INFORME CAMPAÑA DE VENDIMIA 2026

1. PRODUCCIÓN Y REGISTROS

1.1. Duración de la campaña

La Campaña de Vendimia 2026 comenzó el día 18 de agosto finalizando la última instalación el 20 de octubre (fecha de la última entrada de uva), lo que ha supuesto una duración total de 63 días. Si nos centramos en la duración de la campaña en términos absolutos vemos que estamos ante la quinta campaña más larga de los últimos 10 años:

CAMPAÑA	FECHA INICIO	FECHA FIN	DURACIÓN TOTAL (DÍAS)
2017	8 SEPTIEMBRE	18 OCTUBRE	40
2018	18 SEPTIEMBRE	28 OCTUBRE	40
2019	2 SEPTIEMBRE	4 DICIEMBRE	93
2020	28 AGOSTO	10 NOVIEMBRE	75
2021	3 SEPTIEMBRE	26 OCTUBRE	53
2022	30 AGOSTO	12 NOVIEMBRE	74
2023	29 AGOSTO	22 OCTUBRE	54
2024	28 AGOSTO	4 NOVIEMBRE	68
2025	28 AGOSTO	28 OCTUBRE	61
2026	18 AGOSTO	20 OCTUBRE	63

Pero para poder evaluar de manera más certera la duración de la campaña, analizamos la evolución de esta desde el momento en el que se alcanza la recolección del 10% de la producción total de la uva, hasta que se alcanza el 90% de la misma. Así podemos observar que no hay diferencias significativas con respecto al resto de vendimias de los últimos años:

CAMPAÑA	FECHA 10%	FECHA 90%	DURACIÓN TOTAL (DÍAS)
2017	19 SEPTIEMBRE	10 OCTUBRE	21 DÍAS
2018	4 OCTUBRE	20 OCTUBRE	16 DÍAS
2019	28 SEPTIEMBRE	10 OCTUBRE	12 DÍAS
2020	27 SEPTIEMBRE	10 OCTUBRE	13 DÍAS
2021	1 OCTUBRE	15 OCTUBRE	15 DÍAS
2022	17 SEPTIEMBRE	4 OCTUBRE	17 DÍAS
2023	21 SEPTIEMBRE	7 OCTUBRE	16 DÍAS
2024	23 SEPTIEMBRE	8 OCTUBRE	15 DÍAS
2025	20 SEPTIEMBRE	8 OCTUBRE	18 DÍAS
2026	6 SEPTIEMBRE	24 SEPTIEMBRE	18 DÍAS
	MEDIA DE LA DÉCADA		16,1 DÍAS

1.2. Datos numéricos de la vendimia: producción de uva

Por lo que se refiere a cosecha obtenida, esta campaña ha sido la **cuarta** más abundante, en términos cuantitativos, de la última década. A continuación, veremos una serie de tablas resumen que recogen los principales datos de producción, **a fecha 06.11.2026**, asociados a la campaña de vendimia 2026:

Producción entregada en Instalaciones de Bodegas Elaboradoras

VARIEDADES	COSECHA '26 (Kg)	COSECHA '25 (Kg)	26/25 (%)
TEMPRANILLO	120.478.403	125.430.872	**-3,95**
CAB. SAUVIGNON	1.016.843	1.237.772	**-17,85**
MERLOT	551.519	789.602	**-30,15**
MALBEC	173.145	257.981	**-32,88**
GARNACHA	379.718	400.718	**-5,24**
OTRAS TINTAS*	0	0	**0,00**
TOTAL TINTAS	**122.599.628**	**128.116.945**	**-4,31**
ALBILLO MAYOR	1.456.444	1.416.368	**2,83**
OTRAS BLANCAS*	22.942	21.564	**6,39**
MIXTO*	360	580	**-37,93**
TOTAL BLANCAS	**1.479.746**	**1.438.512**	**2,87**
TOTAL GENERAL	**124.079.374**	**129.555.457**	**-4,23**

OTRAS TINTAS*: Mezcla de variedades tintas.
MIXTO**: Mezcla de variedades tintas y blancas. (A efectos de pesada en báscula y para la elaboración de vinos amparados, se computa como variedad blanca).
OTRAS BLANCAS**: Mezcla de variedades blancas.

Evolución histórica de entrega de uva en la última década en las instalaciones inscritas en la Sección de Bodegas de Elaboración del Consejo Regulador

COSECHA	'26	'25	'24	'23	'22	'21	'20	'19	'18	'17
Kilos *	124.079	129.555	95.497	117.619	105.031	109.906	123.192	96.534	125.439	55.227
% **	-4,23	35,66	-18,81	11,99	-4,44	-10,78	27,62	-23,04	127,13	-58,51

* Datos en millares de kilogramos.
** % Variación con respecto a la campaña anterior

1.3. Vendimia mecánica

Se presentan a continuación los datos más relevantes relacionados con la vendimia mecánica en la Ribera del Duero. Se recogen en la siguiente tabla:

AÑADA	KG VENDIMIADOS A MÁQUINA	% SOBRE EL TOTAL DE KG VENDIMIADOS	% VARIACIÓN KG SOBRE LA CAMPAÑA ANTERIOR	SUPERFICIE VENDIMIADA A MÁQUINA (Ha)	% VARIACIÓN SUPERFICIE VENDIMIADA A MÁQUINA SOBRE LA CAMPAÑA ANTERIOR	% SOBRE EL TOTAL DE SUP. INSCRITA AMPARADA EN EL AÑO DE REFERENCIA	Nº PARCELAS VITÍCOLAS VENDIMIADAS A MÁQUINA	% VARIACIÓN PARCELAS VITÍCOLAS VENDIMIADA A MÁQUINA SOBRE LA CAMPAÑA ANTERIOR	BODEGAS RECEPTORAS DE VM
2026	**47.998.580**	**38,68**	**44,82**	**10.122,81**	**6,36**	**35,75**	**5.891**	**14,46**	**121**
2025	48.686.050	37,58	46,89	9.517,60	14,61	34,65	5.147	23,19	123
2024	33.144.712	34,71	-5,27	8.304,37	22,33	31,17	4.178	21,17	112
2023	34.988.183	29,75	19,59	6.788,24	7,71	25,48	3.448	-	100
2022	29.257.752	27,83	-7,44	6.302,58	9,11	23,12	-	-	95
2021	31.608.942	28,75	-6,66	5.776,50	-2,99	22,06	-	-	92
2020	33.863.639	27,48	53,68	5.954,62	33,10	23,74	-	-	103
2019	22.035.724	22,83	-	4.473,89	-	-	-	-	82

1.4. Evolución de los diferentes Registros

Evolución de los Registros de Bodegas (06.11.26)

Los Registros del Consejo Regulador sitúan el número total de instalaciones de elaboración inscritas en la vendimia de 2026 en **330**.

Durante esta Campaña de Vendimia, el número total de Instalaciones de Elaboración que han recibido uva ha sido de **303.** La diferencia entre una y otra cifra obedece a los siguientes motivos:

- Bodegas con dos o más instalaciones elaboradoras dadas de alta que no reciben uva **(5)**
- Bodegas de elaboración que no han abierto sus instalaciones **(14)**
- Bodegas que elaboran en otra instalación **(0)**
- Bodegas sin actividad **(8)**

En la fecha de referencia las instalaciones de bodegas inscritas en las diferentes Secciones del Registro de Instalaciones de Bodegas son:

- Total sociedades 317
- Total instalaciones 358
  - Elaboración 330
  - Almacenamiento 358
  - Envejecimiento 330
  - Embotellado 319

Sociedades que se dan de alta en elaboración: 5

Información del Registro de Parcelas de Viñedo y de viticultores inscritos (06.11.26)

El nº de viticultores inscritos en esta campaña ha sido de **4.633.**

En la fecha de referencia teníamos inscritas en el RPV para elaboración de vinos amparados **28.481,19 Ha** distribuidas en **55.208** parcelas catastrales**,** que corresponden a **30.664** parcelas vitícolas.

Viticultores activos en la campaña

Se muestra esta comparativa, que nos aportará información sobre el número y el % de viticultores activos, es decir: viticultores que han declarado entradas de uva durante las últimas campañas de vendimia para elaborar vinos con DO, frente al número total de viticultores inscritos en el Registro correspondiente del Consejo Regulador:

AÑO	Nº VITICULTORES INSCRITOS	Nº VITICULTORES ACTIVOS	%
2026	4.633	3.954	85,34
2025	4.902	4.230	86,29
2024	5.043	4.240	84,07
2023	7.425	4.403	59,30
2022	7.551	4.719	62,50
2021	7.901	4.627	58,56
2020	7.932	5.244	66,11
2019	7.960	5.124	64,37

Nota: desde el año 2024 se ha procedido a la regularización del Registro de Parcelas de Viñedo del Consejo Regulador dando de baja de oficio la superficie de viñedo de la que no se habían registrado entradas de uva durante 3 campañas consecutivas

2. ORGANIZACIÓN, COORDINACIÓN Y DESARROLLO DE LA VENDIMIA

La vendimia 2026 se ha gestionado nuevamente mediante la combinación de:

- las vigilancias/controles/auditorías/inspecciones realizadas in situ en las diferentes instalaciones/parcelas de viñedo de los operadores inscritos;
- el registro documental de toda la información en la Aplicación WebBacchus del Consejo Regulador;
- con el apoyo prestado por parte del ITACYL en el uso y manejo de la Aplicación Cartodruid.

La organización y coordinación de la campaña de vendimia fue realizada por D. Alejandro González Jiménez en calidad de Director Técnico y por la siguiente relación de personal cuyas funciones se detallan a continuación:

- Personal propio del CR:
  - **Auditores** que se han encargado de realizar las inspecciones de vendimia en las instalaciones de los operadores. Los Auditores son: María Jesús Labrador Vicente, Noelia Ruiz Pérez, Irene González Quiroga, Fco. Javier Iglesias Sanz, Jesús Herrero García y Luis Mª Robredo Salazar.
  - **Inspectoras** que se han encargado de coordinar el trabajo de los auxiliares de campaña, de los aforadores y del cierre de parcelas. Las Inspectoras son: Mónica Reyes González y Bárbara Mazón Vela.
  - **Atención telefónica:** servicio prestado por Jorge Rodríguez Martínez, quien ha realizado tareas de apoyo al personal de Coordinación en las tareas relacionadas con la gestión telefónica y de ayuda informática al operador.
  - **Administración y Viticultura**: José Carlos García Castilla y Mabel Núñez Sales se han encargado de todos los aspectos relacionados con las Tarjetas de viticultor y Registros vitícolas tanto de la Junta de Castilla y León como del propio Consejo Regulador.
  - **Gestión informática**: César Sánchez Pascual se ha encargado de toda la gestión informática de la Aplicación WebBacchus y Cartodruid, así como del Servidor Central del Consejo Regulador durante la campaña. Ha tratado de manera directa con el personal del ITACYL, responsables del buen funcionamiento de la Aplicación Cartodruid.

- Personal externo del CR:
  - **Aforadores**: se lanzó oferta pública de trabajo para contratar 10 personas encargadas de realizar aforos de producción, pudiéndose contratar tan solo a 8. Trabajaron por parejas en la realización de aforos y una vez finalizados estos, realizaron las tareas propias de los Auxiliares de campaña. El perfil de los contratados era de personas con experiencia en la materia y formación universitaria requerida en el correspondiente Procedimiento.
  - **Auxiliares de campaña**: se lanzó oferta pública de trabajo para contratar 10 personas encargadas de realizar tareas relacionadas con la inspección de parcelas con el fin de verificar diferentes aspectos de control, pudiéndose contratar a las 7 que se presentaron.
  - **Auxiliares de fronteras**: el Consejo Regulador dispone de una plantilla estable de vigilantes cuyo trabajo, campaña tras campaña, es el control y vigilancia de las principales carreteras de acceso a la zona geográfica de la Denominación de Origen, con el fin de detectar la entrada fraudulenta de uva y/o mosto con destino a bodegas inscritas. Como novedad, esta campaña de vendimia 2026, han completado este trabajo realizado vigilancias en viñedos controlados por el Área de Certificación y que responden a:
    - plantaciones de viñedo en situación registral irregular;
    - plantaciones que por motivos administrativos han sido dadas de baja de oficio por el Consejo Regulador (inscripciones provisionales);
    - plantaciones cuya inscripción en el RPV se intentó realizar fuera del plazo establecido para ello;
    - plantaciones ubicadas fuera de la zona geográfica de la Denominación de Origen y cuya titularidad es de viticultores inscritos en el RPV del Consejo Regulador, los cuales también tienen viñedo plantado dentro de la citada zona geográfica e inscrito igualmente en el RPV.

El Área de Certificación del Consejo Regulador se encargó de coordinar e impartir en la sede del Consejo Regulador los Cursos de Formación al personal externo contratado.

A partir del día 30 de agosto, con objeto de realizar los análisis oportunos para obtener los correspondientes índices de maduración, se comenzaron las labores de muestreo de uva en 30 parcelas situadas en diferentes localidades repartidas a lo largo de toda la geografía de esta Denominación de Origen. Los resultados obtenidos fueron comunicados a las

bodegas inscritas y a otros interesados mediante correo electrónico; las fechas de toma de muestras fueron: 30 agosto, 3, 6 y 10 de septiembre. Asimismo, se subieron estos datos a la página Web del Consejo Regulador, siendo convenientemente actualizados para cada índice de maduración a través de una base de datos evolutiva con el seguimiento de las parcelas, el documento pdf en el que se recogían todos los índices de maduración realizados y el documento pdf en el que se indicaba la metodología de realización de estos. Estos trabajos fueron realizados por el Servicio de Viticultura y Enología y coordinados por Alberto Tobes Velasco, con el apoyo de un Técnico contratado al efecto.

3. BALANCE/RESULTADOS DE LOS CONTROLES

Aforos de producción

A partir del día **8 de septiembre de 2026**, el Área de Certificación del Consejo Regulador realizó **Aforos de producción** en diferentes parcelas de viñedo inscrito en el Registro de Parcelas de Viñedo del Consejo Regulador.

Los motivos fundamentales para llevar a cabo dichos aforos de viñedo son:

- ✓ La realización de un control de los viñedos inscritos para evitar sobrecargas de las plantaciones que puedan dar lugar a maduraciones problemáticas.
- ✓ Controlar los rendimientos de producción máximos autorizados por el Pliego de Condiciones.
- ✓ Tratar de conseguir en el Viticultor de la Ribera del Duero una mayor concienciación en la obtención de uva de calidad.
- ✓ Por otra parte, la realización de los aforos supone una valiosa fuente de información en cuanto a la actualización de nuestra base de datos.
- ✓ Alimentación con datos reales del modelo predictivo de estimación de la producción.

El procedimiento empleado para la realización de los Aforos ha sido el descrito en la Instrucción Técnica - IT-06: Realización de aforos de producción del Consejo Regulador de la D.O.P. Ribera del Duero, aprobada a tal efecto el 30 de julio de 2026.

Los criterios de riesgo en los que se han basado la realización de estos aforos han sido:

- ✓ Parcelas cuyos datos históricos de rendimiento hayan estado cerca de sobrepasar los límites de producción o los hayan superado en algunos casos

- ✓ Parcelas plantadas en espaldera cuya edad esté comprendida entre los 10 y los 30 años
- ✓ Parcelas con existencia de riego
- ✓ Denuncias anónimas presentadas a través del Canal de denuncias del Consejo Regulador.

Auditorías de vendimia

Durante el desarrollo de la vendimia y a partir de la comunicación de apertura de campaña por parte de cada operador, los Auditores del Área de Certificación del Consejo Regulador vienen realizando **las auditorías específicas de vendimia** en cada bodega que ha recogido uva en la presente campaña.

Este proceso de control está definido en el Procedimiento Específico de Certificación (PE-01) del Consejo Regulador y se emplea para:

- ✓ evaluar el sistema de autocontrol implantado por el operador durante la vendimia.
- ✓ Se verifica cómo controla el operador aspectos relacionados con la vendimia como la procedencia de la uva, documentos oficiales, control de variedades, control de rendimientos, autocontrol del estado sanitario de la uva, autocontrol de la verificación del grado Baumé de la uva……
- ✓ Aforos de instalaciones
- ✓ Controles de trazabilidad de vendimia.

Otras inspecciones de campo

A partir del día **7 de septiembre de 2026**, el Área de Certificación del Consejo Regulador realizó **Inspecciones de campo** en diferentes parcelas de viñedo inscrito en el Registro de Parcelas de Viñedo del Consejo Regulador.

Los motivos fundamentales para llevar a cabo dichas inspecciones de viñedo son:

- ✓ Verificación del correcto cierre de parcelas vitícolas por parte del viticultor una vez se haya finalizado la recolección de la totalidad de la uva, comprobando que efectivamente ya no queda uva en las parcelas.
- ✓ Cerrar in situ aquellas parcelas vitícolas en las que se verifique que ya no queda uva y cuyo Viticultor titular no hubiera comunicado el cierre al C. Regulador.
- ✓ Verificar posteriormente que las parcelas vitícolas de las que se ha comunicado al C. Regulador su vendimia mecánica/manual, efectivamente se ha llevado a cabo.

4. LOS VINOS DE LA COSECHA 2026

Análisis de la campaña vitivinícola 2026: Factores climatológicos, analíticos y potencial enológico

Desde una perspectiva climatológica, la cosecha 2026 se ha caracterizado por una etapa final de ciclo marcada por condiciones severas de estrés térmico e hídrico. A pesar de que el ciclo vegetativo transcurrió libre de accidentes meteorológicos habituales en la zona —como heladas primaverales o granizo—, la persistencia de una sequía extrema desde la primavera, unida a las altas temperaturas del tramo final de la maduración, ha impactado de forma evidente tanto en los rendimientos como en los parámetros de calidad de la uva.

No obstante, un factor determinante para definir esta añada es que, pese a las escasas precipitaciones de la primavera y el verano, las reservas hídricas generadas en el suelo entre finales de 2025 y el invierno de 2026 permitieron a las cepas sostener una maduración equilibrada. Esta resiliencia del viñedo facultó a viticultores y bodegas a escalonar la vendimia, esperando el momento de madurez óptima para cada parcela.

El impacto de este escenario climático en la morfología de la uva ha sido definitivo: las bayas presentaron un menor tamaño, lo que incrementó la relación hollejo/pulpa y concentró los componentes de calidad, favoreciendo un balance óptimo entre acidez y grado alcohólico potencial.

Este equilibrio analítico queda refrendado por los controles oficiales del Servicio de Viticultura y Enología del Consejo Regulador. A fecha de 10 de septiembre —coincidiendo con el último muestreo de índices de maduración y con el 19,2% de la uva ya recolectada—, los valores técnicos promedio eran los siguientes:

- Índice de Coudreau (Madurez técnica): mide el equilibrio entre azúcares y acidez:

$$\text{Índice de Coudreau (Madurez)} = \frac{\text{Azúcares Totales } (g/L) \times 10}{\text{Acidez Total } (g/L \text{ en Ácido Tartárico})^2} = (234{,}6 \times 1) \,/\, (4{,}47)^2 = \mathbf{117{,}41}$$

- Índice de Extractabilidad Antociánica (EA%): evalúa la madurez celular y la resistencia que oponen las paredes del hollejo a liberar los antocianos durante la vinificación:

$$EA\% = \frac{Antocianos\ Totales - Antocian\quad Extraíbles}{Antocianos\ Totales} \times 100 = ((354\text{-}198) \,/\, 354) \times 100 = \mathbf{44.06\%}$$

Para la elaboración de vinos de alta gama y larga crianza en la Ribera del Duero, el rango de excelencia teórica se sitúa entre 85 y 100 para el Índice de Coudreau —activándose la alerta por sobremaduración al superar los 110—, y entre el 40% y el 50% para la extractabilidad antociánica. En este sentido, el Índice de Coudreau (117,41) ratifica el perfil de una añada cálida y con una maduración técnica muy avanzada, mientras que el EA% (44,06%) confirma una excelente madurez fenólica, ideal para la extracción de color y estructura.

Perfil de los vinos y aptitud de guarda

La añada 2026 se recordará como un ciclo nítidamente cálido. En líneas generales, la proyección enológica de sus vinos muestra los siguientes perfiles:

- Blancos y Rosados: destacan por una notable intensidad aromática. En boca exhiben una estructura y complejidad volumétrica que favorecerá los procesos de permanencia y crianza en barrica, especialmente en los vinos blancos.
- Vinos Tintos: En una línea muy similar a la añada 2025, el tramo final del ciclo permitió una degradación ácida pausada y una acumulación fenólica completa. Los tintos resultantes presentarán un tanino pulido, un gran equilibrio entre el grado alcohólico y la acidez, y la armonía identitaria de la región. Estas virtudes analíticas, sumadas al reducido tamaño de la baya, propiciarán elaboraciones con un elevado potencial de color, gran carga polifenólica y una excepcional aptitud para la larga guarda.

Alejandro González Jiménez
DIRECTOR TÉCNICO
Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero
C/ Hospital, 6 09300 Roa (Burgos)
Tlf. +34 947 541221 Fax +34 947 541116
e-mail agonzalez@riberadelduero.es

