vinetur

Somontano abre la vendimia con una previsión de hasta 15,5 millones de kilos de uva

Barbastro estrena una nueva edición del Festival Vino Somontano el mismo día que arranca la recolección de chardonnay

jueves 30 de julio de 2026



La Denominación de Origen Protegida Somontano ha iniciado este jueves, 30 de julio, la vendimia de 2026 con la recogida de los primeros kilos de uva blanca chardonnay. El arranque de la campaña coincide en Barbastro con la apertura de una nueva edición del Festival Vino Somontano, que comenzará por la tarde en la capital del Somontano.

Desde la denominación de origen explican que la previsión para esta campaña se sitúa entre 15 millones y 15,5 millones de kilos de uva. La cifra sería similar a la de las dos últimas campañas, aunque queda por debajo de la media que se registraba hasta hace tres años, cuando la producción se movía entre 17 y 18 millones de kilos.

La organización del festival señala que el certamen volverá a reunir una programación centrada en el vino, la gastronomía y los espectáculos. Entre las propuestas figuran las catas temáticas, montajes teatrales en gira por España, las DJ’s Sessions y la Muestra del Vino Somontano.

Esa muestra contará con 21 restaurantes y establecimientos y ofrecerá 91 vinos de todas las bodegas de la DO Somontano. También incluirá música en directo, la llamada “Experiencia Gastronómica” con tres estrellas Michelin de Aragón y la aplicación web “El Sumiller eres Tú”. Según la denominación, alrededor de 40.000 personas eligen cada año este certamen como destino de vacaciones y ocio.

El Festival Vino Somontano fue reconocido en 2023 por los Premios Wine Challenge Industry Spain como el “evento enogastronómico más espectacular de España”, recuerda la organización. La nueva edición arranca apenas unas horas después del comienzo de la vendimia, en una jornada que la denominación presenta como una de las más señaladas del calendario anual en la zona.

Sobre la cosecha, la DO Somontano afirma que el estado sanitario de la uva es bueno y que la recolección de cada variedad y de cada parcela en su punto óptimo de maduración permitirá mantener la calidad de los vinos de la denominación.

La evolución meteorológica ha marcado el inicio de la campaña. Según informa la denominación, el final del invierno y la primavera dejaron lluvias abundantes, lo que favoreció la humedad del terreno y permitió una buena brotación, floración y cuajado del fruto.

Después, el final de la primavera y el comienzo del verano estuvieron marcados por repetidas olas de calor y por la falta de precipitaciones. Esa situación, añaden desde Somontano, ha adelantado el inicio de la vendimia respecto a las fechas habituales y ha dado lugar a granos de uva más pequeños, con una menor cantidad de kilos recogidos como principal efecto previsto para la campaña.

La chardonnay ha sido la variedad que ha abierto este año la recolección en Somontano. Con ese primer corte, la denominación pone en marcha una campaña que se desarrollará en las próximas semanas en función del momento de maduración de cada variedad y de cada viñedo.