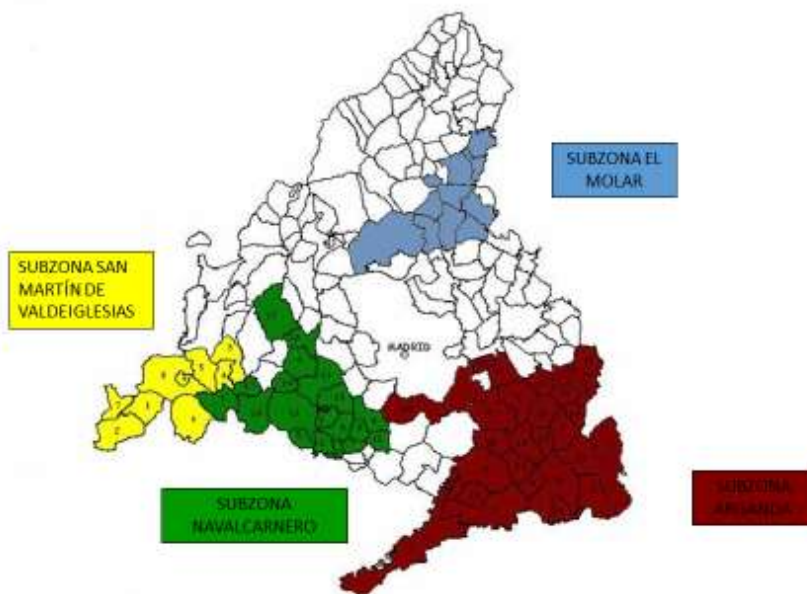


Vinos de Madrid Denominación de Origen Protegida.

1. ZONA GEOGRÁFICA



SUBZONA ARGANDA

Ambite, Aranjuez, Arganda del Rey, Belmonte de Tajo, Brea del Tajo, Campo Real, Carabaña, Colmenar de Oreja, Chinchón, finca "El Encín" (Alcalá de Henares), Estremera, Fuentidueña de Tajo, Getafe, Loeches, Mejorada del Campo, Morata de Tajuña, Nuevo Baztán, Olmeda de las Fuentes, Orusco, Perales de Tajuña, Pezuela de las Torres, Pozuelo del Rey, Tielmes, Titulcia, Torres de la Alameda, Valdaracete, Valdelaguna, Valdilecha, Villaconejos, Villamanrique de Tajo, Villar del Olmo y Villarejo de Salvanés.

SUBZONA NAVALCARNERO

El Álamo, Aldea del Fresno, Arroyomolinos, Batres, Brunete, Fuenlabrada, Griñón, Humanes de Madrid, Moraleja de Enmedio, Móstoles, Navalcarnero, Parla, Serranillos del Valle, Sevilla la Nueva, Valdemorillo, Villamanta, Villamantilla, Villanueva de la Cañada y Villaviciosa de Odón.

SUBZONA SAN MARTÍN DE VALDEIGLESIAS

Cadalso de los Vidrios, Cenicientos, Colmenar del Arroyo, Chapinería, Navas del Rey, Pelayos de la Presa, Rozas de Puerto Real, San Martín de Valdeiglesias y Villa del Prado.

SUBZONA EL MOLAR

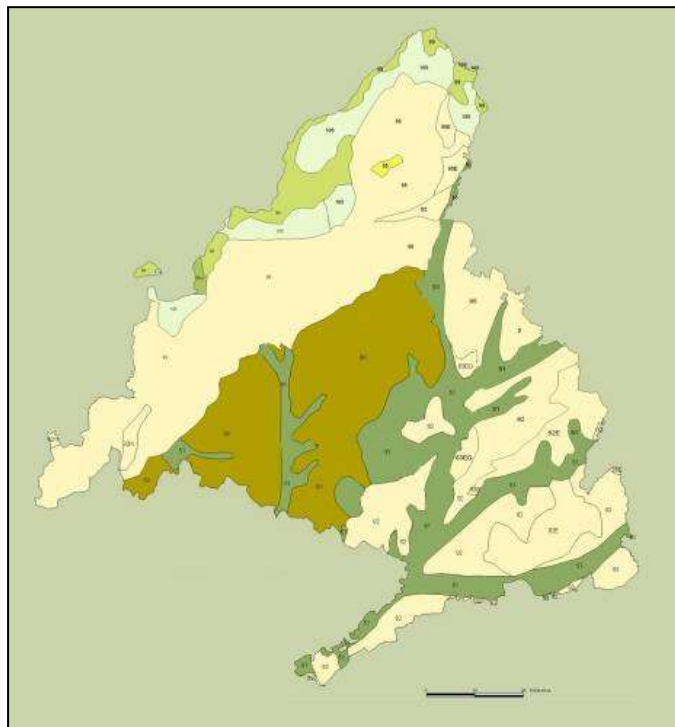
Colmenar Viejo, El Molar, El Vellón, Patones de Arriba, Pedrezuela, San Agustín de Guadalix, Talamanca del Jarama, Torrelaguna, Torremocha del Jarama, Valdetorres del Jarama y Venturada.

Vinos de Madrid Denominación de Origen Protegida.

2. CARACTERÍSTICAS DEL MEDIO FÍSICO

La provincia de **Madrid** está **delimitada** en su lado Norte y Oeste por el Sistema Central español, una gran afloración granítica que se eleva hasta los 2.400 m. de altitud y que es el corte vertical que separa Madrid de Castilla-León. Por el lado Este nos encontramos con la "Alcarria", meseta de cierta altitud (en torno á 700 m) de baja o nula fertilidad y de clima severo, que hace de separación natural con la meseta Castellano-Manchega. Por el sur, el río Tajo marca la frontera natural de la provincia. Madrid está surcada por seis vías fluviales principales de la vertiente del Tajo, atravesando la provincia de norte a sur: el Alberche, el Guadarrama, el Manzanares, el Jarama, el Henares y el Tajuña, marcando las zonas de aclimatación del viñedo en el centro geodésico de la península ibérica. La subzona San Martín de Valdeiglesias, entre el Sistema Central y el río Alberche; la subzona Navacarnero, entre el río Alberche y el río Guadarrama; la subzona Arganda entre este último y el Tajo, conteniendo los tres últimos afluentes mencionados; y por el Norte la subzona El Molar, comprendido entre el río Jarama y la Sierra de Guadarrama.

Los suelos y el clima del viñedo madrileño vendrán determinados por estas circunstancias del medio físico:



Vinos de Madrid Denominación de Origen Protegida.

En la **Subzona Arganda**, predominan las formaciones sedimentarias, con altos contenidos en caliza (carbonatos), así como áreas de margas yesíferas y con pH básico (entre 7,5 y 8,5). Aquí se encuentran los suelos más fuertes, normalmente con textura franca o franco-arcillosa. En esta subzona, el viñedo se ubica en tres unidades orográficas concretas: en las vegas y llanuras aluviales de los ríos que la surcan (Jarama, Tajuña y Tajo, así como de sus tributarios); en terrazas (rañas) y laderas formadas por la erosión fluvial; y en zonas de páramo, elevaciones más o menos llanas en los territorios comprendidos entre los ríos.



Viñedo en la Vega del Tajo. La Asperilla (Colmenar de Oreja)

Vinos de Madrid Denominación de Origen Protegida.

Los suelos de la **Subzona Navalcarnero** también son sedimentarios, vinculados a la acción del río Guadarrama, aunque su naturaleza es bien distinta, pues son de origen silíceo. La textura franco arenosa es la más común en esta subzona, con pH ácidos o próximos a la neutralidad (entre 5,5 y 7,5). El viñedo aquí se sitúa en campiñas y en áreas de vega.



Viñedo en campiña. Vereda López (Navalcarnero)

Vinos de Madrid Denominación de Origen Protegida.

Los suelos de la **Subzona San Martín de Valdeiglesias** están íntimamente relacionados con la geología del Sistema Central, eminentemente granítica, donde también aparecen gneises y rocas filonianas. El viñedo se asienta en laderas y piedemontes de las inmediaciones del sector más oriental de la Sierra de Gredos, así como en las llanuras aluviales del río Alberche. Al igual que la subzona de Navalcarnero, los pH son ácidos o neutros (entre 5,5 y 7,5), con ausencia total de carbonatos y con una textura franco-arenosa predominante.



Viñedo en piedemonte. El Huertezuelo (Cenicientos)

Vinos de Madrid Denominación de Origen Protegida.

Los suelos de la **Subzona de El Molar** están desarrollados sobre materiales geológicos muy diversos: granitos, cuarcitas, pizarras, esquistos, gneises, areniscas, margas, margocalizas, calizas y arcosas presentando una gran complejidad y heterogeneidad en lo que a tipos de suelos respecta. El viñedo aquí se sitúa en campiñas y en zonas aluviales del río Jarama. La horquilla de pH en este caso es muy amplia, de muy ácidos a muy básicos.

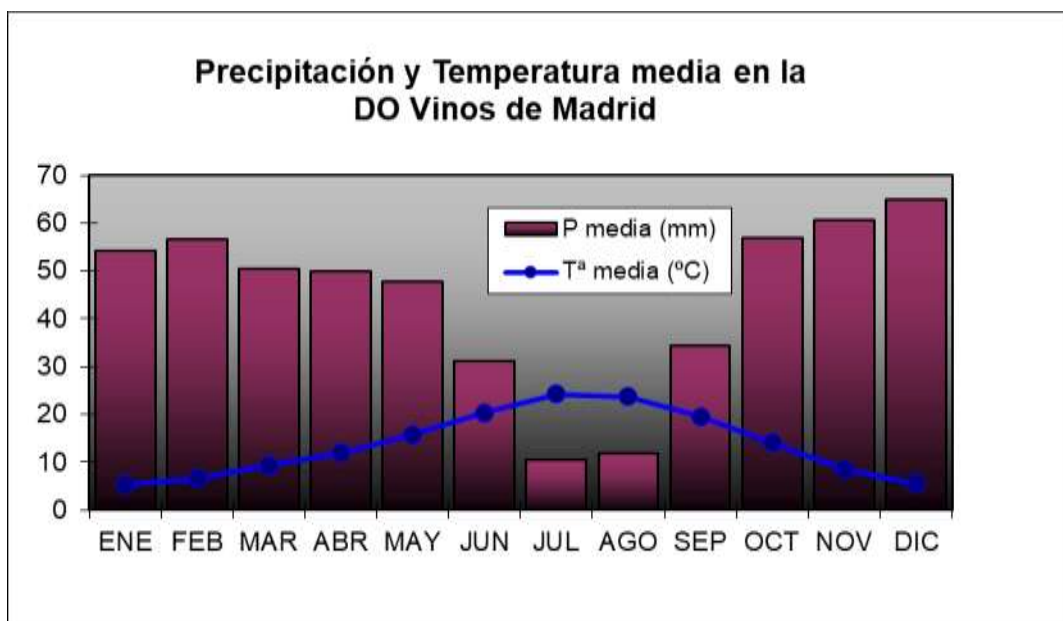


Viñedo en campiña. Rosales (Venturada)

La **altitud** de los viñedos acogidos a la Denominación de Origen está comprendida entre 480 y 1.000 metros sobre el nivel del mar. Las cotas más bajas se encuentran en zonas de vega (Aldea del Fresno, Aranjuez, Titulcia y Villa del Prado), mientras que las más altas, están vinculadas a las zonas de la Sierra (Cenicientos, Rozas de Puerto Real y Cadalso de los Vidrios).

Vinos de Madrid Denominación de Origen Protegida.

Las condiciones climáticas en el área comprendida por la Denominación de Origen se corresponden con las propias de un clima mediterráneo continental. Dentro de esta caracterización, cada una de las subzonas tiene un comportamiento climático propio. En cuanto al régimen de precipitaciones, San Martín es la subzona más lluviosa, debido a la influencia de la Sierra, con una precipitación media anual de 658 mm, seguida de Navacarnero, con 529 mm y la más seca Arganda, con 461 mm. En cuanto al régimen de temperaturas, la subzona que presenta valores máximos y mínimos absolutos más extremos es Arganda, por la influencia de las vegas, oscilando desde 40°C hasta -17 °C. Comparando las temperaturas medias mensuales registradas en las tres subzonas se observan pocas diferencias. El número de horas de sol que se reciben en la zona de producción oscila entre 2.300 y 2.800 horas.



3. HISTORIA DEL VINO DE MADRID

Estas características edafoclimáticas y su situación geográfica han hecho que estas zonas vitivinícolas hayan tenido a lo largo de la historia constatación de producciones importantes y reconocidas.

Si bien parece confirmado que las primitivas plantaciones datan de tiempos de la conquista romana, los documentos más antiguos de la existencia de vino en la actual demarcación geográfica de Madrid datan del siglo XII. Se trata de una



Vinos de Madrid Denominación de Origen Protegida.

disputa por la posesión de un viñedo entre unos monjes y el señor feudal, que fue resuelta por el arbitraje del rey, concretamente en el término municipal de Pelayos de la Presa, actualmente en la subzona de San Martín de Valdeiglesias.

La producción de vino en Madrid fue cobrando importancia durante los siglos XIII y XIV, en los que comienza a tomar cuerpo la "denominación" Vinos de Tierra de Madrid. Pero también las instituciones municipales, los Concejos, explotaban sus propias viñas. En la ciudad de Madrid, como en otras castellanas, unos oficiales municipales llamados "viñaderos" eran los encargados de la custodia de las viñas del Concejo.

Los vinos madrileños llegan al siglo XV con un aura de prestigio, plasmado ya en citas literarias, como las del Arcipreste de Hita. En la segunda mitad del siglo, la autoridad municipal tuvo que dictar medidas proteccionistas, bien por abundancia de la producción de la ciudad, bien por la venta fraudulenta de vinos de otras procedencias.

En la segunda mitad del siglo XV, comienza también a fraguarse el prestigio de los vinos de San Martín de Valdeiglesias, que perduraría durante los siglos siguientes. En esas fechas estos vinos son citados por su existencia y prestigio por muchos autores, como Jorge Manrique, Francisco de Rojas, Miguel de Cervantes, Juan Ruiz de Alarcón y Lope de Vega entre otros.

Madrid llega al siglo XX con más de 60.000 hectáreas de viñedo, hasta que en 1914 se detecta por vez primera la filoxera en San Martín de Valdeiglesias. La plaga se extiende rápidamente, arruinando el viñedo madrileño y provocando un cambio sustancial en sus vinos. Por este motivo en 1935 la superficie de viñedo se redujo a poco más de la mitad, 33.448 Ha.

La Guerra Civil Española también azotó al viñedo provincial, disminuyendo en el año 1939 a un total de 30.652 Ha.

La historia de lo que podríamos denominar el nuevo vino de Madrid arranca en 1984, con el reconocimiento de la Denominación Específica Vinos de Madrid y en marzo de 1986 el Ministerio de Agricultura aprueba de Denominación Específica Vinos de Madrid. Por fin, **en noviembre de 1990 queda reconocida oficialmente la Denominación de Origen Vinos de Madrid.**



Vinos de Madrid Denominación de Origen Protegida.

Actualmente la Denominación de Origen cuenta con 8.528 hectáreas de viñedo inscrito, repartidas en 12.387 parcelas y con 3.038 viticultores que las cultivan. Sólo se mantiene poco más de un tercio de la superficie de viñedo que existía en la provincia hace 40 años. Se trata de una reducción drástica, pero si tenemos en cuenta la presión que ejerce la realidad urbana de la capital sobre el sector agrario, sobre todo en términos de crecimiento inmobiliario y de infraestructuras, todavía se mantiene una superficie importante de viñedo y muchas familias siguen aún ligadas a esta actividad.

Tradicionalmente el viñedo en Madrid se cultiva en vaso (sistema donde el viticultor, a través de la poda, contiene la vegetación de la vid hacia una forma arbustiva, con un tronco de baja altura, que presenta un número de brazos variable y que habitualmente acaban en un pulgar). Este sistema de conducción permite una perfecta adaptación al cultivo en secano, el más extendido en la región. Las densidades de plantación son bajas en general, y el mantenimiento del suelo más habitual es el laboreo. Normalmente se emplean un bajo número de tratamientos fitosanitarios para controlar plagas y enfermedades.

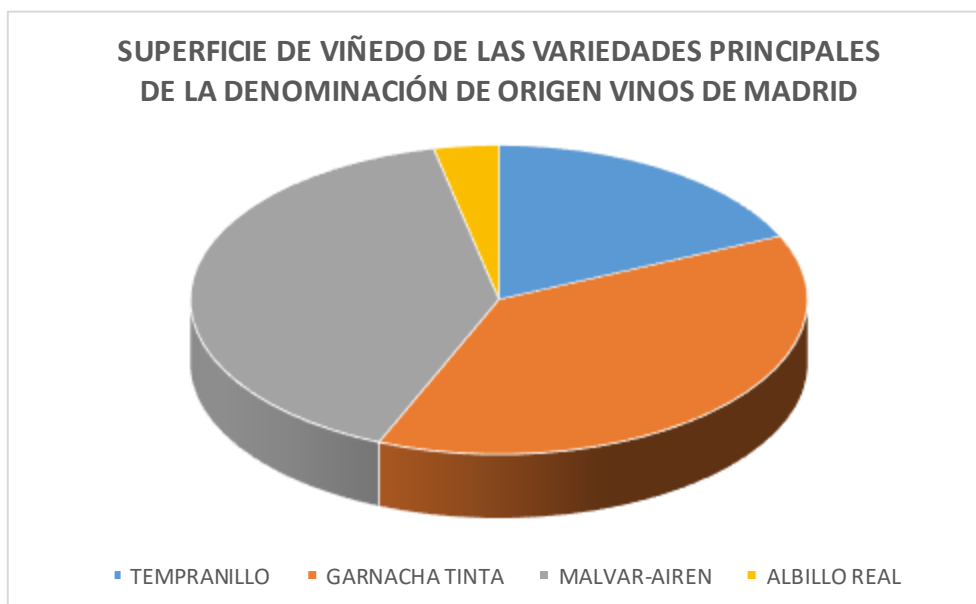
La mayor parte del viñedo inscrito en la Denominación de Origen se ajusta a esta descripción, aunque en los últimos años algunas nuevas plantaciones de viñedo han experimentado una intensificación en el cultivo, apareciendo viñas con densidades más altas, conducciones en espaldera y/o riego por goteo.

Vinos de Madrid Denominación de Origen Protegida.

4. VARIEDADES DE UVA

Las variedades principales o preferentes son las que otorgan singularidad a cada una de las tres subzonas. En cuanto a las variedades preferentes de uva blanca, la autóctona **Malvar** en Arganda, Navalcarnero y El Molar y la tradicional **Albillo Real** en San Martín. En lo que se refiere a las variedades de uva tinta, las reinas son **Tinto Fino** (Tempranillo) en Arganda y **Garnacha Tinta** en Navalcarnero, El Molar y San Martín de Valdeiglesias.

También hay otras variedades de vid autorizadas en la Denominación de Origen, algunas tradicionales y otras foráneas: Negral (Garnacha Tintorera), Graciano, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Airén, Moscatel de Grado Menudo, Torrontés (Alarije), Macabeo, Parellada y Sauvignon Blanc, algunas foráneas y otras no.



Vinos de Madrid Denominación de Origen Protegida.

La variedad principal más extendida en la Denominación de Origen es la **Garnacha tinta** o Aragonés. Representa en torno al 75 % del viñedo existente en las subzonas de Navacarnero, San Martín y El Molar. Es una variedad productiva, de racimo compacto y tamaño medio. Cultivada en estas zonas, suele presentar el fenómeno conocido como "corrimiento" o deficiencia de cuajado, que origina racimos sueltos y disminución del rendimiento. De brotación media y ciclo largo, es de las últimas variedades en ser vendimiada. Cuando alcanza la plena madurez, da lugar a vinos con alto contenido en alcohol y una buena acidez.



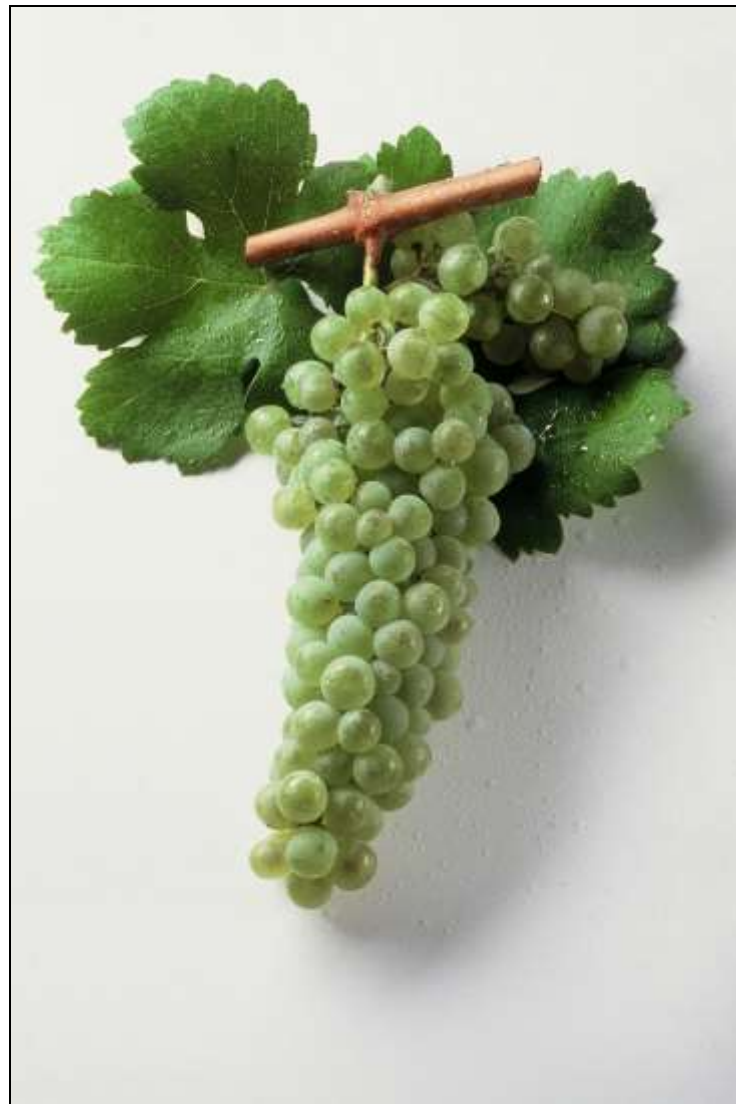
Vinos de Madrid Denominación de Origen Protegida.

La segunda variedad de uva tinta en importancia es la **Tinto Fino** o Tinto Madrid, nuestros sinónimos regionales del Tempranillo. Mayoritaria en la subzona de Arganda, sostiene producciones medias. Su racimo es cilíndrico y generalmente con hombros, algo más grande que el de Garnacha Tinta. Las bayas son de tamaño medio, esféricas. De brotación media-tardía y maduración media, presenta un envero muy temprano (cambio de coloración de las uvas), habitualmente a finales del mes de Julio. Es muy posible que de ahí proceda su nombre más común. La estabilidad de materia colorante que presentan los vinos elaborados a partir de esta variedad hace que sea muy adecuada para vinos con crianza en barrica.



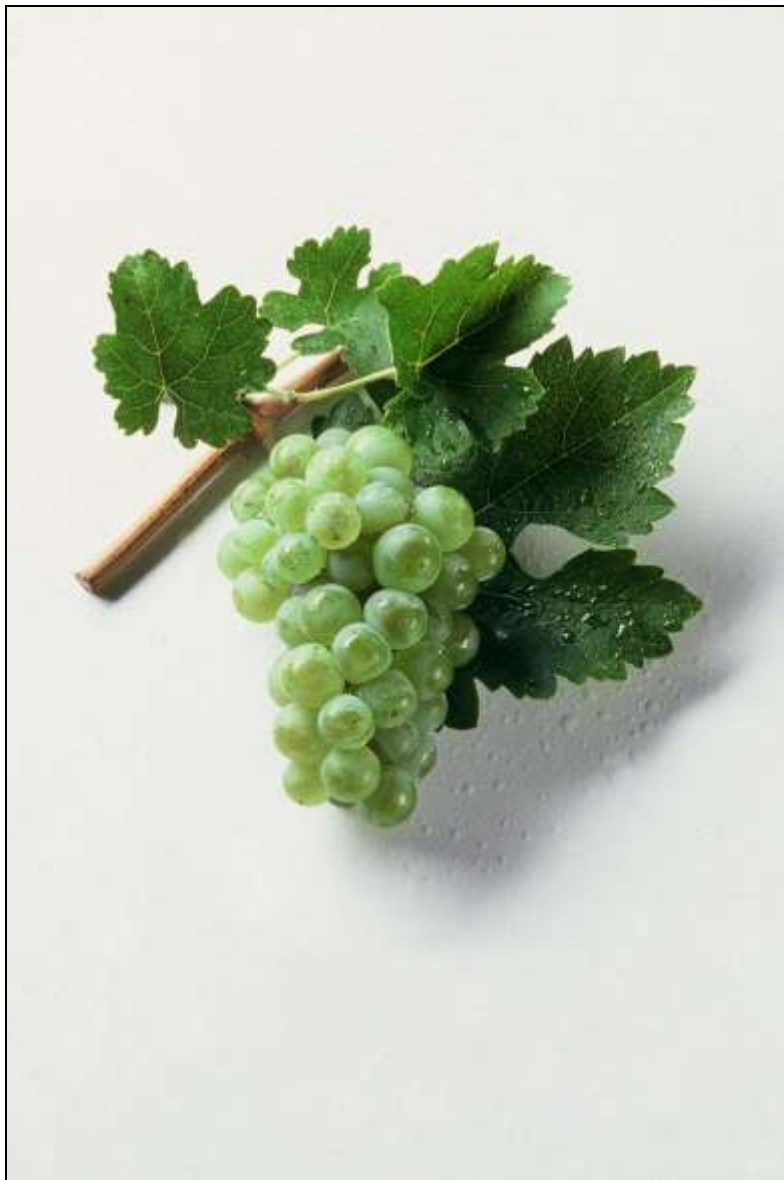
Vinos de Madrid Denominación de Origen Protegida.

La variedad de uva blanca por excelencia en las subzonas de Arganda y Navalcarnero es **Malvar**. Presenta un racimo grande, suelto y de forma cilíndrica alargada, en ocasiones con hombros, con bayas de tamaño grande. Ofrece rendimientos medios. Existe cierta confusión entre Malvar y Airén en los viticultores madrileños, bien porque se utiliza el mismo nombre denominar para ambas (homonimia), bien porque aparecen mezcladas en plantaciones antiguas. Las uvas de Malvar producen vinos con un contenido medio-bajo en alcohol y una acidez media-baja, muy aptas para las elaboraciones tradicionales sobremadre.



Vinos de Madrid Denominación de Origen Protegida.

No menos especial es **Albillo Real**, la variedad de uva blanca principal de la subzona de San Martín. Es muy poco productiva. Presenta racimos pequeños, normalmente globosos. Las bayas son de tamaño medio, esféricas, que cuando alcanzan la madurez tornan a un amarillo dorado característico. De brotación y maduración temprana, es la primera variedad blanca que se vendimia en Madrid, normalmente a mediados de Agosto. Produce vinos con alto contenido en alcohol y acidez media-baja, muy personales.





Vinos de Madrid Denominación de Origen Protegida.

5. LOS VINOS DE MADRID

BLANCOS.

Fase visual: de color amarillo pajizo pálido, con tonos de verdosos a grises, o acerados en vinos jóvenes, evolucionando a amarillos dorados o de oro viejo en blancos de crianza o de reserva. En blancos fermentados o criados en barrica de roble, los tonos amarillos pajizos evolucionan a tonos dorados con el envejecimiento.

Fase olfativa: francos y principalmente afrutados, bien a frutos de pepita, de hueso, tropical o caramelizados. En vinos con envejecimiento y/o fermentados o criados en barrica de roble, conjugados proporcionalmente a su edad, con aromas especiados, balsámicos, minerales y/o maderas.

Fase gustativa: gusto fresco, ligeramente ácido, dulce en el caso de los vinos semidulces y dulces. Untuosos y con dejes amargos. Ligeros y con persistencia media.

ROSADOS.

Fase visual: color rosa, de tonalidad fresa, frambuesa o salmón, pudiendo aparecer colores anaranjados en rosados de más de 2 años o sometidos a envejecimiento.

Fase olfativa: francos, de carácter frutal de fruta roja y/o carácter floral y/o vegetal. En vinos de más de 2 años pueden combinarse proporcionalmente a su edad con aromas especiados.

Fase gustativa: frescos, ligeramente ácidos, dulces en el caso de los semidulces o dulces. Untuosos con ligera tanicidad y persistencia media.



Vinos de Madrid Denominación de Origen Protegida.

TINTOS.

Fase visual: rojos, de tonalidades violáceas a cereza en los vinos jóvenes, pudiendo presentar tonalidades del rubí al teja cuando estén sometidos a envejecimiento.

Fase olfativa: francos, frutales y/o vegetales en los vinos jóvenes, pudiendo contener aromas de madera en los vinos elaborados y envejecidos en barrica de roble. En los vinos sometidos a envejecimiento se pueden encontrar proporcionalmente al mismo, aromas a frutos secos, especias, plantas aromáticas, aromas empierumáticos y/o minerales.

Fase gustativa: tánicos, cálidos y persistentes. Frutales en el caso de los vinos jóvenes, con recuerdos a la barrica de roble en el caso de los vinos fermentados y/o criados en la misma.

ESPUMOSOS.

Fase visual: del amarillo pajizo pálido a ligeramente dorados, correspondiendo a su edad. Burbuja fina, abundante y persistente. De coloración rosa fresa o salmón en el caso de los espumosos rosados.

Fase olfativa: aromas frutales y microbiológicos.

Fase gustativa: Frescos y punzantes, con cierta untuosidad en el caso de los rosados y dulces en el caso de los vinos con un contenido en azúcar superior a 10 gr/l.

SOBREMADRE.

Fase visual: de color amarillo pajizo y/o amarillo dorado en el caso de los vinos blancos. De color rosa fresa o rosa salmón a rojizo en el caso de los rosados.

Fase olfativa: principalmente frutales y/o microbiológicos (levadura).

Fase gustativa: Secos, frescos, frutales, ligeramente untuosos y con ligero gusto amargo.