vinetur

La DO Cigales vuelve a adelantar su vendimia

El 24 de agosto comenzó la campaña en Cubillas de Santa Marta, superando en unos días lo que ya fue una vendimia temprana el año pasado.

miércoles 26 de agosto de 2026

ESCRITO POR CRDO CIGALES



Por tercer año, la Denominación de Origen Cigales comienza su vendimia en el mes de agosto. Una peculiaridad que ya se está convirtiendo en costumbre. Las altas temperaturas diurnas y nocturnas de los meses de julio y agosto han provocado esta circunstancia con maduraciones ya aptas para empezar la campaña sobre todo para la elaboración de blancos y rosados, con una graduación más acorde a los nuevos gustos

del mercado.

Protos ha sido la primera bodega en abrir sus instalaciones y Sueños de Tovar y Museum comienzó ayer a recibir uva. Las previsiones es que empiece tímidamente pero a lo largo de la primera semana de septiembre se generalizará con la incorporación del grueso de las bodegas.

La tendencia de consumo de vinos con menos graduaciones de alcohol también influye para recoger la uva antes pero lo que ya es un hecho es que las maduraciones en ciertas parcelas ya están listas para recoger.

Se prevé una recogida de unos 8 millones de kilos de uva, la cosecha viene más abundante que los últimos años con unos buenos parámetros de calidad según las últimas muestras analizadas. La campaña 2025/2026 comenzó con un invierno muy lluvioso seguido de un comienzo de primavera también lluviosa lo que hizo temer la aparición de brotes de mildiu, pero las altas temperaturas de los meses de mayo y junio y el seguimiento en campo disminuyó la aparición de la enfermedad y originó que los estados fenológicos en la campaña 2025/2026 se hayan adelantado entre una y dos semanas respecto al año pasado.



Según el departamento técnico "La ausencia de heladas primaverales, la humedad del subsuelo y el buen estado sanitario hace prever una buena cosecha".

La Denominación de Origen Cigales cuenta actualmente con 1.800 hectáreas inscritas, 254 viticultores y 29 bodegas inscritas. Como viene siendo habitual, la vendimia comienza con la recolección de las uvas para elaborar vinos blancos, rosados y tintos jóvenes y finaliza con el producto destinado a los tintos con crianza y de guarda.