vinetur

La vendimia se adelanta en La Mancha con las primeras parcelas de Chardonnay

Bodegas Símbolo abre la campaña en Campo de Criptana con uva en excelente estado sanitario

lunes 27 de julio de 2026



La Denominación de Origen La Mancha ha iniciado la vendimia de 2026 con la recolección de las primeras parcelas de variedades de ciclo corto, sobre todo Chardonnay. El arranque de la campaña se ha producido con adelanto sobre el calendario habitual en las zonas más precoces de la denominación, después de varias semanas en las que la evolución del envero ha concentrado antes la maduración del fruto.

El inicio se ha situado en Campo de Criptana, en la provincia de Ciudad Real, donde Bodegas Símbolo ya ha puesto en marcha sus descargaderos para recibir las primeras uvas. La presidenta de la bodega, María José Pérez, afirma que el pasado 24 de julio entró un Chardonnay con 14 grados de maduración y una calidad que califica de extraordinaria. Añade que este lunes, 27 de julio, se ha retomado la vendimia con uva que llegaba con unos 12 grados, un nivel que, a su juicio, permite elaborar vino de gran calidad.

La denominación señala que todavía es pronto para hacer previsiones sobre el volumen final de la cosecha, ya que la campaña se encuentra en una fase muy inicial y la evolución de las temperaturas seguirá siendo determinante en las próximas semanas. Aun así, desde Bodegas Símbolo trasladan una valoración positiva sobre el estado del viñedo y hablan de una uva con un estado sanitario excelente.

La misma bodega cifra además en un 10% el aumento de producción si se compara parcela a parcela con la campaña del año pasado. Esa referencia llega en un momento en el que la recogida acaba de comenzar y se limita por ahora a las zonas y variedades más tempranas.

La vendimia se está realizando en las primeras horas del día para preservar la frescura de la uva. La recolección mecanizada permite, según explican desde la denominación, trasladar el fruto con rapidez hasta las bodegas para iniciar la elaboración y conservar el potencial aromático de las variedades blancas.

José Javier Díaz-Ropero, viticultor manchego, advierte de que estas variedades requieren una atención mayor en el campo y durante la recogida. En su opinión, con temperaturas altas la maduración puede adelantarse en apenas un par de días, lo que obliga a ajustar con precisión el momento de entrada de la uva en bodega.

La Chardonnay ocupa un lugar relevante dentro del viñedo inscrito en la Denominación de Origen La Mancha. Con más de 2.800 acogidas, es la cuarta variedad blanca más cultivada, según los datos facilitados por la propia denominación. La entidad atribuye su peso a la adaptación al terreno manchego y a la demanda en mercados internacionales, además de su papel en la diversificación de la oferta de vinos embotellados.

El comienzo de la campaña vuelve a situar a Ciudad Real como la provincia que marca el primer movimiento de la vendimia en La Mancha. En Villarrubia de los Ojos, en Bodegas El Progreso, y en Manzanares, en Bodegas Yuntero, también esperan iniciar la recogida previsiblemente a finales de julio o a principios de agosto.

La entrada del resto de variedades será escalonada. La denominación prevé que tras la Chardonnay lleguen Moscatel, Verdejo y Sauvignon Blanc entre las blancas, alternándose con Tempranillo o Cencibel entre las tintas. Más adelante llegará el turno de la Airén, con 79.235 hectáreas en la Denominación de Origen La Mancha, la variedad más tradicional de la zona y cuya vendimia se espera ya en septiembre.