vinetur

CINVE reparte sus máximos galardones en Madrid

La gala reunió a productores de varios países tras las catas celebradas en Cáceres

lunes 25 de mayo de 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, en un acto que reunió a representantes institucionales, productores, bodegas, almazaras y profesionales de distintos países vinculados al sector vitivinícola y agroalimentario. La ceremonia fue presentada por el periodista Moisés Rodríguez y puso el cierre a una edición en la que las sesiones de cata se celebraron este año en Cáceres.

La organización subrayó que esa elección reforzó el vínculo del certamen con Extremadura y con una de las ciudades con mayor peso patrimonial y gastronómico de España. La gala y la cena posterior congregaron también a vinotecas, distribuidores, importadores, periodistas especializados y profesionales del canal horeca, en un encuentro pensado para favorecer el contacto entre productores premiados y agentes del sector nacional e internacional.

Entre las autoridades presentes estuvieron Adoración Gutiérrez Lamoneda, secretaria general de Relaciones con la Asamblea de la Junta de Extremadura, en representación de la Presidencia de la Junta; Narvay Quintero, consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Agua del Gobierno de Canarias; y Alberto Camacho García, agregado diplomático de la Embajada de México. La asistencia institucional se completó con representantes de distintos ámbitos del sector y con productores llegados desde varias comunidades autónomas españolas y desde otros países.

La presencia internacional fue uno de los rasgos de la velada. Según la nota difundida por la organización, acudieron empresas procedentes de distintas regiones de España y representantes llegados desde Abu Dabi, con aceites de oliva virgen extra jordanos, además de Argentina, México y Perú. CINVE enmarcó esa participación en la proyección internacional que ha ido ganando el certamen desde su creación por Jesús Guirau.

Durante la ceremonia se reconoció la calidad de productos procedentes de distintos territorios de España y de países como Perú, México, Turquía o Jordania. La organización señaló que las comunidades autónomas con 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.

En el acto se entregaron a los productores asistentes los diplomas acreditativos de las medallas Gran Oro, Oro y Plata obtenidas en el certamen. Más tarde se dieron a conocer los premios GRAN CINVE 2026, cuyos ganadores recibieron, además del diploma, el trofeo oficial del concurso.

Entre los máximos galardones de esta edición figuró en vinos tintos Alejandro Gallo Vijariego Negro y Tintilla 2023, de Gallo & Quíquere Wines Tenerife, en Canarias. En vinos blancos, el premio fue para Brumas de Ayosa Blanco Seco 2025, de S.A.T. Viticultores Comarca de Güímar, también en Canarias. En vinos rosados, el reconocimiento recayó en Viñarroyo Rosado 2025, de Bodegas S. Arroyo, en Castilla y León.

En espumosos, el premio fue para Brumas de Ayosa 100% Malvasía Aromática 2023, de S.A.T. Viticultores Comarca de Güímar. En vinos generosos, dulces y especiales, el galardón correspondió a Pedro Ximénez 1981, de Cooperativa Agrícola La Aurora, en Andalucía. En espirituosos vínicos, el premio fue para Pisco Cepa Inka Puro Italia 2026, de Cepa Inka S.A.C., en Perú, mientras que en espirituosos no vínicos recayó en Mezcal Reserva Especial Señor Benito 100% Agave 2025, de Abyex Europa, en México.

En la categoría de vinagres, el premio fue para Vinagre Balsámico al PX Añada 1998, de Bodegas Toro Albalá, en Andalucía. En vermuts, el reconocimiento correspondió a Vermut La Trucha Cautiva 2026, de La Trucha Cautiva, en Asturias. En aceites de oliva virgen extra delicados, el galardón fue para Ambrosea, de Yılmaz Zeytincilik, en Turquía. En aceites intensos, el premio recayó en Oro Bailén Picual, de Aceites Oro Bailén Galgón 99, en Andalucía.

En aceites ecológicos, el máximo galardón fue para Vieiru Ecológico DOP Gata-Hurdes, de Almazara As Pontis, en Extremadura. En aceites aromatizados, el premio fue para Petra-Mandarin, de RBK Holding, en Jordania. En sidras, el reconocimiento correspondió a Valverán “20 Manzanas” 2023, de Pomaradas y Llagares de Sariego, en Asturias.

La organización señaló que esta edición estuvo marcada por el elevado nivel de las muestras presentadas y por el reconocimiento internacional del certamen, que se presenta como una plataforma de promoción y valoración de productos de calidad ante consumidores, distribuidores y profesionales del sector. CINVE está organizado por la empresa INSOCFerial y 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; y los

directores comerciales Miguel Morales y María Román.

Las sesiones de cata de la edición 2026 se celebraron entre el 26 y el 29 de marzo en Cáceres, con un jurado internacional formado por expertos, sumilleres, enólogos, catadores y periodistas especializados de distintos países. El certamen contó 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. También recibió 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 la intención de ampliar la proyección internacional del certamen y mantener su posición entre las referencias de los concursos de vinos y productos agroalimentarios de calidad.