vinetur

Bodegas Langa abre la vendimia en Calatayud con previsión de duplicar la entrada de uva

La recolección nocturna de Chardonnay ecológica arranca en Valle de El Frasno para vinos blancos y cava

jueves 6 de agosto de 2026



Bodegas Langa ha iniciado la vendimia de 2026 en su viñedo Valle de El Frasno, en la Denominación de Origen Protegida Calatayud, con la entrada en bodega de las primeras uvas de Chardonnay ecológica. La empresa afirma que vuelve a ser la primera bodega de la denominación en comenzar la recolección, un arranque temprano que atribuye a las características de la zona y al ciclo de maduración de esta variedad.

La bodega explica que la Chardonnay es la primera en alcanzar el punto adecuado de madurez y que la recogida del resto de variedades se irá produciendo durante las próximas semanas. El comienzo de campaña se sitúa así en una de las zonas más tempranas de la DOP Calatayud para esta fase del calendario vitícola.

Las previsiones que maneja la empresa son positivas tanto en calidad como en volumen. Bodegas Langa señala que la uva llega con una excelente sanidad vegetal y con parámetros de maduración favorables. A eso añade una expectativa de producción muy superior a la del año pasado, ya que prevé duplicar la entrada de uva respecto a la vendimia anterior.

La evolución del viñedo durante 2026, según la bodega, ha estado condicionada por un invierno y una primavera lluviosos. Esas precipitaciones permitieron recuperar las reservas de agua del suelo y facilitaron un desarrollo adecuado de las cepas en las primeras fases del ciclo. Después, un verano seco ha ayudado a conservar el viñedo en buenas condiciones sanitarias.

La empresa añade que la ausencia de lluvias en la etapa final de maduración ha reducido la presión de enfermedades y ha permitido que la uva llegue sana, equilibrada y con buena concentración. Con esa combinación, Bodegas Langa espera una cosecha abundante y con el nivel cualitativo necesario para elaborar tanto vinos como espumosos.

La primera uva que entra en bodega procede del viñedo Valle de El Frasno y se recoge de noche. La bodega indica que esa vendimia nocturna busca conservar la frescura, la acidez y el perfil aromático de la Chardonnay, tres elementos que considera necesarios para la elaboración de vinos blancos y de cava.

Una parte de esta cosecha se destinará a Langa Mítico, que la empresa presenta como el único Chardonnay ecológico de la DOP Calatayud. Para la familia Langa, este vino refleja su apuesta por las variedades blancas cultivadas en altura y por una viticultura respetuosa con el entorno.

Otra parte de la Chardonnay se empleará en la elaboración de cava, una de las especialidades históricas de la casa. La bodega subraya que esta variedad aporta frescura, elegancia y capacidad de evolución, cualidades que considera esenciales en los espumosos elaborados por el método tradicional.

"Comenzamos la vendimia con muy buenas sensaciones. El viñedo presenta una sanidad excelente y esperamos una cosecha de gran calidad, acompañada además por un importante incremento de producción. El objetivo ahora es recoger cada parcela en su momento óptimo y trasladar todo su potencial a la bodega", afirma César Langa, director técnico y enólogo de Bodegas Langa.

El viñedo en el que ha comenzado la campaña está certificado en agricultura ecológica desde 2000. La empresa enmarca esa certificación en una línea de trabajo mantenida durante más de dos décadas, centrada en el cuidado del suelo, del paisaje y de la biodiversidad, así como en la búsqueda de una uva que exprese las características del territorio.

Bodegas Langa, situada en Calatayud, sostiene que este arranque de campaña confirma las expectativas generadas a lo largo del año. La combinación de buena sanidad vegetal, una producción claramente superior y unas condiciones de maduración favorables anticipa, en su valoración, una vendimia de interés para sus vinos y cavas ecológicos.