vinetur

Rueda abre una vendimia adelantada 7 días con la Verdejo en buen estado sanitario

La recogida comienza con Sauvignon Blanc y Chardonnay; el Consejo Regulador prevé campaña hasta finales de septiembre

martes 18 de agosto de 2026



La D.O. Rueda ha iniciado este martes, 18 de agosto, la vendimia de 2026 con la recogida de las primeras parcelas de Sauvignon Blanc y Chardonnay. La denominación sitúa el arranque de la campaña con unos 7 días de adelanto respecto a lo habitual,

una variación que atribuye a las condiciones meteorológicas registradas durante los últimos meses.

El Consejo Regulador explica que el viñedo se encuentra en un muy buen estado sanitario al inicio de la recolección y que la evolución de la uva permite afrontar la campaña con buenas perspectivas de calidad. Aun así, la denominación precisa que las temperaturas de las próximas semanas marcarán el ritmo final de entrada de uva en bodega y el desarrollo del resto de la vendimia.

La prioridad, según la D.O. Rueda, volverá a ser vendimiar cada parcela en su punto óptimo de maduración para preservar el potencial aromático, la frescura y la personalidad de sus vinos. Carlos Yllera, presidente del Consejo Regulador, afirma que “cada vendimia es diferente, pero todas tienen un mismo objetivo: recoger cada racimo en el momento exacto para obtener la máxima expresión de nuestros vinos. La calidad nace en el viñedo y comienza mucho antes de que la uva llegue a la bodega”.

La denominación cuenta con 37 estaciones meteorológicas repartidas por toda la zona de producción. Esa red permite, según el Consejo Regulador, seguir de forma continua la evolución del viñedo y de las condiciones climáticas, una información que utilizan tanto los Servicios Técnicos como viticultores y bodegas para tomar decisiones durante la campaña.

La mayor parte de la vendimia volverá a desarrollarse por la noche y en las primeras horas de la mañana mediante recolección mecanizada. La D.O. Rueda señala que las bajas temperaturas favorecen que la uva llegue a la bodega en mejores condiciones, reducen el riesgo de oxidación, ayudan a conservar los compuestos aromáticos, permiten una elaboración más respetuosa con las características varietales y contribuyen al ahorro energético.

La variedad Verdejo, emblema de la denominación, se encuentra en la recta final de su ciclo vegetativo y mantiene también un buen estado sanitario. Los Servicios Técnicos sostienen que las heladas registradas durante el invierno no han causado daños de relieve en el fruto y que las perspectivas de calidad son favorables.

La Verdejo sigue siendo la uva principal de la D.O. Rueda. Representa más del 86% de la superficie inscrita y es la base de unos vinos que la denominación describe por su intensidad aromática, equilibrio y frescura, además de su capacidad para reflejar el carácter del territorio.

La D.O. Rueda reúne 20.756 hectáreas de viñedo, 78 bodegas inscritas y 1.473 viticultores repartidos entre las provincias de Valladolid, Segovia y Ávila. La zona de producción está formada por 74 municipios y la denominación recuerda que fue creada en 1980 como la primera de Castilla y León.

La previsión del Consejo Regulador es que la vendimia se prolongue hasta finales de septiembre, siempre pendiente de la evolución meteorológica y del ritmo de maduración del viñedo. En las próximas semanas se incorporarán de forma progresiva la Verdejo y el resto de variedades autorizadas.

Para ese seguimiento, el equipo de Servicios Técnicos del Consejo Regulador ha sido reforzado durante la campaña. Su trabajo incluirá el control de los índices de maduración, el estado sanitario, la trazabilidad, la procedencia de la uva y el cumplimiento de los rendimientos fijados por el reglamento. La denominación subraya que solo la uva que cumpla esos requisitos podrá destinarse a la elaboración de vinos amparados por la D.O. Rueda.