vinetur

Corpinnat cierra la vendimia más temprana de su historia con 10 millones de kilos

El año más cálido registrado dejó una uva sana con buen potencial para los espumosos

miércoles 7 de octubre de 2026



Corpinnat, la marca colectiva que reúne a bodegas del corazón del Penedès, ha cerrado la vendimia de 2026 como la más temprana de su historia, con una uva sana y con buen potencial para los futuros espumosos. La entidad presentó este miércoles, 7 de

octubre, el balance de campaña en la bodega Recaredo y situó en 10.046.562 kilos el volumen recogido por las 24 bodegas participantes. El precio medio pagado por la uva ha sido de 1,02 euros por kilo.

La cosecha supera en un 26% la de 2025, cuando las 19 bodegas que entonces integraban Corpinnat vendimiaron 7.990.320 kilos. La comparación no es estrictamente homogénea, porque este año han participado cinco bodegas más. Aun así, Corpinnat sostiene que el adelanto del calendario y la rápida evolución de la maduración han obligado a trabajar con una viticultura muy precisa para conservar la calidad del fruto.

Entre las variedades autorizadas por su reglamento, la xarel·lo sigue siendo la uva mayoritaria, por delante de macabeo y parellada. Estas tres variedades blancas autóctonas suman el 73% de la vendimia. También tienen peso garnacha, monastrell y sumoll, variedades tintas que la entidad valora por su adaptación a las nuevas condiciones climáticas. El vicepresidente de Corpinnat, Roc Gramona, cifró en más del 92% el peso de las variedades locales y marcó un plazo de ocho años para llegar al 100%.

Toda la uva recogida procede de viñedos ecológicos. La vendimia se ha hecho a mano y el rendimiento medio se ha situado en 6.354 kilos por hectárea, por debajo de los límites internos de Corpinnat, explicó Gramona. Del total de la cosecha, el 51% proviene de viñas propias de las 24 bodegas y el 49% restante lo aportan viticultores mediante contratos suscritos por las bodegas y certificados por Bureau Veritas.

El consejero delegado de Recaredo, Ton Mata, vinculó la precocidad de la campaña a la nueva realidad climática. Con datos de la estación meteorológica de la bodega, afirmó que 2026 ha sido el año más cálido registrado hasta ahora, con una temperatura media 1,8 grados por encima de la media. Durante los meses de verano, esa diferencia llegó a dos grados.

Mata señaló que el cambio climático “no solo ha provocado un adelanto de la vendimia, sino que también ha acelerado la maduración y ha modificado el comportamiento de algunas de las variedades que cultivamos”. A su juicio, ese escenario obliga a priorizar el valor frente al volumen. “Hemos trazado el camino correcto, con un proyecto que defiende el valor y el rigor”, sostuvo.

En el plano económico, el presidente de Corpinnat, Pere Llopart, fijó en 1,02 euros por kilo el precio medio pagado por las bodegas a los viticultores. Añadió que el precio mínimo ha subido más de un 57% desde 2018 hasta situarse este año en 0,943 euros por kilo. “Los viticultores tenemos el producto y sin esa materia prima no hay vino. Debemos ser los primeros en defender un origen muy concreto, y no solo sobre el papel”, afirmó.

Durante esta campaña, las 24 bodegas han comprado a viticultores del corazón del Penedès casi cinco millones de kilos de uva. Esa adquisición ha generado 4.916.079,51 euros de actividad económica en el territorio, según cifras de Corpinnat. Llopart sostuvo que esa política responde a una “filosofía de respeto” hacia los productores y a la voluntad de dar valor económico a la viticultura de la zona.

Corpinnat también ha aprobado una reducción del rendimiento de prensado para llegar al 60% en 2030. Gramona precisó que ese cambio obligará a disponer de más kilos de uva para elaborar el mismo número de botellas. Llopart vinculó la medida a la necesidad de pagar un precio justo en un momento en el que, en muchos casos, la uva se paga por debajo del coste.