

Este límite podrá ser modificado en determinadas campañas por el Consejo Regulador, nunca por encima del 25 % del límite fijado.

Rendimiento máximo de elaboración:

< 70 litros de mosto por cada 100 Kg de vendimia. *(Este límite puede ser modificado excepcionalmente en determinadas campañas por el Consejo Regulador).*

Prohibiciones en la elaboración:

- Empleo de máquinas estrujadoras de acción centrífuga de alta velocidad.
- Utilización de técnicas de precalentamiento de la uva o calentamiento de los mostos o de los vinos en presencia de orujos tendentes a forzar la extracción de la materia colorante.

Zona de crianza de los vinos:

Los municipios que componen la zona de producción.

Grado alcohólico mínimo de los vinos:

TIPO DE VINO POR SUBZONA	GRADO ALCOHÓLICO MÍNIMO
Subzona de Arganda:	
Blanco	10,0
Rosado	11,0
Tinto	11,5
Espumosos	11,5
Subzona de Navalcarnero:	
Blanco	11,0
Rosado	11,5
Tinto	12,0
Espumosos	11,5
Subzona de San Martín de Valdeiglesias:	
Blanco	11,0
Rosado	11,5
Tinto	12,0
Espumosos	11,5
Subzona El Molar:	
Blanco	11,0
Rosado	11,5

Tinto	12,0
Espumosos	11,5

4.3 Operadores inscritos

El número de bodegas inscritas es en la actualidad de 45.

LISTADO DE BODEGAS ACOGIDAS A LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN VINOS DE MADRID

SUBZONA DE ARGANDA

ARANJUEZ

1.-COMPAÑÍA GARIP REGAJAL, S.L.

Domicilio: Diplomáticos, 8

28023 Madrid

Bodega: Antigua Ctra de Andalucía . N-IV, km. 50.5

28300 Aranjuez (Madrid)

Tel: 91 307 89 03 Fax: 91 357 63 12

E-mail: reservas@elregajal.es

www.elregajal.es

Marcas: El Regajal Selección Especial. Las Retamas de El Regajal

ARGANDA DEL REY

2.-VINÍCOLA DE ARGANDA SDAD. COOP. MADRILEÑA

Camino de San Martín de la Vega, 16

28500 Arganda del Rey (Madrid)

Tel/Fax: 91 871 02 01

E-mail: info@vinicoladearganda.com

www.vinicoladearganda.com - <https://aceiteradearganda.com/>

Marcas: Y Volarás, Sin Razón, De Palabra, Entre Silencios, Siempre Contigo, En tus labios, En tus manos, En tu mirada.

BELMONTE DE TAJO

3.- BODEGA ECOLÓGICA ANDRÉS MORATE

Andrés Morate Díaz
Cº. Del Horcajuelo, s/n
28390 Belmonte de Tajo (Madrid)
Tel.: 91 874 71 65
Tel. Móvil: 626 48 82 17
E-mail: bodegas@andresmorate.com
www.andresmorate.com
Marcas: Viña Bosquera, Esther

4.-SAN ISIDRO DE BELMONTE SDAD. COOP.

Avda. Felipe Serrano, 9
28390 Belmonte de Tajo (Madrid)
Tel/Fax: 91 874 72 34
Tel Móvil: 608 950 526
E-mail: sanisidrobeltonte@yahoo.es
Marcas: Cerravin

COLMENAR DE OREJA

5.- BODEGA JESÚS DÍAZ E HIJOS

Hnos. Díaz Ocaña, C.B.
Convento, 38
28380 Colmenar de Oreja (Madrid)
Tel.: 91 894 39 62
Tel. : 657 689 956
E-mail: antonio.diaz@bodegasjesusdiazehijos.com info@bodegasjesusdiazehijos.com
www.bodegasjesusdiazehijos.com
Marcas: Jesús Díaz e Hijos, Altos de Colmenar

6.- BODEGAS FIGUEROA

Jesús Figueroa Carrero
Convento, 19
28380 Colmenar de Oreja (Madrid)
Tel/Fax: 91 894 48 59
Móvil: 608 04 62 27
E-mail: info@bodegasfigueroa.com

www.bodegasfigueroa.es

Marcas: Figueroa, Figueroa Dolce, Figueroa uno, Señorío de Zafra, Originem

7.- BODEGAS Y VIÑEDOS PERAL

Bodega Peral

Bajada de las Monjas, 4

28380 Colmenar de Oreja (Madrid)

Tel.: 91 894 32 37

E-mail: info@bodegasperal.com

www.bodegasperal.es

Marcas: Peral, Menina

8.-BODEGAS Y VIÑEDOS PEDRO GARCÍA

Soledad, 10, 28380 Colmenar de Oreja (Madrid)

Tel.: 91 894 32 78

E-mail: byvpedrogarcia@gmail.com

www.byvpedrogarcia.com

Marcas: Pedro García, Isla de San Pedro, La Romera, Femme.

CHINCHÓN

9.- BODEGA CINCO LEGUAS

C/ Pozo de las nieves, 5

28370 Chinchón (Madrid)

Tel: 616 641 220

E-mail: bodega@bodegascincoleguas.es

www.bodegascincoleguas.es

Marcas: La Maldición, Rompecepas.

10.- BODEGA COOPERATIVA SAN ROQUE

Sociedad de Cosecheros, 1

28370 Chinchón (Madrid)

Tel/Fax: 91 894 02 30

E-mail: vinicolasanroque@yahoo.es

Marcas: Viña Galindo

11.-BODEGA DEL NERO S.L.

Don Ramiro Ortiz de Zárate, 6

28370 Chinchón (Madrid)

Tel: 679 499 695 / 610 572 353
E-mail: bodegadelnero@gmail.com
www.bodegadelnero.com
Marcas: Neri, Valdeliceda, Trapisondero, Trajín

12.- BODEGAS SEÑORIO DE VAL AZUL

Señorio de val azul, s.l.
Urb. Valgrande 37
28370 Chinchon (Madrid)
Tel: 616 00 55 65
E-mail: comercial@valazul.com
www.valazul.com
Marcas: Val Azul Saborea Madrid, Val Azul, Fabio

MORATA DE TAJUÑA

13.- BODEGAS LICINIA, S.L.

Soledad, 11
28530 Morata de Tajuña (Madrid)
Tel: 91 876 37 15 Móvil: 676 947 130 / 636 594 137
E-mail: bodegaslicinia@bodegaslicinia.com info@liciniawines.com
www.liciniawines.com
Marcas: Licinia

14.- BODEGAS MUSS

Isabelo de la Torre 26
28530 Morata de Tajuña (Madrid)
Tel: 91 876 37 15 Móvil: 676 947 130 / 636 594 137
E-mail: liciniawines@liciniawines.com info@liciniawines.com
www.liciniawines.com
Marcas: MUSS

NUEVO BAZTAN

15.- BODEGA CUARTO LOTE

Travesía José de Churriguera, 1
28514 Nuevo Baztán (Madrid)
Tel.: 916492088
Email: info@bodegacuartolote.com
www.bodegacuartolote.com
Marcas: Cuarto Lote, Arrabal del Conjuero,
Bálsamo de fierabrás.

TIELMES

16.- BODEGAS TAGONIUS

Tagonius, S.L.
Complejo Industrial
Carretera de Tielmes a Carabaña Km 4,4
28550 Tielmes (Madrid)
Tel: 91 873 75 05 Fax: 91 874 61 61
E-mail: administracion@tagonius.com, comercial@tagonius.com
info@tagonius.com
www.tagonius.com www.bodegastagonius.com
Marcas: Tagonius, Puente de Tielmes, Señorío de Tajuña

TITULCIA

17.-S.A.T. Nº 008 VIÑA BAYONA

Grande, 28
28359 Titulcia (Madrid)
Tel/Fax: 91 801 04 45
E-mail: info@vinabayona.com
www.vinabayona.com
Marcas: Viña Bayona.

VALDELAGUNA

18.-BODEGAS PABLO MORATE S.L. MUSEO DEL VINO

Avda. España, 32-34
28391 Valdelaguna (Madrid)
Tel/Fax: 91 893 71 72
Móvil: 639 67 31 70 / 689 46 00 60
E-mail: bodegasmorate@bodegasmorate.com
www.bodegasmorate.com
Marcas: Señorío de Morate, Arate, Viña Chozo, Pablo Morate.

VALDILECHA

19.-COOPERATIVA DEL CAMPO SAN ISIDRO

Alcalá, 55-57
28511 Valdilecha (Madrid)
Tel/Fax: 91 873 84 02

E-mail: sanidrovaldilecha@yahoo.es
Marcas: Viña Pabán

VILLACONEJOS

20.-V. Y A. LAGUNA, S.L.

Illescas, 5
28360 Villaconejos (Madrid)
Tel: 91 893 81 96 Fax: 91 893 83 44
E-mail: vyalaguna@gmail.com info@lagunamadrid.com
www.lagunamadrid.com
Marcas: Unnis, Alma de Valdeguerra, Exun, La Intrusa de Malasaña, Valdeguerra.

VILLAREJO DE SALVANES

21.- RECESPAÑA, S.COOP.

Calle Valdelaguna sn
28590 Villarejo de Salvanes (Madrid)
Tel/Fax: 91 8744597 / 918744129
E-mail: administracion@reces.es - info@reces.es
Marcas: Castillo de Salvanes, Salvanes Fusión.

22.-VINOS JEROMÍN, S.L.

San José, 8
28590 Villarejo de Salvanes (Madrid)
Tel: 91 874 20 30/31 Fax: 91 874 41 39
E-mail: comercial@vinosjeromin.com
www.vinosjeromin.com
Marcas: Félix Martínez García Fraile, Manu, Grego, Puerta del Sol, Dos de Mayo, Puerta de Alcalá, Puerta Cerrada, Vega Madroño, Puerta del Angel, Puerta de Hierro, Puerta Bonita, G-5, Purita Dynamita, Purificación, Abantos, La Maliciosa, Siete Picos

SUBZONA DE NAVALCARNERO

ALDEA DEL FRESNO

23.- A PIE DE TIERRA

A DOS MANOS VIGNERONS, C.B.

Finca Navayuncosa
28620 Aldea del Fresno Madrid
Tel. 678 517 318
E-mail: apaul@apiedetierra.com
www.apiedetierra.com
Marcas: A dos manos, Fuerza Bruta.

24.- MARQUÉS DE GRIÑÓN FAMILY ESTATES, S. A

Pagos de Familia, Marqués de Griñon, S.A.
Finca El Rincón
28620 Aldea del Fresno, Madrid
Tel: 925 597 222
E-mail: info@pagosdefamilia.com
service@marquesdegrinon.com
www.pagosdefamilia.com
Marcas: El Rincón, Las Garnachas de El Rincón

NAVALCARNERO

25.- BODEGA ANDRÉS DÍAZ

Felisa Díaz Colomo
Palencia, 32
28600 Navalcarnero (Madrid)
Tel/Fax: 91 811 13 91
E-mail: info@bodegasandresdiaz.com
www.bodegasandresdiaz.com
Marcas: d'Ório, Herbarum.

26.- BODEGAS MUÑOZ MARTÍN

Muñoz Martín C.B.
De la Iglesia 4
28600 Navalcarnero (Madrid)
Tel: 91 811 05 24
E-mail: info@bodegasmunozmartin.com infobodegasmunozmartin@gmail.com
www.bodegasmunozmartin.com
Marcas: Viña Jesusa, Pecado Original, Sedro, Esto es Vida

CADALSO DE LOS VIDRIOS

27.- BODEGA AUMESQUET GARRIDO

Antiguo Cº de Almorox Pol. 13 Parc. 42

28640 Cadalso de los Vidrios (Madrid)

Tel: 91 536 38 74/ 605 593 994

E-mail: info@fincamariscalas.com

www.fincamariscalas.com

Marcas:Finca Mariscalas

28.- BODEGA COOPERATIVA CRISTO DEL HUMILLADERO

C/ Extramuros,s/n - Avenida de la Constitución s/n. 28640 - Cadalso de los Vidrios,
Madrid

28640 Cadalso de los Vidrios (Madrid)

Tel.: 655 651 645 / 918 64 00 63

Email: elratondearroz@hotmail.com y bodegacadalso@gmail.com

info@vinosdecadalsoygreedos.com

www.vinosdecadalsoygreedos.com

Marcas: Joyuelo, Nigromante, Vidrios, Vitreo, Plenilunio, Antropomorfo, Trinos, El
soplón de vidrios, Al sitio de matarratones, Azogue, Cadalfarum, Murgaño, Sapos y
culebras, El ladrón de sueños.

29.- BODEGA MIGUEL SANTIAGO

Ronda de Madrid, 17

28640 Cadalso de los Vidrios (Madrid)

Tel: 660 951 654 / 619 841 483

E-mail: bodegamiguelsantiago@gmail.com

Marcas: Alto de Valdehornos, Cabrito, Marino.

30.- COMANDO G

Avda. de la Constitución, 23

28640 Cadalso de los Vidrios (Madrid)

Tel/Fax: 91 864 06 02

E- mail: info@comandog.es

Marcas: La Bruja de rozas, Las Umbrías, El Hombre Bala, La Mujer Cañón, Rozas primer,
Reina de los deseos, Laderas del Tiétar, Granito de Cadalso, Agrícola de Cadalso.

31.- 4 MONOS VITICULTORES S.L.

Ronda de la Sangre, 19
28640 Cadalso de los Vidrios (Madrid)
Tel.: 660 162 500 / 606 323 629 - 947 298 119

E-mail: 4monosviticultores@gmail.com

<https://www.almavinosunicos.com/bodegas/4-monos/>

Marcas: 4 monos gr-10, 4 monos Cien Lanzas, 4 monos Aguja del Fraile, 4 monos Tierra de Luna, 4 monos Danza del viento Molino Quemado, 4 monos Danza del Viento La Isilla, 4 monos Danza del Viento Albillo Real, 4 monos Albillo Real.

CENICIENTOS

32.- BODEGA ECOLÓGICA LUIS SAAVEDRA

Carretera de Escalona, 5
28650 Cenicientos (Madrid)
Tel/Fax: 91 460 60 53
Móvil: 629 12 46 22 / 630 88 39 83 / 630957815 - 629 124 729

E-mail: info@bodegasaavedra.com

www.bodegasaavedra.com

Marcas: Corucho, Luis Saavedra, Flor del amanecer, Chotis, Chulo, 100&Cientos

33.-S.A.T. Nº 1.431 SAN ESTEBAN PROTOMÁRTIR

Avda. Claudio Sanchez Albornoz, 6
28650 Cenicientos (Madrid)
Tel.: 91 864 24 87 / 689 184 802

E-mail: sanesteban@918642487.e.telefonica.net info@bodegacenicientos.com

www.bodegacenicientos.com

Marcas: Piedra Escrita (rosado y Tinto), Tabalón (blanco).

NAVAS DEL REY

34.- BODEGA FAMILIA CARDEÑA, S.L.

Paseo Castillo Enrique IV, 1
28695 Navas del Rey (Madrid)
Teléfono: 918 111 632 / 661 718 824

E-mail: jaimegomez@vinosypureza.com

www.vinosypureza.com

Marcas: Pureza

PELAYOS DE LA PRESA

35.-BODEGA MARAÑONES

Bodega Marañones S.L.
Avda. Marcial Llorente, 69 Naves B y C
28696 Pelayos de la Presa (Madrid)
Tel.: 983 87 80 20
E-mail: info@almacarraovejas.com
www.bodegamaranones.com
Marcas: Picarana, 30.000 maravedíes, Peña Caballera, Piesdescalzos, Marañones.

36.- CA ´DI MAT

C/ Hilero, 7
28696 Pelayos de la Presa (Madrid)
Tel.: 918 644 115
Tel. Móvil: 680 430 698
E-mail: info@cadimat.wine
www.cadimat.wine
Marcas: Fuente de los Huertos, Los Peros, Valautín

SAN MARTÍN DE VALDEIGLESIAS

37.-BODEGA BERNABELEVA

Bodega: Finca "El Tablazo"
Carretera N-403, km 81,600
San Martín de Valdeiglesias 28680 Madrid
Oficinas: c/ Alfonso XI, 7
Madrid 28014
Tel: 91 509 19 09
E-mail: bodega@bernabeleva.com
www.bernabeleva.com
Marcas: Cantocuerdas, Navaherreros, Manchomuelas, Arroyo del Tórtolas, Carril del Rey, Viña Bonita

38.-BODEGAS Y VIÑEDOS VALLEYGLESIAS

Camino Fuente de los Huertos s/n
28680 San Martín de Valdeiglesias (Madrid)
Móvil: 606 842 636 / 607 697 355 / 678 544 338
E-mail: bodega@valleyglesias.com

www.valleyglesias.com

Marcas: La Pájara, A2, A3, Los Tres Grandes (tinto, blanco y rosado), Senderos Sierra de Gredos, Garnacha Rock.

39-S.A.T. Nº 2.906 BODEGAS DON ÁLVARO DE LUNA

Crta. de Avila, s/n. 28680.

San Martín de Valdeiglesias (Madrid)

TF: 91 867 60 07

e.mail: bodegasdonalvarodeluna@outlook.es

FaceBook: Bodega Don Alvaro de Luna

Marcas: Novuss, Tres Veredas

40.- LAS MORADAS DE S. MARTIN

VIÑEDOS DE SAN MARTÍN, S.L.

Pago de los Castillejos, Ctra. M-541, Km. 4,7

San Martín de Valdeiglesias, 28045 Madrid

Tel. Móvil: 687 45 72 35

E-mail: bodega.lasmoradas@grupoenate.es

www.lasmoradasdesanmartin.es

Marcas: Albillo Real, Senda, Inicio, La Sabina, Libro Once – Las Luces.

41.- BODEGA Y VIÑEDOS TIERRA CALMA

Konexia S.L.

C/ Carpinteros 2

28680 San Martín de Valdeiglesias (Madrid)

Tel 609099024 / 609550055

E-mail: contacto@tierracalma.com

www.tierracalma.com

Marcas: Tierra Calma La Nava, Tierra Calma Las Cabreras, Tierra Calma Las Afiladeras, Tierra Calma Cyster, Tierra Calma VS, Tierra Calma Albillo Real, Tierra Calma Rosé.

VILLA DEL PRADO

42.-BODEGAS NUEVA VALVERDE, S.A.

Oficina Central:

C/ Santo Domingo de Silos, 6 Bajo D

28036 Madrid

Tel: 91 564 94 95

E-mail: info@tejoneras.com

www.tejoneras.com

Marcas: 750, Tejoneras Alta Selección.

43.-BODEGA VIRGEN DE LA POVEDA

S.A.T. Nº 1.679 BODEGA VIRGEN DE LA POVEDA

Oficina y Tienda:

C/ Métrida, 20

28630 Villa del Prado (Madrid)

Tel: 91 862 00 68

E-mail: sat1679@yahoo.es

Web: www.latiendadevino.es - www.bodegavirgendelapoveda.es

Marcas: Aceña, Alfamín, Olivita Pérez

SUBZONA EL MOLAR

44.- TINTA CASTIZA

Fuente Toro, S/N

28710 El Molar (Madrid)

Tel: 616 763 353

E-mail: info@tintacastiza.com

Web: www.tintacastiza.com

Marcas: Tinta Castiza, En cero coma, Molaracha.

45.- BODEGAS VIÑA BARDELA

C/ De las Eras, 1

28729 Venturada (Madrid)

Tel: 619 023 451

E-mail: vinosbardela@yahoo.es

www.vinabardela.com

Marcas: Viña Bardela, Sierra Norte, Sacasueños, Molindayus, El Diablito

5. Actividades realizadas en el año 2023

5.1. Funcionamiento y administración

Certificados de pertenencia a la Denominación de Origen: 6

Certificados de marca: 13

Certificados de promoción: 0

Otros (personal, nombramientos, bancarios): 5

Visitas a bodegas, muestras controladas, catadas, etc por tramos del año:

Nº de partidas de vino controladas: 251
 Nº de análisis fisicoquímicos:246
 Nº de sesiones de cata: 22
 Nº de partidas de vino catadas: 244
 Nº de informes de auditoría a bodegas:39
 Nº de informe de auditorías:39

FUNCIONES		ACTIVIDAD	CANTIDAD
REGISTRO DE BODEGAS		Actualización de los Registros de Bodegas	47 a 45
REGISTRO DE VIÑAS		Actualización de los Registros de Viña (oficina)	Indeterminadas
ÓRGANO DE CONTROL AUDITORIA (UNE-EN ISO/IEC 17.065) PLAN DE CONTROL ANUAL		Control de Vendimia (bodega/oficina)	41 bodegas
		Control del número de yemas (campo)	4 parcelas
		Control de aforo (campo)	8 parcelas
		Comprobación Registro de Viñas (campo)	8 parcelas
		Recepción de declaraciones de producción, cosecha e infovi (oficina)	41 bodegas
		Control de parcelas y viticultores inscritos (oficina)	41 bodegas
		Control de exceso de rendimiento (oficina)	41 bodegas
		Gestión de No Conformidades (oficina)	41 bodegas
		Recibir auditorías internas y/o externas (oficina/bodega)	2 en 2023
		Recogida de muestras de vino (Control Oficial)	Indeterminadas
CONSEJO REGULADOR	SEGUIMIENTOS DE CAMPO	Fenología (campo/oficina)	20 parcelas
		Fertilidad Potencial (campo/oficina)	38 parcelas
		Maduración de uva (campo/laboratorio/oficina)	20 parcelas
	OTRAS TAREAS	Elaboración de estadísticas de la D.O. (oficina)	Mínimo 3
		Asistencia a eventos promocionales (ferias, catas, conferencias, misiones, etc)	Indeterminadas
		Reuniones con la DGA, Comisiones técnicas, Mesas de trabajo, etc.	Indeterminadas
		Requerimientos extraordinarios DGA	Indeterminadas

5.2 Promoción genérica y creación de imagen del producto amparado

Redes Sociales

Las redes sociales de la Denominación de Origen corren a cargo de Rosa Maria Martin Serrano y Miguel Angel Garcia Jurado que se hacen cargo del mantenimiento de la web así como de la dinamización de la misma y la presencia de la Denominación de Origen en redes sociales, (Facebook, X, Instagram).

Se adjunta informe del equipo responsable de las mismas, así como su contrato. (Esto abarca de las facturas 191 a 202 del listado de facturas justificadas.)

Patrocinios

En este apartado se incluyen aquellas actividades que el Consejo Regulador patrocina bien económicamente o con la aportación de vino, y se refleja en el listado de facturas justificativas desde la 203 a la 210.

Peña Periodística Primera Plana

La actividad de la Peña Periodística Primera Plana, una Peña con más de 50 años de historia y que entrega anualmente los prestigiosos Premios Naranja y Limón ofreció el patrocinio para el desarrollo del acto de entrega de XLVIII edición de los Premios Naranja y Limón que se realizó el 24 de abril de 2023 con el siguiente programa:

19:15-19:30 h. Recepción de premiados e invitados en el hall del hotel NH Collection Eurobuiding, calle del Padre Damián, 23.28036 Madrid, y acompañamiento hasta una zona Club a la que no tenían acceso los medios de comunicación y en la que se ofreció un cocktail de bienvenida.

19:45 h. Photocall.

20:00 h. Entrega de premios.

20:45 h. Fin del acto y foto de todos los premiados.

22:00 h. Cena y corte de la tradicional Tarta Naranja y Limón.

La participación del Consejo según figura en el contrato que se adjunta se circunscribió a la **Opción B:**

Presencia del logo en la nota de empresa que se envía a los medios de comunicación

Sitio preferente en la entrega de premios.

Logo en photocall.

Invitación para la cena a 4 invitados.

Logo en nota de prensa resumen de la entrega de Premios que se envía a los medios de comunicación.

Fotos del acto.

Cóctel en el Hotel Emperador

El 28 de marzo tuvo lugar, como figura en el apartado de reuniones celebradas, la Asamblea de Consejos Reguladores Vitivinícolas en Madrid. El CRDO Vinos de Madrid colaboró en esta ocasión como anfitriona con el espacio que ofrece a través del Convenio firmado con la Consejería de Cultura, por lo que la reunión se celebró en el complejo El Águila, que actualmente es la subdirección General del Libro.

El Águila es un complejo cultural único cuya finalidad es el acceso y el disfrute del patrimonio madrileño.

En las salas y auditorios de El Águila tienen lugar diferentes tipos de actividades como exposiciones, congresos, talleres o jornadas. Al aire libre, en el patio, se organizan ciclos de cine y de música. Todo ello conforma una oferta cultural variada y gratuita que te invitamos a conocer.

Además, en el complejo se encuentran servicios esenciales de la Comunidad de Madrid como el Archivo Regional, el Archivo Histórico de Protocolos de Madrid, la Biblioteca Regional Joaquín Leguina y las Subdirecciones Generales de Archivos y Gestión Documental, y del Libro.

El Águila está ubicado en la antigua fábrica de cerveza diseñada por el arquitecto Eugenio Jiménez Corera en 1912, de estilo neomudéjar. Es uno de los edificios más emblemáticos de la arquitectura industrial de principios del siglo XX de la Comunidad de Madrid, motivo por el que tiene la protección de Bien de Interés Cultural (BIC), con la categoría de Monumento.



La CECRV reunida en la sala de la Dirección General del Libro

Tras la misma se ofreció un coctel en el Hotel Emperador a todos los asistentes como anfitriones que correspondía a esta ocasión.

Patrocinio Evento Sala por Madrid 2023

El miércoles 10 de mayo ASEACAM organizó el evento “Sala por Madrid” en el que se pusieron en valor las artes hosteleras del profesional de sala y que tuvo lugar en el IES Hotel Escuela de la Comunidad de Madrid.

Los talleres de formación contaron con los alumnos de las principales escuelas de hostelería de Madrid, impartidos por importantes profesionales de cada

especialidad. Sumilleres como Alejandro Rodríguez de Coque o María José Huertas en la foto adjunta, del Casino de Madrid (Paco Roncero) se encargaron del taller del vino, hasta un total de 11 talleres.



Vino Evento CEIM

Se trata de un encuentro distendido con asociados e invitados, cuyo objetivo es compartir un rato agradable en un entorno único como es la azotea de Club Financiero Génova, tal como reza la invitación:

*El presidente de CEIM tiene el placer de invitarle a nuestro **Encuentro de Verano**, que se celebrará el **próximo 5 de julio a las 20.30h**, en el **Club Financiero Génova** (Calle del Marqués de la Ensenada, 14).*

El patrocinio se lleva a cabo con un vino de Madrid galardonado dada la estrecha relación y posible firma de convenio que se baraja con CEIM.

Vino Evento Embajada Española en Bogotá

Con motivo de la celebración del día de la Hispanidad y por segundo año consecutivo se hace el envío de vinos a la embajada de España en Colombia junto a otros productos que solicita y agradece la propia embajada.

Patrocinio y publicidad 3ª Ruta de la casquería

La Tercera Ruta de la Casquería, se celebró del 6 al 30 de noviembre de 2023, y 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 (20) de restaurantes dentro de la Comunidad de Madrid.

Detrás de este circuito gastronómico tiene que haber un patrocinador de gran talla como es Casquerías Óscar, una empresa familiar que ha cumplido 90 años de trayectoria profesional distribuyendo estos productos en el mercado nacional con una sobresaliente reputación. Actualmente, más de 80 restaurantes de Madrid y cerca de 200 en toda España confían en la calidad de sus productos que se pueden adquirir directamente desde su página web (www.casqueriasoscar.es) o en cualquiera de sus seis puestos de distribución que tienen repartidos por la Comunidad de Madrid.

Dentro de esta ruta gastronómica se realizarán dos actividades paralelas para aquellos que quieran conocer más sobre esta cocina de aprovechamiento, como los dos Showcooking con productos de casquería que nos elaborarán el bloguero David Luengo desde su exitosa plataforma 'Cocinando en Guadarrama' (www.cocinandoenguadarrama.com) y Ramón Martínez desde su nueva escuela de cocina 'Lumbre' (www.lumbrecocinando.com).

Desde la Organización de la 3ª Ruta de la Casquería se sigue apostando por la tradición más madrileña de quienes disfrutan de ella. Por ello, otro de los grandes protagonistas que acompañaron a la Ruta fueron los vinos de la DO Vinos de Madrid, marca de calidad que gradualmente está recibiendo el reconocimiento nacional e internacional al trabajo de los tradicionales viticultores de la Comunidad de Madrid.

Por ello, de entre todos aquellos clientes que subieran una fotografía de un plato de casquería junto con un vino de la Comunidad de Madrid de alguno de los restaurantes que forman la ruta a sus Redes Sociales y etiquetaran la red social de Instagram (@rutadelacasquería) junto al restaurante visitado, entrarían en el sorteo de una serie de lotes de vinos de Madrid, así como visitas enoturísticas a bodegas de la Comunidad de Madrid.



Dos momentos de la presentación de la III Ruta de la Casqueria

Vino Evento Cámara Oficial de Comercio

Como acuerdo y convenio firmado con la Cámara de Comercio, a cambio del uso de sus espacios, el CRDO tiene el compromiso de aportar vino para los eventos que lo soliciten como ha sido el caso de los eventos navideños de este año.

Ceim cuenta con vinos de Madrid para presentaciones o catas a mandatarios extranjeros como ha sido la cata ofrecida al embajador de Corea y empresarios del país el pasado mes de diciembre.



Los empresarios asistentes a la cata, junto al embajador de Corea en España, el Presidente de Ceim y el Presidente del CRDO.

Convenio ACYRE

El convenio de colaboración con la Asociación de Cocineros y reposteros de la Comunidad de Madrid, ACYRE, se renovó este año para poder llevar a cabo las actividades que se detallan en el convenio que se adjunta a esta memoria.



Convenio AMER

Con el objeto de regular una colaboración mutua entre ambas partes a través de los medios y recursos de cada una, el presidente del CRDO Vinos de Madrid, Antonio Reguilón y el Presidente de la Asociación Madrileña de Empresas de Restauración, Antonio Galán, firmaron el 30 de marzo, aunque el convenio estaba listo para la firma el 25 de octubre, acompañados por el Director General de

Agricultura, Alimentación y Ganadería, Ángel de Oteo un convenio de colaboración de cara a los dos próximos años en la sede de AMER.

Este convenio de colaboración será el marco de actuación de distintas actividades con las empresas de restauración madrileña, entre las que estará la formación a través de catas, maridajes, eventos de presentación, cursos o jornadas que la Denominación de Origen ofrecerá a los socios de AMER. De la misma forma, la Denominación de Origen, podrá así colaborar en el fomento de actividades culturales y promocionales de los vinos de Madrid en el sector de la restauración y la hostelería de Madrid.



De izquierda a derecha, el Presidente de Amer, D. Antonio Galán, el Director General de Agricultura, D. Ángel Oteo y el Presidente del CRDO, D. Antonio Reguilón.

Premios Carlos Falcó

La entrega de los premios Carlos Falcó al mejor vino de la Comunidad de Madrid se celebró el miércoles 28 de junio en el céntrico Hotel Emperador de Madrid. En la gala se dieron a conocer los galardonados entre las 24 bodegas participantes después de que tres comités de catadores profesionales se reuniesen la semana anterior en el Centro de Innovación Gastronómica de la Comunidad de Madrid para escoger sus favoritos.

Los “Premios Carlos Falcó, Vinos de Madrid 2023”, organizados por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Vinos de Madrid a través de la empresa Salinas & Asociados, reciben por primera vez el nombre de Carlos Falcó en homenaje al trabajo del aristócrata para dar impulso al sector vitivinícola español. Los galardones vuelven después de su parón tras la pandemia premiando a los **mejores vinos de Madrid** por categoría; de manera que habrá un galardón al mejor vino tinto joven, blanco, rosado, y añadas anteriores.



Xandró Falcó entregó los premios

La gala en la que se conocieron los ganadores del Premio Carlos Falcó, Vinos de Madrid 2023, contó con la asistencia de Xandró Falcó, la hija mayor del marqués de Griñón, que entregó el premio al mejor vino de la región. Además, se emitirá un video en homenaje a la figura de su padre, Carlos Falcó, para recordar su vida dedicada al sector vitivinícola.

Carlos Falcó, miembro de la alta sociedad española y reputado empresario vinícola, consagró su vida a impulsar la industria vitivinícola. Su vocación le llevó a producir vinos en Madrid y a ser vocal del pleno del Consejo Regulador de la DO Vinos de Madrid hasta su fallecimiento en marzo de 2020. Gracias a su incansable labor, logró posicionar en el mapa a muchas de las grandes bodegas nacionales y les potenció una visibilidad internacional con la que han podido crecer exponencialmente exportando la marca España. La huella del marqués de Griñón

ha permanecido inalterable en el mundo del vino; lo que ha motivado que este premio porte su nombre en homenaje al apoyo que brindó al sector.

*El listado de premios Carlos Falcó figura junto a otros premios de carácter nacional e internacional al final de esta memoria.

(A esto corresponden las facturas de la 211 hasta la 216 de la memoria justificativa de gasto)





Xandra Falcó con la bodega Del Nero, ganadora de esta edición



Puesto en el Mercado de las Ventas

El puesto de vinos de Madrid en el mercado de Ventas inicio su andadura en el año 2018 como puesto en el mercado con el objeto de visibilizar en un mismo puesto todos los vinos de Madrid que quisieran ponerse a la venta dentro del espacio alquilado.

Desde 2021 en lugar de un puesto físico como tan en el mercado se encuentra en un espacio de paso para tener mayor visibilidad a modo de stand. En un principio once bodegas optaron por estar presentes, con la premisa de que a través de un comercial que cobrara una cantidad fija, y una comisión por las ventas de los vinos, atendiera un puesto de promoción (a través de catas, presentaciones de vinos a cargo de bodegueros,...) y venta.

El Consejo asumía y asume el alquiler del puesto y un almacén que permite a los bodegueros tener su vino el tiempo que consideren y evitar continuos viajes con mercancía de manera que siempre el puesto pueda estar abastecido.

Desde entonces el puesto ha sufrido bajas e incorporaciones y han pasado por él distintos comerciales, estando atendido desde el 1 de octubre 2021 por Sol Ochoa Nacad que es vendedora autónoma.

Hoy en día 10 bodegas, (Bodegas y Viñedos Pedro Garcia, Bodegas Licinia, Vinos Jeromin, Bodega Nueva Valverde, Bodega Luis Saavedra, SAT Virgen de la Poveda, Las Moradas de San Martin, Ca'di Mat, Familia Cardeña, y Bodega Tinta Castiza) y 4 elaboradores que embotellan sus vinos en bodegas de Madrid (Juliana de la Rosa, La casa de Monroy, Matt's Wine y Bodega Seguin), están el puesto ofreciendo sus vinos. También se celebran catas con los vinos de estas bodegas que se suben a redes, con maridaje la mayoría de las veces con tapas elaboradas por ACYRE, y dirigidas por Maria Girón.

Los resultados económicos de estas ventas no obran en nuestro poder dado que el Consejo no vende vino, ni interviene en los acuerdos comerciales a los que haya llegado la responsable del puesto con cada bodega. Lo que si se hace es redirigir las ventas hacia este puesto como un punto donde únicamente puede encontrarse vinos de Madrid, algunos de los cuales no tienen otro punto de venta en la capital.

Además y con el fin de darlo a conocer, la responsable del mismo acude a presentaciones y eventos como la feria ganadera de Miraflores de la Sierra entre otros o la fiesta del Campo en el Hipódromo de la Zarzuela.

(Facturas desde la 217a la 243 del listado de facturas justificativas de gasto)



Gourmets, con stand propio dentro del área designada por ASEACAM y apoyada por la Comunidad de Madrid, **del 17 al 20 de abril**, se contrata un espacio de 12 m² en el que se da cabida a todas las bodegas que quieran participar con sus vinos, de nuevo coordinados por la enóloga y sumiller Ana Maria Lahiguera, que ofrecerá además una cata con los vinos representativos dentro del programa de Gourmets 2023 como se aprecia a continuación.

La Denominación de Origen Vinos de Madrid acudió este año al Salón de Gourmets 2023 dentro del espacio que la Comunidad de Madrid tuvo en el pabellón 5 STAND 5G30 junto al resto de productos acogidos a la M Producto Certificado.

En el stand de Vinos de Madrid se pudieron catar los vinos de una veintena de bodegas de las cuatro subzonas acompañados por los maridajes hechos por los cocineros de ACYRE Madrid, habituales colaboradores de la DO Vinos de Madrid, durante todos los días del salón el lunes a las 12:00, 13:00 y 14:00 horas; el martes a las 12:00, 14:00 y 15:00 horas y el miércoles a las 12:00, 13:00 y 14:00 horas.

En el escenario hubo además el martes 18 una cata de Vinos de Madrid que dirigió Ana M^a Lahiguera, sumiller, enóloga y Presidenta de la Asociación Madrileña de Enología las 12:45 horas.

Además el miércoles 19 a las 13:00 horas contamos con la presentación por parte de Laura S. Lara Periodista Gastronómica y Sumiller en *Cocinillas El Español*, *Elle Gourmet*, *ABC Gastro*, *Revista MiVino*, *Tapas Magazine* que eligió en el stand sus tres vinos de Madrid que se maridaron con las apuestas de los cocineros de ACYRE Madrid.



PROGRAMA DE ACTIVIDADES SALÓN GOURMETS 2023

Pabellón 5, escenario de la Comunidad de Madrid

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

MARTES 18 DE ABRIL

10:00-10:45 Desayunos a la Madrileña: El chef Miguel Ángel Mateos elaborará "Teja de chocolate y polen fresco" a base de productos de MADRID MIEL y CHOCOLATES MAYKHEL.

10:45-11:15 Presentación y degustación de "Pasta Gourmet y Bizcocho Integral" de GARCÍA LEÑERO.

11:15-12:00 ALBE-LÁCTEAS DEL JARAMA presenta el catering "De la cocina a nuestra casa" de la mano del chef Eduardo Casquero, elaborando recetas con sus productos, entre otros Perlas de Mozzarella, Yogur y Nata.

12:00-12:45 Cata de trigo sarraceno con baobab y guaraná; migas con quinoa amarilla, maca, lúcuma y yema de huevo y tiramisú de matcha de OK-ECO a cargo del ecochef del CAEM Miguel Ángel Mateos.

12:45-13:30 Cata de vinos de la **D.O. VINOS DE MADRID** a cargo de la sumiller **Ana María Lahiguera Mena**.

13:30-14:30 *Showcooking* de tapa de bocartes de CASA SANTOÑA. Maridaje con vino de LAS MORADAS DE SAN MARTÍN, de la D.O. VINOS DE MADRID guiada por la enóloga Isabel Galindo.

14:30-15:30 *Showcooking* de mini bocadín de carne de toro, nibs de cacao y AOVE Alma de Laguna Ecológico a cargo de María Jiménez Latorre, maridado con vino Exun 2019 de VINOS Y ACEITES LAGUNA.

15:30-16:30 "Escandallos y reducción de mermas en restauración", presentado por el chef ejecutivo de AROTELL, José López. Presentación de sus platos V Gama línea Gourmet.

16:30-17:30 Presentación del Consorcio de Exportación -CHOCOLATES MAYKHEL, MADRID MIEL, LA ACEITERA DE LA ABUELA Y SABORES SIERRA DE MADRID-: Elaboración y degustación de "Canelón de Madrid" a cargo del ecochef Miguel Ángel Mateos, maridado con VINOS JEROMÍN, de la D.O. VINOS DE MADRID

17:30–18:00 Presentación de la empresa LICORES TRAMPERO y degustación de sus productos.

18:00–19:00 Presentación de MADRID RURAL: primer gran mercado de proximidad distribución y comercialización de frutas y verduras.

(Estas actividades corresponden a las Facturas de la 245 a la 248)

FENAVIN

Del 9 al 11 de mayo en Ciudad Real con cuatro bodegas participantes este año, Licia, Las Moradas de San Martín, Vinos Jeromin y Bodegas Figueroa, la denominación de Origen acude a esta 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, y a la que Vinos de Madrid no ha dejado de acudir en ninguna de sus ediciones

De esta forma se apoya la asistencia de las bodegas con la coordinación de la participación en la misma a todas las bodegas que muestran su interés.

(Facturas 249 a la 254 de lista de facturas justificativas del gasto).



Una perspectiva del stand donde están dos de las bodegas asistentes



Degustaciones en Alcampo y Carrefour

Durante todo el mes de marzo en **Alcampo** La Vaguada se apoya la degustación de los vinos presentes en este Alcampo a través de una promotora en horario de 12:00 a 15:00 horas y de 18:00 a 21:00 horas. Se adjunta informe justificativo de la misma. Se repite la actividad durante el mes de mayo.

(Facturas 255 y 258 del listado de facturas justificativas de gasto)



Vinos de Madrid, con los clientes de Carrefour Alcobendas

Como apoyo a la promoción en el Carrefour de Alcobendas, se celebró un evento para los socios del Club Carrefour organizado por el propio establecimiento al que acompañó la Denominación de Origen con música

La iniciativa persigue aumentar el conocimiento de los Vinos de Madrid que elaboran las bodegas de la Denominación de Origen y fomentar el consumo entre los madrileños de productos de kilómetro cero, como pueden ser los vinos, pero también otros grandes productos que se elaboran en la Comunidad de Madrid.





El viernes 2 de junio, más de 250 clientes de Carrefour apasionados del vino, tuvieron la oportunidad de degustar vinos de nueve bodegas de la Denominación de Origen Vinos de Madrid maridados con las tapas de los cocineros de ACYRE elaboradas para la ocasión. Al acto acudieron Antonio Reguilón, presidente de Vinos de Madrid, y David Medina Boixo, Director de Carrefour España para vinos y licores.

Para apoyar en este objetivo, el fomento del consumo de productos de cercanía y de promover la sostenibilidad, ACYRE Madrid realizó una serie de tapas elaboradas en buena parte con productos de Madrid para maridar con los vinos de Madrid que participaron en el evento.

En total fueron 9 las bodegas que participaron en el acto, dando a catar diferentes vinos y añadas: Bodega Vinos Jeromín, Bodega Pedro García, Licinia Wines, Vinos y Aceites de Arganda, Vinos y Aceites Laguna, Bodega del Nero, Tagonius, Tejoneras y Las Moradas de San Martín.

Las elaboraciones corrieron a cargo de José Luis Inarejos, presidente de ACYRE Madrid, que preparó un Tartar de toro de lidia y Sashimi de salmón con algas, wakame y teriyaki.

La chef Cristina Rubina presentó unas croquetas de callos con mayonesa de pimiento picante y Punhetas de Bacalao

Desde Arrocería Balear y Restaurante Balear, Jorge Baeza y Xavi Gaspar, prepararon su ya conocidísima ensaladilla y uno panipuris de sobrasada de Mallorca y queso Mahón.

Por su parte, Xandra Luque, que dirige la cocina de la Clínica Universidad de Navarra, elaboró una Picaña, burrata y pesto verde, un Escabeche de corral con Ali olí de hongos y Hojaldre con anchoa y gorgonzola.

La unión entre productos de cercanía, vinos de Madrid y un público entusiasta la promovió aún más el saxofonista Jess Dean, convirtiendo un centro comercial gigantesco en algo íntimo y cercano.



El gasto corresponde a la factura 257 de la relación de facturas justificativas del gasto.

En la misma línea se han seguido con las promociones como figura de la factura 265 a la 275 tanto en Alcampo Vaguada, con apoyo a las degustaciones, catas maridaje en los Carrefour Hortaleza, Alcobendas, renovación de lineales y montaje en Alcampo Pio XII, Alcampo Colmenar Viejo, Montecarmelo, traslado de decoración de Lavinia a Mercado de Vallehermoso, elaboración de roll ups de apoyo....



Decoración y cata en el Mercado de Vallehermoso una vez finalizada la promoción en Lavinia en el mes de septiembre.





Expositor en Alcampo Colmenar Viejo Punto degustación en Hortaleza



Alcampo de Montecarmelo

Fiesta de los vinos blancos y rosados de Madrid,

En la tarde del 18 de julio, los blancos y rosados de seis bodegas de la Denominación de Origen Vinos de Madrid presentaron sus vinos con las tapas de siete cocineros de ACYRE elaboradas para la ocasión en Exposé CIFP Escuela de la Vid de Madrid.

La Directora del centro, M^a Isabel Sanchez Gualda estuvo acompañada por el Director General de Agricultura, Ganadería y Alimentación, Ángel de Oteo Mancebo, el Director Gerente del IMIDRA, Sergio López Vaquero, el Presidente del Consejo Regulador, Antonio Reguilón, y el Presidente de ACYRE Madrid, José Luis Inarejos, que celebran este año sus 100 años de Historia como Asociación de Cocineros y Reposteros.

La Directora que hizo especial hincapié en su compromiso con el sector, señaló que justo en el día de ayer se cumplían 66 años de historia para la Escuela que fue inaugurada un 18 de julio de 1957. El Centro se encuentra ubicado en la Casa de Campo de Madrid, en los terrenos del denominado Recinto Ferial, un lugar privilegiado por estar rodeado de naturaleza, lo que implica un mayor compromiso con el entorno y el medio ambiente, y a poco más de un kilómetro del centro de Madrid. La superficie que ocupa el centro es aproximadamente de 5 hectáreas en la que se sitúan varios pabellones, parcelas con cultivo, 2 de ellas dedicadas al viñedo, y zonas ajardinadas.

En total fueron 6 las bodegas que participaron en el acto, dando a catar blancos y rosados con Denominación de Origen. Así Bodegas Licinia, aportó su Muss blanco; Bodegas Jesús Figueroa Carrero apostaron por su recientemente galardonado como Gran Premio Carlos Falco en la categoría de blancos, Señorío de Zafra blanco barrica y sus Figueroa blanco sobre Lías Finas; la bodega Familia Cardeña, con su Pureza blanco; Bodegas Muños Martín trajeron para la ocasión Esto es Vida blanco y Viña Jesús rosado; Bodega Ecológica Luis Saavedra llegó con su Corucho rosado y como novedad, presentó además su Corucho de uvas Albillo Real y Moscatel grano menudo, un Orange Wine; y finalmente Ca'di Mat que acompañó con su Valautín Albillo 2021.

Apoyando como siempre a la Denominación de Origen, los cocineros maridaron unas tapas veraniegas para la ocasión que el Salmorejo con gilda de verano, elaborada por José Luis Inarejos, presidente de ACYRE Madrid. Eduardo Casquero, chef ejecutivo de Aldovea Catering, Panipuri de presa Ibérica con guacamole, chipotle y brote de cilantro fresco. Rubén Amro, chef de los hoteles Box Art, Snack de pollo asado en pepitoria Lola Tercero, chef de ACYRE Madrid, Humus con frutos rojos en crujiente de arroz.

Victoria Masseda, chef y propietaria de Masseda Catering, Empanada de bonito. Xandra Luque, chef de la Clínica de Navarra de Madrid, Chalota, mantequilla encurtida y solomillo de ternera IGP Sierra de Guadarrama.

Cristina Rubina, chef ganadora del premio Cocinero del Año Portugal 2020, oreja,

hígados y cerezas. Y finalmente Begoña Gardel, repostera del Mandarin Oriental Ritz Madrid, el Bocado de Red Velvet.





El gasto del montaje del evento corresponde a la factura 258 de la relación de facturas justificativas.

Feria de los Vinos de Madrid en Lavinia, Ortega y Gasset, 16 durante todo el mes de septiembre.

Durante el mes de septiembre la Denominación de Origen Vinos de Madrid llevó a cabo una campaña de promoción de sus vinos en Lavinia de Ortega y Gasset y La Moraleja, en la que participan 18 bodegas de las cuatro subzonas de la DO desde el 4 de septiembre hasta el 1 de octubre de 2023

El 14 de septiembre tuvo lugar el showroom para todos los clientes y socios del Club LAVINIA en la tienda de Ortega y Gasset, 16 con las bodegas que se detallan a continuación : El Regajal, Cinco Leguas, Licinia de la subzona de Arganda; A pie de tierra, Marqués de Griñón Family Estates, Andres Diaz y Bodegas Muñoz Martin de la subzona de Navalcarnero; Bodega Cooperativa Cristo de Humilladero, Bodega Miguel Santiago, Comando G, 4 Monos Viticultores, Bodega Ecológica Luis Saavedra, Bodega Marañones, Ca´ di Mat, Bernabeleva, Bodegas y Viñedos Valleyglesias y Las Moradas de San Martin de la subzona de San Martin; y Tinta Castiza de la subzona El Molar. A ellos se añaden dos marcas que elaboran en bodegas de la DO que son Finca Herrera y Carlos Sanchez.

Tras el showroom se realizó el sorteo de dos experiencias de enoturismo para dos personas que podrán disfrutar a través de las bodegas de Madrid Enoturismo no solo del vino de las mismas sino de las actividades que en torno al vino se vienen desarrollando.

Además la campaña que ha dado inicio este mismo lunes tuvo entre sus actividades, el martes 26 y jueves 28 de septiembre, de 12:00 horas a 15:00 horas la oportunidad de descubrir los municipios de la Comunidad de Madrid presentados de la mano de su alcalde, o concejal de turismo que ofrecieron un recorrido por sus tesoros a través del vino, la gastronomía y la cultura que nos traerán esos municipios al corazón de la capital.

Finalmente tuvo lugar la cata maridaje el 27 de septiembre, elaborada por la Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid, ACYRE con productos madrileños y Bodegas Licinia.





Distintos momentos del showroom celebrado en Lavinia así como de la presentación a la prensa a principios del mes de septiembre a cargo del responsable de Lavinia, Jose Manuel Bellver y el Presidente del Consejo, Antonio Reguilón. La acción abarca las facturas de la 259 a 261 de listado de facturas.

