vinetur

# La vendimia más temprana de Vinos de Madrid deja menos uva por calor y sequía

La uva llega sana a bodega con fermentaciones que apuntan a vinos de buen nivel

lunes 21 de septiembre de 2026



La vendimia de 2026 en la Denominación de Origen Protegida Vinos de Madrid comenzó el 23 de julio y se ha convertido en el arranque más temprano registrado por la denominación. El primer corte se hizo en Bodega Marañones, el mismo día en que se

declararon los incendios de la Sierra Oeste. La campaña llega marcada por el calor, la falta de lluvias y un calendario adelantado en las cuatro subzonas: Arganda, San Martín de Valdeiglesias, Navalcarnero y El Molar.

El Consejo Regulador sitúa ese adelanto entre una semana y diez días desde la brotación. La entidad lo relaciona con temperaturas por encima de lo habitual desde finales de mayo y durante junio, julio y agosto. En variedades como Albillo Real, que en un año normal empiezan a recogerse en la primera semana de agosto, la entrada en vendimia llegó antes de lo habitual. Ese inicio temprano también se ha dado en Arganda, donde no era frecuente.

El régimen de lluvias también ha sido distinto al de otros años. Tras un invierno con precipitaciones abundantes en enero y febrero y algo de agua al comienzo de la primavera, a partir de mayo se encadenaron meses casi secos. Ese patrón ha reducido el tamaño de la baya y ha rebajado el rendimiento esperado.

La denominación preveía al inicio de la campaña una producción alrededor de un 20% superior, pero ahora calcula un volumen muy parecido al de 2025, cuando se recogieron 7.383.168 kilos de uva. Las cifras finales aún no están cerradas, aunque la estimación actual apunta a menos kilos de los que se barajaban hace semanas.

La valoración cambia cuando se analiza la sanidad de la uva. La DO habla de un estado fitosanitario excelente, sin enfermedades ni plagas reseñables, algo favorecido por un verano muy caluroso. Los parámetros de calidad se mantienen en niveles habituales, con buen grado, acidez y pH correctos, además de una madurez fenólica que el sector considera aceptable. Entre las variedades que están dando mejor resultado, el Consejo Regulador cita Albillo Real, Tempranillo, Malvar y Garnacha Tinta.

Todas las subzonas llevan un desarrollo más adelantado de lo habitual, aunque no evolucionan igual. San Martín de Valdeiglesias llega más mermada por los incendios y por los daños de la fauna salvaje, mientras Arganda y El Molar conservan buenas expectativas de cantidad. San Martín reúne cerca de un millar de viticultores, quince bodegas y alrededor del 20% de la producción de Vinos de Madrid, de modo que cualquier pérdida en esa comarca tiene efecto en el conjunto de la denominación.

Bodegas y enólogos trasladan por ahora una valoración favorable de la uva que entra en bodega y de las fermentaciones en marcha. El Consejo Regulador pide, sin embargo, cautela antes de calificar la añada. La entidad señala que los comentarios del sector y el grado de maduración permiten pensar en vinos de buen nivel, pero añade que la valoración final se hará a medida que avancen los controles organolépticos de cada partida.

Pedro Vega, de Bodega Vegaluna, en Chinchón, resumió la campaña en declaraciones a ASAJA Madrid como una vendimia fuera de lo común. Con más de dos décadas de experiencia, afirmó que es la primera vez que empieza a vendimiar en agosto. Atribuyó ese adelanto a un verano muy caluroso y seco y señaló que, pese al menor calibre de la uva y al ligero descenso del rendimiento, la fruta ha llegado sana y la fermentación evoluciona bien. También avanzó que las graduaciones estarán algo por encima de lo habitual.

Los incendios declarados el 23 de julio coincidieron, por tanto, con el arranque de la vendimia y golpearon de lleno a la Sierra Oeste. En un primer balance, la DO cifró en unas 626 hectáreas el viñedo afectado, en torno al 10% de la superficie de la subzona de San Martín de Valdeiglesias. Juan Díez Bulnes, propietario de Bernabeleva, aseguró que los daños alcanzan “un 60% del viñedo” de su bodega y añadió que también han ardido olivares, incluidos ejemplares centenarios, a falta de una evaluación definitiva.

La denominación y la Comunidad de Madrid ponen el foco en otro dato que dejó el incendio: el papel del viñedo como franja de discontinuidad dentro del monte. Las parcelas cultivadas ayudaron a frenar las llamas en varios puntos de la comarca al interrumpir la continuidad de la masa forestal. Ese mosaico de viña, monte y otros usos agrarios, añaden ambas entidades, contribuyó a la contención del fuego.

Tras el incendio, la Comunidad de Madrid anunció medio millón de euros en nuevas ayudas para el sector vitivinícola afectado. El paquete incluye una subvención fija de 2.500 euros para las bodegas por la pérdida de producción asociada a la merma de calidad de la uva, 1.500 euros por hectárea quemada para los viticultores, 200 euros por hectárea en parcelas con daños laterales por el calor y 250 euros por hectárea cuando la uva no ha podido vinificarse por afección de humo.

A esas medidas se suman apoyo técnico para reestructurar y plantar nuevos viñedos a través de la Intervención Sectorial Vitivinícola, dentro de la financiación de la Unión Europea, y acciones de promoción y de refuerzo del enoturismo en la zona. La campaña lanzada por la DO y el Gobierno regional se apoya en el lema “Las viñas en producción frenaron el fuego. Ahora te toca a ti” y anima a comprar, consumir o regalar Vinos de Madrid, además de visitar bodegas, restaurantes y alojamientos de la Sierra Oeste.