vinetur

CINVE 2026 publica sus resultados con cerca de 1000 muestras y consolida el crecimiento internacional del sector oleíco

El Certamen Internacional CINVE ha hecho públicos los resultados de su edición 2026, reafirmando su posicionamiento como uno de los concursos internacionales de referencia en vinos

jueves 9 de abril de 2026

ESCRITO POR CINVE



Las sesiones de cata se celebraron del 26 al 29 de marzo de 2026 en Cáceres, reuniendo a un jurado internacional de reconocido prestigio compuesto por enólogos, sumilleres y expertos del sector, quienes evaluaron las muestras mediante cata a ciegas bajo los más exigentes estándares de calidad.

Cerca de 1.000 muestras y amplia diversidad internacional

En esta edición se han evaluado cerca de 1.000 muestras procedentes de numerosos países, consolidando el carácter global del certamen.

Esta edición ha destacado también por la elevada calidad de los productos presentados, lo que se ha traducido en un incremento de las puntuaciones medias y, en consecuencia, en un mayor número de medallas Gran Oro y Oro.

Junto a la destacada participación de España y Portugal, CINVE 2026 ha contado con muestras procedentes de Alemania, Argentina, Australia, Italia, Francia, Grecia, México, Perú, Túnez, Turquía, entre otros mercados internacionales, reflejando una creciente diversidad geográfica.

El aceite de oliva virgen extra, protagonista del crecimiento

Uno de los grandes protagonistas de esta edición ha sido el aceite de oliva virgen extra, que registra un crecimiento significativo tanto en volumen como en calidad.

Especialmente relevante ha sido la creciente e importante presencia de Turquía, junto a otros países productores, consolidando el carácter cada vez más internacional del sector oleícola dentro de CINVE.

La categoría ha destacado por su diversidad —ecológicos, frutados intensos, frutados delicados y aromatizados— y por el alto nivel técnico de las muestras presentadas.

Grandes Oros: excelencia en todas las categorías

El reparto de los Grandes Oros en todas las categorías pone de manifiesto un alto nivel medio global, con productos que destacan no solo por su calidad técnica, sino también por su identidad, innovación y capacidad de posicionamiento en mercados internacionales.

Por categorías, los vinos tranquilos siguen siendo el eje principal del certamen, mientras que el crecimiento del AOVE y la consolidación de categorías como vermuts, espirituosos y vinagres reflejan una clara tendencia hacia la diversificación y la premiumización del sector.

En aceites de oliva virgen extra, los Grandes Oros se han repartido entre diferentes estilos y orígenes, con una destacada presencia internacional y el impulso de nuevos países productores.

Rigor técnico y agradecimientos

Desde la organización de CINVE se destaca el alto nivel global de las muestras presentadas, así como la labor del equipo técnico, presidido por Jesús Flores, y que ha contado con:

Manuel Capote, Director Técnico en vinos, vermuts, vinagres y sidras; Anuncia Carpio, Directora Técnica en aceites de oliva virgen extra; Emilio Vivanco, Director Técnico en espirituosos, cuya profesionalidad ha sido clave para garantizar el rigor del proceso.

La organización agradece especialmente el apoyo de la Consejería de Cultura, Turismo, Jóvenes, y Deportes, a través de la Fundación Extremeña de la Cultura y Marca Extremadura de la Junta de Extremadura, la Diputación Provincial de Cáceres y el Ayuntamiento de Cáceres.

Asimismo, reconoce la colaboración de entidades y empresas como: Gobierno de Canarias, Denominación de Origen Ribera del Guadiana, Asociación Extremeña de Enología, Consejo Mexicano Vitivinícola, Federación de Asociaciones de Barmans españoles, Sommeliers & Bartenders de Extremadura, Escuela Española de Cata, Pisco & Tacos, Chocolates Mochatto, Tequila 1800, Champagne Lallier y Tequila Maestro Dobel.

Su apoyo ha sido fundamental para el éxito de esta edición.

CINVE está organizado por InsocFerial, empresa especializada en la organización de concursos internacionales de productos agroalimentarios.

Entrega de premios

Los galardones se entregarán en una Cena de Gala el próximo 21 de mayo de 2026 en el Hotel InterContinental de Madrid, que será punto de encuentro del sector y celebración de la excelencia internacional.

Premios GRAN CINVE

Los premios GRAN CINVE, máximo galardón del certamen —otorgado a los productos que han obtenido la mayor puntuación dentro de su categoría—, serán desvelados durante la ceremonia de entrega.

Como novedad en esta edición, CINVE redefine la concesión de estos trofeos en las categorías de vinos tranquilos, aceites de oliva virgen extra y espirituosos, que pasan a otorgarse por tipologías en lugar de un único reconocimiento global por categoría.

De este modo, los premios GRAN CINVE en estas categorías, se concederán a:

-En vinos tranquilos: mejor tinto, blanco y rosado

-En aceites de oliva virgen extra: mejor frutado delicado, intenso, ecológico y aromatizado

-En espirituosos: mejor destilado vínico y no vínico

Esta evolución permite una valoración más precisa y representativa, adaptada a la diversidad y especialización creciente del sector.

Enhorabuena a los premiados

La organización agradece a todos los productores su participación y felicita a los ganadores por el alto nivel demostrado y por contribuir al prestigio global del certamen.

La relación de premiados se puede consultar en la web del certamen: www.cinvegroup.com