vinetur

CINVE 2027: cuando la calidad necesita ser reconocida

Por Jesús Flores Téllez y María Guirau Morales (Vicepresidente y Presidenta del Certamen Internacional CINVE)

lunes 14 de septiembre de 2026

ESCRITO POR CINVE

En el mundo del vino y de los productos gastronómicos de calidad existe una realidad que todos conocemos, aunque quizá no siempre valoremos suficientemente: hoy, elaborar un buen producto ya no es suficiente.

La enorme diversidad de referencias que llegan al mercado obliga a productores y marcas a buscar nuevas formas de diferenciarse, ganar visibilidad y, sobre todo, transmitir al consumidor el valor que existe detrás de cada elaboración.

Una botella de vino, un aceite de oliva virgen extra, un vermut, un espirituoso, un vinagre o una sidra son mucho más que un producto terminado. Detrás hay un territorio, materias primas, conocimiento técnico, tradición, innovación y, en muchos casos, años de esfuerzo, inversión y compromiso empresarial.

Sin embargo, todo ese trabajo no siempre resulta visible para quien se encuentra frente a un lineal de un supermercado, consulta una carta de vinos o busca un producto en una tienda especializada.

Es precisamente en este contexto donde los concursos internacionales adquieren una importancia que va mucho más allá de la concesión de una medalla.

La calidad necesita reconocimiento

Vivimos en un mercado extraordinariamente competitivo. Las posibilidades de elección son cada vez mayores y bodegas, almazaras y empresas elaboradoras ya no compiten únicamente con los productos de su entorno más próximo, sino con referencias procedentes de numerosos países, territorios y culturas.

Ante esta realidad, un reconocimiento profesional puede convertirse en una poderosa herramienta de diferenciación.

Una medalla no constituye, por sí sola, una garantía absoluta de calidad. La calidad es un concepto complejo, con múltiples dimensiones. Pero un premio sí aporta una referencia adicional de enorme valor: acredita que un producto ha sido sometido a la valoración de profesionales especializados y ha alcanzado un determinado nivel dentro de un proceso de evaluación riguroso.

Por eso consideramos que participar en un concurso internacional no debería contemplarse únicamente desde la perspectiva de competir por un premio.

Es también una acción de comunicación, posicionamiento y promoción.

Una medalla puede incorporarse posteriormente a la etiqueta de una botella, un catálogo comercial, una página web, una campaña en redes sociales, una presentación ante compradores o una estrategia de internacionalización.

El concurso termina. El valor del reconocimiento, en cambio, puede continuar durante mucho tiempo.

CINVE y el valor de los profesionales

En cualquier certamen de estas características existe un elemento que consideramos esencial: las personas encargadas de valorar los productos.

La credibilidad de un concurso internacional depende, en buena medida, de la cualificación, experiencia, independencia y trayectoria de sus jueces.

En CINVE prestamos una atención especial a la composición del jurado, reuniendo a profesionales de diferentes ámbitos vinculados al vino y a los productos agroalimentarios: enólogos, sumilleres, especialistas en análisis sensorial, comunicadores, docentes y profesionales relacionados con la producción, la comercialización y la gastronomía.

Pero la calidad de un jurado no depende únicamente de la trayectoria individual de quienes lo integran. La selección, composición y coordinación de los paneles de cata responde a un criterio técnico, bajo la responsabilidad de un equipo de directores con una sólida formación y una amplia experiencia profesional en sus respectivas especialidades.

Al frente de esta dirección técnica se encuentran Anuncia Carpio, directora técnica de Aceites de Oliva Virgen Extra; Manuel Capote, director técnico de Vinos, Vermuts, Vinagres y Sidras; y Emilio Vivanco, director técnico de Espirituosos.

Son ellos quienes, desde el conocimiento profundo de cada categoría, participan en la selección de los profesionales más adecuados para integrar los distintos jurados y velan por el rigor de las sesiones de evaluación. Su experiencia permite conformar paneles equilibrados, especializados y capaces de valorar cada producto atendiendo a sus particularidades técnicas y sensoriales.

Esta estructura es especialmente importante en un certamen que reúne categorías tan diferentes. Evaluar un aceite de oliva virgen extra exige conocimientos y criterios específicos distintos de los necesarios para valorar un vino, un espirituoso, un vermut, un vinagre o una sidra. La especialización de la dirección técnica y del jurado es, por tanto, una parte esencial de la credibilidad del reconocimiento que finalmente recibe cada producto.

Esta diversidad no es meramente representativa. Aporta diferentes experiencias y perspectivas ante un mismo producto.

Un vino, por ejemplo, puede analizarse desde la enología, el análisis sensorial, la sumillería, la gastronomía o la comunicación especializada. Cada disciplina aporta una mirada diferente y complementaria.

La valoración debe ser, por tanto, rigurosa, estructurada y profesional. No se trata simplemente de determinar si un producto gusta o no desde una perspectiva personal, sino de evaluar técnicamente sus características y su calidad.

En definitiva, CINVE reconoce productos, pero son los profesionales quienes determinan cuáles merecen ese reconocimiento.

Una dimensión verdaderamente internacional

La vocación internacional constituye otro de los pilares del certamen.

La presencia de muestras procedentes de distintos países permite realizar una comparación mucho más amplia que la que podría establecerse dentro de un ámbito exclusivamente nacional o regional.

En una misma convocatoria conviven variedades, territorios, métodos de elaboración, estilos y tradiciones muy diferentes. Y esa diversidad resulta enormemente enriquecedora.

Para el productor, porque le permite situar su elaboración en un contexto internacional. Para los profesionales, porque amplía el conocimiento y las posibilidades de comparación. Y para el propio certamen, porque cada edición se convierte, de alguna manera, en una fotografía de la evolución de los productos de calidad.

Los concursos internacionales pueden ser también observatorios privilegiados del sector.

Cada edición permite detectar tendencias, descubrir nuevas elaboraciones, observar variedades que ganan protagonismo, conocer nuevas formas de interpretar productos tradicionales e identificar propuestas que responden a los cambios en los hábitos de consumo.

Un certamen, por tanto, no debería limitarse a publicar una relación de premiados. Puede y debe contribuir también a generar conocimiento sobre la evolución del sector.

Vinos, AOVE, vermuts, espirituosos, vinagres y sidras

La diversidad de categorías constituye otro de los rasgos que definen CINVE.

El vino continúa ocupando un espacio esencial dentro de la cultura gastronómica española e internacional, pero el consumidor actual conoce, valora y demanda una gama cada vez más amplia de productos.

Los aceites de oliva virgen extra, vermuts, espirituosos, vinagres y sidras forman igualmente parte de una cultura gastronómica que merece ser conocida, divulgada y reconocida.

Reunir estas categorías bajo una misma identidad permite, además, establecer conexiones entre productos que, siendo muy diferentes desde el punto de vista técnico y sensorial, comparten algo fundamental: todos necesitan trasladar al mercado el valor de su calidad.

CINVE se convierte así en un punto de encuentro entre productores, profesionales, comunicación y mercado.

Cáceres como escenario

La elección de Cáceres como sede de CINVE 2027, nuevamente, añade una dimensión especialmente significativa.

Un certamen internacional no tiene por qué limitarse a las salas en las que se desarrollan las sesiones de cata. Puede convertirse también en una herramienta de promoción del territorio que lo acoge.

Y Cáceres posee argumentos extraordinarios para ello.

Patrimonio, cultura, gastronomía, turismo y productos agroalimentarios pueden encontrarse alrededor de un acontecimiento profesional de carácter internacional.

Los profesionales que acudan a CINVE tendrán la oportunidad de conocer no solo los productos participantes, sino también una ciudad y un territorio con una personalidad cultural y gastronómica extraordinaria.

Nos gusta pensar que se establece así una relación de ida y vuelta: traer el mundo a Cáceres y contribuir a que Cáceres se proyecte hacia el mundo.

Una oportunidad que trasciende el propio concurso.

La medalla no es el final

Hay una idea que consideramos especialmente importante trasladar a los productores: cuando una empresa obtiene un reconocimiento en un concurso internacional, el proceso no debería terminar con la recepción de un diploma o una medalla.

En muchos sentidos, ahí comienza una nueva etapa.

El reconocimiento debe utilizarse, comunicarse e incorporarse, cuando proceda, a la estrategia comercial y de marketing de la empresa. Debe convertirse en un argumento más para explicar al mercado por qué ese producto merece ser conocido.

Esto puede resultar especialmente valioso para los pequeños y medianos productores.

El tamaño de una empresa no determina la calidad de aquello que elabora. Existen pequeños productores capaces de ofrecer productos extraordinarios y con una enorme personalidad que, sin embargo, no disponen de los recursos de comunicación y promoción de las grandes compañías.

Un certamen internacional puede proporcionarles un escenario en el que la calidad tenga la oportunidad de hacerse visible.

Y esa visibilidad puede abrir puertas: ante distribuidores, compradores, restauradores, tiendas especializadas, medios de comunicación y, finalmente, consumidores.

Una nueva edición, una nueva oportunidad

CINVE 2027 se celebrará en Cáceres del 11 al 14 de marzo y volverá a reunir vinos, aceites de oliva virgen extra, vermuts, espirituosos, vinagres y sidras procedentes de diferentes lugares del mundo, en su 23ª edición.

Pero más allá de las fechas, las categorías y los premios, creemos que lo verdaderamente importante es comprender qué representa hoy un certamen internacional.

Representa conocimiento, comparación, reconocimiento y comunicación.

Porque detrás de cada producto hay un productor. Detrás de cada productor existe una historia. Y detrás de cada reconocimiento hay profesionales que han dedicado su conocimiento y experiencia a valorar aquello que tienen delante.

Esa es, en nuestra opinión, una de las razones por las que los concursos profesionales continúan teniendo sentido.

En un mercado saturado de mensajes, la calidad necesita argumentos.

Y en un mercado en el que cada vez resulta más difícil captar la atención, el reconocimiento profesional puede contribuir a que un producto destaque entre muchos otros.

CINVE 2027 afronta una nueva edición con una idea sencilla, pero cargada de significado:

“Que la calidad hable por ti”

Porque cuando el trabajo de un productor encuentra el reconocimiento de los profesionales, ese reconocimiento puede transformarse en prestigio, visibilidad y nuevas oportunidades.

Y, al final, de eso se trata: de conseguir que el esfuerzo, el conocimiento y la pasión que existen detrás de cada producto encuentren también su espacio en el mercado.

Departamento Comunicación Certamen CINVE

www.cinvegroup.com

(34) 639 690 693