

## XXII SALON DE LOS VINOS DE MADRID

Este año, bajo el lema “**Madrid y sus vinos, comprometidos con la tierra**”, La Real Casa de Correos, sede de la Comunidad de Madrid, acogió el lunes 7 de noviembre el ya vigésimo segundo encuentro anual con los profesionales del sector vinícola, que fue inaugurado por D. Antonio Reguilon Botello, presidente de la D.O Vinos de Madrid junto con el Viceconsejero de Medio Ambiente y Agricultura, D. Mariano González Sáez.

Durante el acto de bienvenida el presidente quiso recordar que “la Denominación de Origen Vinos de Madrid siempre ha estado muy unida a su tierra, pero que hoy más que nunca, es un compromiso que todos debemos adquirir para poder afrontar el futuro y seguir disfrutando de los productos esta nos ofrece”, agradeciendo el esfuerzo, la dedicación y la pasión que las “mujeres y hombres del vino” de Madrid, ponen día a día para ofrecer sus magníficos productos.

En la inauguración, Antonio Reguilon estuvo acompañado por el Viceconsejero de Medio Ambiente y Agricultura, D. Mariano González Sáez, que hizo especial hincapié en el compromiso, incondicional, del gobierno regional con el mundo rural y nuestras bodegas.

Junto a ellos, la Presidenta de la Asamblea de Madrid, Eugenia Carballo Berlanga, así como varios miembros de la propia asamblea, alcaldes y miembros de embajadas con representación en Madrid, no quisieron perderse esta fiesta del vino.

Más de 600 participantes entre bodegueros, distribuidores, representantes de grandes superficies, hosteleros, restauradores, inversores y sumilleres no quisieron perderse esta cita anual del sector vitivinícola de nuestra Comunidad.

Las 19 bodegas participantes, todas ellas acogidas en la Denominación de Origen Vinos de Madrid, mostraron su satisfacción por el auge de público experto en el mundo del vino y por “la calidad de los participantes”.

Como novedad, el Salón ha dedicado un completo programa de actividades paralelas compuesto por catas y masterclass guiadas por María Girón y acompañadas de la gastronomía madrileña, que han elaborado los chefs de la Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid (ACYRE Madrid).

Las bodegas asistentes fueron: El Regajal, Vinícola de Arganda Sdad Cooperativa Madrileña, Bodegas Jesús Díaz e Hijos, Bodegas y Viñedos Pedro García, Licia/Muss, Viña Bayona, Bodegas Pablo Morate, Recespaña Sdad. Cooperativa, A pie de tierra, Marques de Griñon, Bodega Cooperativa Cristo del Humilladero, Bodega Ecológica Luis Saavedra, San Esteban Protomartir, Ca´di Mat, Don Alvaro de Luna, Las Moradas de San Martin, Bodega Virgen de la Poveda y Tinta Castiza.

# XXII SALÓN

D.O. Vinos de Madrid  
COMPROMETIDOS CON LA TIERRA

El Presidente del Consejo Regulador

**D. Antonio Regullón Boboto**

Tiene el placer de invitarle al **XXII Salón de Los Vinos de Madrid**.

Le esperamos el próximo lunes, 7 de noviembre,  
en la **Real Casa de Correos**, sede de la Presidencia de la Comunidad de Madrid,  
Puerto del Sol, 7 Madrid. Horario ininterrumpido de 12:00h a 19:00h.

Se ruega confirmación antes del 4 de noviembre.  
Imprescindible acceso en puerta con invitación y DNI.  
Contacto: comunicacion@madriagarymadriagay.com  
913 530 567 - 800 961 701  
D.O. Vinos de Madrid.





El presidente del Consejo dando apertura al XII Salón de los Vinos de Madrid



### **Convenio con ACYRE**

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

1.- **Celebración del día de la mujer.** Presentación el día 8 de marzo en el mercado de Antón Martín, con showcooking y maridaje con Vinos de Madrid. Presencia del logo en bolsas enviadas a autoridades y mujeres asociadas.



El 8 de marzo Las cocineras de Acyre Madrid brindando con vinos de Madrid

2.-Premios ACYRE Madrid 21 de marzo de 2022, con un corner exclusivo para dar visibilidad a las bodegas de la DO Vinos de Madrid, ofreciendo los vinos durante el coctel asi como presencia del logo de la DO en photocall, minutas y creatividades del evento



**3.-Concurso Torrija Vino de Madrid.** Concurso de torrijas en la que se ofrece la posibilidad de utilizar en la modalidad de torrija tradicional vino de la DO Vinos de Madrid.

**4.- Promoción vinos de Madrid embajada de España en Londres** el 8 de junio. Evento organizado por ACYRE Madrid con la promoción de los Vinos de la DO en la Summer Party de la British Spanish Society , maridados con tapas de autor de reconocidos chefs.

**5.- Campeonato ACYRE Madrid.** En el que Vinos de Madrid es patrocinador oficial estando presente el logo en las chaquetillas de los concursantes tanto en el Campeonato de cocina como en el de Repostería. Se impulsa la presencia de Vinos de Madrid en redes, con la utilización de vinos de diferentes bodegas elegidas por parte de los concursantes y en el coctel con motivo de la entrega de los premios.

**6.-Mercado de Ventas, tienda de Vinos de Madrid.** Realización de showcooking mensualmente por los cocineros y reposteros de ACYRE en el que se marida con los vinos presentes en el mercado.



7.- **Fiesta de los Blancos** en la terraza del Hotel Emperador sito en calle Gran Vía celebrada el 13 de julio con la participación de los cocineros que se detallan a continuación que prepararon las tapas a maridar con los vinos de Madrid presentes en la fiesta:

<b>BODEGA</b>	<b>TAPA</b>	<b>COCINERO</b>
BOD. JEROMÍN	GAZPACHITO DE SANDÍA	MARÍA JIMENEZ
BOD. JEROMÍN	CHUPITO DE SALMOREJO CON GILDAS	JOSÉ RAMÓN RODRÍGUEZ
BOD. JESÚSFIGUEROA	FLAN DE TOMATE, HIERBABUENA Y QUESO	LOLA TERCERO
BOD. LICINIA	HUMUS CON GARBANZOS ECO CILANTRO Y PICO DE GALLO	MIGUEL A. MATEOS
BOD. ECO ANDRÉS MORATE	BOQUERONES MARINADOS Y CHUTNEY E PIQUILLOS	EDUARDO BLANCO
CA'DI MAT	QUESO CABRASUERTE AMPANERA, MIEL DE ALBAHACA Y PISTACHO	EDUARDO CASQUERO
FAMILIA CARDEÑA	SEMIESFERA DE MANGO YOGURT Y CHOCOLATE CON LECHE, FRAMBUESA Y STREUSEL DE ALMENDRA	DAVID CRISTOBAL
LAS MORADAS DE SAN MARTIN	MINI PALMERITAS DE FRAMBUESA Y PISTACHO	SAMUEL SERRANO
VIÑA BARDELA	TACO DE BONITO EN ESCABECHE CÍTRICO CON MUSELINA DE HINOJO	XANDRA LUQUE





Los cocineros, los bodegueros, los vinos y sus platos.





Las autoridades que inauguraron el evento en la terraza del Hotel Emperador



8.- Fiesta de la Vendimia en el Palacio Santoña en la calle Huertas,43, donde de nuevo tuvo lugar el maridaje de vinos y tapas elaboradas por los cocineros y maridadas con los vinos de las bodegas asistentes.





Tres momentos de la fiesta: la inauguración, los cocineros con los bodegueros participantes y un momento del maridaje

9.- **Salón del Vino de Madrid**, en la Real Casa de Correos el día 7 de noviembre, donde los cocineros elaboraron tapas para maridar con las catas ofrecidas a los asistentes.

10.- **Evento Carrefour en Alcobendas**, el 18 de noviembre. Cata y degustación de tapas elaboradas por cocineros y reposteros de ACYRE Madrid con maridaje de los vinos de Madrid presentes, en la zona de restauración de Carrefour Alcobendas para sus clientes preferentes.



11.- **Utilización del Vino de la DO** con carácter exclusivo en todos los eventos celebrados con ACYRE que sea posible.

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

## Alcampo y Carrefour con los Vinos de Madrid

Del 17 de febrero al 2 de marzo en 15 centros de la Comunidad de Madrid,

### Vinos de Madrid comienza su promoción en Alcampo

Desde el **17 de febrero al 2 de marzo** Vinos de Madrid hizo su promoción en Alcampo en 15 centros tanto en Madrid capital, destacando su ubicación para los clientes de los centros de **Vallecas** en la calle Monleón; **La Vaguada** en Monforte de Lemos; en **Moratalaz** Camino de Vinateros; en **Pio XII**, Calle Pio XII ,2; en **Madrid Río** en Antonio Lopez, 109-111 en el CC Plaza Río, para que pudieran encontrarlos con facilidad. Así como en la Comunidad, donde se encontraron también en **Getafe**, Plaza Juan Carlos 1, Sector III; **Leganés**, Avda. Bretaña; en **Alcalá**, C Comercial La Dehesa; en **Alcorcón**, C Comercial Parque Alcorcón; en **Torrejón** , Ctra Loeches-Ajalvir, km 12,500; en **Fuenlabrada**, en Ciudad Loranca; en **La Vega**, Av. Olímpica , 9; en **Colmenar** en el C Comercial EL Ventanal de la Sierra; en **Torrelodones** en C Comercial Espacio Torrelodones y en **Majadahonda** C Comercial Gran Plaza 2.



Antonio Gil y Angel Rios responsables de alimentación del grupo.

## Alcampo La Vaguada, 4 de marzo y mes de octubre

Volvimos a Alcampo La Vaguada, en el mes de marzo con degustaciones de Vinos de Madrid!





Durante todo este mes de Octubre se hicieron degustaciones de Vinos de Madrid en la bodega de Alcampo Vaguada



## Alcampo Pio XII



Con los responsables de Alcampo Pio XII, para estudiar proyectos de catas y maridajes en su centro el pasado 29 de julio. La idea es transformar sus lineales personalizando Madrid.

Calendario de actividades en ambos superficies.

PROMOCION CARREFOUR	LOS VIERNES DE CATA	16 de Octubre	ALCOBENDAS
PROMOCION CARREFOUR	LOS VIERNES DE CATA	23 de Octubre	EL PINAR DE LAS ROZAS
PROMOCION CARREFOUR	LOS VIERNES DE CATA	30 de Octubre	HORTALEZA
PROMOCION CARREFOUR	LOS VIERNES DE CATA	7 de octubre	MAJADAHONDA
PROMOCION ALCAMPO	Azafata en zona bodega	3 al 31 de Octubre	ALCAMPO VAGUADA
PROMOCION ALCAMPO	Mesas expositoras	7 al 23 de Octubre	15 centros
PROMOCION ALCAMPO	Mini stands	a partir de la Almudena	5 centros
PROMOCION ALCAMPO	Azafata en zona bodega	1ª quincena Diciembre	ALCAMPO VAGUADA





Con Roberto Sobrino, director Supermercado Carrefour de Alcobendas



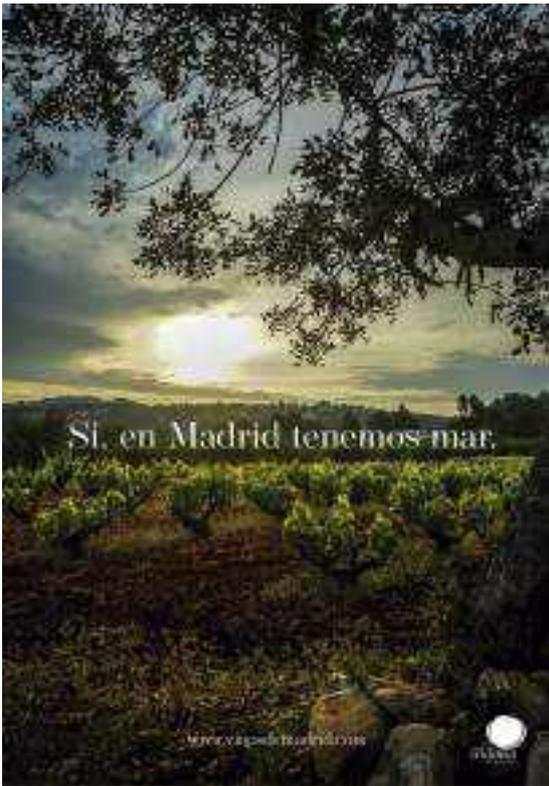
## Publicidad

A través de la publicidad en radio, Onda Cero, Cope, y también en Rock FM de esta última cadena, y Hoy x Hoy Madrid de la Cadena SER, durante todo el año, 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 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.



De forma mensual también se lleva a cabo en el periódico Sierra Madrileña on line y en papel .



Y este año además se ha insertado publicidad en ABC y en su guía de vinos.



## Vinos de Madrid con la prensa...

Este año a través de la agencia de Luis Magán, organizador de Salón de los Vinos de Madrid también, así como de los Madrid Marida, se mantuvieron diferentes encuentros con responsables de agencias y medios con el fin de buscar con ellos la visibilidad para los vinos de Madrid, en diferentes ámbitos, prensa, agencias de comunicación, radio, etc.

El primero de ellos tuvo lugar el 17 de marzo en el restaurante 107 de Atocha, del chef Joaquín Felipe con el responsable de la agencia **Rios y Toth**, Rafael Rios.



El 24 de abril con la directora general de **EFE Agro**, Laura Cristóbal fue el segundo encuentro en el restaurante Atocha 107 al igual que el primer encuentro.



El 11 de mayo nos reunimos con el equipo directivo de **Hoy x Hoy Madrid** en la taberna Rosell, Marta Gonzalez y Javier Garcia Beberide



El pasado 22 de junio estuvimos en un almuerzo de trabajo con el grupo de redactores del periódico **ABC** y la catadora de la guía de vinos, Pilar Cavero, para hablar de la Denominación de Origen y de Madrid Enoturismo en el restaurante Castizo.



Posteriormente el presidente del Consejo visito las instalaciones de ABC con el fin de llevar a cabo futuras colaboraciones de la mano de una publicación de la relevancia de ABC.



### ...y en la prensa

<https://madridsecreto.co/bodegas-madrid/>

<https://www.elmundo.es/madrid/2022/06/07/629e1310fc6c831d678b45fb.html>

[https://www.abc.es/espana/madrid/abci-gofre-bravas-bunuelo-cocado-50-recetas-made-madrid-para-vender-region-londres-202206061931\\_noticia.html](https://www.abc.es/espana/madrid/abci-gofre-bravas-bunuelo-cocado-50-recetas-made-madrid-para-vender-region-londres-202206061931_noticia.html)

[https://www.cope.es/emisoras/comunidad-de-madrid/noticias/ventanilla-unica-internacionalizacion-comunidad-madrid-colabora-con-las-bodegas-region-exportacion-sus-vinos-20220503\\_2060906](https://www.cope.es/emisoras/comunidad-de-madrid/noticias/ventanilla-unica-internacionalizacion-comunidad-madrid-colabora-con-las-bodegas-region-exportacion-sus-vinos-20220503_2060906)

Bacchus 2022 convierte a Madrid en capital mundial de la cata:  
<https://www.telemadrid.es/programas/telenoticias-1/Bacchus-2022-convierte-a-Madrid-en-capital-mundial-de-la-cata-2-2445075512--20220426045631.html>

<https://www.larazon.es/madrid/20220516/ac3m6jbboffpdcuzrsjc2gq22m.html>

<https://sobremesa.es/art/5590/vinos-de-madrid-el-sabor-mas-castizo-del-mes-de-noviembre>

<https://www.larazon.es/madrid/20221227/vq5al6h3tvfafa6yw26wxheove.html>

## Formación

Este año se ha seguido colaborando en las diferentes formaciones que se solicitan al Consejo Regulador. Así se han impartido cursos de cata de vinos de Madrid, a los alumnos del Master de Viticultura y Enología de la ETSIAAB

A los alumnos del curso de Sumilleres de la Cámara de Comercio repleto de alumnos aprendiendo sobre vinos de España, y entro ellos los de Madrid en la XXIX edición que el curso cumple este año



El 15 de septiembre comenzamos la VI edición del Curso de Enología y Cata de Vinos en la Universidad Complutense organizado por el departamento de Química Inorgánica @VinoComplutense.

Tras la teoría visitaran Las Moradas se San Martín para ver la influencia de los suelos en los vinos



Y en el Master de Seguridad Alimentaria de la Consejería de Sanidad en su XIX edición



## Vitrina en la Escuela de Hostelería y Turismo de la Casa de Campo

Se sitúa en el comedor de prácticas de los alumnos con el objetivo de que los Vinos de Madrid sean su referencia, que lo vean como algo natural el trabajar con sus vinos



En la foto Rafael Espantaleón, director de la misma. Abajo el Presidente del Consejo en la clase que ofreció a los alumnos de la escuela.



El 19 de mayo tuvimos la oportunidad de estar presentes en la cena en la histórica Escuela de Hostelería de la Casa de Campo, referente y anfitrión de los vinos de Madrid.



Gracias al director de la Escuela y a los futuros profesionales que saldrán de ella

## 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<sup>a</sup>. 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

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
- ASOCIACIÓN MADRILEÑA DE SUMILLERES
- ASOCIACIÓN DE TIENDAS ESPECIALIZADAS DE VINO DE MADRID
- GUÍAS DE VINOS

En el año 2022 se han celebrado 8 sesiones de calificación, en adecuación a la entrada en vigor de la norma UNE-EN ISO/IEC 17065.

## 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	52.111,50
2022	8.364,64	2.937	10.800.341	47	53.350,00

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
2022	3.398.674	20.316,05	5.174,00	25.490,05



## PREMIADOS 2022

CONCURSO / CONTEST	PREMIO/ AWARD	VINO / WINE	BODEGA / WINERY
BACCHUS 2022	GRAN BACCHUS DE ORO	LAS MORADAS DE SAN MARTIN - LAS LUCES 2011	VIÑEDOS DE SAN MARTIN S.L.U.
BACCHUS 2022	ORO	EL REGAJAL SELECCIÓN ESPECIAL 2019	COMPAÑÍA GARIP REGAJAL S.L
BACCHUS 2022	ORO	LICINIA 2016	LICINIA WINE MADRID S.L.
BACCHUS 2022	ORO	GREGO TEMPRANILLO-SYRAH 2019	VINOS JEROMÍN S.L.
BACCHUS 2022	PLATA	VALDELICEDA 2019	BODEGA DEL NERO S.L.
BACCHUS 2022	PLATA	VII GENERACIÓN DE BODEGAS FIGUEROA 2019	JESÚS FIGUEROA CARRERO
BACHUSS 2022	PLATA	VAC MUSS 2018	LICINIA WINE MADRID S.L.
BACCHUS 2022	PLATA	LA INTRUSA DE MALASAÑA 2020	VINOS Y ACEITES LAGUNA S.L.
BACCHUS 2022	PLATA	ALMA DE VALDEGUERRA 2019	VINOS Y ACEITES LAGUNA S.L.
BACCHUS 2022	PLATA	EXUN 2019	VINOS Y ACEITES LAGUAN S.L.
PREMIOS MEZQUITA 2022	GRAN MEZQUITA	GREGO TEMPRANILLO/SYRAH 2019	VINOS JEROMIN S.L.
PREMIOS MEZQUITA 2022	ORO	GREGO GARNACHA CENTENARIA 18	VINOS JEROMIN S.L.
PREMIOS MEZQUITA	ORO	ORIGINEM 2018	BODEGAS FIGUEROA
PREMIOS MEZQUITA 2022	ORO	VII GENERACIÓN DE BODEGAS FIGUEROA 2019	BODEGAS FIGUEROA
PREMIOS MEZQUITA 2022	ORO	PUREZA VIÑA SELECCIONADA	BODEGAS FAMILIA CARDEÑA, S. L
PREMIOS MEZQUITA 2021	PLATA	PUERTA ALCALA RESERVA 2017	VINOS JEROMIN S.L.
PREMIOS MEZQUITA 2022	PLATA	SACASUEÑOS VIURA, AIREN Y MALVAR 2021	BODEGA VIÑA BARDELA
CONCOURS MONDIAL BRUXELLES 2022	ORO	GREGO CRIANZA 2017	VINOS JEROMIN S.L.

CONCOURS MONDIAL BRUXELLES 2022	PLATA	GREGO TEMPRANILLO_SYRAH 2019	VINOS JEROMIN S.L.
VINESPAÑA 2022	ORO	GREGO TEMPRANILLO_SYRAH 2019	VINOS JEROMIN S.L.
CINVE 2022	ORO MEJOR VARIETAL DE GARNACHA TINTA DEL CERTAMEN	GREGO "GARNACHA CENTENARIA" 2018	VINOS JEROMIN S.L.
CINVE 2022	PLATA	GREGO TEMPRANILLO_SYRAH 2019	VINOS JEROMIN S.L.
CINVE 2022	PLATA	PUERTA DE ALCALÁ TINTO RESERVA 2017	VINOS JEROMIN S.L.
CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN 2022	ORO	FÉLIX MARTÍNEZ "CEPAS VIEJAS" RESERVA 2016	VINOS JEROMIN S.L.
CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN 2022	ORO	GREGO CRIANZA 2017	VINOS JEROMIN S.L.
CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN 2022	ORO	GREGO TEMPRANILLO_SYRAH 2019	VINOS JEROMIN S.L.
ASIA WINE TROPHY 2022	ORO	GREGO Crianza 2017	VINOS JEROMIN S.L.
ASIA WINE TROPHY 2022	ORO	PUERTA DE ALCALÁ Reserva 2017	VINOS JEROMIN S.L.
AWC VIENNA	ORO	LAGRAZ 2019	BODEGAS NUEVA VALVERDE
AWC VIENNA	PLATA	750 2010	BODEGAS NUEVA VALVERDE
AWC VIENNA	PLATA	TEJONERAS 2014	BODEGAS NUEVA VALVERDE
GOLD WOMEN INTERNATIONAL TROPHY	ORO	LAGRAZ 2019	BODEGAS NUEVA VALVERDE
GOLD WOMEN INTERNATIONAL TROPHY	ORO	TEJONERAS 2014	BODEGAS NUEVA VALVERDE
VINESPAÑA 2022	ORO	Y VOLARAS SYRAH 2018	VINICOLA DE ARGANDA

## Embajador de los Vinos de Madrid

Este año 2022 el **Embajador de los Vinos de Madrid** ha llevado el logo de la Denominación de Origen más allá de nuestras fronteras... terrestres. Y la presidenta de la Comunidad de Madrid se lo reconoció con la medalla de Plata que no pudo recoger el 2 de Mayo.



López-Alegría regresa al espacio al mando de la primera misión privada a la Estación Espacial y con una bandera de Madrid: <https://www.telemadrid.es/ 91615907>

España y concretamente Madrid abarcaron parte del protagonismo de esta misión. "Llevo una bandera de la Comunidad de Madrid, tengo vínculos con la marca vinos de Madrid, soy embajador y llevo una camiseta con esa marca. También llevo la insignia de oro y brillantes del Real Madrid", afirma.



Desde enero de 2023 se pueden ver en bodegas Rosell

