vinetur

Fino La Honda logra el premio al mejor vino de licor de España

El jurado valora su solera histórica y su crianza en rama bajo velo de flor

martes 11 de agosto de 2026



Fino La Honda, elaborado por Osborne, ha obtenido el premio al mejor vino de licor de España en la edición de 2026 de los Premios Alimentos de España a los Mejores Vinos. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación publicó la concesión este lunes, 10 de

agosto, en el Boletín Oficial del Estado.

El vino pertenece a la Denominación de Origen Jerez-Xérès-Sherry y se elabora en El Puerto de Santa María, en Cádiz. El ministerio lo sitúa entre los vinos de licor reconocidos en una edición en la que participaron 23 bodegas repartidas en cinco categorías: seis en tinto, cinco en blanco, tres en rosado, cuatro en espumoso y cinco en vino de licor.

La referencia premiada procede de uva palomino fino, la variedad principal del Marco de Jerez y la base habitual de los finos. Su crianza biológica alcanza una media de unos 12 años, un periodo muy por encima del mínimo de dos años exigido para los finos amparados por la denominación de origen. Osborne mantiene esta elaboración a partir de una solera fundada en el siglo XIX en la antigua bodega La Honda, de la que toma su nombre.

El sistema empleado es el tradicional de criaderas y soleras. Durante ese proceso, el vino envejece bajo velo de flor, una capa de levaduras que se forma en la superficie dentro de las botas y evita el contacto directo con el oxígeno. La crianza se mantiene mediante sacas parciales y rocíos con vinos más jóvenes, sin que las botas lleguen a vaciarse por completo, lo que permite la continuidad del vino a lo largo del tiempo.

Fino La Honda se embotella en rama, una práctica que conserva el vino sin el filtrado intenso que se aplica en otras referencias antes de su salida de bodega. El ministerio vincula ese rasgo a la identidad del vino, junto con la edad media de la solera, la crianza bajo flor y su procedencia histórica en El Puerto de Santa María. Como es habitual en los vinos criados con criaderas y soleras, no lleva añada, ya que en la misma solera conviven partidas de distintas edades.

Para concurrir a estos premios, las bodegas debían figurar previamente entre las cinco mejores puntuaciones de su categoría en Bacchus 2026, concurso internacional organizado por la Unión Española de Catadores. Esa fase previa servía, según el ministerio, para acreditar la calidad organoléptica de los candidatos antes del fallo final.

El jurado estuvo formado por representantes de la Federación Española del Vino, la Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas, la Unión Española de Catadores y la Dirección General de Alimentación. Además de la puntuación obtenida en Bacchus, valoró la actividad comercial e innovadora de las empresas, su aportación a la agricultura local y al medio rural, las medidas ambientales y su contribución a la imagen de los Alimentos de España.

En la valoración de Osborne, el ministerio pone el acento en la trayectoria de más de 250 años de la compañía, su presencia internacional y su trabajo en innovación, responsabilidad social y medidas ambientales. La empresa mantiene una relación histórica con los vinos de Jerez en El Puerto de Santa María, y el reconocimiento a Fino La Honda se apoya en una elaboración de larga crianza biológica basada en la palomino fino.

Los Premios Alimentos de España a los Mejores Vinos están dirigidos a referencias protegidas por denominaciones de origen o indicaciones geográficas reconocidas por la Unión Europea. En esta edición, además de Fino La Honda, fueron reconocidos Aires de Garbet 2021, de Empordà, como mejor tinto; Los Altares 2016, de Rioja, como mejor blanco; Inurrieta Mediodía Rosado 2025, de Navarra, como mejor rosado; y Cuvée D.S. 2019, de la DOP Cava, como mejor espumoso.