XVI FIESTA DEL VINO DE IBIAS 2026
PROGRAMA

Día 29

*** Presentación de los vinos** de las bodegas profesionales de la fiesta en la Cafetería Félix de San Antolín de Ibias, a las 19,00 h.

Se dará a probar a los asistentes los vinos presentados por las distintas bodegas y un experto enólogo, en esta ocasión Manuel Benito Otero, 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 30

*** A las 12,30 Pregón** a cargo de David Arango popular presentador de los espacios del tiempo en la RTPA

A David estamos acostumbrados a verlo en la Televisión Asturiana hablándonos del tiempo, sin embargo este día lo tendremos aquí, entre nosotros, para contarnos sus vivencias o impresiones sobre nuestra tierra, sus impresiones en torno a nuestro profundo valle, rodeado de las montañas que configuran la especial climatología de Ibias, que él tan bien conoce, y que es necesaria para que se puedan dar aquí, los vinos tan sabrosos que estamos celebrando y que hoy y todos los días podemos disfrutar.

Ahí empieza todo, después habrá:

*** Música popular**. A partir de la mañana y a lo largo del día, un grupo de música popular Los Trimendos amenizarán con su música 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 nuestra tradición vitivinícola.

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 tinto y blanco 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 (pag web en construcción)

Bodegas de Negueira de Muñiz (Lugo):

Adega Vizcain (https://www.casavizcain.es/)

Adega Cancelada (www.facebook.com/adegacancelada)

Bodegas de Cangas del Narcea:

Monasterio de Corias (www.monasteriodecorias.es)

La Verdea (https://bodegaslaverdea.com)

*** 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.

*** Entrega de premios**. A las 17,00 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 rio Ibias (VIBO Ibias)
Concurso de dibujo para los más pequeños/as, alumnos de primaria.
Concurso de redacción para los alumnos/as de ESO.

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

3) Por último se entregará la VIII distinción especial "Manuel Oviaño" a un ibiense reconocido/a por su trayectoria vital ligada a la viticultura.
Esta distinción fue creada en su momento por el Ayto de Ibias en honor al que fue concejal del ayuntamiento Manuel Oviaño, tristemente fallecido, siendo decisión de la corporación municipal quien cada año es receptor de la misma.

*** Actuación**. A las 17,30 será el momento de la actuación, para todo el público en la plaza del grupo de Danzas Conrobla , con su repertorio de bailes regionales de la provincia de León.

Grupo de Danzas Conrobla es una asociación, con sede en la Robla (León), dedicada a preservar y difundir el folclore tradicional de la provincia de León, interpretando bailes regionales como jotas y danzas típicas, acompañados de trajes tradicionales e instrumentos musicales autóctonos.

Cada jota o baile se acompaña de la explicación correspondiente así como descripción del vestuario de los bailarines y los instrumentos musicales que acompañan. También se invita al público a bailar la jota popular o el Baile de la Botella, para que también los asistentes puedan disfrutar desde dentro del escenario. La esencia del proyecto consiste en difundir, mostrar y promocionar el folclore leonés en la música, canciones, letras, vestimenta, costumbres, tradiciones e instrumentos musicales.

*** Verbena**. A las 20,00 h. una vez cenados o por cenar, estamos en disposición de echar unos bailes, para eso contamos con la actuación del grupo Las Xanas y la acordeonista Silvia, que nos deleitarán con su música hasta que el cuerpo aguante.

ORGANIZA: Viticultores y Bodegueros del Valle del Rio Ibias

COLABORAN: