vinetur

La Mancha encara una vendimia atípica con menos producción en pleno arranque del Airén

Las primeras elaboraciones sitúan la calidad en niveles altos pese al adelanto de la campaña

viernes 28 de agosto de 2026



La Denominación de Origen La Mancha entra este viernes, 28 de agosto, en el ecuador de la vendimia de 2026 con las primeras variedades ya recogidas y el inicio de la campaña del Airén, la uva autóctona y mayoritaria de la zona. El Consejo Regulador sitúa la cosecha en un punto de avance rápido, con menos producción en las variedades tempranas y una valoración alta de la sanidad del fruto.

Las bodegas de la denominación atribuyen ese adelanto a las altas temperaturas registradas desde mayo. De acuerdo con su seguimiento, a finales de agosto estarán prácticamente vendimiadas las variedades blancas de ciclo corto, entre ellas Chardonnay, Sauvignon Blanc, Moscatel y Verdejo, y la recolección del Cencibel o Tempranillo también marcha muy avanzada, incluso en Cuenca, donde la maduración suele llegar algo después.

Esa rapidez, y la posibilidad de que la campaña sea más corta de lo habitual, ya ha ido acompañada de un descenso del rendimiento en las primeras uvas recolectadas, más sensibles a las olas de calor del verano. Julián García, gerente de Vinícola de Villarrobledo, afirma que una vez vendimiadas esas variedades «se está viendo esa bajada en los rendimientos reales».

El adelanto de la maduración ha convertido esta cosecha en una de las más atípicas en fechas dentro de la denominación. Julia Mercedes, presidenta de Vinícola del Carmen, en Campo de Criptana, resume la rapidez del proceso al asegurar que «ha sido como un tsunami» porque esperaban un anticipo en algunas variedades como Chardonnay, pero «todo ha sido muy rápido para otras variedades».

La responsable añade que, pese a una primavera seca, las lluvias del invierno dejaron reservas en la planta que han ayudado a sostener la calidad del fruto. Ese equilibrio entre menor volumen y buena maduración es una de las ideas que más repiten las bodegas consultadas en la zona.

En el plano cualitativo, el Consejo Regulador habla de una campaña más corta en producción, pero con mostos de nivel alto. Un viticultor manchego consultado por el organismo sostiene que la uva llega «muy sana», con apenas tratamientos fitosanitarios y, en algunos viñedos de secano, casi ninguno.

Luis Botija, vocal del Consejo Regulador y presidente de Bodegas Entremontes, en Quintanar de la Orden, coincide con esa lectura. Botija señala una «calidad excelente del fruto desde el primer día del Airén recogido» y cree que 2026 puede dejar «un año de buenos vinos».

Los datos de la encuesta de seguimiento de calidad elaborada entre las bodegas de la DO La Mancha apuntan, de media, a un grado de 12,5º y a un pH de 3,5. El Consejo Regulador añade que las primeras elaboraciones refuerzan esa expectativa favorable sobre la calidad final de la cosecha.

Con el Airén ya en marcha, la denominación prevé que el pico de cosecha de esta variedad llegue durante la primera semana de septiembre. Ese momento suele concentrar la imagen más reconocible de la vendimia manchega, al tratarse de la uva blanca mayoritaria tanto en La Mancha como en el conjunto de España.