vinetur

Perelada abre Aires de Verema a varios espacios del resort con nuevas actividades

La jornada de fin de vendimia incorpora charlas, catas, visitas al castillo y propuestas familiares

martes 13 de octubre de 2026



La bodega Perelada celebrará el próximo 17 de octubre la tercera edición de Aires de Verema, una jornada con la que da por terminada la vendimia y con la que ampliará el programa de actividades respecto a años anteriores. La cita se desarrollará de 11.00 a

19.00 horas en Peralada (Girona), dentro de la D.O. Empordà, y se abrirá por primera vez a varios espacios del Resort Perelada, más allá de la bodega y sus jardines.

La organización sitúa la bodega y las zonas exteriores como el núcleo principal del festival, pero añade otras localizaciones del complejo. Entre ellas figuran el castillo y su museo, el campo de golf y los restaurantes L'Olivera y El Celler 1923. Perelada plantea así un recorrido más amplio por su oferta de enoturismo y por otros servicios vinculados a la vendimia, como tratamientos de spa con semillas de uva y propuestas gastronómicas ligadas a esta campaña.

La entrada general permitirá acceder al área gastronómica y de entretenimiento, a un mercado con productos de proximidad y artesanía, a la música en directo y a la zona lúdica pensada para familias. La bodega ha fijado un precio de 12€ para los adultos, con copa y una consumición, y de 5€ para los menores, con vaso y mosto. Ambos tipos de entrada incluyen el acceso a las actividades gratuitas previstas durante la jornada.

Entre las novedades de esta edición aparece "Entre Copas y Conversaciones", un ciclo de cuatro charlas sobre quesos, vendimia, el Festival de Perelada y los porrones del museo. Participarán Toni Gerez, jefe de sala del restaurante Castell Perelada; Delfí Sanahuja, enólogo de la bodega; Dani Aragall, director de producción del Festival de Perelada, y Maribel González, directora del Museo Castell Perelada. La empresa plantea este formato como un espacio abierto al público, con intervenciones cercanas y centradas en la experiencia de cada ponente.

También se incorpora "Vino y Cultura", en el auditorio de la bodega. Dentro de ese bloque se presentará, con reserva previa de plaza, el libro "Malaveïna", de Martí Gironell. Perelada explica que la novela se inspira en el mundo del vino, en la tierra y en las raíces del Ampurdán, además de tomar referencias de una antigua leyenda local y de la creación de los jardines del Castillo de Peralada.

El programa mantiene, además, varias catas y visitas de pago dirigidas por enólogos, sumilleres y personal del área de enoturismo. Una de ellas será "Los secretos del enólogo", con un precio de 30€ y dirigida por Delfí Sanahuja. La actividad propone un recorrido por espacios que no suelen abrirse al visitante, con explicaciones sobre decisiones de elaboración y una selección de vinos. Otra de las sesiones será "Los 4

elementos en la viña y el vino”, por 20€, a cargo de Dolors Vilamitjana, sumiller y jefe de Relaciones Públicas de la bodega, centrada en la influencia de la tierra, el agua, el aire y el fuego en el viñedo y en el vino.

Perelada ha programado también “Secretos de la vendimia”, una visita guiada por la viña y las tolvas por 15€, conducida por el equipo de enoturismo. A esta propuesta se une la “Cata de fases del vino”, por 20€, impartida por el enólogo Eduard Díaz. La sesión repasará distintas etapas del proceso, desde el mosto hasta el vino con crianza, y tendrá pases por la mañana y por la tarde.

En el apartado técnico se suma la “Master Class Riedel Experience”, también por 20€, dirigida por Euroselecció. La actividad comparará un mismo vino servido en copas de formas distintas para mostrar cómo cambia la percepción del sabor y de los aromas según el recipiente.

La oferta gastronómica incorporará otra novedad, “XocoVi”, una cata-maridaje por 20€ con el chocolatero ampurdanés Arnau Triola. La propuesta reunirá varios vinos con diferentes tipos de chocolate. Además, a mediodía los asistentes podrán comer en El Celler 1923 o recurrir a los puestos de food trucks y a las estaciones gastronómicas del mercado, que funcionarán durante todo el día.

El museo del castillo tendrá una actividad propia con motivo del cierre de la vendimia. Se trata de una visita guiada por Maribel González, creada para esta ocasión, que repasará piezas, utensilios e historias ligadas al vino dentro del patrimonio del recinto. El precio será de 21€ más la entrada de acceso a Aires de Verema.

El programa familiar ocupará una parte importante de la jornada. Por primera vez habrá una actividad gratuita de iniciación al golf, “Hole in One Golf”, con dos espacios de tiro de bolas. Junto a ella se han previsto juegos como un cuatro en raya de gran formato, el juego de cartas “Xin-Xin Perelada” y otras propuestas tradicionales elaboradas con material reciclado del mundo del vino.

Las familias podrán participar además en “Cigonyem”, una actividad con la Cigüeña Anfitriona de Perelada como personaje central. La organización ha fijado dos partidas, a las 14.00 y a las 17.00 horas, y anuncia premios vinculados al Resort Perelada para los

ganadores. Durante la tarde habrá actuaciones de músicos y cantantes locales.

La convocatoria del 17 de octubre coincidirá con otras iniciativas del complejo bajo el paraguas de “Tasta el Resort”. Perelada informa de que, desde septiembre y durante las próximas semanas, ha puesto en marcha acciones relacionadas con la vendimia que incluyen ventajas al reservar estancias en el hotel, tratamientos en el Wine Spa y menús basados en la uva y en los vinos de la finca.

Ese mismo día se celebrará también “Tasta Swing”, una cita que une vino y golf en el campo del resort. Los participantes recorrerán el trazado con varias paradas gastronómicas maridadas con vinos y cavas seleccionados, y terminarán con una propuesta culinaria elaborada por establecimientos del grupo. La bodega enmarca todas estas actividades en su programación de enoturismo y en su estrategia de promoción de la D.O. Empordà.