vinetur

Vinos Barco cierra la vendimia 2026 con una estimación de 1.650.000 kg de uva en bodega

Cierra la vendimia en Vinos Barco con una materia prima de excelente calidad y sanidad, tras una campaña marcada por las lluvias y estrena un nuevo espacio de catas.

viernes 11 de septiembre de 2026

ESCRITO POR MIL OJOS PRODUCEN



Vinos Barco da por finalizada la vendimia 2026 después de 15 días de trabajo en los viñedos de Valdeorras. Una campaña que la bodega valora de forma muy positiva tanto por el estado sanitario de la uva como por la calidad de la materia prima que ha entrado en bodega.

La vendimia comenzó el pasado 27 de agosto y ha finalizado el 10 de septiembre, con una estimación de una recogida total de entre 1.650.000- 1.700.000 kg de uva, principalmente de las variedades godello con 900.000 kg y mencía con 300.000 kg. También se han recogido alrededor de 250.000 kg de palomino y 200.000 kg de garnacha.

Desde Vinos Barco destacan especialmente las últimas lluvias, uno de los aspectos que han marcado esta campaña y que han permitido que la uva llegase a bodega en perfectas condiciones. "La uva ha llegado en un estado excelente, sin enfermedades y con una calidad muy buena. Ha sido, en general, una campaña muy positiva", explica José Manuel Delgado, presidente de Vinos Barco.

La vendimia de este año ha estado especialmente condicionada por la sequía y las sucesivas olas de calor, que han provocado un estrés hídrico moderado en las vides. En este contexto, las lluvias registradas en la recta final de la campaña han resultado especialmente beneficiosas para el viñedo.

"La planta estaba en un estado de deshidratación y la lluvia nos vino genial porque así obliga a la planta a tomar medidas que mejoran el fruto", señala Delgado. Las precipitaciones han ayudado a recuperar el equilibrio de las plantas en un momento en el que la uva estaba alcanzando grados elevados de maduración.

El cierre de la vendimia llega además en un momento especialmente favorable para los vinos blancos y, en particular, para el godello, que continúa ganando terreno entre los consumidores. "El mercado del vino lleva unos años a la baja desde la pandemia, pero el godello está siguiendo la tendencia contraria", afirma el presidente de Vinos Barco. De cara a la nueva añada, Vinos Barco espera mantener la evolución positiva de sus ventas, seguir creciendo junto a sus clientes e incorporar nuevos productos a su catálogo en los próximos meses.



Además, la bodega acaba de incorporar un nuevo espacio de catas en sus instalaciones de O Barco de Valdeorras, con el objetivo de seguir acercando sus vinos al público y reforzar su propuesta enoturística.

Tras finalizar la campaña, José Manuel Delgado ha querido destacar especialmente el trabajo de los socios y socias de la cooperativa: "Quiero felicitar a todos los viticultores y viticultoras por la calidad de la uva que han entregado y animarlos a seguir por este camino. Esa será la forma de que Vinos Barco siga creciendo, porque la materia prima es lo primero".

Con la vendimia ya finalizada, comienza ahora el trabajo en bodega y una añada 2026 que parte de una materia prima de gran calidad y con buenas expectativas.

Vinos Barco es una bodega de vinos del noroeste de España situada en el Barco de Valdeorras, Ourense. Puede presumir de que el primer vino Godello de España se embotellara en sus instalaciones. Nace como cooperativa en 1958 y cuatro años más tarde arranca con la primera cosecha. Así, cuenta con la primera planta embotelladora de vino de la comarca de Valdeorras y una de las primeras de Galicia con unos 800 pequeños productores. Desde entonces hasta ahora, Vinos Barco no ha dejado de trabajar la tierra, cuidando cada cepa como el legado familiar que supone en cada sus casas.