vinetur

Así se vivieron los Zarcillo International Wine Awards 2025: mi experiencia desde dentro

Descubriendo el proceso de evaluación vinícola

jueves 19 de junio de 2025

ESCRITO POR ANA GÓMEZ





Cuando, al introducirme en el mundo del vino, veía esas medallas doradas y plateadas que "adornaban" algunas botellas, sentía mucha curiosidad y me preguntaba cómo las otorgarían. ¿Quizá solo eran un reclamo de marketing, o realmente el vino que había ganado esa medalla iba a gustarme mucho?

En mi primer concurso como jurado, se despejaron todas mis dudas. Y es que estar sentada en esas mesas, catando a ciegas, te cambia totalmente la perspectiva. Hoy os quiero contar mi experiencia desde dentro del jurado de los **Zarcillo International Wine Awards 2025**.

Ávila como punto de encuentro global

Del 27 al 29 de mayo, la ciudad de Ávila se transformó en el epicentro de la evaluación vinícola mundial. Más de **1.300 vinos de 10 países** se presentaron al juicio de **80 expertos internacionales**. Entre ellos, figuras procedentes de Francia, Argentina, Portugal, Canadá, Australia o México. El lugar elegido fue el Centro de Congresos Lienzo Norte, donde la organización cuidó cada detalle para que los tres días fluyeran con precisión.

Yo llegué con una mezcla de nervios y entusiasmo. Cada mesa de cata estaba compuesta por cinco personas, bajo la dirección de un presidente/a. Nos ubicamos, nos entregaron nuestras tablets de puntuación y comenzó la jornada.

Qué hay detrás de una cata profesional

Catar un vino no es simplemente probarlo y decir si te gusta o no. Cada sesión empieza con cuestiones técnicas como cuidar la temperatura de los vinos o ajustar la iluminación de la sala. Todo para que el vino hable sin interferencias.

Las catas son **a ciegas**. No hay etiquetas, ni nombres, ni añadas, ni precios. Solo sabemos el tipo de vino que vamos a probar en cada ronda: blancos jóvenes, tintos con crianza, espumosos, etc.

El proceso de puntuación es exigente, y tiene que ser lo más objetivo posible: primero la fase visual, luego el análisis olfativo —buscando limpieza, intensidad, complejidad— y, por último, la fase gustativa, donde evaluamos cuerpo, equilibrio o persistencia.

Las puntuaciones le llegan al presidente o presidenta de la mesa y se hace una media. Pero lo cierto es que no siempre las puntuaciones están alineadas, por lo que alguna vez hay que abrir un pequeño debate para llegar a un consenso.



También hay tiempo para el networking

Más allá de las sesiones formales, hay un segundo espacio que también enseña: los descansos. Esos momentos donde se comparten impresiones con colegas y se comentan sorpresas del día.

Uno de los días más enriquecedores fue el 28 de mayo. A las mesas de cata se sumaron más **comunicadores, influencers y periodistas especializados**. Y es que el vino también hay que contarlo y saberlo hacer conectando con el público más joven.

Nuevas categorías, nuevos valores

Este año, el certamen sumó cinco distinciones adicionales, pensadas para responder a las inquietudes del mercado actual. Personalmente, me llamó la atención la **Mención Especial al Mejor Vino Ecológico**. Es una decisión que va más allá de lo simbólico. Refleja una realidad: el consumidor valora cada vez más el respeto al entorno, la trazabilidad, el origen.

El vino ecológico ya no es una rareza: es una demanda.

Los ganadores de 2025: excelencia con sello local

Tras tres intensas jornadas de evaluación, llegó el momento de conocer a los premiados. Castilla y León fue, sin duda, protagonista:

Zarcillo de Oro (89-92 puntos)

- 176 vinos premiados.
- 95 de ellos de Castilla y León.
- Ribera del Duero encabezó con 40 galardones, seguida por Toro (16) y Rueda (15).

Zarcillo de Plata (85-88 puntos)

- 168 vinos reconocidos.
- 101 pertenecían a bodegas castellano-leonesas.
- Ribera del Duero (30), Rueda (27), Toro (15) volvieron a destacar.

Premios VINOFED (93 puntos o más)

Aquí solo entran los mejores:

- **Mejor vino tinto:** Santo Syrah 2018, del Pago Heredad de Urueña. Además recibió la Mención Especial Castilla y León.
- **Mejor blanco:** Pandora Sauvignon Blanc Sobre Lías 2024, de Bodegas Pandora (DO Rueda).

- **Mejor ecológico:** De Alberto Ecológico Verdejo 2024, de De Alberto Bodegas (DO Rueda).

Estos premios no solo destacan la calidad técnica. También reflejan un compromiso con la identidad, el territorio y la evolución.

Un cierre por todo lo alto

El 16 de junio, la iglesia de San Juan de los Caballeros, en Segovia, fue el escenario de la entrega de premios. No era solo una ceremonia. Era una afirmación de que el vino, más que una bebida, es cultura, esfuerzo colectivo y reflejo de un lugar.

Salí encantadísima de esta experiencia y os animo a probar los vinos que obtuvieron medallas. ¡Salud!