



Abajo los cocineros participantes en la Fiesta Fin de Vendimia

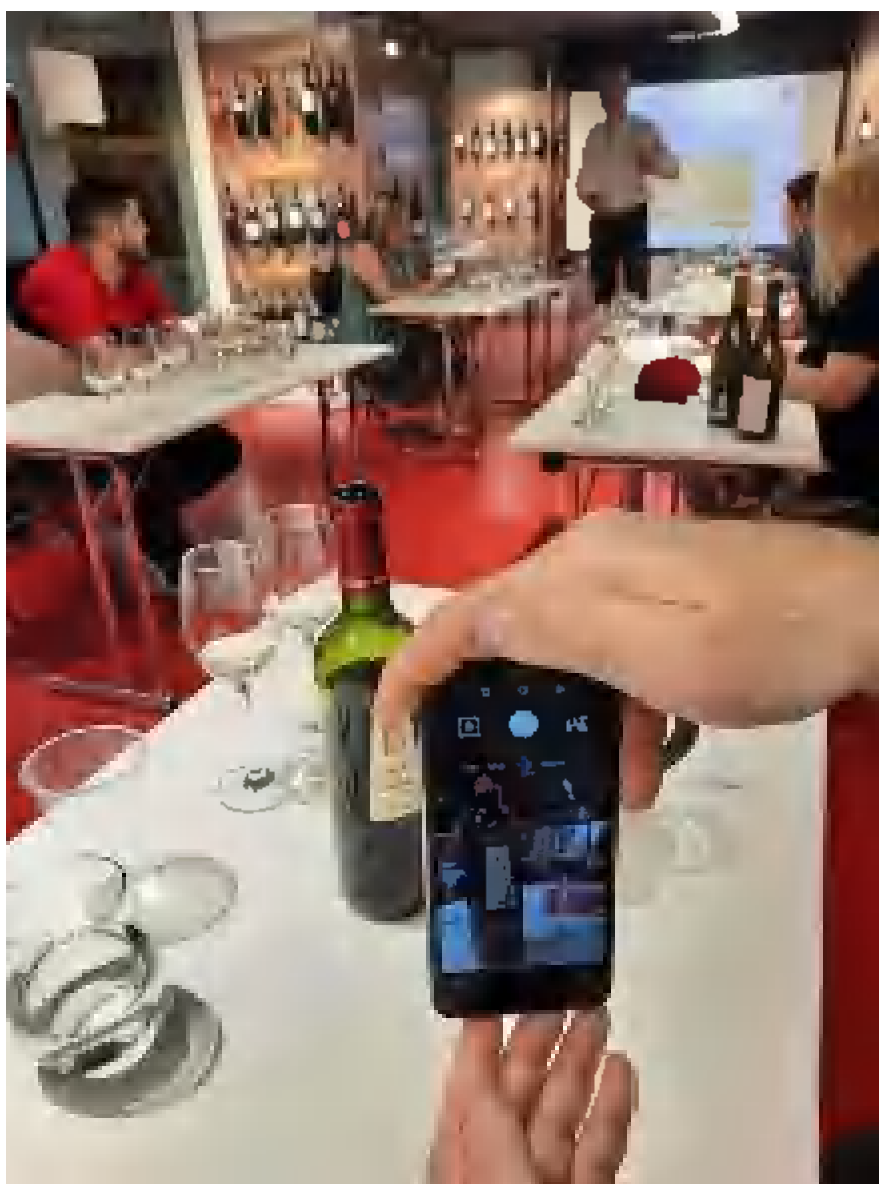


5.- Pegatinas de Vinos de Madrid para los locales: hacer un logo conjunto ACYRE Madrid y D.O. Vinos de Madrid para poner en los locales de los asociados donde se consuman Vinos de Madrid.

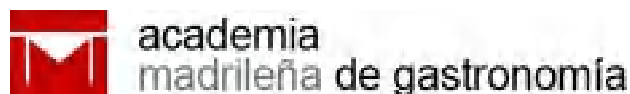
6.- CONCURSO TORRIJA VINO DE MADRID. Concurso de torrijas en la que se ofrece la posibilidad de utilizar en la modalidad de torrija tradicional vino D.O. Madrid

7.- Utilización del vino D.O. de Madrid de carácter exclusivo en todos los eventos en los que sea posible.

8.- Presencia de Vinos de Madrid en las diferentes acciones que se difunden a través de redes sociales y notas de prensa.



Aula Vinos de Madrid



Este año se renovó el acuerdo que comenzó en 2020, entre la D.O.P Vinos de Madrid, la Academia Madrileña de Gastronomía y la Unión Española de Catadores. La formación se ha impartido en restaurantes de reconocido prestigio como Alabaster, Triciclo, Kabuki Wellington o Castizo y la última cata de blancos como cierre del ciclo, 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 10 de noviembre de 2020. Estas jornadas son 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 estas *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.





Impartiendo el aula en el Restaurante Alabaster



El Presidente del CRDO y el Presidente de la UEC con el personal de Kabuki Wellington



En el CIG, la cata de Vinos blancos a los socios de la Academia de Gastronomía.



De Vinos con Juan Pozuelo



En el restaurante El Reloj de Harry & Sally junto con las bodegas participantes cerrando la primera temporada de este proyecto De Vinos con Juan Pozuelo





El chef Juan Pozuelo que ha estado elaborando también el CIG, dos miércoles al mes, un showcooking con un Vino de Madrid. Las grabaciones se emiten en Instagram, cosechando mas de 500 seguidores en sus emisiones. Empezamos el miércoles 3 de marzo con Bodegas Valleyglesias, Val Azul después, El Regajal, Jesus Diaz, Viña Bardela, Bodegas Andrés Díaz, Bodegas Viña Bayona., Muñoz Martin y Tierra Calma.



Al primer programa asistió Sergio Lopez Vaquero, gerente del IMIDRA que amablemente nos cede su espacio







Convenio con Hostelería Madrid

La Asociación de Hostelería de Madrid, con más de 2000 asociados cuyo perfil son bares, restaurantes, cafeterías, entre otros, y el CRDO Vinos de Madrid firmaron el pasado jueves 16 de diciembre un acuerdo de colaboración para trabajar juntos en 2022 y promover productos y servicios de interés común entre ambos.

El texto fue firmado por el presidente de Hostelería Madrid, José Antonio Aparicio, y el presidente del Consejo Regulador, Antonio Reguilón.

Las Asociaciones se comprometen a trabajar juntas para promover sus productos y servicios a lo largo del 2022, a través de diversas actividades entre las que se destacan:

- La formación de personal en sala
- Centro de Innovación
- Actividades de comunicación y posicionamiento
- Ofertas especiales y promoción en el sitio web del Club de Proveedores.
- Foros especiales
- Encuentros comerciales
- Participación en las actividades relacionadas con la campaña de 'Hostelería Sostenible' de Hostelería Madrid.



Alcampo, con Vinos de Madrid

En sus 15 hipermercados, Alcampo del 15 al 31 de marzo, con el fin de incentivar la compra ,regaló una copa por cada tres botellas de Vinos de Madrid que se adquirieran



VINOS DE MADRID EN ALCAMPO LA VAGUADA

Desde el 15 de Octubre hasta el 30 de Noviembre la Denominación de Origen Vinos de Madrid estuvo presente en el nuevo y espectacular espacio exclusivo para degustar Vinos de toda España en Alcampo La Vaguada.

En el Stand Bodega de martes a sábados, de 12 a 14 h y de 18 a 21h se ofrecieron a todos los clientes de Alcampo una degustación de los productos que se pueden encontrar de las bodegas madrileñas en los lineales del Supermercado.

Y es que la renovación de la sección de alimentación en este supermercado pionero dentro de un Centro Comercial - con espacios más abiertos, recuperando la esencia de un auténtico mercado tradicional, con producto fresco y de calidad- ha sido total.

Y también se ha aplicado al sector del vino, entendido como un componente fundamental de la gastronomía de este país. Más información de las diferentes Denominaciones de Origen y mayor apuesta por el producto local, son la base de esta nueva etapa.

Este es el principio de otras acciones similares a desarrollar en todos los centros de Alcampo de esta Denominación.



Acuerdo Carrefour

CARREFOUR Y VINOS DE MADRID, POR LA DINAMIZACION DEL MERCADO DE PROXIMIDAD

El pasado jueves, 24 de junio, en Colmenar de Oreja, Ciudad del Vino, de gran tradición vinícola, en el mágico entorno de la cueva que data del siglo XVII, de la Bodega Pedro García, acompañados por directivos de Carrefour y miembros de la DO, Antonio Reguilón Presidente del Consejo Regulador de la DO Vinos de Madrid y Santiago Gutiérrez Director de Hipermercados y Coordinación Multiformato Carrefour España, firmaron un Convenio de Colaboración.

Este convenio materializa la voluntad de trabajar en objetivos comunes mediante la ejecución de proyectos y acciones centradas en la formación, divulgación, intercambio, difusión, fomento de la producción, comercialización y consumo de los Vinos de la Comunidad de Madrid. Con ello se favorece el conocimiento del producto y sus raíces en el medio rural, así como las peculiaridades del sector agrícola del que forma parte la Denominación de Origen.

La colaboración entre la Gran Distribución y los productores locales de proximidad ha sido fundamental en el abastecimiento de la población durante los momentos más duros de la pandemia. *“Esta situación nos hizo reflexionar, nos mostró nuestros puntos débiles, pero también nos mostró nuevas oportunidades. Nos hemos dado cuenta, de que el esfuerzo realizado para que en los lineales no faltasen productos debe continuar. Mirar en nuestro entorno más cercano, nos ha permitido comprobar que tenemos productos de gran calidad. Muestra de ello es este Convenio que acabamos de firmar”*, explica Santiago Gutiérrez.

Desde el punto de vista de las Bodegas, uno de los sectores más castigados por la pandemia, *“que cadenas como Carrefour, en estos momentos, incorpore nuevas referencias y tenga siempre los productos visibles en los lineales, ha permitido compensar el impacto del cierre de la Hostelería. Hay que tener en cuenta que aunque tradicionalmente las Marcas que destinaban su producción a la Hostelería, no se encontraban en los lineales, la situación actual ha cambiado esta tendencia, que además en muchos otros países no ocurre. En los lineales se pueden encontrar vinos de gran calidad, tratados con el cuidado que merecen, y la garantía de frescura que les aporta la rotación de una gran superficie. Este año esperamos recuperar todo lo perdido y seguir creciendo a buen ritmo, sin olvidarnos jamás de nuestro objetivo principal, que es elaborar vinos no solo de calidad, sino de ¡mucha calidad!. Vinos que provienen diversos terrenos, mimados por nuestros viticultores y elaborados por grandes enólogos”*. explica Antonio Reguilón.

En el marco de las Acciones de Promoción que el Consejo Regulador organiza, está siendo de vital importancia la colaboración con las Grandes Cadenas de Alimentación, que cuando el Canal Horeca permaneció cerrado, permitieron que Bodegas pequeñas pudiesen acercar sus productos a los consumidores. A pesar de las dificultades los centros comerciales, no han cerrado ni un solo día, cumpliendo con todas las medidas sanitarias, y permaneciendo abastecidos en todo momento



El CRDO Vinos de Madrid y la cadena de alimentación Carrefour, firman un convenio de colaboración, que permitirá que los Vinos de Madrid aumenten su presencia y visibilidad en los lineales.



Premio a la mejor Pyme para Bodegas del Nero

En la entrega de la Edición 2021 de los Premios PYME Carrefour en la Comunidad de Madrid, presidido por D. Mariano González, Viceconsejero de Medio Ambiente, Ordenación del Territorio y Sostenibilidad de la Comunidad de Madrid, celebrado en Carrefour El Pinar de las Rozas, el día 24 Noviembre se concedió a Bodega del Nero, premio a la mejor Pyme en los Premios Pyme Carrefour





Hugo Parra y Jean- Francois Alba Directores Regionales en la Comunidad de Madrid junto a Roberto López de la Bodega del Nero y el Viceconsejero Mariano González.

Vinos de Madrid en Sanchez Romero esta Navidad

Durante todo el mes de Diciembre, y también durante las Navidades, Vinos de Madrid continuó con la promoción de los vinos en los Centros de Sanchez Romero de Moraleja, Pozuelo, Pinneá, Arturo Soria y Castellana en los que se contó con el apoyo de promotores que asesoraron en todo momento para hacer más fácil la elección del vino de Madrid para disfrutar en esos días de fiesta.



En la foto, el Presidente del Consejo Regulador junto a Pascual Campos, director comercial de Sanchez Romero y una de las promotoras en el centro de Alcobendas.

Publicidad

A través de la publicidad en radio, Onda Cero y Cope, y también en Rock FM de esta última cadena, durante este otoño e invierno, se ha tratado de incentivar el consumo de proximidad y la cercanía de los Vinos de Madrid en la restauración, haciendo especial hincapié en el mensaje sobre la oportunidad de pedir Vino de Madrid frente a los que habitualmente ofrece la restauración de manera mecánica.

En lo que a prensa escrita se refiere se acordó nuevamente durante el año una inserción trimestral en la revista de Asaja, durante los meses de enero, abril, julio y octubre.



Sí, en Madrid tenemos mar.

www.vinosdemadrid.com



Vinos de Madrid en la prensa

<https://tapasmagazine.es/el-aula-vinos-de-madrid-una-iniciativa-con-denominacion-de-origen/>

Los mejores vinos españoles del año, según los periodistas especializados - Diario de Gastronomía: Cocina, vino, gastronomía y recetas gourmet

<http://diariodegastronomia.com/los-mejores-vinos-espanoles-del-ano-segun-los-periodistas-especializados/>

<https://elpais.com/espana/madrid/2021-01-14/de-cocinero-personal-de-david-guetta-a-chef-del-mercado-de-anton-martin.html>



De cocinero personal de David Guetta a chef del mercado de Antón Martín

Junto a la cocina, hay un espejo donde escribe la lista de bebidas por copa cuyos precios oscilan entre 2,50 y 3,80 euros. “Contamos con vinos de Madrid, españoles y otros internacionales que llaman mucho la atención a los clientes. Mi afición comenzó con Abraham, que siempre ha tenido la mejor carta de vinos de Madrid”, afirma.

<https://sobremesa.es/art/4829/luis-nozaleda-muestra-el-tesoro-de-la-sierra-de-san-martin>

https://www.lespanol.com/zona_n/sorteos/productos_gourmet/degusta-vinos-madrid-sorteo-espanol/1_202.html

<https://www.elmundo.es/metropoli/gastronomia/2021/04/16/60780798fdddf46258b457e.html>

“Entre los postres, la ubicua tarta de queso o un adictivo coulant de chocolate y helado de vainilla de Madagascar. Por lo que se refiere a la bodega, los tintos tienen

preponderancia sobre los blancos y, entre ellos, se agradece la presencia de varias referencias de la D.O. Vinos de Madrid (Tejoneras, Tagonius, Licinia...). El Mentidero de la Villa dispone de varios reservados y una terraza compartida con La Mentira, concepto más casual e informal del mismo grupo, que también es responsable de otros restaurantes como La Sal, Las Brasas o *La Borda*.”

<https://www.larazon.es/gastronomia/20210509/d4xq3ui4nffnnlcepggxrrj3za.html>

La sabia fuerza madrileña



Fuerza Bruta, de Bodegas A Pie de Tierra. D.O: Vinos de Madrid. FOTO: LA RAZÓN

- ANDRÉS SÁNCHEZ MAGRO

CREADA

09-05-2021 | 08:05 H

ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN

09-05-2021 | 08:05 H

Los madrileños somos seres contradictorios. No hay en España nadie más urbanita, pero tenemos un campo único, lleno de atractivos y despensas. Los vinos gatunos viven hoy un momento de ascenso indudable. Y como somos los cañís, no echamos cuenta de las bondades y singularidades de muchos ejemplares. Unos viñadores de mucha raza, etiquetan un vino como Fuerza Bruta, cuando paradójicamente está lleno de sutileza y amabilidad.

En el entorno de Aldea del Fresno, trabajando la garnacha madura se elabora este tinto de poca capa y extracción, que tiene aspecto casi de Beaujalois. La trazabilidad, respetuosa con el viñedo, la crianza igualmente equilibrada, conducen a un vino en el que perderse. Tanto como cualquiera que quiera ser alguien en la enopatía y no zascandilee por la Sierra de Gredos y sus estibaciones. Vino directo, franco y con el toque chic de lo chipén e internacional a partes iguales.

<https://www.telemadrid.es/programas/madrid-desde-el-aire/renacer-vino-Madrid-2-2340985886--20210514101400.amp.html>

El renacer del vino de Madrid

La Denominación de Origen Vinos de Madrid nació oficialmente en 1990

16/05/2021 22:14(Actualizado 16/05/2021 22:14)

¿Sabían que el cultivo de la vid en la Comunidad de Madrid se extiende por unas 16.000 hectáreas? Además, la mitad de ellas están integradas en la Denominación de Origen Vinos de Madrid. Y, por si fuera poco, este tipo de cultivo da trabajo a unos 3.000 viticultores.

<https://www.larazon.es/lifestyle/20210521/dbmrb52nkveztozbfo3xmffzk4.html>

<https://www.periodistadigital.com/por-todo-lo-alto/20210601/vinos-madrid-madrid-fusion-689404476562/>

<https://www.revistainforetail.com/noticiadet/carrefour-apoya-a-los-productores-de-vinos-de-madrid/fac729a1025a400a6927523cbd9af0b0>

https://www.ondacero.es/emisoras/comunidad-madrid/madrid/audios-podcast/mas-uno-madrid/mas-uno-madrid-03092021_2021090361321102ec04b70001e12e13.html

<https://www.madridactual.es/7787313-la-d-o-vinos-de-madrid-espera-cosechar-10-millones-de-kilos-de-uva-este-ano>

<https://www.mivino.es/noticia/57/catas/21145/con-vino-de-madrid-al-cielo>

<https://elpais.com/espana/madrid/2021-10-01/bodega-rosell-la-taberna-centenaria-con-mas-vinos-de-madrid.html>

La vida de Manolo siempre ha estado aquí. De pequeño venía a dormir en las noches más calurosas del verano y pronto se puso a echar una mano. Pero, al fallecer su padre **repentinamente en los años ochenta**, su madre alquiló el local a un vecino. “Fue por poco tiempo. Con 18 años entré a la escuela de La Vid de la **Casa de Campo** y todo el mundo me decía que por qué perdía el tiempo estudiando el vino”, recuerda. Pero, gracias a esa decisión y a su posterior formación como sumiller en la Cámara de Comercio, su pasión por la enología se convirtió en su oficio. Desde hace 20 años es catador de la Denominación de Origen Vinos de Madrid y, por eso, es un placer pedirle asesoramiento al la hora de tomar un vino en su bar. “Yo ya había elaborado vino con mi abuelo, pero estudiarlo me abrió muchas puertas”, cuenta.



<https://www.telemadrid.es/programas/buenos-dias-madrid/Termina-recoleccion-Madrid-comienza-elaboracion-2-2384181563--20211005120653.html>

<https://www.telemadrid.es/programas/telenoticias-fin-de-semana/Feria-Vino-Cadalso-Madrid-Avila-2-2389581048--20211023105027.html>

<https://www.madridactual.es/7796410-la-d-o-vinos-de-madrid-celebro-su-fiesta-fin-de-vendimia-en-el-hotel-emperador-de-gran-via>

La D.O. Vinos de Madrid celebró su Fiesta Fin de Vendimia en el Hotel Emperador de Gran Vía

ALFREDO FERNÁNDEZ / CÉSAR PS - Jueves, 28 Octubre 2021 16:42
ARCHIVADO EN:

- [IMIDRA](#)
- [PUERTA DEL SOL](#)
- [GASTRONOMÍA](#)
- [VINOS DE MADRID](#)

- PRODUCTOS DE MADRID
- GRAN VÍA
- DENOMINACIÓN DE ORIGEN
- SIERRA NORTE
- NEVADA
- HOTEL
- ACYRE
- HOTEL EMPERADOR



Recién finalizada la vendimia en la región de Madrid, que había arrancado el pasado 9 de agosto con la variedad albillo, se celebró en la terraza del Hotel Emperador, en la **Gran Vía** Madrileña, la Fiesta Fin de Vendimia con la participación de ocho bodegas de la Denominación de Origen **Vinos de Madrid**.

<https://www.madridiario.es/xxi-salon-vinos-madrid-reune-sol-32-productores>

El XXI Salón de los Vinos de Madrid reúne en Sol a 32 productores

Por MDO/E.P.

Miércoles 10 de noviembre de 2021, 16:51h

La Comunidad de Madrid ha reunido a 32 productores en el XXI Salón de los Vinos de Madrid, que se celebra este miércoles en la Real Casa de Correos. La consejera de Medio Ambiente, Vivienda y Agricultura, Paloma Martín, ha inaugurado el evento agradeciendo al sector vitivinícola su esfuerzo.

Los 32 viticultores presentes, 22 de ellos adheridos a M Producto Certificado, la marca de calidad de la comunidad autónoma, han ofrecido catas y presentado sus creaciones tradicionales y nuevas ofertas a los profesionales de la hostelería, restauración,

enología y sumillería visitantes. Se han unido a la muestra los Quesos La Cabezuela y el aceite Oleum Laguna de Villaconejos.

Acompañada por el presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen, Antonio Reguilón, Martín ha destacado "la saludable situación de la venta de caldos madrileños".

"Nuestro producto de proximidad es de gran calidad y esto aporta un gran valor, porque la compra de bienes locales lleva aparejada una contribución al desarrollo rural, la generación de empleo y la sostenibilidad", ha precisado.

En la undécima edición del Salón de los Vinos de Madrid han participado por primera vez Bodegas Cinco Leguas de Chinchón, Cuarto Lote de Nuevo Baztán, Viña Bayona de Titulcia y Bodegas Viña Bardela de Venturada, en la subzona El Molar.



<https://www.vinetur.com/2021111266903/los-vinos-de-madrid-arrasan-en-la-celebracion-de-su-xxi-salon.html>

https://www.abc.es/gastronomia/vinos/abci-40-vinos-tintos-para-maridar-buena-noche-202112301942_noticia.html

40 vinos tintos para maridar una buena noche

La crítica de vino de ABC Pilar Caverro nos recomienda una lista de botellas tintas para beber en esos momentos especiales

Initio 2016

Una vez más, Initio logra plasmar la esencia de la garnacha. Viñedos de secano de más de sesenta años trabajados de la forma más natural y respetuosa posible son la clave. Armonioso, fresco y elegante, gran ejemplo de la mejor garnacha madrileña.

Puntos: 92. Precio: 15 €. Añada: 2016. Denominación: Vinos de Madrid. Variedad: Garnacha. Bodega Las Moradas de San Martín. San Martín de Valdeiglesias (Madrid).
lasmoradasdesanmartin.es

Libro once las luces

Pocas bodegas unen de forma tan elegante dos placeres como son el vino y la literatura. La etiqueta cuenta con un fragmento exclusivo de Luz Gabás. Garnacha pura y sincera, especiada y fresca. Una delicia, para deleitarse junto a un gran libro.

Puntos: 92. Precio: 34 €. Añada: 2011. Denominación: Vinos de Madrid. Variedad: Garnacha. Bodega Las Moradas de San Martín. San Martín de Valdeiglesias (Madrid).
lasmoradesanmartin.es

Licina 2015

Licia es por méritos propios uno de los mayores representantes de los Vinos de Madrid. Equilibrado y sutil, listo para beber y disfrutar pero con una larga vida por delante.

Puntos: 92. Precio: 25 €. Añada: 2015. Denominación: Madrid. Variedad: tempranillo, cabernet, merlot, syrah. Bodega Licinia Wines. Morata de Tajuña.
liciniawines.com

https://www.abc.es/gastronomia/vinos/abci-50-vinos-tintos-no-puedes-dejar-probar-202112271030_noticia.html

Carril del Rey 2019

Garnacha madrileña fluida y elegante, con mínima intervención y artificios, que logra seducir desde el primer sorbo. Notas especiadas y florales acompañadas de una gran estructura lo convierten en uno de los grandes vinos de la zona.

Puntos: 93. Precio: 29 €. Añada: 2019. Denominación: Vinos de Madrid. Variedad: Garnacha. Bodega Bernabeleva. San Martín de Valdeiglesias (Madrid).
bernabeleva.com

<https://www.esquire.com/es/donde-comer-beber/a35338763/mejores-vinos-2021/>

Los mejores vinos que hemos probado en 2021

Blancos, tintos, españoles, extranjeros... de todos los vinos que hemos probado en 2021 (y créenos que han sido muchos) estos son los que más nos han gustado.

Rioja: nuestros vinos favoritos (tintos y blancos)

Los 15 mejores vinos Ribera del Duero

Vino blanco: las 10 mejores opciones calidad-precio

18. Bodegas Bernabeleva, Garnacha de la Viña Bonita, 2017, DO Madrid. 37,95 euros.



Bernabeleva Viña Bonita 2017
Bodega y Viñedos Bernabelevadrinksco.es
37,95 €

Yo he ido a ver esta viña y no es tan bonita, a ver, es una planta y, bueno, a mí el mundo vegetal tampoco es que me apasione. Sí que me gustan mucho los cactus la verdad, pero poco más.

Lo que sí os digo es que esta Garnacha es la mejor que yo he probado este año. Garnacha de la Viña Worldclass la hubiera llamado yo. Mucho mejor *nami*

Formación

Este año se nos ofreció por primera vez estar presentes en el Consejo Social del CP IFP Escuela de la Vid, que quedó constituido el pasado 16 de noviembre en una primera reunión.

Una de las primeras actividades antes de empezar a trabajar para 2022, fue la solicitud de una cata formativa el 16 de diciembre a los alumnos de 2º curso del grado superior en vitivinicultura



Además se han impartido cursos de cata de vinos de Madrid, en el Master de Viticultura y Enología de la ETSIAAB



En el Curso de sumilleres de la Escuela Internacional de cocina de Valladolid. Cámara de Comercio de Castilla y León



A los alumnos del Curso de sumilleres de la Cámara de Comercio de Madrid, por la mañana en la finca El Socorro y por la tarde catando nuestros vinos en la XXVIII edición que el curso cumple este año.







De visita con el curso de sumilleres de la Cámara de Comercio de Madero a la colección ampelografica de Imidra



En la V Edición del Curso de Enología y Cata de vinos en la Universidad Complutense, organizado por el departamento de Química Inorgánica @VinoComplutense



Y en el Master de Seguridad Alimentaria de la Consejería de Sanidad



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
- JESÚS ALVAREZ DE IRAOLA
- ANTONIO GARCÍA CASTILLO
- DANIEL POVEDA
- JOSÉ LUIS PRIEGO
- MANUEL ROSELL
- LUIS VIDA
- JOSÉ MANUEL RODRIGUEZ PIQUERAS
- M^a EUGENIA ROZAS

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

- ASOCIACIÓN DE ENÓLOGOS DE MADRID
- ETSIA Y EUITA
- UEC
- UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID
- ASOCACIÓN MADRILEÑA DE SUMILLERES
- ASOCIACIÓN DE TIENDAS ESPECIALIZADAS DE VINO DE MADRID
- GUÍAS DE VINOS

En el año 2021 se han celebrado 34 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
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
2021	8.366,00	2.937	9.135.634	50	

AÑOS	BOTEL. D.O.	M.INTERIOR	M. EXTER.	TOTAL (HL.)
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
2021	4.464.036	30.262,77	3.217,50	33.480,27



Premiados 2021

CONCURSO / CONTEST	PREMIO/ AWARD	VINO / WINE	BODEGA / WINERY
BACCHUS 2021	ORO	FÉLIX MARTÍNEZ 'CEPAS VIEJAS' 2016	VINOS JEROMIN
BACCHUS 2021	ORO	FABIO 2016	SEÑORÍO DE VAL AZUL
BACHUSS 2021	ORO	ALBILLO REAL 2019	LAS MORADAS DE SAN MARTÍN
BACHUSS 2021	PLATA	ALMA DE VALDEGUERRA 2017	VINOS Y ACEITES LAGUNA S.L
DECANTER WORLD WINE AWARDS 2021	BRONCE	SENDA ECO 2017	LAS MORADAS DE SAN MARTÍN
DECANTER WORLD WINE AWARDS 2021	PLATA	ALBILLO REAL 2019	LAS MORADAS DE SAN MARTÍN
MUNDUS VINI 2021	ORO	GREGO CRIANZA 2017	VINOS JEROMÍN
MUNDUS VINI 2021	ORO	INITIO 2013	LAS MORADAS DE SAN MARTÍN
PREMIOS ECO VINO 2021	PLATA	ALBILLO REAL 2019	LAS MORADAS DE SAN MARTÍN
CERTAMEN TOPWINE 2021	ORO	PUERTA DE ALCALA CRIANZA 2018	VINOS JEROMIN
CERTAMEN TOPWINE 2021	ORO	PUERTA DEL SOL FERMENTADO EN BARRICA 2019	VINOS JEROMIN

CERTAMEN TOPWINE 2021	ORO	GREGO CRIANZA 2017	VINOS JEROMIN
CERTAMEN TOPWINE 2021	ORO	FIGUEROA UNO	BODEGA J. FIGUEROA
CERTAMEN TOPWINE 2021	ORO	FIGUEROA ROBLE SYRAH	BODEGA J. FIGUEROA
CERTAMEN TOPWINE 2021	ORO	FIGUEROA ROBLE TEMPRANILLO MERLOT	BODEGA J. FIGUEROA
CERTAMEN TOPWINE 2021	PLATA	GREGO "GARNACHA CENTENARIA" 2018	VINOS JEROMIN
CERTAMEN TOPWINE 2021	PLATA	PUERTA DE ALCALÁ ROSADO 2020	VINOS JEROMIN
CERTAMEN TOPWINE 2021	PLATA	FIGUEROA BLANCO SOBRE LIAS	BODEGA J. FIGUEROA
CERTAMEN TOPWINE 2021	PLATA	FIGUEROA ROBLE CABERNET SAUVIGNON	BODEGA J. FIGUEROA
CERTAMEN TOPWINE 2021	PALTA	FIGUEROA ORIGINEM CRIANZA	BODEGA J. FIGUEROA
GRENACHES DU MONDE 2021	ORO	PURIFICACIÓN GARNACHA 2015	VINOS JEROMIN
GRENACHES DU MONDE 2021	ORO	GREGO "GARNACHA CENTENARIA" 2018	VINOS JEROMIN
GRENACHES DU MONDE 2021	ORO	LAS LUCES 2011	LAS MORADAS DE SAN MARTÍN
CONCURSO VINESPAÑA 2021	GRAN ORO	FÉLIX MARTÍNEZ "CEPAS VIEJAS" RESERVA 2016	VINOS JEROMIN
CONCURSO VINESPAÑA 2021	ORO	GREGO CRIANZA 2017	VINOS JEROMIN
CONCURSO VINESPAÑA 2021	ORO	PUERTA DEL SOL BLANCO FERMENTADO EN BARRICA 2019	VINOS JEROMIN
PREMIOS MEZQUITA 2021	ORO	GREGO CRIANZA 2017	VINOS JEROMIN

PREMIOS MEZQUITA 2021	ORO	PURITA DYNAMITA GARNACHA 2014	VINOS JEROMIN
PREMIOS MEZQUITA 2021	ORO	PURIFICACION GARNACHA CRIANZA 2015	VINOS JEROMIN
PREMIOS MEZQUITA 2021	PLATA	PUERTA DEL SOL BLANCO MALVAR JOVEN 2019	VINOS JEROMIN
PREMIOS MEZQUITA 2021	PLATA	DOS DE MAYO ROBLE SELECCIÓN ESPECIAL 2018	VINOS JEROMIN
PREMIOS MEZQUITA 2021	PLATA	GREGO GARNACHA CENTENARIA 18	VINOS JEROMIN
PREMIOS MEZQUITA 2021	PLATA	PUERTA ALCALA CRIANZA 2018	VINOS JEROMIN
PREMIOS MEZQUITA 2021	BRONCE	DOS DE MAYO CRIANZA SELECCIÓN ESPECIAL 2017	VINOS JEROMIN
PREMIOS MEZQUITA 2021	ORO	VIÑA BARDELA TEMPRANILLO 2020	BODEGA VIÑA BARDELA
PREMIOS MEZQUITA 2021	ORO	SACASUEÑOS VIURA, AIREN Y MALVAR 2020	BODEGA VIÑA BARDELA
PREMIOS MEZQUITA 2021	BRONCE	SIERRA NORTE GARNACHA 2020	BODEGA VIÑA BARDELA
CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN 2021	PLATA	FÉLIX MARTÍNEZ "CEPAS VIEJAS" RESERVA 2016	VINOS JEROMIN
ITALIA MONDIAL DES VINS EXTREMES	ORO	SACASUEÑOS VIURA, AIREN Y MALVAR 2020	BODEGA VIÑA BARDELA
PREMIOS CINVE 2021	PLATA	GREGO CRIANZA 2017	VINOS JEROMIN
PREMIOS CINVE 2021	PLATA	PUERTA DEL SOL BLANCO FERMENTADO EN BARRICA 2019	VINOS JEROMIN
PREMIOS VINDUERO 2021	ORO	GREGO CRIANZA 2017	VINOS JEROMIN
PREMIOS VINDUERO 2021	ORO	PUERTA DEL SOL BLANCO JOVEN 2020	VINOS JEROMIN

PREMIOS ZARCILLO 2021	PLATA	FELIX MARTÍNEZ CEPAS VIEJAS RESERVA 2016	VINOS JEROMIN
PREMIOS ZARCILLO 2021	PLATA	GREGO GARNACHA CENTENARIA 2018	VINOS JEROMIN
PREMIOS ZARCILLO 2021	PLATA	PUERTA DEL SOL MALVAR FERMENTADO EN BARRICA 2019	VINOS JEROMIN
PREMIOS ZARCILLO 2021	PLATA	PUERTA DE ALCALÁ CRIANZA 2018	VINOS JEROMIN
PREMIOS ZARCILLO 2021	PLATA	PUERTA DEL SOL BLANCO JOVEN 2020	VINOS JEROMIN
ASIA WINE TROPHY 2021	ORO	GREGO "GARNACHA CENTENARIA" 2018	VINOS JEROMIN
ASIA WINE TROPHY 2021	ORO	PUERTA DE ALCALÁ CRIANZA 2018	VINOS JEROMIN
CIVAS 2021	ORO	FELIX MARTÍNEZ CEPAS VIEJAS RESERVA 2016	VINOS JEROMIN
CIVAS 2021	ORO	GREGO CRIANZA 2017	VINOS JEROMIN
MONDIAL BRUXELLES	PLATA	PEDRO GARCIA EDICION ESPECIAL LTDA.	B y V PEDRO GARCIA
BEST OF SPAIN WINE CHALLENGE 2021 PAISES BAJOS	GRAN ORO	FÉLIX MARTÍNEZ CEPAS VIEJAS RESERVA 2016	VINOS JEROMIN
BEST OF SPAIN WINE CHALLENGE 2021 IRLANDA	PLATA	FÉLIX MARTÍNEZ CEPAS VIEJAS RESERVA 2016	VINOS JEROMIN

REVISTA & GUÍA AKATAVINO tras la cata de más de 3.000 vinos de todas las regiones de España ha elegido a nuestro FÉLIX MARTÍNEZ "Cepas Viejas" Reserva 2016 como el "MEJOR VINO DE LA D.O. VINOS DE MADRID".

Puntos Parker

Bodega	Marca
A pie de tierra	Fuerza Bruta 2018 93 Puntos
Ca d'Í Mat	Valautín Garnacha 2018 93 Puntos Parker
	Fuente de los Huertos 2019 92 Puntos Parker
	Los Peros Garnacha 2018 93 Puntos Parker
	Valautín Albillo Real 2019 93 Puntos Parker
	Los Peros Albillo Real 2019 93 Puntos Parker

DISTINCIONES del Concurso CIVAS 2021 Vinos Jeromín

Grego Garnacha Centenaria 2018: -----	Distinción (92 ptos.)
Grego Tempranillo_Syrah 2019: -----	Distinción (91 ptos.)
Puerta de Alcalá Reserva 2017: -----	Distinción (90 ptos.)
Puerta del Sol Blanco F.B. 2019: -----	Distinción (90 ptos.)

Reunión con el Alcalde de Madrid, Jose Luis Martinez Almeida

El pasado jueves día 9 de diciembre se reunieron en la sede del Ayuntamiento de Madrid, el Presidente del CRDO Vinos de Madrid, Antonio Reguilón Botello y el Alcalde de Madrid, Jose Luis Martinez Almeida.

Con la propuesta de llevar a cabo un convenio con el apoyo del Ayuntamiento de Madrid, a través del cual el Ayuntamiento pueda entrar a formar parte del proyecto Madrid Enoturismo del que forman parte ya muchos de los ayuntamientos de la Comunidad de Madrid, se tratará de generar sinergias de colaboración en todos los actos culturales, gastronómicos, etc que haya en el Ayuntamiento y donde los Vinos de Madrid puedan sean un buen compañero de viaje. El enoturismo está siendo precisamente uno de los

primeros sectores de actividad turística en recuperarse de la crisis que puede generar negocio en la ciudad de Madrid no solo en torno a la Comunidad.

“Entre los temas tratados en este encuentro”, señala Antonio Reguilón, “de gran interés para la Denominación de Origen cuya sede siempre ha estado ubicada en la ciudad de Madrid desde sus comienzos hace mas de treinta años ha sido buscar precisamente una ubicación adecuada para albergar la sede del Consejo Regulador, dada la relevancia cada vez mayor que los vinos de Madrid están adquiriendo”.



