vinetur

Dussart Pedrón Le Bobal recibe el máximo galardón del certamen de vinos del Mediterráneo

El jurado le dio 100 puntos, la mejor nota entre 136 vinos de 45 bodegas

viernes 25 de septiembre de 2026



El vino Dussart Pedrón Le Bobal 2023, de la bodega Dussart Pedrón y amparado por la DO Utiel-Requena, ha obtenido 100 puntos y el Gran Oro del concurso Mejor Vino del Mediterráneo 2025, vinculado a Alicante Gastronómica. La organización ha informado de que fue la muestra mejor valorada por el jurado entre los 136 vinos presentados por 45 bodegas en la edición celebrada el pasado año.

La entrega de los reconocimientos se celebró este viernes, 25 de septiembre, en la Cámara de Comercio de Alicante. Al acto asistieron representantes de las denominaciones de origen y zonas vitivinícolas participantes de Alicante, Castellón, Jumilla, Ribera del Duero, Utiel-Requena, Valencia y Yecla, además del presidente de la Asociación de Sumillers de la Provincia de Alicante, José Diego Ortega; el diputado provincial de Desarrollo Económico, Carlos Pastor; el presidente de la DOP Alicante, José Juan Reus; y la presidenta de Alicante Gastronómica, Gema Amor. La vicepresidenta de la Cámara de Comercio de Alicante, Eva Miñano, actuó como anfitriona y subrayó el papel de la feria en la promoción de las bodegas y de la cultura del vino en la provincia.

En total, el certamen ha reconocido a 18 vinos. El reparto quedó en un Gran Oro, cuatro Oros, cinco Platas, cinco Bronces y tres Menciones Especiales. Eso supone que el 13,2% de las muestras presentadas obtuvo alguno de los galardones previstos. Alicante Gastronómica precisa que estas categorías se asignan de forma automática a partir de la puntuación del jurado.

Tras el Gran Oro para Dussart Pedrón Le Bobal 2023, los cuatro Oros fueron para Clemente Rubio Merseg 2024, de Polo Monleón, en blancos, con 94 puntos; Mistela Blanca 2024, de Xaló, en dulces, con 95 puntos; Terra del Mañá 2024, de Santa Catalina Mañá, en espumosos, con 90 puntos; y Carmen 2024, de Viñavista, en rosados, con 92 puntos.

En la categoría de blancos, además del Oro para Clemente Rubio Merseg 2024, el jurado concedió la Plata a Luzón Colección 2024, de Luzón, con 91 puntos; el Bronce a Gémina F/B Ch. 2024, de San Isidro, con 90 puntos; y una Mención Especial a Le Vermentino 2023, también de Dussart Pedrón, con 89 puntos.

Entre los dulces, Mistela Blanca 2024, de Xaló, se llevó el Oro. La Plata fue para M de Alejandría 2024, de M de Alejandría, con 94 puntos, y el Bronce para Mistela Tinta 2024, también de Xaló, con 85 puntos.

En espumosos, Terra del Mañá 2024 obtuvo el Oro con 90 puntos. La Plata fue para Cava Sutra 2022, de Arráez, con 86 puntos, y el Bronce para Stellae Duce 2024, de Ortigosa, con 77 puntos.

En rosados, Carmen 2024, de Viñavista, fue el mejor valorado de su categoría y logró el Oro con 92 puntos. Pink Monastrell 2024, de Silvano García, obtuvo la Plata con 90 puntos; Señorío de Fuente Álamo 2024, de San Dionisio, el Bronce con 89 puntos; y Vergel 2024, de Pinoso, una Mención Especial con 86 puntos.

En tintos, además del Gran Oro para Dussart Pedrón Le Bobal 2023 con 100 puntos, Borrasca 2019, de Monóvar MGW, recibió la Plata con 97 puntos; Barahonda Cza. Organic Barrica 2021, de Señorío Barahonda, el Bronce con 96 puntos; y Paraje Casa La Peña Monastrell-Syrah 2023, de Finca Monastasia, una Mención Especial con 95 puntos. La distribución de notas muestra que la clasificación final no se limita a una comparación directa entre categorías, sino al baremo fijado para cada tipo de reconocimiento.

El concurso se ha organizado en colaboración con la Asociación de Sumillers de la Provincia de Alicante y el panel de cata estuvo formado por 19 miembros del jurado. La participación reunió vinos blancos, dulces, espumosos, rosados y tintos procedentes de siete zonas productoras, con una media cercana a tres referencias por bodega.

Alicante Gastronómica ha avanzado además que volverá a convocar el premio en su próxima edición, prevista entre el próximo 2 y el 5 de octubre. La cata de los vinos a concurso se celebrará el próximo 4 de octubre a las 11.00 horas en la Sala de Catas Prestigio, también en colaboración con ASPA.