vinetur

El concurso internacional de vinos de cariñena duplica su participación con 142 referencias

La denominación estudia celebrar futuras ediciones fuera de Zaragoza por el interés de productores de varios países

sábado 21 de noviembre de 2026



El II Concurso Mundial de Cariñenas / Carignans reunió 142 vinos de varios países en su segunda edición, celebrada en Cariñena, en la provincia de Zaragoza. La cifra supone un aumento del 112% respecto a la convocatoria inaugural de 2024, cuando se

evaluaron 67 referencias. La Denominación de Origen Protegida Cariñena, organizadora del certamen, sostiene que ese salto refuerza el papel de la ciudad como punto de encuentro internacional de una uva presente en numerosos territorios.

La cata tuvo lugar el pasado 10 de noviembre en la bodega Tierra de Cubas de Cariñena. Allí, un jurado internacional formado por 24 catadores decidió el reparto de las medallas de Gran Oro, Oro y Plata. La denominación informó de que el palmarés se daría a conocer en los días siguientes.

El concurso está dedicado solo a vinos elaborados con uva cariñena, una variedad tinta autóctona de la denominación zaragozana. La organización subraya que se trata de la única uva que comparte nombre con la denominación de origen de la que procede. En esta edición participaron vinos de Estados Unidos, Italia, Francia y España, entre otros países y regiones vitícolas con indicación geográfica.

Antonio Serrano, presidente de la D.O. Cariñena, vincula la expansión del certamen con el momento de la variedad. A su juicio, la cariñena forma parte de la identidad histórica de la zona, pero también tiene recorrido en otras regiones por su comportamiento ante la sequía y las temperaturas altas. Serrano añadió que la aceptación de esta segunda edición lleva a la organización a plantearse que las próximas convocatorias, o al menos la siguiente, se celebren fuera del ámbito geográfico de la denominación para dar visibilidad a otras zonas productoras.

Frédéric Galtier, coordinador del Concurso Mundial de Cariñenas, enmarca la cita como un lugar de reunión para productores y profesionales unidos por una misma uva. Galtier señaló que el proyecto está despertando interés en distintos territorios y lo relacionó con la voluntad de colaboración entre bodegas y regiones que trabajan con esta variedad.

Las bases del certamen fijan dos grandes grupos de vinos admitidos. Los varietales deben elaborarse con un mínimo del 85% de uva cariñena. En los vinos de mezcla, la presencia de esta variedad debe situarse entre el 50% y el 85%. Todos los vinos se catan en anonimato y se valoran con fichas de la Organización Internacional de la Viña y el Vino, con apartados para el aspecto visual, el perfil aromático, la impresión en boca y la valoración general.

A partir de la media de las puntuaciones, el concurso concede la Medalla de Gran Oro a los vinos que superan los 95 puntos. La Medalla de Oro se reserva para los que obtienen más de 90 y hasta 95 puntos, y la de Plata para los situados entre 85 y 90. Los vinos reconocidos reciben además un diploma acreditativo.

La primera edición, celebrada en 2024, terminó con 43 vinos reconocidos de un total de 67 participantes. Ocho obtuvieron Gran Oro, 20 lograron Oro y 15 recibieron Plata. El aumento registrado en 2026 lleva la participación a más del doble y consolida el concurso como una cita singular dentro del calendario vinícola, ya que no existe otro certamen centrado solo en esta variedad.

La uva cariñena tiene presencia en varios países y recibe nombres distintos según la lengua. En francés se conoce como carignan, en inglés como carignane y en italiano como carignano. En España, además de la propia D.O. Cariñena, ocupa un lugar conocido en zonas vinícolas de Cataluña, La Rioja y Navarra, donde también se la denomina mazuelo o mazuela. Fuera de España está implantada en Francia, Italia —en especial en Cerdeña—, Chile, Estados Unidos, con peso en California, Sudáfrica, Israel, China y Australia.

La denominación atribuye parte del interés actual por esta uva a su baja necesidad de humedad y a su resistencia a temperaturas elevadas, dos rasgos que muchos técnicos relacionan con la adaptación del viñedo a escenarios climáticos más secos. A eso suma su capacidad para dar vinos de mezcla y también vinos elaborados con una sola variedad.

La D.O. Cariñena, fundada en 1932, es una de las más antiguas de España y la más veterana de Aragón. Se sitúa en el valle medio del Ebro, en la provincia de Zaragoza, y agrupa a bodegas y viticultores de un territorio con más de dos mil años de tradición vitícola. En 2025, la ciudad de Cariñena fue reconocida como Ciudad Europea del Vino.