vinetur

Nueve bodegas navarras reciben el reconocimiento de la Selección Vinos D.O. Navarra 2026

El Consejo Regulador distingue a los vinos que representarán a la denominación en ferias y acciones promocionales

miércoles 4 de marzo de 2026



El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Navarra ha celebrado el acto oficial de reconocimiento a las nueve bodegas cuyos vinos han sido seleccionados para formar parte de la Selección Vinos D.O. Navarra 2026. El evento tuvo lugar en la

Cámara Navarra, donde se puso en valor el trabajo de las bodegas distinguidas y se entregaron los diplomas acreditativos a sus representantes.

Cada año, la Selección Vinos D.O. Navarra reúne los vinos mejor puntuados en una cata técnica y se convierte en la imagen de la denominación en ferias, presentaciones y actividades de promoción tanto en España como en mercados internacionales. En esta edición, los vinos seleccionados serán los encargados de representar a la D.O. Navarra en las distintas acciones institucionales y promocionales que se desarrollarán a lo largo del año.

Durante el acto, Fernando García, delegado comercial de Bodegas Príncipe de Viana, recogió el diploma por el vino blanco “Príncipe de Viana Edición Blanca 2025”. Javier Leoz, presidente de Bodegas San Martín, recibió el reconocimiento por el vino blanco con crianza “La Calma Mágica 2021”. Jesús Astrain, ingeniero agrónomo de Bodegas Pagos de Araiz, fue distinguido por el rosado “Pagos de Araiz Rosado 2025”. Alejandro Gómez Mangione, propietario de Familia Cirsus, recogió el diploma por el rosado con crianza “Pago de Cirsus Rosée Gran Cuvée Especial 2024”. Esteban Ayerra Reta, socio fundador de Bodegas Ayerra, fue reconocido por el tinto “Ayerra Tinto 2025”. Koteto Ezkurra, delegado de ventas de la zona norte de Bodega Inurrieta, recibió el diploma por el tinto con crianza “Altos de Inurrieta 2021”. Iñaki Olaberri, enólogo de Bodegas Aroa, fue distinguido por el tinto de Garnacha “Aroa Mutiko 2023”. Silvia Peña y Tomás Santos, enólogos y gerentes de Finca la Cantera, recogieron el diploma por el Gran Tinto D.O. Navarra “SH 2023”. Irene Guede, responsable de comunicación y marketing de Bodegas Ochoa, fue reconocida por el blanco dulce “Ochoa Moscatel Vendimia Tardía 2024”.

La Selección Vinos D.O. Navarra 2026 se ha definido tras una cata a ciegas dirigida por un jurado independiente formado por profesionales del panel de cata de Vinoselección, el mayor club de vinos por suscripción de España. En total, se evaluaron más de 160 vinos procedentes de más de cuarenta bodegas adscritas a la denominación. Las referencias con mayor puntuación fueron elegidas dentro de las siguientes categorías: Vino Blanco D.O. Navarra, Vino Blanco D.O. Navarra con crianza, Vino Rosado D.O. Navarra, Vino Rosado D.O. Navarra con crianza, Vino Tinto D.O. Navarra Añada, Vino Tinto D.O. Navarra con crianza, Vino Tinto Garnacha D.O. Navarra, Gran Tinto D.O.

Navarra y Vino Dulce D.O. Navarra.

El acto contó con la participación de José María Aierdi, consejero de Desarrollo Rural y Medio Ambiente del Gobierno de Navarra, junto a David Palacios, presidente del Consejo Regulador D.O. Navarra, quienes hicieron entrega de los reconocimientos. Tras la ceremonia, los asistentes pudieron degustar los vinos seleccionados en un ambiente distendido amenizado por música en directo.

En su intervención, David Palacios subrayó la importancia de este reconocimiento, señalando que la presentación oficial de la selección de vinos muestra el carácter y la excelencia que distinguen a la denominación. Para las bodegas participantes, supone una oportunidad estratégica de marca y una vitrina respaldada por el trabajo de promoción que se desarrolla tanto en el ámbito nacional como internacional. Por su parte, el consejero José Mari Aierdi remarcó la necesidad de avanzar en la promoción, buscar nuevos mercados y prestigiar la calidad de los vinos navarros, ya que la calidad es el factor diferenciador en un mercado tan competitivo. Aierdi felicitó a las bodegas reconocidas por ser un ejemplo de esta apuesta por la calidad.