vinetur

El Progreso lleva a Madrid su nueva añada de vinos para la campaña de Navidad

La entidad iniciará además el embotellado de su aceite Olirrubia Cosecha Temprana con DOP Montes de Toledo

jueves 19 de noviembre de 2026



La cooperativa El Progreso, con sede en Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real), presentará el próximo 27 de noviembre en el Palace Hotel de Madrid su nueva añada de vinos en un acto organizado por la DO Vinos de La Mancha durante toda la jornada. La entidad quiere llegar a la campaña de Navidad con sus vinos jóvenes ya en el mercado y con el inicio del embotellado de sus primeros aceites de oliva virgen extra.

La presentación en Madrid reunirá parte de la oferta comercial de la cooperativa. El Progreso ha informado de que llevará los blancos y tintos Ojos del Guadiana elaborados con uvas Verdejo, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Airén, Tempranillo y Syrah. También mostrará los espumosos brut Aldaba y Ojos del Guadiana Brut, además de la gama Viña Xétar de mostos fermentados de baja graduación y el Viña Xétar Verdejo 0.0, desalcoholizado.

La cooperativa trabaja además en otro formato con el que quiere ampliar su presencia en el mercado. Según explica la entidad, está ultimando un botellín de vino de 250 mililitros que prevé comercializar antes de 2027. El Progreso se presenta como la cooperativa española más antigua con actividad ininterrumpida.

La agenda de la entidad no se limita a la cita de Madrid. Representantes de El Progreso acudirán el próximo 30 de noviembre a Albacete para participar en el Día del Airén de La Mancha. La jornada tendrá dos escenarios. En la Diputación de Albacete se dará a conocer el Plan Estratégico de la variedad Airén, se nombrará al Embajador de la Airén y se entregarán varios reconocimientos. Después, en el Gran Hotel, está prevista una Galería del Vino y un encuentro profesional.

Jesús Julián Casanova, presidente de El Progreso y de la Organización Interprofesional Vitivinícola de Castilla-La Mancha, ha vinculado esa cita al peso histórico de la Airén en la región. En palabras del dirigente cooperativo, se trata de “una jornada para reconocer el valor de nuestra variedad blanca más emblemática en Castilla-La Mancha, porque la Airén forma parte de nuestra historia y del trabajo de miles de viticultores y viticultoras, y merece ser celebrada”. La organización del acto corre a cargo de la OIVCLM, en colaboración con Cooperativas Agroalimentarias de Castilla-La Mancha, la Consejería de Agricultura, Campo y Alma y la DOP Vino de La Mancha.

Con la vista puesta en el consumo navideño, Casanova ha hecho además un llamamiento a favor del vino y de los mostos fermentados de baja graduación. El presidente de la cooperativa, que representa a más de 3.650 agricultores, ha pedido a los consumidores “beber mosto fermentado de baja graduación y vino esta Navidad, de forma responsable” y ha afirmado que lo considera “más saludable que las bebidas energéticas”. También ha ligado ese consumo al peso económico y social del sector, del que, según ha recordado, dependen miles de familias.

Junto a la nueva añada de vinos, El Progreso prepara el embotellado de Olirrubia Cosecha Temprana, un aceite de oliva virgen extra con DOP Montes de Toledo. La cooperativa sitúa este lanzamiento en la campaña de recogida de la aceituna, que sigue en marcha y que, según precisa, depende en parte de las lluvias para que sus 1.500 oleicultores puedan cosechar con normalidad. La aceituna destinada a esta referencia se recoge en verde, una práctica habitual en aceites tempranos que busca conservar frescura y perfil aromático.

La cooperativa también prevé celebrar en diciembre, en sus instalaciones, la presentación oficial del proyecto Rumiorujo. La iniciativa está liderada por Cooperativas Agroalimentarias de Castilla-La Mancha y cuenta con la participación de El Progreso, la Cooperativa del Campo San Isidro Labrador de Requena (Valencia), Alimentos del Mediterráneo S. Coop., AGRAMA, el Centro de Investigación y Apoyo Técnico de la Universidad Miguel Hernández de Elche (CIAGRO) y el CERSYRA-IRIAF.

El proyecto está financiado dentro del Plan Estratégico de la PAC 2023-2027 por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y por el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural. Su duración prevista es de tres años, entre 2026 y 2029. Las entidades participantes señalan que su meta es crear una nueva cadena de valor entre el sector del vino y el ganadero en España a partir del aprovechamiento del orujo de uva blanca.

Rumiorujo busca desarrollar nuevos alimentos para pequeños rumiantes, en concreto ovino y caprino, usando ese subproducto de la vinificación por su potencial nutricional y funcional. El trabajo se repartirá en dos líneas: la elaboración de un producto ensilado y el desarrollo de otro peletizado. Con esa iniciativa, El Progreso suma a su calendario de final de año la promoción comercial de su nueva añada, la presencia institucional en

torno a la Airén y la puesta en marcha de un proyecto ligado al aprovechamiento de subproductos agrícolas.