vinetur

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

La Verdejo concentra el 88% de la cosecha tras una campaña marcada por calor y poca lluvia

miércoles 30 de septiembre de 2026



La Denominación de Origen Rueda cerró este martes, 29 de septiembre, la vendimia de 2026 con 144.838.958 kilos de uva incorporados a las bodegas de la zona, un 17,6% más que en 2025. El aumento equivale a 21.715.869 kilos adicionales sobre los

123.123.089 kilos recogidos un año antes, según informó el Consejo Regulador.

La campaña comenzó el 12 de agosto y terminó el pasado 24 de septiembre, tras 44 días de trabajo en los 74 municipios que integran la denominación. El volumen recogido confirma una recuperación respecto a la cosecha de 2025 y amplía la materia prima disponible para la elaboración de los vinos de la nueva añada. Las cifras difundidas por la denominación se refieren a kilos de uva entregados en bodega, no a litros de vino ya elaborados.

La variedad Verdejo volvió a concentrar la mayor parte de la cosecha. Alcanzó 127.407.397 kilos, frente a los 108.903.108 del año anterior. Son 18.504.289 kilos más, con un alza del 17%. Esa variedad representó el 88% de toda la uva vendimiada en Rueda y el 88,2% del total de variedades blancas, lo que mantiene su peso central dentro de la denominación.

La composición de la vendimia volvió a reflejar el perfil mayoritariamente blanco de Rueda. Las variedades blancas sumaron 144.465.124 kilos, el 99,74% del total, mientras que las tintas se quedaron en 373.834 kilos, el 0,26%. Esa diferencia confirma que el aumento de la cosecha se apoyó casi por completo en uvas blancas y, dentro de ellas, en la Verdejo.

El Consejo Regulador atribuye el desarrollo de la campaña a un ciclo marcado por altas temperaturas y por la escasez de precipitaciones durante buena parte del periodo vegetativo. Esas condiciones aceleraron la maduración y adelantaron el inicio de la vendimia respecto a fechas habituales. El calor, además, se mantuvo durante las primeras semanas de septiembre.

El director técnico de la D.O. Rueda, Jesús Díez de Íscar, explicó que ese escenario obligó a un seguimiento continuo de las parcelas para decidir el momento de recolección en cada caso. Aun así, señaló que el viñedo llegó a vendimia con buen estado sanitario y que la evolución de la maduración permitió organizar una recogida escalonada, ajustada a cada parcela y a cada variedad.

La recolección se realizó, como es habitual en Rueda, de forma mayoritariamente mecanizada y nocturna. La denominación sostiene que este sistema ayuda a recoger la uva en mejores condiciones, con temperaturas más bajas y con más control sobre el estado del fruto en su llegada a bodega. En campañas marcadas por el calor, esa operativa adquiere más peso en la gestión diaria de viticultores y elaboradores.

El cierre de la vendimia abre ahora la fase de elaboración de los primeros vinos de la añada 2026. Con una entrada de uva superior a la del ejercicio anterior, las bodegas de la denominación contarán con un mayor volumen de producto para trabajar en bodega, aunque la evolución final dependerá de los rendimientos de elaboración y del comportamiento posterior del mercado, datos que todavía no forman parte de este balance de cosecha.

El presidente del Consejo Regulador, Carlos Yllera, afirmó que la vendimia resume meses de trabajo y coordinación entre viticultores, bodegas y equipos técnicos. También señaló que el siguiente paso será seguir la evolución de los primeros vinos en bodega para comprobar cómo se expresa la nueva añada.

La D.O. Rueda fue creada en 1980 y es la primera denominación de origen reconocida en Castilla y León. Su zona de producción se reparte entre municipios de Valladolid, Segovia y Ávila, con una especialización clara en vinos blancos y con la Verdejo como su variedad de referencia.