vinetur

La Mancha presentará en Madrid su nueva añada de vinos con 21 bodegas

La jornada ofrecerá primeras catas de blancos Airén junto a tintos jóvenes tras una vendimia adelantada

miércoles 18 de noviembre de 2026



La Denominación de Origen La Mancha presentará el próximo 27 de noviembre en Madrid su nueva añada de vinos de 2026, en una jornada en la que participarán 21 bodegas de las cuatro provincias de su zona de producción. El acto se celebrará en The Palace Hotel Madrid, en la plaza de las Cortes, 7, con acceso por la plaza de Cánovas

del Castillo, y estará abierto tanto a profesionales como a aficionados mediante entrada de pago.

La presentación se organizará en dos franjas, de 11:00 a 15:00 horas y de 16:30 a 21:00 horas. Cada entrada tendrá un precio de 10 euros y solo servirá para el turno indicado en el billete. El Consejo Regulador explica que este reparto horario busca facilitar la asistencia y hacer más cómoda la degustación.

La cita servirá como primera toma de contacto con los vinos jóvenes de la campaña 2026, muchos de ellos recién embotellados. La organización plantea la jornada como un escaparate para conocer las primeras impresiones de la añada, con especial atención a rasgos como la frescura, la expresión frutal y el carácter varietal de los vinos jóvenes.

El gerente del Consejo Regulador, Ángel Ortega, sostiene que el adelanto de la vendimia permitirá que en Madrid puedan probarse también tintos jóvenes de tempranillo. A su juicio, la jornada no se limitará a la nueva cosecha, sino que ofrecerá además una visión amplia de la diversidad de elaboraciones amparadas por la denominación de origen.

Entre las variedades con más presencia figurará la Airén, una de las señas de identidad de La Mancha. La organización vincula esa presencia con la celebración, el próximo 30 de noviembre, de la segunda edición de su Día Mundial. El Consejo Regulador considera que esta variedad despierta un mayor interés entre los consumidores de blancos y que la cita permitirá comprobar cómo la interpretan las bodegas a través de sus vinos jóvenes. Junto a ella habrá referencias de tempranillo, también conocida en la zona como cencibel, además de otras variedades y estilos.

La denominación llega a esta presentación tras una vendimia adelantada. El Consejo Regulador asegura que los primeros balances de campaña apuntan a buenas expectativas de calidad, un elemento que marcará buena parte del interés profesional de la jornada. Madrid ocupa un lugar preferente en la promoción nacional de los vinos manchegos por el peso de su hostelería, su actividad comercial y la presencia de distribuidores, restauradores y prescriptores.

Las 21 bodegas participantes se reparten entre Ciudad Real, Albacete, Cuenca y Toledo. Ciudad Real será la provincia con más presencia, con diez firmas: Cooperativa Santa Catalina, de La Solana; J. García-Carrión, de Daimiel; SAT Colomán, de Pedro Muñoz; Cristo de la Vega, de Socuéllamos; Finca La Blanca, Símbolo y Vinícola del Carmen, de Campo de Criptana; El Progreso, de Villarrubia de los Ojos; Virgen de las Viñas, de Tomelloso, y Yuntero, de Manzanares.

Albacete acudirá con cinco bodegas. Cuatro de ellas proceden de Villarrobledo: Ayuso, César Velasco, Vinícola de Villarrobledo y Castillo de Aresán. La quinta será Casa Antonete, de Tarazona de La Mancha. Con ello, Villarrobledo será el municipio con mayor representación en el encuentro.

Cuenca contará con tres bodegas: Campos Reales, de El Provencio; Taray, de Las Mesas, y Puente de Rus, de San Clemente. Toledo también tendrá tres participantes: Entremontes, de Quintanar de la Orden; Cooperativa San Antonio Abad, de Villacañas, y Altovela, de Corral de Almaguer.

El Consejo Regulador señala que la convocatoria servirá para acercar sus vinos tanto al canal profesional como al consumidor final. En la práctica, la jornada reunirá en un mismo espacio a bodegas, restauración, distribución, comunicación y público aficionado, con el objetivo de dar visibilidad a los primeros vinos de la añada 2026 y al conjunto de la oferta de la DO La Mancha.