El Salón de Vinos Zamoranos dará a conocer la variedad y riqueza de la producción de la provincia

La Diputación, Caja Rural y Zamora es Calidad patrocinan este evento que incluye catas, degustaciones y ponencias y que tendrá lugar en el Teatro Ramos Carrión el próximo fin de semana.

Por Gabinete de Prensa
oct 13, 2026

El próximo fin de semana, **17 y 18 de octubre**, tendrá lugar el **Salón Provincial de los Vinos Zamoranos**, con la propuesta de reunir en un mismo espacio, el **Teatro Ramos Carrión**, toda la variedad de vinos que se producen en la provincia para que los aficionados y el público en general pueda conocerlos de primera mano. Además de probar los vinos, los asistentes podrán participar en más de 12 catas, disfrutar de manera gratuita de maridajes con productos de la marca de calidad Exquisiteza y asistir a ponencias de expertos del mundo del vino.

El vicepresidente cuarto de la Diputación de Zamora y diputado de Desarrollo Económico, **Emilio Fernández Martínez**, la representante de Caja Rural de Zamora, **Laura Huertos Pérez**, y la directora de Synergias, **Canto Marbán**, han presentado esta mañana en la sala de prensa de la institución provincial esta iniciativa de promoción del territorio y el turismo de la provincia, además de ofrecer al público una oportunidad de descubrir los vinos de Zamora, el trabajo que hay detrás de cada proyecto y conocer de primera mano a los productores que hay detrás.

La Diputación, a través del **Patronato de Turismo, Zamora es Calidad y Caja Rural** patrocinan el salón, con la colaboración de **Exquisiteza** y la organización de **Synergias**. Estarán presentes las cuatro denominaciones de origen de la provincia (Toro, Tierra del Vino, Arribes y Valles de Benavente), más los vinos de la Sierra de la Culebra, que está en trámite de aprobación, como explicó **Emilio Fernández**, quien brindó **todo el apoyo de la institución provincial a la promoción de los productos de la provincia**, incluido el vino que, dijo, «no está en su mejor momento, pero, entre todos y dando a conocer nuestros productos que son de magnífica calidad, seguro que irán para adelante».

Por su parte, **Laura Huertos** explicó que, desde Caja Rural, «estamos encantados de formar parte de esta iniciativa relacionada con el vino» en Zamora, una provincia agrícola donde «es clave, es un producto importante para ella, y este tipo de actividades como el salón son necesarias para dar a conocer todas las oportunidades que tenemos».

La entrada, a un precio de **10 euros**, incluye la copa, cuelgacopas y hasta **4 consumiciones**. Para los que estén interesados en seguir conociendo vinos, hay un **segundo de tiquet** de **6 euros** con hasta **3 consumiciones** complementarias. Las **catas dirigidas** tienen un precio de **5 euros**. En todos los casos se pueden adquirir en los dos establecimientos de La panera del Ché y a la entrada del salón los días de su celebración.

Las degustaciones son gratuitas, como también lo son las **ponencias**. Entre los participantes, el diseñador gráfico **Javier Garduño**, que hablará sobre la importancia de la etiqueta, y **Eladio Riesco**, profesor, químico, ingeniero químico y autor del libro 'El vino, una ensalada de polifenoles'.

El objetivo de todas estas actividades, explicó **Canto Marbán**, es que «el público disfrute, que conozcan nuestras bodegas, que conozcan esos vinos que se elaboran con mucho cariño. Son, sobre todo, pequeños productores que necesitan ese empuje y estar cerca del público y de restauradores que se acerquen a conocerlos».

El horario del salón es de **11.00 a 15.30** y de **18.00 a 21.30**.