Entrega de premios certamen Cinve 2026

CINVE celebró el pasado jueves en el Hotel Intercontinental de Madrid la Gala de Entrega de Premios de la edición 2026 de su certamen internacional, reuniendo a representantes inst

lunes 25 de mayo de 2026

ESCRITO POR CINVE



CINVE celebró el pasado jueves en el Hotel Intercontinental de Madrid la Gala de Entrega de Premios de la edición 2026 de su certamen internacional, reuniendo a representantes institucionales, productores, bodegas, almazaras y profesionales

procedentes de distintos países vinculados al sector vitivinícola y agroalimentario.

La ceremonia, presentada por el **periodista Moisés Rodríguez**, puso el broche final a una edición especialmente significativa para el certamen, cuyas sesiones de cata se celebraron este año en la ciudad de Cáceres, consolidando así el vínculo de CINVE con Extremadura y con uno de los enclaves patrimoniales y gastronómicos más relevantes de España.

El acto contó con la asistencia de diversas autoridades y representantes institucionales, entre ellos Dña. Adoración Gutiérrez Lamoneda, **secretaria general de Relaciones con la Asamblea de la Junta de Extremadura**, en representación de la Presidencia de la Junta; D. Narvay Quintero, **consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Agua del Gobierno de Canarias** y D. Alberto Camacho García, **agregado diplomático de la Embajada de México**.

La gala y posterior cena congregaron además a representantes de vinotecas, distribuidores, importadores, periodistas especializados y profesionales del canal horeca, generando un espacio de encuentro y networking entre productores premiados y agentes clave del sector nacional e internacional.

Entre los productores asistentes se encontraban empresas procedentes de distintas comunidades autónomas españolas, así como representantes internacionales llegados desde Abu Dabi, con aceites de oliva virgen extra jordanos, además de Argentina, México y Perú, reforzando así el marcado carácter internacional del certamen.

Durante la velada se reconoció la excelencia de productos procedentes de distintos territorios de España y de países como Perú, México, Turquía o Jordania, reflejando la consolidación de CINVE como plataforma internacional de promoción y reconocimiento de productos de calidad, desde su creación por Jesús Guirau.

En esta edición, las comunidades autónomas que obtuvieron un mayor número de medallas fueron, por este orden, Andalucía, Castilla-La Mancha, Castilla y León, Canarias, Cataluña, Galicia, La Rioja y Comunidad Valenciana. En el ámbito internacional, los países con mayor presencia en el medallero fueron España, Perú, Turquía y Portugal.

Durante la gala se hizo entrega a los productores asistentes de los diplomas acreditativos correspondientes a las obtenidas en el certamen. Asimismo, en el transcurso de la ceremonia fueron desvelados los **premios GRAN CINVE** 2026, cuyos galardonados recibieron, además de su diploma acreditativo, el trofeo oficial del concurso.

Entre los máximos galardones de la edición 2026, los premios GRAN CINVE recayeron en:

• GRAN CINVE Vinos Tintos: Alejandro Gallo Vijariego Negro y Tintilla 2023, de Gallo & Quíquere Wines Tenerife (Canarias, España).

• GRAN CINVE Vinos Blancos: Brumas de Ayosa Blanco Seco 2025, de S.A.T. Viticultores Comarca de Güímar (Canarias, España).

• GRAN CINVE Vinos Rosados: Viñarroyo Rosado 2025, de Bodegas S. Arroyo (Castilla y León, España).

• GRAN CINVE Espumosos: Brumas de Ayosa 100% Malvasía Aromática 2023, de S.A.T. Viticultores Comarca de Güímar (Canarias, España).

• GRAN CINVE Vinos Generosos, Dulces y Especiales: Pedro Ximénez 1981, de Cooperativa Agrícola La Aurora (Andalucía, España).

• GRAN CINVE Espirituosos Vínicos: Pisco Cepa Inka Puro Italia 2026, de Cepa Inka S.A.C. (Perú).

• GRAN CINVE Espirituosos no Vínicos: Mezcal Reserva Especial Señor Benito 100% Agave 2025, de Abyex Europa (México).

• GRAN CINVE Vinagres: Vinagre Balsámico al PX Añada 1998, de Bodegas Toro Albalá (Andalucía, España).

• GRAN CINVE Vermuts: Vermut La Trucha Cautiva 2026, de La Trucha Cautiva (Asturias, España).

• GRAN CINVE AOVEs Delicados: Ambrosea, de Yılmaz Zeytincilik (Turquía).

• GRAN CINVE AOVEs Intensos: Oro Bailén Picual, de Aceites Oro Bailén Galgón 99 (Andalucía, España).

• GRAN CINVE AOVEs Ecológicos: Vieiru Ecológico DOP Gata-Hurdes, de Almazara As Pontis (Extremadura, España).

• GRAN CINVE AOVEs Aromatizados: Petra-Mandarin, de RBK Holding (Jordania).

• GRAN CINVE Sidras: Valverán "20 Manzanas" 2023, de Pomaradas y Llagares de Sariego (Asturias, España).

La organización destacó el elevado nivel de las muestras presentadas en esta edición y el creciente reconocimiento internacional del certamen, consolidado como una plataforma de promoción y valorización de productos de calidad ante consumidores, distribuidores y profesionales del sector.

El Certamen CINVE está organizado por la empresa INSOCFerial. Su equipo directivo y técnico está integrado por María Guirau, presidenta; Jesús Flores, director general técnico y vicepresidente; Anuncia Carpio, directora técnica de Aceites de Oliva Virgen Extra; Manuel Capote, director técnico de Vinos, Vermuts, Vinagres y Sidras; Emilio Vivanco, director técnico de Espirituosos; así como los directores comerciales Miguel Morales y María Román.

La edición 2026 de CINVE celebró sus sesiones de cata entre los días 26 y 29 de marzo en Cáceres, reuniendo a un jurado internacional compuesto por expertos, sumilleres, enólogos, catadores y periodistas especializados procedentes de distintos países.

Esta edición ha contado con el patrocinio de la Consejería de Cultura, Turismo, Jóvenes y Deportes, a través de la Fundación Extremeña de la Cultura y Marca Extremadura de la Junta de Extremadura; de la Diputación Provincial de Cáceres; y del Ayuntamiento de Cáceres. Asimismo, ha contado con el apoyo del Gobierno de Canarias, la Denominación de Origen Ribera del Guadiana, la Asociación Extremeña de Enología, el Consejo Mexicano Vitivinícola, la Federación de Asociaciones de Barmans Españoles, Sommeliers & Bartenders de Extremadura, la Escuela Española de Cata, Pisco & Tacos, Chocolates Mochatto, Tequila 1800, Champagne Lallier y Tequila Maestro Dobel.

El equipo de CINVE trabaja ya en la preparación de la edición 2027, con el objetivo de continuar ampliando la proyección internacional del certamen y seguir consolidándolo como una de las grandes referencias mundiales en concursos de vinos y productos agroalimentarios de calidad.