vinetur

Oro de Castilla abre la vendimia con el arranque más temprano recordado en la bodega

La campaña empieza con Sauvignon Blanc, uva sana, vendimia nocturna mecanizada en Rueda

lunes 24 de agosto de 2026



Oro de Castilla inició el pasado 22 de agosto la vendimia 2026 con la recogida de las primeras parcelas de Sauvignon Blanc. La bodega, ubicada en Rueda, en Valladolid, sitúa este inicio como el más temprano que recuerda y lo relaciona con el adelanto del

ciclo de maduración de la uva por las condiciones climáticas registradas durante el año.

La primera descarga correspondió a Sauvignon Blanc, la variedad que suele abrir la campaña en esta casa. Desde la bodega explican que su ciclo vegetativo es más corto que el de otras uvas blancas cultivadas en la D.O. Rueda y que, por esa razón, alcanza antes su punto óptimo de maduración.

La empresa sostiene que las primeras uvas recibidas presentan un estado sanitario excelente y ausencia total de enfermedades. A partir de esa situación, Oro de Castilla confía en elaborar vinos con un nivel igual o superior al alcanzado en la cosecha 2025, apoyado en la calidad de la materia prima y en el trabajo desarrollado en el viñedo durante todo el ciclo.

El adelanto de la vendimia no significa, sin embargo, que todas las parcelas se recojan al mismo tiempo. La bodega precisa que mantiene un seguimiento individualizado de cada viñedo y que decide el momento de la recolección en función de los índices de maduración, el equilibrio entre grado probable y acidez, la madurez aromática y el estado sanitario de la uva.

Ese sistema permite, según Oro de Castilla, recoger solo las parcelas que ya han alcanzado los parámetros fijados para conservar el potencial aromático, la frescura y la personalidad de cada variedad. La bodega añade que no todos los viñedos evolucionan del mismo modo, ya que en esa diferencia influyen factores como la ubicación, el tipo de suelo, la orientación o las condiciones concretas de cada parcela.

La recogida vuelve a apoyarse en dos prácticas habituales en la vendimia de uva blanca de la D.O. Rueda: el trabajo nocturno y la mecanización. La bodega señala que ambas herramientas facilitan la planificación de la entrada de uva y reducen el tiempo que transcurre desde que el fruto sale de la planta hasta que llega a las instalaciones.

En el caso de la mecanización, Oro de Castilla defiende que no se trata de una recogida indiscriminada. La empresa la presenta como una fórmula que permite actuar por parcelas y con rapidez cuando cada viñedo alcanza su momento óptimo de maduración, siempre dentro de los criterios marcados por el equipo técnico.

La vendimia nocturna responde, según la bodega, a un criterio de conservación de la uva. La entrada del fruto a temperaturas más bajas reduce el riesgo de oxidación, favorece la conservación de los compuestos aromáticos y rebaja la energía necesaria para enfriar la materia prima antes de iniciar la elaboración.

Con este arranque, Oro de Castilla abre unas semanas decisivas para la añada 2026. La bodega continuará observando la evolución de sus parcelas y recogerá la uva de forma progresiva conforme alcance las condiciones buscadas. Después comenzará la elaboración de unos vinos blancos amparados por la D.O. Rueda, una casa especializada sobre todo en Verdejo y Sauvignon Blanc.