vinetur

La sidra de hielo Valverán 20 Manzanas logra el Gran Oro en CINVE 2026 entre cerca de 1.000 muestras

El llagar asturiano de Sariego es el único que obtiene este reconocimiento en el certamen internacional celebrado en Cáceres

lunes 13 de abril de 2026


VALVERÁN
10 manzanas

La sidra de hielo Valverán 20 Manzanas, elaborada en el llagar de Sariego perteneciente al grupo Masaveu Bodegas, ha sido reconocida con el Gran Oro en el Concurso Internacional de Sidras CINVE 2026. El certamen, celebrado en Cáceres del 26 al 29 de marzo, ha evaluado cerca de 1.000 muestras procedentes de numerosos países, consolidándose como uno de los concursos internacionales de referencia en vinos, espirituosos, aceites de oliva virgen extra, vinagres, vermuts y sidras. Valverán 20 Manzanas ha sido la única sidra que ha obtenido el Gran Oro en esta edición.

En la categoría de sidras, además de la Medalla Gran Oro concedida a Valverán 20 Manzanas, el jurado ha otorgado 5 Medallas de Oro y 7 Medallas de Plata. Este reconocimiento refuerza la posición de Valverán 20 Manzanas como la sidra de hielo española más premiada, con galardones en concursos nacionales e internacionales como World Cider Awards, Global Cider Masters, Cider World, International Wine & Spirit Competition, Gilbert & Gaillard, Salón Internacional de Las Sidras de Gala, Festival de la sidra de NAVA y Great Lakes International Cider & Perry Competition.

Llagares Valverán está ubicado en la finca El Rebollar, en Sariego, y fue fundado en 1998 por José Masaveu, director general de Masaveu Bodegas. La sidra de hielo Valverán 20 Manzanas nació en 2007, siendo la familia Masaveu pionera en la elaboración de este tipo de sidras en España. La finca cuenta con 20.000 manzanos propios y es la pomarada más extensa de Asturias y de España en cuanto a variedades autóctonas asturianas. Es el único llagar asturiano que elabora en exclusiva esta categoría de sidra en sus instalaciones.

El nombre Valverán 20 Manzanas hace referencia a la cantidad de fruta necesaria para cada botella de 37,5 cl., ya que cada una contiene el mosto concentrado de, al menos, 20 manzanas. La producción anual está limitada a 30.000 botellas. Para su elaboración se emplean principalmente seis variedades de manzanas asturianas: Raxao, Durona de Tresali, Verdialona, De la Riega, Xuanina y Fuentes. El proceso de elaboración es lento y requiere paciencia, ya que desde la cosecha de las manzanas hasta la comercialización de la sidra transcurren dos años.

Valverán 20 Manzanas es una bebida que armoniza con foie, quesos y postres poco dulces. Presenta aromas a cítricos, cáscara de naranja, manzana y membrillo, y en boca muestra un equilibrio entre acidez y dulzor, con un final ácido que aporta frescura.

Masaveu Bodegas inició su actividad en el sector vitivinícola en 1974 con la adquisición de Bodegas Murua, aunque las plantaciones familiares de viñedo datan de mediados del siglo XIX en Castellar del Vallés. Desde entonces, la compañía ha apostado por la calidad y la filosofía ecológica en la elaboración de vinos en diferentes denominaciones de origen, con proyectos en Murua (DOCa. Rioja), Fillaboa (DO. Rías Baixas), Leda (Vino de la Tierra de Castilla y León) y Valverán (Asturias).