vinetur

Vega Sicilia logra por tercer año seguido el mayor premio de los Golden Vines

La bodega de la familia Álvarez entra en la categoría All-Star del certamen

lunes 16 de noviembre de 2026



La edición de 2026 de los Golden Vines dejó dos de sus premios con sello italiano. Angelo Gaja entró en el Hall of Fame del certamen por su aportación al vino italiano y por el papel que ha tenido en la proyección internacional de los vinos del Piamonte.

Giacomo Conterno, la bodega que dirige Roberto Conterno y que está ligada al Barolo Monfortino, recibió el premio al mejor productor europeo de vino de alta gama.

La gala se celebró el pasado 7 de noviembre en el Banqueting House de Londres. Los galardones los decide The Golden Vines Academy, una comunidad internacional formada por cerca de 1.300 profesionales del vino de alta gama y de los destilados raros, entre ellos sumilleres, comerciantes, críticos, docentes, expertos del sector y coleccionistas.

La organización sitúa a Angelo Gaja entre las figuras que han cambiado la proyección exterior del vino italiano. Su nombre está unido a Barbaresco, a las Langhe y a una trayectoria que ha dado visibilidad a los grandes vinos piamonteses fuera de Italia. En el caso de Giacomo Conterno, el premio reconoce a una casa histórica del Barolo que mantiene una fuerte presencia en el segmento de los vinos de alta gama en Europa.

España también tuvo un papel relevante en la ceremonia. Vega Sicilia, propiedad de la familia Álvarez, obtuvo por tercer año seguido el premio Vino de Franciscus World Best Fine Wine Producer, el reconocimiento principal al mejor productor de vino de alta gama del mundo. Esa tercera victoria consecutiva le dio además la categoría de All-Star dentro del certamen.

El palmarés incluyó otros nombres de referencia. Mullineux & Leeu Family Wines, de Sudáfrica, ganó por segunda vez el premio Robb Report World Best Rising Star, reservado a productores emergentes. También desde Sudáfrica, The Sadie Family Wines fue elegida mejor productora de vino de alta gama en la categoría Rest of the World. Bodega Catena Zapata, de Argentina, fue la elegida en América. The Yamazaki, de Japón, recibió el premio a la mejor marca mundial de destilados raros. Star Wine List, de Suecia, fue reconocida por innovación y Symington Family Estates, de Portugal, por sostenibilidad.

Los Golden Vines nacieron en 2021 y en 2026 alcanzaron su sexta edición. Los premios se reparten en nueve categorías y, según sus organizadores, buscan reconocer tanto a productores históricos como a proyectos con peso en el presente del sector. La cita se celebra junto a la Gérard Basset Foundation y mantiene una vertiente benéfica centrada en abrir oportunidades en el vino, los destilados y la hostelería a personas con

menos recursos o de grupos poco representados.

La subasta benéfica de esta edición recaudó 1,1 millones de libras para esa fundación. El dinero se destina a becas, ayudas y programas de mentoría. Con la suma de todas sus ediciones, la organización cifra la recaudación total en casi 6 millones de libras.

Italia tuvo presencia también en esa subasta. Il Marroneto, la bodega de Alessandro y Jacopo Mori en Montalcino, alcanzó 20.000 libras. El lote de Biondi-Santi Tenuta Greppo, la histórica casa vinculada al origen del Brunello di Montalcino y hoy integrada en el grupo francés Epi, llegó a 12.500 libras. Ornellaia y Emidio Pepe cerraron pujas de 10.500 libras cada una.

El lote vinícola con el precio más alto fue el de Dom Pérignon, que llegó a 75.000 libras. La cantidad mayor de toda la subasta correspondió, sin embargo, a una experiencia de viaje en avión privado donada por Slate Aviation, con servicios exclusivos en Estados Unidos y el Caribe a bordo de un Challenger 850, adjudicada por 125.000 libras.

Lewis Chester, cofundador y consejero delegado de Liquid Icons, afirmó que los premios nacieron para reconocer a quienes marcan el nivel de excelencia en el vino de alta gama y los destilados raros. También señaló que la recaudación de la subasta permitirá a la Gérard Basset Foundation seguir ampliando sus programas de apoyo al talento joven.

La edición de 2026 supuso además el regreso a Londres, la ciudad donde se fundó la iniciativa. Durante tres días reunió a productores, coleccionistas y profesionales de la gastronomía y la hostelería en catas, clases magistrales y encuentros culinarios. La cena de gala contó con un menú firmado por Simon Rogan, chef al frente de varios restaurantes con estrellas Michelin, entre ellos L’Enclume, y con una actuación del cantante británico Craig David.

Tras la cita londinense, la próxima sede anunciada para los Golden Vines es Ámsterdam, que acogerá la edición de 2027.