vinetur

Santiago Ruiz inicia una vendimia históricamente adelantada con la uva en perfecto estado

Chema Ureta prevé una buena cosecha tras un ciclo sin mermas por plagas, hongos ni daños meteorológicos

martes 18 de agosto de 2026



La bodega Santiago Ruiz ha iniciado este martes, 18 de agosto, la vendimia de 2026 en sus viñedos de la subzona de O Rosal, dentro de la Denominación de Origen Rías Baixas. La entrada de la uva en bodega arranca con un calendario especialmente

temprano, en una campaña que la propia firma define como históricamente adelantada.

El director técnico de la bodega, Chema Ureta, afirma que la uva llega a esta primera fase de recolección en “perfecto estado de maduración”. El responsable técnico añade que los viñedos presentan “parámetros inmejorables”, con grados moderados y una muy buena acidez, dos variables que la bodega considera favorables para la calidad de la cosecha.

Santiago Ruiz trabaja con las cinco variedades autóctonas más representativas de la denominación en esta zona del sur de Pontevedra: Albariño, Caiño Blanco, Godello, Loureiro y Treixadura. Ureta sostiene que todas han mantenido un ciclo vitícola correcto durante la campaña y vincula esa evolución al comportamiento del viñedo en los meses anteriores a la vendimia.

Entre los factores que, a juicio de la bodega, han marcado el ciclo de 2026 figuran las abundantes lluvias del invierno. Ureta explica que esas precipitaciones permitieron mantener bien hidratadas las viñas, pese a la falta de lluvias durante la primavera y el verano. A eso suma la influencia de los vientos atlánticos del oeste cargados de humedad, que, según su valoración, han contribuido a que las cepas mantengan un aspecto verde y un buen agostamiento.

La bodega no ha registrado mermas por plagas ni por hongos. Tampoco, añade Ureta, se han producido pérdidas por causas meteorológicas como granizo, viento o heladas. Con esa base, la previsión de Santiago Ruiz pasa por una cosecha favorable tanto en volumen como en calidad, aunque la evaluación definitiva dependerá del desarrollo completo de la vendimia.

La firma subraya también la continuidad de su apuesta por las cinco variedades de la denominación. Ureta recuerda que la casa acumula más de cuarenta vendimias y señala que mantiene una relación estable con viticultores que suministran uva desde hace años. En algunos casos, indica, esos proveedores están además vinculados al equipo humano de la bodega.

Santiago Ruiz es una de las bodegas históricas de Rías Baixas. El proyecto elabora vinos desde 1984 y dispone de más de 44 hectáreas de viñedo en propiedad en O Rosal. En la actualidad, su legado continúa dentro del grupo Sogrape, con Chema Ureta al frente de la dirección técnica.

La bodega comercializa tres referencias principales. La primera es Santiago Ruiz, elaborada con cinco variedades autóctonas. A ella se suman Rosa Ruiz, un monovarietal de albariño procedente de cepas viejas, y Loureiro, la referencia con la que ha abierto su colección Jardín de Variedades.

Además de su base vitícola en O Rosal, Santiago Ruiz mantiene presencia en más de 25 mercados, un dato que refleja el alcance comercial de una casa vinculada desde sus orígenes a la identidad varietal de Rías Baixas. El inicio de la recolección este martes sitúa a la bodega entre las primeras de la zona en poner en marcha una campaña marcada por el adelanto de la maduración.