



La **Feria del Vino de El Molar** se celebra los días 7 y 8 de octubre y la Denominación de Origen aporta en esta ocasión las copas y los vino que se utilizan para las degustaciones y concurso.

Factura 262 del listado de facturas justificativas del gasto.





En los últimos días del mes, como viene siendo habitual y previo al Salón de los Vinos, se celebró la **Fiesta Fin de Vendimia**, en el Palacio de Santoña. De nuevo y con la colaboración de ACYRE en la elaboración de las tapas, 6 bodegas acuden con sus vinos para el maridaje en las instalaciones que la Cámara de Comercio ofrece como parte del convenio firmado con ellos.

De nuevo el Consejo se hace cargo del montaje de mesas y camareros dado que las tapas las aportan los cocineros de ACYRE.

Factura 264 del listado de facturas.

Para la **Feria de Boadilla del Monte** se aportan las barricas ornamentales que sirven para demarcar las zonas donde están los stands de las bodegas. Factura 268 del listado de facturas justificativas.

Este año la Feria tuvo lugar el 21 y 22 de octubre en el Palacio del Infante D. Luis La convocatoria fue la que sigue:

Desde hace ya cinco años el Ayuntamiento de Boadilla del Monte organiza con la colaboración de la Denominación de Origen Vinos de Madrid la Feria del Vino que se ha convertido en una cita obligada del otoño...Os invitamos a disfrutar este fin de semana de los Vinos de Madrid que nos acompañan este año en los Jardines del Palacio del Infante D. Luis junto a la restauración de Boadilla del Monte y a participar en las numerosas actividades que la feria ofrece
Os esperamos!



Feria del Vino
D.O. Vinos de Madrid
Boadilla del Monte

VENTA DE COMIDA EN EL INTERIOR POR:

ESTAR EN BARRIA
GASTEREA
EL BUEY
LA ABACERIA DEL MUSEO
JUAN BLANCO
LUBORA

Copa de cristal + degustación de 3 vinos: 5 euros.
Oferta limitada.
Cata explicativa: **gratis**. Plazas limitadas.
Obtén tu ticket o cita en → [entradasboadilla.es](https://www.aytoboadilla.es/entradasboadilla.es)

21 de octubre 22 de octubre
11:00 a 18:00 h 11:00 a 16:00 h
Jardines del Palacio del Infante don Luis
Entrada libre
Actividades infantiles de 10:00 a 14:00 h

www.aytoboadilla.org



Como en otras ediciones el Consejo ofrece la primera cata genérica a los asistentes que va seguida de catas de las distintas bodegas presentes en la feria



Publicidad

La publicidad se centra en las emisiones de Onda Cero, en Radio Popular, Cope Pinares, grupo Babel Media, Gestimedia Capital, cuyas ordenes de publicidad se adjuntan en los anexos y en otras ocasiones se ha hecho intercambio de publicidad por vino como en el caso de Vino para el evento en el teatro Real apoyando al diario El Español en su evento Mujeres Top 100, o los estuches de las bodegas Jesus Diaz y SAT 1431 que han contribuido con el vino a la publicidad de Onda Cero para ser canjeados para los oyentes que participan en los programas.

Facturas de la 276 a la 303 del listado de facturas justificativas.



Portada del Periódico Sierra Madrid en el mes de Noviembre

Para apoyar los distintos eventos o presentaciones se dispone de merchandising propios del mundo del vino, esto es copas, bolsas para las botellas, bolígrafos. Estas facturas van de la 304 a la 307 como puede observarse en el listado de facturas justificativas.

Madrid Fusión, del 23 al 25 de enero **Misión prensa extranjera**

La Denominación de Origen Vinos de Madrid estuvo presente en esta edición de Madrid Fusión 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 con los vinos cedidos por las bodegas que quisieron participar. Desde el lunes 23 al miércoles 25 de enero, 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. (Factura 267 del listado de facturas justificadas)



Con motivo de la celebración de la feria en la que se participa con un mostrador dentro del espacio institucional de la Comunidad de Madrid, se recibe además una misión de prensa internacional proveniente de Suiza, Suecia y Reino Unido, fruto del acuerdo firmado con ICEX, y tras la celebración de **Madrid Fusión**. Se adjunta la Memoria técnica y económica del evento. (Facturas de la 308 a la 313).

Press Trip to Madrid Fusión Congress 2023 & DO Vinos de Madrid

Sunday, January 22nd

Arrival at Madrid Adolfo Suárez-Barajas Airport.
Accommodation at the NH Collection Madrid Eurobuilding Hotel.
Address: Padre Damián, 23, 28036 Madrid
Tel: +34 91 600 81 62

Monday, January 23rd – Tuesday, January 24th

Madrid Fusión program will occupy mornings, afternoons, and nights, including restaurant transfers (dinner), visits organized for journalists, etc. See Congress program for more information.

Wednesday, January 25th

Checkout NH Eurobuilding Hotel in the morning (baggage will be picked up by bus during the morning).

15:00 – Bus from Madrid Fusión venue to Colmenar de Oreja.

16:00 – Tasting seminar about DO Vinos de Madrid in Bodega Pedro García (<https://madridenoturismo.org/bodega/bodegas-y-vinedos-pedro-garcia/>).

18:00 – Bus to Madrid. Check in Hotel Marriott AC Atocha, C/ Delicias, 42, Madrid, Spain, 28045 - Tel: +34 91-5062221

20:00 – Welcome dinner in Casa Maravillas. <https://www.casamaravillas.es/>

Thursday, January 26th

08:30 – Bus to San Martín de Valdeiglesias.

09:30 – Visit to Bodega Las Moradas de San Martín.
<http://www.lasmoradasdesanmartin.com>

11:30 – Visit to Bodega y Viñedos Valleyglesias.

14:30 – Lunch and tasting in Valleyglesias restaurant.

17:00 – Bus to Madrid.

20:00 – Dinner in XXXX

Friday, January 27th

9:30 – Checkout Hotel and bus to Arganda.

10:00 – Visit Vinícola de Arganda. <https://www.vinoaceite.com/>

13:00 – Bus to Madrid-Barajas International Airport and flights back home.



Dos momentos de la vista, en Bodegas Valleyglesias y en el viñedo de Las Moradas de San Martín



Igualmente, y como continuación del acuerdo, se acepta participar en el Cata seminario de sumilleres polacos, cuya propuesta se adjunta y en la que participaron varias bodegas haciéndose cargo el Consejo de toda la propuesta, incluido el envío de vinos.

Desde la Oficina Económica y Comercial de Varsovia, a través de Lua Santos se coordinó la cata en colaboración con la Asociación de Sumilleres Polacos, que tuvo lugar en el mes de mayo.

La actividad consistió en la realización de dos catas, los días **27 y 28 de mayo**.

La **cata seminario** del 27 de mayo.

- Dirigida a los concursantes del Campeonato, con aforo de 30 personas.
- Fue necesario seleccionar las 8 bodegas que presentaron los 8 vinos de los que se compuso la cata.
- El envío de los vinos, se hizo antes **del 17 de mayo**.
- Y fue necesario también contar con un ponente, capacitado para dar la ponencia en inglés o polaco. Desde la oficina facilitaron los contactos de 3 ponentes locales con los que trabajan habitualmente, de los que se seleccionó a la primera:
 - Ewa Starzycka – [Spanish Wine Educator by ICEX](#)
 - Wojtek Bonkowski – [Master of Wine](#) recién titulado
 - Michal Stykowski – [Spanish Wines Scholar by Wine Scholar Guild americano](#)

La **cata walk around** fue el 28 de mayo.

- Cata de 8 vinos; servidos por un sumiller dedicado durante la gala del Grand Finale.
- El aforo fue para 200 personas invitadas al Grand Finale del concurso, todos profesionalmente relacionados con el mundo del vino y gastronomía en Polonia.

En lo referente a las fichas técnicas de los vinos y la información de los importadores se les remitió toda la información por correo electrónico y la dirección a la que se deben enviar las botellas de vino para la cata será la de la propia oficina comercial:

Calle Genewska, 16
Varsovia 03963, Polonia

El escrito que se remitió fue el que sigue:

Solicitamos la participación en una cata-seminario y cata walk around dirigidas a los profesionales del comercio y canal HORECA en Polonia que tendrán lugar en Varsovia durante El Campeonato al Mejor Sumiller en Polonia (MPS) de la Asociación de Sumilleres Polacos el 27 y 28 de mayo 2023 [CONVOCATORIA Cata Concurso Sumilleres Polonia 2023 .pdf](#) y hemos sido seleccionados para participar en la organización de la “Cata - seminario en el concurso de la Asociación de Sumilleres de Polonia 2023”, publicada en su [Portal](#).

Los días 27 y 28 de mayo se organiza en Varsovia el Campeonato al Mejor Sumiller en Polonia.

ICEX junto con la DO Vinos de Madrid colaboran en esta actividad para promocionar los vinos españoles entre los profesionales polacos. El correo con la convocatoria está abajo.

El Campeonato se realiza anualmente por la Asociación de Sumilleres Polacos desde hace 20 años. Es el evento de referencia en el sector de vino en Polonia y se dirige al público profesional de 260 sumilleres asociados, así como otros invitados del Concurso. En el Campeonato compiten unos 20 mejores sumilleres del país, animados por otros miembros de la Asociación, personas decisivas en el sector de horeca polaco. En este enlace está disponible un video de la edición pasada del Campeonato: <https://www.youtube.com/watch?v=LGNGMltvjY>

En el marco del evento se organizará una cata comentada dedicada exclusivamente a los Vinos de Madrid. Vuestro vino puede ser uno de los 8 presentados. También se organizará una cata en formato walk around y ofrecida a los asistentes profesionales del Concurso.

Les animamos a que su vino participe en el Campeonato. Para más información, pueden contactar con el CRDO Vinos de Madrid o la oficina ICEX en Varsovia. Estamos a su disposición.

A la convocatoria acudieron 5 empresas con 5 vinos podemos aprobados por la organización:

- Ca'di Mat
- Las Moradas de San Martin
- Vinos Jeromin
- Vinos y Aceites Laguna
- Bernabeleva

Cada bodega envió 8 botellas: 4 para la cata comentada y 4 para la cata walk around.



Los vinos que se presentaron a las catas





Ewa Starzycka – [Spanish Wine Educator by ICEX](#)



Además en el mes de mayo, fruto del convenio firmado entre ICEX, España Exportación e Inversiones y el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Vinos de Madrid para la organización de misiones inversas de prescriptores de opinión del sector del vino a celebrar en la Comunidad de Madrid, tuvo lugar ayer el encuentro de cinco bodegas de la Denominación de Origen y Chefs de ACYRE con la Misión inversa de prescriptores de opinión del sector de la gastronomía de Asia, América y Europa en Madrid en el marco del Hospitality Program de FWS Academy.

En el Palacio de Santoña y por cortesía de Cámara de Comercio e Industria de Madrid, se celebró la cena en la que los chefs de la Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid, ACYRE, que cumple este año 100 de existencia, ofrecieron una variada representación de la gastronomía madrileña acompañada por los vinos de Madrid de Bodegas Andres Morate, con su blanco Viña Bosquera y Esther Crianza 2019; Señorío de Val Azul 2017 y Fabio 2016 por la subzona de Arganda. La subzona de San Martin apostó con Familia Cardeña con su Pureza blanco y tinto; Bodega Ca'di Mat, con sus Valautin Tinto y blanco 2021, Fuente de los Huertos 2021 y Los Peros Garnacha 2020 y la Bodega Ecológica Luis Saavedra con 100 años crianza 2017 y Flor del amanecer 2020.

Los chefs de ACYRE Madrid encargados de preparar tapas de recetas representativas de Madrid para maridar con los vinos de la DO Vinos de Madrid apostaron por el producto local y la gastronomía típica del tapeo madrileño dando relevancia también a las fiestas de San Isidro que se están celebrando en Madrid. Así Eduardo Casquero preparó un Bocado crujiente de Pollo en pepitoria y Canelón de rabo de toro; Juan Pozuelo elaboró Albóndigas glaseadas con española al oloroso; Xandra Luque, ganadora del Concurso de la mejor Ensaladilla de Madrid, su EnXaladilla con esfera de pepinillo y piparra; el chef Juanma Muñoz sorprendió con un Tartar de lomo de toro de Lidia sobre porra (churros) y una Torrija de tomate con Sardina Ahumada de Santoña; el chef Rubén Príncipe elaboró su versión de las Patatas bravas; el presidente de ACYRE Madrid, José Luis Inarejos, realizó unas Gildas con Boquerones en Vinagre y Aceitunas de Campo Real, además de Tortilla Española con patatas; la chef Cristina Rubina organizó unos Callos a la madrileña; M. A. Mateos preparó Orejas, morros y garbanzos; el repostero Samuel Serrano dio a degustar Rosquillas de San Isidro y la repostera Bego Gardel, ganadora del Certamen Nacional de Repostería, sorprendió con Macarons de violeta.





PAIS	HOTEL	PERFIL PROFESIONAL
ARABIA SAUDÍ	Marriott & Aloft Hotel- Riyadh	Multi property Executive Chef
BRASIL	Hotel Grand Hyatt Sao Paulo	Food and Beverage Supervisor
CANADA	InterContinental Toronto Centre	Director of beverage and food of the Intercontinental
COLOMBIA	Hotel Hilton Corferias	Chef ejecutivo
INDIA	Taj Mahal Hotel, New Delhi (grupo Taj)	Executive Sous Chef
JORDANIA	Hoel Al Manara, A Luxury Collection-Jordania	Chef ejecutivo
MALASIA	Shangri-La Kuala Lumpur	Executive sous chef
MALASIA	Hotel Hilton Kuala Lumpur	Sous Chef
MÉXICO	TRS Yucatán Hotel-Palladium-México	Chef Ejecutivo
PERU	Melia Lima	Chef ejecutivo
POLONIA	Crowne Plaza Warsaw	head chef del hotel Crown Plaza y Holiday Inn en Varsovia
TAILANDIA	Melia Chiang Mai Hotel	Executive chef
USA	Trump International Hotel: Tower Chicago	Executive sous chef
VIETNAM	MM Mega Markt Hotel Bndido Saigon (El Willy Group)	Chef Brand Ambassador MM Mega Market
OMAN	Grand Hyatt Muscat	Executive Chef

El 6 de noviembre tuvo lugar el **XXIII Salón de los Vinos de Madrid**, en la Puerta Sol, como en los últimos años, con la asistencia de 27 bodegas durante todo el día desde las 12:00 a las 19:00 horas. Se hace precisamente en lunes para facilitar la asistencia de la hostelería además de la prensa especializada, compradores de vino, distribuidores, etc.

La Real Casa de Correos de la Puerta del Sol de Madrid acogió el lunes 6 de noviembre, a alrededor de un millar de visitantes que disfrutaron y degustaron los vinos expuestos por las 27 bodegas de la Denominación de Origen Vinos de Madrid, que participaron en el Salón.

Agentes del mundo del vino como restauradores, tiendas especializadas, distribuidores, compradores de grandes superficies, sumilleres, prensa especializada y generalista..., junto con personalidades procedentes de ayuntamientos de la Comunidad de Madrid, así como diputados de su Asamblea, fue el público que acudió al XXIII Salón donde se remarcó el alto nivel de los vinos participantes.

El Viceconsejero de Agricultura, Medio Ambiente y Ordenación del Territorio, Rafael Garcia Gonzalez, inauguró el Salón a las 12:00 horas, junto al presidente de la Denominación de Origen Vinos de Madrid, Antonio Reguilón Botello, dando apertura a un recorrido por las bodegas de las cuatro subzonas que acuden este año.

Fue en 1998 cuando tuvo lugar por primera vez el Salón de los Vinos de Madrid, al que acuden como expositores numerosas bodegas de la Comunidad. Con el tiempo se ha convertido en una cita obligada anual con el sector profesional del mundo del vino madrileño.

Como en los últimos salones celebrados, volvió a participar en esta edición Quesos La Cabezuela.



EL Viceconsejero de Medio Ambiente, Rafael Garcia, presentando el acto junto al Presidente del Consejo, Antonio Reguilón y el conductor del mismo, el periodista de Canal 24 de TVE, Moises Rodriguez.

(Facturas de la 314 a la 316)



Madrid Rutas del Vino

La historia de los vinos de Madrid no se entiende sin sus pueblos, su patrimonio, sus tradiciones y su gastronomía.

Madrid Enoturismo ofrece un producto turístico alternativo y complementario para los viajeros que elijan la Comunidad de Madrid.

Con más de un centenar de asociados, el Enoturismo es un turismo cada día más arraigado y son muchas las actividades que podemos disfrutar entorno al vino (recorridos temáticos, catas, talleres, picnics entre viñedos, etc.) preparadas para todos aquellos que quieran descubrir la riqueza vitivinícola madrileña y , a su vez, poder visitar el patrimonio cultural y gastronómico que ofrecen los municipios donde están enclavadas estas bodegas.

No hay un convenio en este caso, hay una aportación de 10.000€ anuales que se aprobó en el Pleno de 5 de abril de 2019 como aportación, pero no corresponde a actividades concretas sino al desarrollo de su actividad anual, dado que las bodegas que forman parte de la Asociación son bodegas acogidas a la Denominación de Origen.

En el pleno celebrado el pasado 21 de abril de 2023, se aprueba incrementar la ayuda a Madrid Enoturismo ascendiendo la cantidad a 12.000€ como reflejan los presupuestos.

Factura 317 del listado justificativo de gastos.

Formación impartida

Como parte de la labor divulgativa que se hace sobre la Denominación de Origen, se imparte formación sobre los vinos de la DO en los distintos centros docentes que lo solicitan.

Cata formativa a los alumnos de la Escuela de la Vid de Madrid en enero, dirigida a los alumnos.





Primera Jornada de la mujer emprendedora en el sector Agroalimentario dirigida al alumnado de la Escuela de la Vid, celebrada también en enero y donde acude Victoria Serrano de la bodega Ca'di Mat.



Escuela de la Vid



Unión Europea
Fondo Social Europeo
ERDF, Interregional, Rural

PROGRAMA DE LA JORNADA

12:20 h. Apertura y presentación de la Primera Jornada de Emprendimiento Femenino en el Sector Agroalimentario.

- **D^a. Natalia Sanz Peromingo.** Jefa de División de Emprendimiento de la Comunidad de Madrid.
- **D^a. Rosa María Molina Martínez-Risco.** Jefa de Servicio de la Sudirección General de Formación Profesional.
- **D. Román Muñoz Sánchez.** Director Gerente de Asociación Empresarial de Industria de Alimentación de la Comunidad de Madrid (ASEACAM).
- **D. Mario Barrera.** Director Técnico del Consejo Regulador de Vinos de Madrid.
- **D^a. Eva María Fernández Cabanillas.** Directora del Instituto Superior Madrileño de Innovación Educativa.

12:35 h. Ponencia:

El emprendimiento femenino en España

- **D^a. Matilde Jiménez Esteban.** Responsable Técnica de Ruralivity. Lanzadera de Emprendedor@s Rurales.

13:05 h. Intervenciones de mujeres emprendedoras:

- **D^a. Natacha Apolinario Fernández Sousa y D^a. Sandra Segimón de Pedraza.** Socias fundadoras del Grupo Sushita de Restauración.
- **D^a. Andrea Arias de la Torre.** Fundadora de la Bodega A Santa Viña.
- **D^a. Victoria Serrano Sánchez.** Administradora de la Bodega Ca'di Mat. D.O. Vinos de Madrid y de la empresa Huerto de San Martín.
- **D^a. Montserrat Martín Colorado.** Fundadora de Jimena Mermeladas Artesanas.

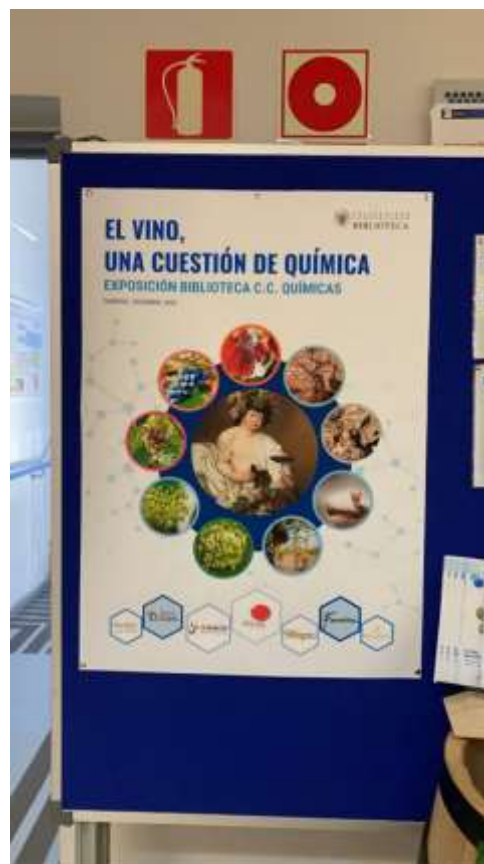
Moderador: Francisco Javier Arias Santos
Coordinador del Aula de Emprendimiento del CIFP Escuela de la Vid

14:30 h. Clausura:

- **D^a. María Isabel Sánchez Gualda.** Directora del CPIFP Escuela de la Vid.



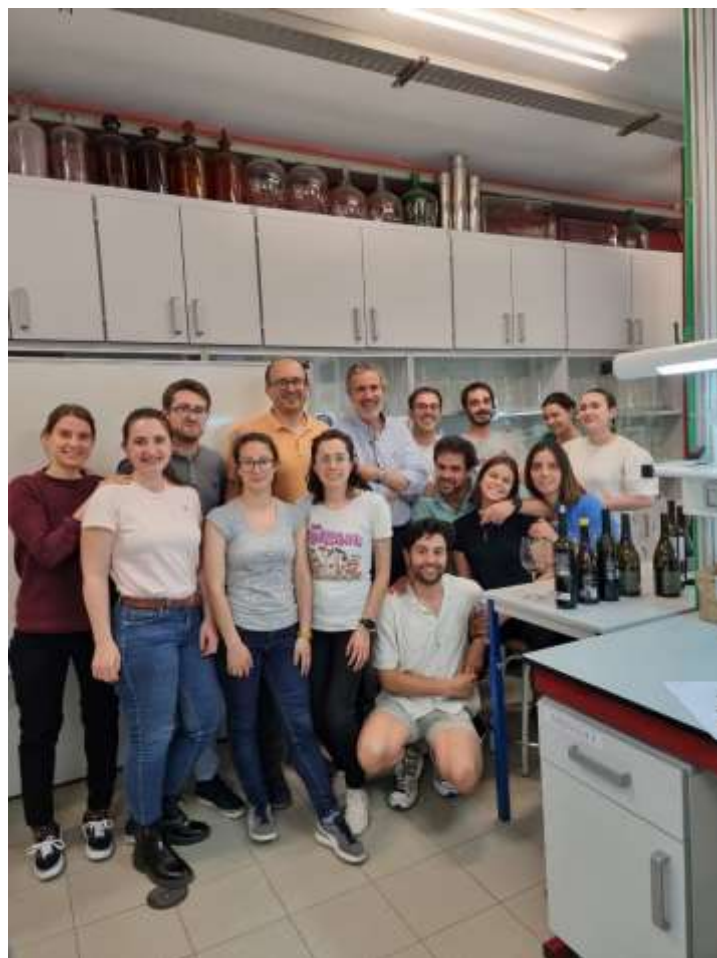
Colaboración con la Biblioteca de CC Químicas la exposición “El Vinos una cuestión de Química”



La colaboración con el Curso de Enología y Cata de vinos en la Universidad Complutense.



Colaboración con el Master de Agrónomos



Como en años anteriores participamos impartiendo clases en el Curso de Sumilleres de las Cámara de Comercio de Madrid.



Y de nuevo en la Universidad Complutense al inicio del curso 23-24 en el mes de septiembre



I y II Jornada de cata del curso de sumilleres 23-24 en la Cámara de Comercio de Madrid,





6. Relación de premios recibidos nacionales e internacionales



PREMIADOS 2023

CONCURSO / CONTEST	PREMIO/ AWARD	VINO / WINE	BODEGA / WINERY
VINESPAÑA 2023	ORO	Y VOLARAS SYRAH 2018	VINICOLA DE ARGANDA
PREMIOS MEZQUITA	ORO	GREGO CRIANZA 2020	VINOS JEROMIN, S.L.
PREMIOS MEZQUITA	ORO	FÉLIX MARTÍNEZ "CEPAS VIEJAS" RESERVA 2018	VINOS JEROMIN, S.L.
PREMIOS MEZQUITA	ORO	GREGO CRIANZA 2020	VINO JEROMIN, S. L.
PREMIOS MEZQUITA	PLATA	PUERTA DEL SOL BLANCO MALVAR 2022	VINOS JEROMIN, S.L.
PREMIOS MEZQUITA	PLATA	DOS DE MAYO CRIANZA	VINOS JEROMIN, S. L.
PREMIOS MEZQUITA	PLATA	PUERTA ALCALA CRIANZA 2019	VINOS JEROMIN, S.L.
PREMIOS MEZQUITA	PLATA	GREGO GARNACHA CENTENARIA 2019	VINOS JEROMIN, S.L.
PREMIOS MEZQUITA	PLATA	PUERA DE ALCALA ROSADO 2022	VINOS JEROMIN, S.L.
PREMIOS MEZQUITA	PLATA	PUERTA ALCALA RESERVA 2018	VINOS JEROMIN, S.L.
PREMIOS MEZQUITA	BRONCE	PURITA DYNAMITA GARNACHA 2018	VINOS JEROMIN, S.L.
CONCOURS MONDIAL BRUXELLES	PLATA	LAGRAZ ROBLE 2020	BODEGAS NUEVA VALVERDE S.A.
CONCOURS MONDIAL BRUXELLES	ORO	750 MAXIMO DECIMO 2016	BODEGAS NUEVA VALVERDE S.A.
MUNDUS VINI	ORO	750 2010	BODEGAS NUEVA VALVERDE S.A.
ASIA WINE TROPHY	ORO	LAGRAZ 2020	BODEGAS NUEVA VALVERDE
WORLD TROPHY BEST WINE	PLATA	LAGRAZ 2020	BODEGAS NUEVA VALVERDE
DECANTER WORLD WIDE AWARD	BRONCE	LAGRAZ 2020	BODEGAS NUEVA VALVERDE
CONCURSO / CONTEST	PREMIO/ AWARD	VINO / WINE	BODEGA / WINERY
CWWSC	GRAN ORO	750 2010	BODEGAS NUEVA VALVERDE S.A.
CWWSC	ORO	TEJONERAS ALTA SELECCIÓN 2014	BODEGAS NUEVA VALVERDE
CWWSC		LAGRAZ ROBLE 2020	BODEGAS NUEVA VALVERDE S.A.

PREMIOS ZARCILLO	GRAN ZARCILLO DE ORO	750 2010	BODEGAS NUEVA VALVERDE
PREMIOS ZARCILLO	ORO	VII GENERACIÓN	BODEGAS JESUS FIGUEROA CARRERO
PERMIOS ZARCILLO	ORO	ORIGINEM	BODEGAS JESUS FIGUEROA CARRERO
PREMIOS ZARCILLO	PLATA	FIGUEROA BLANCO SOBRE LÍAS FINAS	BODEGAS JESUS FIGUEROA CARRERO
PREMIOS ZARCILLO	PLATA	FIGUEROA UNO	BODEGAS JESUS FIGUEROA CARRERO
PREMIOS BACCHUS	ORO	DABUTI	BODEGA TINTA CASTIZA
PREMIOS BACCHUS	ORO	ALBILLO REAL ECO 2021	LAS MORADAS DE SAN MARTIN
PREMIOS BACCHUS	PLATA	BALSAMO DE FIERABRAS 2018	BODEGA CUARTO LOTE/CUATRO INFANTES
X CONCURSO VINO VARIETAL VEREMA	PLATA	750 MÁXIMO DÉCIMO 2016	BODEGAS NUEVA VALVERDE
WORLD TROPHY BEST WINE	DOBLE ORO	750 MÁXIMO DÉCIMO 2016	BODEGAS NUEVA VALVERDE
SOMMELIERS CHOICE AWARDS	ORO	750 MÁXIMO DÉCIMO 2016	BODEGAS NUEVA VALVERDE
CONCURSO CARLOS FALCO	GRAN PREMIO	SEÑORIO DE ZAFRA BLANCO BARRICA 201	BODEGA JESUS FIGUEROA CARRERO
CONCURSO CARLOS FALCO	GRAN PREMIO	PUERTA DE ALCALA ROSADO 2022	VINOS JEROMIN, S.L.
CONCURSO CARLOS FALCO	GRAN PREMIO	VALAUTIN GARNACHA 2021	CA'DI MAT
CONCURSO CARLOS FALCO	GRAN PREMIO	VALDELICEDA TINTO 2020	BODEGA DEL NERO
CONCURSO CARLOS FALCO	ORO	LOS PEROS ALBILLO 2021	CA'DI MAT
CONCURSO CARLOS FALCO	ORO	PUREZA 2022	BODEGA FAMILIA CARDEÑA
CONCURSO CARLOS FALCO	ORO	VIÑA CHOZO BLANCO 2021	BODEGAS PABLO MORATE
CONCURSO CARLOS FALCO	ORO	VIÑA JESUSA ROSADO 2022	BODEGAS MUÑOZ MARTIN
CONCURSO CARLOS FALCO	ORO	FIGUEROA TINTO 2022	BODEGAS JESUS FIGUEROA CARRERO
CONCURSO CARLOS FALCO	ORO	PUERTA DE ALCALA TINTO 2021	VINOS JEROMIN, S.L.
CONCURSO CARLOS FALCO	ORO	VIÑA JESUSA TINTO 2022	BODEGAS MUÑOZ MARTIN
CONCURSO CARLOS FALCO	ORO	Y VOLARAS 2020	VINICOLA DE ARGANDA SCM
CONCURSO CARLOS FALCO	ORO	ORIGINEM 2019	BODEGAS JESUS FIGUEROA CARRERO
CONCURSO / CONTEST	PREMIO/ AWARD	VINO / WINE	BODEGA / WINERY

CONCURSO CARLOS FALCO	ORO	LIBRO ONCE LAS LUCES 2011	LAS MORADAS DE SAN MARTIN
CONCURSO CARLOS FALCO	ORO	PURIFICACION TINTO CRIANZA 2015	VINOS JEROMIN, S.L.
CONCURSO CARLOS FALCO	ORO	GREGO TEMPRANILLO SYRAH 2019	VINOS JEROMIN, S.L.
CONCURSO CARLOS FALCO	PLATA	CASTILLO DE SALVANES BLANCO 2022	RECESPAÑA S. COOP.
CONCURSO CARLOS FALCO	PLATA	ENTRE SILENCIOS BLANCO 2022	VINICOLA DE ARGANDA SCM
CONCURSO CARLOS FALCO	PLATA	A3 ALBILLO 2022	BODEGAS Y VIÑEDOS VALLEYGLASIAS
CONCURSO CARLOS FALCO	PLATA	EN TUS MANOS ROSADO 2021	VINICOLA DE ARGANDA SCM
CONCURSO CARLOS FALCO	PLATA	PUERTA DEL SOL TINTO 2021	VINOS JEROMIN, S.L.
CONCURSO CARLOS FALCO	PLATA	FUENTE DE LOS HUERTOS TINTO 2021	CA'DI MAT
CONCURSO CARLOS FALCO	PLATA	ESTO ES VIDA TINTO 2021	BODEGAS MUÑOZ MARTIN
CONCURSO CARLOS FALCO	PLATA	PUERTA ALCALA CRIANZA 2019	VINOS JEROMIN, S.L.
CONCURSO CARLOS FALCO	PLATA	FELIX MARTINEZ CEPAS VIEJAS 2018	VINOS JEROMIN, S.L.
CONCURSO CARLOS FALCO	PLATA	PURITA DYNAMITA GARNACHA 2018	VINOS JEROMIN, S.L.
CONCURSO CARLOS FALCO	PLATA	GREGO CRIANZA 2020	VINOS JEROMIN, S.L.
CONCURSO CARLOS FALCO	PLATA	DE PALABRA 2020	VINICOLA DE ARGANDA SCM
CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN	ORO	FELIX MARTINEZ CEPAS VIEJAS RESERVA 2018	VINOS JEROMIN, S.L.
ESPAÑA SELECCION	PLATA	GREGO CRIANZA 2020	VINOS JEROMIN, S.L.
XXXVII CONCURSO BACO	PLATA	PUERTA DE ALCALA ROSADO 2022	VINOS JEROMIN, S.L.
CINVE	ORO	FELIX MARTINEZ CEPAS VIEJAS RESERVA 2018	VINOS JEROMIN, S.L.
CINVE	ORO	PURITA DYNAMITA GARNACHA 2018	VINOS JEROMIN, S.L.
CINVE	ORO	LICINIA 2017	LICINIA WINE MADRID S. L.
CINVE	PLATA	OICOS MARAVILLAS 2017	LICINIA WINE MADRID S.L.
FRANKFURT INTERNATIONAL TROPHY	GRAN ORO	750 2010	BODEGAS NUEVA VALVERDE S.A.
WOMEN'S INTERNATIONAL TROPHY	ORO	750 2010	BODEGAS NUEVA VALVERDE S.A.
CONCURSO / CONTEST	PREMIO/ AWARD	VINO / WINE	BODEGA / WINERY
PREMIOS NEW WINE VEREMA	ORO	LAGRAZ 2020	BODEGAS NUEVA VALVERDE

7. Cuadro financiero de ingresos y gastos

INGRESOS

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

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

2º Las subvenciones, legados y donaciones que reciban.

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

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

En el año 2023 los ingresos correspondientes a estas exacciones fueron los siguientes:

TASAS

Desde 2014, por decisión de Pleno del Consejo, se modifican los tipos impositivos por necesidades presupuestarias, del 0,5% y 1%, al 0,75% y 1,5%. Por tanto, la financiación de las obligaciones del Consejo Regulador en la actualidad se realiza, entre otras, con la exacción anual sobre los vinos obtenidos, tanto sin derecho a la D.O.P. como con derecho a ella, en un porcentaje del 0,75% y del 1,5%, constituyendo la base para liquidarla, el valor resultante del precio medio de mercado de la unidad de producto en €/ºA/Hl. Esta exacción es conocida en las bodegas como Tasa de Campaña.

	PRESUPESTADAS 23	FACTURADAS 23
TOTAL TASAS	57.000 €	48.103,69€

CONTRAETIQUETAS

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

Precintas autoadhesivas: 0,0265 €

Precintas de crianza y reserva autoadhesivas: 0,0429 €

Precintas autoadhesivas gran reserva: 0,0429 €

Precintas autoadhesivas sobremadre: 0,0330 €

Precintas autoadhesivas de espumoso: 0,0798 €

Contraetiquetas autoadhesivas: 0,0265 €

Contraetiquetas de crianza autoadhesivas: 0,0495 €

El montante total de contraetiquetas de los tipos indicados en el año 2023 ha sido de **2.916.772** que naturalmente se comprende dividido entre los diversos tipos de contraetiquetas y precintas.

	PRESUPUESTADAS 23	FACTURADAS 23
TOTAL CONTRAETIQUETAS	126.700 €	80.516,43€

OTROS INGRESOS HABIDOS EN EL AÑO 2023

	PRESUPUESTADOS 23	
FACTURADOS 23		
1º Venta de productos de la Denominación	0,00 €	
2º Cuota ingresos nuevas bodegas	0,00 €	2.000,00 €
3º Aportación bodegas promoción Año 23.....	40.000 €	37.069,78 €

	PRESUPUESTADO 23	FACTURADOS 23
TOTAL INGRESOS GENERADOS (Tasas+Contraetiquetas+ Productos varios+ Cuotas nuevas bodegas + Cuotas promoción)	223.700,00 €	167.689,90 €

SUBVENCION NOMINATIVA COMUNIDAD DE

MADRID	459.775,00 €	459.775,00 €
SUBVENCION ATRIA	15.000,00 €	15.000,00 €
SUBVENVICION OCM	29.900 €	
INGRESOS TOTALES	728.375.00 €	642.464,90 €

INGRESOS 2023

	PRESUP. 23	FACT 23	INGRES.	P/ ING
1.- Tasas producción	57.000,00 €	48.103,69 €	36.084,12€	12.019,57€
2.- Contraetiquetas	126.700,00 €	80.516,43 €	73.903,50€	6.612,93€
3.- Venta productos de la Denominación	0,00 €			
4.- Cuota ingreso nuevas bodegas	0,00 €	2.000,00 €		2.000,00 €
5.- Aportación de bodegas a promoción	40.000,00 €	37.069,78 €	18.969,52€	18.100,26€
TOTAL	223.700,00 €	167.689,90 €	128.957,14€	38.732,76€
6.- Subvención ATRIA	15.000,00 €	15.000,00 €		15.000,00 €
7.- Subvención C. Madrid	459.775,00 €	459.775,00 €	459.775,00 €	
8.- Subvención OCM	29.900,00 €		0,00 €	
TOTAL	728.375,00 €	642.464,90€	588.732,14€	53.732,76€

GASTOS 2023

	PRESUP. 23	FACT 23	PAG.23	P/PAGO
1.- Promoción genérica y creación de imagen del producto	273.835,00€	285.311,31€	270.635,61€	14.675,70€
2.- Funcionamiento	358.590,00€	336.844,48€	327.888,95 €	8.955,53€
3.- Control de calidad	25.800,00 €	20.033,34€	20.033,34 €	
4.- Formación	5.000,00 €	0,00 €		
5.- Atria	150,00 €	290,40 €	290,40 €	
6.- Aportación MRV	12.000,00 €	12.000,00€	12.000,00 €	
7.- Países Terceros	53.000,00€	44.018,71€	44.018,71€	
TOTALES	728.375,00€	698.498,24€	674.867,01€	23.631,23€

Gastos de funcionamiento, control de calidad y formación 2023

Presup. 2023 Gastado 23

1.- Personal CR				
	Salarios		110.600,00 €	108.664,51 €
	ATRIA		23.000,00 €	22.774,02 €
	Veedores			
	Auditor			
	Seguros S.		67.400,00 €	67.262,41 €
	Riesgos Laborales		1.200,00 €	837,21 €
	IRPF		35.000,00 €	35.367,41 €
	TOTAL		237.200,00 €	234.905,56 €

2.- Arrendamiento inmuebles

Alquiler plazas garaje

TOTAL	3.390,00 €	3.399,20 €
--------------	-------------------	-------------------

3.- Conservación y reparaciones

Alarma,extint.,desinsect		688,48 €
Sistema de control horario		119,79 €
Mobiliario		956,90 €
Cierre entrada/detector extintores		
Cargas de aires acondicionados		1.488,30 €
Reparaciones electrica,aseo y cerradura		128,32 €
TOTAL	5.000,00 €	3.381,79 €

4.- Equipos informáticos	3.500,00 €	3.533,29 €
---------------------------------	-------------------	-------------------

5.- Vehículos del Consejo	20.000,00 €	16.625,95 €
----------------------------------	--------------------	--------------------

6.- Gastos de luz y agua (CAEM)	3.000,00 €	3.277,41 €
--	-------------------	-------------------

7.-Limpieza de oficina	2.600,00 €	2.739,28 €
-------------------------------	-------------------	-------------------

8.- Material de oficina

Sellos de correos	200,00 €	14,58 €
Papelería	750,00 €	412,51 €
Imprenta,sobres, papel logotipo	2.550,00 €	2.146,54 €
TOTAL	3.500,00 €	2.573,63 €

9.- Suscripciones

Sevi	120,00 €	120,00 €
FIVIN	500,00 €	475,48 €
ARACOVE	130,00 €	100,00 €
CECRV	1.050,00 €	990,00 €
Camerfirma	2firmas 200,00 €	145,20 €
Sierra Oeste		86,24 €

TOTAL	2.000,00 €	1.916,92 €
--------------	-------------------	-------------------

10.- Trabajos otras empresas

Mensajerías	7.500,00 €	5.964,02 €
Gestoria	5.500,00 €	7.865,03 €
Patentes	6.000,00 €	
Auditoria Legal	8.000,00 €	4.840,00 €
Asesoría	7.000,00 €	

TOTAL	34.000,00 €	18.669,05 €
--------------	--------------------	--------------------

11.- Seguros

Seguro colectivo/	500,00 €	481,65 €
Contenido del local	1.100,00 €	1.090,51 €

TOTAL	1.600,00 €	1.572,16 €
--------------	-------------------	-------------------

12.- Gastos financieros	5.000,00 €	7.269,82 €
--------------------------------	-------------------	-------------------

13.- Gastos bancarios	1.000,00 €	882,42 €
------------------------------	-------------------	-----------------

14.- Gastos de viaje	
-----------------------------	--

Kilometraje personal CR	1.800,00 €	1.566,17 €
Kilometrajes veedores/auditor		
Billetes metro	300,00 €	12,20 €
Dietas miembros del Pleno		2.010,00 €
Dietas Presidencia 2023	13.900,00 €	15.000,00 €
Alojamiento y viajes	3.000,00 €	1.767,67 €

TOTAL	19.000,00 €	20.356,04 €
--------------	--------------------	--------------------

15.-Combustible	3.800,00 €	3.985,52 €
------------------------	-------------------	-------------------

16.- Gastos diversos

Tickets parking , peajes	2.500,00 €	2.024,50 €
Móviles Consejo	3.000,00 €	2.499,11 €
Varios	8.500,00 €	7.232,83 €

TOTAL	14.000,00 €	11.756,44 €
--------------	--------------------	--------------------

TOTAL FUNCIONAMIENTO	358.590,00 €	336.844,48 €
-----------------------------	---------------------	---------------------

Gastos de promoción genérica y creación de imagen de producto 2023

	Presu 2023	Gastado2023
1.- Página web	25.420,00 €	24.580,00 €
Renovación de la página		
Traducción Alemán/Inglés		
Renovación Parking		
Renovación Hosting		
Optimización RRSS + web+Publi	18.000,00 €	17.160,00 €
Campaña en FB y Youtube	7.420,00 €	7.420,00 €
2.- Patrocinios	57.830,00 €	64.479,47 €
Catas Maria Giron		3.642,10 €
Plan estratégico bodegas cooperativas (J. Cerrón)		1.210,00 €
Plan estratégico bodegas cooperativas (M. Giron)		11.011,00 €
Convenio ACYRE		18.150,00 €
Convenio Hostelería Madrid		9.507,14 €
Patrocinio Premios Naranja y Limón		2.000,00 €
Cocktail patrocinio CECRV		3.135,00 €
Patrocinio ASEACAM Sala por Madrid 2023		2.420,00 €
Patrocinio Red Netmentora en CIG		620,03 €
Patrocinio evento CEIM con Vino		2.159,85 €
Patrocinio Vino Embajada Colombia		1.720,42 €
Patrocinio Evento Literalh Málaga		1.360,42 €
Copas Certamen Literalh		1.585,10 €
Patrocinio entrega MVD		263,97 €
Patrocinio Entrega de premios AMER		215,99 €
Patrocinio Fundación Pons		506,89 €
Cata Embajador de Corea en CEIM		291,50 €
III Ruta de la Casquería		2.120,00 €
Vino por Convenio Cámara Comercio		1.372,14 €
Vino por Convenio Cámara Comercio		1.187,92 €
3.- Concurso Carlos Falco Vinos de Madrid	5.800,00 €	16.494,83 €
Diseño de imagen, coordinación y comunicación		7.018,00 €
Servicio de recogida y custodia de muestras		1.863,40 €
Obsequio catadores		1.144,00 €
Realización trofeos		366,63 €
Photocall entrega de premios		520,30 €
Cóctel Hotel Emperador		5.582,50 €

4.- Vino Promocional	16.000,00 €	17.005,61 €
----------------------	-------------	-------------

5.- Salón Vinos de Madrid	33.000,00 €	31.221,54 €
---------------------------	-------------	-------------

Alquiler del Salón	
Montaje mesas, camareros	
Gestion agencia	24.169,88 €
Alquiler de copas	
Limpieza Real Casa de Correos	696,96 €
Diseño materiales+trofeos	
Impresión cuadernos de cata	
Asistentes ropero,invitaciones,etc	
Presentador A. Granados	
Sonido+Iluminacion+ropero+tarima+sillas+atril	6.354,70 €
Transporte vino a Sol	

6.- Asistencia a ferias	46.268,00 €	58.303,64 €
-------------------------	-------------	-------------

Sumiller Madrid Fusion	874,50 €
Pase visitante 3 dias Barcelona Wweek	60,00 €
Responsable stand Gourmets	1.166,00 €
2º pago Gourmets a ASEACAM	1.688,00 €
Alquiler de copas Gourmets	1.501,91 €
Extras stand	375,10 €
Suelo libre FENAVIN	1.337,34 €
Copas , luz y frigorifico	2.000,95 €
Parte proporcional de stand	3.529,58 €
Limpiezas stand	230,38 €
Azafata Fenavin	608,56 €
Promocion Alcampo La Vaguada Marzo	2.858,70 €
Promocion Alcampo La Vaguada Mayo	1.367,20 €
Sonido Fiesta Carrefour Alcobendas	605,00 €
Feria de los vinos blancos y rosados	1.210,00 €
Vinos de Madrid en Lavinia	18.150,00 €
Decoracion Lavinia	8.094,38 €
Queso para la Cena con bodeguero Lavinia	43,00 €
Chef privado para la cena	878,75 €
Traslado decoracion Lavinia a Mercado Vallehermoso	355,50 €
Copas para la Feria de El Molar	659,45 €
1er pago Gourmets 2024 ASEACAM	2.000,00 €
Barricas para feria Boadilla del Monte	1.234,20 €
Fiesta de la Vendimia	1.210,00 €

Azafata ALCAMPO La Vaguada	2.628,77 €
Promoción Alcampo La Vaguada Dic.	2.485,82 €
Personal de apoyo Fiesta Carrefour Alcobendas	254,05 €
Catadora en la Fiesta de Carrefour	291,50 €
Musico Fiesta Carrefour	605,00 €

6.1. - Mercado de Ventas	6.000,00 €	15.984,70 €
---------------------------------	-------------------	--------------------

Alquiler Puesto Mercado de Ventas	4.558,68 €
Almacén Mercado de Ventas	1.446,00 €
Vino abonado al puesto de Ventas	4.425,16 €
Diseño de tarjeta invitación degustaciones	
Dípticos y buzono Mercado Ventas	
Ampliación Puesto	5.190,90 €
Devolución IBI Puesto	
Devolución IBI Almacén	
Dípticos Mercado Ventas	333,96 €
Participación cesta Navidad	30,00 €

7.- Publicidad Genérica/	61.617,00 €	39.629,11 €
---------------------------------	--------------------	--------------------

Onda Cero	9.671,44 €
Vino intercambio Onda Cero J.Diaz	2.337,72 €
Vino intercambio Onda Cero SAT Cenicientos	1.796,85 €
Campaña COPE	3.146,00 €
Publi on line periódico de la Sierra Madrileña	11.717,64 €
Cope Pinares	5.369,38 €
Publicidad ABC	2.420,00 €
Intercambio Gala Magasin El Español	1.718,08 €
Capital Noroeste	1.452,00 €

8.- Material Gráfico Publicitario	12.900,00 €	7.086,17 €
--	--------------------	-------------------

Diseño y montaje lineal completo Vaguada	1.078,05 €
Vinilos Alcampo Pio XII	563,01 €
Mesas Alcampo	55,90 €
Diseño y montaje lineal completo Colmenar Viejo	1.567,68 €
Diseño y montaje lineales de Alcampo Montecarmelo,	
Orense, y Edgar Neville	3.506,00 €
Roll up imagen genérica	255,09 €
Roll up UCAM Feria Boadilla	60,44 €

9.- Merchandising		9.000,00 €	3.096,69 €
	Bolsas 1 botella		747,78 €
	Adhesivos logo		384,78 €
	Cajas 6 botellas/Copas		
	Bolígrafos		403,23 €
	Stand portátil/Expositor promo Alcampo		
	Dropstop		
	Barril expositor		
	DropStop		
	Copas Movimiento Vino DO		1.560,90 €
10.- Convenio ICEX 2023			7.429,55 €
	Alojamiento prensa Madrid Fusion		693,00 €
	Cenas y comidas		694,20 €
	Desplazamiento		1.518,00 €
	Encuentro chefs Palacio Santoña		1.129,35 €
	Traductor del evento		544,50 €
	Inscripcion Cata Sumilleres Polacos		2.420,00 €
	Sumiller para el evento		430,50 €
TOTAL		273.835,00 €	285.311,31 €