vinetur

Freixenet gana el premio al mejor vino espumoso de España con Cuvée D.S.

El jurado reconoce su complejidad aromática, su equilibrio y el liderazgo innovador de la bodega en Sant Sadurní d’Anoia

martes 11 de agosto de 2026



Cuvée D.S. 2019, de Freixenet, ha sido elegido mejor vino espumoso de España en los Premios Alimentos de España a los Mejores Vinos 2026. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación publicó este lunes, 10 de agosto, en el Boletín Oficial del Estado la orden con la concesión del galardón a este cava elaborado en Sant Sadurní d'Anoia, en Barcelona.

El jurado premió la añada 2019 por su complejidad aromática, su textura cremosa y su equilibrio. La decisión sitúa a esta referencia en el primer puesto de la categoría de espumosos, en la que concurrieron cuatro bodegas que habían superado la fase previa fijada por el Ministerio.

Para llegar a esa final, los vinos candidatos debían figurar entre las cinco mejores puntuaciones de su categoría en Bacchus 2026, el concurso internacional organizado por la Unión Española de Catadores. A partir de esa primera selección, el jurado del Ministerio aplicó el resto de criterios previstos para resolver los premios.

Ese órgano de valoración estuvo integrado por representantes de la Federación Española del Vino, la Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas, la Unión Española de Catadores y la Dirección General de Alimentación. Además del análisis del vino, examinó el esfuerzo comercial e innovador de las bodegas, su aportación a la agricultura local y al medio rural, sus políticas ambientales y su contribución a la imagen de los Alimentos de España.

En el caso de Freixenet, el Ministerio valoró su liderazgo internacional, la innovación tecnológica, la sostenibilidad y su aportación al desarrollo económico y social del territorio. La empresa mantiene una relación histórica con Sant Sadurní d'Anoia, donde elabora Cuvée D.S. 2019 y donde concentra una parte central de su actividad en el sector de los espumosos.

La botella premiada forma parte de la gama de cavas de prestigio de la casa. Sus iniciales remiten a Dolors Sala, cofundadora de la compañía. El vino se elabora con las tres variedades tradicionales del cava: macabeo, xarel·lo y parellada. Freixenet informa de que tiene una graduación de 11,5%, un dosage de cuatro gramos por litro y una temperatura de servicio recomendada de entre seis y ocho grados.

La bodega propone este cava para acompañar ensaladas ligeras, jamón ibérico y embutidos blancos. En su ficha técnica también lo presenta como apto para dietas vegetarianas y veganas. El reconocimiento llega siete años después de la cosecha que figura en la botella, una circunstancia habitual en referencias que pasan por un periodo largo de elaboración y guarda antes de salir al mercado y ser evaluadas en certámenes de este tipo.

El nombre Cuvée D.S. conserva la referencia a Dolors Sala Vivé, miembro de la familia que participó en la creación de Freixenet a comienzos del siglo XX. La trayectoria empresarial se remonta a Casa Sala, fundada en 1861, y continuó con la unión de las familias Sala y Ferrer. La compañía abrió en 1927 una nueva bodega destinada a la elaboración de cava, origen de una parte relevante de su identidad actual.

La edición de 2026 reunió a 23 bodegas distribuidas entre las categorías de vinos tintos, blancos, rosados, espumosos y de licor. Además de Cuvée D.S. 2019, el Ministerio concedió el premio al mejor tinto a Aires de Garbet 2021, de Empordà; al mejor blanco a Los Altares 2016, de Rioja; al mejor rosado a Inurrieta Mediodía Rosado 2025, de Navarra; y al mejor vino de licor a Fino La Honda, de Jerez-Xérès-Sherry.