



XIV FIESTA DEL VINO EN SAN ANTOLÍN DE IBIAS 2024

PROGRAMA

Día 24:

- **Presentación de los vinos** de las bodegas profesionales de la fiesta en el restaurante Leiguarda de San Antolín, a las 19,00 h.

Se dará a probar a los asistentes los vinos presentados por las distintas bodegas y un experto sumiller, *Juan Luis García* con una dilatada experiencia profesional en prestigiosos restaurantes de Asturias, como casa Marcial durante 10 años o en el Asador de Abel hasta la actualidad, nos dará una breve explicación de sus características.

Además, los bodegueros nos harán una presentación de sus vinos, propiciando el dialogo entre ellos y el público asistente. La entrada será libre hasta completar el aforo.

Día 25

- A las 12,30 **Pregón** a cargo de *José Luis Prada Méndez*, más conocido por la marca de sus productos "Prada a Tope". Aunque nacido y asentado en Cacabelos, de todos es conocido el Palacio de Canedo, sus raíces asturianas en concreto de Ibias, lo lleva marcado en su segundo apellido, su madre fue natural de Villarín y en su cariño a nuestra tierra.

Como él acostumbra a decir cada vez que tiene ocasión, fue con mucho trabajo y esfuerzo, desde niño y por qué no decirlo, su capacidad de adelantarse a su tiempo e innovar con lo que otros minusvaloraban, lo que le llevó a la situación de prestigio que hoy tiene su marca, sin renunciar por ello a ni a sus orígenes ni a entablar conversación tranquila con aquel que quiera escucharle, tal y como hizo con nosotros cuando fuimos a invitarle para realizar el pregón de este año.

Ahí empieza todo, después habrá:

- **Música popular.** A partir de la mañana y a lo largo del día, un grupo de Gaiteros, amenizarán con su música tradicional las calles de San Antolín y el entorno de la plaza donde se celebra la Fiesta.
- **Degustación de vinos artesanales y cata popular.** Desde la finalización del pregón se procederá a la degustación gratuita de los vinos artesanales de Ibias. Son vinos donados por los vecinos del concejo, obtenidos de sus propios viñedos y elaborados con el poso de conocimiento adquirido a lo largo de siglos de tradición vitivinícola de Ibias.

Para degustar estos vinos se deberá adquirir una copa grabada en un puesto habilitado para ello. Con cada copa se proporcionará una papeleta para que todos los asistentes puedan votar los tres mejores vinos tintos y blancos de la fiesta. Esa papeleta se introducirá en una urna de cuyo recuento saldrán elegidos los mejores vinos tintos y blancos del año.

- **Bodegas profesionales.** A lo largo de todo el día se podrá disfrutar de los vinos de las bodegas profesionales presentes en la Fiesta.

Para ello se utilizarán las copas compradas para la cata popular. Con ellas nos dirigiremos a los puestos de estas bodegas y adquiriremos el vino deseado al precio que cada bodega quiera establecer. Para limpiar las copas habrá unos artilugios con agua distribuidos por la plaza.

Bodegas participantes

Bodegas de Ibias:

Señorío de Ibias (www.facebook.com/senoriodeibias)

Siluvio(www.siluvio.com)

Viña Cuedo (www.bodegavc.es)

Viña Aurea

Bodegas de Negueira de Muñiz (Lugo):

Panchín (www.bodegapanchin.es)

Bodega de Coea (Navia de Suarna-Lugo):

Da Señora

Bodegas de Cangas del Narcea:

Monasterio de Corias (www.monasteriodecorias.es)

Las Danzas (<https://bodegalasdanzas.es>)

- **Puestos de artesanía.** A la par que se desarrolla la degustación de los vinos, ya sean artesanales de Ibias o profesionales de las distintas bodegas, habrá un mercadillo con productos de artesanía y de agroalimentación de la comarca.
- **Para comer.** Para completar la oferta de los restaurantes locales, habrá “pulpeiro” en la plaza donde además del típico pulpo se podrán comer otras viandas propias de las ferias.
- **Ruta a caballo.** A las 9,00 los jinetes que se quieran apuntar con sus propias monturas harán una ruta por parajes del entorno de San Antolín de Ibias. Partirán del mercado del ganado en el Foxo pasando por la plaza de la fiesta, para regresar a ella después de un recorrido de entre 2 ó 3 horas.

La cabalgada será guiada por jinetes de la zona, expertos conocedores del terreno, que conducirán la expedición por lugares con vistosos paisajes, a la vez que velarán para evitar incidentes no deseados.

La asistencia es libre y después del paseo habrá un picheo para los participantes. Trae tu caballo y únete al paseo. Puedes comunicarnos tu intención de participar enviándonos un correo a viticultoresybodegasibias@gmail.com.

- **Entrega de premios.** A las 17,30 se procederá a la entrega de diversos premios y reconocimientos.

1) Se comenzará con la entrega de los premios a los alumnos/as de los colegios de Ibias que participaron en los concursos convocados por la Asociación de Viticultores y Bodegueros del valle del río Ibias (VIBO Ibias)

Concurso de dibujo para los más pequeños/as, alumnos de primaria.
Concurso de redacción para los alumnos/as de ESO.

2) A continuación se entregarán los premios a la mejor fotografía y el accesit del I Concurso de fotografía Fiesta de Vino de Ibias.

3) Seguiremos con la entrega del premio a los mejores vinos blanco y tinto de las bodegas artesanales

4) Por último se entregará la VI distinción especial “Manuel Oviaño” a un ibiense reconocido/a por su trayectoria vital ligada a la viticultura.

- **Actuación musical.** A las 18,00 h cantará para todos nosotros Vicente Díaz, figura de la canción popular asturiana.

Vicente Díaz desarrolló un estilo propio, con canciones populares de temática asturiana y festiva con arreglos de estilo 'pop' que le propiciaron una amplia popularidad en Asturias y entre la emigración asturiana, especialmente en América. Tiene publicados una veintena de discos desde 1976, y es uno de los músicos habituales en las fiestas asturianas con decenas de conciertos cada año

- **Verbena.** A las 20,00 h. una vez cenados estamos en disposición de echar unos bailes, para eso contamos con la actuación del grupo Impacto y de Payares, que nos deleitarán con su música hasta que el cuerpo aguante.

ORGANIZA: Viticultores y Bodegueros del Valle del Rio Ibias



COLABORAN:

