

REVISTA IMPRESA Y DIGITAL

NÚMERO 393

FIESTAS

(MEUSVIÑOS)

VII XORNADAS DE AUTOPROMOCIÓN
VITIVINÍCOLA DE MEIS

CARTEL OFICIAL



JL PUBLICACIONES



Nº1 EN PUBLICACIONES DEPORTIVAS
REVISTAS DE FIESTAS Y GUÍAS GASTRONÓMICAS

TIMESPORT · IFESTAS · GUÍAS GASTRONÓMICAS · FRANQUICIAS
LA MEJOR PUBLICIDAD PARA TU EMPRESA

Síguenos en Redes
Sociales



WWW.JLPUBLICACIONES.COM



Fábrica de puertas de madera y frentes de armario

Venta exclusiva a profesionales de la carpintería

📞 986 712 458
📞 685 081 082

🌐 www.portameis.es ✉ info@portameis.com

📍 Santo Tomé, s/n - 36637 Mosteiro - Meis





Festa

Meus Viños en Meis 2026

STAFF

EDITA:

JL PUBLICACIONES S.L.

ATENCIÓN AL CLIENTE:

T. +34 881 124 648

WEB: WWW.JLPUBLICACIONES.COM

E-MAIL: INFO@JLPUBLICACIONES.COM

DIRECCIÓN:

JOSÉ LUIS FERNÁNDEZ

EDITORIAL:

MONTSE LEDO

DISEÑO Y MAQUETACIÓN:

ANDREE MONTESINOS

PUBLICIDAD:

SALVADOR GONZÁLEZ

REDES SOCIALES:

CARLOS GARRIDO

JORDI URIACH

PORTADA:

CONCELLO DE MEIS

PROGRAMACIÓN:

CONCELLO DE MEIS

DEPÓSITO LEGAL:

C 129-2024



EDITORIAL

Meis celebra en *Meus Viños*.

Una botella de Albariño abierta en la fiesta de *Meus Viños* de Meis no es tan solo un vino preparado para celebrar un brindis, es además, el resultado de una cadena humana donde cada paso ha sido importante para llegar a este momento.

Si se quiere entender de verdad lo que ocurre en esa celebración, hay que mirar a las tres piezas sobre las que se sostiene: la tierra, la bodega y el propio festejo.

Todo comienza en el campo, muchos meses antes de que la botella espere el momento para ser descorchada.

En los días más duros del invierno, las laderas de O Salnés demandan un trabajo físico constante, un esfuerzo silencioso que pone los cimientos de todo lo que vendrá después.

Con el paso de las semanas, surgirán los brotes, la floración y, finalmente, los racimos que encierran toda la memoria de esos meses de trabajo y dedicación.

Tras esto, la uva se recoge, el testigo pasa a la bodega, el lugar donde entra la precisión técnica y se realiza el control de la fermentación en barricas y el reposo posterior junto con sedimentos que dejan las levaduras al terminar de transformar el azúcar en alcohol y que otorgarán al vino características propias

Y cuando la botella llega por fin a su cita en Meis, todo el esfuerzo, y el meticuloso trabajo de los viticultores cobra sentido. El descorche marca el inicio de la celebración, y el vino deja de ser únicamente el resultado de un proceso artesanal para convertirse en la excusa de encuentros y en el acompañante ideal.

La fiesta se convierte en el gran tributo colectivo a la tierra y a sus moradores, en un espacio donde demostrar que el mejor vino siempre sabe mejor si se comparte en comunidad.

J.L. PUBLICACIONES S.L. informa que: Al amparo del Art. 32.1 de la Ley de Propiedad Intelectual, queda totalmente prohibida la reproducción total o parcial de artículos, fotografías y anuncios de esta publicación, sin autorización escrita de la Editorial. La Editorial no se responsabiliza de las opiniones, fotos y contenidos de sus colaboradores. La revista y la editorial, no se hace responsable de los posibles errores, cambios de horarios, direcciones y/o programa de fiestas.

Síguenos en: [revistaifiestas](http://revistaifiestas.com)



Programa

Jueves 15

18:00 h.

La programación dará comienzo en la Casa de Escudeiro con una mesa redonda dirigida a profesionales del sector, en la que se debatirá sobre el pasado, presente y futuro de la Denominación de Origen Rías Baixas.

Viernes 16

20:30 h.

Inauguración oficial de las jornadas y apertura de las casetas en la Praza de España. En dicho acto se ofrecerá el pregón a cargo de Carlos Carrión, presidente de la bodega Paco & Lola, seguido del brindis institucional.

22:00 h.

Actuación musical en directo del grupo Cool Beans y sesión del DJ André Melón. La jornada concluirá con este espectáculo.

Sábado 17

12:00 h.

Apertura de las casetas y celebración de un showcooking a cargo del chef Pablo López, maridado con vinos de la bodega Viña Almirante. Este showcooking se realizará en la Casa de Escudeiro, con un precio de 12 euros, aforo limitado a 50 personas y necesidad de inscripción previa.

13:00 h.

Música en directo a cargo de Os Druídas.

15:00 h.

Cierre temporal de las casetas.

19:00 h.

En la Casa de Escudeiro, segundo showcooking impartido por el chef Alex Laíño. El maridaje de los



FUENTE: MAGNIFIC.COM

vinos de Meis estará guiado por el sumiller Alberto Abal, finalista del Campeonato Gallego de Sumilleres 2026. Esta sesión también requerirá inscripción previa, con una entrada de 12 euros y un límite de 50 plazas.

20:00 h.

Las casetas vuelven a abrir.

22:00 h.

La oferta festiva de la noche continuará con la música en directo de Los Coleguitas y el DJ André Melón.

Domingo 18

12:00 h.

Apertura de las casetas. A esa misma hora se celebrará el Concurso de Cata Amateur impartido por el sumiller J. Luis Aragunde en la Casa de Escudeiro, una actividad que cuenta con un coste de 8 euros, aforo limitado a 50 personas e inscripción previa requerida.

13:00 h.

La jornada estará amenizada por la música en directo del grupo Leite con Jalletas.

15:00 h.

Cierre de las casetas y fin de las jornadas.



OBRA NUEVA - REFORMAS Y REHABILITACIÓN DE VIVIENDAS
COLOCACIÓN DE PIEDRA - COLOCACIÓN DE PANEL SANDWICH

677 365 403

delfinmaqueira@gmail.com Talide, 9, San Martiño de Meis

ALFONSO



Trabajos en Piedra · Poda de Árboles en Altura
Lavado e Hidrofugado de Tejados
Servicio de Mini Pala · etc.

C / Seixo, 6

San Lorenzo de Nogueira (Meis)

Telf.: 659 007 715 - 986 712 328

canteria_alfonso@hotmail.com



MEU VET

CLÍNICA VETERINARIA

Clínica veterinaria. Servicio de radiodiagnóstico. Consulta y hospitalización por razas. Laboratorio. Quirófano y cirugía. Vacunación de mascotas. Implementación de chip. Desparasitación de mascotas. Tienda de alimentos y accesorios para nuestras mascotas. Peluquería canina y felina.

📱 @clinicaveterinariameuvet

📍 Clínica Veterinaria Meu Vet

Telf: 886 15 72 36 | 604 07 20 26

✉️ meuvetcv@gmail.com

Calle Pontevedra 15, 36630 Cambados



EXCAVACIONES Y TRANSPORTES



ALEJANDRO MEIS

📞 608 795 868 📱 alejandro-meis

📍 Extremadura, 14 2ºD - 36980 - O Grove (Pontevedra) ✉️ alejandro.taru@hotmail.com





MEIS MÁS ALLÁ DE SUS VIÑEDOS: DIEZ LUGARES PARA DESCUBRIR UNO DE LOS SECRETOS DE O SARNÉS

Hay municipios que se conocen a través de sus grandes monumentos y otros que obligan a recorrer caminos, subir montes y adentrarse entre bosques para descubrirlos de verdad. Meis pertenece al segundo grupo. En pleno corazón de la comarca de O Sarnés, esta localidad pontevedresa reúne monasterios, pazos, bodegas, antiguos molinos, petroglifos y kilómetros de senderos que atraviesan algunos de los paisajes más verdes de las Rías Baixas.

La famosa Ruta da Pedra e da Auga suele ejercer como puerta de entrada al municipio. Sus siete kilómetros junto al río Armenteira, con molinos restaurados, pequeñas cascadas, pozas y pasarelas de madera, la han convertido en uno de sus grandes reclamos. Sin embargo, quedarse únicamente con esta ruta sería conocer solo una pequeña parte de Meis.

Estas son diez paradas con las que completar la visita y descubrir un municipio en el que naturaleza e historia aparecen prácticamente a cada paso.

1. Monasterio de Santa María da Armenteira

Uno de los grandes monumentos de Meis se encuentra a los pies del Monte Castrove y, además, sirve como punto de partida para la Ruta da Pedra e da Auga.

El **Monasterio de Santa María da Armenteira** constituye una de las principales muestras de arquitectura cisterciense de las Rías Baixas. Sus orígenes se remontan varios siglos atrás y la llegada de la Orden del Císter a finales del siglo XII marcó decisivamente su historia.

La actividad religiosa se mantuvo hasta la desamortización de 1835. Mucho después, en 1989, la llegada de una comunidad de monjas cistercienses permitió recuperar la vida monástica. En la actualidad pueden visitarse espacios como la iglesia y el claustro e incluso existe una hospedería monástica.

2. Ruta da Pedra e da Auga

Después del monasterio llega el momento de comenzar a caminar. La **Ruta da Pedra e da Auga**, identificada como PR-G 170, acompaña al río Armenteira durante

aproximadamente siete kilómetros hasta alcanzar la zona de Barrantes, en el vecino municipio de Ribadumia. El agua es la auténtica guía del recorrido. A su alrededor aparecen molinos restaurados, pequeños saltos, pozas y pasarelas que permiten avanzar entre una abundante vegetación. A todo ello se suma una recreación de una antigua aldea labrega que ayuda a comprender cómo era la vida rural de otros tiempos.

La combinación de paisaje y patrimonio etnográfico explica que se haya convertido en una de las rutas más conocidas y transitadas de esta parte de Galicia.

3. Pazo da Saleta

Meis también reserva algunas sorpresas para los aficionados a los jardines. Una de ellas se encuentra en el **Pazo da Saleta**, una antigua casa de labranza cuyos orígenes se sitúan en el siglo XVIII.

La propiedad destaca especialmente por su extraordinaria colección botánica, integrada en la Ruta de la Camelia y reconocida como Jardín de Excelencia Internacional.

Buena parte de su actual configuración comenzó a tomar forma a finales de la década de 1960, cuando el matrimonio británico formado por Margaret y Robert Gimson impulsó la transformación de sus espacios verdes. La paisajista Brenda Colvin participó posteriormente en el diseño de un jardín de inspiración inglesa que siguió creciendo con el paso del tiempo y que hoy constituye uno de los rincones más particulares del municipio.

4. Monte Castrove, O Sarnés desde las alturas

Para comprender dónde se encuentra Meis no hay nada mejor que ganar altura.

El **Monte Castrove** alcanza aproximadamente los 609 metros y funciona como uno de los grandes miradores naturales de la comarca. Desde su parte alta es posible contemplar los valles de O Sarnés y buena parte de la ría de Arousa.

La panorámica permite distinguir también lugares como el Monte da Escusa y el entorno en el que se encuentra el Monasterio da Armenteira. En la cima existen además

bancos, mesas y un área recreativa que facilitan convertir la subida en una jornada para disfrutar tranquilamente de la naturaleza.

5. Las huellas grabadas en la piedra de Outeiro do Cribo

Las laderas del Castrove esconden testimonios de una historia muchísimo más antigua.

En la parroquia de Santa María de Armenteira se localizan los **petroglifos de Outeiro do Cribo**, unos grabados rupestres entre los que sobresale la representación de un laberinto de aproximadamente 60 centímetros de diámetro, acompañado por diferentes figuras de cuadrúpedos.

Los petroglifos fueron descubiertos en 1978 y su estado de conservación se ha visto afectado por la erosión y la vegetación del entorno. Aun así, constituyen una interesante muestra del patrimonio arqueológico que permanece escondido en los montes de Meis.

6. Pazo Señoráns, cuando el patrimonio se encuentra con el vino

Resultaría imposible recorrer Meis sin detenerse en su estrecha relación con la viticultura. Una de las mejores muestras de esa unión entre patrimonio y vino aparece en el **Pazo Señoráns**.

Esta antigua casa solariega, datada en el siglo XVI, conserva el carácter de los tradicionales pazos gallegos mientras alberga actualmente una conocida bodega. La producción vitivinícola transformó la historia reciente de la propiedad y su primera cosecha salió al mercado en 1989, aunque el cultivo de viñedos había comenzado anteriormente.

El lugar permite comprobar de manera muy gráfica hasta qué punto la historia señorial y la actual actividad vitivinícola pueden convivir dentro de un mismo espacio.

7. Conocer el albariño desde dentro de una bodega

La importancia del vino en Meis hace que visitar alguna de sus bodegas sea otra posibilidad interesante durante una escapada.

Entre ellas se encuentra **Mar de Frades**, puesta en marcha en 1987 y ubicada junto a la Finca Valiñas. Su actividad está estrechamente vinculada al albariño y a los viticultores de O Salnés.

La bodega ofrece experiencias de enoturismo con las que acercarse a los viñedos, conocer cómo se elabora el vino y finalizar la visita con una cata comentada. Es una manera de completar aquello que el viajero lleva viendo durante buena parte de su recorrido por Meis: las viñas no son únicamente parte del paisaje, sino una de las principales actividades del territorio.

Otra alternativa es **Bodega Laureatus**, también dedicada a la elaboración de vinos de la Denominación de Origen Rías Baixas. Su entorno conserva elementos propios de las antiguas casas solariegas gallegas, entre ellos un hórreo, un palomar y un crucero.

8. Una playa sin necesidad de mar

Meis no tiene costa, pero eso no significa que haya que

renunciar a un baño durante los meses más calurosos. En la parroquia de Paradela se encuentra la **playa fluvial de Meis**, un espacio acondicionado junto al río Umia que ofrece una alternativa para pasar una jornada de verano en plena naturaleza.

El entorno cuenta además con una pequeña cascada junto a un antiguo puente de piedra, completando una estampa muy diferente de las concurridas playas costeras de las Rías Baixas.

9. Seguir el curso del río San Martiño

Los aficionados al senderismo tienen todavía más alternativas. La **senda fluvial del río San Martiño**, homologada como PR-G 171, ofrece aproximadamente once kilómetros de recorrido lineal siguiendo el curso del río.

Molinos de agua, iglesias, pasarelas de madera y pequeñas cascadas aparecen durante una ruta que atraviesa bosques de ribera y campos de viñedos.

Es precisamente esa mezcla la que resume buena parte del paisaje de Meis. En pocos kilómetros se pasa de la arquitectura popular al bosque y del sonido del agua a las extensiones de viñedo características de O Salnés.

10. La Ruta do Río Chanca y los antiguos caminos de la molienda

Otra opción permite ampliar el viaje más allá de los propios límites municipales.

La **Ruta do Río Chanca** recorre unos siete kilómetros entre Meis, Meaño y Sanxenxo siguiendo el cauce del río entre vegetación autóctona y antiguos molinos.

El itinerario comienza en Valboa, en una de las zonas elevadas de Meis, y continúa río abajo atravesando diferentes parroquias hasta aproximarse finalmente a la ría de Arousa.

Además de ofrecer una agradable jornada de senderismo, el recorrido recupera la memoria de aquellos caminos ligados a los molinos y al aprovechamiento del agua que durante generaciones tuvieron un importante papel en la vida cotidiana de O Salnés.

Un Meis diferente detrás de cada camino

Viñedos y albariño son fundamentales para entender Meis, pero el municipio ofrece suficientes argumentos para que el viajero no se limite a visitar una bodega. Su patrimonio religioso, los antiguos pazos, los restos arqueológicos y, sobre todo, la cantidad de rutas que aprovechan sus ríos y montes permiten plantear una escapada muy completa.

La mejor manera de conocerlo quizá sea precisamente combinar todas esas facetas: comenzar junto a los muros del Monasterio da Armenteira, caminar después siguiendo el sonido del agua, subir al Castrove para observar O Salnés desde las alturas y terminar la jornada entre viñedos.

En Meis, muchas veces el lugar que merece la pena descubrir no espera al final de la carretera. Está al otro lado de un sendero.



AYUDAMOS A CONSTRUIR

986 715 353 666 029 248 www.ropaz.es

ROPAZ, S.L.

• MATERIALES PARA LA CONSTRUCCIÓN • CERÁMICA • FERRETERÍA

Lugar A Goulla, 30 - 36616 Paradela - Meis (Pontevedra)

MEIS SE ENTIENDE ENTRE VIÑEDOS: EL VINO QUE HA MARCADO EL PAISAJE Y LA VIDA DEL MUNICIPIO

Hay lugares en los que el vino es un producto y otros en los que forma parte de la manera de entender el territorio. Meis pertenece claramente al segundo grupo. Situado en el Val do Salnés, una de las grandes zonas vitivinícolas de Galicia, este municipio pontevedrés mantiene desde hace generaciones una estrecha relación con las viñas, las bodegas y una actividad que ha contribuido a dibujar su paisaje y a construir buena parte de su identidad.

Hablar de vino en Meis conduce inevitablemente hasta el albariño y la Denominación de Origen Rías Baixas, pero la importancia de la viticultura en el municipio va bastante más allá de una variedad concreta. Alrededor de ella existe una actividad económica, un conocimiento transmitido entre generaciones, un paisaje reconocible y, cada vez con mayor fuerza, una oportunidad para atraer visitantes interesados en descubrir el territorio a través de aquello que se produce en él.

En pleno corazón del Val do Salnés

Para comprender esta vinculación hay que comenzar por la ubicación de Meis. El municipio se encuentra en el Val do Salnés, considerado la cuna histórica del albariño y una de las subzonas de la Denominación de Origen Rías Baixas. El paisaje ofrece numerosas pistas sobre la importancia que ha adquirido el sector. Las viñas aparecen repartidas por diferentes puntos del municipio y conviven con aldeas, viviendas, caminos y bodegas, formando parte de una imagen que resulta habitual para sus vecinos y especialmente atractiva para quien visita por primera vez esta zona de Pontevedra.

El clima atlántico y las características de los suelos del Salnés proporcionan unas condiciones particulares para el cultivo de la vid. De ellas nacen vinos conocidos especialmente por su frescura, su acidez y su carácter aromático, cualidades

que han contribuido a situar al albariño entre los grandes nombres del vino blanco gallego.

Meis ocupa así una posición privilegiada dentro de un territorio cuya fama ha terminado superando ampliamente las fronteras de Galicia.

Mucho más que una botella de albariño

El éxito del vino tiene también una lectura económica. Cada botella es el resultado de una cadena de trabajo que comienza mucho antes de la vendimia y en la que participan viticultores, bodegas y numerosos profesionales relacionados directa o indirectamente con el sector.

Durante todo el año, las viñas necesitan cuidados y seguimiento. Después llega la vendimia, uno de los momentos más importantes del calendario, cuando se recoge el fruto de meses de trabajo y las bodegas comienzan una nueva etapa para transformar la uva en vino.

Esa actividad genera movimiento económico y contribuye a mantener vivo el medio rural. Al mismo tiempo, ayuda a conservar terrenos dedicados históricamente al cultivo de la vid y a preservar un paisaje que constituye uno de los grandes valores del Val do Salnés.

Por eso, cuando se habla de la importancia del vino para Meis, no se está hablando exclusivamente de gastronomía. También se habla de empleo, actividad empresarial, agricultura y aprovechamiento del territorio.

Un paisaje construido alrededor de la viña

La importancia de la viticultura se aprecia especialmente al observar el paisaje. Las plantaciones forman parte de la imagen cotidiana de Meis y explican una relación con la tierra construida durante generaciones.

La evolución del sector ha permitido que técnicas y

conocimientos heredados convivan actualmente con bodegas modernas y nuevas formas de elaboración y comercialización. El vino ha conseguido adaptarse a un mercado cada vez más amplio sin perder el vínculo con el lugar del que procede.

Ese equilibrio constituye uno de los retos del futuro. La defensa del paisaje vitivinícola y la continuidad de la actividad agraria resultan fundamentales para que el crecimiento económico asociado al vino no termine desligándose precisamente del territorio que le proporciona su personalidad.

En Meis, proteger la viña supone también conservar una parte de la imagen y del carácter del municipio.

El enoturismo abre una nueva puerta

El prestigio alcanzado por los vinos de Rías Baixas ha creado además una oportunidad que hace algunas décadas tenía mucha menos presencia: viajar para conocer el vino allí donde se elabora.

El enoturismo permite conectar las bodegas con otros recursos gastronómicos, paisajísticos y patrimoniales. El visitante ya no busca únicamente comprar una botella, sino recorrer viñedos, conocer cómo se trabaja la uva, participar en una cata y descubrir qué características del territorio terminan expresándose en el vino.

Para municipios como Meis, esta tendencia supone una posibilidad de generar actividad sin renunciar a aquello que los hace diferentes. La propia identidad vitivinícola se convierte en un atractivo turístico y permite presentar el municipio desde una perspectiva estrechamente ligada a su paisaje.

El reto consiste precisamente en desarrollar ese potencial manteniendo la autenticidad del territorio. El vino puede actuar como puerta de entrada, pero la experiencia permite descubrir también el entorno rural y la forma de vida de O Salnés.

Meus Viños, el escaparate de una realidad que dura todo el año

Esa voluntad de poner en valor el sector tiene uno de sus principales escaparates en **Meus Viños**, las jornadas vitivinícolas que regresan al municipio del 15 al 18 de octubre de 2026.

Durante cuatro días, la Praza de España y la Casa de Escudeiro reunirán bodegas, profesionales y público alrededor de catas, maridajes, cocina en directo, música y actividades divulgativas. La programación permitirá disfrutar de los vinos, pero también detenerse a hablar sobre ellos.

De hecho, la edición comenzará con una mesa redonda dedicada al pasado, presente y futuro de la Denominación de Origen Rías Baixas, una cuestión que refleja perfectamente el propósito de estas jornadas. Además de promocionar aquello que ya existe, Meis quiere debatir sobre cómo protegerlo y hacia dónde debe avanzar.

La presencia de blancos y tintos locales contribuye asimismo a enseñar al visitante una realidad vitivinícola que puede resultar más amplia de lo esperado cuando se identifica automáticamente O Salnés únicamente con el albariño.

Una copa que habla de su lugar de origen

El vino ha conseguido convertirse en uno de los mejores embajadores de Meis porque reúne en un mismo producto muchas de las características que definen al municipio. Habla de su clima, de sus suelos, de su paisaje y, sobre todo, de las personas que continúan trabajando las viñas.

Su importancia tampoco termina cuando acaba la vendimia o cuando se cierran las casetas de Meus Viños. Está presente durante todo el año en el trabajo de las bodegas y los viticultores, en los terrenos que continúan dedicados al cultivo y en una creciente oferta vinculada al turismo enológico.

Meis tiene ante sí el desafío de aprovechar el reconocimiento alcanzado por los vinos de Rías Baixas para seguir generando oportunidades y, al mismo tiempo, conservar aquello que ha hecho posible ese éxito. En un mercado cada vez más global, disponer de un producto profundamente ligado a un lugar concreto supone un valor difícil de reproducir.

Quizá por eso, para comprender realmente Meis no basta con probar uno de sus vinos. Hay que mirar primero el paisaje del que procede y descubrir todo lo que tuvo que ocurrir entre aquellas viñas antes de que el vino llegara finalmente a la copa.

Construcciones

Manuel Vázquez Conde

Construcciones y reformas en general. Albañilería. Construcción de viviendas, casas, chalets, naves industriales, locales comerciales.

📞 **650 718 071**

📍 **0 Casal, 1C - PARADELA - 36616 - Meis**



FUENTE: IMAGEN DE ARCHIVO

MEIS DESCORCHA EL OTOÑO: CUATRO DÍAS PARA DESCUBRIR SUS VINOS CON LOS CINCO SENTIDOS

En Meis, el vino forma parte del paisaje mucho antes de llegar a una copa. Las viñas acompañan carreteras, aldeas y laderas de un municipio situado en pleno corazón de O Salnés, una de las zonas vitivinícolas por excelencia de las Rías Baixas. Del **15 al 18 de octubre de 2026**, esa relación volverá a salir a la calle con la celebración de **Meus Viños**, unas jornadas de autopromoción vitivinícola que reunirán vino, gastronomía, música y divulgación.

La **Praza de España** y la **Casa de Escudeiro** serán los dos grandes escenarios de una programación que busca diferentes maneras de acercarse al sector. Habrá casetas de bodegas, catas, maridajes, cocina en directo y música, pero también un espacio para reflexionar sobre el presente y el futuro de una actividad fundamental para esta parte de Galicia. Cuatro días para hablar de vino, aprender sobre él y, por supuesto, probarlo.

Una primera jornada para hablar del futuro de Rías Baixas

La programación comenzará el **jueves 15 de octubre** con una jornada de carácter profesional.

A partir de las **18.00 horas**, la Casa de Escudeiro acogerá una mesa redonda dedicada al pasado, presente y futuro de la **Denominación de Origen Rías Baixas**.

Será el punto de partida de Meus Viños y también una oportunidad para poner sobre la mesa los retos y la evolución de un sector que ha convertido a esta zona de Pontevedra en uno de los grandes territorios vitivinícolas de Galicia.

La cita permitirá comenzar las jornadas mirando al vino desde una perspectiva diferente a la puramente gastronómica: como actividad económica, como elemento vertebrador del territorio y como parte de la identidad de Meis.

El viernes llega el primer brindis

El ambiente festivo tomará el relevo el **viernes 16**. A las **20.30 horas** tendrá lugar la inauguración oficial y abrirán las casetas instaladas en la Praza de España. Será entonces cuando vecinos y visitantes puedan comenzar a recorrer el recinto y acercarse directamente a los vinos participantes.

El pregón correrá a cargo de **Carlos Carrión**, presidente de la bodega Paco & Lola, y estará seguido por el tradicional brindis institucional. Después llegará la música.

A partir de las **22.00 horas**, el grupo **Cool Beans** ofrecerá una actuación en directo y posteriormente la sesión del **DJ André Melón** prolongará la primera gran noche de Meus Viños.

Será solo el comienzo de un fin de semana en el que las copas compartirán protagonismo con los fogones.

Sábado de vino y cocina en directo

El **sábado 17 de octubre** concentrará buena parte de las actividades gastronómicas de la edición.

Las casetas abrirán a las **12.00 horas** y, simultáneamente, la Casa de Escudeiro acogerá el primero de los dos showcookings previstos durante la jornada.

El chef **Pablo López** será el encargado de preparar la propuesta culinaria, que estará acompañada por vinos de la bodega **Viña Almirante**.

La actividad tendrá un precio de **12 euros**, contará con un máximo de 50 participantes y requerirá inscripción previa.

La idea permitirá comprobar sobre el terreno cómo cambia la experiencia gastronómica cuando plato y vino se plantean conjuntamente. No se tratará simplemente de probar una elaboración y acompañarla con una copa, sino de buscar una combinación capaz de potenciar las características de ambos. A las **13.00 horas**, la música de **Os Druídas** llegará a la Praza de España antes del cierre temporal de las casetas, previsto para las 15.00 horas.

Una segunda oportunidad para sentarse a la mesa

La actividad regresará durante la tarde. A las **19.00 horas**, nuevamente en la Casa de Escudeiro, comenzará el segundo showcooking del sábado. En esta ocasión será el chef **Alex Laiño** quien se coloque frente a los fogones.

Los vinos de Meis tendrán un protagonismo especial gracias al maridaje dirigido por el sumiller **Alberto Abal**, finalista del Campeonato Gallego de Sumilleres 2026.

Al igual que la sesión de mediodía, la actividad tendrá un aforo máximo de 50 personas, requerirá inscripción previa y contará con un precio de **12 euros**. Una hora después, a las **20.00**, volverán a abrir las casetas.

La noche tendrá después una vertiente claramente festiva. Desde las **22.00 horas**, **Los Coleguitas** pondrán la música en directo antes de una nueva sesión de DJ André Melón.

¿Quién sabe realmente de vino?

Después de las catas y los maridajes llegará el momento de comprobar cuánto han aprendido los asistentes.

El **domingo 18 de octubre**, coincidiendo con la apertura de las casetas a las **12.00 horas**, la Casa de Escudeiro albergará un **Concurso de Cata Amateur**.

La actividad estará impartida por el sumiller **J. Luis Aragunde** y permitirá a los participantes poner a prueba sus sentidos y conocimientos.

No hace falta ser profesional para acercarse al mundo de la cata. Aprender a observar el color de un vino, detenerse en sus aromas o intentar reconocer las sensaciones que deja en boca puede cambiar por completo la manera de disfrutarlo.

La participación tendrá un coste de **8 euros**, con un máximo de 50 plazas y necesidad de inscripción previa.

A las **13.00 horas**, el grupo **Leite con Jalletas** será el encargado de poner música a las últimas horas de la fiesta. El cierre de las casetas, previsto para las **15.00 horas**, marcará el final de cuatro jornadas dedicadas al vino.

Meis quiere que el visitante conozca lo que hay dentro de la copa Meus Viños plantea una forma especialmente completa de promocionar la producción local.

Las casetas permiten probar y conocer diferentes elaboraciones; las actividades gastronómicas muestran sus posibilidades en la mesa; las catas enseñan a disfrutarlas con mayor conocimiento y la jornada profesional abre el debate sobre el camino que debe seguir el sector. Todo ello sucede, además, en un municipio profundamente ligado a la viticultura.

Meis forma parte del valle de O Salnés, uno de los grandes territorios de la Denominación de Origen Rías Baixas y una zona donde las viñas constituyen una parte inseparable del paisaje. Por eso, durante estas jornadas no se trata únicamente de llenar una copa.

Del 15 al 18 de octubre, Meus Viños invita a descubrir todo lo que hay detrás de ella: las bodegas, la gastronomía, los profesionales y un territorio que lleva generaciones creciendo entre viñedos.



Especialidades de la casa:

- Bacalao a la portuguesa
- Pollo a la brasa
- Pulpo al horno
- Churrasco



📍 **VILANOVIÑA – MEIS**
Puente Umia, 29

☎ **986 71 52 42**



JL PUBLICACIONES

OFRECE A SUS CLIENTES EN PRIMICIA

PRECIOS SIN COMPETENCIA



EXCLUSIVAS



684-656-696



exclusivasjloficial@gmail.com



www.jlexclusivas.es

MERCHANDISING PARA TODOS LOS NEGOCIOS

EMPRESAS / PEÑAS / EVENTOS / COMERCIOS / ASOCIACIONES

Tu marca, tu estilo, tu identidad



CONSULTAR PRECIOS Y CALIDADES



ROPA
PERSONALIZADA



REGALOS
PUBLICITARIOS



COMPLEMENTOS
Y ACCESORIOS



PAPELERÍA
PERSONALIZADA



ARTÍCULOS
PROMOCIONALES



Y MUCHO
MÁS...



¡PÍDENOS PRESUPUESTO!



CALIDAD
GARANTIZADA



ATENCIÓN
PERSONALIZADA



COMPROMISO
CON TU MARCA