

Rueda, 29 de septiembre de 2026

NOTA DE PRENSA

La D.O. Rueda prevé una añada 2026 fantástica por la calidad y el buen estado sanitario de la uva

- La Denominación de Origen Rueda finaliza la campaña con 144.838.958 kilos de uva recogida, frente a los 123.123.089 kilos de 2025
- La Verdejo, variedad emblema de la D.O. Rueda, alcanza los 127.407.397 kilos, el 88 % de toda la uva recogida
- La vendimia comenzó el 12 de agosto y finalizó el 24 de septiembre, tras 44 días de campaña

La Denominación de Origen Rueda da por finalizada la vendimia 2026 con un **total de 144.838.958 kilos de uva recogida**, lo que supone un **incremento del 17,6 %** respecto al año anterior. En concreto, se han incorporado a las bodegas de la Denominación 21.715.869 kilos más que en la vendimia de 2025, cuando se alcanzaron los 123.123.089 kilos.

La campaña **comenzó el 12 de agosto y ha concluido el 24 de septiembre**, tras 44 días de actividad en los que viticultores y bodegas han desarrollado los trabajos de recolección en los 74 municipios que integran la D.O. Rueda.

La campaña 2026 ha estado marcada por unas condiciones meteorológicas caracterizadas por las altas temperaturas y una notable escasez de precipitaciones durante buena parte del ciclo, factores que **aceleraron la evolución de la maduración y propiciaron un inicio de vendimia más temprano de lo habitual**. Las condiciones de calor se prolongaron además durante las primeras semanas de septiembre.

“Ha sido una campaña condicionada por unas temperaturas elevadas y una pluviometría escasa, lo que nos llevó a adelantar el inicio de la vendimia y exigieron un seguimiento de las parcelas para determinar el momento óptimo de recolección en cada caso”, explica Jesús Díez de Íscar, director técnico del C.R.D.O. Rueda.

“A pesar de este escenario, el viñedo ha llegado a la vendimia con un buen estado sanitario y una evolución de la maduración que ha permitido realizar la recolección de forma escalonada, adaptándonos a las características de cada parcela y variedad. La campaña ha requerido una especial atención al seguimiento de la uva, pero el resultado global ha sido positivo”, añade.

En cuanto a la distribución varietal, las cifras vuelven a poner de manifiesto el marcado carácter blanco de la D.O. Rueda. Del total de uva recogida, **144.465.124 kilos corresponden a variedades blancas, el 99,74 % de la cosecha**, mientras que las variedades tintas han alcanzado los 373.834 kilos, el 0,26 % restante.

Entre las variedades blancas, **la Verdejo mantiene un año más su papel protagonista**. Con 127.407.397 kilos recogidos, **representa el 88 % del total de la uva vendimiada** y el 88,2 % de las variedades blancas. La cifra supone, además, un incremento del 17 % respecto a 2025, cuando se recogieron 108.903.108 kilos de Verdejo.

La vendimia se ha realizado, como es habitual en la D.O. Rueda, mayoritariamente de forma **mecanizada y nocturna**. Esta práctica permite, por un lado, recoger la uva de forma cuidada y controlada para que no sufra ningún daño y **en su punto óptimo de maduración** y, por otro, trabajar con temperaturas más bajas y contribuir a **preservar las características de la uva desde el momento de su recogida y favorecer su llegada a la bodega en las mejores condiciones posibles**.

“La vendimia actual requiere cada vez mayor precisión. La información disponible sobre el viñedo, el seguimiento de la maduración y la capacidad de las bodegas para adaptar los ritmos de recolección permiten tomar decisiones muy ajustadas a las necesidades de cada parcela. En una campaña como la de este año, ese control ha sido especialmente importante”, apunta Jesús Díez de Íscar.

Con la vendimia ya finalizada, el protagonismo se traslada ahora a las bodegas y a los trabajos de elaboración de los primeros vinos de la nueva añada. Los datos de producción de la campaña 2026 dibujan un escenario de crecimiento respecto a 2025 y la **buena salud y calidad de la uva prevén una añada fantástica**.

Para Carlos Yllera, presidente del C.R.D.O. Rueda, el cierre de la vendimia confirma la fortaleza del sector y el trabajo desarrollado durante todo el ciclo.

“La vendimia es siempre uno de los momentos más importantes del año para nuestra denominación. Es el resultado de muchos meses de trabajo y de la coordinación entre viticultores, bodegas y equipos técnicos. Ahora debemos seguir acompañando la evolución de esta nueva añada, seguir de cerca la evolución de los primeros vinos y comprobar cómo se expresa en bodega el resultado de esta vendimia”, añade. *“Nuestro objetivo sigue siendo crecer manteniendo los estándares de calidad y reforzando el reconocimiento de Rueda y de sus vinos”.*

“La D.O. Rueda cuenta con un sector fuerte, con una identidad muy definida y con una clara vocación de seguir avanzando. Cerramos esta vendimia satisfechos con el trabajo realizado y con la mirada puesta ya en la evolución de esta nueva añada”, concluye Yllera.

SOBRE D.O. RUEDA

La Denominación de Origen Rueda fue creada en 1980 y es la primera Denominación de Origen reconocida en Castilla y León. Su zona de producción comprende 74 municipios de las provincias de Valladolid, Segovia y Ávila. Sus condiciones naturales favorecen la producción de vinos de alta calidad y la han convertido en una zona especializada en vinos blancos de amplio reconocimiento nacional e internacional.

Tres factores fundamentales definen el #CarácterRueda: el clima continental, los suelos cascajosos y la uva Verdejo, variedad autóctona de la D.O. presente en la zona desde hace más de diez siglos. Su personalidad se caracteriza por aromas y sabores con matices de hierba de monte bajo, notas afrutadas y una excelente acidez. Su versatilidad y capacidad de envejecimiento permiten elaborar vinos de estilos muy diversos.

CONTACTO

Sandra Ventureira

Departamento de Comunicación y Marketing.

medios@dorueda.com

Tlf: 678 478 091

www.dorueda.com