



Memoria 2022

Sumario

PRESENTACIÓN.....

EL CONSEJO REGULADOR.....

El Pleno

Puesta en marcha de la certificación en base a norma EN 17065.....

MEMORIA DE ACTIVIDADES.....

Sección Administrativa.....

Gestiones de funcionamiento

Atria del Viñedo.....

Vendimia.....

Promoción genérica e imagen del Producto.....

Almuerzo SER Restaurant, Arlington

Madrid Fusión.....

Degusta Madrid.....

35 Edición del Salón del Gourmet.....

Fenavin.....

Con la Carne de la Sierra de Guadarrama.....

XX Feria del Vino y el Comercio en Colmenar de Oreja.....

Exposición Complejo El Águila.....

Feria del Libro de Madrid.....

Evento Mezcla con HM.....

II Feria del Vino de San Martín de Valdeiglesias.....

XIII Feria Huerta y Vino de Villa del Prado.....

Vinos de Madrid con la Comunidad de Madrid en Londres.....

Cata de la Guía Peñín.....

Reunión con Europarlamentarios.....

INVEST Madrid.....

IV Feria del Vino de Madrid en Boadilla del Monte.....

Día del Movimiento Vino DO.....

Ruta de la Casquería.....

XXII Salón de los Vinos de Madrid.....

Convenio con ACYRE.....

Alcampo y Carrefour con los Vinos de Madrid.....

Publicidad

Vinos de Madrid en la prensa.....

Formación.....

Comité de Cata.....

ESTADÍSTICAS.....

Premiados 2022.....

Embajador Vinos de Madrid

Presentación

SALVEMOS EL VIÑEDO MADRILEÑO

Esta Denominación de Origen esta cada vez más posicionada y valorada en los mercados, tanto locales, como nacionales e internacionales. Ha sido un año de un trabajo intenso; es difícil encontrar un día donde no tengamos que estar presentes en algún acto o evento, ya sea porque nos reclaman o por iniciativas que emanan de esta Denominación.

No obstante, aunque desde la Dirección General de Agricultura nos confirman que la tendencia de arranque de viñedo se ha ralentizado y se solicitan más permisos de nueva plantación, no deja de ser un drama ver que todavía falta relevo generacional y algunos viticultores abandonan o arrancan viñedos centenarios por falta de atención al cuidado de los mismos.

Creo que debemos trabajar todos juntos, todos los sectores que representan a esta Denominación de Origen Vinos de Madrid, en buscar la defensa de nuestro viñedo.

Tener viña cerca de una ciudad, capital tan grande y en auge como Madrid, debe ser tratado como un bien inmaterial a proteger, es un patrimonio único, que trasciende al producto, es conservar nuestros paisajes, el territorio, la herencia incomparable de una tradición que se remonta a cientos de años y que en Madrid sobre todo se ha transmitido en el seno de las familias.

La riqueza económica , cultural y medioambiental que representa el viñedo en esta Comunidad es algo que nos hace sentir orgullosos, por lo que tenemos que continuar en esta tarea de comunicar su importancia y su incomparable calidad.

Antonio Reguilón Botello

Presidente

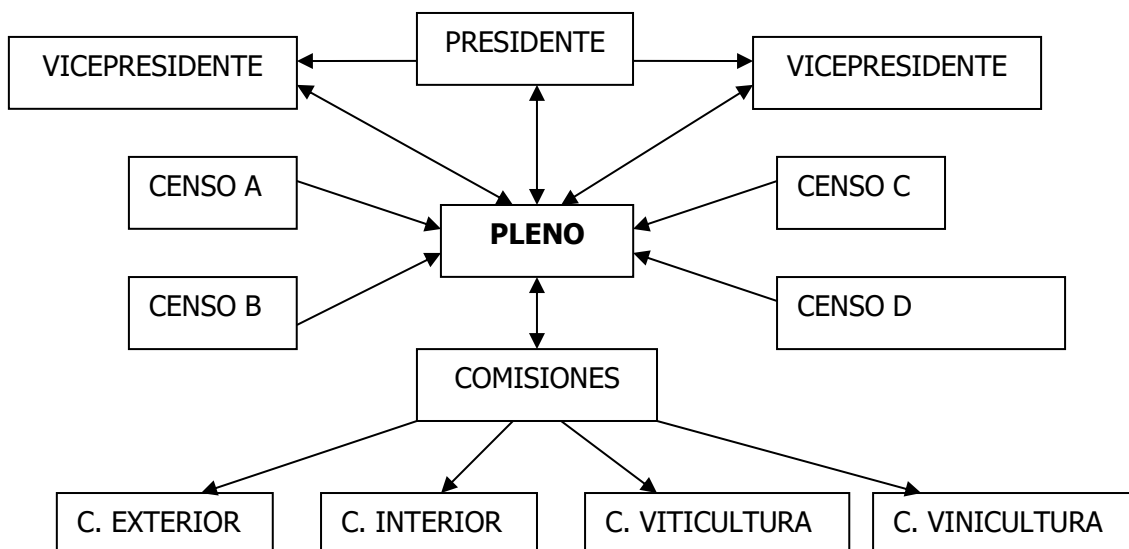
CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACION DE ORIGEN VINOS DE
MADRID



El Presidente del Consejo Regulador junto a la Directora del centro, CIFP Escuela de la Vid María Isabel Sánchez Gualda, en la visita realizada el pasado mes de noviembre, en el marco de futuras colaboraciones en su proyecto de centro museístico del vino, practicas de alumnos, experiencias sobre el terreno, elaboración y actividades de cara al próximo año que ayudara sin duda a la transferencia de profesionales del mundo del vino al viñedo madrileño.

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:

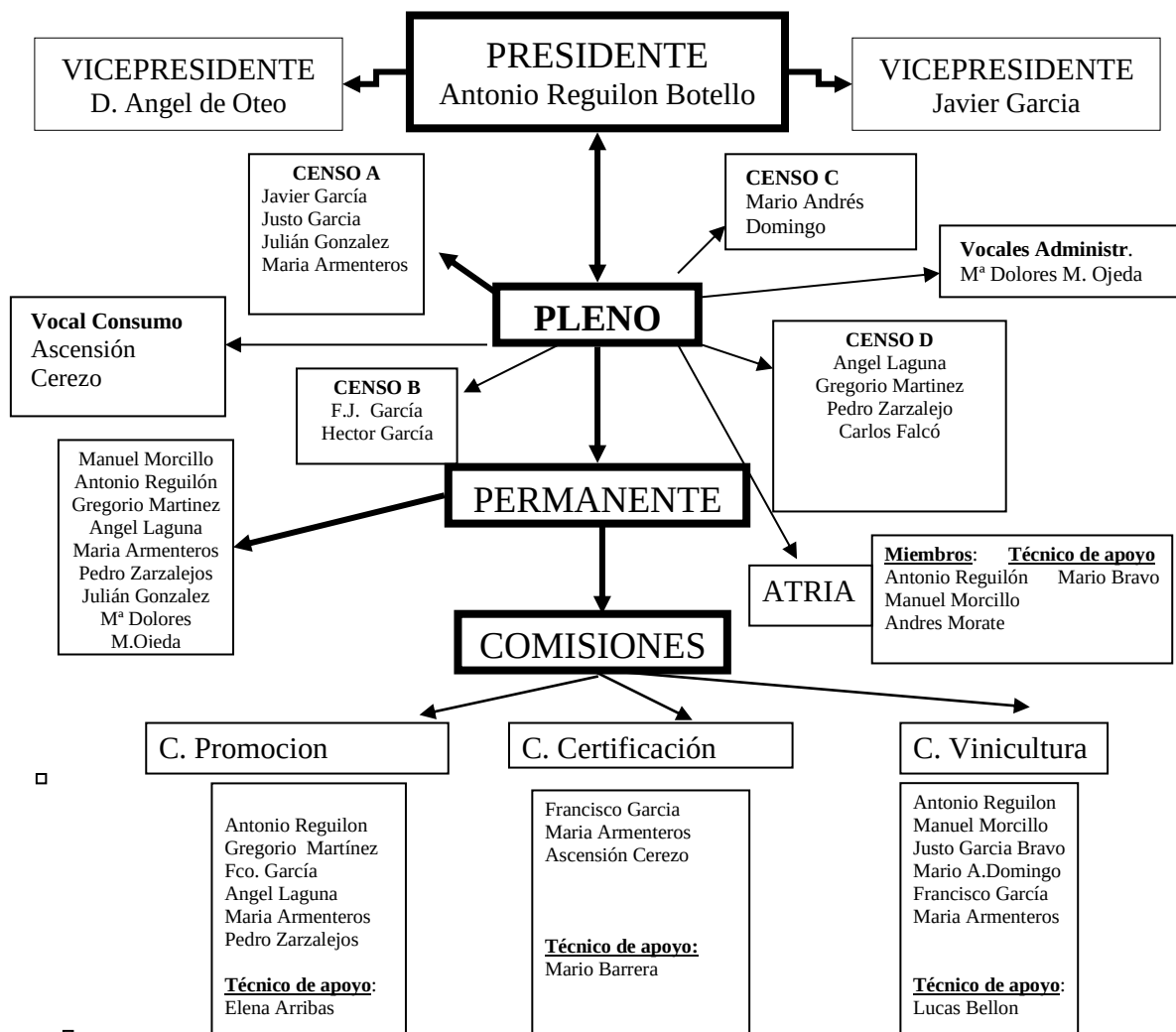
“1. El Consejo Regulador estará constituido de la siguiente forma:

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.



Puesta en marcha del sistema de certificación de los vinos producidos en la Denominación de Origen, especificado por la norma UNE-EN ISO/IEC 17065.

Durante el año 2022, 47 bodegas solicitaron la certificación para su comercialización como producto conforme, de las cuales, se realizaron 42 visitas de verificación, de las bodegas que comercializan vinos con Denominación de Origen Protegida. Este proceso ha supuesto la puesta en marcha del sistema de autocontrol, sistema auditado por el Consejo Regulador, como órgano de control.

Presentación del vino de la variedad listan en el CIG el pasado 19 de mayo



La variedad Listan Prieto, con unas pocas cepas en Cadalso de los Vidrios, y algo por Cenicientos, llegó a América hace casi 500 años, llevada por monjes y el capitán Hernando de Montenegro, para ser plantada y poder hacer vino allí.

Un proyecto llamado Tres Reales.com, que recupera esa antigua variedad junto con la Cooperativa Cristo del Humilladero y Bodegas Luis Saavedra.

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.

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

La vendimia se inició en Madrid el pasado 4 de agosto en la subzona de San Martín de Valdeiglesias, con la variedad Albillo Real, unos días antes con respecto al año anterior.

Con respecto a la media de los 11 últimos años en las parcelas de referencia (a excepción de la Subzona El Molar donde sólo se dispone de un registro de 4 años), en la **Subzona Arganda** encontramos una fertilidad que se ajusta a la **media** interanual; un descenso de un 16% y un 4% en el número de racimos por planta **en las Subzonas Navalcarnero y San Martín de Valdeiglesias** respectivamente; mientras que en la **Subzona El Molar** se produce un aumento de un 15%.

Entre las variedades que finalizaron primero la vendimia estaban el Albillo Real, el Moscatel de grano Menudo y Sauvignon Blanc. Con los datos recabados entre las bodegas, estamos ante un año histórico en cuanto a la cantidad recogida de Albillo Real en la Subzona de San Martín de Valdeiglesias. Les siguieron las variedades Merlot y Syrah.

Las variedades Tempranillo y Garnacha Tinta se generalizaron dos semanas después. También parece que la cosecha recogida de Garnacha Tinta en la Subzona de San Martín están por encima de la media, vinculadas a las condiciones meteorológicas que se dieron en la primavera que favorecieron el cuajado.

El estado sanitario de las uvas que entraron en las bodegas acogidas ha sido excepcionalmente bueno en general.



Entrada (Kg.) por tipo de uva TOTAL - Cosecha 2022	Blanca	Tinta	Total
Subzona ARGANDA	4.652.436	2.544.132	7.196.568
Subzona NAVALCARNERO	16.318	488.932	505.250
Subzona EL MOLAR	23.261	77.380	100.641
Subzona SAN MARTÍN	241.044	2.756.838	2.997.882
Total Kg.	4.933.059	5.867.222	10.800.341

La producción por variedades de uva correspondientes a la cosecha 2022 se muestra en el cuadro siguiente:

Variedad tintas	Producc.2022 (Kgs)
Tempranillo	2.234.718
Garnacha Tinta	2.819.151
Syrah	333.274
Cabernet S.	184.236
Merlot	177.277
Graciano	31.951
Petit Verdot	22.661
Negral	30.154
Blancas	
Malvar/Airén	4.576.873
Albillo Real	149.865
Macabeo	24.717
Sauvignon Blanc	54.760
Moscatel de G.M.	31.730
Parellada	27.420
Torrontés	3.588

Promoción genérica e imagen del Producto

Almuerzo en SER Restaurant, Arlington, Virginia

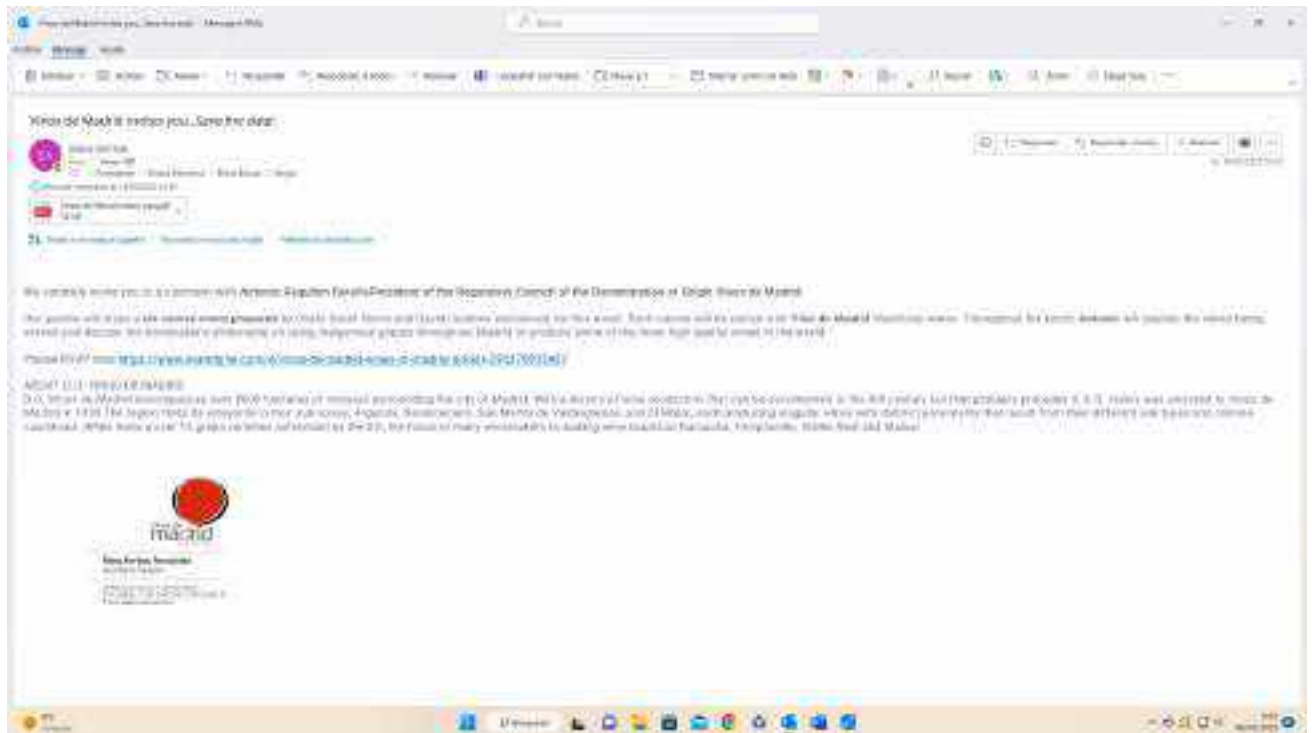
Como primera actividad posible en el exterior y ya pasado el periodo COVid, enmarcada en la promoción en Terceros países, y tras una primera presentación en Washington D.C. en junio de 2019, se volvió a EEUU, el viernes 25 de marzo, con un almuerzo ofrecido por la Denominación de Origen Vinos de Madrid, a profesionales del mundo del vino en el Restaurante SER, en Arlington donde los vinos que ya participaron en la presentación en el Barcelona Wine Bar, en 2019, se maridaron con los platos elaborados por los Chefs David Sierra y David Cardona que prepararon seis platos exclusivamente para esta presentación.

El almuerzo contó con más de treinta asistentes con los que el Presidente del Consejo Regulador, Antonio Reguilon, pudo compartir historia y características de cada vino y cada bodega lo que incentivó la solicitud para visitar bodegas y conocer el territorio, como ya se había previsto y que a partir de ahora podrá llevarse a cabo. Tras haber una primera presentación en 2019 en Washington D.C., se retomaba el contacto de actividades que se han visto interrumpidas en estos años de pandemia con este almuerzo que será el inicio de las actividades que se desarrollarán este año en EE.UU.

Así a la presentación siguió una cena con importadores interesados en ampliar información sobre los Vinos de Madrid y seguir concretando acciones venideras. Los maridajes ofrecidos con gran acogida por todos los invitados fueron:

- **Pedro Garcia Selección Limitada Blanco** de Bodegas Pedro Garcia de Colmenar de Oreja con Salmorejo con sardina ahumada en casa, perlas de fresa y vinagre balsámico
- Carpacho de vieiras con salsa de bourbon y naranja, ajetes y lima con **LAGRAZ Roble 2019** de Bodegas Nueva Valverde de Villa del Prado y **MANAZAS** de Miguel Santiago de Cadalso de los Vidrios.
- Steak tartar con cremoso de foie, cigala y huevo de codorniz con **EL REGAJAL Selección Especial 2020** de Bodegas El Regajal de Aranjuez, y **TAGONIUS Roble 2018** de Bodegas Tagonius de Tielmes.
- Bacalao al pil-pil de hongos con chips de ajo y judías de mar con **NAVAHERREROS Garnacha** de Bodegas Bernabeleva de San Martin de Valdeiglesias, y **MATRID Tinto**.
- Presa de cerdo ibérico con patatas arrugadas al mojo picón y crujiente de leche cuajada con **Félix Martinez Cepas Viejas 2016** de Vinos Jeromin de Villarejo de Salvanés y **MUSS 2018** de Bodegas Muss de Morata de Tajuña.

- Y finalmente, tarta de queso manchego con sorbete de frambuesas con **LICINIA 2016** de Bodegas Licinia de Morata de Tajuña y **CYSTER 2020** de bodegas Tierra Calma de San Martín de Valdeiglesias.



La invitación que se envió por mail a los críticos y compradores que asistieron a la presentación en Washington DC, en 2019 para retomar contacto.



Elaboración de los platos por parte de los chefs del restaurante SER, para el maridaje con los vinos participantes en el almuerzo





Distintos momentos de la presentación llevada a cabo por el Presidente del Consejo durante el almuerzo en el restaurante.

En 2022 algunas de las Ferias han sufrido modificaciones con respecto a un año normal, puesto que lo que se pretendía era volver a la normalidad, así que para ajustar las fechas, algunas aun no se celebran en su momento como es el caso de Madrid Fusión, que ha tenido lugar a finales de marzo.

LOS VINOS DE MADRID EN MADRID FUSIÓN, 28 al 30 de marzo 2022

La **Denominación de Origen Vinos de Madrid** estuvo presente en la edición de **Madrid Fusión Alimentos de España'22**, de la mano de la **Comunidad de Madrid**, a través de la **Consejería de Medio Ambiente**, y con la colaboración de la **Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid, ACYRE**.

Contando como en otras ocasiones con la enóloga, sumiller y presidenta de la Asociación Madrileña de Enología, Ana María Lahiguera actuó de nuevo como conductora de todas las degustaciones que tuvieron lugar en el espacio común cedido por la Consejería. Desde el lunes 28 al miércoles 30 de marzo, los visitantes que se acercaron al stand de la Comunidad de Madrid pudieron disfrutar de diferentes propuestas gastronómicas acompañadas por los vinos de las diferentes bodegas de la DO Vinos de Madrid.

El programa que sigue a continuación da buena cuenta de los maridajes que tuvieron lugar:

PROGRAMA DE ACTIVIDADES MADRID FUSIÓN 2022

LUNES 28 DE MARZO

10:00 - 11:00 Exhibición barista y presentación de "Café Molido Arábica" en sistema innovador Cafetera V60, de GUILIS.

11:00 - 12:00 Propuestas de cocina sostenible a base de miel ecológica de MADRID MIEL-LA ABEJA DORADA, a cargo del chef Jesús Almagro. Degustación de mieles ecológicas y bizcocho de miel. El mundo de la miel y las abejas en directo.

12:00 - 13:00 Showcooking con base de vermut ZECCHINI, a cargo de la chef Xandra Luque y cata de vermouths.

13:00 - 14:00 Designación de Julián Mármol, chef del restaurante Yugo The Bunker, EMBAJADOR 2022 de la marca de garantía de los ALIMENTOS DE MADRID, M PRODUCTO CERTIFICADO. Showcooking a cargo del nuevo embajador: Steak Tartar de ternera Avileña Ibérica ecológica de VACANEGRA con su tuétano y huevo de codorniz ahumado con kizami wasabi de GRANJAS VILLAREAL, cocinado con aceite virgen extra ecológico de VINOS Y ACEITES LAGUNA y maridado con vinos de LAS MORADAS DE SAN MARTÍN de la D.O. VINOS DE MADRID.

14:30 - 15:30 Propuesta con carne de la IGP CARNE DE LA SIERRA DE GUADARRAMA: Capuchino y pastelito con crema de queso de ALIMENTOS DE MIRAFLORES y frutos secos de FRUTOS SECOS MEDINA, a cargo del chef Roberto Capone. Maridaje con vino ecológico Los Peros, de BODEGA CA'DIMAT, de la D.O VINOS DE MADRID.

16:00 - 17:00 Momento postre: degustación de mejor tarta de queso de Madrid 2021 con queso de VEGA DE SAN MARTÍN, a cargo del chef Carlos Sierra del restaurante Poncelet Cheese Bar.

MARTES 29 DE MARZO

10:00 - 11:00 Cata de café profesional ecológico y de comercio justo de SUPRACAFÉ.

11:00 - 12:00 Showcooking de tres tapas elaboradas con diferentes variedades de aceite de oliva virgen ecológico de LA ACEITERA DE LA ABUELA, a cargo de la chef Miriam Hernández, del restaurante La Casa del Pregonero: cóctel con aceite cornicabra, ahumado en huesos de aceituna con aceite picual y pil pil frío a base de aceite coupage plus cornicabra y manzanilla.

12:00 - 13:00 Showcooking de postre de chocolate MAYKHEL a base de nibs de Panamá con queso artesano de cabra de ALIMENTOS DE MIRAFLORES, a cargo de Roberto Fernández - Pastelería Tonka. Cata de nuevas variedades de chocolates negros: chocolate negro + limón confitado y jengibre.

13:00 - 14:00 Momento apetitivo: Degustación quesos de ALIMENTOS DE MIRAFLORES y FRUTOS SECOS MEDINA, presentado por Q de Quesos. 14:00 - 15:00 Showcooking y degustación "Frescos SaludALBEs", de ALBE-LÁCTEAS DEL JARAMA, a cargo del Chef Eduardo Casquero.

15:00 - 16:00 Showcooking de productos de LA FINCA a cargo de los chefs Gustavo Ríos y Daniel Gutiérrez (CARNIco, Madrid), maridado con vinos Licinia y Muss, de las BODEGAS LICINIA de la D.O. VINOS DE MADRID.

16:00 - 17:00 Presentación proyecto "Primavera en la Sierra Norte de Madrid con productos de Madrid M PRODUCTO CERTIFICADO", a cargo de la Asociación Sierra Norte Gastronómica, con la participación de la carne de I.G.P. CARNE DE LA SIERRA DE GUADARRAMA, verduras de TÓMATE LA HUERTA, queso de ALIMENTOS DE MIRAFLORES, miel de EL BARDAL DE BRAOJOS, hierbas aromáticas de HORYBIO, vino de BODEGAS VIÑA BARDELA y aceite de oliva virgen extra de FANUM.

17:00-18:00 Masterclass de coctelería con LICORES TRAMPERO y base de frutos secos de FRUTOS SECOS MEDINA, con Eduardo Barrios, Vicepresidente de la Asociación de Bartenders de Madrid.

MIÉRCOLES 30 DE MARZO

10:00 - 11:00 Degustación tarta artesana elaborada con huevos camperos de GRANJAS VILLARREAL, por GioSam Food Art.

11:00 - 12:00 Momento dulce: Miel y Polen de EL BARDAL con queso de QUESOS CAMPO REAL, de la mano de Q de Quesos.

12:00 - 13:00 *Bocado de la Vega en texturas* de VEGA DE SAN MARTÍN a base de pan de queso curado de cabra, lascas de presa ibérica confitada a baja temperatura, germinado de remolacha, cremoso de yogurt con rulito de cabra, alioli de Hoisin, y dulce de mostaza, a cargo del chef Sergio Arias del restaurante Eboli Gasco.

13:00 - 14:00 Showcooking de "Tapa de bocartes con productos de la huerta asados y de temporada", de CASA SANTOÑA.

14:00 - 15:00 Elaboración de "Ensalada de pechuga de pollo de corral escabechada, con aliño de verduras", a cargo de los cocineros Francisco de Miguel y Antonio Núñez, de EUROAMBROSÍAS, maridado con vino Albillo Real Eco 2020 de LAS MORADAS DE SAN MARTÍN de la D.O. VINOS DE MADRID.
 15:30 - 16:30 Maridaje de embutidos premium 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.
 16:30 - 17:30 Degustación de croquetas variadas de CROQUETAS RICAS

Todas las degustaciones irán acompañadas de vinos de la D.O. VINOS DE MADRID



Javier de Ca di Mat en el maridaje con las carnes de la Sierra de Guadarrama





Casa Santoña con Viñedos de San Martín



Degusta Madrid

El 21 de marzo comenzaron las Jornadas Degusta Madrid con las dos bodegas de la DO Vinos de Madrid de El Molar y terminaron con la subzona de San Martín de Valdeiglesias el 20 de junio. Se celebraron en el CIG y en los maridajes intervinieron los cocineros de ACYRE. El objetivo fundamental es dar a conocer la industria alimentaria de Madrid y las figuras de calidad de nuestra región al público.

21 de marzo Subzona El Molar
25 de abril Subzona Arganda
23 de mayo Subzona Navalcarnero
20 de junio Subzona San Martín de Valdeiglesias

SUBZONA VINÍCOLA ARGANDA

Guía de la degustación: **Ignacio Sanjuán Gutiérrez** / Instagram: enachovinós
Chef a cargo del maridaje: **Xandra Luque** / Instagram: xandra_luque

Bodega RECESPAÑA Villarejo de Salvanés https://reces.es/	Castillo de Salvanés, Blanco joven. Variedad Malvar. Maridaje: Trigueros salteados con tomates.
Bodegas PERAL Colmenar de Oreja https://www.bodegasperal.com/ Instagram: @bodegasperal	Castillo de Salvanés, Tinto 50% Graciano, 50% Tempranillo Maridaje: Queso Rompecorazones madurado (Quesería Jaramera) / Instagram: @jaramera
Bodega VINOS Y ACEITES ARGANDA Arganda del Rey https://www.vinoaceite.com/ Instagram: @vinoaceitearganda	Sobremadre Blanca, Variedad 100% Malvar. Maridaje: Ensalada de pasta con rúcula.
Bodega VINOS Y ACEITES LAGUNA Villaconejas https://www.vinoaceite.com/ Instagram: @vinos_y_aceites_laguna	Menina, Tinto crianza 2015. Variedad 85% tinta de Madrid, 15% Cabernet Sauvignon. Maridaje: Salchichas frescas con curry de coco.
	Entre Silencios, Blanco. Variedad 100% Malvar. Maridaje: Risotto de hongos con parmesano y trufas.
	Y Volarás, Tinto 2018. Variedad 100% Syrah. Maridaje: Tartar de atún rojo.
	Alma de Valdeguerra, Rosado. semidulce. 80% Tempranillo 20% Garnacha. Maridaje: Sushi.
	La intrusa de Malasaña, Tinto 50% Graciano, 50% Tempranillo. Maridaje: Ternera estofada con crema de mantequilla y ajo negro.

Orden de degustación de los vinos: primero, blancos; segundo, rosado, y, por último, los tintos, siguiendo el orden en el que aparecen.

Municipios dentro de la Subzona Arganda: Ambite, Aranjuez, Arganda del Rey, Belmonte de Tajo, Brea del Tajo, Cam Real, Carabaña, Colmenar de Oreja, Chinchón, finca "El Encin" (Alcalá de Henares), Estremera, Fuentidueña de Tago, Getafe, Loeches, Mejorada del Campo, Morata de Tajuña, Nuevo Baztán, Olmeda de las Fuentes, Orusco, Perales de Tajuña, Pozuelo de las Torres, Pozuelo del Rey, Tielmes, Titulcia, Torres de la Alameda, Valdearacete, Valdelegatón, Valdelecho, Villaconejas, Villamanrique de Tajo, Villar del Olmo y Villarejo de Salvanés.



Con las bodegas de El Molar en la foto superior y Vinicola de Arganda, abajo.



35ª Edición del Salón Gourmets

Del 25 al 28 de abril se celebró la 35ª edición del Salón Gourmets, que se ha convertido en un evento referente del sector tanto a nivel nacional como internacional. Desde la Consejería de Medio Ambiente, Vivienda y Agricultura nos facilitaron un espacio en el programa en el que presentar diferentes vinos de la Denominación de Origen que no estuvieran en el programa de actividades

La consejera de Medio Ambiente, Vivienda y Agricultura de la Comunidad de Madrid, doña Paloma Martín, visitó el stand de la Comunidad Madrid, ubicado en el Pabellón 4, stand 4D 28, el lunes 25 de abril a las 12:30 h.

PROGRAMA DE ACTIVIDADES SALÓN GOURMETS

LUNES 25 DE ABRIL

11:00 - 12:00 Designación de Miguel Ángel Mateos, chef ejecutivo del Casino de Gran Vía y del Gran Casino de Aranjuez, como chef de ALIMENTOS ECOLÓGICOS certificados por el CAEM. Showcooking de lomo ecológico de VACANEGRA marinado con crema de ajo blanco y coliflor a su cargo.

12:00-13:00 Showcooking con base de VERMUT ZECCHINI, a cargo de la chef Celeste García de la Banda y cata de vermouths

13:00-14:00 Showcooking a cargo del EMBAJADOR 2022 de la marca M PRODUCTO CERTIFICADO, Julián Mármol, chef del restaurante Yugo The Bunker, presentando el "Aperitivo castizo" de BOMBAS, LAGARTOS Y COHETES DE VALLEKAS y CERVEZAS LA CIBELES.

14:30-15:30 Showcooking de "Ensaladilla templada de ternera a BT, corteza de trigo y alioli de miel y mostaza", elaborado con carne de GANADEMAD, maridado con aceite de oliva virgen extra ecológico ECO RECES y vino Castillo Salvanés tinto joven, de RECESPAÑA (D.O. VINOS DE MADRID), elaborado por el chef Víctor Manuel Sánchez Nogales de la Escuela de Hostelería de Madarcos y Sinergia Gastronomía Experiences.

15:30-16:30 Showcooking de la mano del chef Iván Plademunt del restaurante Imaginario (Alcalá de Henares) de "Cornish Pasty": guiso de ternera de la Sierra de Guadarrama con hortalizas de las huertas del Tajo y aceite de oliva virgen extra ecológico de VINOS Y ACEITES LAGUNA. Maridaje con vino La Intrusa de Malasaña de VINOS Y ACEITES LAGUNA, D.O. VINOS DE MADRID

En la página siguiente, Vinos y Aceites Laguna con restaurante Plademunt, restaurante imaginario de Alcalá de Henares.



MARTES 26 DE ABRIL

10:00 - 11:00 Presentación de nuevas técnicas de café en V60, de CAFÉS GUILIS.

11:00-12:00 Elaboraciones a base de mozzarella de ALBE-LACTEAS DEL JARAMA, de la mano del chef Eduardo Casquero.

12:00 – 13:00 Elaboración "Taco muy serrano" de la IGP CARNE SIERRA GUADARRAMA, a cargo del chef Roberto Capone.

13:00-14:00 Showcooking de "Tapa de bocartes con productos de la huerta" de CASA SANTOÑA.

14:00-15:30 Cata de vinos de la D.O. VINOS DE MADRID a cargo de la sumiller Ana María Lahiguera: viaje sensorial a través de sus variedades principales, sus vinos tipo y sus cuatro subzonas. Maridaje con productos de CASA SANTOÑA.





15:30-16:30 Presentación de la línea de platos preparados “Leggie” de MRM con la colaboración de la Dra. Marta de Miguel del C.S.I.C. y Jorge Fernández de MRM.

MIÉRCOLES 27 DE ABRIL

11:00 – 12:00 Presentación, cata y degustación de nuevas variedades de chocolates artesanos: chocolate negro 76% con limón confitado y jengibre, y con fresa y frambuesa. Presentación de nuevos productos: nibs de cacao. De CHOCOLATES MAYKHEL.

12:00 - 13:00 Maridaje de embutidos premium de ternera de la I.G.P. CARNE DE LA SIERRA DE GUADARRAMA de SABORES SIERRA DE MADRID, con VINOS JEROMÍN (D.O. VINOS DE MADRID).

13:00 – 14:00 Cata de CERVEZAS LA VIRGEN.

14:00 – 15:00 Elaboración de "Ensalada de pechuga de pollo de corral escabechada, con aliño de verduras", a cargo de los cocineros Francisco de Miguel y Antonio Núñez, de EUROAMBROSÍAS, maridado con vino Albillo Real Eco 2020 de LAS MORADAS DE SAN MARTÍN (D.O. VINOS DE MADRID).

15:30 – 16:30 Presentación de nuevas perlas de miel de MADRID MIEL con queso de ALBE-LÁCTEAS DEL JARAMA. Presentación de sobres para hostelería de miel ecológica de 10 gr.

16:30 – 17:30 Degustación de la última novedad de PRODUCTOS JESÚS, “Palmeras Tentación Deluxe” y otras especialidades.

JUEVES 28 DE ABRIL

11:30-12:30 Degustación de tartas artesanas (queso tradicional, queso azul, yuzu, té matcha y pistacho) elaboradas por Montchis con huevos camperos de GRANJAS VILLARREAL.

13:00-14:00 Showcooking de lomo de VACANEGRA salteado con verduritas de temporada y reducción de vino de LAS MORADAS DE SAN MARTÍN (D.O. VINOS DE MADRID), a cargo del chef Miguel Ángel Mateos.

14:30-15:30 Degustación de Chupito de crema tiramisú con CAFÉS GUILIS, a cargo del chef Miguel Ángel Mateos.



La Consejera de Cultura, Marta Rivera de la Cruz, el presidente de la DO Vinos de Madrid, Antonio Reguilón y la Consejera de Medio Ambiente, Paloma Martín.

FENAVIN, Feria Nacional de Vino, Ciudad Real del 10 al 12 de mayo

Del 10 al 12 de mayo se celebró la undécima edición de la Feria Nacional del Vino en Ciudad Real, a la que acudieron Bodegas Ca'di Mat, Vinos Jeromin, Bodegas Licinia, Señorío de Val Azul y Las Moradas de San Martín.

Es una feria en la que el negocio, sobre todo en el sector exterior, es lo fundamental, lo que la convierte en la feria de referencia del vino español, a la que Vinos de Madrid no ha dejado de acudir en ninguna de sus ediciones.





Panorámicas de los stands de las bodegas asistentes



Con la carne de la Sierra de Guadarrama en Miraflores, 16 de mayo

Acompañamos a la carne de la Sierra de Guadarrama en su presentación el 16 de mayo en Miraflores.



El Alcalde de Miraflores y su equipo brindando con el Director General de Agricultura



XX Feria del Vino y el Comercio de Colmenar de Oreja, 21 y 22 de Mayo

En esta edición de la Feria participamos en la Cata comentada de Vinos de Madrid, dirigida por Lucas Bellón, Técnico de Vinos de Madrid, en la tarde del sábado 22 de mayo.



Diferentes momentos de la cata





El catador con los vinos catados de las bodegas asistentes a la feria



Exposición en el Complejo El Aguila, 25 de mayo

En base al Convenio firmado con la Biblioteca Regional de Madrid el pasado 25 de mayo, los Vinos de Madrid estuvieron presentes como colaboradores de esta exposición magnífica celebrada en el complejo de El Aguila.



En la inauguración el autor con la Consejera de Cultura





Un momento de la degustación

Feria del Libro de Madrid 2022

Este año por primera vez, se colaboró en la inauguración de la Feria del Libro de Madrid, donde se brindó con los Vinos de Madrid La Intrusa y Cuarto Lote por una gran feria que vuelve con ganas al Retiro, lugar idóneo para la lectura, y que recomienda el Ayuntamiento de Madrid



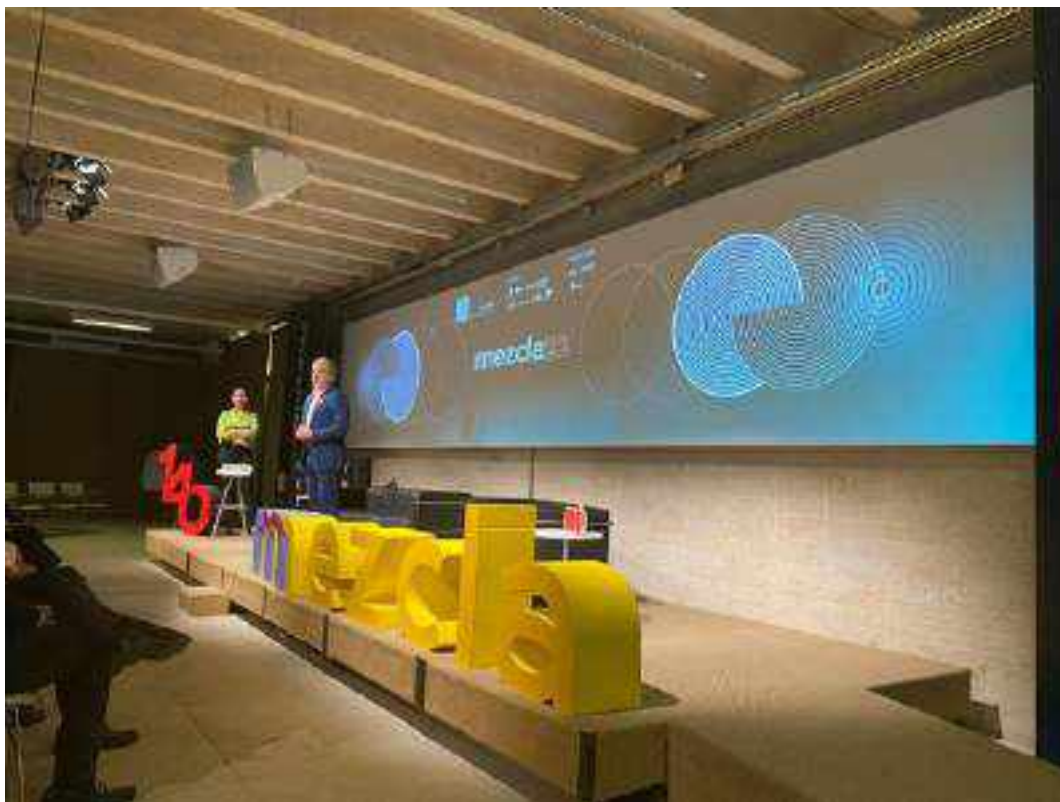


Eva Orue, Directora de la Feria en el brindis inaugural



Evento Mezcla Madrid, organizado por Hostelería Madrid, 23 de Mayo

Como parte del convenio firmado con Hostelería de Madrid en diciembre de 2021, participamos en el evento Mezcla, dentro de la mesa técnica, “El nuevo mapa de la hostelería sostenible”.



16:45 h - 17:15 h Mesa técnica “El nuevo mapa de la hostelería sostenible”

Patricia Estanheiro. Responsable de Calidad y Seguridad Alimentaria de
HOSTELERÍA MADRID

Beatriz Herrera. Directora de Sostenibilidad y Relaciones Institucionales de Mahou
San Miguel

Marta Pérez. Directora de Comunicación corporativa y sostenibilidad de Makro
Ramón Novell. Gran Manager de Cafés Novell

Antonio Reguilón. Presidente del Consejo Regulador de la Denominación de
Origen Vinos de Madrid

Carlos Gamallo, COO de Mapal de Group

Nicolás Fernández Medrado. Responsable del Sector Alimentación & HORECA de
Ecoembes



Fruto también de este convenio, se llevaron a cabo catas con establecimientos pertenecientes a esta asociación, El Café de los Austrias, El Cocodrilo, Lobito de Mar y el Bar Amor en el Centro de Investigación Gastronómica.



II FERIA del Vino de San Martín de Valdeiglesias, 4 de junio

Debido al éxito de la primera feria del vino , que tuvo lugar en el año 2021, el ayuntamiento de San Martín de Valdeiglesias repitió con su 2ª edición, con algunos cambios para mejorar la organización y el atractivo de dicha feria.

Se añadió un día más, siendo este el viernes para el sector profesional y solicitado por los bodegueros.

II FERIA del VINO 2022
San Martín de Valdeiglesias

Estimado Profesional

Con motivo de la "II FERIA del VINO San Martín de Valdeiglesias"

Dª. Mercedes Zarzalejo Carbajo
Alcaldesa del municipio

y

Dª. Antonio Reguilón Botello
Presidente de la Denominación de Origen Vinos de Madrid

Tienen el placer de invitarle a la
JORNADA PROFESIONAL
que tendrá lugar el próximo
Viernes 3 de Junio de 12:00 horas a 21:00 horas
en la plaza de toros del municipio

Esperando contar con su presencia

Inscripciones y acreditaciones eventos.sanmartindevaldeiglesias.es
 640 08 90 38



La organización y distribución, fue de la misma forma que en la primera edición, cambiando la zona de cursos, catas y conferencias a la misma zona del ruedo, generando un ambiente dentro de la carpa sonorizada y multifuncional.

Por ello además de dar la posibilidad a cada uno de los bodegueros la opción de poder realizar una exposición sobre su bodega ,la D.O Vinos de Madrid participó en cursos y catas durante los días de la Feria de Vino.





Las bodegas asistentes fueron Familia Cardeña de Navas del Rey; Bodega San Esteban de Cenicientos; Las Moradas de San Martín, Bodegas Valleyglesias, Ca'di Mat y Don Alvaro de Luna de San Martín; Virgen de la Poveda, Tejoneras y Juliana de la Rosa de Villa del Prado, además de Bodegas Licinia como bodega invitada.



Feria Huerta y Vino en Villa del Prado

De nuevo Villa del Prado celebra su Feria Huerta y Vino en Villa del Prado del 6 al 12 de junio tanto en modo on line como presencial.

XIII FERIA HUERTA y VINO VILLA DEL PRADO

**11-12
JUNIO
2022**

Colaboran

Comunidad de Madrid

IMIDRA

Madrid

Madrid

Organiza

Ayuntamiento de Villa del Prado

www.villadelprado.es

feriahuertayvino@villadelprado.es

DESCARGA EL PROGRAMA ONLINE

AGRICULTURA 2020

Premio Cívico de la Comunidad de Madrid 2020

Exposición de Arte

Exposición de Arte

Del 6 al 12 de junio FERIA ONLINE
11 y 12 de junio FERIA PRESENCIAL en Plaza Mayor



Tertulias online vía Facebook
 12h Tertulias - 13h Maridajes
 @feriahuertayvinovilladelprado

LUNES 6 /ONLINE

12:00 h BODEGA VIRGEN DE LA POVEDA.

60 AÑOS DE HISTORIA

Victoria Díez de la Torre comunicadora guía la tertulia entre Alberto López y Enrique Domínguez, Enólogo y Presidente de la Bodega Virgen de la Poveda.

MARTES 7 /ONLINE

12:00 h 1+0 EN LA HUERTA DE VILLA DEL PRADO

Javier Fernández guía la tertulia entre Esther Herradón (Directora de MadridAgrosector, IMIDRA), Javier Calvo (Técnico de MadridAgrosector), David Sánchez (Presidente de la Asociación de Horticultores de Villa del Prado), Benito Gálvez (Técnico de la Asociación) y Alberto García (Hortelano de Villa del Prado).

MIÉRCOLES 8 /ONLINE

12:00 h NUESTRAS BODEGAS Y LAS TENDENCIAS 2022 EN EL MUNDO DEL VINO

Javier Fernández guía la tertulia entre Enrique Domínguez, Presidente de la Bodega Virgen de la Poveda, Celso Sampedro de Bodega Mario Sampedro, Enrique Fernández de Bodegas Tejoneiras y Ana Martín de Vilelos Juliana.

JUEVES 9 /ONLINE

13:00 h MARIDAJES DE LA HUERTA

Desde el Centro de Innovación Gastronómica del IMIDRA con Luis Isac (Cochero) y Almudena Lizaso (Directora del CIG).

VIERNES 10 /PRESENCIAL

Desde 10:00 h CATA ENTRE VINEDOS BODEGA JULIANA

Visita técnica a las plantaciones de Merlot y Tempranillo.

Incluye cata de 3 vinos con aperitivo.

Precio: 150€/persona (2 horas).

Reservas: info@vinosjuliana.com / 600 43 03 43.

Consultar diferentes horarios.

11:00 h VISITA A LA BODEGA LAS TEJONERAS

Visita técnica a las plantaciones de Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Garnacha etc., y a la bodega y resto de instalaciones para conocer todo el proceso de elaboración del vino. Incluye cata de 3 vinos con aperitivo.

Precio: 40 €/persona (2 horas).

Reservas: info@tejoneras.com / 91 564 94 95 y 636 96 49 56

19:00 h CATA DE VINOS DE LA SIERRA OESTE

con Mario Barrera, Director Técnico en C.A.D.O. Vinos de Madrid, Centro Cultural Pedro de Tolosa (presencial y retransmitido en streaming por Facebook).

SÁBADO 11 /PRESENCIAL PLAZA MAYOR

11:00 h INAUGURACIÓN FERIA

Rector Ortega, Alcalde-Presidente, Laura Gálvez, Concejal de Medio Ambiente, Sostenibilidad y Agricultura y Ganadería y Ángel de Orea, Director General de Agricultura, Ganadería y Alimentación de la Comunidad de Madrid.

12:00 h CURSO CATA DE TOMATE Y PEPINO

con Gregorio Muñoz, Director de Depto. de Investigación Agroalimentaria del IMIDRA, Centro Cultural Pedro de Tolosa (presencial y retransmitido en streaming por Facebook).

13:00 h TALLER "PINTA TU COMIDA"

Actividad infantil con Chancletos Animadores Educativos, Plaza Mayor.

13:00 h RUTA DE LA TAPA Y MENÚ DE LA HUERTA

Consultar en bares y restaurantes del municipio.

19:00 h APRENDAMOS A CATAR VINOS EN VILLA DEL PRADO.

POR UN CONSUMO RAZONABLE
 con la enóloga Celso Sampedro, Centro Cultural Pedro de Tolosa (presencial y retransmitido en streaming por Facebook).

19:30 h TALLER "JUEGOS CON 2R: REÍR Y REICLAR"

Actividad infantil con Chancletos Animadores Educativos, Plaza Mayor.

21:30 h CONCIERTO DE FLAMENCO THE REUNION

Plaza Mayor.

DOMINGO 12 /PRESENCIAL PLAZA MAYOR

10:00 h TALLER "DE PALJAROS Y VINOS,

POR LAS CEPAS DE LA DEPA"

Actividad familiar de la mano de Pablo Mantel por Madrid, Evolución, Parque Forestal El Ganso.

12:00 h INTRODUCCIÓN A LA CATA DE ACEITE

con Carlos Serrano (Técnico Asesor de Madrid de ICAAP), Centro Cultural Pedro de Tolosa (presencial y retransmitido en streaming por Facebook).

12:30 h MI PRIMERA CATA DE PRODUCTOS DE LA HUERTA

Actividad infantil (4-12 años) realizada en colaboración con Isabel Fernández (Técnico del IMIDRA) y ofrecida por los Mercados Infantiles 2021, Centro Cultural Pedro de Tolosa.

13:00 h RUTA DE LA TAPA Y MENÚ DE LA HUERTA

Consultar en bares y restaurantes del municipio.

13:30-14:30 h CONCIERTO DE LA BANDA MUNICIPAL DE VILLA DEL PRADO

www.villadelprado.es

feriahuertayvinovilladelprado.es

Espacio accesible. Síguenos en   



Reservas de las catas y actividades:
feriahuertayvinovilladelprado.es



AYUNTAMIENTO DE
Villa del Prado



Acudimos de manera presencial a la cata a la que se nos invita desde el inicio de la celebración de la Feria el viernes 10 de junio que se emite desde la pandemia también en streaming.



Vinos de Madrid con la Comunidad de Madrid, elegida región embajadora gastronómica por la British Spanish Society

El pasado miércoles 8 de Junio, en la Embajada de España en Londres y de la mano de la consejera de Medio Ambiente, Vivienda y Agricultura, Paloma Martín, que encabezaba la delegación madrileña que ha viajado hasta la capital británica para promocionar nuestros alimentos a nivel internacional, y en la que también se incluyen la Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid (ACYRE Madrid) y el Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA), la Denominación de Origen Vinos de Madrid acompañó de nuevo a la gastronomía madrileña.

La BSS es una fundación centenaria y sin ánimo de lucro que tiene la misión de estrechar lazos entre el pueblo británico y español. El embajador de España en Reino Unido, José Pascual Marco Martínez, presidió esta celebración donde diez reconocidos chefs y maestros pasteleros de ACYRE Madrid (Rubén Amor, Xandra Luque, Miriam Hernández, Roberto Hernández, Samuel Serrano, Julio Miralles, José Luis Inarejos, Eduardo Casquero, Juan Pozuelo y María Jiménez) se han encargado de la preparación de las tapas de autor madrileñas que han degustado los asistentes.

La Denominación de Origen Vinos de Madrid, acudió a la cita con los vinos que responden a las cuatro variedades preferentes de la Denominación de Origen, en blancos malvar y albillo y en tintos, tempranillo y garnacha.

Así en tintos estuvieron el Gran Bacchus de Oro Las Luces 2011 de Las Moradas de San Martín, y los Bacchus de Oro, Licinia 2016 de Licinia Wine Madrid y Grego Tempranillo -Syrah 2019 de Vinos Jeromin

En blancos, La Pájara Blanco Albillo 2021 y el blanco malvar de Viña Bayona que además responde a una mención tradicional reconocida en exclusiva para la DOP Vinos de Madrid por la Unión Europea.

Allí se ofrecieron reinterpretaciones de los tradicionales platos como el rabo de toro, los callos a la madrileña o el bocadillo de calamares, así como el gofre de patatas bravas, el vasito de sopa de ajo de Chinchón o la ensaladilla madrileña con esfera de aceituna manzanilla. Entre los pinchos calientes han destacado los preparados con carne de Indicación Geográfica Protegida Sierra de Guadarrama. Y en el caso de los postres, la chocolatada madrileña, la torrija caramelizada con miel de Madrid o la tarta de queso fresco de cabra.

Entre los diferentes bufés con productos locales se encontraban también embutidos, salazones, encurtidos y gildas maridados con vermús, aceites, mieles, quesos, y cervezas.



BritishSpanishSociety



Mahou
DESDE 1890

Drinks

Wines from the DO Vinos Madrid

White Wines

La Pájara Blanco Albillo 2021 from
Valleyglesias winery and vineyards

White Viña Bayona Sobremadre 2021
from Viña Bayona

Tintos

'Libro Once', Las Laices' from
Bodega Las Moradas de San Martín
Gold medal Gran Bacchus de Oro 2022
Gold medal Internacional Grenaches du Monde, Francia

Licinia 2016 from
Licinia Wines
Gold medal Bacchus de Oro 2022

Grego Tempranillo & Syrah 2019
from Vinos Jeromín
Bacchus de Oro 2022

Mahou San Miguel Beer

La relación de los vinos servidos en la recepción



Arriba los responsables de los productos, cocineros, y personal de la embajada con el Embajador y la consejera de Medio Ambiente Paloma Martín. Abajo el presidente del Consejo con el Embajador.



Cata de la Guía Peñin

El pasado día 15 de junio como es habitual, tuvo lugar en el Consejo Regulador la cata de los responsables de la Guía Peñin. Las puntuaciones que arrojen se verán en la próxima Guía Peñin de 2023.



Reunión con Europarlamentarios

Ante la preocupación de que Bruselas equipare el consumo moderado del vino con el tabaco y el riesgo de contraer cáncer, el Partido Popular reunió al sector vitivinícola en el Parlamento Europeo

La Denominación de Origen Vinos de Madrid acudió invitada por los eurodiputados del Partido Popular, Dolors Monserrat y Juan Ignacio Zoido junto a otras Denominaciones de Origen, a la reunión que se mantuvo en el Parlamento Europeo, en la que ambos eurodiputados pusieron en valor la importancia del sector vitivinícola.

En la reunión a la que acudieron las Denominaciones de Origen de Rioja, Ribera del Duero, Jerez, Somontano, Madrid, Valencia, Rías Baixas, La Mancha, Cava y la Federación Española del Vino, la portavoz popular mostró a los representantes del sector su compromiso para evitar que se incluyan en las botellas etiquetas con advertencias sanitarias similares a las que tiene ahora el tabaco.

De hecho, ya en el mes de febrero, el Parlamento Europeo descartó, en una resolución de carácter no vinculante, que las botellas de vino comercializadas en la UE llevaran una etiqueta en la que se advirtiera de que su consumo conlleva el riesgo de desarrollar esta enfermedad. La eurodiputada, Dolors Montserrat ya lideró entonces la redacción de cuatro enmiendas que acabaron recibiendo el apoyo mayoritario de la Cámara. Los socialistas españoles y los eurodiputados de Ciudadanos también votaron a favor de estos cambios en el texto.

El eurodiputado Zoido por su parte, puso en valor la importancia del sector vitivinícola en cuanto a su sostenibilidad medioambiental y su papel para combatir la despoblación.





Los representantes de las DDOO asistentes junto a los europarlamentarios Ignacio Zoido y Dolors Montserrat

Con INVEST MADRID

La denominación de origen vinos de Madrid ofreció una cata maridaje a un grupo de inversores mejicanos en la sede de Invest Madrid, perteneciente a la Consejería de Economía de la Comunidad de Madrid.

Diego de Aristegui habló sobre las posibilidades de invertir en Madrid y Maria Girón se encargó de los vinos y el maridaje. Los vinos que se cantaron fueron: Reserva de Bodegas Pablo Morate, Licinia, vino blanco de la Coop de Arganda y Garnacha de la Bodega Ca'di Mat.



“La Comunidad de Madrid colabora con las bodegas de la región para exportar sus productos, poniendo a su disposición la Ventanilla Única de Internacionalización (VUI), un recurso del Ejecutivo autonómico para asesorar y acompañar a las empresas que quieren acceder a mercados extranjeros”.

El pasado 3 de mayo, así lo destacó el consejero de Economía, Hacienda y Empleo, Javier FernándezLasquetty, en su visita a las instalaciones de Licinia Wines en Morata de Tajuña. Allí, apuntó, que” las ventas de los caldos de la Denominación de Origen – D.O. Vinos de Madrid– se han incrementado un 24% en 2021, alcanzando

los 4,5 millones de botellas, el mejor dato de los últimos 15 años. Este aumento se debe tanto al apoyo que los productores reciben de cadenas de alimentación, como a las ventas al exterior”.



En base a esta colaboración con INVEST Madrid, en el mes de Septiembre se celebran unos seminarios de inversión organizados por la la Dirección General de “Invest in Madrid” de la Comunidad de Madrid, España y Binationalink, en Ciudad de México el 27 de septiembre, y en Monterrey el 29 a los que el Presidente de Madrid asiste en búsqueda de importadores, promoción del enoturismo y posibles inversores mejicanos en nuestro sector.

En dicho evento participaron Rodrigo de la Mota, Director General y Diego de Arístegui, Director de Proyectos de Invest in Madrid respectivamente. El objetivo de este seminario fue presentar información privilegiada y de primera mano de las ventajas y oportunidades de inversión que ofrece Madrid para el inversor mexicano.

Con apoyo de un bufete de abogados y un representante de una institución bancaria española se abordarán temas de cómo obtener la golden visa española, aspectos legales, fiscales para abrir empresa, así como, acceso al financiamiento en España.

Los seminarios se han dado a través de Invest Madrid, Consejería de Economía y Hacienda de la CAM. Gracias a su Director General, Rodrigo de la Mota y Diego de Arístegui, Project Director por creer en la importancia del sector del vino madrileño.



Abre el seminario Rodrigo de la Mota de Invest Madrid



Diferentes momentos de los seminarios en ambas ciudades



El Presidente del Consejo con Diego de Aristegui, de INVEST



Como colofón a la colaboración inicial de este año con INVEST Madrid, se impartió una cata a los alumnos que ya serán de ahora en adelante los responsables en los países destino, como Washington, México, Reino Unido,...etc., a través de Cámara de Madrid, de la promoción de Madrid como lugar de inversión.

A través de una cata distendida y una charla se les informó también de las posibilidades ecoturísticas que la Denominación de Origen ofrece a través de Madrid Enoturismo.



Diferentes momentos de la cata en la sede de Invest Madrid



IV Feria del Vino de Madrid en Boadilla del Monte

La Feria de Vinos de Madrid en Boadilla del Monte volvió este año con su cuarta edición el 15 y 16 de octubre en los Jardines del Palacio del Infante D. Luis.

Un nuevo encuentro de 13 productores de la Denominación de Origen Vinos de Madrid, y 6 restaurantes de Boadilla: El Buey, La Barbacana, Juan Blanco, El Mercado de Mateo, Las Mañanitas y Lubora, 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.

Pudimos brindar de nuevo con Bodegas Licinia, Bodegas Viña Bardela, Vinos y Aceites Laguna, Vinos Jeromín, Tejoneras, Bodega Familia Cardeña, Viñedos Juliana de la Rosa, Las Moradas de San Martín, Señorío de Val Azul, Bodegas Andres Morate, Bodegas Figueroa, La Casa de Monroy y Bodegas Andrés Díaz.





Catas en la IV Feria de Boadilla del Monte



Cope Pinares entrevistando al alcalde de Boadilla





Otros eventos que tuvieron lugar en el mes de octubre:

El Ayuntamiento de Navalcarnero celebró desde el 6 de Octubre al 16, **Entrevinos**, un amplio programa de actividades que culmina con la Fiesta de la Vendimia.



The poster features a large, stylized image of two wine glasses filled with red wine. The glass on the left is a large, rounded taster's glass, while the one on the right is a smaller, more traditional wine glass. Both are filled with a deep red wine, and the liquid is captured in a dynamic, slightly blurred state, suggesting movement or a recent pour. The background is a light, neutral color, making the glasses and the wine stand out.

entrevinos

del 6 al 16 de octubre de 2022

JUEVES, 6 DE OCTUBRE
A las 19.00h.
Visita guiada a la Bodega Andrés Díaz.
Con degustación de sus vinos.
Precio: 10€/persona.
Grupo de 5 a 20 personas.

VIERNES, 7 DE OCTUBRE
A las 19.00h.
Visita guiada a la Bodega Muñoz Martín.
Con degustación de sus vinos.
Precio: 10€/persona.
Grupo de 5 a 20 personas.

SÁBADO, 15 DE OCTUBRE
A las 12.00h.
Ruta 'Navalcarnero y el vino'.
Actividad gratuita.
Grupo de 5 a 20 personas.

DOMINGO, 16 DE OCTUBRE
Desde las 12.00h.
Fiesta de la Vendimia.
Plaza de Segovia.
De 12.00h. a 15.00h.
Mercado de Artesanía.
Plaza de la Veracruz.
De 12.00 a 14.00h.
Taller infantil de realización
de racimos de uvas.
A las 13.00h.
Concierto de la Rondalla y
Juegos Regionales de ARACAN.

MÁS INFO E INSCRIPCIONES:
www.turismo-navalcarnero.com
infoturismo@ayto-navalcarnero.com
91 810 12 99/11 41
Consejería de Turismo, plaza de Fco. Sandoval,1.

 Ayuntamiento
de Navalcarnero

La localidad de **Estremera** celebra el próximo **viernes 14 de Octubre** una cata de **Vinos de Madrid** con motivo de sus fiestas



Del **14 al 16 de Octubre** la localidad de **Cenicientos** celebra la ya tradicional Fiesta de la Vendimia durante la cual habrá pisa de la uva en la plaza, exposiciones, catas, talleres y visitas a bodegas



Día del MOVIMIENTO VINO DO

DÍA MOVIMIENTO VINO D.O. 2022: UN GRAN BRINDIS POR LA DIVERSIDAD Y POR LA SOSTENIBILIDAD DE LAS DDOO

El sábado 22 de octubre, a las 13.30h (12.30h en Canarias), 36 denominaciones de origen de vino de nuestro país organizaron un brindis colectivo y simultáneo en lugares emblemáticos de sus respectivos territorios para acercar el concepto D.O. al consumidor, destacar los valores que hay detrás del vino con D.O. y divulgar por qué las DDOO se consideran herramientas de sostenibilidad en sus territorios.

Celebrar, divulgar y reivindicar son los objetivos del Día Movimiento Vino D.O., una acción que nació en 2017 y que este año, en su sexta edición y bajo el lema “Denominaciones de origen, territorios sostenibles”, volvió a la presencialidad el sábado 22 de octubre, tras el obligado tránsito de los dos últimos años por el mundo online. Y lo hizo a lo grande, congregando al mayor número de denominaciones de origen de vino que han participado en este evento hasta la fecha: 36 denominaciones de origen, superando las 29 que se dieron cita en 2019, que organizarán diferentes actividades en su territorio con un brindis colectivo y simultáneo como acto central, a las 13.30h (a las 12.30h, en Canarias) del sábado 22 de octubre.

El Día Movimiento Vino D.O. tiene mucho de festivo y mucho de reivindicativo. Y es que se trata de una acción para celebrar que, en muchos territorios de nuestro país, desde hace décadas, los y las viticultores y viticultoras y las bodegas decidieron unirse para decidir cómo proteger un patrimonio colectivo, en forma de condiciones naturales y de un saber-hacer local y contrastado a lo largo del tiempo que hacen que las uvas y los vinos de sus zonas sean únicos y diferentes al resto y tengan una calidad reconocida vinculada a un origen concreto. Eso es una D.O. Y a la vez, estamos ante una iniciativa que este año se va centrar también en reivindicar que, desde su nacimiento, las denominaciones de origen han demostrado ser herramientas de sostenibilidad en sus territorios, en tanto que un colectivo de agricultores y agricultoras y de empresas que constituye una palanca de cambio y que han demostrado su resiliencia y su capacidad de adaptación a lo largo de los años a base de inteligencia colectiva y de asunción de compromisos y responsabilidad que contribuyen a hacer más fuertes y más dinámicos a sus territorios y a sus gentes.

La D.O. Vinos de Madrid se suma este año desde el **Mercado de las Ventas**, uno de los mercados mas relevantes de Madrid, donde se llevará a cabo el brindis haciendo honor a los clientes del mercado que hacen una compra de proximidad contribuyendo con su actitud a la sostenibilidad de los productos de nuestra región. En el puesto dedicado a los Vinos de la Denominación de Origen, en la primera planta, los asistentes podrán brindar con y por los Vinos de Madrid con la copa que se regalara para la ocasión.





Con el apoyo de todo el mercado, gerentes y público conseguimos nuestro objetivo a la hora prevista y disfrutando de la gastronomía de los puestos vecinos que colaboraron sin dudarlo.

Promovido por la Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas (CECRV), la asociación que representa a las denominaciones de origen a nivel nacional, el Día Movimiento Vino D.O. es una acción colectiva que consta de numerosas actividades que tuvieron lugar el mismo día, el 22 de octubre, este año en 36 denominaciones de origen diferentes: Alicante, Almansa, Arabako Txakolina, Arlanza, Binissalem, Bizkaiko Txakolina, Bullas, Calatayud, Campo de Borja, Cariñena, Catalunya, Getariako Txakolina, Cigales, Condado de Huelva, Jumilla, La Mancha, Lanzarote, León, Málaga, Monterrei, Montilla-Moriles, Navarra, Pla i Llevant, Rías Baixas, Ribeira Sacra, Ribera del Guadiana, Rioja, Rueda, Sierras de Málaga, Tacoronte-Acentejo, Toro, Uclés, Utiel-Requena, Yecla, Valdeorras y Vinos de Madrid. Todas ellas brindaron a la vez, ese día, a las 13.30h (12.30h en Canarias), por el vino D.O., por los valores que encierra (diversidad, calidad, autenticidad, cuidado y respeto por el saber hacer local y por el medio natural, arraigo y reconocimiento del medio rural, disfrute, cultura...) y por la sostenibilidad que las DDOO aportan a sus territorios desde el punto de vista medioambiental, social y económico.

Sobre CECRV:

La [Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas \(CECRV\)](#) es la asociación sin ánimo de lucro que representa a las denominaciones de origen de vino ante la Administración General del Estado y ante las instituciones de la Unión Europea, reconocida por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación como interlocutor de la Administración en materia de figuras de calidad. CECRV forma parte también de la [European Federation of Origin Wines \(EFOW\)](#), junto a las organizaciones representativas de las indicaciones geográficas del resto de grandes países productores europeos (Francia, Italia y Portugal, además de España).

Sobre el Movimiento Vino D.O.:

MOVIMIENTO VINO D.O. es la marca con la que la Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas (CECRV) se dirige al consumidor para difundir el concepto denominación de origen y los valores ligados a los vinos con D.O. (diversidad, calidad, autenticidad, cuidado y respeto por el saber hacer local y por el medio natural, arraigo y reconocimiento del medio rural, disfrute, cultura...).

El DÍA MOVIMIENTO VINO D.O. se celebró por primera vez en 2017 y desde entonces, en sus seis ediciones, ha conseguido aunar a miles de personas brindando por el vino con denominación de origen en diferentes puntos de España. Se trata de un día para celebrar la existencia de las DDOO, su diversidad y su aporte a la sociedad.

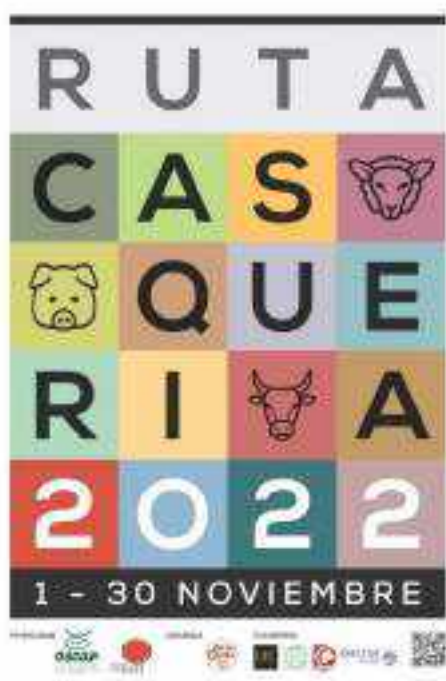
La Ruta de la Casquería

Durante el mes de noviembre los vinos de Madrid patrocinaron “La II Ruta de la casquería”, que se desarrolló en 21 restaurantes donde al hacer una foto de un plato de casquería junto a un vino de Madrid se participaba en el sorteo de lotes de vino o experiencias enoturísticas.

La **Segunda Ruta de la Casquería**, que se celebró del 1 al 30 de noviembre de 2022, es una iniciativa diseñada y organizada por **Alberto De Prado Ilzarbe** (director de **Qué Rico España**) quien tiene como objetivo promocionar estas recetas tan tradicionales y representativas de nuestra gastronomía a través de una veintena (21) de restaurantes dentro de la Comunidad de Madrid. Una **Ruta de la casquería 2022**, que estuvo llena de actividades como un **Showcooking** con productos de casquería elaborados por el bloguero **David Luengo** desde su exitosa página web **Cocinando en Guadarrama** (www.cocinandoenguadarrama.com)

Los negocios que participaron en la II Ruta de la Casquería son los siguientes:

- La tasquería – Calle Suque de Sesto, 48
- El lince – Calle del Príncipe de Vergara, 289
- Casa Enriqueta – Calle del General Ricardos, 19
- García de la Navarra – Calle de Montalbán, 3
- Restaurante Antonio Sánchez – Calle del Mesón de paredes, 13
- Calisto – Paseo de Eduardo dato, 8
- La Bola – Calle de la bola 5
- Casa Coronel – Calle Guareña, 12
- El Mordisco – Avenida de silos, 20 (Montecarmelo)
- El Toril – Plaza de la Comunidad de Madrid, 7 (Alalpardo)
- Los Arcos de Ponzano – Calle de Ponzano, 16
- Restaurante Alilian – Avenida siglo XXI, 2 (Boadilla del Monte)
- Restaurante Fijo – Calle de la infanta mercedes, 113
- Varela – Calle el Doctor Varela, 37
- El Molino del Rey – Carretera de la coruña km 47 (Guadarrama)
- Madrileño – Calle del Doctor Palanca, 3 (Guadarrama)
- Torreblanca – Calle del Doctor Gómez Ruiz, 7 (Guadarrama)
- El Mesón de Doña Filo – Calle de San Juan, 3 (Colmenar del Arroyo)
- Restaurante Le Qualite Tasca – Calle de Ponzano, 48
- El Alto – Avenida de los Canteros (Alpedrete)





En las fotos el presidente del Consejo con la dirección comercial de Vinos Jeromin

Casquerías Oscar, una empresa familiar que distribuye estos productos en el mercado nacional desde hace ya 90 años, patrocina un [año más la ruta de la Casquería](#). Oscar Méndez, actual propietario cuenta con la confianza de más de 80 restaurantes en Madrid y alrededor de 200 en toda España, lo que nos confirma que no podíamos estar en mejores manos.

Casquerías Oscar, tiene seis puestos de distribución repartidos por la Comunidad de Madrid y también nos facilita la compra de estos productos a través de su web. (www.casqueriasoscar.es)



En el Restaurante Le Qualite, maridando vinos de la Vinicola de Arganda con unos platos de casquería espectaculares.