vinetur

El concurso mundial de Cariñena reúne 142 vinos de varios países

La participación crece un 112% en el único certamen dedicado por completo a esta variedad

miércoles 11 de noviembre de 2026



La Denominación de Origen Cariñena ha reunido 142 vinos de varios países en la segunda edición del Concurso Mundial de Cariñenas / Carignans, un 112% más que en 2024, cuando participaron 67 referencias. Un jurado internacional de 24 catadores decidió este martes, 10 de noviembre, el palmarés de medallas de Gran Oro, Oro y Plata en la bodega Tierra de Cubas, en la localidad zaragozana de Cariñena. La

organización prevé difundir los resultados en los próximos días.

El certamen, organizado por la D.O. Cariñena, es el único dedicado solo a vinos elaborados con esta uva tinta, originaria de la denominación aragonesa y singular por compartir su nombre con ella. Entre las muestras figuran vinos de Estados Unidos, Italia, Francia y España. La denominación sostiene que el aumento de participación refuerza el papel de la localidad como lugar de referencia para una variedad extendida en numerosos territorios.

Antonio Serrano, presidente de la D.O. Cariñena, afirmó que la cariñena forma parte de la identidad de la denominación y defendió que su resistencia a la sequía y a las altas temperaturas la sitúa entre las variedades con más interés para distintas regiones vitícolas. También avanzó la intención de llevar futuras ediciones del concurso, al menos la siguiente, fuera del territorio de la D.O. para dar visibilidad a otras zonas donde se cultiva esta uva.

Frédéric Galtier, coordinador del concurso, sostuvo que la cita pretende reunir a productores y profesionales de distintos países alrededor de un patrimonio común y reforzar el papel de Cariñena como lugar de origen de la variedad. A su juicio, la respuesta obtenida en esta segunda edición muestra una voluntad de colaboración entre territorios vitivinícolas que trabajan con la misma uva.

En el concurso participan vinos amparados por indicaciones geográficas como AOP, IGP o DOP. Los monovarietales deben elaborarse con un mínimo del 85% de cariñena y los ensamblajes, con entre un 50% y un 85%. Las catas se han realizado bajo anonimato, con fichas de la Organización Internacional de la Viña y el Vino para valorar la fase visual, la nariz, la boca y la impresión general.

La medalla de Gran Oro se concede a los vinos con más de 95 puntos; la de Oro, a los que obtienen más de 90 y hasta 95; y la de Plata, a los que reciben entre 85 y 90. Todos los vinos reconocidos obtendrán además un diploma acreditativo.

La primera edición del concurso, celebrada en 2024, reunió 67 vinos y reconoció a 43: ocho con Gran Oro, 20 con Oro y 15 con Plata. El paso de 67 a 142 muestras en dos años supone más del doble de participación y amplía el alcance internacional de una

cita que la D.O. quiere convertir en lugar estable de encuentro para bodegas, técnicos, comunicadores y prescriptores.

La variedad cariñena aparece también como carignan en francés, carignane en inglés y carignano en italiano. En España, además de en la propia D.O. Cariñena, tiene presencia en Cataluña y en zonas de La Rioja y Navarra, donde se conoce como mazuelo o mazuela. Fuera de España se cultiva, entre otros países, en Francia, Italia —sobre todo en Cerdeña—, Chile, Estados Unidos, con peso en California, Sudáfrica, Israel, China y Australia.

La denominación subraya que esta uva necesita poca humedad y soporta bien las altas temperaturas, dos rasgos que han elevado el interés de los enólogos en un momento marcado por la sequía y el calor en muchas zonas productoras. También recuerda que la cariñena puede dar lugar tanto a vinos de ensamblaje como a monovarietales, con perfiles distintos según el origen y el estilo de elaboración.

La D.O. Protegida Cariñena, fundada en 1932, es la más antigua de Aragón y una de las más antiguas de España. Agrupa un territorio del valle medio del Ebro en el que la vid se cultiva desde hace más de dos mil años y en el que la garnacha y la cariñena ocupan una posición central en su identidad vitivinícola.