

ABIERTO EL PLAZO DE INSCRIPCIÓN PARA LA 50ª EDICIÓN DEL CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN

www.challengeduvin.com

Los días 27 y 28 de marzo de 2026, el Challenge International du Vin regresa de nuevo a Bourg sur Gironde. La 50ª edición de este concurso internacional de cata se celebrará en pleno corazón del viñedo bordelés, teniendo como invitados los vinos blancos griegos y con la presentación de un Premio Especial de Jóvenes Catadores.

Made in Burdeos

Concurso histórico de esta gran región vinícola, creado en 1976, el Challenge International du Vin defiende la apertura a los vinos del mundo y rinde homenaje a la viticultura ancestral transmitida de generación en generación, especialmente en el viñedo de Burdeos, su tierra de origen.

Fiel a sus criterios de exigencia, que le permiten ofrecer cada año un palmarés de alcance mundial, el Challenge International du Vin celebrará el próximo mes de marzo, con motivo de su quincuagésima edición aniversario, medio siglo de pasión, de intercambio y de descubrimientos enológicos.

¡50 años y tan joven como siempre!

El concurso, al que se presentan cerca de **2000** vinos (tintos, rosados, blancos secos y dulces, espumosos, vinos dulces naturales, vinos de licor y aguardientes de origen vínico) procedentes de una treintena de países, está ahora abierto a todas las bebidas espirituosas, así como a los sakes, los no-lows, las sidras y las peradas. Esta edición de aniversario estará igualmente marcada por la creación del **Premio Especial de Jóvenes Catadores**, que pondrá de relieve la visión y la sensibilidad de una nueva generación de apasionados.

Un concurso internacional

La composición de los jurados del Challenge International du Vin refleja su vocación de apertura al mundo al reunir hasta **500 catadores de una veintena de nacionalidades**. Estos se dividen en grupos de 4 miembros, cada uno de ellos compuesto por un viticultor, un enólogo, un distribuidor y un consumidor experto. Esta composición garantiza la representatividad de todo el sector.

Un palmarés de primer nivel

El Challenge International du Vin, totalmente independiente y acreditado por la DGCCRF (Dirección General de Competencia, Consumo

y Represión del Fraude), se rige por las reglas del Código Internacional de Prácticas Enológicas de la Vid y del Vino. Como máximo, un tercio de los vinos en liza acceden al palmarés con la adjudicación de una medalla de Oro o de Plata. Este criterio de selección demuestra el valor de los premios concedidos a los vinos laureados. Este año, 11 de los vinos galardonados recibirán una importante distinción con la concesión de un Premio Especial.

EL CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN EN ALGUNAS CIFRAS DESDE 1976:

172 467 vinos en liza

47 956 medallas otorgadas

60 miembros, todos voluntarios



Vinos
y gastronomía

La sección «Coup de Cœur des Chefs», que se ha convertido en parte esencial del concurso, consiste en que cuatro chefs de restaurantes con estrellas Michelin elijan su vino favorito tras una cata a ciegas de los Premios Especiales del año. A continuación, los chefs elaboran un menú completo en torno a dicho vino, el cual se da a conocer en una cena a la que asisten la prensa y expertos gastronómicos. Este evento presente en el propio evento es una apertura al mundo de la gastronomía, y afianza la valoración de los vinos galardonados.



Dr George Kotseridis

Presidente Honorífico

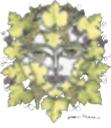
2026

El Dr. George Kotseridis, presidente honorífico de la edición 2026 del Challenge International du Vin, es una figura emblemática del mundo del vino griego.

Cuenta con una sólida trayectoria académica y profesional: es ingeniero agrónomo especializado en ciencias de los alimentos, posee un Diplôme National d'Œnologie (Diploma Nacional de Enología, DNO), un Diplôme d'Études Approfondies (Diploma de Estudios Avanzados, DEA) y un doctorado relacionado con los aromas del vino, obtenido en la prestigiosa Facultad de Enología de Burdeos.

Reconocido por su experiencia, es el fundador del Laboratorio de Enología de la Universidad Agrícola de Atenas, un centro de investigación pionero en el estudio de los compuestos aromáticos específicos de las variedades griegas.

El Dr. Kotseridis combina docencia, investigación científica y práctica industrial. Ha demostrado su competencia desarrollando programas de estudio rigurosos e innovadores. Paralelamente a su labor universitaria, trabaja también como consultor para numerosos productores de vino mediante la aportación de su experiencia para poner en valor las variedades griegas en el mercado internacional.



GRECIA, PROTAGONISTA CON SUS VINOS BLANCOS

www.challengeduvin.com

La 50ª edición del Challenge International du Vin rinde homenaje a Grecia, cuna de la viticultura, y a sus vinos blancos.

La geografía excepcional del país contribuye a la riqueza y diversidad de sus vinos. Entre montañas, llanuras, costas mediterráneas e islas volcánicas, cada región ofrece unas condiciones singulares que moldean su personalidad.

La orografía griega es mayoritariamente montañosa, con viñedos cultivados a gran altura que disfrutan de una exposición óptima y de noches frescas que preservan la acidez y la calidad de la uva. En las islas, el clima es ventoso con temperaturas moderadas, mientras que el norte del país se caracteriza por inviernos rigurosos y veranos muy calurosos. De los suelos volcánicos de Santorini a los aluviales de las llanuras de Tesalia y Ática, pasando por los suelos arcillo-calcáreos del Peloponeso y de Macedonia, el viñedo griego se extiende hoy por 93 000 hectáreas. Esta diversidad de suelos, unida a unos relieves únicos y a la proximidad del mar, permite el cultivo de una amplia diversidad de variedades autóctonas.

Grecia destina el 70 % de su producción a los vinos blancos y cuenta oficialmente con más de 50 variedades de uva blanca

autóctonas, de las cuales una decena son variedades principales. Entre las más conocidas, la Savatiano es la variedad más plantada, cultivada principalmente en la región del Ática. La Roditis, una variedad rosada de piel fina, se encuentra sobre todo en el Peloponeso y en Macedonia. Por último, la Assyrtiko, variedad emblemática de la isla de Santorini, se cultiva hoy en muchas otras regiones del país. Entre las demás variedades destacan la Moschofilero, la Malagousia, la Vidiano, la Vilana, la Kydonitsa, la Debina o la Robola.

Los vinos blancos griegos ofrecen una gran diversidad aromática. Los procedentes de las islas, y muy especialmente los de Santorini, cultivados en suelos volcánicos, se distinguen por su frescura y mineralidad, con aromas de cítricos. En el Peloponeso, los vinos elaborados en su mayoría a partir de la Moschofilero presentan notas delicadamente amoscatedadas y florales. En el norte del país, los vinos blancos se caracterizan por perfiles frescos y aromáticos, de estilo ligero y fáciles de beber. Por último, varias regiones producen excelentes vinos blancos dulces, como el Vinsanto o el Moscatel de Samos.

AGENDA 2026

Inscripciones :

Del 15 de noviembre de 2025 al 28 de febrero de 2026

Cierre de recibo muestras:

6 de marzo de 2026

Fechas de competición:

27 y 28 de marzo de 2026

Resultados en línea:

3 de abril de 2026

Registro en línea:

www.challengeduvin.com

PREMIOS ESPECIALES 2026

Premio Especial **VINOS BLANCOS GRIEGOS**

Premio Especial **DE JÓVENES CATADORES**

LAS OTRAS CATEGORÍAS 2026

Premio Especial **VINO ORGÁNICO TINTO / BLANCO**

Premio Especial **BLAYE Y BLAYE CÔTES-DE-BORDEAUX***

Premio Especial **CÔTES-DE-BOURG***

Premio Especial **VINO TINTO / BLANCO / ROSADO / ESPUMOSO BLANCO**

Premio Especial **AGUARDIENTE**

*homenaje a las 2 zonas vitícolas de nacimiento del concurso.

