vinetur

San Martín de Unx inicia una vendimia adelantada quince días con uvas de gran calidad

Bodegas Máximo Abete abrió la campaña con Chardonnay en un viñedo marcado por altitud, frescura y diferencias entre parcelas

martes 18 de agosto de 2026



La Asociación Viñedos y Bodegas de San Martín de Unx ha puesto en marcha la vendimia de 2026 en el municipio navarro con un arranque más temprano de lo habitual y con buenas expectativas sobre la uva. La campaña comenzó el pasado 12 de

agosto en Bodegas Máximo Abete con la recogida de Chardonnay, una fecha que coincidió con el eclipse total de sol.

La asociación sitúa este inicio dentro de una cosecha atípica, adelantada alrededor de quince días respecto al año pasado por las altas temperaturas y las olas de calor registradas durante el ciclo vegetativo. Ese anticipo, añade la entidad, vuelve a obligar a ajustar con más antelación las decisiones en el viñedo.

Pese a ese avance del calendario, el estado de la uva es bueno. La asociación afirma que la maduración llega con un estado sanitario óptimo, buena frescura y un equilibrio entre grado, acidez y madurez fenólica que será determinante para fijar el momento de la recogida en cada parcela.

La evolución no está siendo uniforme. En San Martín de Unx, el ritmo de maduración cambia de unas viñas a otras por factores como la altitud, la orientación de las laderas, la naturaleza de los suelos y la edad de las cepas. Esa disparidad hace que el seguimiento sea prácticamente diario y que la decisión de vendimiar se adopte viñedo a viñedo.

Julián Palacios, presidente de la Asociación Viñedos y Bodegas de San Martín de Unx, sostiene que la singularidad de esta campaña no se limita a su arranque temprano. Asegura que la uva presenta una calidad muy alta y una intensidad aromática que ya se aprecia en el campo. También subraya que la altitud y la ubicación del municipio han sido determinantes en un año muy cálido y que, aunque se han adelantado los tiempos, los criterios de recogida siguen siendo los mismos: cada parcela se vendimiará cuando alcance su punto.

San Martín de Unx cuenta con viñedos situados entre los 400 y los 750 metros de altitud. La asociación explica que esa posición, junto a la orientación septentrional, las noches más frescas y los contrastes térmicos, ha ayudado a amortiguar los efectos del calor. Ese comportamiento del viñedo es una de las bases de la expectativa que manejan las bodegas de la zona para esta cosecha.

La primavera también ha tenido peso en la evolución del año. Según la asociación, las lluvias recargaron las reservas de agua del suelo y favorecieron el desarrollo de la vegetación antes de los meses más secos y calurosos del verano. Ese impulso se dejó notar asimismo en el monte bajo mediterráneo que rodea las viñas.

Romero, tomillo, lavanda e hinojo han mostrado una presencia intensa durante la campaña, en un paisaje en el que la viña convive con estas especies. La asociación considera que ese entorno aromático se refleja ahora en la uva, que presenta un perfil muy marcado y hace prever vinos expresivos, frescos y equilibrados, con el carácter de monte que identifica a San Martín de Unx.

Tras las primeras parcelas de Chardonnay, la recogida avanzará de forma progresiva por las variedades blancas y por los viñedos más adelantados. La campaña se prolongará durante varias semanas, según la previsión de la asociación.

La Garnacha tinta volverá a ocupar el centro de la vendimia en el municipio. Es la variedad mayoritaria en las 500 hectáreas de viñedo de San Martín de Unx y una parte importante procede de cepas viejas conducidas en vaso y plantadas en laderas. La asociación señala que se trata de viñas de rendimientos contenidos cuyo manejo exige precisión y, en muchas parcelas, vendimia manual.

Las bodegas agrupadas bajo la marca colectiva San Martín de Unx. El Vino de los Aromas interpretan esta cosecha como una nueva prueba de la capacidad del municipio para conservar la frescura y la identidad de sus uvas en añadas cálidas. La altitud, los suelos pobres, el viento norte y la presencia de plantas aromáticas forman, a juicio de la asociación, la base del perfil de los vinos de este pueblo de la Baja Montaña de la D.O. Navarra.