vinetur

Los mejores vinos tintos de 2026 por menos de 5 euros

Siete tintos que merece la pena comprar por menos de 5 euros

viernes 2 de octubre de 2026

ESCRITO POR JOSÉ PEÑÍN



Hablar de vinos de menos de 5 euros suele provocar en algunos entendidos un gesto de conmiseración, como si acabáramos de mencionar un tetrabrik con aspiraciones. Para buena parte de la crítica, por debajo de esa frontera empieza el territorio de la quincalla vinícola. Yo no lo tengo tan claro.

Estos son otros vinos catados la pasada primavera y, por tanto, de la última hornada que ha llegado al mercado en 2026. Ya publiqué los mejores de menos de 5 euros de 2024 y 2025 y vuelvo ahora a meterme en este jardín donde las etiquetas cuestan poco, pero algunas botellas dan bastante de sí.

Porque conviene recordar una cosa elemental: la mayoría de los bebedores no vive pendiente del terroir, de la biodinámica, de las levaduras indígenas ni de la última generación de jóvenes viñadores fotografiados copa en mano entre las cepas. Beben vino. Lo comparten. Lo ponen en la mesa. Y, si puede ser, quieren que esté bueno.

Los vinos baratos tienen además un problema de relaciones públicas. No suelen salir en las conversaciones glamurosas del sector. Ningún sumiller se hace famoso recomendando un vino de 4,50 euros y pocos críticos presumen de haber descubierto una ganga en la estantería del supermercado. Es mucho más fotogénico hablar de una parcela perdida en la montaña, de una variedad resucitada o de una bodega cuyo nombre parece sacado de una novela centroeuropea.

Por eso cada vez resulta más difícil encontrar en la base de datos de la Guía Peñín el cruce de dos cifras que hace unos años era bastante más frecuente: menos de 5 euros y 90 puntos.

Los precios suben y los 90 puntos se han convertido en una frontera bastante seria. A partir de ahí, el vino empieza a tener personalidad varietal, equilibrio y ese pequeño grado de interés que permite beberlo no solo para quitar la sed, sino también para disfrutarlo.

Este año no hay ningún vino que supere los 90 puntos. Y son siete los que alcanzan esa cifra, exactamente los mismos que en la edición anterior, entre unos 4.600 tintos catados.

No es una lista de grandes vinos. Es algo bastante más difícil de encontrar: **buenos vinos baratos**.

Los precios son PVP aproximados facilitados por las bodegas.

90 GAZNATA VIÑAS VIEJAS 2023

D.O. Cebreros | 4,70 €

La cooperativa también sabe jugar

Hay cooperativas que parecen pedir perdón por existir y otras que hacen vinos que obligan a quitarse el sombrero. Don Juan del Águila pertenece a las segundas.

Gaznata procede de un conjunto de majuelos y parcelas de viñas viejas de garnacha situadas entre 900 y 1.000 metros de altitud. Aquí está la Gredos más reconocible: granito, altura, monte y una garnacha que mantiene la fruta sin convertirse en una macedonia alcohólica.

Tiene frutos rojos, frescura balsámica y ese pequeño mordisco mineral que aporta el granito. Un vino con paisaje, aunque la botella cueste 4,70 euros. En Gredos, donde últimamente encontrar una botella por menos de 7 euros empieza a parecer una actividad de riesgo, Gaznata es una pequeña anomalía.

90 ARRIBES DE VETTONIA 2023

D.O. Arribes | 4,60 €

La Raya también existe

Juan García, rufete y tempranillo. Tres variedades que uno no suele encontrar juntas en la mesa de los grandes gurús del vino, pero que aquí hacen su trabajo con bastante dignidad.

Arribes del Duero es una de esas zonas de la Raya con Portugal que durante mucho tiempo han vivido a la sombra de denominaciones más famosas. Y quizá por eso todavía conservan algo que empieza a escasear: personalidad sin necesidad de hacer marketing sobre ella.

El granito y la pizarra dejan su huella, junto a ciertos recuerdos de matorral. Tiene color granate, cuerpo medio tirando a ligero y una pequeña dulcedumbre que le da ese carácter mediterráneo que hace que la botella desaparezca de la mesa con cierta facilidad. A 4,60 euros, tampoco conviene pedirle que resuelva el conflicto histórico entre España y Portugal.

90 CÓDICE 2024 BARRICA

Castilla Vino de la Tierra | 4,11 €

Los Eguren también saben hacer vino de batalla

Dominio de Eguren es una especie de bodega secreta dentro del universo de los Eguren, la familia que está detrás de Sierra Cantabria. Aquí la operación es otra: vinos populares, precios contenidos y la obligación de que la botella funcione. Y funciona.

Este tempranillo presenta un color cereza bastante intenso, fruta madura y unos ligeros tostados de roble francés perfectamente ensamblados. La barrica está, pero no se ha comido al vino, que es una de las grandes tentaciones de ciertos tintos económicos. Por 4,11 euros, el resultado tiene algo de provocación: mientras algunos vinos de precio muy superior se pasan media vida intentando demostrar que son importantes, este se limita a ser agradable. Y ya es bastante.

90 FAUSTINO RIVERO ULECIA BOBAL-TEMPRANILLO 2021

D.O. Utiel-Requena | 4,50 €

Cuando Rioja se va de excursión a Valencia

Faustino Rivero Ulecia es una de esas firmas que llevan años practicando la difícil especialidad de hacer vinos correctos sin cobrar como si fueran obras de arte. En este caso se ha ido a Utiel-Requena para juntar tempranillo y bobal. Una pareja bastante bien avenida: la fruta de la tempranillo se encuentra con la frescura y cierta sobriedad mediterránea de la bobal.

Color cereza, borde ligeramente evolucionado y seis meses de barrica, los justos para aportar algo de complejidad sin disfrazar la fruta.

90 FAUSTINO RIVERO ULECIA TEMPRANILLO-GARNACHA 2025 3,85 €

D.O. Rioja

Rioja sin corbata

Aquí tenemos la Rioja Oriental en versión cotidiana: tempranillo y garnacha, las dos variedades que mejor explican el carácter más mediterráneo de esta zona.

Color cereza algo intenso, fruta negra, taninos suaves y maduros. Un vino sabroso, directo y fácil de beber.

No hay aquí grandes discursos sobre el terruño, ni mapas desplegados sobre la mesa, ni necesidad de explicar durante diez minutos de dónde procede cada cepa.

Se sirve, se bebe y se acaba. Que tampoco es poca cosa.

90 XENYS 2025

D.O. Jumilla | 3,85 €

Monastrell sin la compota

La monastrell de Jumilla ha tenido durante años una mala costumbre: cuando se pasaba de madura, parecía pedir cuchillo y tenedor. Aquí, afortunadamente, no ocurre.

Xenys consigue mantener la fruta madura característica de la variedad introduciendo un destello herbal que aligera el conjunto. Es una visión bastante moderna de Jumilla, con ese paisaje calizo y seco que sigue estando presente, aunque el vino haya aprendido a caminar con zapatos más ligeros.

Detrás está José María Martínez Verdú, acompañado por sus hijas Xenia y Selene, una familia muy vinculada a este territorio murciano.

El vino tiene bonito color cereza oscuro, recuerdos de moras negras y una monastrell madura sostenida por una acidez suficiente para que la botella no se convierta en una piscina de fruta.

90 LA TRIBUNA 2024

D.O. Valencia | 4,95 €

El Mediterráneo también sabe ponerse elegante

La Tribuna pertenece a El Angosto, bodega de la familia Cambra, un apellido de largo recorrido en el interior valenciano y con un importante patrimonio de variedades y cepas antiguas.

Aquí se juntan bobal, syrah y garnacha. La crianza pasa por barricas de 250 y 500 litros y por grandes tinas de 7.000 litros de roble francés. Lo interesante es que la madera no acaba hablando más alto que el vino.

Tiene color granate intenso, abundante fruta negra y roja, buen equilibrio y ese perfil mediterráneo moderno que cada vez aparece con mayor claridad en los tintos valencianos.

Siete vinos y una conclusión

Siete vinos. Ninguno por encima de 90 puntos. Todos por debajo de los 5 euros.

No son vinos para presumir de bodega, ni para organizar una cata solemne con mantel blanco y caras de circunstancia. Son vinos para beber. Para comer. Para abrir una segunda botella sin consultar antes el extracto bancario. Y quizá convenga reivindicar de vez en cuando esa categoría.

Porque mientras el vino continúa construyendo un universo cada vez más sofisticado alrededor del terroir, las parcelas, las variedades recuperadas y las elaboraciones de autor, hay millones de personas que siguen queriendo algo bastante más sencillo: un vino que esté bueno y que puedan pagar.

Y eso, en 2026, ya empieza a ser casi una especialidad enológica.