



Mediante orden ministerial publicada hoy en el BOE

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación otorga los premios Alimentos de España a los mejores vinos 2026

- Las distinciones recaen en vinos de las Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) Empordà, Rioja, Navarra, Cava y Jerez-Xérès-Sherry
- En esta edición han participado 23 bodegas en las cinco modalidades convocadas: tinto, blanco, rosado, espumoso y de licor

10 de agosto de 2026. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha [publicado hoy en el Boletín Oficial del Estado \(BOE\)](#) la orden de concesión de los premios Alimentos de España a los mejores vinos 2026, un galardón que reconoce la excelencia del sector vitivinícola nacional y promueve los vinos amparados por Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) e Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) reconocidas por la Unión Europea.

Los vinos premiados 2026 son:

Mejor vino tinto: Aires de Garbet 2021, de la DOP Empordà, elaborado por Cavas del Castillo de Perelada, de Peralada (Girona). Se trata de un vino elaborado exclusivamente con garnacha procedente de la finca Garbet, criado en barricas de roble francés. El jurado ha destacado la trayectoria centenaria de la bodega, su compromiso con la innovación, la sostenibilidad ambiental, el desarrollo del medio rural y su proyección internacional.

Mejor vino blanco: Los Altares 2016, de la DOP Rioja, de Unión Vitivinícola, de Cenicero (La Rioja). Elaborado a partir de viuras viejas y variedades minoritarias de viñedos de altura, este vino representa una reinterpretación de los grandes blancos de guarda de Rioja. El jurado ha reconocido la excelencia de la bodega, su presencia en más de 140 países, su apuesta por la innovación enológica y su compromiso con la sostenibilidad.

Nota de prensa



Mejor vino rosado: Inurrieta Mediodía Rosado 2025, de la DOP Navarra, de Inurrieta, de Falces (Navarra). Elaborado con las variedades cabernet sauvignon, merlot, graciano, garnacha y syrah, destaca por su frescura, equilibrio y complejidad. El jurado ha valorado la apuesta de la bodega por la investigación y el desarrollo, la sostenibilidad, la internacionalización y su contribución al desarrollo del medio rural.

Mejor vino espumoso: Cuvée D.S. 2019, de la DOP Cava, elaborado por Freixenet, de Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona). Este cava destaca por su complejidad aromática, textura cremosa y equilibrio. El jurado ha reconocido el liderazgo internacional de la compañía, su apuesta por la innovación tecnológica, la sostenibilidad y su contribución al desarrollo económico y social del territorio.

Mejor vino de licor: Fino La Honda, de la DOP Jerez-Xérès-Sherry, de Grupo Osborne, de El Puerto de Santa María (Cádiz). Elaborado con uva palomino fino y sometido a una crianza biológica de aproximadamente 12 años mediante el sistema tradicional de criaderas y soleras, el jurado ha destacado la trayectoria de más de 250 años de la compañía, su liderazgo internacional y su compromiso con la innovación, la sostenibilidad y la responsabilidad social.

En esta edición han participado 23 bodegas (seis en la modalidad de vino tinto, cinco en la de vino blanco, tres en la de vino rosado, cuatro en la de vino espumoso y cinco en la de vino de licor) que, conforme a los requisitos establecidos en la convocatoria, habían obtenido previamente una de las cinco mejores puntuaciones en el concurso internacional de vinos Bacchus, organizado por la Unión Española de Catadores en 2026.

El jurado ha estado compuesto por representantes del sector vitivinícola (Federación Española del Vino, Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas y Unión Española de Catadores) y de la dirección general de Alimentación. Además de la calidad organoléptica de los vinos, acreditada mediante las puntuaciones obtenidas en el concurso internacional Bacchus 2026, el jurado ha valorado aspectos como el esfuerzo comercializador e innovador de las empresas elaboradoras, su contribución a la agricultura local y al medio rural, la sostenibilidad ambiental y su aportación a la imagen de los Alimentos de España.