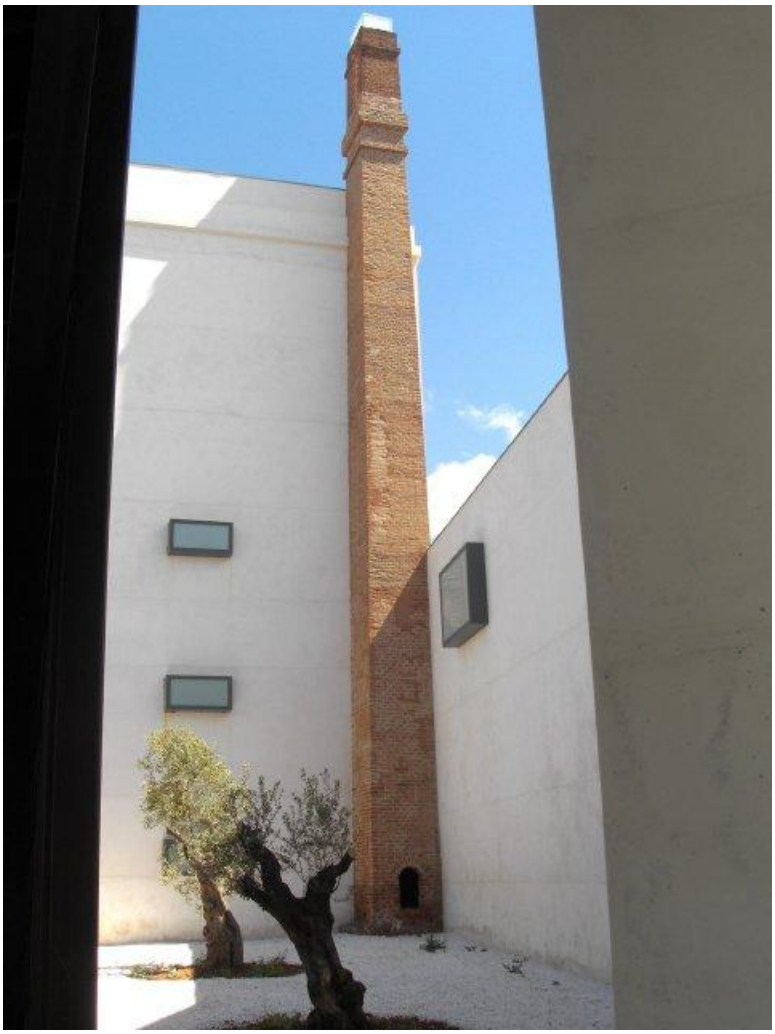
Memoria de actividades del Museo de las Ciencias del Vino de Almendralejo 2025



El Museo de las Ciencias del Vino de Almendralejo durante el año 2025 cumple un año más con los objetivos básicos del museo a través de su plan de actividades.

Consideramos que con estas actuaciones hemos cumplido los objetivos generales marcados como:

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

Queremos señalar que algunas de las actividades reflejadas en el Plan de Actuación aprobado para el Museo de las Ciencias del Vino para 2025, como pueden ser talleres de poda y vendimia con escolares, Cata Popular, etc. han sido pospuestas y otras desarrolladas con menor número de participantes por las distintas bajas en la plantilla que se han intentado solucionar con la contratación de personal de apoyo.

A continuación, iremos describiendo las actividades desarrolladas:

Taller de cata para la Asociación de Mujeres Amantes del Vino: El día 19 de enero y dentro de la colaboración habitual del Museo de las Ciencias del Vino con la Asociación de Mujeres Amantes del Vino (MAVEX) se realizó este taller de cata en el que participaron 40 personas catando "Los Vinos del Museo". Esta *actividad tuvo un coste de 10€ por participantes*.

"Los Vinos del Museo" estuvieron presentes en Fitur participando en las catas, maridajes y presentaciones teniendo una gran difusión no solo los vinos si no el propio museo.

Participación en la fiesta de interés turístico regional de las candelas: El museo participa en el programa de actividades con motivo de Las Candelas con dos actividades:

- El viernes 31 de enero en el Museo de las Ciencias del Vino o se armonizaron los vinos y los cavas del museo con distintos ibéricos. Las inscripciones fueron gratuitas se completó el aforo.
- El día 1 de febrero por la mañana participamos en una actividad junto con la Asociación que unió folclore y vino en un maridaje de bailes tradicionales y cata de los "Vinos del Museo" para 200 personas en la plaza de toros que es donde estaba la candela oficial. Destacaremos en esta actividad la organización y logística que supuso para 200 personas.

"Wine cocktail": El museo de las ciencias del vino organizó el 14 de febrero la actividad denominada "Wine Cocktail" en la cual contamos con la colaboración de José Luis Membrillo experto mixólogo. En esta ocasión se trataba de realizar cocteles con los "Vinos del museo". En este taller se presentaba cada uno de los vinos, se realizaba el coctel y los presentes probaban el mismo. La actividad tuvo un coste de 5 euros y se completó el aforo que en esta ocasión era de 100 personas.



Dentro de las VIII Jornadas de Metodologías activas para lenguas clásicas y como colaboración con el IES Santiago apóstol y el CPR de Almendralejo se realizó una visita guiada al museo concluyendo con una presentación de "Los Vinos del Museo "para 30 participantes.

Con motivo del Día Internacional de la Mujer y como viene siendo habitual el museo realiza una actividad específica. Este año junto con la concejalía de Igualdad y la Asociación Cultural "Ventana Literaria "se llevó a cabo la actividad "Vino y palabra para la Mujer "en el cual cuatro autoras Extremeñas Mercedes Morón Beatriz Hierro, Lucía Fernández y Loli Galeano declamaron texto propio y se maridó con el vino más adecuado para cada uno. La actividad fue gratuita previa inscripción en el museo completándose el aforo.

Exposición temporal "De la Construcción al arte: El ladrillo cuenta historias, la pintura las reinventa" del artista local Antonio Gil García "Cariñoso" estuvo en el museo durante dos meses siendo su inauguración el día8 de abril.

En colaboración con el Conservatorio Superior Bonifacio Martin llevamos a cabo IV ciclo internacional Cuartetos en los museos el miércoles 30 de abril con el Cuarteto Ayala.

Premio Los Vinos del Museo: el Museo de las Ciencias del Vino durante el año 2025 organizó XVI edición de los premios "Los Vinos del Museo", abierto a cualquier vino y cava elaborado en Extremadura. Durante enero y febrero se llevó a cabo la primera parte del trabajo:

- Elaboración de las bases del concurso.
- Difusión de las mismas, enviándolas a las bodegas de Extremadura, asociaciones del sector, entidades y medios de comunicación.
- Organización de todo el sistema de recepción de muestras.
- El plazo de recepción de muestras acabó el día 11 de marzo, programándose dos sesiones de cata que se realizaron los días 13 y 22 de abril.
- Posteriormente, continuando con el trabajo interno del concurso se realizaron:
- Sesiones de catas a ciegas realizadas por catadores representantes de distintas instituciones: Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Guadiana, Estación Enológica, Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX), de la Universidad de Extremadura Sección de Enología, Asociación Extremeña de Enólogos, Escuelas Universitarias de Santa Ana, la Cofradía del Vino Ribera del Guadiana, Asociación de

Mujeres Amantes del Vino (MAVEX)y la Asociación de Barman y Somelliers de Extremadura y el propio Museo de las Ciencias del Vino.

- Trabajo estadístico de análisis de los datos extraídos de las fichas de cata con el fin de resolver los vinos mejor puntuados.
- De este trabajo salieron seis ganadores de las cinco categorías que recogen las bases.
- Bodegas premiadas:
  - Categoría 1 blanco joven: 10.12 de Bodegas y Viñedos Pozanco.
  - Categoría 2 rosado: Salud de Sani primavera rosado de Bodegas Sani Primavera S.L.
  - Categoría 3 tinto joven: Emperador de Barros de Bodegas Viticultores de Barros.
  - Categoría 4 Vino tinto con un proceso de envejecimiento en roble: Vizana de Bodegas Viticultores de Barros.
  - Categoría 5: Cava con un contenido en azúcar de menos de 12g/l a Privilegio de Romale Cava Brut Nature Reserva de Bodegas Romale.
  - Categoría 6: Cava con un contenido en azúcar de más de 12g/l aCava Bonaval semiseco de López Morena S, L,

Este año desde el museo nos planteamos el realizar un trofeo exclusivo para el concurso “Los Vinos del Museo” para ello desde principio de año, la Asociación Histórica de Almendralejo y al Museo de las Ciencias del Vino estudiaron un diseño para una nueva imagen del premio, con el objetivo de representar a nuestra Tierra de Barros.

Nuestra elección de una imagen distinta para el premio del Concurso “Los Vinos del Museo” fue la cratera, una vasija para mezclar, no beber, que tenía un cuerpo ancho y profundo, labio ligeramente engrosado, pie alto y retorneado y base en forma de solero anular. Su tamaño es de unos 20 cm de diámetro y otros tantos de altura y descansa sobre un soporte de madera.



Encargamos las piezas a los Hermanos Pérez, alfareros de Salvatierra de los Barros (Badajoz); cada cratera es una pieza única, realizada a mano una a una y sin molde, acabada en bruñido alisado, oreada hasta la consistencia del cuero, bañada con tinte ferruginoso (como la siguillata hispánica, fabricada en Hispania desde mediados del siglo I d.C.) y cocción individual oxidante en horno tradicional para obtener ese color rojo achocolatado característico.

Todo esto fue explicado en la entrega de premios por D. José Ángel Calero. Presidente de la Asociación Histórica

El fallo del concurso y entrega de premios tuvo lugar el 29 de mayo en la plaza de toros que se habilitó y decoró para esta ocasión, en un acto que reunió a 150 personas a representantes de todos los ámbitos vitivinícolas, asociativos y culturales de la región. En esta edición, nos acompañaron D. Francisco Palomino Secretario General de Cultura, Doña Raquel del Puerto presidenta de Diputación de Badajoz, el alcalde de Almendralejo, D. José María Ramírez Morán y representando a Cajalmendralejo contamos con la asistencia de Dña. Aurora Jaén Arroyo y D. Eusebio Fernández-Cortés Rodríguez. Contamos con la colaboración del Conservatorio Tomas Bote Lavado de Almendralejo amenizando el acto.

Estos vinos se venden en la tienda del Museo, así como son los vinos que se usan a nivel institucional, en las catas y maridajes llevados a cabo por el museo.

De nuevo el concurso “Los Vinos del Museo” contó con el patrocinio de Cajalmendralejo, que aportó 3.000€ para la organización del concurso, además de comprar vino por valor de 3.000€.

XIII Mayo Enológico: El Museo de las Ciencias del Vino, y la Asociación Histórica de Almendralejo llevaron a cabo este año la XIII edición del Mayo Enológico trabajando en la difusión de la cultura del vino y creando este espacio de encuentro y formación. Esta edición del Mayo Enológico estuvo dedicado a las alcoholeras y su patrimonio industrial.



Llevamos a cabo el siguiente programa:

- 9 de mayo: Presentación del XIII Mayo Enológico. Inauguración de la Exposición “Alcohol y alcoholeras en Tierra de Barros”. Visita guiada a la misma.
- 15 mayo: Conferencia a cargo de D. Francisco Zarandieta Arenas (Cronista Oficial de Almendralejo): “Los orígenes de la industria alcoholera en Tierra de Barros”.
- 22 mayo Conferencia a cargo de D. Manuel Rodrigo Asensio y D. José García Cano (Asociación Amigos de las Chimeneas): “Arquitectura industrial: las chimeneas de ladrillo”.
- 30de mayo: Conferencia a cargo de VIÑAOLIVA. Sociedad Cooperativa: “Actualidad de las alcoholeras en Tierra de Barros”.

  A continuación, la presentación de platos a cargo de Dª Mamen Bizcocho, Presidenta de la Asociación de Mujeres Rurales “Pura Cepa” de Almendralejo con demostración y degustación de los mismos.

Continuamos con la presentación y entrega del cuadernillo "La Pieza del Mes" nº 52 dedicado al XIII Mayo Enológico.

Concluimos con el acto de clausura del XIII Mayo Enológico.

Día Internacional de los Museos: El 18 de mayo con motivo del día internacional de los museos tuvimos visitas guiadas y degustación de un vino gratuitas.

En colaboración con el Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX) se desarrollaron el día 27 de mayo la jornada: Pasado y futuro del sector vitivinícola español con el siguiente programa:

- Bienvenida por parte de José Mª Ramírez Moran Alcalde de Almendralejo y Javier Gonzalo Langa del Área de Transferencia y relación con los sectores de CICYTEX.
- Conferencia "Los últimos 50 años de la Viticultura en España" por Enrique García Escudero exdirector del Instituto de las Ciencias de la Vid y el Vino (ICVV)de Logroño.
- Conferencia "Tendencias en el sector vitivinícola : desde la industria 4.0 hasta la desalcoholización de vinos por Ricardo Jurado Fuentes Director técnico de Agovin S.A
- Conferencia: Actuaciones del CICYTEX en el sector vitivinícola por Esperanza Valdés Sánchez responsable del área de Enología de CiCytex.

A continuación, se sirvió un vino de honor en cuya preparación y servicio intervinieron los alumnos del programa Escala Vinae.

El 12 de septiembre el Museo de las Ciencias del Vino de Almendralejo organizó una nueva actividad denominada "Cultura en copa: Música y Vino". Esta actividad nace de la colaboración que tiene el Museo de las Ciencias del Vino con el célebre barítono Luis Santana y tiene su precedente en nuestro conocido "Música para beber" que organiza este museo desde 2014.



La actividad “Cultura en copa: Música y Vino” consistió en unificar la música y el vino en un maridaje perfecto de la mano de cuatro profesionales que en esta ocasión fueron Ainhoa Arteta, soprano y Luis Santana barítono acompañados al piano por Víctor Carbajo y la enóloga Marisa Díaz.

Cada una de las partes empezamos catando el vino que hemos elegido para esos temas en concreto para a continuación interpretarlos.

“Cultura en copa: Vino y Música se llevó a cabo en la plaza de toros en la que a partir de cero, se montó todo lo necesario para llevar a cabo una cata-concierto, es decir, escenario con piano de cola, luces y sonido y en el ruedo toda la logística de una cata: mesas, sillas, catavinos, servicio, etc. Además, se ha duplicado en el aforo de otras ediciones de “Música para Beber” organizándolo para 600 personas. Contamos con la ayuda de los profesores y alumnos del programa Escala Viena, así como la contratación de 6 camareros.

Las entradas se pusieron a la venta al precio de 10€ venta anticipada y 12 en taquilla agotándose en dos días.

Diputación de Badajoz, através del Ayuntamiento de Almendralejo patrocinó “Cultura en copa: Música y vino” con la cantidad de 30.000€.

Esta edición ha sido un éxito de respuesta de público, presencia en medios de comunicación y redes sociales, así como la repercusión del conocimiento del museo, así como de sus actividades.

Taller de familia de vendimia: El día 5 de octubre domingo, se realizó el taller de vendimia en familia. Donde padres e hijos, abuelos y nietos disfrutaron de los procesos de vendimia participando en el mismo 23 adultos y 20 niños. Este taller consiste en una introducción teórica en vendimia de ideas, para posteriormente vendimiar en el viñedo del museo, además de ver in situ las diferencias entre las distintas variedades que tenemos en el jardín para proceder después al pisado tradicional de uva, análisis del grado de azúcar y cata comentada de mosto.



El día 6 octubre, tuvo lugar en el museo una jornada organizada por la Fundación La Caixa, en colaboración con Ferrán Adrià y la Bullifoundation. Estas dos entidades organizaban una serie de actividades en Extremadura en dos sedes en Mérida y Almendralejo, esta última en el Museo de las Ciencias del Vino.



La jornada llevada a cabo en el museo consistió en
-Master Class "Más que vino. El territorio como discurso: Investigaciones del Sapiens del Vino" por el somellier e integrante del equipo del Bullifoundation.
-Mesa redonda con Ferrán Centelles, Marcelino Díaz pionero del Cava, Mª Luisa Reñana presidenta D.O Ribera del Guadiana, Esperanza Valdés de área enología de Cicytex y Marisa Díaz técnico del Museo de las Ciencias del Vino.
A continuación, se sirvió un vino de honor con "Los Vinos del Museo".

Visita y toma de contacto el día 12 de diciembre con la Consejera de Cultura y el Secretario General de Cultura y el alcalde de Almendralejo.

Otras actividades desarrolladas en el museo

- 22 de marzo se emite en directo a nivel nacional desde el museo el programa Agropopular de Cesar Lumbreras.
- El museo participa con un stand en el 24 Iberovinacdel 24 al 27 de marzo.
- 25 de mayo concentración motera Sektor Extremo.
- 28 de mayo tuvo lugar en el museo unas jornadas de la Fundación Ciudadanía.
- 1de junio visita de la Asociación Amigos de las Chimeneas.
- 17 de junio emisión en directo del programa "Paseando Almendralejo" dedicado al Museo de las Ciencias del Vino.
- 29 de septiembre acto institucional de la policía Nacional.
- 11 de octubre Programa de radio Gente Viajera con CarlosLamelo.31 de octubre tuvo lugar en el museo las Jornadas Técnicas de Agronomía 25organizadas por Cooperativas Agroalimentarias y Cicytex.17 de noviembre presentación del calendario MIA Mujeres inspiradoras
- Taller de sumillería de Mavex
- 4 de diciembre reunión de Vason Ibérica
- 12 de diciembre encuentro del Programa Crisol.