vinetur

Ocho vinos españoles entran entre los mejor valorados del Orange Wines Challenge

El primer certamen dedicado solo a los blancos macerados con pieles reunió 60 elaboraciones de seis países europeos

jueves 26 de noviembre de 2026



La Unión Española de Catadores hizo público este jueves, 26 de noviembre, el palmarés de la primera edición del Orange Wines Challenge, un certamen dedicado en exclusiva a los vinos blancos macerados con sus pieles. Según informa la organización, ocho etiquetas españolas han quedado entre las mejor valoradas en una cita que reunió 60 elaboraciones procedentes de seis países europeos.

El concurso contó con vinos de Italia, Eslovenia, Croacia, Bosnia, Portugal y España. La UEC lo presenta como un certamen centrado solo en esta categoría, una tipología que se elabora con uvas blancas pero mantiene el contacto con las pieles durante la maceración, un proceso más habitual en los tintos. Esa técnica aporta color, estructura y un perfil aromático distinto, lo que ha dado lugar a un nicho con identidad propia dentro del mercado del vino.

La presencia de ocho referencias españolas entre las mejor situadas en la clasificación sitúa a los elaboradores nacionales en una posición relevante dentro de una selección con participación internacional. La UEC no solo pone el foco en el resultado español, sino también en la variedad de procedencias del palmarés, que a su juicio refleja la amplitud geográfica que ya tiene esta forma de elaboración tanto en España como fuera del país.

La cata se realizó a ciegas, de modo que el jurado evaluó los vinos sin conocer su marca ni su procedencia durante la valoración. Ese sistema busca reducir la influencia de factores ajenos al contenido de la copa y centrar el examen en aspectos como la limpieza, el equilibrio, la tipicidad, la complejidad y la persistencia. En concursos de vino, este método es habitual para intentar preservar la imparcialidad del proceso.

El panel estuvo presidido por Pedro Ballesteros, Master of Wine, y lo completaron Beth Willard, colaboradora de Tim Atkin para los vinos de España, los sumilleres Luis Baselga, del Grupo Dani García, y Luis Mejía, del restaurante Ramón Freixa Tradición, además del comunicador Fernando Gurucharri. La composición del jurado reunió perfiles ligados a la crítica, la sumillería y la divulgación, con experiencia en análisis sensorial y conocimiento del mercado.

Tras las catas, los miembros del jurado coincidieron, según traslada la UEC, en valorar el nivel de calidad de la mayor parte de los vinos presentados. También pusieron de relieve que muchos productores lograron reflejar la identidad de sus regiones y ofrecer un carácter varietal definido. Esa doble lectura, vinculada al origen y a la uva, es uno de los puntos que más pesan cuando se analiza una categoría en la que la intervención en bodega tiene un papel visible y puede modificar mucho el resultado final.

La relación completa de medallas ya puede consultarse en la página de la Unión Española de Catadores. Más allá de los nombres premiados, la organización interpreta el resultado como una muestra de la diversidad de los orange wines, tanto en el ámbito nacional como en el internacional. La participación de países con tradición en este estilo, como Italia o Eslovenia, junto con la presencia española y portuguesa, deja ver un mapa amplio de elaboraciones y enfoques.

La UEC anunció además la próxima edición digital de la Guía Orange Wines, una publicación inédita con la que quiere dar más visibilidad a estas elaboraciones y facilitar su conocimiento entre profesionales y consumidores. La iniciativa apunta a ordenar una oferta que sigue siendo menos conocida que la de los blancos, rosados o tintos convencionales, pese a que cada vez tiene más presencia en restaurantes, barras especializadas y ferias del sector.