vinetur

Coviñas refuerza su presencia en Asia tras lograr tres medallas en los Sakura Japan Women’s Wine Awards

Enterizo Reserva 2022 obtiene el Oro y dos tintos más de la bodega valenciana logran Plata en el certamen japonés

miércoles 4 de marzo de 2026



Coviñas, bodega líder de la Denominación de Origen Utiel-Requena, ha dado un paso importante en su posicionamiento en el mercado asiático tras recibir tres reconocimientos en la décimo tercera edición de los Sakura Japan Women's Wine Awards. Este certamen, considerado uno de los principales prescriptores de tendencias

entre los consumidores japoneses, se caracteriza por contar con un jurado compuesto exclusivamente por mujeres profesionales del sector, como sumilleres, enólogas y compradoras. Esta particularidad responde al creciente papel de la mujer en la decisión de compra de vino en Asia y busca evaluar los vinos con una sensibilidad alineada con las tendencias reales de consumo en la región.

En la edición de este año, Coviñas ha sido galardonada con la Medalla de Oro para su tinto Enterizo Reserva 2022. Además, Flor de Victo Orgánico Tinto 2025 y L'Espoli Crianza 2023 han recibido sendas Medallas de Plata. Estos premios refuerzan la imagen de la bodega en el mercado japonés y ponen de manifiesto su capacidad para ofrecer vinos que se adaptan tanto a la alta gastronomía como a los nuevos hábitos de consumo, combinando tradición, equilibrio y compromiso con la sostenibilidad.

Enterizo Reserva 2022, uno de los vinos más emblemáticos de Coviñas, ha sido reconocido por su consistencia y elegancia, resultado de una cuidada selección de uvas y una crianza que aporta complejidad sin perder la identidad frutal característica de la bodega. Este vino tinto es adecuado para acompañar carnes rojas a la parrilla, cordero asado, guisos tradicionales o quesos curados. Su estructura y complejidad lo hacen idóneo para comidas principales y ocasiones especiales, así como para sobremesas donde se pueda apreciar su evolución en copa.

L'Espoli Crianza 2023, premiado con la Medalla de Plata, destaca por su equilibrio entre la potencia de la fruta y un sutil aporte de madera, en línea con la demanda actual de consumidores que buscan vinos expresivos, frescos y fáciles de disfrutar. Este vino armoniza bien con arroces de carne, pastas con salsas mediterráneas, embutidos ibéricos o carnes blancas al horno. Es una opción versátil para el consumo cotidiano de calidad, desde comidas informales hasta cenas entre amigos o tapeo gastronómico.

El reconocimiento al Flor de Victo Orgánico Tinto 2025, también con Medalla de Plata, subraya la apuesta de Coviñas por la viticultura sostenible y la elaboración de vinos ecológicos. Este vino, de perfil fresco y carácter ecológico, es adecuado para platos de cocina saludable y de temporada, como verduras asadas, cocina vegetariana, carnes blancas o quesos semicurados. Encaja especialmente bien en momentos de consumo más informales, como aperitivos, comidas ligeras o encuentros donde se busca un vino

sostenible y actual.

Jorge Srougi, director general de Coviñas, ha señalado que estos reconocimientos son importantes para la bodega, especialmente en un momento en el que Asia se ha consolidado como el principal destino de sus exportaciones. Según Srougi, las medallas obtenidas en este concurso influyente ponen en valor la oferta de Coviñas y abren nuevas oportunidades de negocio en un mercado con grandes posibilidades de crecimiento.

Grupo Coviñas ha sido reconocido como Mejor Bodega Cooperativa del Mundo por la empresa alemana DWM Wine Trophy, organizadora de concursos internacionales como el Berliner Wein Trophy, Portugal Wein Trophy y Asia Wein Trophy. De este modo, Coviñas forma parte de la Golden League 2022, la Liga de los productores más importantes a nivel mundial. La bodega, fundada en Requena en los años 60 tras la unión de viticultores de 10 cooperativas, ostenta una posición de liderazgo en la DOP Utiel-Requena, donde reúne a más de 3.000 familias en torno al vino y es propietaria de más del 41% del viñedo adscrito a la denominación.