vinetur

Rueda cierra la vendimia con 144,8 millones de kilos de uva, un 17,6% más

La variedad Verdejo concentra el 88% de una cosecha marcada por el buen estado sanitario de la uva

martes 29 de septiembre de 2026



La Denominación de Origen Rueda informó este martes, 29 de septiembre, del cierre de la vendimia de 2026 con 144.838.958 kilos de uva recogida, un 17,6% más que en 2025. La diferencia entre ambas campañas es de 21.715.869 kilos, ya que el año pasado la cifra final fue de 123.123.089 kilos.

La recolección comenzó el 12 de agosto y terminó el pasado 24 de septiembre, después de 44 días de trabajo en los 74 municipios que integran la denominación. El consejo regulador atribuye el aumento de producción y la buena previsión para la nueva añada al estado sanitario de la uva y al desarrollo de la campaña en bodega, que arranca ahora con los primeros vinos.

El peso de la variedad Verdejo vuelve a marcar la vendimia de Rueda. De los 144,8 millones de kilos recogidos, 127.407.397 kilos corresponden a esta uva, lo que representa el 88% del total y el 88,2% de las variedades blancas. Frente a 2025, cuando se recogieron 108.903.108 kilos de Verdejo, el alza es del 17%.

La estructura varietal de la denominación mantiene así su perfil claramente blanco. Las variedades blancas sumaron 144.465.124 kilos, el 99,74% de toda la cosecha, mientras que las tintas se quedaron en 373.834 kilos, el 0,26%.

La D.O. Rueda sitúa entre las causas del adelanto de la vendimia las altas temperaturas y la escasez de lluvias durante buena parte del ciclo vegetativo. Ese tiempo aceleró la maduración de la uva y llevó a iniciar la campaña antes de lo habitual. El calor, además, se mantuvo durante las primeras semanas de septiembre.

Jesús Díez de Íscar, director técnico del C.R.D.O. Rueda, señaló que esas condiciones obligaron a seguir de cerca la evolución de cada parcela para fijar el momento óptimo de recogida. También afirmó que, pese a ese escenario, el viñedo llegó a la vendimia en buen estado sanitario y que la maduración permitió organizar la recolección de forma escalonada, adaptada a cada parcela y a cada variedad.

La denominación añade que la campaña ha exigido una vigilancia precisa de la uva y una coordinación estrecha entre viticultores y bodegas. Díez de Íscar subrayó que la información disponible sobre el viñedo, el control de la maduración y la capacidad de las bodegas para ajustar el ritmo de entrada de la uva han sido elementos básicos en

una campaña como la de este año.

La vendimia se ha realizado, como es habitual en Rueda, de forma mayoritaria con medios mecánicos y en horario nocturno. La denominación asocia esta práctica a una recogida más controlada, a menores temperaturas durante el corte y al mantenimiento de las condiciones de la uva hasta su llegada a bodega.

Con la uva ya en las instalaciones, el trabajo pasa ahora a la fase de elaboración. La D.O. Rueda considera que los datos de producción dibujan una campaña al alza respecto a 2025 y prevé una añada 2026 “fantástica” por la calidad de la uva y su buen estado sanitario.

Carlos Yllera, presidente del C.R.D.O. Rueda, afirmó que el cierre de la vendimia refleja el trabajo desarrollado durante todo el ciclo y la coordinación entre viticultores, bodegas y equipos técnicos. También apuntó que, a partir de este momento, la denominación seguirá de cerca la evolución de los primeros vinos, con el objetivo de mantener la calidad y reforzar el reconocimiento de Rueda y de sus elaboraciones.