vinetur

Cariñena Spritz llega a Zaragoza con cuatro cócteles de garnacha

La D.O. Cariñena y Borja Insa estrenan en bares de la plaza de los Sitios su nueva propuesta para el aperitivo y el tardeo

jueves 14 de mayo de 2026



La Denominación de Origen Cariñena llevará desde este viernes a la hostelería de Zaragoza su primera gran propuesta dentro del Plan Ñ: los Cariñena Spritz, una nueva forma de beber vino creada por el bartender Borja Insa a partir de la gama Garnacha Nueva de Cariñena. La iniciativa nace con la intención de acercar el vino a nuevos públicos y de abrirlo a momentos de consumo más informales, como el aperitivo y el tardeo.

Tras su presentación oficial de la pasada semana, los cócteles salen ahora al encuentro del público en una decena de bares del entorno de la plaza de los Sitios y en el Moonlight Experimental Bar, el local de Insa, donde se ofrecerá una versión más sofisticada. La relación inicial de establecimientos incluye Bunkerbar, Garbo Gentlebar, Ginger Fizz Bar, Gonzo Bitter Bar, Bloody, Basho Gastro Bar, Frida Tasty Room, La Madonna, Casa Baldo y Moonlight Experimental Bar.

La D.O. Cariñena señala que el número de locales podrá ampliarse en próximas fechas, dentro de una estrategia de crecimiento progresivo que también prevé llevar la propuesta a más ciudades en el futuro. La idea combina la Garnacha Nueva, la gama de vinos jóvenes, frescos y de baja graduación alcohólica lanzada el pasado año por la denominación, con el lenguaje actual de la coctelería.

El resultado son cuatro combinados con perfiles frutales y contemporáneos. Borja Insa, reconocido como mejor bartender de España y Europa y cuarto del mundo, explica que Cariñena Spritz Peach se inspira en el melocotón al vino, un clásico de la tradición aragonesa. Cariñena Spritz Apple evoca un recorrido por la ribera, con notas de flor de sauco, manzana y un perfil fresco. Cariñena Spritz Berry se mueve en matices más dulces, con moras silvestres y pomelo, en una reinterpretación cercana a la paloma. Cariñena Spritz Lychee es la opción más cítrica y afrutada, con toques de pera y un carácter tropical suave, pensada para mostrar la versatilidad de la garnacha.

La directora de Comunicación y Marketing de la D.O. Cariñena, Sonia Pérez, sitúa esta propuesta dentro de la filosofía del Plan Ñ. Explica que hay generaciones para las que el vino todavía no ha encontrado su momento y que por eso buscan nuevos productos y nuevos momentos de consumo para que pueda disfrutarse no solo en la mesa, sino también en el aperitivo o el tardeo. Añade que la intención es avanzar sin perder la

esencia de la denominación y abrir la puerta a nuevos formatos y experiencias.

Insa, por su parte, valora el resultado y subraya su interés por caminos poco convencionales, como la mezcla del vino en coctelería. Según afirma, en la Garnacha Nueva de Cariñena ha encontrado una base que funciona a la perfección para este tipo de elaboraciones.

Coincidiendo con esta iniciativa, la gama Garnacha Nueva de Cariñena incorpora además una nueva referencia: El Capricho, de Bodegas Ignacio Marín. Se suma a las tres primeras interpretaciones de esta variedad que lanzaron el pasado año Grandes Vinos, con Hoy; Paniza, con Momento clave; y San Valero, con Cierzo. Las cuatro propuestas comparten una misma idea: vinos jóvenes, refrescantes y ligeros, con una graduación alcohólica de 11%.

Las bodegas han presentado ya sus interpretaciones de la última añada, correspondiente a la vendimia de 2025. La gama nació el pasado año como una línea común de identidad compartida, con una etiqueta unificada que cada bodega personaliza con un color y una palabra propia. La denominación la presenta como una puerta de entrada al vino para quienes buscan sabores más suaves, pero también como una forma de sorprender a quienes ya conocen la variedad.

La Denominación de Origen Protegida Cariñena, fundada en 1932, es una de las más antiguas de España y la más antigua de Aragón. Situada en la provincia de Zaragoza, en el valle medio del Ebro, reúne un territorio vitivinícola donde la viña se cultiva desde hace más de dos mil años. Sus suelos pedregosos, las distintas altitudes, la influencia del cierzo y la amplitud térmica han marcado una manera precisa de trabajar la vid y elaborar el vino.

La denominación agrupa bodegas y viticultores que mantienen ese conocimiento a través de generaciones, con variedades como la Garnacha y la Cariñena como base de su identidad vitivinícola. En 2025, la ciudad de Cariñena fue reconocida como Ciudad Europea del Vino, un nombramiento que reforzó su proyección dentro y fuera de Aragón.

Borja Insa, zaragozano y fundador junto a Rocío Muñoz de Moonlight Experimental Bar, ha construido en menos de una década una trayectoria de proyección internacional. Su trabajo combina técnicas innovadoras como destilaciones y fermentaciones con ingredientes locales y una fuerte inspiración cultural aragonesa. En su propuesta, el vino ocupa un lugar central dentro de la coctelería contemporánea, con especial atención a la Garnacha aragonesa.

El bartender ha sido reconocido en varias ocasiones como mejor bartender de España y figura entre los diez mejores mixólogos del mundo. Moonlight Experimental Bar, situado en el casco histórico de la capital aragonesa, se ha convertido en uno de los espacios de referencia de la coctelería contemporánea a nivel mundial.

La nueva línea Garnacha Nueva de Cariñena se lanzó al mercado el pasado año con tres primeras propuestas y se amplía ahora a cuatro en 2026. La denominación la define como una colección de vinos jóvenes, ligeros y refrescantes, elaborados con la garnacha de la última vendimia y una graduación alcohólica reducida. Con esta apuesta, Cariñena busca abrir nuevas vías de consumo sin abandonar su identidad vitivinícola.