vinetur

Los vinos de El Progreso triunfan en los certámenes de La Mancha y Japón

La cooperativa renueva sus formatos de embotellado y lanza versiones de baja graduación para adaptarse a las tendencias del mercado

martes 28 de abril de 2026



La cooperativa El Progreso de Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real) encara estos meses y las nuevas campañas con optimismo tras el resultado de sus últimos reconocimientos en aceite y vino. La entidad ha recibido tres premios importantes para sus aceites Olirrubia en Zaragoza, Córdoba y Dubái, además de otros galardones para sus vinos en los primeros meses de 2026.

El AOVE Olirrubia Cosecha Temprana, amparado por la DOP Montes de Toledo, acaba de obtener la Medalla de Oro en el concurso Dubai Olive Oil Competition. En los Premios Mezquita de Córdoba, otro de los certámenes nacionales de referencia, el Olirrubia Lecciana ha logrado la Medalla de Plata y el Olirrubia Cosecha Temprana la Medalla de Bronce. A ello se suma que este mismo año el Cosecha Temprana ya había sido reconocido como el Tercer Mejor Cornicabra del Mundo en el certamen 48 quilates, celebrado en Zaragoza.

Los reconocimientos no se limitan al aceite. Desde comienzos de año, El Progreso ha sumado dos medallas y un diploma Excelente en el 39 Concurso de los Vinos de la DO La Mancha. El Ojos del Guadiana Gran Reserva obtuvo el Oro, el Brut consiguió el bronce y el Reserva recibió el diploma. La cooperativa también ha logrado dos medallas de Oro y una de plata en los Sakura Japan Women’s Wine 2026, con Oro para el Aldaba Airén y el Huerto de Palacio Garnacha, y Plata para el Aldaba tempranillo roble.

El presidente de la cooperativa, Jesús Julián Casanova, resume esa evolución con una frase que refleja el momento de la entidad: “aunque las cosechas de esta campaña fueron inferiores, las de los premios parece que están resultando mayores”.

Junto a esa actividad comercial y de reconocimiento, El Progreso trabaja en un proyecto ecológico para aprovechar los orujos de la uva como pienso animal. La iniciativa se desarrolla con la Universidad de Orihuela (Alicante), Cooperativas Agroalimentarias de Castilla-La Mancha, la cooperativa Alimer de Lorca (Murcia), laboratorios Agrama y la cooperativa San Isidro de Requena (Valencia).

Los participantes mantuvieron una reunión este lunes, 27 de abril, en las instalaciones del Centro Logístico Sostenible de la cooperativa. En el encuentro estuvieron presentes Casanova, los enólogos y el gerente, entre otros responsables.

La cooperativa también ha avanzado en sus líneas de producto más ligadas a la sostenibilidad. De cara a la temporada primaveral y veraniega, ha embotellado sus Viña Xétar Verdejo 0.0 y VX Tempranillo 0.0 de la última campaña, con tapón de rosca. La empresa presenta esta decisión como una apuesta por los desalcoholizados y por un formato que responde mejor a la demanda actual.

En paralelo, El Progreso va a renovar el diseño de su sangría gourmet La Bailonga, de baja graduación, y prevé lanzar el próximo verano una versión más sostenible y económica. La cooperativa explica que el mercado pide más envases con tapón de rosca, siguiendo la tendencia del consumidor.

La entidad trabaja además en un envase mini, un botellín de 250 mililitros para vino blanco y tinto. En las próximas semanas espera sacar un tinto roble y un blanco afrutado en ese formato.

El departamento de Internacional acaba de regresar de Prowine Tokio con buenas sensaciones y, junto al grupo VIDASOL, prepara su participación en Fenavin Match, prevista para este mes de junio en Ciudad Real.

En el área comercial, la cooperativa mantiene una actividad intensa de cara a las celebraciones familiares de estas fechas, sobre todo comuniones y bodas. En esos actos registra más demanda de los mostos fermentados de baja graduación Viña Xétar, con una imagen renovada, así como de los espumosos brut Aldaba y del Ojos del Guadiana Brut, además de los vinos jóvenes. También comercializa botellitas de aceite.

El Progreso dispone asimismo de estuches para regalar en bodas y comuniones, con productos personalizables. Casanova subraya que los vinos de la actual añada tienen “una calidad extraordinaria” y que son “alegres y ricos en matices”, en especial los blancos varietales como el Verdejo y el Sauvignon Blanc. El presidente anima también a solicitar los estuches seleccionados de la cooperativa.