

Horario

Xoves: 10:00-14:30 h

Venres a domingo:

Inverno (1 de outubro-31 de maio):

10:00-14:30 h / 16:00-19:30 h

Verán (1 xuño-30 de setembro):

10:00-14:30 h / 17:00-20:30 h

Pechado: 1 de maio,

25 de decembro e 1 de xaneiro

VISITAS GUIADAS

Visitantes individuais: 11:00 / 17:30 h

Grupos: Previa solicitude (Mínimo 10 persoas)

Visitas en familia: Fins de semana 12:00 / 18:00 h

ACCESO GRATUÍTO



Fondo Europeo de Desenvolvemento Rexional
Unha maneira de facer Europa

galicia

Museo do
viñ
de Galicia



XUNTA DE GALICIA

<https://museos.xunta.gal>

Semana 18 de maio (Día Internacional dos Museos):

L-D: 10:00-14:30 h / 16:00-19:30 h

Mostra de Teatro de Ribadavia:

L-D: 10:00-14:30 h / 17:00-20:30 h

Feira do Viño do Ribeiro e Festa da Istoria:

10:00-21:00 h

Ponte da Constitución: 10:00-14:30 h / 16:00-19:30 h

Semana Santa (X-D): 10:00-14:30 h / 16:00-19:30 h



O Museo do Viño de Galicia forma un conxunto monumental de singular relevancia no Ribeiro. Foi construído no século XVIII como casa de priorado para explotación vitícola dependente do mosteiro de San Martiño Pinario de Santiago de Compostela e convertido, tras a desamortización de Mendizábal, na casa reitoral de Santo André de Camporredondo.

A exposición percorre as tres plantas do edificio. A visita iníciase na planta 0 e, de forma descendente, continúa ata chegar aos lagares e á adega. A exposición aborda ámbitos temáticos relacionados co proceso produtivo do viño ao longo da historia en Galicia, dende a viticultura (técnicas e sistemas do cultivo da vide) ata a vinicultura (técnicas e coñecementos da elaboración do viño).

SEDE EXPOSITIVA

Santo André de Campo Redondo, s/n
32415 Ribadavia-Ourense
Tlf. (+34) 988783075
informacion-museodovinho.cultura@xunta.gal
<https://museos.xunta.gal>

ÁREA ADMINISTRATIVA

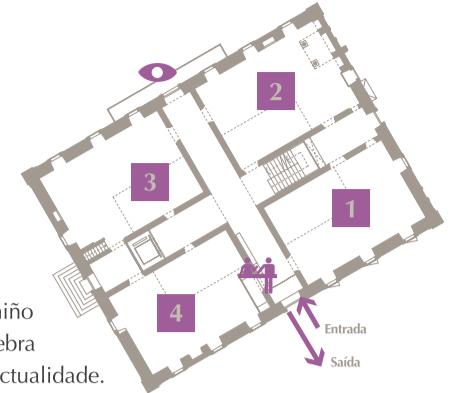
Museo Etnológico de Ribadavia
Rúa Santiago, 10
32400 Ribadavia
Tlf. 34 988 788 720
mu.etnologico.ribadavia@xunta.gal

PLANTA 0

SALA 1

A creación das paisaxes do viño

Esta sala introduce ao visitante no proceso histórico da colonización e da expansión da vide en Galicia. O viñedo crea e modifica pasenxo a paisaxe circundante, xera asentamentos e vertebral o territorio agrícola dende a Idade Media ata a actualidade.



SALA 2

Os traballois da viña



Preséntanse as principais actividades da viticultura tradicional, o ciclo da vide e os seus protagonistas, así como algúns oficios relacionados: ferreiros, cesteiros e oleiros. Os catro ciclos principais do ano marcan os traballois nas viñas, que comezan no final do outono e rematan na vendima. A través de recursos audiovisuais ilústrase a evolución da vide ao longo de todo un ano e os traballois da viña cos seus protagonistas.

Balcón principal

O paso entre as Salas 2 e 3 permite unha pequena parada no discurso, onde se sitúa unha balconada que mira á paisaxe da viña, co val ao fondo e a igrexa de Santo André no primeiro termo. Un "sky line" destaca os elementos máis representativos desta paisaxe.

SALA 3

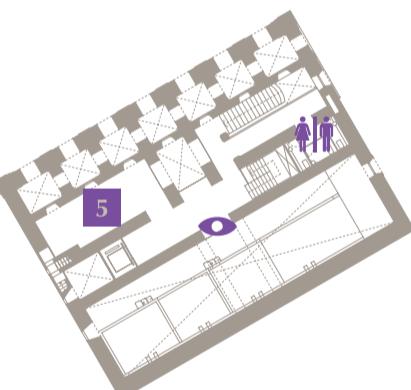
Galicia e os seus viñedos

Está dedicada ás cinco denominacións de orixe do viño en Galicia (Rías Baixas, Monterrei, Valdeorras, Ribeiro e Ribeira Sacra) e aos Viños da Terra, denominación que ampara as áreas con indicación xeográfica protexida. Ilústrase o patrimonio asociado ao viño, como monumentos, as súas principais localidades, as cifras de producción de uva, as variedades cultivadas e os distintos caldos que producen, o que permite apreciar a riqueza e a diversidade da cultura do viño en Galicia.

SALA 4

O Ribeiro

O museo dedica unha sala á comarca vinícola na que está situado, unha das de maior personalidade e antigüidade de Galicia. Faise un percorrido pola historia, a identidade e o desenvolvemento da vitivinicultura, no que destacan fitos significativos, como o seu papel nas reivindicacións agrarias, ou o nacemento e impulso das cooperativas. Tamén se tratan outros aspectos como o viño tostado, as feiras do viño do Ribeiro ou os procesos de comercialización.



PLANTA -1

SALA 5

Granxas e priorados

Introdúcese un bloque de información sobre a producción vitícola dos mosteiros, cabidos e bispados en granxas e priorados, e o contexto que deu lugar a instalacións adegueiras como a de Santo André de Camporredondo.

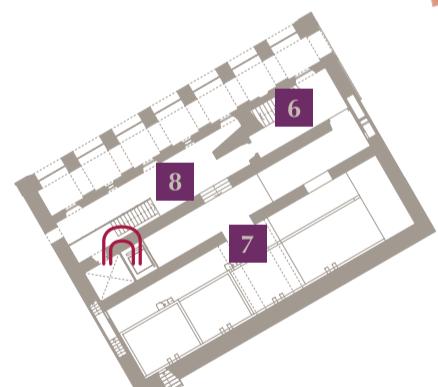
Balcón dos Lagares

Dende o balcón que mira aos lagares ofrécese información sobre o seu funcionamento e permite observar os dous que se conservan e algúns elementos dos outros tres que formaban un conxunto excepcional que facían deste edificio unha gran fábrica de viño.

PLANTA -2

A chegada da uva

O piso inferior era a planta de entrada da uva aos lagares de Santo André. Aquí comeza a segunda área temática no discurso do museo: a vinicultura ou a transformación da uva en viño, coa explicación do proceso de traballo, ferramentas empregadas e os diferentes tipos de viño.



PLANTA -3

A adega de Santo André

É un elemento excepcional deste conxunto. Está conformada por dúas galerías nas que se completaba o proceso de vinificación e de conservación dos viños que saífan cara a Compostela. Escavada na rocha, este espazo é anterior á construcción do edificio actual, momento no que presumiblemente se engadirón algúns abovedamentos ou arcos para asegurar a súa estrutura.



SALA 7

Os lagares

Trátase dunha gran nave onde se situaban os cinco lagares pétreos que chegaron a funcionar neste edificio. Neste espazo lagares, esmagadoras e prensas son os protagonistas no proceso de obtención do mosto. Un audiovisual envolvente recrea o funcionamento dun destes lagares.



SALA 8

O viño na adega

A última sala achéganos á transformación do mosto en viño. Nela explícanse os procesos de vinificación. Mediante un elemento didáctico amósanse os diferentes pasos na elaboración do viño tinto. Sublíñase tamén a importancia dos oficios relacionados directamente cunha adega: a figura dos cubeiros e toneleiros e as súas ferramentas.



Descarga gratis a app
"Museo do Viño"!
Disponible para iOS e Android