



Memoria 2021

Sumario

PRESENTACIÓN.....	3
EL CONSEJO REGULADOR.....	5
El Pleno	
Adaptación a 17065 y unidades geográficas menores.....	9
Cierre del ejercicio económico 2021.....	10
MEMORIA DE ACTIVIDADES.....	22
Sección Administrativa.....	22
Gestiones de funcionamiento	
Atria del Viñedo.....	23
Vendimia.....	24
Promoción genérica e imagen del Producto.....	26
Enofusión.....	26
XII Feria Huerta y Vino de Villa del Prado.....	28
I Feria del Vino de San Martín de Valdeiglesias.....	30
III Feria del Vino de Madrid en Boadilla del Monte.....	32
XXI Salón de los Vinos de Madrid.....	36
Vinos de Madrid en La Azotea.....	40
Mercado de Ventas.....	41
Vinos de Madrid con AMER.....	43
Convenio con ACYRE.....	44
Aula de Vinos de Madrid.....	50
De Vinos con Juan Pozuelo.....	54
Convenio con Hostelería Madrid.....	59
Alcampo con los Vinos de Madrid.....	60
Acuerdo con Carrefour.....	62
Premio a la mejor Pyme.....	65
Vinos de Madrid en Sánchez Romero.....	67
Publicidad.....	68
Vinos de Madrid en la prensa.....	70
Formación.....	78
Comité de Cata.....	84
ESTADÍSTICAS.....	86
Premiados 2021.....	87
Reunión con el Alcalde de Madrid.....	92
Anexo Campaña RRSS	

Presentación

El año de la esperanza

Ha sido este 2021 un año donde pensábamos que la pandemia nos iba a dejar trabajar con relativa normalidad, pero no ha sido así.

Y es por eso que nos sentimos muy orgullosos e ilusionados por cerrar el año con una cifra record para Vinos de Madrid.

El esfuerzo constante de las bodegas por aumentar la calidad de sus vinos, la adaptación al mundo del marketing digital, la mejora de la imagen del producto y la modernización en los procesos de elaboración e instalaciones, han hecho posible este aumento que supone un aumento del 24 % con respecto al año anterior, confirmando así una tendencia hacia la recuperación.

En este año hemos emprendido importantes actos como llevar a cabo la adaptación del Consejo Regulador al cumplimiento de la norma UNE -EN ISO/IEC 17065 y trabajando en la posibilidad de incorporar en el etiquetado de las bodegas acogidas, las unidades geográficas menores, que plasman una necesidad y un anhelo respectivamente de la Administración y de las bodegas por demanda del mercado.

Ahora más que nunca, hemos afirmado la importancia de tener un producto tan ligado a la tierra dentro del paraguas de una Denominación.

El consumidor demanda cada vez más información y garantía de calidad en un producto agroalimentario como es el vino.

Es cierto que si ha habido algo positivo en el COVID19, es la importancia de apoyar el producto local por las limitaciones de movilidad que hemos padecido en la Comunidad de Madrid.

Todo lo que representa la economía circular se ve reflejado en la decisión de adquirir una botella de un vino de Madrid.

El apoyo de cadenas de alimentación como Alcampo, Carrefour y Sanchez Romero, a través de acuerdos de colaboración económica ha incrementado la presencia de Vinos de Madrid en estos centros, que durante la pandemia han sido los canales que han

contribuido a un mayor consumo y distribución de un producto de proximidad como es el vino.

Este año hemos realizado innumerables acciones modestas, que se especifican en esta memoria, que han contribuido al conocimiento de esta denominación.

A través de los acuerdos de patrocinio firmados con ACYRE y Hostelería Madrid, se trabaja ya desde 2020 en el incremento de la presencia de los Vinos de Madrid en la hostelería que incentive al consumidor a pedir un vino de Madrid en nuestros bares y tabernas, además de en los restaurantes donde ya acompañan a nuestra gastronomía. Para ello se ha trabajado en la formación del personal de sala de la restauración madrileña, a través de acuerdos con la Academia Madrileña de Gastronomía y la Unión Española de Catadores.

Además hemos vuelto a presentar nuestros vinos y bodegas en nuestro sitio natural, la Puerta del Sol, el kilómetro 0 de este país.

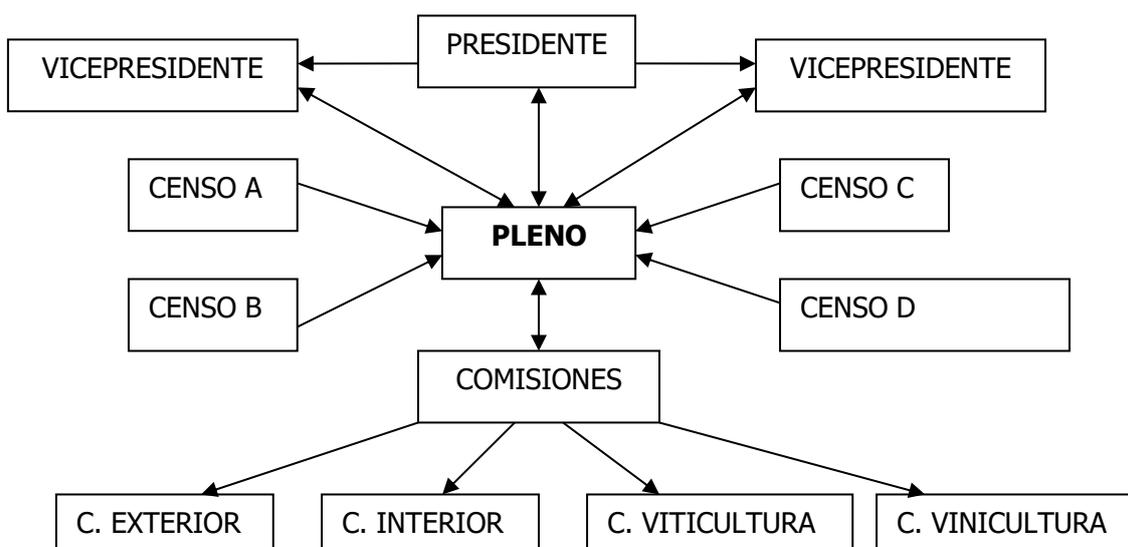
Por eso estamos muy esperanzados en que este año 2022 sea el despegue definitivo de Vinos de Madrid, por un aspecto fundamental: la calidad y la variedad de nuestros vinos.

Madrid es mucho más que una ciudad, es amor a su tierra y a sus tradiciones del campo.

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 Regulón 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:

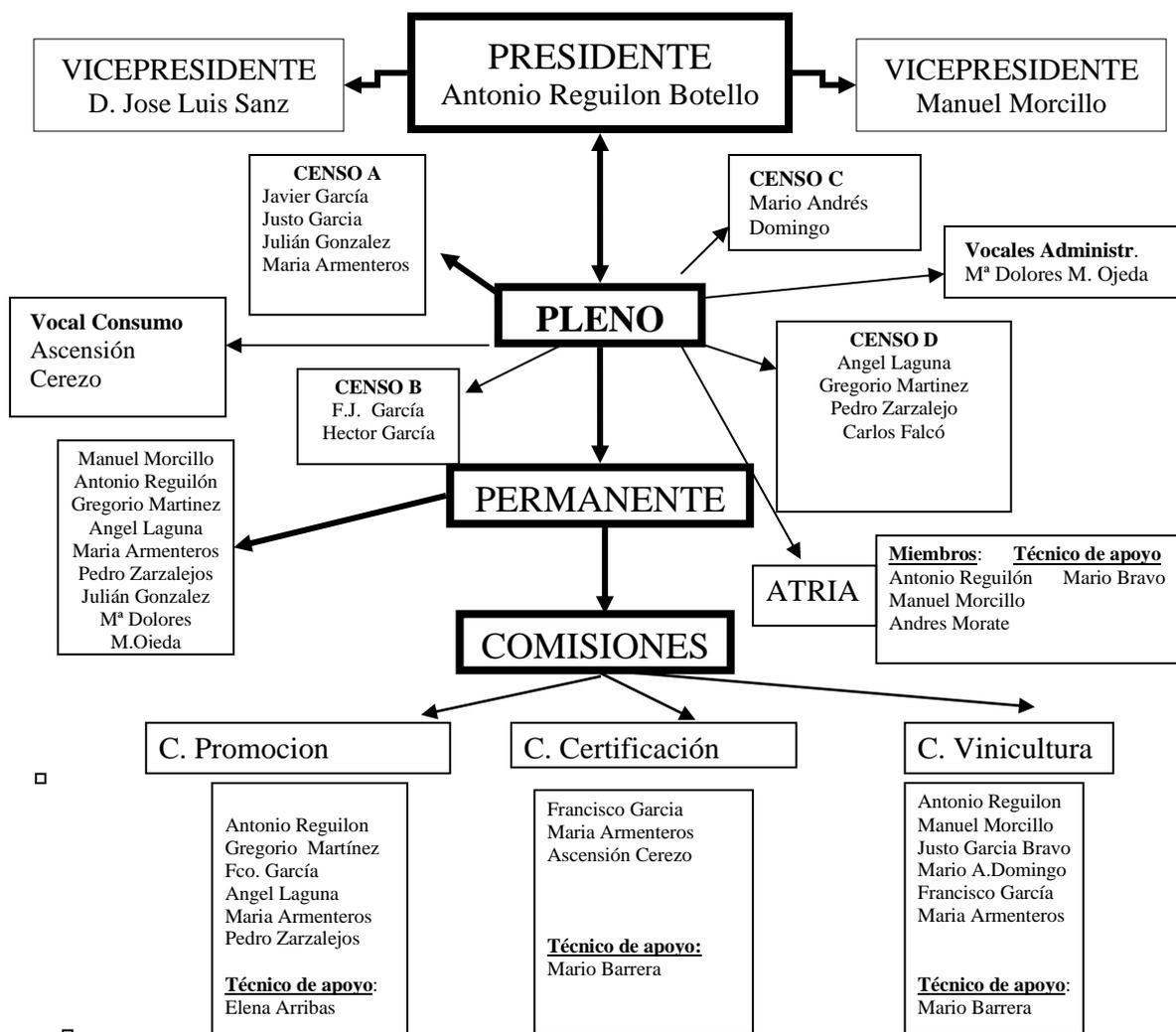
"1. El Consejo Regulador estará constituido de la siguiente forma:

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 25 de junio se acordó empezar a trabajar de acuerdo a los PRINCIPIOS FUNDAMENTALES DE LA NORMA UNE-EN ISO/IEC 17065 que ya había quedado aprobado en 2020.

Después se celebraron en el mes de julio sendas jornadas informativas realizadas en la SAT Virgen de la Poveda en Villa del Prado el 7 de julio y el 19 en la Cooperativa Vinícola de Arganda del Rey.

Se han iniciado un nuevo sistema de verificación en continuo por parte del Consejo Regulador a las bodegas que solicitaron y están solicitando la certificación. Se ha procedido a la de comprobación a todas las bodegas en esta vendimia 2021, fijando este momento como el inicio de la adaptación a la norma.

Por otra parte, se está procediendo a la verificación Documental de las Declaraciones de producción y cosecha, en la que se comprueban los rendimientos declarados y la inscripción de los viticultores con sus correspondientes alcances.

También se ha puesto en marcha el sistema de autocontrol por parte de las bodegas solicitantes, incluyendo la retirada de las contraetiquetas que acreditan el origen y la calidad de los vinos elaborados.

En cuanto a la sistemática establecida, se ha incorporado un sistema de verificación (auditoria) a las bodegas en marcha en el anterior punto descrito de sistemas de autocontrol, en el que los auditores comprueban su idoneidad, analizan las no conformidades y establecen tiempos de respuesta y subsanado.

A 31 de diciembre, 34 bodegas ya han solicitado su inscripción en todos los registros del Consejo Regulador.

Por otra parte, se ha puesto en marcha un Comité de Partes, como máximo responsable del órgano de control separado del Órgano de gestión de la Denominación de Origen, que es el Consejo Regulador.

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.

Cierre del ejercicio económico 2021

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 2021 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 21	FACTURADAS 21
TOTAL TASAS	50.000 €	48.393,65 €

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 2021 ha sido de **4.464.036** que naturalmente se comprende dividido entre los diversos tipos de contraetiquetas y precintas.

	PRESUPUESTADAS 21	FACTURADAS 21
TOTAL CONTRAETIQUETAS	110.000,00 €	123.835,13 €

OTROS INGRESOS HABIDOS EN EL AÑO 2021

	PRESUPUESTADOS 21	FACTURADOS 21
1º Venta de productos de la Denominación		0,00 €

2º Cuota ingresos nuevas bodegas	2.000,00 €	0,00€
3º Aportación bodegas promoción Año 21.....	38.000,00 €	39.341,39 €
4ª Aportación Salón Vinos de Madrid	0,00 €	600,00 €
TOTAL INGRESOS GENERADOS PRESUPUESTADO 21 (Tasas+Contraetiquetas+ Productos varios+ Cuotas nuevas bodegas + Cuotas promoción)	200.000,00 €	212.170,17 €
SUBVENCION NOMINATIVA COMUNIDAD DE		
MADRID	459.775,00 €	459.775,00 €
SUBVENCION ATRIA	15.000,00 €	15.000,00 €
INGRESOS TOTALES	674.775,00 €	686.945,17 €

INGRESOS 2021

	PRESUP. 21	FACT 21	INGRES.	P/ ING
1.- Tasas producción	50.000,00 €	48.393,65 €	37.118,01€	11.275,64 €
2.- Contraetiquetas	110.00,00 €	123.835,13 €	107.772,57 €	16.062,56 €
3.- Venta productos de la Denominación				
4.- Cuota ingreso nuevas bodegas	2.000,00 €	0,00 €		

5.- Aportación de bodegas a promoción	38.000,00 €	39.341,39 €	18.069,70 €	21.271,69 €
5.a) Aportación Salón	0,00 €	600,00 €		600,00 €
TOTAL	200.000,00 €	212.170,17 €		
6.- Subvención ATRIA	15.000,00 €	15.000,00 €	15.000,00 €	
7.- Subvención C. Madrid	459.775,00 €	459.775,00 €	459.775,00 €	
TOTAL	674.775,00 €	686.945,17 €	637.735,28€	49.209,89 €

GASTOS 2021

	PRESUP. 21	FACT 21	PAG.21	P/PAGO
1.- Promoción genérica y creación de imagen del producto	283.725,00 €	213.513,19 €	210.721,64 €	2.791,55 €
2.- Funcionamiento	307.670,00€	293.072,98 €	291.221,08 €	1.851,90 €
3.- Control de calidad	40.000,00 €	34.129,18 €	31.980,11 €	2.149,07 €
4.- Formación	100,00 €	0.00 €	0,00 €	
5.- Atria	150,00 €	145,20 €	145,20 €	
6.- Aportación MRV	10.000,00 €	10.000,00 €	10.000,00 €	
7.- Países Terceros	33.130,00 €			
TOTALES	674.775,00 €	550.860,55 €	544.068,03 €	6.792,52 €

Gastos de funcionamiento, control de calidad y formación 2021

	Presu 2021	Gastado 2021
1.- Personal CR		
Salarios	103.000,00 €	103.824,61 €
ATRIA	20.000,00 €	20.851,85 €
Veedores	8.000,00 €	4.598,44 €
Auditor		
Seguros S.	63.000,00 €	58.686,66 €
Riesgos Laborales	2.000,00 €	1.006,23 €
IRPF	30.000,00 €	28.332,25 €

	TOTAL	226.000,00 €	217.300,04 €
--	--------------	---------------------	---------------------

2.- Arrendamiento inmuebles

Alquiler plazas garaje

TOTAL	3.120,00 €	3.216,40 €
--------------	------------	-------------------

3.- Conservación y reparaciones

Alarma, extint., desinsect., estacion higienica	700,00 €	661,76 €
Sistema de control horario	120,00 €	119,79 €
Mobiliario	500,00 €	1.904,87 €
Cierre entrada/detector extintores	1.000,00 €	980,27 €
Mascarillas higienicas, bobinas de papel		297,04 €
Instalacion electrica renovada	1.680,00 €	3.045,49 €
TOTAL	4.000,00 €	7.009,22 €

4.- Equipos informáticos	7.000,00 €	2.249,66 €
---------------------------------	------------	-------------------

5.- Vehículos del Consejo	12.300,00 €	12.103,03 €
----------------------------------	-------------	--------------------

6.- Gastos de luz y agua (CAEM)	3.100,00 €	2.706,40 €
----------------------------------------	------------	-------------------

7.- Limpieza de oficina	2.500,00 €	2.420,44 €
--------------------------------	------------	-------------------

8.- Material de oficina

Sellos de correos		279,30 €
Papelería		539,69 €
Imprenta, sobres, papel logotipo		2.407,90 €
TOTAL	2.000,00 €	3.226,89 €

9.- Suscripciones

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

Camerfirma	2 firmas	145,20 €
Sierra Oeste		41,30 €

TOTAL	1.600,00 €	1.716,98 €
--------------	------------	-------------------

10.- Trabajos otras empresas

Mensajerías		2.443,28 €
Gestoria		5.424,88 €
Patentes		247,00 €

TOTAL	10.000,00 €	8.115,16 €
--------------	-------------	-------------------

11.- Seguros

Seguro colectivo/		481,65 €
Contenido del local		1.019,03 €

TOTAL	1.500,00 €	1.500,68 €
--------------	------------	-------------------

12.- Gastos financieros

7.000,00 €

9.706,07 €

13.- Gastos bancarios

800,00 €

205,10 €

14.- Gastos de viaje

Kilometraje personal CR		1.982,79 €
Kilometraje veedores/auditor		
Billetes metro		12,20 €
Dietas miembros del Pleno		60,00 €
Dietas Presidencia 2020		3.900,00 €
Alojamiento y viajes		765,30 €

TOTAL	12.550,00 €	6.720,29 €
--------------	-------------	-------------------

15.- Gasóleo

3.200,00 €

3.717,35 €

16.- Gastos diversos

Tickets parking , peajes	1.597,83 €
Móviles Consejo	2.627,80 €
Varios	6.933,64 €

TOTAL	11.000,00 €	11.159,27 €
--------------	-------------	--------------------

TOTAL FUNCIONAMIENTO	307.670,00 €	293.072,98 €
-----------------------------	---------------------	---------------------

17.- Control de calidad

Contraetiquetas	4.612,29 €
IMIDRA+CENTROLAB	12.378,56 €
Material control calidad	98,33 €
Dietas catadores	4.335,00 €
Portal gestion docum CRDOVM	
Programa formación catadores	
Implantacion 17065, ENAC	
Unidades geograficas m.	12.705,00 €
Sala Cata adapt. Norma /AUDITORIA	

TOTAL	40.000,00 €	34.129,18 €
--------------	-------------	--------------------

18.- Formación	100,00 €	0
-----------------------	----------	---

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

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

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

SUMA TOTAL DE TODAS LAS PARTIDAS	347.920,00 €	327.347,36 €
-----------------------------------------	---------------------	---------------------

Gastos de promoción genérica y creación de imagen de producto 2021

Presu 2021 Gastado 21

1.- Página web	18.000,00 €	10.882,50 €
Renovacion de la página		
Traducción Alemán/Inglés		
Renovacion Parking		
Renovación Hosting		
Optimizacion RRSS y web		10.882,50 €
Campaña en FB y Youtube		
Anuncio en FB y Youtube		
2.- Patrocinios	35.000,00 €	36.086,00 €
Inscripción Bacchus		
Apartados Ventas en S. Isidro/Brindis Event		4.840,00 €
Patrocinio Concierto		
Ramoncin/Caja Puas		
Catas CIG UEC/AMG		6.776,00 €
Grabacion de Vinos con Juan		
Pozuelo		4.240,00 €
Cata-maridaje Quesos		265,00 €
Madrid Marida		
Convenio ACYRE		18.150,00 €
Evento deportivo desafio Trails		
Mijares		1.815,00 €
3.- Viña de Madrid	11.500,00 €	
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	15.000,00 €	10.076,42 €

5.- Salón Vinos de Madrid	40.000,00 €	42.782,56 €
Alquiler del Salón		
Montaje mesas, camareros		
Gestion agencia		42.282,24 €
Alquiler de copas		
Reportaje fotográfico		
Diseño materiales+ trofeos		
Impresión cuadernos de cata		
Asistentes ropero, invitaciones, etc		
Presentador A. Granados		500,32 €
Sonido+ Iluminacion		
Identificadores y boligrafos	Boligrafos	
Carpetas prensa		
Estrategia Social Media		
Gestion programa invitaciones		
Transporte vino a Sol		

6.- Asistencia a ferias	45.000,00 €	18.585,63 €
Espacio Alimentaria Barcelona		
FENAVIN/Reserva Prowein		
2019/20		
Azafata FENAVIN		
Limpieza FENAVIN		
Servicios Extraferiales		
FENAVIN/Prowein		
Stand FENAVIN		
Limpieza Stand/Extras Alimentaria		
Panel stand Prowein/		
Copas/pases		
Cuota coexpositor		
Alquiler copas		
Alimentaria/Prowein		
Fianza Copas		
Viaje Dusseldorf 2018		
Transporte Prowein		
Pases Extra Prowein		
Pases Extra Prowein (visitas)		
Seminarios Prowein 2019		
Honorarios Catador		
Cata de Vinos en Hamburgo		
Publicacion Vinos Vinos		
Traductora		
Sumiller Gourmets		1.123,60 €

Dia Movimiento vino DO	
Promotora Alcampo La Vaguada	3.420,00 €
Reserva vuelo+hotel Dusseldorf	
2019	
Feria de Boadilla /S. Martin	1.498,84 €
Alquiler Barricas Feria Boadilla	1.234,20 €
Madrid Fusion (stand y suelo)	
Azafata Mfusion	842,70 €
Catering Mfusion	
Mes de Madrid en Londres	
Reserva Prowein 2020	
Vasos promocion Alcampo	169,84 €
Expositores ALCAMPO	1.024,33 €
Concurso Best of Spain ICEX	
Revista Vinos Vinos Alemania	
2019	
Cata Aves y Vinos en Aldea del	
Fresno	302,10 €
Azafatas y material Sanchez	
Romero	8.970,02 €

6.1. - Mercado de Ventas	9.566,46 €
---------------------------------	-------------------

Alquiler Puesto Mercado de	
Ventas	5.286,12 €
Luz para el puesto Ventas	271,73 €
Agua Puesto Ventas	22,14 €
Diseño de tarjeta invitacion	
degustaciones	43,56 €
Dipticos y buzoneo Mercado	
Ventas	2.021,91 €
Colocacion de	
estanterias/Reforma	565,50 €
Web puesto de Ventas	
TEVESCOP	1.355,50 €
Fianza	

7.- Publicidad Genérica/	53.725,00 €	41.850,01 €
---------------------------------	--------------------	--------------------

Publicidad MVD	
Semana Vitivinicola 75 aniversario	
Gestion promocional Presidente	8.490,00 €
Onda Cero	11.783,29 €
Campaña Tapas Nov/Dic.	
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 verano	
Campaña Telemadrid Navidad	
Creatividad spot Navidad	
Rodaje spot publicitario	
2 parte rodaje spot	
Peña Madridista Algete	
Campaña COPE COVID/Cope	
Pinares	4.331,80 €
Publi on line periodico de la Sierra Madrileña	5.749,92 €
COOKing Ideas	9.075,00 €

8.- Material Gráfico Publicitario		40.000,00 €	€	17.045,77
-----------------------------------	--	--------------------	----------	-----------

Etiquetas 25 aniversario/ 4millones	
Folleto genericos español	
Roll ups	648,32 €
Video 25 aniversario	
Placas identificativas bodega	
Creatividad Publi Sevi	
Banner Mi Vino	
Roll ups	
Fotografias	
Creatividad Xmas	114,95 €
Produccion, creacion, y guion spot TV	10.890,00 €
Creacion, realizacion video para RRSS	
Carteles y Placas	392,50 €
Folleto digital Carrefour	5.000,00 €

9.- Merchandising		25.000,00 €	€	23.007,84 €
-------------------	--	--------------------	----------	--------------------

Bolsas 1 botella	
Adhesivos logo	1.939,03 €
Cajas 6 botellas/Copas	10.106,16 €
Bolígrafos	1.141,68 €
Stand portatil/Expositor promo Alcampo	
Dropstop	
Barril expositor	594,11 €
Compra barrica expositora	
Stand /barrica ALCAMPO	1.860,38 €
DropStop	1.747,24 €
Mascarillas con logo	5.619,24 €

10.- Visitas de importadores y prensa	500,00 €	
Comida Prensa americana/china Alojamiento y comida import, Ruso Comida/ cena prensa sueca/canadiense Visita Bodega prensa sueca Visita Sumilleres suecos Visita Sumilleres suecos		
11.- Proyecto Madrid BebeArte		3.630,00 €
TOTAL		283.725,00 € 213.513,19 €

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 9 Agosto se inició la vendimia en la DOP Vinos de Madrid en el municipio de Cadalso de los Vidrios, concretamente en la subzona de San Martín de Valdeiglesias, con la variedad Albillo Real, atrasada 5 días con respecto a la cosecha del año anterior, aunque con un ciclo de la vid adelantado ligeramente respecto a la fecha media. Durante los días que siguieron de Agosto se continuó con variedades como Moscatel de Grano Menudo, Sauvignon Blanc, Syrah y Merlot. A final de mes se empezaron a cosechar Tempranillo y Garnacha Tinta, la primera hasta mediados de Septiembre y la segunda hasta el mes de Octubre. seguida de cerca por Garnacha Tinta. En cuanto a la vendimia de las variedades blancas mayoritarias, Malvar y Airén, se inició a mediados de septiembre. La vendimia se dio por terminada el 18 de Octubre, con la variedad Cabernet Sauvignon en la Subzona de Arganda.

La cosecha ha venido marcada por los dos accidentes meteorológicos muy relevantes: las heladas invernales acaecidas los días siguientes a la tormenta de nieve "Filomena" y a la helada primaveral que sufrimos el 17 de Abril. Ambas produjeron daños muy severos, de distinta índole al suceder en momentos diferentes, que se tradujeron en una reducción

importante de la producción y muy probablemente tendrá como consecuencia más grave la pérdida irreversible de algunas parcelas de viñedo.

La pluviometría de la añada se caracterizó por un otoño lluvioso, un invierno con algunas precipitaciones y una primavera por debajo de lo normal (Marzo y Mayo fueron secos), aunque en Abril y en Junio se produjeron algunas tormentas, acompañadas de granizo en algunos casos, que propiciaron hizo que actuasen algunos hongos como el oidio y el mildiu, que en general se controlaron con los tratamientos fitosanitarios habituales, aunque afectaron a algunas partidas de uva, especialmente a las variedades tardías de uva blanca.

En cuanto a la fertilidad potencial, con respecto a la media de los 10 últimos años en las parcelas de referencia (a excepción de El Molar donde sólo se dispone de 3 años), en todas las Subzonas se constata un descenso más o menos acusado en cuanto al número de racimos por planta - de un 35% en Arganda, de un 32% en Navalcarnero, un 14% en San Martín de Valdeiglesias y un 1% en El Molar – en parte vinculado a las heladas mencionadas. Se registraron valores más bajos de fertilidad potencial media de los últimos diez años.

Si atendemos a la producción, las bodegas acogidas registraron una entrada de 9.135.634 Kg de uva, lo que constituye la segunda cosecha más baja de la historia de la Denominación de Origen. En cuanto a la calidad, las variedades de uva tinta presentaron un estado fitosanitario bueno en general, aunque las variedades Malvar y Airén presentaron algunos problemas de podredumbre, vinculadas a las lluvias de Septiembre. En general se completó satisfactoriamente la maduración de la uva, presentando unos niveles de azúcar y acidez contenidos en general.

Producción (Kg.) por tipo de uva con D.O.P. - Cosecha 2021	Blanca	Tinta	Total
Subzona ARGANDA	3.342.599	1.723.912	5.066.511
Subzona NAVALCARNERO	12.856	262.379	275.235
Subzona EL MOLAR	6.535	43.006	49.541
Subzona SAN MARTÍN	141.622	1.689.987	1.831.609
Total Kg.	3.503.612	3.719.284	7.222.896

Entrada (Kg.) por tipo de uva TOTAL - Cosecha 2021	Blanca	Tinta	Total
Subzona ARGANDA	3.866.989	2.430.062	6.297.051
Subzona NAVALCARNERO	70.396	398.519	468.915
Subzona EL MOLAR	24.070	49.119	73.189

Subzona SAN MARTÍN	141.622	2.154.587	2.296.209
Total Kg.	4.103.077	5.032.287	9.135.364

La producción por variedades de uva correspondientes a la cosecha 2021 se muestra en el cuadro siguiente:

Variedad tintas	Producc.2021 (Kgs)
Tempranillo	2.151.225
Garnacha Tinta	2.125.491
Syrah	304.865
Cabernet S.	173.092
Merlot	172.414
Graciano	41.939
Petit Verdot	30.985
Negral	16.163
Blancas	
Malvar/Airen	3.706.702
Albillo Real	91.741
Macabeo	35.436
Sauvignon Blanc	40.738
Moscatel de G.M.	21.271
Parellada	14.700
Torrontes	1.545

Promoción genérica e imagen del Producto

En 2021, y continuando con las restricciones impuestas por el CoVid, se han desarrollado más actividades que en 2020, aunque ello ha supuesto la modificación de fechas de los distintos encuentros que han tenido lugar. Es el caso de Madrid Fusión que en este año se ha desarrollado en el mes de junio. Sí se han podido llevar a cabo actividades en grandes superficies, recuperar algunas como la Feria de Boadilla del Monte, o la de Huerta y Vino de Villa del Prado, la I Feria del Vino en San Martín de Valdeiglesias, e incluso volver al Salón de los Vinos de Madrid con las medidas adecuadas.

LOS VINOS DE MADRID, EN ENOFUSIÓN 2021

Un año más, la Denominación de Origen Vinos de Madrid estuvo presente en la edición de **Madrid Fusión Alimentos de España'21**, de la mano de la Comunidad

de Madrid, a través de la Consejería de Medio Ambiente, Ordenación del Territorio y Sostenibilidad, y con la colaboración de la Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid, ACYRE.

Desde el lunes, 31 de mayo hasta el miércoles, 2 de junio, los visitantes que se acercaron al stand de la Comunidad de Madrid pudieron disfrutar de diferentes propuestas gastronómicas, siempre acompañadas de diferentes vinos y bodegas de la D.O. Vinos de Madrid.

Vinos de Madrid contó con la colaboración de la sumiller Ana María Lahiguera, que actuó como embajadora y maestra de ceremonias de los vinos de la Denominación de Origen.

Este es el programa de actividades en el que Vinos de Madrid fue uno de los grandes protagonistas :

El lunes, 31 de mayo, de 11 a 12 horas, una degustación de quesos de cabra de VEGA DE SAN MARTÍN, acompañada de una cata con algunas propuestas de VINOS JEROMÍN, de la D.O. VINOS DE MADRID.

De 12:30 a 13:30 horas, se designó a Daniel Ochoa y Luis Moreno, chefs del restaurante Montia, EMBAJADORES de la marca de garantía de los ALIMENTOS DE MADRID M PRODUCTO CERTIFICADO. También se presentó el Montias a la crema láctea de LA COLMENAREÑA con yema de GRANJAS VILLARREAL, brotes silvestres, y de la trucha ahumada de CASA SANTOÑA. La armonía se realizó con el premiado Albillo Real de la bodega LAS MORADAS DE SAN MARTÍN, de la D.O. VINOS DE MADRID.

De 14:30 a 15:30 horas se elaboración y degustación el Char-siu Ecológico de carne de VACANEGRA, con aceite de LA ACEITERA DE LA ABUELA y miel de MIEL ANTONIO SIMÓN, a cargo de los chefs Sergio y Mario Tofé, del restaurante Éter. La cata de vinos a cargo de BODEGAS ANDRÉS DÍAZ, de la D.O. VINOS DE MADRID.

Por la tarde, de 16:00 a 17:00 horas, propuestas de carne que hará la I.G.P. CARNE DE LA SIERRA DEGUADARRAMA: la Hamburguesa de Madrid y el cubo de aleta macerada en frutos secos de APERITIVOS MEDINA, aceite de la ALMAZARA SANTIAGO APÓSTOL y sopa de queso de QUESOS MARQUÉS DE MENDIOLA, con nata de LA COLMENAREÑA, a cargo del chef Roberto Capone. Asimismo, se presentó el nuevo vino La Intrusa, de la bodega VINOS Y ACEITES LAGUNA, de la D.O. VINOS DE MADRID.



El martes, 1 de junio, de 14:30 a 15:30 horas se presentaron los recetarios tradicionales de la Sierra Norte de Madrid a cargo del chef Roberto Capone. También, del jerpillo serrano a base de queso de ALIMENTOS DE MIRAFLORES, con miel de EL BARDAL DE BRAOJOS y de Arte y Vaca, a base de carne de la I.G.P. CARNE DE LA SIERRA DE GUADARRAMA, con aceite de oliva virgen extra FANUM, hierbas aromáticas de HORYBIO. Todo ello acompañado de una degustación de vinos de BODEGAS VIÑA BARDELA, de la D.O. VINOS DE MADRID.

De 16:00 a 17:00 horas, se celebró el showcooking de carrillera de ternera con salsa de vino tinto y espuma de boniato de EUROAMBROSÍAS, a cargo de los chefs Francisco de Miguel y Antonio Núñez. La cata de vinos, a cargo de la bodega LAS MORADAS DE SAN MARTÍN, de la D.O. VINOS DE MADRID.

Por último, el miércoles, 2 de junio, de 13:00 a 14:00 horas. Maridaje de embutidos de ternera de la I.G.P. CARNE DE LA SIERRA DE GUADARRAMA de SABORES SIERRA DE MADRID con VINOS JEROMÍN, de la D.O. VINOS DE MADRID.

De 14:30 a 15:30 horas, se realizó la presentación de las recetas de CARPISA FOODS, Osaka, Pirenaica y Ruta 66 burgers, a cargo de su chef, José Sola. También con una cata de los vinos de BODEGAS MUÑOZ MARTÍN, de la D.O. VINOS DE MADRID.

Feria Huerta y Vino en Villa del Prado

Este año la 'XII FERIA de la Huerta y el Vino' se celebró presencialmente durante los días 12 y 13 de junio de 2021. En esta edición, se desarrolló también parte de la programación de forma online, como fue el caso de la cata de vinos que tuvo lugar a través de los canales de Facebook y Youtube.





I Feria del Vino de San Martín de Valdeiglesias

Después de una etapa que ha supuesto un duro trance para todos, pero con el ánimo de volver dentro de las medidas establecidas a acercar el vino al público, el Ayuntamiento de San Martín de Valdeiglesias celebró con éxito su I Feria del Vino de San Martín de Valdeiglesias, los días 12 y 13 de junio con el apoyo de la Denominación de Origen Vinos de Madrid .

El sábado 12 el CRDO Vinos de Madrid llevó a cabo en dos actividades, en primer lugar y a las 13 horas, en una cata con los vinos de las bodegas participantes en la Feria acogidas a la Denominación de Origen. Y, en segundo lugar, a las 19 horas, un **curso de 'Iniciación a la cata'**. Tanto la cata como el curso fueron impartidos por Ana María Lahiguera, enóloga, sumiller y presidenta de la Asociación de Enólogos de Madrid.

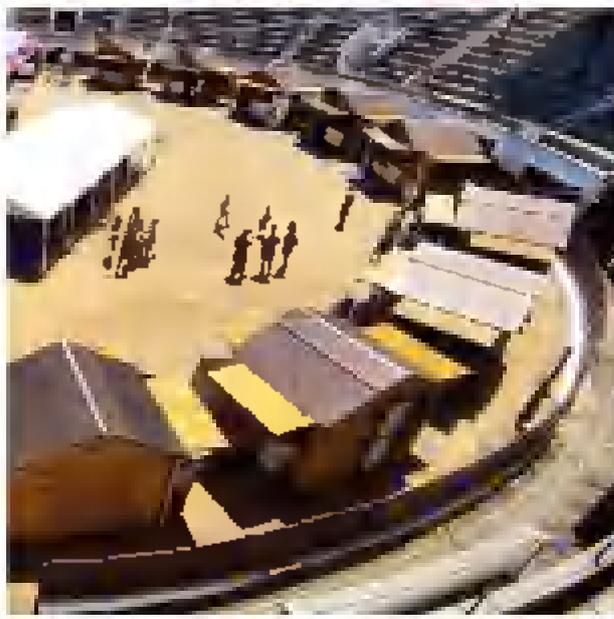
El domingo 13 a las 12 horas tuvo lugar la segunda cata de Vinos de Madrid, impartida por el responsable de Viticultura del Consejo Regulador, Mario Bravo. Y, a las 13 horas, una conferencia del presidente del Consejo Regulador y de Madrid Rutas del Vino, Antonio Reguilón Botello.

La Asociación Madrid Rutas del Vino también estuvo presente los dos días, promocionando el Enoturismo en la Comunidad de Madrid.

El domingo se realizó sorteo para dos personas por cada una de las bodegas participantes en la Feria que pertenecen a la Asociación y poder así dar a conocer el producto enoturístico.

A la Feria del Vino de San Martín de Valdeiglesias acudieron diez bodegas todas ellas pertenecientes a la Denominación de Origen, no solo del municipio de San Martín de Valdeiglesias, entre las que se encontraban Las Moradas de San Martín, Tierra Calma, Don Álvaro de Luna y Valdeiglesias ; sino también **Ca' Di Mat**, de Pelayos de la Presa; de Cadalso de los Vidrios, Bodega Cristo del Humilladero, de Cenicientos, la Cooperativa S. Esteban y Bodega Ecológica Luis Saavedra; de Navas del Rey, Familia Cardeña y de Morata de Tajuña , Bodega Licinia. De estas bodegas seis pertenecen a la Asociación Madrid Rutas del Vino y promocionan el Enoturismo en la Comunidad de Madrid.





La Alcaldesa, Mercedes Zarzalejo con el Presidente del Consejo Regulador, y con el Director General de Agricultura

III Feria del Vino de Madrid en Boadilla del Monte



3.^a Feria D.O. Vinos de Madrid

Boadilla del Monte

SUBZONA ARGANDA
Bodega Licinia
VvA Laguna
Vinos Jeremín
Bodegas Figuerba
Viñedos Martín de La Rosa
Valdovin
Madrid, Madrid, Madrid
La Casa de Monroy

SUBZONA NAVALCARNERO
A pie de tierra
Bodegas Muñoz Martín
Bodegas Andrés Díaz

SUBZONA SAN MARTÍN
Bodegas Nueva Valveníe
Las Moradas de S. Martín
Bodega Familia Cardena
Viñedos Tierra Calma

16 y 17 de octubre

**Jardines de Palacio
del Infante D.Luis**

De 11:00 a 18:00 h

ENTRADA LIBRE

Talleres infantiles
Animación musical
Casetas gastronómicas
Catas profesionales

**PALACIO
INFANTE
DON LUIS**

 **Boadilla
del Monte**
Ayuntamiento

www.aytoboadilla.org

La Feria de Vinos de Madrid en Boadilla del Monte volvió este año con su tercera edición el 16 y 17 de octubre en los Jardines del Palacio del Infante D. Luis.

Un nuevo encuentro de 15 productores de la Denominación de Origen Vinos de Madrid, y 5 restaurantes de Boadilla: El Buey, La Barbacana, Juan Blanco, El Mercado de Mateo y Las Mañanitas, que hicieron de esta edición un nuevo encuentro del vino y la gastronomía.

Desde las 11:00 a las 18:00 horas, no solo se pudo degustar vinos y viandas sino que a través de Madrid Enoturismo los más pequeños pudieron también formar parte de la fiesta en los juegos infantiles.

Igual que en las anteriores ediciones, hubo catas de los vinos presentes en la Feria, que ofrecieron los propios bodegueros a las 11:30 , a las 12:30 y a las 13:30 , tanto el sábado como el domingo en la Sala de Música del Palacio.

Bodegas Licinia, Vinos y Aceites Laguna, Vinos Jeromín, Bodegas Figueroa, Viñedos Martin de la Rosa, Valdovín, Madrid, Madrid, La Casa de Monroy, A pie de tierra, Bodegas Muñoz Martín, Bodegas Andrés Díaz, Tejoneras, Las Moradas de San Martín , Bodega Familia Cardaña y Viñedos Tierra Calma volvieron para brindar de nuevo!





Momento de visita de la comitiva presidencial a los stands



Primera cata de presentación ofrecida por el Consejo Regulador



Asistentes a la feria esperando el momento de entrar a las Catas



XXI SALON DE LOS VINOS DE MADRID

La Real Casa de Correos de la Puerta del Sol acogió el miércoles 10 de noviembre la edición número 21 de esta gran fiesta, en la que se volvieron a reunir casi 800 profesionales, consolidando la relevancia de los vinos madrileños.

Las 35 bodegas participantes de la Denominación de Origen Vinos de Madrid ofrecieron una muestra de sus mejores productos y, junto a ellos, quesos La Cabezuela y aceite Oleum Laguna de Villaconejos.

Entre las atractivas novedades de esta especial jornada, debutaron en este vigésimo primer Salón, Bodega Cinco Leguas de Chinchón, Cuarto Lote de Nuevo Baztán, Viña Bayona de Titulcia y Bodegas Viña Bardela de Venturada, en la Subzona El Molar, además de un stand de enoturismo en el que los asistentes pudieron degustar platos típicos de la gastronomía local, maridados con los mejores vinos de la tierra.

El Salón contó con la intervención de la Consejera de Medio Ambiente, Vivienda y Agricultura de la Comunidad de Madrid, Paloma Martín, que destacó el trabajo y esfuerzo del sector, mostrando su capacidad de resiliencia afrontando las duras condiciones derivadas de la pandemia. Antonio Regulón, presidente del Consejo Regulador, celebró la buena salud de los vinos de Madrid y brindó con los presentes por un año lleno de esperanza y buenas cosechas.

Un año más, apoyando los vinos de la región, asistieron más de 20 representantes de municipios de la Comunidad de Madrid y, por primera vez, los embajadores de Corea del Sur, El Salvador, Eslovenia, Federación Rusa, Honduras y Macedonia del Norte, así como miembros de las legaciones de Albania y República Checa. Una jornada que reunió a bodegueros, sumilleres, asociaciones de restauración, distribuidoras, bares y grandes grupos hosteleros, con la cobertura de casi una treintena de medios de comunicación, generalistas y especializados.





Discurso inaugural del Presidente del Consejo Regulador y de la Consejera de Medio Ambiente que clausuro la inauguración.

Le siguen el brindis del embajador de Rusia en el stand de Vinos Jeromin y el gerente de Aseacam, y dos momentos de la cata ofrecida por el presidente de la Union Española de Catadores.





Vinos de Madrid , en La Azotea

Desde marzo a junio los vinos de Madrid estuvieron en el Restaurante La Azotea, en Goya , 82 compartiendo con Florencio Sanchidrián, una autoridad en el mundo del jamón que lo armoniza con los Vinos de Madrid.



Mercado de Ventas

Este año se procedió a la renovación del puesto que Vinos de Madrid tiene en el mercado municipal de Ventas, donde se celebran catas de las distintas bodegas que tienen sus vinos en él y maridajes con productos del propio mercado.



Se ha fomentado la asistencia al mismo a través de ofertas que se han buzoneado por la zona para incentivar la compra de los Vinos de Madrid que allí se encuentran.



Vinos de Madrid con AMER

En Marzo se iniciaron también los cursos de cata con AMER Asociación Madrileña de Empresarios de la Restauración , en el CIG (Centro de Investigación Gastronómica de la Comunidad de Madrid) Se impartieron los lunes y estaban dirigidos a los socios de Amer, con el fin de difundir el conocimiento sobre nuestra Denominación de Origen, y acercarnos y apoyar a la hostelería con formación.



Convenio con ACYRE

Este año se procedió a la renovación del Convenio suscrito con la Asociación de Cocineros y Reposteros de la Comunidad de Madrid, en la que se trabajó conjuntamente en base a este convenio, en los siguientes eventos:

1.-CAMPEONATO ACYRE MADRID. En la que, Vinos de Madrid fue patrocinador oficial estando presente el logo en las chaquetillas de los concursantes tanto del Campeonato de Cocina como en el de Repostería. Se impulsó la presencia de Vinos de Madrid en redes, con la utilización de vinos de diferentes Bodegas de Madrid elegidas por parte de los concursantes y en el cóctel con motivo de la entrega de premios.

2.-MERCADO VENTAS- TIENDA VINOS DE MADRID: Realización de showcookings por los cocineros y reposteros para maridar con Vinos de Madrid.

3.- FORMACION: Se Impartieron cursos formativos de la D.O. Vinos de Madrid en ACYRE para los socios cada 2 meses, según fecha a confirmar por ambos organismos en el CIG (Centro de Investigación Gastronómica).





4.- FIESTA FIN DE LA VENDIMIA en la terraza del Hotel Emperador sito en calle Gran Vía (acorde a la normativa COVID).



Con la colaboración de la Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid, Vinos de Madrid celebró en el Hotel Emperador su Fiesta Fin de Vendimia en la Gran Vía madrileña.

En la terraza del Hotel Emperador se celebró en la tarde del 27 de octubre, la Fiesta Fin de Vendimia con la participación de ocho bodegas de la Denominación de Origen Vinos de Madrid que ofrecieron a los asistentes, 16 vinos con 16 tapas elaboradas por los cocineros de ACYRE, convirtiendo la velada en una muestra más de la riqueza de nuestra **gastronomía y la calidad de los Vinos de Madrid**, “**dos apuestas seguras**” como señaló el Gerente del IMIDRA, Sergio Lopez Vaquero.

La vendimia que ya había terminado en Madrid la semana anterior, comenzó el 9 de agosto con la variedad albillo y ha sido en palabras del Presidente del Consejo Regulador, Antonio Reguilón “**una buena vendimia a pesar de un año que empezó con la famosa nevada y al que han seguido heladas primaverales, aunque se verá levemente mermada con respecto al año anterior**”.

Los invitados tuvieron la oportunidad de maridar vinos y viandas de estos cocineros con estas bodegas:

EDUARDO CASQUERO

Carpaccio de Presa ibérica marinada con ajo negro y brotes de mostaza con los vinos de la Bodega Bernabeleva- Cantocuerdas Albillo y Navaherreros Garnacha

MIGUEL ANGEL MATEOS

Solomillo de ternera, cilantro y aguacate con Bodega Tierra Calma-La Nava Garnacha 2017

JOSÉ LUIS INAREJOS

Mini burger de Pulled Pork con Coleslaw con Licinia de Bodegas Licinia

MIRIAN HERNÁNDEZ de La Casa del Pregonero , Pollo de corral en escabeche de vino sobre madre y vinagreta de tinaja, con Puerta del Sol blanco fermentado en barrica de Vinos Jeromín.

Y Foie con reducción de vino tinto con Cyster Garnacha 2018 de Bodega Tierra Calma.

EDUARDO BLANCO-

Tortos de Maiz con G2 Tinto Garnacha de Bodega Valleyglesias

MARIA JIMÉNEZ

Bombones de Salmón con Viña Bardela 2020 de Bodegas Viña Bardela

CARLOS GRANADOS

Ensalada de lenteja caviar, pico de gallo y su aliño de mango con Trapisondero de Bodega Del Nero

BEGOÑA GARDEL

Macarons de rosa con Muss de Bodega Licinia

JULIO LOPEZ

Madrileña: bizcotelas jugosas de chocolate, rellenas de ganache de moras y confitura de manzana, sobre crujiente de almendra y bañada en chocolate arcas 66% con Félix Martínez de Vinos Jeromin

PEPE SACRISTÁN

Canelón de roast beef, rúcula y parmentier de tartufo con Finca Mariscalas de Bodega Aumesquet Garrido

JUANMA MUÑOZ

Gilda Canalla con Mariscalas Rosado de Bodega Aumesquet Garrido

JOSE RAMÓN RODRÍGUEZ

Ceviche de lubina con Sierra Norte 2020 de Bodegas Viña Bardela

CARLOS SIERRA

Causa Limeña con ceviche de corvina y burrata ahumada con A2 Blanco Albillo de Bodega Valleyglesias

LAURA INES CASTELLANOS

Crema de naranja y chocolate blanco con gelatina de vino y hierbas frescas con Valdeliceda de Bodega del Nero



Los bodegueros participantes con el presidente del Consejo, la Presidenta de Acyre y el Gerente del Imidra.