vinetur

La D.O. Navarra lanza Navargira con dos rutas para vivir el vino desde su origen

La propuesta une bodegas, patrimonio, gastronomía local y música en directo con salidas en autobús desde Pamplona

lunes 16 de noviembre de 2026



El Consejo Regulador de la D.O. Navarra anunció el pasado 12 de noviembre una nueva edición de Navargira, una propuesta de enoturismo que reunirá vino, patrimonio, gastronomía local y música en directo en dos salidas en autobús desde Pamplona. La

primera será la Ruta Garnacha, el próximo 28 de noviembre, con paradas en Arellano, Olite y San Martín de Unx. La segunda, la Ruta Syrah, se celebrará el próximo 16 de enero de 2027 y recorrerá Tudela, Murchante y Cascante.

La denominación asume en esta edición la organización de una iniciativa que ya había celebrado cinco rutas anteriores de la mano de la Ruta del Vino de Navarra y del Consorcio de la Zona Media. El objetivo, según trasladan desde la D.O. Navarra, es acercar al público el valor de sus vinos en el lugar donde nacen, junto a las personas que los elaboran y al paisaje, la historia y el patrimonio que forman parte de cada zona productora.

La entidad vincula esta apuesta con el peso económico del enoturismo. De acuerdo con el último informe del Observatorio Turístico de las Rutas del Vino de España, publicado en septiembre por ACEVIN, el gasto del enoturista supera los 345 euros por persona y día. Ese perfil de visitante no se limita a la bodega, sino que suele combinar la cata y la gastronomía con visitas a pueblos, museos y espacios naturales. Navargira se apoya en esa fórmula y la adapta al territorio navarro con actividades preparadas para cada jornada y fuera de la oferta habitual de los lugares incluidos en el recorrido.

La Ruta Garnacha propone un recorrido por dos mil años de relación entre Navarra y el vino. La jornada comenzará en la Villa romana de las Musas, en Arellano, un enclave que contó con bodega propia y en el que se ofrecerá una visita guiada sobre la elaboración y el consumo del vino en época romana. Después, el grupo se desplazará a Olite, sede del Palacio Real, donde Bodegas Pagos de Araiz abrirá su colección de arte y servirá una comida ligera elaborada con producto local. El programa terminará en San Martín de Unx, con un concierto de voz en acústico entre barricas en Bodegas San Martín, dentro de una villa medieval presidida por su iglesia-fortaleza.

La Ruta Syrah llevará Navargira por primera vez a la Ribera Baja. El recorrido arrancará en Tudela con un paseo por el casco antiguo, una visita guiada al claustro románico de la catedral y una actividad por equipos. Más tarde, los asistentes visitarán Finca La Cantera, en Murchante, donde pasearán entre viñas junto a los enólogos Silvia Peña y Tomás Santos. Allí habrá también una comida ligera con producto local y una cata a ciegas con concurso. La jornada concluirá en Bodegas Malón de Echaide, en Cascante,

con un repaso a la historia de la bodega y una Musicata, definida por la organización como una cata de sus vinos acompañada de música en directo.

Las rutas de este año se han diseñado con bodegas que forman parte de la Selección Vinos D.O. Navarra 2026 y de la Ruta del Vino de Navarra. Para la denominación, esa elección permite unir la promoción del vino con una experiencia completa en cada comarca. El presidente del Consejo Regulador, David Palacios, afirmó que “detrás de cada vino D.O. Navarra hay una tierra, una historia y unas personas, y el enoturismo nos permite contar ese valor”. Palacios añadió que Navargira busca que quien visita estas zonas comprenda por qué “merece la pena” elegir estos vinos.

Las dos salidas partirán a las 9:00 horas desde el Paseo de la Aduana de Pamplona. La Ruta Syrah contará además con una parada en Tafalla. Las entradas tienen un precio de 60 euros por ruta e incluyen el transporte en autobús y todas las actividades previstas. Las plazas son limitadas y la participación está reservada a mayores de 18 años.

La D.O. Navarra informa de que estas rutas cuentan con la colaboración de Reyno Gourmet y del Gobierno de Navarra a través del Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural.