



27.01.2026

# El Carnaval del Vino regresa a Haro el 7 de febrero con El gusto es nuestro, una experiencia enogastronómica basada en el sabor

*El Carnaval del Vino como experiencia enogastronómica en el centro de Haro tendrá lugar el 7 de febrero de 2026 a partir de las 19h*

*La compra de tickets se puede realizar de forma presencial y online a un precio de 30€ dando derecho a 5 vinos y 5 pinchos*

*El espectáculo central correrá a cargo de Sapo Producciones y el cierre a cargo de la Dj aragonesa Lorena Margalló a partir de las 23:30h*

*Sorteo de un pack con una botella de vino de cada una de las 17 bodegas participantes entre las personas disfrazadas que participen*

## HARO

**El Carnaval del Vino** regresa a la **Plaza de la Paz** el próximo **sábado 7 de febrero de 2026**, a partir de las **19:00 horas**, consolidándose como uno de los eventos enogastronómicos y culturales de referencia en **La Rioja**.

Bajo el lema “**El gusto es nuestro**”, el Carnaval del Vino invita este año a experimentar y descubrir nuevos sabores, apostando por vinos singulares y una propuesta gastronómica creativa por parte de los establecimientos y bodegas participantes. Cada pincho identificará el **sabor predominante** —salado, dulce, amargo, ácido o umami— y su **maridaje** con uno de los vinos incluidos en el recorrido.

## Entradas y precios

El **ticket** tiene un precio de **30 euros** e incluye: cinco vinos, cinco pinchos, copa y portacopas.

Las entradas pueden adquirirse:



27.01.2026

**Online**, a través del enlace habilitado:  
<https://culturaydeporte.haro.org/teatro/index.php>

**De forma presencial**, en el Centro de Cultura

**Viernes 6 y sábado 7 de febrero**, en la Oficina de Turismo

Durante el evento, los participantes podrán adquirir **fichas sueltas** por **3 euros** para degustar más vinos o pinchos.

### Programación

**19:00 h - 23:00 h:** Degustación de vinos y pinchos  
Bodegas participantes y establecimientos colaboradores  
(ver mapa con ubicación)

**20:30 h:** Show / Pasacalles  
Entorno de la Plaza de la Paz

**21:30 h:** Espectáculo central  
**“EL GUSTO ES NUESTRO”**, a cargo de **Sapo Producciones**, continuando el relato artístico basado en los sentidos. Tras el oído y la vista en ediciones anteriores, este año el **gusto** se convierte en el hilo conductor de la experiencia.

**23:30 h:** Show / Concierto / Espectáculo  
**Lorena Margalló**, ganadora del programa aragonés *Jotalent* y artista destacada del reciente **Festival Actual**, donde agotó entradas.

### Acciones complementarias

**Sorteo para personas disfrazadas:**  
Junto a la iglesia se habilitará un punto en el que los participantes podrán optar al sorteo de una **cesta con una botella de vino de cada una de las bodegas participantes**, compartiendo una imagen del evento en redes sociales con el hashtag **#CarnavalDelVino2026**.

**Punto solidario:**  
Junto a la **Fuente del Vino** se instalará un espacio con degustación de **vino caliente por 2 euros**, cuya recaudación se destinará íntegramente a **Cruz Roja**.

### Visitas a bodegas con la entrada del Carnaval

Con la entrada del Carnaval del Vino, los asistentes podrán disfrutar de experiencias especiales en dos bodegas del entorno:



27.01.2026

### **Bodegas Martínez Lacuesta (Haro)**

**Sábado 7 de febrero, de 12:30 a 15:00 h**

Degustaciones comentadas de vinos y vermut en el **Wine Bar**, con precios especiales Carnaval del Vino

Visita a la **sala más espectacular de la bodega**, desde la pasarela de barricas

#### **Plazas limitadas**

Información y reservas: **653 81 41 23**

### **Bodegas Fernández Eguiluz (Ábalos)**

Salida a los viñedos con visita a la **arqueología etnológica de la zona**

Cata en bodega

**Precio especial Carnaval del Vino: 10 €**

Información y reservas (plazas limitadas): **659 14 68 80**

### **Un evento estratégico para la ciudad**

Desde el **Ayuntamiento de Haro** se destaca la consolidación del Carnaval del Vino como un evento enogastronómico de referencia que apuesta por la cultura y la desestacionalización de este tipo de propuestas. Además, destacan que los espectáculos están abiertos al público para que cualquier persona pueda disfrutar de ellos.

El Ayuntamiento anima a vecinos, vecinas y visitantes a participar, **ser creativos con los disfraces** y disfrutar del Carnaval del Vino el próximo **7 de febrero**.



27.01.2026

## **ANEXO 1: Bares, pinchos, bodegas y vinos participantes**

### **Carnaval del Vino 2026**

#### **1. Bar Los Paraguas**

**Pincho:** Tosta de sardina ahumada, pan cristal con paté de aceituna negra en AOVE y alcaparras

**Sabor:** Salado / Ácido

#### **Bodega y vinos:**

Bodegas Villarica · *Delicia de Baco Reserva Blanco 2022*

Bodegas Villarica · *Delicia de Baco Tinto Autor 2021*

#### **2. Bar On the Rock's**

**Pincho:** Katsu-sando de meloso ibérico, mayonesa japonesa y manzana ácida

**Sabor:** Salado / Ácido

#### **Bodega y vinos:**

Álvaro Loza · CON.TACTO *Ánfora*

Álvaro Loza · CON.TACTO *Pielles*

#### **3. Café El Suizo**

**Pincho:** Bikini con gusto

**Sabor:** Salado

#### **Bodega y vinos:**

Bodegas Santalba · *Santalba Reserva Tempranillo 2019*

Bodegas Santalba · *Santalba Brut Nature Reserva Viura 2021*

#### **4. Restaurante Vega**

**Pincho:** Bombas de patata rellenas de carrillera ibérica

**Sabor:** Salado

#### **Bodega y vinos:**

Arvm Bodegas y Viñedos · *Hades Blanco 2022* (Tempranillo Blanco y Viura)

Arvm Bodegas y Viñedos · *Hades Tinto 2021* (Tempranillo 100 %)



27.01.2026

## 5. Bar Tempranillo y Magüey

**Pincho:** Torrezno y carrillera melosa en tortilla de maíz con guacamole, pico de gallo, cebolla encurtida y salsa verde

**Sabor:** Salado / Picante

**Bodega y vinos:**

Temerario · *Temerario Blanco Viura 2024*

Temerario · *Temerario Tinto Garnacha 2023*

## 6. Pastelería Visan

**Pincho:** Trufas de vino

**Sabor:** Dulce

**Bodega y vino:**

Bodegas Akutain · *Akutain Crianza*

## 7. Bar El Rincón de Cai

**Pincho:** Tortilla de camarón

**Sabor:** Umami / Salado

**Bodega y vinos:**

Bodega Amor Lozano · *Amor Lozano Clarete sobre lías 2024*

Bodega Amor Lozano · *Amor Lozano Tinto madurado en hormigón (8 meses) 2024*

## 8. Restaurante Obarenos

**Pincho:** Tostada de solomillo, cebolla caramelizada y queso brie

**Sabor:** Salado / Dulce

**Bodega y vinos:**

Bodegas Gómez Cruzado · *Blanco El Predilecto*

Bodegas Gómez Cruzado · *Tinto Honorable*

## 9. Bar El Remolino

**Pincho:** La Rioja en un bocado frío: trampantojo de viñedo

**Sabor:** Salado

**Bodega y vinos:**



27.01.2026

Bodegas Carlos Serres · *Carlos Serres Espumoso 2020*

Bodegas Carlos Serres · *Marysol Semidulce*

Bodegas Carlos Serres · *Carlos Serres Crianza 2022*

## **10. Restaurante Beethoven**

**Pincho:** Trío de sabores: txangurro, boletus y chipirón

**Sabor:** Umami / Salado

**Bodega y vino:**

Bodegas Tihom · *Rosado Tihom*

## **11. Bar Harmony**

**Pincho:** Brocheta de secreto con bacon

**Sabor:** Umami / Salado

**Bodega y vinos:**

Bodega Valenciso · *Valenciso Reserva 2020*

Bodega Valenciso · *Valenciso Blanco 2024*

## **12. Restaurante Los Berones**

**Pincho:** Placeres de invierno: tartaleta de crema de patata, boletus y alcachofas

**Sabor:** Salado

**Bodega y vinos:**

Bodegas García Carrión · *Viña Arnaiz Crianza 2020*

Bodegas García Carrión · *Antaño Blanco 2025*

## **13. Bar El Quinto Pino**

**Pincho:** Champiñón relleno de puerro, boletus y gorgonzola con pera, miel suave y tosta de jamón

**Sabor:** Salado / Dulce

**Bodega y vinos:**

Cooperativa Virgen de la Vega · *Dominio de Arvs Garnacha Blanca*

Cooperativa Virgen de la Vega · *Dominio de Arvs Garnacha Tinta*

## **14. Bar Kaya**



27.01.2026

**Pincho:** Dúo de panipuris: steak tartar con aguacate y ceviche de lubina al estilo riojano con melocotón en almíbar

**Sabor:** Salado / Ácido

**Bodega y vino:**

Bodegas La Rioja Alta · *Finca Martelo Reserva 2019*

## 15. Restaurante Los Caños

**Pincho:** Molletes de pecho de cerda

**Sabor:** Umami

**Bodega y vinos:**

Bodegas Ruiz Alfaya · *El Capricho de Ana Rosado Fermentado en Barrica*

Bodegas Ruiz Alfaya · *Rualtinto Autor 2021*

## 16. Etxea Wine, Grill & Music

**Pincho:** Ssam de alitas acevichadas

**Sabor:** Ácido

**Bodega y vinos:**

Fernández Eguíluz · *Peña La Rosa Tinto Joven*

Fernández Eguíluz · *Peña La Rosa Vendimia Seleccionada*

## 17. Restaurante El Jarrero

**Pincho:** Brocheta de ibérico y mayonesa de vermut Lacuesta

**Sabor:** Umami / Amargo

**Bodega y vino:**

Martínez Lacuesta · *Hinia Reserva 2015*