vinetur

Sevilla premia sus vinos y licores para impulsar su salto comercial

El certamen reunió 96 muestras de 18 bodegas y destilerías en una gala en el Hotel Alfonso XIII

jueves 7 de mayo de 2026



La Diputación de Sevilla entregó este martes, 5 de mayo, los galardones del Premio 2026 “Vinos y Licores de la Provincia de Sevilla”, en su undécima edición, en una gala celebrada en el Hotel Alfonso XIII de la capital andaluza. El acto reunió a cerca de 300

personas, entre representantes institucionales, bodegas y destilerías participantes, alcaldes y alcaldesas de los municipios vinculados a estas empresas, agentes sociales y medios de comunicación.

El vicepresidente de Prodetur, Rodrigo Rodríguez Hans, presidió la lectura del fallo del jurado y la entrega de los premios. En su intervención, defendió el papel del sector vitivinícola y de los destilados como parte de la identidad del territorio y afirmó que cuidar lo propio ayuda a construir identidad, orgullo y futuro. También subrayó el trabajo conjunto entre tradición e innovación para mejorar la posición de estos productos en el mercado.

El certamen, impulsado por Prodetur-Turismo de la Provincia, busca dar a conocer mejor los vinos y licores sevillanos e impulsar su comercialización. La iniciativa también pretende vincular estos productos con la oferta turística y gastronómica de la provincia, con especial atención al enoturismo y a los recursos de las zonas productoras.

En esta edición se presentaron 96 muestras procedentes de 18 bodegas y destilerías adheridas a la marca Sabores de la Provincia de Sevilla. El concurso se divide en dos modalidades, vinos y licores, con ocho categorías que recogen la diversidad de elaboraciones del territorio.

En vinos, el premio en la categoría de Vinos Singulares fue para Mosto Bodegas Cazallo 2025, de Bodegas Cazallo, en Constantina. En Aromatizados y Vermuts ganó Vermut Florum Rojo, de Vermut Florum, en Alcalá de Guadaíra. En Vinos de Licor y Vinos Dulces se impuso Las 9 Suertes, de Bodegas Góngora, en Villanueva del Ariscal. En Rosados Tranquilos y Espumosos obtuvo el premio Espumoso Rosado La Margarita 2024, de Bodega La Margarita, en Constantina. En Blancos Tranquilos y Espumosos fue elegido Sobrepieles 2024, de Bodega Colonias de Galeón, en Cazalla de la Sierra. En Tintos Tranquilos ganó Zancúo Cabernet Franc 2023, también de Bodega La Margarita.

En licores, el premio en Anises recayó en Anís Flor de Utrera Dulce 2026, de Destilería La Flor de Utrera. En Licores, Cremas y Destilados fue elegido Elixir Flor de Utrera de Canela 2026, también elaborado por esa firma utrerana.

El jurado concedió además distinciones Oro y Plata. En vino, dentro de las distinciones Oro para Vinos de Licor y Vinos Dulces figuran Cream “Conchita” y Fino “El Marqués”, ambos de Bodegas Halcón, en Lebrija, además de Los Patios, de El Bodegón, en Estepa. En Tintos Tranquilos recibieron Oro Zancúo Petit Verdot 2024, Overo Crianza 2023, Ermita del Monte 2024 y Borboleta 2024.

En licor, las distinciones Oro fueron para Anís Semidulce La Violetera 2025 y Anís Dulce Sublime 2025 en la categoría de anises, además de Crema de Guindas La Violetera 2025 en Licores, Cremas y Destilados.

Las distinciones Plata en vino incluyeron Frasquito Reserva en Rama en Vinos de Licor y Vinos Dulces; Soplagaitas 2025, Espumoso La Margarita 2024, Zancúo Jarampa 2025, Nebris Sauvignon Blanc 2021 y Zarco Blanco 2024 en Blancos Tranquilos y Espumosos; y González Palacios Petit Verdot 2021 en Tintos Tranquilos. En licor recibieron Plata Ginebra 1890 Exótica 2026 y Licor de Guindas Los Hermanos.

La selección final salió de una cata ciega celebrada durante dos jornadas los pasados 15 y 16 de abril por un jurado formado por profesionales del sector del ámbito nacional. Rodríguez Hans insistió en que la Diputación seguirá apoyando al sector con acciones de promoción para reforzar su presencia en los mercados y también en la oferta gastronómica y turística provincial. Añadió que esta actividad aporta empleo y ayuda a fijar población en el medio rural.