museo de las Ciencias del Vino desde sus comienzos ha considerado muy importante el público infantil desarrollando un programa educativo para la difusión de la cultura vitivinícola con este público objetivo. En las circunstancias actuales los escolares están empezando a retomar las actividades fuera de los centros por ello nos planteamos retomar nuestras actividades con este tipo de público respetando todas las medidas de seguridad que sean necesarias.

- Taller de poda con escolares: . Con esta actividad pretendemos acercar a los niños a la vid y a los trabajos de poda. Al ser la primera que por orden cronológico tenemos que desarrollar estudiaremos la posibilidad de, por lo menos retomar la presencia de todo los centros de la localidad.

- Taller de vendimia para escolares: con esta actividad pretendemos acercar a los niños de la región a la vid y a los trabajos de vendimia. Estamos trabajando para que puedan asistir 800 escolares. A la vez que se introducirán variantes a este formato.

Con el fin de hacer participe en una actividad en época de vendimia, que ponga en valor la importancia económica, social y cultural de la misma en 2021 desarrollaremos un taller dirigido a los alumnos de la ESO que denominaremos “
en la que bodegueros y agricultores relataran como era su experiencia en campo y bodega antiguamente.

- Taller de vendimia en familia: se ofrecerá dicho taller al público de familiar, con el fin de invitar a este tipo de público a las actividades del Museo de las Ciencias del Vino.

- Taller de vendimia para adultos: se ofrecerá de nuevo esta actividad para adultos a través de alguna asociación.

- Apadrina una cepa: retomaremos esta actividad, en la cual los alumnos de primaria encargados de plantar las vides harán un seguimiento del viñedo nuevo. En esta actividad participaran 125 escolares.

- Talleres en familia:

- “Mi primera cata de mosto”: Creemos que es una buena acción divulgativa del museo potenciar las visitas familiares, para ello planteamos la actividad “Mi primera cata de mosto”

Con esta experiencia dirigida al público familiar podrán iniciarse en el arte de la cata, pero con mosto. A través de los sentidos, investigaremos en el mundo de los aromas, olores, sabores, y sensaciones. La actividad comenzará con una visita al Museo de las Ciencias del Vino adaptada al nivel de los niños participantes y al finalizar la misma se realizará un taller sensorial práctico de iniciación al mundo de la cata de mosto.

- “Jugando con los sentidos”: proponemos este taller también dirigido al público familiar por los motivos señalados anteriormente, aprovecharemos los recursos que nos brinda el pasillo de las Ciencias referido a los sentidos (psicología) para mediante juegos enseñar la importancia de cada uno terminando con una cata de mostos para unificar lo aprendido. También en esta ocasión se comenzará con una visita al museo.
- Premio “Los Vinos del Museo”: se organizará una nueva edición del Concurso “Los Vinos del Museo” concurso a nivel regional que este año alcanza su decimotercera edición. Estos vinos se venden en la tienda, así como son los vinos que se usan a nivel institucional y en las catas y maridajes llevados a cabo en el Museo.

Para realizar este concurso se elaborarán las bases, se le dará difusión enviándolas a todas las bodegas elaboradoras, asociaciones del sector, entidades y medios de comunicación. Se organizará el sistema de recepción de muestras y se realizaran las sesiones de cata necesarias con catadores representantes de distintas instituciones, se hará el tratamiento estadístico para obtener los ganadores.

Se organizará el acto de entrega de premios, pretendiendo , si las circunstancias lo permiten, realizar una gala con representantes del sector vitivinícola y cultural de la región, así como su difusión en los medios de comunicación.

Relacionado con los premios “Los Vinos del Museo” planteamos una actividad que se desarrollará en cinco sesiones semanales y está dirigida al público en general. En estas sesiones tendrá lugar la presentación de cada una de las bodegas ganadoras en este concurso. Esta actividad que ya se propuso anteriormente , por diversas circunstancias hubo que cancelarla, con lo cual se plantea realizarla por primera vez este año.

- XI Mayo Enológico: el Museo de las Ciencias del Vino y la Asociación Histórica de Almendralejo organizarán un año más la actividad de Mayo Enológico con el fin fundamental de seguir propiciando actividades en torno al vino durante el mes de mayo. Cada año se trata el vino desde diferentes puntos de vista.. En esta actividad como viene siendo habitual, se realizará una exposición temporal y una serie de charlas y talleres de la temática elegida siendo por lo menos cinco actividades, de forma que se cubra todo el mes de mayo. Intentaremos retomar la demostración de platos de cocina relacionado con la temática elegida con la colaboración de la Asociación de Mujeres Rurales Pura Cepa.
- “VII Cata-Concurso Popular de Vinos de Extremadura”: con el fin de incrementar el conocimiento de los vinos entre los consumidores finales y difundir la cultura ligada a él, se desarrollará de forma que los participantes voten por el vino que más le ha gustado dentro de las categorías presentadas. Para ello haremos:
 - Breve clase teórico-práctica de cata.
 - Clasificación y votación de cada uno de los vinos presentados a las distintas modalidades.
 - Entrega de galardones.

- Música para beber: el Museo de las Ciencias del Vino de Almendralejo, con el fin de poner en valor el vino y su relación con otras Artes lleva varias ediciones de la actividad “Música para beber”. Actividad ya muy consolidada, con una gran aceptación por parte del público, agotándose las entradas y gran repercusión en medios de comunicación y redes sociales. Además de ser reconocido a nivel nacional con nuestro formato.
Este año de nuevo realizaremos la actividad manteniendo lo fundamental de unificar la música, y el vino en un maridaje perfecto , dándole siempre un enfoque nuevo que lo haga distinto.
- Maridaje de vino y otras rutas Extremeñas: Con el fin de difundir otras rutas enogastronómicas realizaremos un maridaje con ellas.
- Vinos y otras disciplinas artísticas: Se trabaja en otra actividad que lleve de la mano otra disciplina artística como la pintura, la poesía..., y su relación con la cultura del vino.
- Exposiciones temporales:
 - Exposición de José María Díez.
 - Exposición de Soledad Aza.
 - Exposición para el Mayo enológico.

Además, realizaremos *otras actuaciones*:

- Día Internacional de los Museos.
- Día de Portugal
- Día Europeo del Enoturismo.
- Continuaremos trabajando con el fin de poder elaborar una *guía del Museo* que recoja todas nuestras piezas, su descripción, historia, uso, y fotografía, un trabajo científico y riguroso que incorporará además distintos cuadernillos didácticos adaptados a cada nivel de usuario, contaremos para la preparación con colaboradores expertos.
- Como parte del *proyecto de investigación* que desarrollará el museo de las ciencias del vino tenemos:
 - Trabajo de investigación para la guía del Museo.
 - Se plantea de nuevo la realización del trabajo investigación sobre partitura vino Almendralejo cantada en la actividad “Música para beber”.
 - Continuaremos con el trabajo de investigación a partir de la colección de Carteles Publicitarios del museo, sobre la publicidad de bodegas a principios del siglo XX.

Colaboraremos con otras entidades:

Desde el Museo de las Ciencias del Vino se buscará la colaboración de la Dirección General de Turismo con el fin de poder participar en nuevas ediciones de las experiencias gastronómicas de Extremadura, así como en cualquier otra actividad que nos ayude a la difusión del museo.

- La Asociación Includes colabora con el Museo desarrollando algunas actividades en el mismo y participando en los talleres ofertados. Además, este año pretendemos afianzar esta colaboración y trabajar en la accesibilidad cognitiva del Museo de manera conjunta, ayudando así en su proyecto “Turismo Fácil para Todas”.
- El Conservatorio de Almendralejo colabora con el Museo de las Ciencias del Vino en distintas actividades. Continuaremos con dicha colaboración a lo largo de este año.
- Desde el museo de las Ciencias del Vino proponemos la colaboración de nuevo con la Fundación Extremeña de la Cultura con un programa común para los distintos museos extremeños.
- Jornadas de Viticultura y Enología del Centro Universitario Santa Ana de Almendralejo.
- Salón del Vino y la Aceituna de Extremadura.
- Feria Ibérica del Vino.
- Cofradía del Vino de Ribera del Guadiana.
- Colaboración con la Federación para el Desarrollo de la Comarca Tierra de Barros–Zafra–Río Bodión.
- Colaboración con la Ruta del Vino Ribera del Guadiana, y la Primavera sus distintas actividades estacionales.
- El Museo de las Ciencias del Vino es miembro de la Asociación de Museos del Vino de España, colaborando por tanto en las actividades que se desarrollen en el marco de la Asociación, así como asistiendo al Congreso Nacional de Museos del Vino de España.

Comunicaremos y difundiremos todas las actividades relacionadas con el “Museo de las Ciencias del Vino”, pero de manera especial:

- Edición del recetario de platos con aceitunas, de platos del romanticismo y platos con cava del mayo enológico.
- Trabajaremos para la edición de la guía del Museo.