vinetur

El cava Ars Collecta Blanc de Blancs Reserva de Codorníu gana el gran premio a mejor compra

El International Wine Challenge lo situó como único espumoso español con medalla de oro en su edición actual

miércoles 9 de septiembre de 2026



Ars Collecta Blanc de Blancs Reserva de Codorníu. Imagen generada con IA.

Codorníu comunicó este miércoles, 9 de septiembre, que su cava Ars Collecta Blanc de Blancs Reserva 2022 ha ganado el premio “Great Value Champion Sparkling 2026” en los International Wine Challenge Trophy Awards. La entrega se celebró este martes, 8 de septiembre, en Londres. El vino ya había logrado antes una medalla de oro en la edición de 2026 del International Wine Challenge y, de acuerdo con la bodega, fue el único espumoso español que obtuvo ese metal en el certamen.

El reconocimiento llegó después de que el cava pasara a la selección final de su categoría. En los IWC Trophy Awards, esos trofeos se conceden entre vinos que ya han recibido una valoración alta en la fase previa del concurso. En este caso, la categoría “Great Value Champion Sparkling” pone el foco en la relación entre calidad y precio dentro del apartado de espumosos. Codorníu sitúa el precio de venta recomendado de esta referencia en 19,95 euros.

La bodega elabora este cava con chardonnay de Costers del Segre, una zona de clima continental, junto con xarel·lo del Penedès y parellada procedente de viñedos de altura de Pla de Manlleu, ambas áreas con influencia mediterránea. La empresa presenta esta combinación como una selección de parcelas en las que cada variedad expresa su mejor perfil.

El enólogo de Codorníu, Bruno Colomer, define este vino por “su tacto cremoso, marcado por la finura de sus burbujas, y una elegancia que, combinada con una alta acidez, abre un amplio abanico de experiencias gastronómicas”. Colomer añade que, por sus rasgos sensoriales, acompaña bien a mariscos, pescados sin salsa o crudos, arroces, carnes poco condimentadas y postres.

El premio de Londres se suma a otros reconocimientos que la compañía atribuye a la misma familia de producto durante 2026. Codorníu afirma que el Ars Collecta Blanc de Blancs Reserva Eco 2022 ha recibido cuatro medallas de oro en concursos internacionales: Effervescents du Monde, Gilbert & Gaillard, The Drinks Business Spring Tasting y Mundus Vini. La casa también recuerda que, dentro de la colección Ars Collecta, el Ars Collecta 459 2010 fue elegido “Mejor Espumoso del Año 2026” en la Guía 365 Vinos al Año, elaborada por Vivir el Vino.

Ars Collecta es la gama de cavas de alta gama de Codorníu. La empresa señala que la lanzó en 2016 y que en la actualidad reúne diez referencias. Entre ellas figuran tres cavas Reserva —Blanc de Blancs, Blanc de Noirs y Grand Rosé—, Jaume Codorníu, Josep Raventós Blanc y Rosé, tres cavas de Paraje Calificado —La Fideuera, El Tros Nou y La Pleta— y el 459, elaborado con un coupage de los tres parajes calificados.

La compañía vincula esta colección a una estrategia de posicionamiento en el segmento de mayor valor dentro del cava, en un momento en el que los concursos internacionales y las guías especializadas tienen un peso relevante en la visibilidad comercial de las bodegas. Para marcas con presencia exterior, un trofeo de este tipo sirve para reforzar la distribución y la presencia en mercados donde el consumidor compara precios y medallas como señales de compra.

Codorníu tiene su sede en Sant Sadurní d'Anoia, en la provincia de Barcelona. La empresa sitúa sus orígenes en 1551, cuando la familia Codorníu ya elaboraba vino en la localidad. También atribuye a Josep Raventós Fatjó la elaboración, en 1872, de la primera botella de cava por el método tradicional dentro del negocio familiar. Más tarde, en 1885, Manuel Raventós orientó la casa de forma exclusiva al cava e impulsó su expansión internacional.

En su perfil corporativo actual, la bodega afirma que es el mayor elaborador de cava ecológico del mundo. La empresa relaciona esa posición con su apuesta por la viticultura ecológica y con una política centrada en la tierra y el viñedo.