vinetur

Don Bernardino prevé vinos de muy alta calidad en Amandi tras su vendimia más temprana

La bodega atribuye el pronóstico al buen estado sanitario de la uva y a una maduración favorable

martes 6 de octubre de 2026



La bodega Don Bernardino, situada en Sober (Lugo), sostiene que la cosecha de 2026 en Amandi apunta a vinos de muy alta calidad tras una vendimia marcada por la precocidad y por un buen estado de la uva. La valoración, trasladada este lunes, 5 de

octubre, llega cuando las fermentaciones están casi terminadas y la empresa ya maneja unas primeras impresiones sobre el resultado de la campaña.

La firma vincula ese pronóstico a varios factores: una buena carga en las cepas, una maduración muy favorable y la ausencia de problemas sanitarios de peso en el viñedo. La variedad Mencía, base principal de sus tintos, llegó a bodega en condiciones que la empresa califica de muy buenas tanto por sanidad como por grado de maduración.

La vendimia comenzó el 12 de agosto y terminó el 26 de septiembre. Don Bernardino la sitúa como la más temprana de su historia. Ese adelanto, añade la bodega, fue posible por la evolución del ciclo vegetativo y por una campaña meteorológica favorable a lo largo del año.

Esa lectura coincide con la del Consejo Regulador de la D.O. Ribeira Sacra, que define la campaña de 2026 por unas condiciones meteorológicas favorables, una evolución correcta de la maduración y un excelente estado sanitario de la uva. La valoración es importante en una denominación donde la fecha de recogida y la sanidad del fruto condicionan buena parte del trabajo posterior en bodega.

Diego Rodríguez, de Don Bernardino, sostiene que todavía es pronto para una calificación cerrada de la añada, pero admite que las primeras sensaciones son muy buenas. “Todavía hay que dejar que los vinos evolucionen y es pronto para hacer una valoración definitiva, pero las primeras sensaciones son de vinos excepcionales. La uva llegó en unas condiciones sanitarias excelentes y las fermentaciones apuntan a grandes vinos”, afirma.

La previsión sobre la cosecha llega, además, en un momento de reconocimientos para la casa y para los vinos de Amandi. En marzo de este año, Don Bernardino Mencía 2025 figuró entre los tres tintos jóvenes reconocidos en la cata oficial de la XLVI Feira do Viño de Amandi. Meses después, ese mismo vino obtuvo la Gran Medalla de Oro en el Mondial des Vins Extrêmes 2026, celebrado en Italia, mientras que Don Bernardino 4ª Generación 2022 logró una Medalla de Oro.

Ese certamen está centrado en vinos procedentes de viticultura heroica, una categoría con la que se asocia de forma habitual a Ribeira Sacra por la pendiente de muchos de sus viñedos y por el peso del trabajo manual. Don Bernardino relaciona esos resultados con un trabajo de identificación parcelaria dentro de Amandi y con la búsqueda de perfiles distintos según suelo, altitud y orientación.

La empresa recuerda también otro reconocimiento anterior: La Capona consiguió en 2025 un Best in Show en los Decanter World Wine Awards y se situó entre los 50 mejores vinos del mundo en una edición que reunió más de 21.000 referencias. Para la bodega, ese tipo de resultados en catas a ciegas refuerza la imagen de Amandi como origen de vinos singulares.

Rodríguez sostiene que Ribeira Sacra, por sus tintos y blancos, y Amandi en particular por sus tintos, ocupan una posición muy fuerte dentro del mapa español para elaboradores que buscan vinos con identidad propia. Esa es la visión que la bodega asocia a una subzona donde las diferencias entre fincas son parte central del trabajo en campo.

Don Bernardino trabaja con 55 parcelas distintas en Amandi y las vinifica por separado para conocer mejor el comportamiento de cada viñedo. En ese seguimiento entran factores como la altitud, la orientación, el tipo de suelo, los cuidados aplicados, las variedades, la edad de las cepas y los sistemas de poda.

La empresa sitúa buena parte del interés agronómico de Amandi en la combinación de laderas orientadas al sur, altitudes de entre 200 y 550 metros y pendientes que oscilan entre el 35% y el 70%. A eso suma el efecto del microclima ligado a los embalses, que, a juicio de la bodega, favorece unas condiciones de maduración propias dentro de Ribeira Sacra.

Ese trabajo dio un paso más en 2024 con la creación y el registro de “Amandi Heroica”, un mapa de fincas y parajes que identifica 46 terruños repartidos en los nueve pueblos de la subzona y estudia sus tipos de suelo. La bodega resume esa idea con una premisa sencilla: no todas las parcelas se comportan igual y cada una madura la uva a su ritmo. “En Amandi no todas las parcelas se comportan igual. La altura, la orientación, el suelo o la posición de la finca dentro de la ladera van definiendo cómo

madura la uva. Conocer esas diferencias es una parte fundamental de nuestro trabajo”, señala la empresa.

De esa lectura parcelaria nacieron también sus vinos de finca. El proyecto arrancó en 2012 con Finca Mezquita y hoy reúne cuatro referencias: Vacamulo, Finca Mezquita, Melanio y La Capona. Las cuatro proceden de parcelas situadas en la franja media de las laderas, una posición que la bodega considera adecuada para buscar equilibrio entre madurez y frescor.

La evolución de la cosecha se produce, además, en un momento de mayor actividad en el mercado de la uva dentro de la denominación. La D.O. Ribeira Sacra cerró la vendimia de 2026 con más de 5,4 millones de kilos, frente a los 4,62 millones de 2025. Eso supone, al menos, 780.000 kilos más que el año anterior. El consejo regulador también informa de un aumento tanto del número de proveedores como de la superficie vendimiada.

Para Amandi, ese movimiento tiene un valor añadido por las condiciones del viñedo. En la zona, la superficie media de las propiedades por viticultor ronda los 3.000 metros cuadrados, y las pendientes pueden llegar al 70%. Ese tamaño reducido y la inclinación del terreno obligan a un trabajo manual muy intenso y dificultan que estas explotaciones igualen los costes de otros territorios vitivinícolas con una mecanización mayor.

Don Bernardino entiende que una mejor demanda de uva de calidad ayuda a sostener ese modelo de viticultura de ladera. No lo plantea solo como una cuestión de precio, sino también como una vía para mantener actividad en parcelas pequeñas y complejas, que requieren muchas horas de trabajo en campo y una continuidad generacional que no siempre resulta fácil.

La precocidad de la vendimia también tiene efectos en bodega y en la salida al mercado. Rodríguez explica que la campaña de 2025 fue una de las más cortas que recuerdan y que muchas bodegas de Amandi llegaron a este tramo final del año con existencias muy ajustadas. En ese escenario, disponer de una cosecha temprana permite acortar tiempos de espera para la calificación y el embotellado de algunos vinos.

“Nos favorece tener una cosecha muy temprana, estábamos prácticamente a punto de quedarnos sin existencias y tendremos que ser muy hábiles calificando nuestros vinos a medida que vayan terminando para empezar a embotellar”, afirma Rodríguez. La bodega insiste, en todo caso, en que la valoración final de la añada dependerá de cómo evolucionen los vinos en los próximos meses.