vinetur

Se abre el plazo para comprar las entradas de la XXII Muestra de Garnachas

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Campo de Borja ha presentado la XXII Muestra de Garnachas, que tendrá lugar en el Gran Hotel de Zaragoza durante los d

lunes 13 de abril de 2026

ESCRITO POR DOP CAMPO DE BORJA



El presidente del CRDO Campo de Borja, Eduardo Ibáñez, ha recordado que "al principio, el éxito de la muestra parecía una coincidencia porque el vino estaba de moda, pero después de 22 años se confirma la calidad de los buenos vinos del Campo de Borja". De hecho, Ibáñez ha explicado que "como todos los años, se presentan las

nuevas añadas primero aquí en Zaragoza y después en Madrid, y luego siempre hacemos los distintos salones a nivel internacional en Europa y terceros países".

A continuación, José María Lasheras, presidente de HORECA Restaurantes de Zaragoza y provincia, ha querido apoyar la labor de la muestra y de la DO, a la que reconoce "le sacamos mucho partido en nuestros restaurantes, pudiendo ofrecer todas las variedades de garnacha y sus novedades".

La cita enológica contará, como siempre, con la presencia de las **doce bodegas de la DO (Bodegas Ainzón, Alto Moncayo, Aragonesas, Borsao, Cabal, Cooper Cellars, Morca, Pagos del Moncayo, Palmeri Sicilia, Picos, Román y Ruberte)**, que ofrecerán una amplia muestra de vinos, con más de 100 referencias, además de catas exclusivas, para conocer más de cerca cada una de sus propuestas. Además de las bodegas, estarán presentes las Denominaciones de Origen Jamón de Teruel, Aceite Sierra del Moncayo y Ternasco de Aragón. Sus productos son los protagonistas de las tapas que se podrán degustar durante la muestra, reivindicando la calidad de los productos de la tierra.

El acto de presentación ha concluido con la cata de tres vinos que podrán degustarse en la XXII Muestra de Garnachas. El primero de ellos, Garnacha Blanca, de Coto de Hayas, una novedad de la denominación de origen, inspirada en una de las garnachas centenarias, que representa su creciente apuesta por los vinos blancos. El segundo ha sido Borsao Garnacha Alta 2023, tinto con terroir único e intenso sabor, cultivado de forma ecológica en encinas a 600 metros de altitud; y el tercero Selección de Cepas Viejas de Bodegas Román, vino tinto moderno y elegante, elaborado con Garnacha de viñedos familiares de 60-70 años, siendo de los más antiguos del Campo de Borja, con un clima continental.

Sobre la XXII Muestra de Garnachas

La XXII Muestra de Garnachas tendrá lugar en el Gran Hotel durante los días 6, 7 y 8 de mayo. El 6 de mayo se dirigirá a la prensa especializada, distribuidores y clientes en horario de 12.00 a 15.00 y de 17.00 a 21.00. Los días 7 y 8 de mayo se abrirá al público en general en horario de 17.00 a 21.30.

La entrada cuesta 20 euros/persona (25 euros en taquilla) e incluye la degustación de varios vinos más tres degustaciones, una de Jamón de Teruel, una de crema de cebolla y espárrago con aceite de oliva virgen extra Sierra del Moncayo y otra de Ternasco de Aragón elaborado al chilindrón.

Las entradas podrán adquirirse a partir de las 14.00 del 6 de abril en docampodeborja.com/muestra-de-garnachas-2026 y hasta el 4 de mayo a las 23.59.

Programa de catas

Miércoles, 6 de mayo, para profesionales:

13:45 Bodegas Morca
17:45 Palmeri Sicilia
18:30 Bodegas Borsao
19:15 Bodegas Aragonesas
20:00 Bodegas Ainzón (con maridaje de Ternasco de Aragón)

Jueves, 7 de mayo, para el público general:

18:00 Bodegas Alto Moncayo
19:30 Bodegas Borsao

Viernes, 8 de mayo, para el público general:

18:00 Palmeri Sicilia
19:30 Bodegas Ainzón (con maridaje de Ternasco de Aragón)

Las catas cuentan con 36 plazas y en todas es necesario inscribirse previamente en el momento de realizar la acreditación o la compra de entrada.

Estamos muy cerquita de Madrid y Barcelona.

Consigue tu entrada o acreditación