vinetur

Perelada extiende Aires de Verema a todo el resort con más actividades en torno al vino

El festival abrirá castillo, museo, golf y restauración con catas, mercado, música en directo y ocio familiar

viernes 11 de septiembre de 2026



La Bodega Perelada celebrará el próximo 17 de octubre la tercera edición de Aires de Verema, una jornada con la que la empresa quiere cerrar la vendimia y ampliar su programación de enoturismo en Peralada (Girona). La cita se desarrollará entre las

11.00 y las 19.00 horas y, por primera vez, no se limitará a los jardines y a la bodega, sino que incorporará otros espacios del Resort Perelada.

Perelada anunció este jueves, 10 de septiembre, que el festival sumará nuevas actividades ligadas al vino, la gastronomía, la música en directo y el ocio familiar. La bodega mantendrá como sede principal sus jardines y sus instalaciones, pero abrirá también el castillo y su museo, el campo de golf y varios espacios de restauración del complejo, entre ellos L'Olivera y El Celler 1923.

La entrada general dará acceso al área gastronómica y de entretenimiento, a un mercado de productos de proximidad y artesanía, a la música en vivo y a la zona lúdica pensada para familias. Según informa la compañía, el precio será de 12 euros para adultos, con una copa y una consumición incluidas, y de 5 euros para menores, con vaso, mosto y acceso a las actividades infantiles y familiares.

Entre las incorporaciones de esta edición figura "Entre Copas y Conversaciones", un formato de cuatro charlas abiertas al público sobre quesos, la vendimia, el Festival de Perelada y los porrones conservados en el museo. En esas sesiones participarán Toni Gerez, jefe de sala del restaurante Castell Perelada; Delfí Sanahuja, enólogo de la bodega; Dani Aragall, director de producción del festival musical; y Maribel González, directora del Museo Castell Perelada. La empresa plantea estos encuentros como un espacio de intercambio directo con los asistentes.

Otra novedad será "Vino y Cultura", prevista en el auditorio de la bodega. Perelada no ha precisado más contenido sobre esta actividad, pero la incluye dentro de la entrada general y la sitúa entre las propuestas con las que quiere conectar el vino con otros ámbitos del resort.

La parte formativa del programa tendrá varias catas y visitas de pago. "Los secretos del enólogo", con un precio de 30 euros, estará dirigida por Delfí Sanahuja y ofrecerá un recorrido por espacios que normalmente no forman parte de las visitas habituales, junto con una degustación de vinos seleccionados por la casa. "Los 4 elementos en la viña y el vino", por 20 euros, correrá a cargo de Dolors Vilamitjana, sumiller y responsable de relaciones públicas de la bodega, y girará en torno a la influencia de la tierra, el agua, el aire y el fuego en la viña y en la elaboración.

A esas actividades se sumarán “Secretos de la vendimia”, por 15 euros, y la “Cata de fases del vino”, por 20 euros. La primera consistirá en una visita guiada a la viña y a las tolvas de la bodega, a cargo del equipo de enoturismo. La segunda estará dirigida por el enólogo Eduard Díaz y repasará, en sesiones de mañana y tarde, la evolución del vino desde el mosto hasta la crianza, con muestras de vino fermentando, vino joven y vino criado.

El programa incluirá también la “Master Class Riedel Experience”, fijada en 20 euros y organizada por Euroselecció. En ella se probarán los mismos vinos en copas distintas para comprobar cómo cambia la percepción en boca según el recipiente elegido. En el apartado gastronómico, la novedad será “XocoVi”, otra actividad de 20 euros en la que el chocolatero ampurdanés Arnau Triola propondrá varios maridajes entre vino y chocolate.

Con motivo del cierre de la vendimia, el Museo Castell Perelada organizará además una visita específica centrada en piezas, historias y utensilios vinculados al mundo del vino. Maribel González será la encargada de guiar ese recorrido. Perelada fija su precio en 21 euros junto con la entrada a Aires de Verema.

La programación familiar tendrá un peso mayor que en las dos primeras ediciones, según la bodega. La actividad “Hole in one Golf” se ofrecerá de forma gratuita y permitirá a los asistentes utilizar dos zonas de tiro de bolas, tanto de manera individual como en juego compartido. Junto a ello habrá un cuatro en raya de gran formato, un juego de cartas ambientado en el resort y propuestas elaboradas con material reciclado procedente del mundo del vino.

El festival incorporará también “Ui Quina Quina”, una actividad con la Cigüeña Anfitriona de Perelada como personaje central. Las partidas se celebrarán a las 14.00 y a las 17.00 horas, y los ganadores podrán recibir premios vinculados al resort.

En el apartado culinario, los asistentes podrán comer al mediodía en El Celler 1923 o recurrir durante toda la jornada a la zona de food trucks y a los puestos gastronómicos instalados en el mercado. La música en directo acompañará la franja de tarde con actuaciones de músicos y cantantes locales.

La ampliación de sedes llevará parte de la programación fuera de la bodega y conectará el festival con otros negocios del grupo. Ese movimiento coincide con “Tasta el Resort”, una serie de acciones previstas durante septiembre y las semanas siguientes en el hotel, el Wine Spa y los restaurantes del complejo. Perelada ha explicado que esa iniciativa incluirá ventajas para quienes reserven estancia o tratamientos y menús centrados en la uva y en los vinos de las viñas de la casa.

Dentro de esa agenda paralela figura “Tasta Swing”, previsto también para el próximo 17 de octubre. La actividad combinará un recorrido por el campo de golf con varias paradas gastronómicas y maridajes de vinos y cavas seleccionados, antes de terminar con una propuesta culinaria elaborada por establecimientos del grupo.

Aires de Verema forma parte de la programación enoturística de Perelada, ligada a la D.O. Empordà. Con esta tercera edición, la bodega amplía el número de espacios visitables y concentra en una sola jornada parte de su oferta de vino, restauración, patrimonio y ocio familiar.