vinetur

Valverán 20 Manzanas gana el Gran CINVE

La sidra de hielo de Masaveu Bodegas recibe también la Medalla Gran Oro en Madrid

martes 26 de mayo de 2026



La sidra de hielo Valverán 20 Manzanas, elaborada por Llagares Valverán en Sariego, ha recibido el premio Gran CINVE, máximo galardón del Concurso Internacional de Sidras CINVE 2026. El certamen la ha reconocido además con la Medalla Gran Oro, en una edición en la que esta sidra ha sido la única en obtener ese premio y la mejor de su categoría.

La entrega tuvo lugar el pasado jueves 21 de mayo en el Hotel InterContinental de Madrid, durante una cena de gala que reunió a profesionales del sector. En ese acto se entregaron los premios y diplomas del concurso, que evaluó cerca de 1.000 muestras procedentes de numerosos países. CINVE es uno de los certámenes internacionales de referencia en vinos, espirituosos, aceites de oliva virgen extra, vinagres, vermuts y sidras.

En la categoría de sidras, además de la Medalla Gran Oro concedida a Valverán 20 Manzanas, el jurado otorgó 5 Medallas de Oro y 7 Medallas de Plata. La sidra de hielo asturiana suma así un nuevo reconocimiento a una trayectoria que Masaveu Bodegas presenta como la más premiada entre las sidras españolas en concursos nacionales e internacionales.

La bebida se elabora en Llagares Valverán, en la finca El Rebollar, en Sariego, y pertenece al grupo vitivinícola Masaveu Bodegas. La compañía recuerda que fue fundada por José Masaveu, director general de la firma, en 1998, y que la sidra de hielo nació en 2007, cuando la familia Masaveu se convirtió en pionera en España en esta categoría.

La finca de la que proceden las manzanas se presenta como la pomarada más extensa de Asturias y de España si se habla de variedades autóctonas asturianas. También es el único llagar asturiano que elabora en exclusiva esta categoría de sidra en sus instalaciones. La marca explica que el nombre Valverán 20 Manzanas responde a la cantidad mínima de fruta necesaria para cada botella de 37,5 cl, que contiene el mosto concentrado de al menos 20 manzanas.

La producción está limitada a 30.000 botellas. Para su elaboración se emplean principalmente seis variedades de manzana asturiana: Raxao, Durona de Tresali, Verdialona, De la Riega, Xuanina y Fuentes. El proceso es lento y, según la empresa, desde la cosecha hasta la comercialización transcurren dos años.

Masaveu Bodegas subraya también que Valverán 20 Manzanas ha sido reconocida en otros concursos de prestigio como World Cider Awards, Global Cider Masters, Cider World, International Wine & Spirit Competion, Gilbert & Gaillard, Salón Internacional de Las Sidras de Gala, Festival de la sidra de Nava y Great Lakes International Cider &

Perry Competition.

La sidra de hielo se presenta como una bebida fresca, con aromas a cítricos, cáscara de naranja, manzana y membrillo. En boca, la bodega la describe con equilibrio entre acidez y dulzor y un final ácido que aporta frescura. La compañía señala que armoniza con foie, quesos y postres poco dulces.

Masaveu Bodegas inició su actividad en el sector vitivinícola en 1974, con la compra de Bodegas Murua. La familia, según la nota, cuenta con plantaciones de viñedo desde mediados del siglo XIX, en Castellar del Vallés, donde Federico Masaveu Rivell inició una trayectoria que continuaron sus descendientes. El grupo reúne proyectos en Fillaboa, Leda, Murua y Valverán.