



Memoria 2020

Sumario

PRESENTACIÓN.....	3
EL CONSEJO REGULADOR.....	5
El Pleno	
Adaptación a 17065 y unidades geográficas menores.....	9
Cierre del ejercicio económico 2020.....	11
MEMORIA DE ACTIVIDADES.....	21
Sección Administrativa.....	21
Gestiones de funcionamiento	
Atria del Viñedo.....	22
Vendimia.....	23
Promoción genérica e imagen del Producto.....	25
Enofusión.....	25
Siete Vinos de Madrid, galardonados en el Concurso Internacional Bacchus 2020.....	28
Convenio ACYRE.....	30
Aula de Vinos de Madrid.....	36
Al Campo, con Vinos de Madrid.....	40
Publicidad.....	43
Formación.....	48
Comité de Cata.....	50
ESTADÍSTICAS.....	51
Cata de la Guía Peñin 2021.....	54
Premiados 2020.....	55
Informe Redes Sociales.....	Anexo

Presentación

Durante este año 2020 lo que empezó siendo el despegue definitivo de esta Denominación, por los datos finales del 2019 y cómo había arrancado el nuevo año, se vió truncado por el COVID 19 que tanto daño está haciendo a España y al resto del mundo.

El plan de trabajo establecido para el año, promociones en Madrid, acciones de presentación y apoyo a las bodegas en el extranjero,...tuvieron que paulatinamente ser suspendidas por la imposibilidad de viajar, interactuar con potenciales clientes, importadores etc.

Desde el principio del confinamiento tuvimos claro que teníamos que volcar nuestros esfuerzos en reforzar el posicionamiento de nuestra página web para que fuese una herramienta de apoyo a la venta on line por parte de las bodegas, así como conminar a éstas de la necesidad de prepararse para ser más competitivos en el mercado digital, que tanto ha crecido por el efecto de esta nueva situación.

También hemos estado apoyando con diferentes acciones de promoción a las cadenas de alimentación, que tanto han ayudado al producto local madrileño a estar en los hogares de los consumidores.

Finalmente, junto con la Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid, la Academia Madrileña de Gastronomía, la Unión Española de Catadores y la colaboración de restauradores y el IMIDRA, durante varios meses hemos puesto en marcha acciones de visualización y formación de nuestros VINOS DE MADRID a ciudadanos y profesionales para que pedir un vino de Madrid sea una acción natural.

En cuanto a la cosecha este pasado 2020 ha sido mucho mejor que el pasado ejercicio, pues la meteorología ha sido bastante benévola y estamos en números de kilos de uva dentro de la media, algo tenía que ser positivo dentro de un año terrible para todos.

En cuanto a mirar al futuro, hemos iniciado el camino para ser un Organo Certificador, lo que redundará en la mejora de nuestras bodegas y supondrá generar aún más confianza si cabe en la profesionalidad de las mismas. Además la DO Vinos de Madrid está preparando el proceso de Zonificación, que repercutirá en la mejora del precio del vino, de la uva y el viñedo. Esto ayudará a la recuperación de viñedos que podrían de otra forma ser abandonados, y a situar a la marca Madrid en el lugar que se merece, por tradición y calidad.

No puedo olvidar la importancia del sector de cooperativas para esta Denominación, son nuestra gran reserva de viñedo, debemos juntos trabajar en su modernización y adaptación a los retos que conlleva un mercado super competitivo.

Finalmente, nuestro agradecimiento a la Comunidad de Madrid, su apoyo económico y promocional es fundamental para seguir creciendo tanto en cantidad como en calidad, somos fundamentales en el sector agroalimentario de Madrid.

Por último, quiero acordarme de mi Vicepresidente y amigo Manuel Morcillo, cuya pérdida ha sido irreparable para este Consejo, no pasa un día que no le eche de menos. También un recuerdo para Carlos Falcó, amigo y pionero en la investigación de nuevas tecnologías para este sector, así como vocal del Consejo; y de Juan Sebastián, bodeguero de El Molar e impulsor con gran ilusión de la nueva Cuarta Subzona de El Molar, que tanto nos costó conseguir. Mi más sentido pésame para todas aquellas personas que habéis perdido un familiar o amigo durante esta pandemia.

Espero que los tiempos sean mejores en breve y que afrontemos un futuro lleno de esperanza.

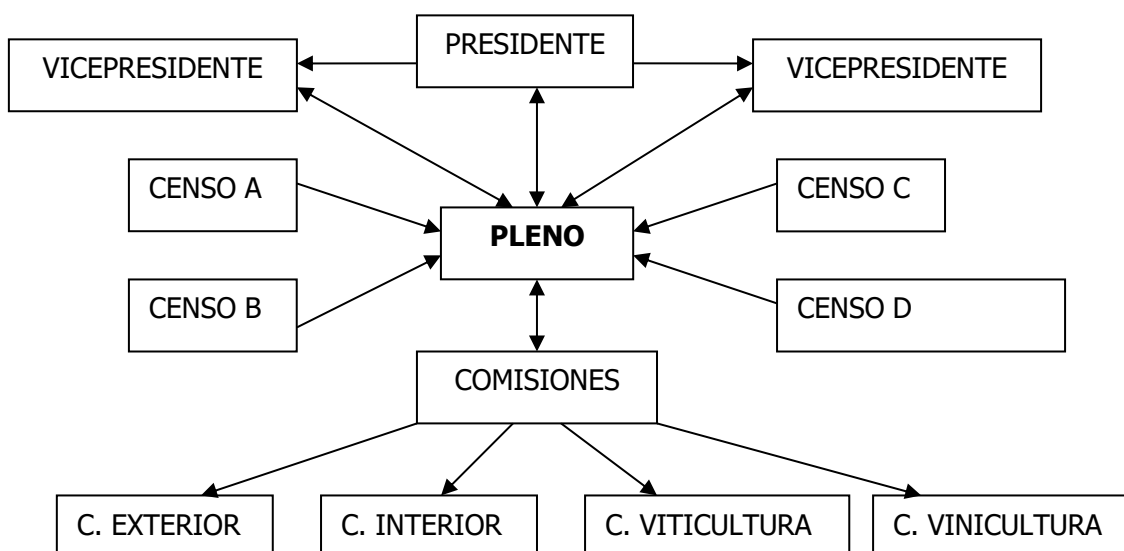
Un abrazo a toda la familia del Vino madrileño.



Antonio Reguilón Botello
Presidente
CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACION DE ORIGEN VINOS DE
MADRID

EL CONSEJO REGULADOR

El Pleno



La defensa de la Denominación de Origen, la aplicación de su Reglamento, la vigilancia del cumplimiento del mismo, así como el fomento y control de la calidad de los vinos amparados, quedan encomendados al Consejo Regulador de la Denominación de Origen, a la Consejería de Agricultura y Cooperación de la Comunidad de Madrid y a la Dirección General de Política Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en el ámbito de sus respectivas competencias.

La Orden 2240/1990, de 17 de agosto, de la Consejería de Agricultura y Cooperación, por la que se reconoce la Denominación de Origen “Vinos de Madrid” y se aprueba su Reglamento, en su artículo 35.2 dispone que los Vocales del Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Vinos de Madrid” serán renovados cada cuatro años.

Transcurridas las elecciones cuyas votaciones tuvieron lugar el pasado 12 de Diciembre de 2016, se constituye el Pleno del Consejo Regulador de la siguiente forma en base a la siguiente orden:

ORDEN 3738/2016, a 28 de diciembre de 2016, de la Consejería de Medio Ambiente, Administración Local y Ordenación del Territorio, por la que se hace público el resultado de las elecciones para la renovación de Vocales en el Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Vinos de Madrid” y se designa al presidente del citado Consejo.

Concluido el proceso electoral y proclamados por la Comisión Electoral los Vocales elegidos en representación del sector vitícola y del sector vinícola de la denominación de

origen “Vinos de Madrid”, procede hacer público el resultado de dichas elecciones, convocadas por Orden 1622/2016, de 30 de agosto, de la Consejería de Medio Ambiente, Administración Local y Ordenación del Territorio de la Comunidad de Madrid.

Efectuada la toma de posesión de los Vocales electos y de los Vocales designados mediante Orden 3554/2016, de la Consejería de Medio Ambiente, Administración Local y Ordenación del Territorio, don Antonio Reguilón Botello, doña Lucía Paniagua Conesa, sustituida en la actualidad por Dña. M^a Dolores Martínez Ojeda y doña Ascensión Cerezo Gallego, en la sesión plenaria celebrada el día 21 de diciembre de 2016, por el Consejo Regulador, procede hacer pública la designación de los Vocales electos de conformidad con lo dispuesto en el artículo 38 de la Orden 197/2001, de 19 de enero, de la Consejería de Economía y Empleo, por la que se regulan las elecciones de Vocales representantes de los sectores productor, transformador-comercializador o exportador en los Consejos Reguladores u órganos gestores de las denominaciones de Calidad de la Comunidad de Madrid y se regula su constitución.

Asimismo, de acuerdo con lo señalado en el artículo 35.1.a) de la Orden 2240/1990, de 17 de agosto, de la Consejería de Agricultura y Cooperación, por la que se reconoce la denominación de origen “Vinos de Madrid” y se aprueba su Reglamento, procede que se designe, a propuesta del Consejo Regulador e informe favorable de la Dirección General competente en la materia, a su Presidente. Por todo ello, de acuerdo con la referida disposición, y demás de general y pertinente aplicación y en uso de las atribuciones que me confiere la Ley 1/1983, de 13 de diciembre, de Gobierno y Administración de la Comunidad de Madrid, y el Decreto 194/2015, de 4 de agosto, del Consejo de Gobierno, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Medio Ambiente, Administración Local y Ordenación del Territorio,

El resultado de las elecciones para la renovación de los Vocales representantes de los sectores vinícola y vitícola, en el Consejo Regulador de la denominación de origen “Vinos de Madrid”, una vez concluido el proceso electoral y proclamados los Vocales elegidos, es:

1. Censo A. Titulares de Bodegas inscritos en el Registro de Viñas del Consejo Regulador y que sean socios de Cooperativas o Sociedades Agrarias de Transformación.
 - Titular: Don Manuel Morcillo Parés. Suplente: Don Javier García Benedicto.
 - Titular: Don Justo García Bravo. Suplente: Don Jesús José Sáez Barbero.
 - Titular: Doña María de los Ángeles Armenteros Rodríguez.
 - Titular: Don Julián González Alonso. Suplente: Don Javier García Cazorla.

2. Censo B. Titulares de Viñedos inscritos en el Registro de Viñas del Consejo Regulador no incluidos en el Censo A.
 - Titular: Don Héctor García Navarro. Suplente: Don Andrés Pérez Pérez.
 - Titular: Don Francisco José García Paredes.

Censo C. Titulares de Bodegas inscritos en el Registro de Bodegas del Consejo Regulador no incluidos en el Censo D.

— Titular: Don Mario Andrés Domingo García-Patrón. Suplente: Don Julián Díaz Hernández.

4. Censo D. Titulares de Bodegas inscritas que comercializan vino embotellado o comercializan vino fuera del mercado nacional.

— Titular: Don Gregorio Martínez Chacón.

— Titular: Don Ángel Laguna Olivar.

— Titular: Don Juan Bautista Orusco Olmeda.

— Titular: Don Pedro Zarzalejo López.

— Titular: Don Carlos Falcó y Fernández de Córdoba.

Conforme a lo establecido en el artículo 35.1.a) de la Orden 2240/1990, de 17 de agosto, de la Consejería de Agricultura y Cooperación, por la que se reconoce la Denominación de Origen de los Vinos de Madrid y se aprueba su Reglamento, se acuerda designar como Presidente del Consejo Regulador, a propuesta de este y con informe favorable de la Dirección General de Agricultura y Ganadería, a don Antonio Reguilón Botello.

Igualmente en el Pleno de Constitución del mismo, se acuerda designar como Vicepresidente segundo a D. Manuel Morcillo Parés, en base al artículo 35 del reglamento, que queda redactado del siguiente modo después de la modificación de la Orden 1045/2016, de 14 de junio:

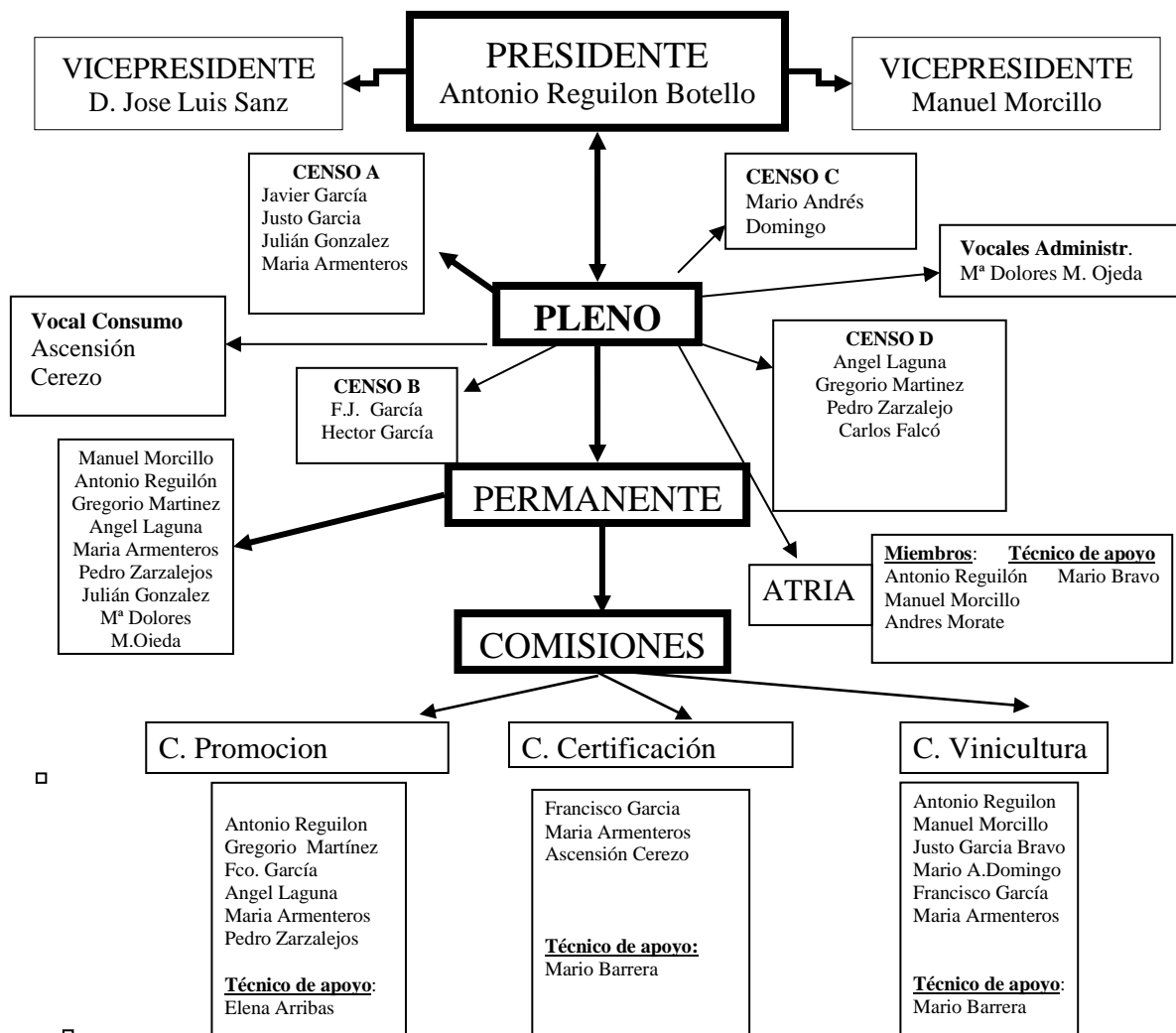
“1. El Consejo Regulador estará constituido de la siguiente forma:

a) El presidente, designado por la Consejería competente por razón de la materia, a propuesta del Consejo Regulador, con informe favorable de la Dirección General competente en la materia.

b) Dos vicepresidentes: Un vicepresidente primero que será el Director General competente en la materia o persona en quien delegue y un vicepresidente segundo que será un representante de las Cooperativas elegido por el Consejo Regulador.

Se acuerda trabajar en las distintas comisiones que estarán formadas por los vocales integrantes del Pleno con el técnico de apoyo en cada caso como figura en el cuadro adjunto.

Debido al COVID 19 fallecieron dos vocales en el mes de marzo, D. Manuel Morcillo Parés, cuyo suplente, D. Javier Benedicto asume desde entonces las funciones que le correspondían y D. Carlos Falcó que al no tener suplente queda desierta su vocalía.



Adaptación a 17065 y unidades geográficas menores

En el Pleno celebrado el 14 de julio se acordó empezar a trabajar de acuerdo a los PRINCIPIOS FUNDAMENTALES DE LA NORMA UNE-EN ISO/IEC 17065

Esta norma permite al Consejo Regulador certificar que un operador está en condiciones de poner en el mercado un producto que cumple con los requisitos del Pliego de Condiciones. Quien asume la responsabilidad de que el producto es conforme a lo establecido en el Pliego de Condiciones, es el Operador (no el organismo de certificación). Es decir, el operador debe asegurarse de que cumple los requisitos del Pliego de Condiciones y el Consejo Regulador verificará dicho cumplimiento. Si el organismo de certificación comprueba que un producto comercializado no es conforme al Pliego de Condiciones, retirará o suspenderá, en su caso, la certificación al Operador, sin que durante un período de tiempo pueda comercializar producto amparado.

El objetivo de la certificación de productos es proporcionar la confianza a todas las partes interesadas de que ese producto cumple los requisitos especificados en el Pliego de Condiciones. El valor de la certificación es el grado de confianza que se establece mediante una demostración imparcial y competente por una tercera parte, del cumplimiento de los requisitos especificados. A su vez, esta tercera parte será un organismo de certificación, que deberá trabajar de forma competente, coherente e imparcial y así proporcionar esta confianza sobre el producto certificado. Para esto, UNE-EN ISO/IEC 17065 establece los criterios generales a seguir por los organismos de certificación. Esta confianza quedará demostrada mediante la acreditación (por parte de ENAC) del organismo de certificación, donde queda reconocida la conformidad de acuerdo a los requisitos definidos por la norma UNE-EN ISO/IEC 17065. A quien se certifica es a las bodegas (no a los viticultores), pues el producto amparado es el vino (no la uva); es decir, quien hace uso de la marca es la bodega. La acreditación por parte de ENAC supone para el Consejo Regulador lo siguiente: Declarar que es competente, coherente e imparcial. Le permite, a nivel internacional, conseguir la aceptación de sus prestaciones y el reconocimiento de sus competencias, unifica y simplifica los numerosos trámites de reconocimiento de los operadores, evitará a las bodegas exportadoras los reiterados controles que deben pasar para tener acceso a mercados internacionales, establecer y promover la confianza a nivel nacional e internacional, al avalar la competencia de los operadores en cuestión.

Por otra parte, y en respuesta a la inquietud de varias bodegas se ha empezado a trabajar a instancias del Presidente del Consejo, en una propuesta a trasladar a la administración en cuanto al reflejo en el etiquetado de las unidades menores geográficas menores.

En la modificación que se pretende, tras debate en el grupo de trabajo, se introducirán CUATRO NIVELES DE IDENTIFICACIÓN GEOGRAFICA DEL VIÑEDO, a saber:

- COMARCA, O ENTIDAD SUPRAMUNICIPAL. Aquella que tenga una identidad geográfica propia, reconocida con independencia de la pertenencia administrativa, y que puede venir dada por la orografía (cadena montañosa, valle, cuenca, planicie) o algún otro elemento identitario que emana de la naturaleza.
- PUEBLO. Abarca el término municipal, y puede identificarse con el nombre del municipio o del núcleo poblacional aislado donde se encuentre el viñedo (pedanía, parroquia,).

- PARAJE. Corresponde al área identificada por un toponímico dentro del término municipal que obedece al uso y costumbre tradicional y que está reflejado en el Mapa Topográfico Nacional, y recogida en la cartografía del SIGPAC.
- PARCELA. Corresponde a la unidad registrada en el registro vitícola de la Comunidad Autónoma de Madrid (Dirección General de Agricultura en la Consejería de Medio Ambiente).



Reunión del grupo de trabajo para el estudio de las unidades geográficas menores en la Denominación de Origen

Cierre del ejercicio económico 2020

INGRESOS

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Vinos de Madrid se financia según el artículo 41 de su reglamento por:

- 1º Las exacciones parafiscales fijadas en el Reglamento
 - a) Exacción anual sobre las plantaciones inscritas (tasas)
 - b) Exacción sobre el producto amparado (contraetiquetas)

2º Las subvenciones, legados y donaciones que reciban.

3º Las cantidades en concepto de daños ocasionados al Consejo.

4º Venta de productos del Consejo (catavinos, libros, etc,...)

En el año 2020 los ingresos correspondientes a estas exacciones fueron los siguientes:

TASAS

El precio de referencia fue según acuerdo unánime de Pleno de 16 de Enero de 2003 ejecutar el 1% sobre el precio de la uva para V.C.P.R.D. y el 0,5% sobre la uva con destino a vino de mesa. Para la conversión en pts/ºHI se tiene en cuenta el grado mínimo autorizado para cada subzona con un coeficiente de corrección según la producción total por subzona quedando 1º para vino blanco de 10,07º y 11,82º para los vinos tintos.

PRESUPESTADAS 20

FACTURADAS 20

TOTAL TASAS	48.000 €	49.115,92
€		

CONTRAETIQUETAS

Tasa de referencia de las contraetiquetas/precintas vino joven sin incluir el coste de producción de las mismas: 0,0265 €

Precintas autoadhesivas : 0,0265 €

Precintas de crianza y reserva autoadhesivas: 0,0429 €

Precintas autoadhesivas gran reserva: 0,0429 €

Precintas autoadhesivas sobremadre: 0,0330 €

Precintas autoadhesivas de espumoso: 0,0798 €

Contraetiquetas autoadhesivas: 0,0265 €

Contraetiquetas de crianza autoadhesivas: 0,0495 €

El montante total de contraetiquetas de los tipos indicados en el año 2020 ha sido de 3.601.587 que naturalmente se comprende dividido entre los diversos tipos de contraetiquetas y precintas.

	PRESUPUESTADAS 20	FACTURADAS 20
TOTAL CONTRAETIQUETAS	100.000,00 €	100.968.71 €
 OTROS INGRESOS HABIDOS EN EL AÑO 2020		
	PRESUPUESTADOS 20	FACTURADOS 20
1º Venta de productos de la Denominación		77,67 €
2º Cuota ingresos nuevas bodegas	2.000,00 €	2.000,00€
3º Aportación bodegas promoción Año 20.....	40.000,00 €	37.249.10 €
4ª Aportación Salón Vinos de Madrid		
5ª Devolución ICEX Prowein 2020		2.832,50€
 TOTAL INGRESOS GENERADOS	 PRESUPUESTADO 20	 FACTURADOS 20
(Tasas+Contraetiquetas+ Productos varios+ Cuotas nuevas bodegas + Cuotas promoción)	190.000,00 €	192.243,90 €
 SUBVENCION NOMINATIVA COMUNIDAD DE		
MADRID	459.775,00 €	459.775,00 €
 SUBVENCION ATRIA	15.000,00 €	15.000,00 €
 SUBVENCION OCM	20.000,00 €	
 INGRESOS TOTALES	684.775,00 €	667.018,90 €

INGRESOS 2020

	PRESUP. 20	FACT 20	INGRES.	P/ ING
1.- Tasas producción	48.000,00 €	49.115,92 €	38.481,66 €	10.634,26 €
2.- Contraetiquetas	100.00,00 €	100.968,71 €	93.350,73 €	7.617,98 €
3.- Venta productos de la Denominación		77,67 €		77,67 €
4.- Cuota ingreso nuevas bodegas	2.000,00 €	2.000,00 €	2.000,00 €	
5.- Aportación de bodegas a promoción 5.a) Aportación Salón	40.000,00 €	37.249,10 €	9.419,31 €	27.829,79
TOTAL	190.000,00 €	189.411,40 €	143.251,70 €	
6.- Devolución ICEX			2.832,50 €	
7.- Subvención ATRIA	15.000,00 €		15.000,00 €	
8.- Subvención OCM	20.000,00 €			
9.- Subvención C. Madrid	459.775,00 €		459.775,00 €	
TOTAL	684.775,00 €		620.859,20 €	46.159,70 €

Total 2020 Facturado+Nominativa+Atria+Indem = 667.018,90 €

GASTOS 2020

	PRESUP. 20	FACT 20	PAG.20	P/PAGO
1.- Promoción genérica y creación de imagen del producto	307.475,00 €	229.234,74 €	228.452,63 €	782,11 €
2.- Funcionamiento	314.650,00€	301.863,23 €	298.626,35 €	3.236,88 €
3.- Control de calidad	39.700,00 €	27.372,10 €	27.372,10 €	
54.- Formación	300,00 €	20,00 €	20,00 €	
5.- Atria	150,00 €	145,20 €	145,20 €	
6.- Aportación MRV	10.000,00 €	10.000,00 €	10.000,00 €	
7.- Países Terceros	12.500,00 €			
TOTALES	684.775,00 €	568.635,27 €	564.616,28 €	4.018,99 €

Gastos de funcionamiento, control de calidad y formación 2020

	Presup2020	Gastado 2020
1.- Personal CR		
Salarios		102.962,07 €
ATRIA		20.381,08 €
Veedores		8.328,89 €
Auditor		
Seguros S.		64.716,83 €
Riesgos Laborales		1.411,16 €
IRPF		28.273,95 €
TOTAL	225.000,00 €	226.073,98 €

2.- Arrendamiento inmuebles

Alquiler plazas garaje		
TOTAL	3.200,00 €	3.120,00 €

3.- Conservación y reparaciones

Agua, alarma, extint., desinsect.		3.516,28 €
Renovación centralita		
Sistema de control horario		
Sillas sala reuniones		493,50 €
Cierre de la entrada		1.184,59 €
Pintura, marmol techo y suelos		1.793,83 €
TOTAL	2.900,00 €	6.988,20 €

4.- Equipos informáticos

	7.400,00 €	10.039,52 €
--	-------------------	--------------------

5.- Vehículo del Consejo

	15.000,00 €	8.064,74 €
--	--------------------	-------------------

6.- Gastos de luz y agua (CAEM)

	3.400,00 €	3.026,57 €
--	-------------------	-------------------

7.- Limpieza de oficina

	2.800,00 €	2.433,05 €
--	-------------------	-------------------

8.- Material de oficina

Sellos de correos		91,00 €
Papelería/Mob.		470,62 €
Imprenta, sobres, papel logotipo		1.301,37 €
TOTAL	5.600,00 €	1.862,99 €

9.- Suscripciones

Sevi		115,00 €
FIVIN		475,48 €
ARACOVE		100,00 €
CECRV		840,00 €

Camerfirma
Sierra Oeste 41,30 €

TOTAL	1.700,00 €	1.571,78 €
--------------	-------------------	-------------------

10.- Trabajos otras empresas

Mensajerías 1.152,80 €
Gestoria 6.215,88 €
Patentes 1.913,19 €

TOTAL	10.600,00 €	9.281,87 €
--------------	--------------------	-------------------

11.- Seguros

Seguro colectivo/ 472,70 €
Contenido del local 1.004,42 €

TOTAL	1.500,00 €	1.477,12 €
--------------	-------------------	-------------------

12.- Gastos financieros

7.000,00 € **6.583,43 €**

13.- Gastos bancarios

350,00 € **765,04 €**

14.- Gastos de viaje

Kilometraje personal CR 2.132,31 €
Kilometraje veedores/auditor
Billetes metro 24,40 €
Dietas miembros del Pleno 480,00 €
Dietas Presidencia 2020 4.450,00 €
Alojamiento y viajes 362,30 €

TOTAL	10.000,00 €	7.449,01 €
--------------	--------------------	-------------------

15.- Gasóleo

3.200,00 € **2.348,92 €**

16.- Gastos diversos

Tickets parking , peajes 1.140,84 €
Móviles Consejo 2.939,50 €
Varios 6.696,67 €

TOTAL	15.000,00 €	10.777,01 €
--------------	--------------------	--------------------

TOTAL FUNCIONAMIENTO

314.650,00 € **301.863,23 €**

17.- Control de calidad

Contraetiquetas 5.097,25 €
Laboratorio Enológico 10.745,35 €
Material control calidad 1.697,00 €

Dietas catadores	3.782,50 €
Portal gestion docum CRDOVM	
Programa formación catadores	
Implantacion 17065, ENAC	6.050,00 €
Sala Cata adapt. Norma /AUDITORIA	

TOTAL	39.700,00 €	27.372,10 €
--------------	--------------------	--------------------

18.- Formación	300,00 €	20,00 €
-----------------------	-----------------	----------------

19.- Atria		
-------------------	--	--

AEMET	145,20 €
Jornadas Técnicas Valencia	
Kilometraje	
Alojamiento	
Personal Atria	
	IRPF
	SS
	SALARIO

TOTAL	150,00 €	145,20 €
--------------	-----------------	-----------------

SUMA TOTAL DE TODAS LAS PARTIDAS	354.800,00 €	329.400,53 €
---	---------------------	---------------------

Gastos de promoción genérica y creación de imagen de producto 2020

	Presu2020	Gastado 2020
1.- Página web	25.000,00 €	17.602,82 €
Renovacion de la página Traducción Alemán/Inglés		1.512,50 €
Renovacion Parking		450,12 €
Renovación Hosting		266,20 €
Optimizacion RRSS y web		10.890,00 €
Campaña en FB y Youtube Anuncio en FB y Youtube		4.484,00 €
2.- Patrocinios	35.000,00 €	22.990,00 €
Inscripción Bacchus Apartados Ventas en S. Isidro		
Catas CIG UEC/AMG Madrid Marida		4.840,00 €
Convenio ACYRE Patrocinio Oscar del Humor		18.150,00 €
3.- Viña de Madrid	15.000,00 €	
Trofeos Oso y uvas Regalos catadores Sonido para evento Cata+ comida Impresión diplomas 16/17 Photocall Organización entrega premios Presentador Viña de Madrid en Mi Vino Notario Cata Musica Fotografo Guitarrista Velada Premios		
4.- Vino Promocional	20.000,00 €	19.544,51 €
5.- Salón Vinos de Madrid	40.000,00 €	

Alquiler del Salón
 Montaje mesas, camareros
 Gestion agencia
 Alquiler de copas
 Reportaje fotográfico
 Diseño materiales+trofeos
 Impresión cuadernos de cata
 Asistentes ropero,invitaciones,etc
 Cantante
 Sonido+Iluminacion
 Identificadores y
 boligrafos Boligrafos
 Carpetas prensa
 Estrategia Social Media
 Gestion programa invitaciones
 Transporte vino a Sol

6.- Asistencia a ferias	60.000,00 €	48.902,36 €
--------------------------------	--------------------	--------------------

EspacioAlimentaria Barcelona		
FENAVIN/Reserva Prowein 2019/20		
Azafata FENAVIN		
Limpieza FENAVIN		
Servcios Extraferiales		
FENAVIN/Prowein		131,20 €
Stand FENAVIN		
Limpieza Stand/Extras Alimentaria		
Panel stand Prowein/ Copas/pases		
Cuota coexpositor		
Alquiler copas Alimentaria/Prowein		211,11 €
Fianza Copas		
Viaje Dusseldorf 2018		
Transporte Prowein		
PROWEIN	2019	
Pases Extra Prowein		
Pases Extra Prowein (visitas)		
Seminarios Prowein 2019		
Honorarios Catador		
Cata de Vinos en Hamburgo		
Publicacion Vinos Vinos		
Traductora		
Camara C. Alemana Agendas		
Camisetas Toni Kroos		
Camisetas Courtois		
Alquiler Puesto Mercado de Ventas		4.626,66 €
Luz para el puesto Ventas		432,84 €
Agua Puesto Ventas		138,29 €
Colocacion de estanterias/Reforma		17.450,17 €
Web puesto de Ventas		1.815,00 €

Fianza	
Dia Movimiento vino DO	
Sta. Cecilia/ Campaña Alcampo	
Reserva vuelo+hotel Dusseldorf	
2019	
Feria de Boadilla	
Portes Barricas Feria Boadilla	
Madrid Fusion (stand y suelo)	13.328,20 €
Azafata Mfusion	825,74 €
Catering Mfusion	
Mes de Madrid en Londres	
Reserva Prowein 2020	
Vasos promocion Alcampo	
Azafatas y material ALCAMPO	9.943,15 €
Concurso Best of Spain ICEX	
Revista Vinos Vinos Alemania 2019	
AzafataFiesta Fin Vendimia Camara Comercio	
Copas para Fiesta Fin Vendimia	
Camareros Fiesta Fin de Vendimia	
Rutas Comparte tus Vinos de	
Madrid	
Feria Vinos de España en	
Hamburgo	
Devoluciones fianzas Ventas y	
copas	

7.- Publicidad Genérica/	55.000,00 €	68.815,48 €
---------------------------------	--------------------	--------------------

Publicidad MVD	4.840,00 €
Semana Vitivinicola 75 aniversario	423,50 €
Gestion promocional Presidente	7.200,00 €
Onda Cero	15.121,84 €
Campaña Tapas Nov/Dic.	9.200,84 €
Publicidad Revista ASAJA	2.420,00 €
AccionesMVD Comunicación CRDO Vinos de	
Madrid	
Creatividad Careta de entrada	
Tmadrid	
Campaña 2 de Mayo Tmadrid	
Publicidad Revista ASAJA	
Campaña Telemadrid Navidad	18.150,00 €
Creatividad spot Navidad	
Rodaje spot publicitario	
2 parte rodaje spot	
Peña Madridista Algete	

Campaña COPE COVID	7.263,63 €
Publi on line periodico de la Sierra Madrileña	3.542,27 €
Cope Pinares	653,40 €

8.- Material Gráfico Publicitario		50.000,00 €	40.232,50 €
--	--	--------------------	--------------------

Etiquetas 25 aniversario/ 4millones	
Folletos genericos español	
Roll ups	
Video 25 aniversario	
Placas identificativas bodega	
Creatividad Publi Sevi	290,40 €
Banner Mi Vino	
Roll ups	
Fotografias	
Creatividad Xmas	
Produccion, creacion, y guion spot TV	30.250,00 €
Creacion, realizacion video para RRSS	9.692,10 €

9.- Merchandising		7.000,00 €	11.147,07 €
--------------------------	--	-------------------	--------------------

Bolsas 1 botella	
Adhesivos logo	1.771,44 €
Cajas 6 botellas	
Bolígrafos	
Stand portatil/Expositor promo	
Alcampo	5.302,52 €
Dropstop	
Barril expositor	296,45 €
Compra barrica expositora	151,25 €
Stand /barrica ALCAMPO	1.860,38 €
Mascarillas con logo	1.765,03 €

10.- Visitas de importadores y prensa		475,00 €	
--	--	-----------------	--

Comida Prensa americana/china	
Alojamiento y comida import, Ruso	
Comida/ cena prensa sueca/canadiense	
Visita Bodega prensa sueca	
Visita Sumilleres suecos	
Visita Sumilleres suecos	

TOTAL		307.475,00€	229.234,74€
--------------	--	--------------------	--------------------

Memoria de Actividades

Sección Administrativa

Para el cumplimiento de sus fines, el Consejo Regulador contará con el personal necesario con arreglo a las plantillas aprobadas por el Pleno del Consejo y que figurarán dotadas en el presupuesto propio del Consejo.

1. El Consejo tendrá un Secretario, designado por el propio Consejo a propuesta del Presidente, del que directamente dependerá y que tendrá como cometidos específicos los siguientes:
 - a) Preparar los trabajos del Consejo y tramitar la ejecución de sus acuerdos.
 - b) Asistir a las sesiones con voz pero sin voto, cursar las convocatorias, levantar actas y custodiar libros y documentos del Consejo.
 - c) Los asuntos relativos al régimen interior del organismo, tanto del personal como administrativos.
 - d) Las funciones que se le encomienden por el Presidente, relacionadas con la preparación e instrumentación de los asuntos de la competencia del Consejo.

Secretaria General: Elena Arribas Fernández (fecha de nombramiento 1/07/1993. Antigüedad en la entidad, 7/11/ 1990)

prensa@vinosdemadrid.es

2. Para las funciones técnicas que tiene encomendadas el Consejo contará con los Servicios Técnicos necesarios, cuya dirección recaerá en un técnico competente, con el voto favorable de la mayoría de los miembros del Consejo.

Director Técnico: Mario Barrera Calles (Fecha de nombramiento, 1 /02/1990)

investigacion@vinosdemadrid.es

3. Para los servicios de control y vigilancia contará con veedores propios, designados por el Consejo Regulador, y habilitados por la Consejería de Economía y Empleo que, en el ejercicio de sus funciones, tendrán el carácter de autoridad, con las siguientes atribuciones inspectoras:
 - a) Sobre los viñedos ubicados en las zonas de producción.
 - b) Sobre las bodegas situadas en las zonas de producción y crianza.

Sobre la uva y vinos en las zonas de producción

Responsable de control y vigilancia: Lucas Bellón Mena (Antigüedad 14/03/1994)

tecnicos@vinosdemadrid.es

4. El Consejo Regulador podrá contratar, para efectuar trabajos urgentes, el personal necesario, siempre que tengan aprobado en el presupuesto dotación para ese concepto.

En las labores administrativas propias del Consejo Regulador:

Administración: Teresa Montero Arévalo (Antigüedad en la entidad, 1/ 09/1989)

administracion@vinosdemadrid.es

ATRIA del viñedo

La Consejería de Economía y Empleo de la Comunidad de Madrid publicó la Orden 706/1999, de 23 de Febrero, por la que se establece un régimen de ayudas para la creación y puesta en marcha de las Agrupaciones para Tratamientos Integrados en Agricultura (ATRIA), para la realización de campañas de prevención y lucha en común contra las plagas y enfermedades vegetales.

En el año 2002 se creó la ATRIA del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Vinos de Madrid, con la intención de orientar a los viticultores asociados en la utilización de métodos de producción integrada, más respetuosos con el medio ambiente que otros sistemas de producción convencional.

La Junta Directiva de la ATRIA se constituye por los siguientes responsables internos:

Presidente: D. Juan Bautista Orusco Olmeda
Vicepresidente: D. Manuel Morcillo Parés
Tesorero: D. Benilde Rodríguez García
Secretario: D. Mario Barrera Calles
Técnico de la ATRIA: Mario Bravo Cea

El 9 de julio de 2018, se produce la renovación de los vocales del ATRIA, quedando constituida de la siguiente forma:

Presidente: D. Antonio Reguilón Botello
Vicepresidente: D. Manuel Morcillo Parés- Javier García Benedicto (desde marzo 2020)
Tesorero: D. Andrés Morate
Secretario: D. Mario Barrera Calles

Técnico responsable: Mario Bravo Cea (Antigüedad en la entidad, 9/06/2006)
viticultura@vinosdemadrid.es



La vendimia

El 4 Agosto se inició la vendimia en la DOP Vinos de Madrid, concretamente en la subzona de San Martín de Valdeiglesias, con la variedad Albillo Real. Se trata de una fecha más temprana de lo habitual, que se corresponde con un ciclo de la vid más adelantado. Durante la segunda quincena de Agosto se continuó con variedades como Moscatel de Grano Menudo, Sauvignon Blanc, Syrah y Merlot. Los primeros días de Septiembre se comenzó con la vendimia de Tempranillo, seguida de cerca por Garnacha Tinta. En cuanto a la vendimia de las variedades blancas mayoritarias, Malvar y Airén, se inició a finales de septiembre. La gran mayoría de las bodegas habían terminado la vendimia en la tercera semana de Octubre, aunque la partida más tardía de Garnacha Tinta entró el 27 de Octubre.

La climatología de la añada se ha caracterizado por una primavera abundante en lluvias y fresca, y un mes de Agosto más fresco de lo habitual, en el que también se recibieron precipitaciones cuantiosas, por lo general sin daños que lamentar. Septiembre y Octubre han sido meses frescos con algunas lluvias (algo inferiores a lo normal), que no han interferido de manera sustancial con las tareas de vendimia.

En cuanto a la fertilidad potencial, con respecto a la media de los 9 últimos años (a excepción de El Molar donde sólo se dispone de 2 años), dependiendo de la Subzona, se constata o bien un ligero aumento en el número de racimos por planta - de un 5% en Arganda e incluso un 10% más en El Molar - o bien una disminución más o menos moderada, seguramente motivada por las heladas acontecidas a finales de marzo (coincidiendo con el inicio de la brotación de las variedades más tempranas) - así nos encontramos con un 6% menos en San Martín de Valdeiglesias y hasta un 19% menos en Navalcarnero.

Si atendemos a la producción, estamos ante una cosecha ligeramente superior a la media. A día de hoy, podemos afirmar que llegamos a los 10.324.200 kilos de uva. En cuanto a la calidad, los viñedos presentaron un estado fitosanitario bueno en general, aunque hemos tenido una mayor incidencia de oídio y de mosquito verde. Finalmente las pérdidas por mildiu larvado fueron pequeñas (en el peor de los casos representaron apenas un 10%).

Aunque el tamaño de baya ha sido normal, se ha observado un rendimiento en mosto más elevado de lo habitual. En general se completó satisfactoriamente la maduración de la uva, presentando en términos generales una buena sanidad, con unos niveles de azúcar y acidez en general contenidos.

Producción (Kg.) por tipo de uva con D.O.P. - Cosecha 2020	Blanca	Tinta	Total
Subzona ARGANDA	4.329.295	3.665.312	7.994.607
Subzona NAVALCARNERO	9.348	533.545	542.893
Subzona EL MOLAR	5.620	61.093	66.713
Subzona SAN MARTÍN	91.694	1.628.293	1.719.987
Total Kg.	4.435.957	5.888.243	10.324.200

Entrada (Kg.) por tipo de uva TOTAL - Cosecha 2020	Blanca	Tinta	Total
Subzona ARGANDA	4.422.302	3.692.339	8.114.641
Subzona NAVALCARNERO	75.153	533.545	608.698
Subzona EL MOLAR	26.525	61.093	87.618
Subzona SAN MARTÍN	125.571	2.061.793	2.187.364
Total Kg.	4.649.551	6.348.770	10.998.321

La producción por variedades de uva correspondientes a la cosecha 2020 se muestra en el cuadro siguiente:

Variedad	Producción 2020 (Kg)
Airén	3.417.159
Tempranillo	3.184.781
Garnacha Tinta	1.700.768
Malvar	825.128
Syrah	378.116
Cabernet S.	289.829
Merlot	233.254
Albillo	66.605,5
Negral	17.892
Sauvignon Blanc	48.598
Macabeo	42.715
Moscatel de G.M.	24.431
Petit Verdot	32.161
Graciano	51.442
Parellada	7.760

Promoción genérica e imagen del Producto

Este año 2020 se vio truncada toda la actividad presencial prevista por la aparición del COVID 19, por lo que a partir de las dos actividades que abrieron el año, tanto Enofusion como FITUR, y tras la anulación de la participación en la Prowein 2020 en el mes de marzo, (justo coincidiendo esta con el inicio de estado de alarma), el esfuerzo promocional se ha centrado en el apoyo a la hostelería dentro de sus limitaciones, la formación de profesionales de la misma, y la publicidad incentivando al consumo de los Vinos de Madrid en los hogares a través de su adquisición on line y en las tiendas, supermercados y grandes superficies.

LOS VINOS DE MADRID, EN ENOFUSIÓN 2020

El 13 de enero de 2020, en la Sala de Catas de Enofusión 2020, la actividad más aclamada por el público dentro de la cita enológica y que ofrecía catas históricas, armonías gastronómicas y las referencias de última tendencia, tuvo lugar el debate en torno al **fenómeno del “taberneo” en Madrid**, de la mano de Manolo Rosell, de la taberna Rosell y el Director Técnico del CRDO Vinos de Madrid, Mario Barrera.

La Denominación de Origen Vinos de Madrid destacó la notoria presencia de Vinos de Madrid, de moda en las cartas de vino y las pizarras de las tabernas. Una selección de vinos de la Denominación de Origen, ideales para el chateo 5 estrellas, se pudo catar de la mano de ambos ponentes.



Vinos:

- Val Azul 2017 – Bodegas Señorío de Val Azul (Arganda)
- Fuerza Bruta 2017 – A Pie de Tierra (Navalcarnero)
- Pureza 2018 – Bodega Familia Cardeña (San Martín de Valdeiglesias)
- Navaherreros Tinto 2017 – Bodega Bernabeleva (San Martín de Valdeiglesias)
- Exun Cr. 2017 – V. y A. Laguna (Arganda)
- Sedro Negral 2016 – Bodegas Muñoz Martín (Navalcarnero)
- Señorío de Morate Syrah 2015 – Bodegas Pablo Morate (Arganda)
- Cabrito 2017 – Bodega Miguel Santiago (San Martín de Valdeiglesias)
- Inicio 2011 – Las Moradas de S. Martín (San Martín de Valdeiglesias)



En el stand de Vinos de Madrid, que hacía honor a la taberna madrileña, pudieron además catarse muestras de las 20 bodegas que participaron con sus vinos en la muestra de este año.



La responsable del stand, Ana Lahiguera, enóloga y sumiller junto al Director Técnico del Consejo, Mario Barrera y abajo con el reconocido chef, Juan Pozuelo.



DOS OROS Y CINCO PLATAS PARA LOS VINOS DE MADRID GALARDONADOS EN EL CONCURSO INTERNACIONAL BACCHUS 2020

La XVIII Edición del Concurso Internacional de Vinos Bacchus 2020, acogió del 5 al 9 de marzo, un total de 80 catadores nacionales e internacionales, masters of wine, prescriptores, sumilleres, enólogos y críticos de vinos, que han analizado a ciegas, en el Casino de Madrid, un total de 1.578 vinos de todos los rincones del mundo.

Bacchus es el único concurso internacional de vinos en España que pertenece en la actualidad a VINO FED, la federación que integra a los más reputados concursos a nivel mundial. A ello se une el hecho de estar reconocido por la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) y el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA) de España. Tres organismos de prestigio que confirman a Bacchus como referente mundial.

El jurado lo conforman más de 80 catadores divididos en grupos de cinco miembros. Los vinos, un total de 1.578, catados durante cuatro días, salen enfundados en bolsas negras con un código para que no se conozcan de antemano las marcas. La cata es individual y personal, aunque hay un presidente de mesa que hace de coordinador. Los vinos son preparados en un *backstage* y son servidos por sumilleres profesionales.

Una vez que los jueces rellenan las fichas de valoración de los vinos (una ficha que incluye diferentes aspectos técnicos: fase visual, fase olfativa y fase gustativa, con una puntuación

final entre 0 y 100 puntos) esas fichas se introducen en un programa informático para que las compute y de ahí se deciden las medallas: Gran Bacchus de Oro (del 92 al 100), Bacchus de Oro y Bacchus de Plata, en la categoría de tintos, blancos, rosados, espumosos y dulces

Los Vinos de Madrid volvieron a participar como en anteriores ediciones arrojando los siguientes resultados:

BACCHUS 2020	ORO	VALDELICEDA 2017	BODEGA DEL NERO S.L.
BACCHUS 2020	ORO	LAS RETAMAS DE EL REGAJAL 2017	COMPAÑÍA GARIP REGAJAL S.L
BACHUSS 2020	PLATA	EL REGAJAL SELECCIÓN ESPECIAL 2018	COMPAÑÍA GARIP REGAJAL S.L
BACHUSS 2020	PLATA	PEDRO GARCIA EDICION LIMITADA 2019	BODEGAS Y VIÑEDOS PEDRO GARCIA
BACHUSS 2020	PLATA	ISLA SAN PEDRO BARRICA SELECCION 2017	BODEGAS Y VIÑEDOS PEDRO GARCIA
BACHUSS 2020	PLATA	EXUN 2017	VINOS Y ACEITES LAGUNA S.L
BACHUSS 2020	PLATA	ALMA DE VALDEGUERRA CRIANZA 2016	VINOS Y ACEITES LAGUNA S.L

Convenio con ACYRE



Madrid de Vino, en las mesas y terrazas de la capital y la Comunidad

A través del Convenio firmado con ACYRE, los restauradores madrileños y los bodegueros de la DO Vinos de Madrid se unen para acercar el producto de proximidad a los madrileños fuera de las barras y seguir haciéndoles disfrutar, siempre con responsabilidad y el cumplimiento de todas las medidas establecidas por las autoridades sanitarias por el COVID19

Una tapa castiza versionada y una copa de vino de la DO Vinos de Madrid por 4 euros en mesas y terrazas, al medio día, de 12: a 13:30 y, por las tardes, de 18:00 a 20:00h

La Asociación de Cocineros de Madrid (ACYRE Madrid) y la D.O. Vinos de Madrid se unían en el proyecto 'Madrid de Vino' para fomentar las tapas y los vinos madrileños en las mesas y terrazas de bares y restaurantes madrileños, debido a que por la pandemia no se podían utilizar las barras. *"Si no podemos usar nuestras queridas barras por la situación de la pandemia y ahora las cenas sólo pueden durar hasta las 22:00h, los restaurantes y bares de Madrid nos reinventamos y sacamos la tapa a mesas y nuestras queridas terrazas. Así la acción pretende seguir haciendo disfrutar de nuestros pequeños bocados más castizas de una forma versionada gracias a nuestros cocineros que ponen todo el cariño y la imaginación y, por supuesto, siempre maridadas con un vino de la DO Vinos de Madrid"*, manifestaba José Luis Inarejos, presidente de ACYRE Madrid.

Cada semana un bodeguero madrileño presentó uno de sus vinos en un restaurante madrileño que versionaba una tapa castiza para todos sus clientes. La acción comenzó en la primera semana de octubre (del 5 al 11) en el restaurante El 5 de Tirso (Plaza Tirso de Molina, 5), donde se podrá degustar la tapa del Milhojas de patatas bravas maridada con el vino Cuarto Lote tinto roble de la bodega madrileña Cuarto Lote elaborado con un 70% de tempranillo de cepas viejas y un 30% de Merlot.

“El maridaje con el crujiente de patata brava y su salsa es perfecto porque la intensidad de sabores están en armonía y se equilibran a la perfección”, comenta Esther Orusco, propietaria de las Bodegas Cuarto Lote. Además asegura que en boca podemos percibir un vino con cuerpo, amable y equilibrado con final largo y persistente.



Todos los martes a las 12:00h en el instagram de ACYRE Madrid (acyremad), los restauradores y bodegueros daban todos los detalles del maridaje para disfrutar durante la semana.

Antonio Reguilón, presidente de la Denominación de Origen Vinos de Madrid, aseguraba que *“el objetivo de esta campaña, que se alarga hasta diciembre, es apoyar a la hostelería madrileña a través de los vinos de Madrid, ya que entendemos que es una sinergia necesaria que nos puede ayudar a todos dentro de esta situación. Es un momento crucial para trabajar juntos para y por Madrid, con el apoyo del público madrileño”*.

Cada semana esta acción se desarrolló en un restaurante diferente: El 5º Tirso de Molina (Del 5 al 11 de octubre), Dingo Velázquez (Del 12 al 18 de octubre), Salamar (Del 19 al 25 de octubre), Dingo Recoletos (Del 26 de octubre al 1 de noviembre), Los Chanquetes (Del 2 al 8 de noviembre), La Bobia (Del 9 al 15 de noviembre), Génova 21(Del 16 al 22 de noviembre), La Casa del Pregonero (Del 23 al 29 de noviembre), y así sucesivamente en Atocha 107, La Posada del Nuncio, El Tarantín de Lucía, Los Galayos y Taberna El Chato.

Las bodegas de la D.O. Vinos de Madrid que participaron fueron: Cuarto Lote, Licinia, Figueroa, Nueva Valverde, Finca Herrera, Las Moradas de San Martín, El Regajal, Bodegas del Nero, Cooperativa de Arganda, Miguel Santiago, V y A Laguna, Vinos Jeromín y Bodegas Muñoz Martín.



En el restaurante Atocha 107, con el chef Joaquín Felipe y el responsable de Vinícola de Arganda, Cipriano Guillén



Con la enóloga de Las Moradas de S. Martín en la taberna El Chato con el vino y su tapa.





En Chinchón, en el restaurante La Casa del Pregonero con Miriam y Roberto del Nero, con el vino Trapisondero de la bodega Del Nero.



En el Tarantín de Lucía , dentro del Mercado de San Antón con Vinos y Aceites Laguna.



Aula Vinos de Madrid



El 10 de noviembre comenzó el Aula vinos de Madrid. Este proyecto se desarrolló por la D.O.P Vinos de Madrid, la Academia Madrileña de Gastronomía y la Unión Española de Catadores. Las clases se impartieron en el Centro de Innovación Gastronómica de la Comunidad de Madrid.

Fundada en 2005, la Academia Madrileña de Gastronomía, es una entidad sin ánimo de lucro que tiene como objetivo principal ayudar a la difusión de la gastronomía en la Comunidad de Madrid en todas sus vertientes. Para ello, realiza distintas acciones de divulgación durante todo el año que pretenden recoger la diversidad y riqueza cultural que se encuentra en nuestra Comunidad.

En esta ocasión se unió a la D.O.P. Vinos de Madrid y la Unión Española de Catadores para desarrollar un proyecto cuyo fin es difundir el conocimiento acerca de los vinos de la Comunidad de Madrid: *El Aula Vinos de Madrid*, que dio el pistoletazo de salida el martes 10 de noviembre. Estas jornadas gratuitas y estuvieron dirigidas al personal de sala de los restaurantes madrileños.

De la mano de formadores de la Unión Española de Catadores, compuesta por expertos en formación y análisis sensorial de vinos y alimentos, los asistentes pudieron descubrir las virtudes de los vinos que se producen en las cuatro subzonas que componen la Denominación de Origen Protegida Vinos de Madrid (Arganda, El Molar, Navacarnero y San Martín de Valdeiglesias).

Los asistentes a este *Aula del Vino*, conocieron las características del Medio Físico, la Historia del Vino de Madrid, (cuya existencia en la actual demarcación geográfica de Madrid la datan del siglo XII, aunque no fue reconocida como DOP hasta 1990), sus variedades de uva y tipos de vino.

En cada una de las sesiones se realizó una presentación de la D.O.P y una cata dirigida de distintas variedades de sus vinos. En esta primera fase, el programa se desarrolló desde el 10 de noviembre y se extendió hasta final de año.





El Presidente del CRDO, el presidente de la UEC, y el Gerente del IMIDRA, Sergio Lopez





Los cursos fueron impartidos por Fernando Gurucharri, Presidente de la Unión Española de Catadores.

Bajo estas líneas, diferentes momentos de las sesiones celebradas en el Centro de Innovación Gastronómica de la Comunidad de Madrid, (CIG), con el Presidente del Consejo Regulador, Antonio Reguilón y el profesor del curso.



Alcampo, con Vinos de Madrid

Vinos de Madrid participó tanto en las campañas de Alimentos de Madrid en Hipermercados y super, que tuvieron lugar del 14 al 31 de Octubre, donde se hicieron llegar barricas a los 15 centros participantes de Alcampo...



...como en la campaña que hubo del 7 al 20 de diciembre de nuevo y donde se enviaron expositores de botellas, para dar visibilidad y apoyo a las ventas de Vinos de Madrid.

En esta ocasión y ante la imposibilidad de dar degustaciones, se optó por apoyar de esta forma la presencia cada vez mas extensa de los Vinos de Madrid.



De la misma forma, y con barricas donde exponer los vinos se hizo con la tienda Alcampo en el barrio de Montecarmelo.



Publicidad

A través de la publicidad en radio, Onda Cero y Cope, en mayo y junio, se trataba de incentivar el consumo de proximidad y la cercanía de los Vinos de Madrid en el comercio durante lo que ellos mismos llamaron “propuesta de crisis sanitaria”.

VINOS DE MADRID – 02 – 20”

SINTONIA_____

LOC.- Demostremos el amor por nuestra tierra,
por nuestra gente, por nuestros Vinos de Madrid.
Porque en casa también se viven momentos especiales.
Acompañémoslos con nuestros Vinos de Madrid.
Y agradezcamos a aquellos que trabajan para que no
nos falte de nada.
Por los que están cerca de nosotros.

VINOS DE MADRID – 01 – 20”

SINTONIA_____

LOC.- Por los que trabajan sin descanso para que
de nada.
Por nuestra gente, por nuestro campo.
Por nuestros Vinos de Madrid.
Apoyemos ahora, más que nunca, a los que
están y estarán siempre cerca de nosotros.
Acompañemos nuestros momentos con
Madrid.
Por seguir adelante.

Para la celebración del Día de los Vinos de Madrid en Telemadrid, se ha tratado de recordar, más que de celebrar dadas las circunstancias, los 30 años que la Denominación de Origen cumplía en este desafortunado 2020. No ha habido la posibilidad de celebrar tampoco el Salón de los Vinos de Madrid, que permitía un contacto directo con el público por lo que Telemadrid, traía a base de conexiones en los informativos, y en el Madrid Directo, las bodegas y los bodegueros a los hogares de los telespectadores.

<http://www.telemadrid.es/programas/madrid-directo/Madrid-Directo-2-2296290401--20201216102834.html>

Minuto 17' 18''

Noticias destacadas



[30 años de la denominación de origen Vinos de Madrid](#)

[Telemadrid: Hace 15 horas](#)



[Pequeños viticultores que hacen posible los vinos de Arganda](#)

[Telemadrid: Hace 11 horas](#)

<http://www.telemadrid.es/programas/telenoticias-1/Telenoticias-2-2295990429--20201215063714.html>

En lo que a prensa escrita se refiere se acordó durante el año una inserción trimestral en la revista de Asaja, cada una con una subzona haciendo referencia a todos los municipios y las bodegas, durante los meses de enero, abril, julio y octubre.

Igualmente en el mes de noviembre y como apoyo a la campaña que se estaba llevando a cabo en la hostelería, a través de la revista Tapas en los números de noviembre y diciembre donde la revista habló de los vinos de Madrid que están dando visibilidad a la región y en el Diario El Español, en diciembre, a través de una entrevista al Presidente y en ambos medios con los respectivos Branded Content.



Consumir producto local para reactivar la economía: así apoya Vinos de Madrid a la restauración

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen ha puesto en marcha diversas iniciativas para impulsar el consumo de vinos madrileños en bares y restaurantes.

La denominación de origen Vinos de Madrid cumple en 2020 nada menos que treinta años. Aunque la tradición vinícola en Madrid se remonta al siglo XII, no es hasta 1990 cuando se logra la certificación como Denominación de Origen Protegida (D.O.P) , reconociendo así las **características únicas de los vinos y viñedos de la zona**.

En la actualidad, la D.O.P Vinos de Madrid se da en cuatro zonas de la Comunidad: Arganda, Navalcarnero, San Martín de Valdeiglesias y El Molar. En total, 51 bodegas que suman más de **110 marcas de vino, 8.900 hectáreas de viñedos y más de 3.000 viticultores**, según las cifras del propio Consejo Regulador de la Denominación de Origen.

En España el vino siempre ha sido una tradición arraigada, y **su consumo crece de forma estable desde hace una década** (este año su consumo ha crecido un 7,2%). Sin embargo, las consecuencias económicas de la pandemia han afectado tanto a este sector como a la amplia mayoría de los relacionados con el comercio.

Para las **51 bodegas** que forman Vinos de Madrid, el cierre de bares y restaurantes supuso un duro golpe a principios de año. "Imaginate que de un día para otro te cierran la restauración y **te quedas sin vender una botella, como ha pasado en algunas bodegas**. Algunas se han centrado mucho en las ventas en los supermercados y grandes cadenas", cuenta Antonio Reguilón, Presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen.

Suscríbete a **EL ESPAÑOL e Invertia**
por **75€/año** y de regalo este exquisito
Pack de 4 botellas de Vinos de Madrid



LO QUIERO

El pack incluye 2 blancos + 2 tintos



Formación

Seguimos con la formación en la ETSIA de la universidad politécnica en el Máster de Viticultura y Enología.



Y también en la Escuela Internacional de Cocina de Valladolid, comprometidos con la formación en hostelería y restauración.



Comité de Cata

En cumplimiento del Artículo 40. Del Reglamento del Consejo Regulador de la Denominación de Origen:

Por el Consejo se establecerá un Comité de Calificación de los Vinos formado, al menos, por tres expertos y un delegado del Presidente del Consejo, que tendrá como cometido informar sobre la calidad y caracteres organolépticos de los vinos que sean destinados al mercado, tanto nacional como extranjero, pudiendo contar este Comité con los asesoramientos técnicos que estime necesarios.

Responsable del Comité de cata, es el titular de inspección y vigilancia, D. Lucas Bellón Mena

El auxiliar del panel es D^a. Teresa Montero Arévalo

Los evaluadores actualmente son:

- ANA MARIA LAHIGUERA
- MARIANO CABELLOS
- ANTONIO JIMENEZ
- ANTONIO GARCÍA CASTILLO
- DANIEL POVEDA
- JOSÉ LUIS PRIEGO
- MANUEL ROSELL
- LUIS VIDA
- JOSÉ MANUEL RODRIGUEZ PIQUERAS
- JULIA DEL CASTILLO
- JESÚS ALVAREZ DE IRAOLA

Todos son técnicos cualificados sin ninguna vinculación con las bodegas examinadas, han sido propuestos por sus organizaciones, que son:

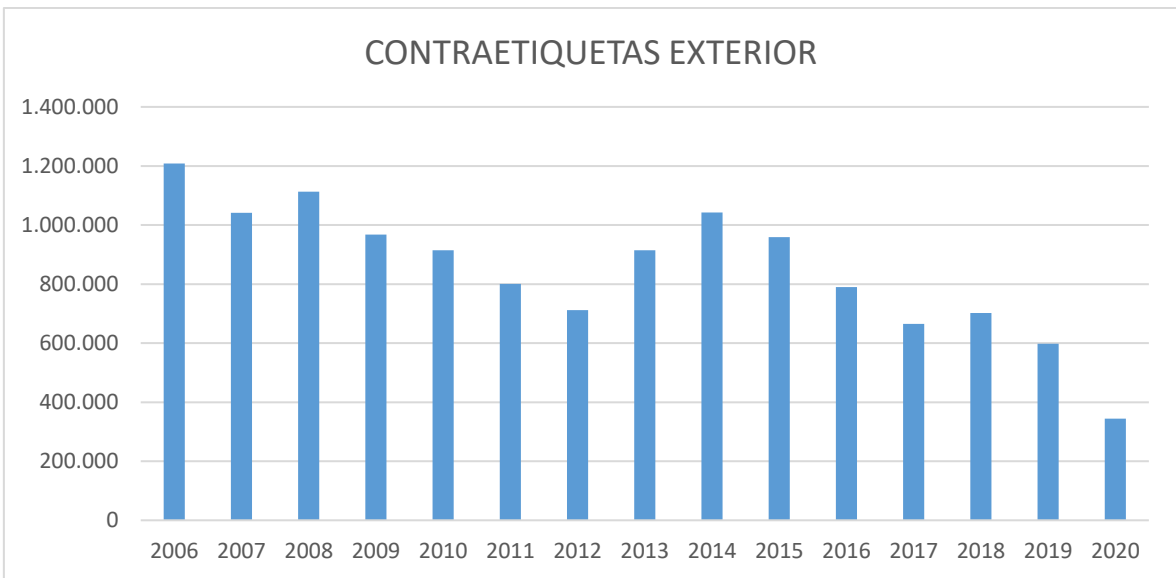
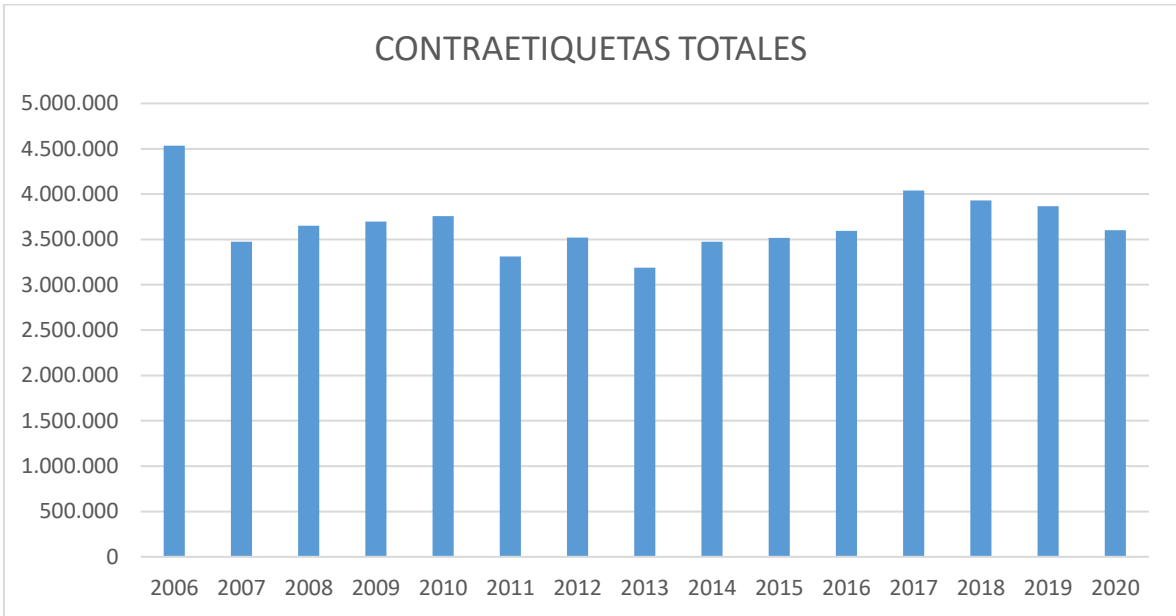
- IMIDRA
- ESCUELA DE LA VID DE MADRID
- ETSIA Y EUITA
- UEC
- ASOCACIÓN MADRILEÑA DE SUMILLERES
- UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE MADRID
- ASOCIACIÓN DE TIENDAS ESPECIALIZADAS DE VINO DE MADRID
- ASOCIACIÓN DE ENÓLOGOS DE MADRID
- GUÍAS DE VINOS

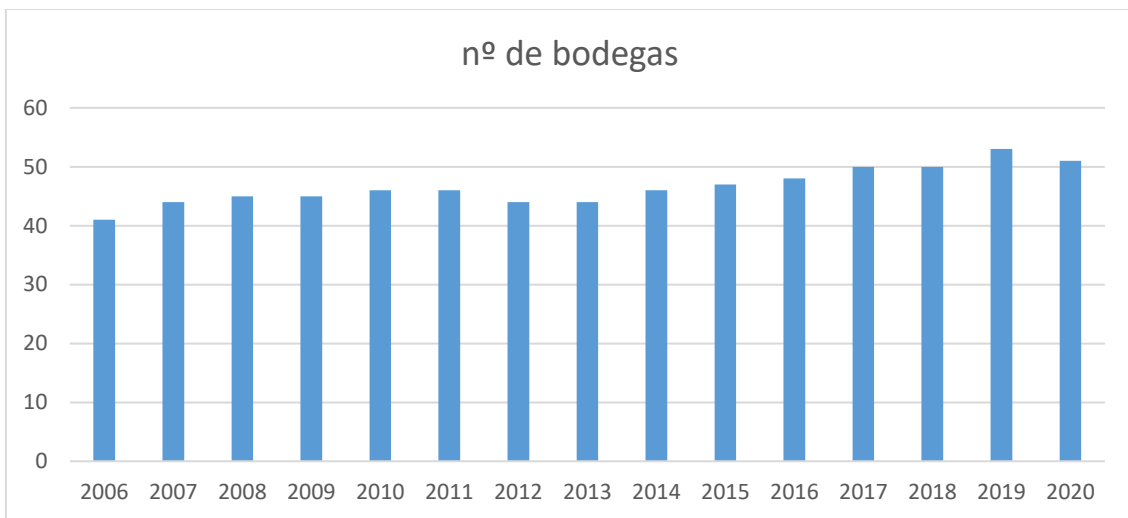
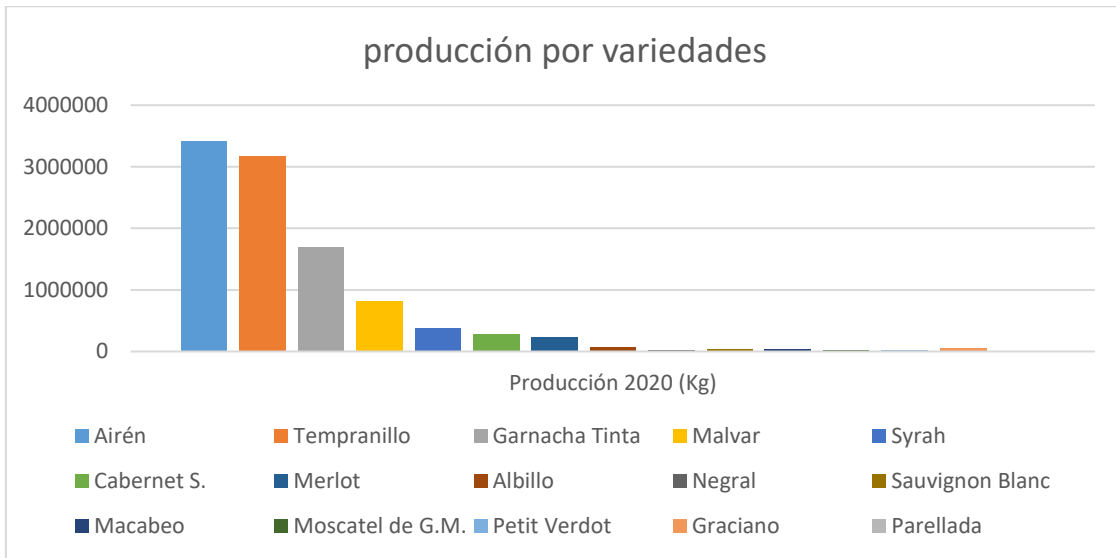
En el año 2020 se han celebrado treinta sesiones de calificación, respetando los protocolos COVID 19, esto es, en sesiones de cata individuales, con limpieza de sala tras cada sesión, intervalos de tiempo para airear la misma, mascarillas, y el uso del gel hidroalcohólico para salvaguardar en todo momento la salud del Comité de Cata.

DATOS ESTADÍSTICOS

AÑOS	HECTAREAS	VITICULTORS	KILOS	BODEGAS	PRODUC. HL
2006	8.079,00	2.546	34.280.495	41	259.286,00
2007	7.461,61	2.546	25.816.608	44	191.013,00
2008	7.696,58	2.586	17.816.604	45	178.166,00
2009	7.696,58	2.586	14.281.555	45	142.815,50
2010	8.152,90	2.808	17.856.924	46	178.979,24
2011	8.152,90	2.808	14.950.894	46	118.853,60
2012	8.390,85	2.891	13.721.980	44	107.510,40
2013	8.391,02	2.890	22.057.475	44	168.311,80
2014	8.391,02	2.890	16.562.777	46	124.913,55
2015	9.115,43	3.163	15.322.098	47	112.299,70
2016	8.877,52	3.137	15.361.400	48	115.923,40
2017	8.848,62	3.126	9.959.793	50	74.855,00
2018	8.725,79	3.082	16.117.933	50	116.761,70
2019	8.528,20	3.037	8.128.407	53	56.898,00
2020	8.386,83	2.941	10.324.200	50	53.306,25

AÑOS	BOTEL. D.O.	M. INTERIOR	M. EXTER.	TOTAL (HI.)
2006	4.534.265	24.948,78	9.058,21	34.006,99
2007	3.475.292	18.258	7.806,69	26.064,69
2008	3.651.886	19.044,84	8.344,31	27.389,15
2009	3.697.127	20.468,87	7.259,58	27.728,45
2010	3.755.685	21.310,64	6.857,00	28.167,64
2011	3.311.225	18.829,74	6.004,45	24.834,19
2012	3.522.309	21.080,04	5.337,28	26.417,32
2013	3.189.312	17.062,84	6.857,00	23.919,84
2014	3.473.075	18230,20	7.817,86	26.048,06
2015	3.516.198	19.181,76	7.189,72	26.371,48
2016	3.595.196	21.038,68	5.925,29	26.963,97
2017	4.041.023	25.315,55	4.992,12	30.307,67
2018	3.930.835	24.217,03	5.264,23	29.481,26
2019	3.866.528	24.511,13	4.487,83	28.998,96
2020	3.601.587	23.470,28	3.541,62	27.011,90





Cata de la Guía Peñín

Los responsables de cata de la Guía acuden en cada edición a las sedes de los Consejos Reguladores donde se concentran todas las muestras de cata de las bodegas que desean que sus vinos sean puntuados por la Guía Peñín, y que salen publicados en la edición del año próximo.

Normalmente acuden dos o tres personas del equipo de la Guía, en base al número de muestras que solo ellos manejan y conocen, y ocupan una mañana entera en la cata, que este año y debido a las restricciones se celebró más tarde que en otras ocasiones, el 30 de junio.

La puntuación de la Guía es para el año siguiente, así que esta sesión arrojará sus puntuaciones en la Guía Peñín 2021.





Premiados 2020

CONCURSO / CONTEST	PREMIO/ AWARD	VINO / WINE	BODEGA / WINERY
BACCHUS 2020	ORO	VALDELICEDA 2017	BODEGA DEL NERO S.L.
BACCHUS 2020	ORO	LAS RETAMAS DE EL REGAJAL 2017	COMPAÑÍA GARIP REGAJAL S.L
BACHUSS 2020	PLATA	EL REGAJAL SELECCIÓN ESPECIAL 2018	COMPAÑÍA GARIP REGAJAL S.L
BACHUSS 2020	PLATA	PEDRO GARCIA EDICION LIMITADA 2019	BODEGAS Y VIÑEDOS PEDRO GARCIA
BACHUSS 2020	PLATA	ISLA SAN PEDRO BARRICA SELECCION 2017	BODEGAS Y VIÑEDOS PEDRO GARCIA
BACHUSS 2020	PLATA	EXUN 2017	VINOS Y ACEITES LAGUNA S.L
BACHUSS 2020	PLATA	ALMA DE VALDEGUERRA CRIANZA 2016	VINOS Y ACEITES LAGUNA S.L
MUNDUS VINI 2020	MEDALLA DE PLATA	FÉLIX MARTÍNEZ CEPAS VIEJAS RVA. 2016	VINOS JEROMÍN
BERLINER WINE TROPHY 2020	MEDALLA DE ORO	FÉLIX MARTÍNEZ CEPAS VIEJAS RVA. 2016	VINOS JEROMIN

IV CONCURSO NACIONAL DE VINOS DE PEQUEÑAS DDOO 'S	ORO	FÉLIX MARTÍNEZ CEPAS VIEJAS RVA. 2016	VINOS JEROMIN
IV CONCURSO NACIONAL DE VINOS DE PEQUEÑAS DDOO 'S	ORO	PUERTA DEL SOL BLANCO MALVAR FERMENTADO EN BARRICA 2019	VINOS JEROMIN
CERTAMEN TOPWINE 2020	MEDALLA GRAN ORO	FÉLIX MARTÍNEZ CEPAS VIEJAS RVA. 2016	VINOS JEROMIN
CERTAMEN TOPWINE 2020	MEDALLA DE ORO	DOS DE MAYO ROBLE 2018	VINOS JEROMIN
CERTAMEN TOPWINE 2020	MEDALLA DE ORO	PUERTA DE ALCALA RESERVA 2016	VINOS JEROMIN
CERTAMEN TOPWINE 2020	MEDALLA DE ORO	PUERTA DEL SOL FERMENTADO EN BARRICA 2918	VINOS JEROMIN
CERTAMEN TOPWINE 2020	MEDALLA DE PLATA	DOS DE MAYO CRIANZA 2017	VINOS JEROMIN
CERTAMEN TOPWINE 2020	MEDALLA DE PLATA	GREGO GARNACHA 2017	VINOS JEROMIN
CERTAMEN TOPWINE 2020	MEDALLA DE PLATA	GREGO ROBLE 2018	VINOS JEROMIN
PREMIOS BACO	MEDALLA DE ORO	PUERTA DEL SOL MALVAR JOVEN 2019	VINOS JEROMIN
PREMIOS MEZQUITA 2020	100 GRAN MEZQUITA	CUARTO LOTE ROBLE 2018	BODEGA CUARTO LOTE (Cuatro Infantes, S.L.)
PREMIOS MEZQUITA 2020	MEDALLA DE ORO	CUARTO LOTE ROSADO 2019	BODEGA CUARTO LOTE (Cuatro Infantes, S.L.)
PREMIOS MEZQUITA 2020	MEDALLA DE ORO	VIÑA BARDELA TINTO JOVEN TEMPRANILLO 2019	BODEGAS VIÑA BARDELA.
PREMIOS MEZQUITA 2020	MEDALLA DE ORO	SACASUEÑOS, airén, malvar y viura	BODEGAS VIÑA BARDELA.
PREMIOS MEZQUITA 2020	MEDALLA DE ORO	FÉLIX MARTÍNEZ CEPAS VIEJAS RVA. 2016	VINOS JEROMIN

PREMIOS MEZQUITA 2020	MEDALLA DE ORO	PUERTA DE ALCALÁ 2016	VINOS JEROMIN
PREMIOS MEZQUITA 2020	MEDALLA DE ORO	PUERTA DEL SOL BLANCO MALVAR JOVEN 2019	VINOS JEROMIN
PREMIOS MEZQUITA 2020	MEDALLA DE PLATA	CUARTO LOTE BLANCO 2019	BODEGA CUARTO LOTE (Cuatro Infantes, S.L.)
PREMIOS MEZQUITA 2020	MEDALLA DE PLATA	MANU 2011	VINOS JEROMIN
PREMIOS MEZQUITA 2020	MEDALLA DE PLATA	GREGO GARNACHA CENTENARIA	VINOS JEROMIN
PREMIOS MEZQUITA 2020	MEDALLA DE PLATA	GRECO TEMPRANILLO SYRAH	VINOS JEROMIN
PREMIOS MEZQUITA 2020	MEDALLA DE PLATA	SIETE PICOS BLANCO MALVAR SOBRE LÍAS 2019	VINOS JEROMIN
PREMIOS MEZQUITA 2020	MEDALLA DE PLATA	GRECO CRIANZA 2017	VINOS JEROMIN
CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN	MEDALLA DE BRONCE	GREGO "GARNACHA CENTENARIA" 2017	VINOS JEROMIN
MUNDUS VINI 2020	MEDALLA DE PLATA	FÉLIX MARTÍNEZ "CEPAS VIEJAS" RESERVA 2016	VINOS JEROMIN
CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES	MEDALLA DE ORO	FÉLIX MARTÍNEZ "CEPAS VIEJAS" RESERVA 2016	VINOS JEROMIN
CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES	MEDALLA DE PLATA	PEDRO GARCIA EDICION LIMITADA 2019	BODEGAS Y VIÑEDOS PEDRO GARCIA
CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES	MEDALLA DE PLATA	ISLA SAN PEDRO BARRICA SELECCION 2017	BODEGAS Y VIÑEDOS PEDRO GARCIA
GRENACHES DU MONDE 2020 MONTPELLIER	MEDALLA DE ORO	GREGO "GARNACHA CENTENARIA" 2017	VINOS JEROMIN

PREMIOS CASINO DE MADRID 2020	ORO	FELIX MARTÍNEZ CEPAS VIEJAS RESERVA 2016	VINOS JEROMIN
PREMIOS CASINO DE MADRID 2020	ORO	LICINIA 2014	BODEGAS LICINIA
PREMIOS CASINO DE MADRID 2020	PLATA	GREGO GARNACHA CENTENARIA 2017	VINOS JEROMIN
PREMIOS CASINO DE MADRID 2020	PLATA	PUERTA DEL SOL MALVAR FERMENTADO EN BARRICA 2018	VINOS JEROMIN
PREMIOS CASINO DE MADRID 2020	PLATA	CUARTO LOTE BLANCO 2019	BODEGA CUARTO LOTE (Cuatro Infantes, S.L.)
PREMIOS CASINO DE MADRID 2020	PLATA	CUARTO LOTE TINTO ROBLE 2018	BODEGA CUARTO LOTE (Cuatro Infantes, S.L.)

