vinetur

Somontano cierra la vendimia más temprana de su historia con 17 millones de kilos de uva

El volumen queda por encima de la previsión inicial y en la media de la última década

lunes 28 de septiembre de 2026



La Denominación de Origen Somontano informó este lunes, 28 de septiembre, del cierre de la vendimia con 17.091.192 kilos de uva recogidos. La campaña ha sido la más temprana en el inicio y en el final desde la creación de la denominación, ya que arrancó el 30 de julio y terminó el pasado 25 de septiembre.

La entidad señala que el volumen final queda por encima de la previsión planteada al comienzo de la recogida y vuelve a situar la cosecha en la media de más de 17 millones de kilos de los últimos diez años. Además, el ritmo de entrada de uva en bodega fue muy rápido: el pasado 10 de septiembre ya se había vendimiado más del 95% del total.

El rendimiento medio de la campaña ha sido de 5.155 kilos por hectárea, frente a los 4.602 kilos por hectárea de 2025. Son 553 kilos más por hectárea que en la vendimia anterior, de acuerdo con los datos facilitados por la denominación.

La recogida comenzó con la variedad blanca chardonnay y terminó con cabernet sauvignon, una de las quince variedades autorizadas para la elaboración de los vinos de Somontano. Ese recorrido de la campaña, desde las primeras blancas hasta una de las tintas con maduración más tardía, resume una vendimia concentrada en menos de dos meses.

Del total recogido, el 57% corresponde a uvas tintas. Dentro de ese grupo, la cabernet sauvignon fue la variedad con más volumen, con 2.866.730 kilos, seguida por merlot, con 2.608.901. A continuación aparecen tempranillo, con 1.585.076 kilos; garnacha tinta, con 1.360.472; syrah, con 991.495; pinot noir, con 116.380; moristel, con 104.560, y parraleta, con 80.641.

Las uvas blancas representaron el 43% de la cosecha. La chardonnay volvió a ser la principal, con 4.534.909 kilos, muy por delante de gewürztraminer, con 1.677.374. Tras ellas figuran sauvignon blanc, con 547.420 kilos; garnacha blanca, con 278.658; riesling, con 226.280; macabeo, con 106.569, y alcañón, con 5.727.

La Denominación de Origen Somontano atribuye el resultado de la campaña al buen estado sanitario de la uva y a que cada variedad y cada parcela se han recogido en su momento óptimo de maduración. Con esos dos factores, la organización vincula la vendimia de 2026 con el nivel de calidad que asocia a los vinos elaborados en la zona.