vinetur

Montilla-Moriles se impone en el concurso nacional de vinos dulces de Montemayor

Solera 1981 PX fue elegido mejor vino del certamen nacional

viernes 11 de septiembre de 2026



El I Concurso Nacional de Vinos Dulces, Especiales y Vermuts Paxera de Montemayor, celebrado este viernes, 11 de septiembre, en Montemayor (Córdoba), ha situado entre sus máximos reconocimientos a dos pedro ximénez de Montilla-Moriles, un vino dulce de Tenerife y un vermut elaborado también en la zona. En el certamen participaron más de 50 muestras remitidas por bodegas de distintos puntos de España.

La cita ha estado organizada por el Ayuntamiento de Montemayor, con la colaboración del Consejo Regulador de las DOP Montilla-Moriles y Vinagre de Montilla-Moriles y el patrocinio del Instituto de Desarrollo Económico Iprodeco de la Diputación Provincial de Córdoba. La organización señala que en esta primera edición hubo una presencia amplia de referencias de Montilla-Moriles, Castilla-La Mancha, Canarias, Baleares, Asturias y otras áreas productoras.

Las muestras fueron evaluadas por un panel profesional de cata presidido por José Luis Murcia, presidente de la Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino. El jurado estuvo formado por 18 catadores llegados de varios puntos de España y de Bélgica, con perfiles vinculados a la distribución, la exportación, instituciones públicas y privadas del sector, la enología y la prescripción de vino. La organización afirma que la valoración general del jurado fue positiva, a la vista de que el concurso concedió cuatro grandes oros y 19 medallas de oro.

Los cuatro grandes oros recayeron en Solera 1981 PX, de la Cooperativa La Aurora de Montilla SCA; Humboldt tinto dulce 2001, de Bodegas Insulares de Tenerife; Doblas PX, de Bodegas Doblas de Moriles; y Vermut Pérez Barquero, de Bodegas Pérez Barquero de Montilla. El reparto confirma el peso de Montilla-Moriles en el palmarés, aunque una de las máximas distinciones fue para un vino dulce canario.

Además, Solera 1981 PX obtuvo el premio al mejor vino del concurso. Humboldt Blanco Dulce 1997, de Bodegas Insulares de Tenerife, recibió el galardón a la mejor presentación. Del Pino PX Solera, de Bodegas Del Pino de Montalbán, fue elegido mejor vino tradicional español. Cream Sta. Magdalena, de Lagar de Santa Magdalena de Moriles, logró el premio a la mejor innovación en vinos dulces. El mejor vermut fue para Vermut Pérez Barquero y el mejor vino naturalmente dulce para Humboldt tinto dulce 2001.

Entre las 19 medallas de oro figuran Alvear Twist, de Bodegas Alvear SA; Aran Selecció Botrytis 2024, de Miquel Gilabert Fullana, en Baleares; El Ancón Blanco Dulce, de Bodegas Insulares de Tenerife; Monte Blanco Organic, de Bodegas del Pino de Montalbán; Humboldt Blanco Dulce 1997; Cream Sta. Magdalena; Campito PX, de la Cooperativa La Aurora de Montilla SCA; y Alamis PX, de la Cooperativa San Acacio y

Asunción de Montemayor SCA.

También lograron oro Alvear 1927 PX, de Bodegas Alvear de Montilla; Del Pino PX Solera; Gran Pedro PX, de la Cooperativa La Aurora; Alamis 1982 PX, de la Cooperativa San Acacio y Asunción; PX Santa Magdalena, de Lagar de Santa Magdalena; PX Amanecer, de la Cooperativa La Aurora; y PX Laudis, de la Cooperativa La Unión de Montilla.

En la categoría de vermuts y elaboraciones afines recibieron igualmente medalla de oro Vermú La Trucha Cautiva, de La Trucha Cautiva CB, en Cangas del Narcea (Asturias); Vermú Amanecer, de la Cooperativa La Aurora; Vermú La Unión, de la Cooperativa La Unión; y Beso Navarro, de B. Navarro Racimo de Oro SL, en Valdepeñas (Ciudad Real).

La entrega de los premios está prevista para este viernes, 11 de septiembre, a las 20.30, durante el acto de inauguración de la Feria de Paxera en Montemayor. Con ese acto se cerrará la primera edición de un concurso que nace con alcance nacional y con un palmarés en el que Montilla-Moriles reúne buena parte de los reconocimientos, sobre todo en las categorías ligadas al pedro ximénez y al vermut.