vinetur

Valverán 20 Manzanas logra el oro como mejor sidra de hielo del mundo

La elaboración asturiana de Sariego recibe la máxima distinción en el certamen organizado por World Drinks Awards

lunes 17 de agosto de 2026


VALVERÁN
20 manzanas
VALVERÁN
VALVERÁN

Valverán 20 Manzanas 2023, elaborada por Llagares Valverán en Sariego e integrada en Masaveu Bodegas, ha sido elegida Mejor Sidra de Hielo en los World Cider Awards y ha recibido además la medalla de oro. La compañía dio a conocer el reconocimiento el pasado 10 de agosto.

Los World Cider Awards están organizados por World Drinks Awards y reúnen en cada edición a elaboradores de distintos países. La organización señala que el fallo correspondió a un jurado de expertos internacionales que evaluó las muestras presentadas.

Masaveu Bodegas interpreta este resultado como un respaldo a la trayectoria exterior de Valverán 20 Manzanas. La sidra ya había obtenido galardones en Global Cider Masters, Cider World, Gilbert & Gaillard, el Salón Internacional de las Sidras de Gala SISGA, CINVE, el Festival de la Sidra de Nava y Great Lakes International Cider & Perry Competition, de acuerdo con la relación difundida por la empresa.

El llagar Valverán fue fundado en 1998, aunque la sidra de hielo 20 Manzanas empezó a elaborarse en 2007. La bodega afirma que fue pionera en España en esta categoría.

El nombre del producto remite a la materia prima necesaria para cada botella de 37,5 centilitros, que contiene mosto concentrado de un mínimo de 20 manzanas. Su elaboración pasa por una congelación a 20 grados bajo cero, una fermentación de 10 meses y una crianza sobre lías finas de 12 meses. La compañía precisa que el proceso completo suele prolongarse cerca de dos años desde la recogida de la fruta hasta la llegada de la botella al consumidor.

Masaveu Bodegas sitúa el origen del proyecto en José Masaveu, director general del grupo, y añade que su desarrollo requirió casi diez años de investigación y ensayos. La empresa subraya además que Valverán es el único de sus cinco proyectos con raíces en Asturias.

La materia prima procede de la finca El Rebollar, en Sariego, dentro de la Denominación de Origen Protegida Sidra de Asturias. Allí se cultivan 40 hectáreas con 20.000 manzanos y 11 variedades autóctonas asturianas mediante agricultura integrada, informa la compañía.

El grupo Masaveu entró en el sector vitivinícola en 1974 con la adquisición de Bodegas Murua, aunque sus plantaciones de viñedo se remontan a mediados del siglo XIX en Castellar del Vallès, origen de la familia. En la actualidad, el grupo reúne los proyectos Fillaboa, Leda, Murua y Valverán en distintas zonas de España.