vinetur

Rioja cierra la vendimia más temprana de su historia con 333,77 millones de kilos

La cosecha crece un 48% respecto a la campaña anterior tras una maduración muy rápida

martes 6 de octubre de 2026



El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja ha dado por cerrada la vendimia ordinaria de 2026 con 333,77 millones de kilos de uva, una cifra que confirma una campaña temprana y muy concentrada. Del total, 290,91 millones de

kilos corresponden a variedades tintas y 42,86 millones a blancas. La producción sube un 48% respecto a 2025, queda por encima de la registrada en 2024 y 2025 y se mantiene por debajo de los 382 millones de kilos de 2023.

La recogida arrancó el 6 de agosto con las primeras entradas de uva en Viñedos de Aldeanueva y Bodegas Ilurce. Rioja la sitúa como la vendimia más temprana de su historia, con varias semanas de adelanto sobre el calendario habitual. El Consejo Regulador atribuye ese adelanto, sobre todo, a las altas temperaturas, que obligaron a reforzar el seguimiento del viñedo desde el inicio de la campaña.

La maduración se aceleró en la segunda mitad de la vendimia. Rioja explica que el grado alcohólico probable aumentó con rapidez, mientras descendieron la acidez total y el ácido málico y subió el pH. El peso de la baya se mantuvo estable o bajó ligeramente en las parcelas con más estrés térmico e hídrico, una circunstancia que obligó a ajustar el momento de recolección casi parcela a parcela.

En paralelo, la madurez fenólica mejoró al final de la campaña. La denominación informa de avances en el IPT, los antocianos y el índice de color, parámetros muy ligados al comportamiento de los tintos en bodega. Esa evolución no fue uniforme. La altitud, la orientación, el tipo de suelo, la disponibilidad de agua y la variedad marcaron diferencias entre zonas, por lo que el trabajo en campo se centró en acompasar la madurez tecnológica y la fenólica antes de decidir la entrada de la uva.

Uno de los datos que maneja el Consejo Regulador es el buen estado sanitario de la cosecha. Los controles realizados durante la vendimia mantuvieron una valoración favorable en el conjunto de Rioja y, en términos generales, la uva llegó a las bodegas en buenas condiciones. La ausencia de lluvias de entidad durante buena parte del tramo final ayudó a mantener baja la presión sanitaria en las parcelas que seguían pendientes de recogida.

En esas fincas más tardías, el seguimiento se centró en la evolución de la acidez, el ácido málico y el pH, además de en los efectos del calor y de la falta de agua. Esos parámetros fueron determinantes en una campaña en la que la velocidad de maduración redujo mucho los márgenes de decisión y concentró el trabajo tanto en el viñedo como en las bodegas.

La rapidez del proceso también comprimió el calendario de entradas. A mediados de septiembre se habían recogido 185,1 millones de kilos y en los días siguientes la cifra se elevó hasta el cierre ordinario. El 22 de septiembre Rioja dio por terminada la vendimia normal con esos 333,77 millones de kilos, aunque mantiene la posibilidad de recibir partidas puntuales procedentes de parcelas más tardías.

La campaña se ha desarrollado bajo el Plan de Equilibrio aprobado por el Consejo Regulador con el apoyo del 97% del sector. Ese acuerdo fijó el rendimiento amparable en el 90% para las tintas, con un máximo de 5.850kg/ha, y en el 100% para las blancas, con 9.000kg/ha. Los rendimientos de transformación quedaron establecidos en el 69% para las variedades tintas y en el 70% para las blancas.

A ese marco se sumó el Plan Especial de Seguimiento Vitivinícola, que incorporó nuevas medidas de vigilancia antes, durante y después de la vendimia y reforzó el equipo encargado del control de campaña. Rioja vincula ese refuerzo a un año de calor intenso y a una evolución de la uva más rápida de lo habitual, dos factores que exigieron mayor control sobre el viñedo y sobre la entrada de materia prima en bodega.

Con la recogida ya cerrada, el foco pasa ahora a las fermentaciones. La denominación considera que esa fase permitirá comprobar cómo se traslada al vino una uva con rápida acumulación de azúcares, menor acidez y una evolución fenólica favorable. En los tintos, la cuestión será equilibrar grado alcohólico, acidez, extracción y madurez fenólica. En los blancos, el trabajo se centrará en conservar frescura y tensión.

Las primeras observaciones apuntan a un buen potencial de calidad, aunque la valoración final de la añada dependerá de la evolución de los vinos durante la fermentación y en los meses posteriores.