vinetur

Verín acoge tres jornadas de la XIX Feira do Viño de Monterrei

La programación incluye 19 bodegas, catas, showcookings, propuestas infantiles y conciertos de Ses, Miriam Rodríguez y Lucía Pérez.

miércoles 5 de agosto de 2026



Verín acogerá el próximo 7 de agosto el inicio de la XIX Feira do Viño de Monterrei, que se prolongará hasta el próximo 9 de agosto con actividades culturales, gastronómicas y musicales. La plaza de la Alameda reunirá durante el fin de semana a 19 bodegas de la Denominación de Origen Monterrei, además de una amplia oferta de puestos de

alimentación.

La apertura del recinto ferial será el próximo viernes, 7 de agosto, de 20.00 a 24.00 horas, aunque la venta anticipada de copas comenzará a las 19.00 horas. El sábado, 8 de agosto, los puestos funcionarán de 12.30 a 14.30 horas y de 19.30 a 01.00 horas. El domingo, 9 de agosto, abrirán de 12.30 a 14.30 horas y de 19.30 a 24.00 horas.

En la feria participarán Vía Arxéntea, Crego e Monaguillo, Gargalo, Terras do Cigarrón, Manuel Vázquez-Viticultor, Father 1943, Ramón Bigotes, 3 Mentiras, Estela do Val, Ladairo, Adegas Tapias Mariñán, Adega Pazo das Tapias, Adegas Daniel Fernández, Serra de Alén, Triay, Abeledos, Setembro, Quinta do Buble y Valderello.

La inauguración tendrá lugar el próximo viernes, 7 de agosto, a las 20.00 horas en la plaza García Barbón. El pregón correrá a cargo de la futbolista Antía Pérez, natural de Laza. Dos horas antes, a las 18.30 horas, la Iglesia Parroquial de Verín acogerá la imposición de medallas de la Cofradía de los Vinos de Monterrei.

En esta edición, las distinciones recaerán en Vicente Rodríguez Jiménez, Enrique Fernández Pérez y José Luis Mateo García. El acceso al acto será libre hasta completar el aforo.

La programación musical comenzará el viernes a medianoche con el concierto de Ses, en la plaza García Barbón. El sábado, 8 de agosto, a las 00.00 horas actuará Miriam Rodríguez, conocida por su participación en Operación Triunfo. El domingo, 9 de agosto, la misma plaza recibirá a Lucía Pérez a las 23.00 horas, artista que representó a España en Eurovisión.

La agenda gastronómica comenzará el sábado a las 13.00 horas con el showcooking «Alquimia Atlántica na cociña de Monterrei 2026», dirigido por Begoña Vázquez y Miguel López. Vázquez recibió el premio a la mejor cocinera de Galicia en 2024, mientras que López es director técnico del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Monterrei. La sesión contará con el acompañamiento musical de José Manuel Salgado, profesor del Conservatorio de Música de Verín.

A las 20.00 horas del sábado se celebrará la cata comentada «Todos os camiños levan a Monterrei. Pasado-Presente-Futuro», conducida por la sumiller Mariña Fernández Toro, miembro de Agasu y con certificación WSET de nivel 3. Todas las catas se desarrollarán en el espacio de showcooking instalado en el parque de la Alameda.

El domingo a las 13.00 horas será el turno del showcooking «Sabores auténticos: Fusión de conservas ecolóxicas con viños da D.O. Monterrei». La actividad estará a cargo de José Luis Prieto, chef y gerente de O Segredo do Retiro, restaurante con recomendación en la Guía Michelin, y de Miguel López. José Manuel Salgado volverá a participar en la sesión con una propuesta musical.

Para asistir a las catas será necesario inscribirse previamente a través de info@domonterrei.com. La organización fija un precio de 15 euros por persona y limita el número de plazas.

El programa infantil incluye el espectáculo «Pequeno Cabaret Infantil», de Nelson Quinteiro, previsto el sábado a las 18.30 horas en la plaza García Barbón. La actividad, desarrollada por el Centro de Información á Muller de la Mancomunidade, propone un monólogo humorístico basado en la transformación de cuentos tradicionales y dirigido a niños de todas las edades.

También habrá juegos populares infantiles el sábado y el domingo de 20.00 a 22.00 horas en el parque de la Alameda.

La oferta gastronómica del recinto estará formada por Cárnicas de Feces, Juan Álvarez Cortador de Jamón, Panadería Germán, Jamones Don Francisco, Varzea Açai, Luan’s, Panadería Roscas y Lolo, Taiyo Sushi, Punto Criollo, Food Truck A Leñeira y Casa do Pulpo.

La organización corresponde al Consejo Regulador de la Denominación de Origen Monterrei. La feria aparece cofinanciada por la Unión Europea y vinculada a una ayuda Feader del Plan Estratégico de la Política Agraria Común, con una financiación del 70% y un importe concedido de 400.000 euros.