vinetur

El Progreso encara el final de la vendimia con casi 80 millones de kilos de uva

La cosecha mejora con claridad la campaña anterior, con alta calidad de uva y sin plagas

jueves 1 de octubre de 2026



La cooperativa El Progreso, con sede en Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real), entra en la recta final de la vendimia con una previsión de cerca de 80 millones de kilos de uva y ha iniciado este jueves, 1 de octubre, el embotellado de sus vinos jóvenes. Al mismo tiempo, la entidad informa de avances en el proyecto estatal Rumiorujo, centrado en el aprovechamiento del orujo de uva blanca para la alimentación de ovejas y cabras, y prevé adelantar la campaña de la aceituna a la penúltima semana de octubre.

El presidente de la cooperativa, Jesús Julián Casanova, afirma que la recogida de uva terminará a comienzos de la próxima semana. La entrada diaria en bodega ha pasado de unos 3 millones de kilos a menos de 1 millón, una reducción que, a juicio de la entidad, indica que la campaña está ya en su tramo final.

Casanova sostiene que la cosecha mejora con claridad la del año pasado, cuando El Progreso no llegó a 60 millones de kilos, aunque precisa que aún quedará por debajo de la media habitual. También asegura que la calidad de la uva recogida está siendo alta y que la campaña se ha desarrollado sin enfermedades ni plagas, pese al adelanto con el que arrancó la vendimia.

Ese aumento de volumen también se refleja en Vidasol, el grupo vinícola del que forma parte El Progreso junto a Oleovinícola Campo de Calatrava, de Bolaños de Calatrava; Los Pozos, de Daimiel; y Cristo del Prado, de Madridejos. La previsión del grupo supera los 130 millones de kilos de uva, frente a una campaña anterior que quedó por debajo de los 100 millones.

En paralelo a la recta final de la vendimia, El Progreso ha comenzado esta semana a embotellar sus vinos jóvenes. La cooperativa está trabajando ya con los blancos de las variedades Sauvignon Blanc, Chardonnay y Verdejo, y prevé continuar en los próximos días con Airén. Entre las referencias citadas por la entidad figuran Vuivé Sauvignon Blanc y Chardonnay, así como Ojos del Guadiana Chardonnay, Verdejo y Airén.

La cooperativa vincula este paso al calendario habitual de salida de los vinos jóvenes, que empieza poco después de la recolección de las variedades blancas tempranas. Sin embargo, Casanova introduce cautela sobre la evolución del mercado. Asegura que, aunque la campaña es buena en producción y calidad, la parte comercial avanza con lentitud y las ventas muestran un ritmo frío.

El presidente de El Progreso relaciona esa situación con la incertidumbre económica y con la subida del transporte y de los carburantes. También apunta que las grandes empresas están actuando con más prudencia en sus compras, algo que, en su opinión, está generando preocupación en el sector.

La entidad cuenta con más de 2.650 socios y mantiene desde esta campaña un acuerdo intercooperativo con Viñedos de Camarena, en Toledo. Ese pacto permite a ambas operar de forma conjunta y comercializar vinos amparados por la DO La Mancha, Vinos de la Tierra de Castilla y la DOP Méntrida.

Junto a la campaña vitivinícola, El Progreso participa en Rumiorujo, un proyecto financiado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación para convertir el orujo de uva blanca en una materia prima útil para la alimentación de pequeños rumiantes. El programa tiene una duración de tres años y reúne a Cooperativas Agroalimentarias de Castilla-La Mancha, El Progreso, la cooperativa San Isidro Labrador, Alimentos del Mediterráneo (ALIMER) y la Asociación Nacional de Criadores de Ganado Ovino Selecto de Raza Manchega (AGRAMA).

En el trabajo técnico también intervienen el Instituto de Investigación e Innovación Agroalimentaria y Agroambiental de la Universidad Miguel Hernández y el Centro Regional de Selección y Reproducción Animal del IRIAF de Castilla-La Mancha. El objetivo es dar salida a un subproducto agroindustrial que ahora tiene un uso limitado y conectarlo con las necesidades de alimentación del ovino y del caprino.

Una de las líneas de trabajo consiste en fabricar ensilado de orujo. Para ello se busca ajustar la mezcla del orujo con otros ingredientes que mejoren su palatabilidad, su valor nutritivo y su digestibilidad. El proyecto prevé poner en marcha una planta piloto móvil de ensilado en las dos cooperativas vitivinícolas participantes, El Progreso y San Isidro, aprovechando la vendimia para producir microsilos que después se utilizarán en pruebas con animales.

La segunda línea se centra en la elaboración de pienso peletizado con orujo deshidratado. La Universidad Miguel Hernández y ALIMER estudian distintos grados de molienda, temperaturas de deshidratado, tipos de orujo y diámetros del pellet con la intención de obtener un producto estable, eficaz y viable desde el punto de vista económico.

La tercera fase será la evaluación en animales. El plan incluye pruebas de aceptación y validación en ovejas y cabras, primero en instalaciones experimentales y después en explotaciones comerciales. En esas pruebas se comprobarán el consumo, la

adaptación, la respuesta productiva y la utilidad práctica de estos alimentos en campo.

Rumiorujo contempla además la elaboración de un modelo de negocio a partir de los costes, los rendimientos y los resultados que se obtengan. La previsión es que ese esquema sirva como referencia para otras bodegas, cooperativas y fábricas de pienso interesadas en aplicar un sistema similar.

Los participantes en el proyecto esperan obtener dos nuevos productos alimenticios: un ensilado mejorado de orujo y un pienso peletizado formulado con este subproducto, adaptados a distintas fases de la alimentación de ovejas y cabras. También confían en que la iniciativa reduzca la dependencia de materias primas convencionales, muchas de ellas importadas, y mejore la rentabilidad tanto de viticultores como de ganaderos.

El programa incluye además una vertiente ambiental y normativa. Sus promotores prevén que el aprovechamiento del orujo reduzca residuos y permita un uso más eficiente de los recursos agroalimentarios. A partir de la información obtenida, quieren preparar una propuesta de modificación de la normativa que facilite el uso del orujo de uva en alimentación animal.

En el olivar, Casanova prevé una campaña superior a la del año pasado. La maduración de la aceituna también va adelantada, por lo que la cooperativa sitúa el arranque de la recogida en la penúltima semana de octubre, a la espera de las lluvias otoñales. La estimación que maneja la entidad ronda los 10 millones de kilos de aceituna.