vinetur

Figuero adelanta hasta 10 días su vendimia más temprana en un cuarto de siglo

La cosecha arranca en La Horra por el equilibrio entre grado alcohólico, acidez y madurez fenólica

lunes 31 de agosto de 2026

Bodegas Figuero iniciará este lunes, 31 de agosto, la vendimia de 2026 en La Horra, en la Ribera del Duero, con un adelanto de entre siete y diez días sobre su calendario habitual. La empresa sitúa así su arranque más temprano de los últimos 25 años y abrirá la campaña con Malasmañanas y Torrosillo, dos parcelas de viñedo viejo de las que salen Figuero Tinus y Pago de Torrosillo.

Cristina M. Figuero, tercera generación de la familia, vincula la decisión a un punto muy concreto del ciclo de la uva. La fecha no se fija por una pauta cerrada, sino por el equilibrio entre grado alcohólico, acidez y madurez fenólica. Ese ajuste es, a su juicio, el que permite decidir cuándo cortar la uva si se busca mantener frescura y contener la graduación.

La bodega relaciona ese adelanto con dos factores. Por un lado, una maduración más rápida de la uva; por otro, un cambio en el perfil de vino que persigue una parte del sector. Figuero sostiene que hoy se buscan vinos más frescos y con menos grado alcohólico, capaces de transmitir con precisión el paisaje del que proceden. Esa preferencia, añade la empresa, obliga a revisar la lectura del viñedo y la fecha de vendimia.

La campaña de 2026 llega después de un invierno templado con precipitaciones generosas, una primavera cálida y húmeda y un verano seco y cálido. Ese recorrido favoreció una floración temprana de racimos largos y sueltos y aceleró después la maduración de la uva, según informa la bodega. Las primeras impresiones que maneja Figuero apuntan a una cosecha de buena calidad y elevado potencial enológico.

La empresa enmarca su caso en una pauta más amplia. Figuero afirma que la vendimia se ha adelantado este año entre una semana y dos en España. En su viñedo, el margen se queda en esos siete a diez días, una diferencia suficiente para convertir la campaña de 2026 en la más temprana de su cuarto de siglo como bodega familiar.

El viñedo de La Horra reúne, según la firma, rasgos que ayudan a explicar su comportamiento. Las parcelas se sitúan entre 800 y 850 metros de altitud, sobre suelos de arcilla, arena y limo, con intercalaciones calizas a 840 metros. La bodega añade que las laderas suaves y la ventilación del viñedo generan un microclima propio para el cultivo de la vid.

Cristina M. Figuero evita, no obstante, hacer lecturas tajantes sobre el clima. "No hablaría de cambio climático, sino de evolución climática. La viña se adapta perfectamente. Ha vivido mucho más que nosotros y tiene herramientas para adaptarse a estos cambios", afirma. Como ejemplo cita la parcela de Torrosillo, plantada en 1950, un viñedo en vaso de clones prefiloxéricos que la familia toma como símbolo de su viña vieja. "Sus raíces son profundas y su tronco robusto. No dejan de sorprendernos", añade.

Esa confianza en las cepas viejas convive con una idea de prudencia en el campo. Cristina M. Figuero recuerda la añada 2021 como una campaña que les obligó a revisar muchas certezas. "Nos preguntábamos si era una añada moderna, si a partir de entonces serían todas así. Y justo cuando crees que has encontrado un punto de inflexión, llega otro año que cambia completamente tu mirada", señala. La reflexión la remata con una frase de su abuelo, de 90 años: "cada año entiendo menos el campo".

El orden de la recogida empezará por Malasmañanas y Torrosillo, seguirá con la viña vieja y terminará con la espaldera. Esa secuencia encaja con una identidad que Figuero resume en la apuesta por el viñedo viejo y la autenticidad del terruño. Con esa base, la

empresa sostiene que seguirá ajustando sus decisiones en el campo y en la bodega a lo que marque cada ciclo vegetativo, con la vendimia como uno de los momentos de mayor precisión de toda la campaña.