vinetur

Diez Siglos inicia la vendimia en Rueda con una previsión de 20% más de uva

La bodega amplía medios en sus instalaciones para asumir el mayor volumen sin comprometer la calidad

lunes 31 de agosto de 2026



Diez Siglos ha iniciado este lunes, 31 de agosto, la vendimia de 2026 en Serrada, en la D.O. Rueda, con una previsión de entrada de uva cercana al 20% por encima de la registrada en 2025 y con nuevas inversiones en bodega para absorber ese aumento de

volumen. La empresa vincula el arranque adelantado de la campaña al buen estado sanitario del viñedo, a las reservas hídricas acumuladas en el suelo y a una maduración que considera favorable.

La recogida comenzará con la variedad sauvignon blanc y continuará después con la verdejo, la uva más representativa de la denominación. La mayor parte de la vendimia se hará con recolección nocturna mecanizada, aunque la bodega también prevé jornadas de corte manual en majuelos en vaso. En los vinos blancos, la vendimia nocturna suele emplearse para trabajar con temperaturas más bajas y reducir el calentamiento de la uva antes de su entrada en bodega.

La bodega sitúa entre las claves de esta campaña la ausencia de problemas sanitarios de relieve durante el ciclo vegetativo. A eso se suman las lluvias registradas desde el otoño de 2025, que han permitido llegar al final del verano con una disponibilidad de agua favorable para el viñedo. La propia D.O. Rueda también prevé una campaña más temprana de lo habitual.

El dato que mejor refleja las expectativas de Diez Siglos es el volumen previsto. La empresa calcula que recibirá cerca de un 20% más de uva que en la vendimia anterior. Ese aumento llega en paralelo a una ampliación de medios en sus instalaciones. Para esta campaña, la bodega ha incorporado una nueva prensa con capacidad para extraer mosto de 50.000 kilos de uva en tres horas, que se añade al equipamiento con el que ya trabajaba.

La compañía enmarca esa compra en un plan de inversión más amplio. En los últimos cinco años, ha destinado 3 millones de euros a ampliar y modernizar su capacidad de elaboración. Antonio de Íscar, consejero delegado de Diez Siglos, afirma que la intención es que el aumento de producción vaya acompañado de recursos suficientes para mantener la calidad y el control del proceso en uno de los periodos de más actividad del año.

La campaña también tiene una base social amplia. Más de 60 familias de viticultores participan en el proyecto y trabajan con la bodega durante todo el año. La empresa subraya que el seguimiento de las parcelas no se limita a los días previos a la vendimia, sino que se realiza a lo largo de todo el ciclo de la viña para decidir el

momento de recogida y verificar el estado de la uva.

Laura Rubio y Noelia Santamaría, enólogas de Diez Siglos, explican que ese contacto continuo con los viticultores forma parte del modelo de trabajo de la casa. Ambas añaden que la retribución no depende solo del peso de la uva entregada, sino también de su calidad. A la entrada en bodega, cada partida se analiza con siete parámetros que influyen en la valoración final, con la idea de reconocer el trabajo realizado en el viñedo durante todo el año.

La evolución de la empresa en el último lustro acompaña esa expansión. Diez Siglos produce en la actualidad 4,5 millones de botellas al año, frente a los 3 millones de hace cinco años, y comercializa sus vinos en 20 mercados internacionales.