



Los Premios Manojó 2026 vuelven a reconocer la excelencia de los vinos cooperativos españoles

La XX edición de los Premios Manojó, el Concurso Nacional de Vinos de Bodegas Cooperativas organizado por la Unión Regional de Cooperativas Agroalimentarias de Castilla y León (URCACYL), ha vuelto a poner de manifiesto la calidad, diversidad y capacidad de innovación de las cooperativas vitivinícolas españolas.

La gala de entrega de premios, celebrada el 12 de junio en las Casas del Tratado de Tordesillas (Valladolid), reunió a representantes del sector, autoridades y profesionales del mundo del vino para reconocer a los mejores vinos de las bodegas cooperativas de todo el país.

En esta edición participaron 400 vinos procedentes de cooperativas de 11 comunidades autónomas. De ellos, únicamente 28 lograron formar parte del palmarés final, lo que supone que solo el 7,25% de las muestras presentadas obtuvo una distinción.

El jurado, compuesto por enólogos y sumilleres, evaluó los vinos a ciegas en una cata final celebrada en la plaza mayor de Tordesillas. Únicamente 62 referencias alcanzaron la fase final del concurso, reflejando el elevado nivel de exigencia y prestigio de este certamen, considerado la principal referencia nacional de los vinos de cooperativas.

Castilla-La Mancha fue la comunidad autónoma más galardonada, con 14 vinos premiados, seguida de Castilla y León, con siete reconocimientos. Completaron el cuadro de honor cooperativas de Cataluña y La Rioja con dos vinos premiados cada una, y, Andalucía, Comunidad Valenciana y Galicia con un vino galardonado respectivamente.



Los Grandes Manojó 2026

Los tres máximos galardones del concurso, los Grandes Manojó 2026, recayeron en vinos que representan la excelencia y el potencial de las bodegas cooperativas españolas:

- Gran Manojó Blancos Jóvenes: Cuatro Rayas Longverdejo 2024, de Bodega Cuatro Rayas (La Seca, Valladolid).
- Gran Manojó Tintos Jóvenes: Solmayor Tempranillo 2025, de Ntra. Sra. de la Soledad S. Coop. de Castilla-La Mancha (Fuente de Pedro Naharro, Cuenca).
- Gran Manojó Tintos Crianza: Mainetes Petit Verdot 2023, de Bodegas San Dionisio S. Coop. (Fuenteálamo, Albacete).

Estos reconocimientos ponen de relieve la capacidad de las cooperativas para elaborar vinos de referencia en sus respectivas denominaciones de origen y competir al máximo nivel dentro del panorama vitivinícola nacional.

Como novedad, esta edición incorporó dos nuevas distinciones promovidas por URCACYL: el premio al Mejor Vermut Cooperativo de la SAT Coloman de Pedro Muñoz (Ciudad Real) y el Premio Marca Cooperativa para Yugo de la cooperativa Cristo de la Vega en Socuéllamos (Ciudad Real), reforzando así el reconocimiento a la capacidad de las cooperativas para diversificar su oferta, generar valor añadido y desarrollar marcas sólidas y reconocidas por los consumidores.

La gala puso el broche final a una edición especialmente significativa, coincidiendo con el 30 aniversario de los Premios Manojó y la celebración de su vigésima convocatoria. Tal y como destacó el presidente de URCACYL, Fernando Antunez, “durante estas tres décadas, el concurso se ha consolidado como una referencia del panorama vitivinícola nacional para la promoción del vino cooperativo español, un modelo comprometido con el territorio y las personas y que contribuye a visibilizar el trabajo de miles de viticultores socios y el papel esencial que desempeñan las cooperativas en el desarrollo económico, con la fijación de población y el cuidado del medio ambiente”.

En la entrega de premios también participó el presidente de Cooperativas Agro-alimentarias de España, Ángel Villafranca, quien destacó la adaptación de las cooperativas al mercado y la labor de sus socias y socios en el mantenimiento de las variedades tradicionales. Estos premios promocionan los vinos de las bodegas cooperativas y hay que lograr que los consumidores apuesten por ellos, señaló.

También participaron en la entrega el presidente de las Cortes de Castilla y León, Francisco Vázquez, Nicanor Santos, representante de las Cajas Rurales de Castilla y León, y la presidenta del jurado de cata, Josefina Villa.

Coincidiendo con la celebración de los premios, los visitantes pudieron visitar la exposición conmemorativa del 30 aniversario de los Premios Manojos en las Casas del Tratado. La muestra reunió los vinos presentados en esta edición, carteles históricos del certamen, esculturas de los galardones y otros elementos que recorren la trayectoria del concurso vinícola más representativo del cooperativismo español.

Los Premios Manojos continúan demostrando que las cooperativas vitivinícolas son capaces de combinar tradición, arraigo territorial, innovación y excelencia enológica, situando sus vinos entre los más reconocidos y valorados del panorama nacional.

Los Premios Manojos cuentan con el patrocinio de Caja Rural de Zamora, Cajaviva Caja Rural, Caja Rural de Soria y Caja Rural de Salamanca y la colaboración del Ayuntamiento de Tordesillas y la Junta de Castilla y León. Además, es una actuación financiada a través del Programa de Asistencia Técnica 2026 enmarcado dentro de las actuaciones del convenio entre el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y Cooperativas Agro-alimentarias de España.



Los Manojos han celebrado este año su 30 aniversario del certamen y su vigésima edición, dado que desde 2006 los premios son cada dos años. Jerónimo Lozano es el gerente de URCACYL y uno de los impulsores de estos premios desde sus inicios.

¿Cómo ha evolucionado la calidad y el reconocimiento de los vinos cooperativos españoles desde aquella primera edición hasta hoy?

Tenemos vinos de una grandísima calidad que pueden medirse con los más apreciados en el mercado. Las cooperativas han apostado por la profesionalización, por la I+D+i, por las nuevas tecnologías y eso se nota en la calidad que cada vez es mayor. Hay un gran salto cualitativo en estos últimos 30 años y así lo manifiestan los componentes del jurado de cata.

¿Qué retos y oportunidades ve para los Premios Manojos y para las cooperativas vitivinícolas españolas en un mercado cada vez más competitivo y orientado a la diferenciación?

En las cooperativas tenemos los viñedos más antiguos, tenemos la tecnología y tenemos viticultores muy profesionales. Tenemos que estar muy atentos a la demanda del mercado.

Debemos aprovechar la oportunidad de dar a conocer y hacer valer la trazabilidad de nuestros vinos, de los que sabemos la procedencia de la uva, los tratamientos de las viñas, las labores que se hacen en el campo... esto muchas bodegas no lo tienen!