



"UN RECORRIDO POR LOS VINOS DE MADRID Y SUS 4 SUBZONAS"

Historia, características del medio físico, edafología climatología, variedades y desafíos futuros de la región vinícola madrileña.

Presentado por María Girón.

@mariagiron.wine

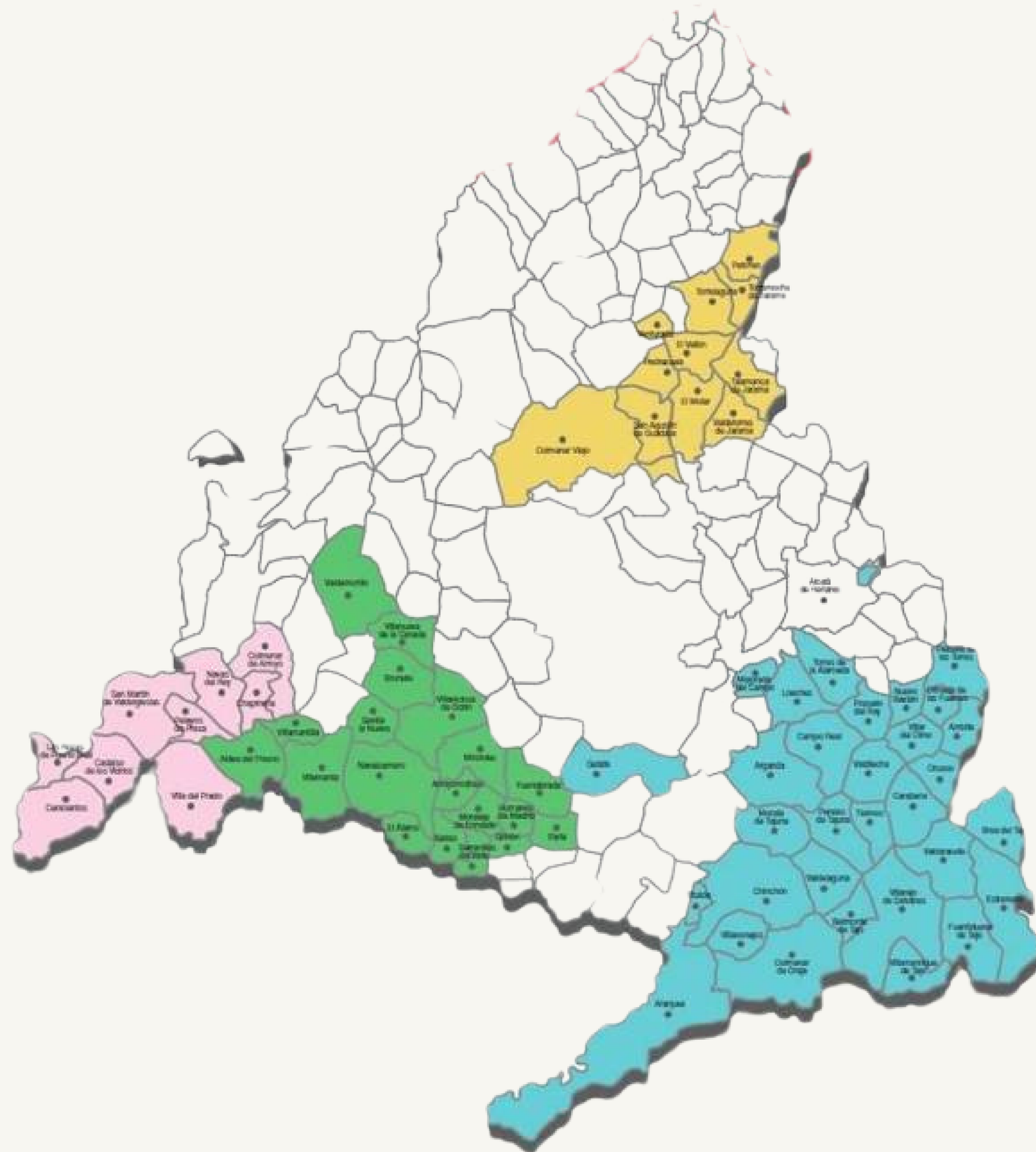
1 de julio de 2024

Contenido

- Subzonas **01**
- Características **02**
del medio físico **03**
- Edafología **04**
- Climatología **05**
- Historia **06**
- Viñedo **07**
- Futuro **08**
- Cata **09**



Subzonas Vinícolas



- Subzona El Molar
- Subzona de Arganda
- Subzona de Navalcarnero
- Subzona de San Martín de Valdeiglesias

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 Salvanes.

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.

Medio Físico



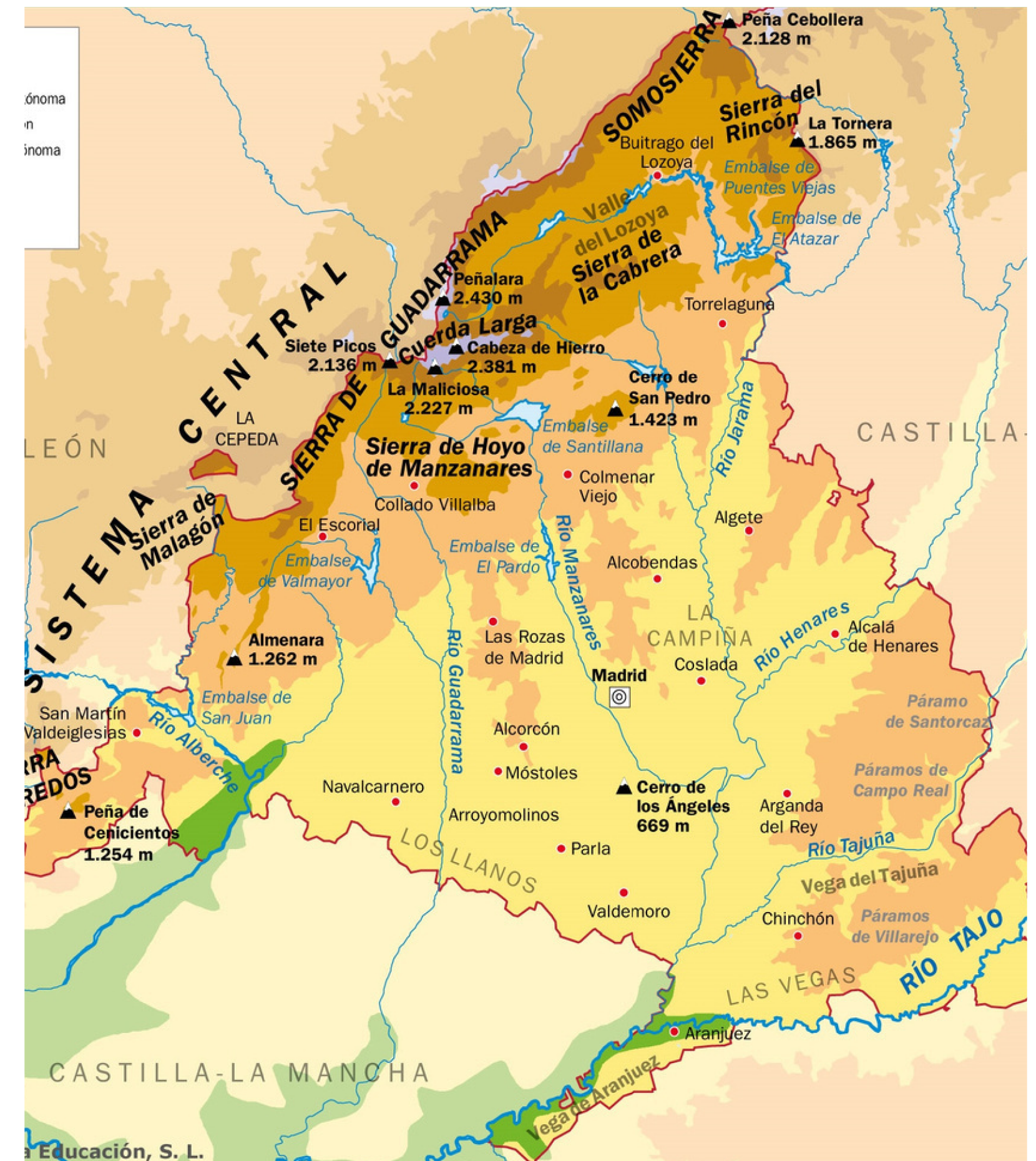
La provincia de Madrid está delimitada en su lado Norte y Oeste por el Sistema Central español, una gran afloración granítica que se eleva hasta los 2.400 m. de altitud y que es el corte vertical que separa Madrid de Castilla-León.



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.



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).





Edafología

Subzona de Arganda

01

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)

02

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, en terrazas y laderas y en zonas de páramo.



Zona de Vega. Subzona de Arganda

Subzona de Navalcarnero

01

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).

02

El viñedo aquí se sitúa en campiñas y en áreas de vega.



Viñedo en campiña. Vereda López (Navalcarnero)

Subzona de San Martín de Valdeiglesias

01

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.

02

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)



Subzona de El Molar

01

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.

02

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

CLIMATOLOGÍA



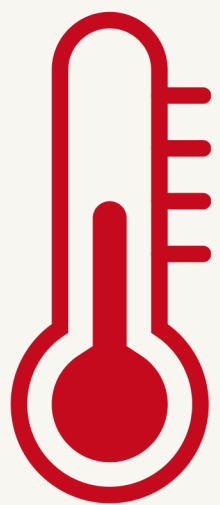
Las condiciones climáticas en el área comprendida por la Denominación de Origen

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 Navalcarnero, 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.



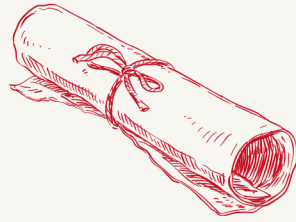
El número de horas de sol que se reciben en la zona de producción oscila entre 2.300 y 2.800 horas.

A photograph of a wine cellar with rows of wooden barrels. A red rectangular box with rounded corners is centered over the image, containing the word "HISTORIA" in white capital letters. The background shows the barrels in a dimly lit cellar with a single light source visible in the distance.

HISTORIA

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.

Línea del tiempo



Los documentos más antiguos de la existencia de vino en la actual demarcación geográfica de Madrid

Citas literarias, como las del Arcipreste de Hita.



Prestigio de los vinos de San Martín de Valdeiglesias

**27
a.C.**

Parece confirmado que las primitivas plantaciones datan de tiempos de la conquista romana

1100

Se trata de una disputa por la posesión de un viñedo entre unos monjes y el señor feudal, concretamente en el término municipal de Pelayos de la Presa

1350

En su obra "Libro de buen amor", menciona los Vinos de Madrid en el siguiente fragmento: "El buen vino de Madrid, que es noble y muy loado, que si es bien ensalzado es el mejor que yo vi."

1450

Son citados por muchos autores, como Jorge Manrique, Francisco de Rojas, Miguel de Cervantes, Juan Ruiz de Alarcón y Lope de Vega entre otros.

Línea del tiempo



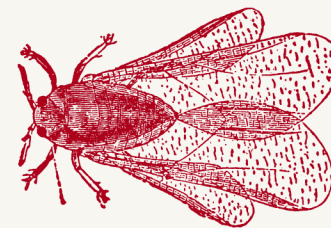
1900

Madrid llega al siglo XX
con más de 60.000
hectáreas de viñedo

Filoxera en San Martín de
Valdeiglesias.

1914

La plaga se extiende rápidamente,
arruinando el viñedo madrileño y
provocando un cambio sustancial en
sus vinos.



1935

La superficie de viñedo se
redujo a poco más de la
mitad, 33.448 Ha

1939

Azotó al viñedo
provincial,
disminuyendo en el
año 1939 a un total
de 30.652 Ha.

Guerra Civil



Línea del tiempo



1990

Queda reconocida oficialmente la Denominación de Origen Vinos de Madrid.

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.





VIÑEDO

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).

Cultivo en seco, el más extendido en la región. Las densidades de plantación son bajas en general, y el mantenimiento del suelo más habitual es el laboreo.



Variedades de uva

Las variedades principales o preferentes son las que otorgan singularidad a cada una de las cuatro subzonas.

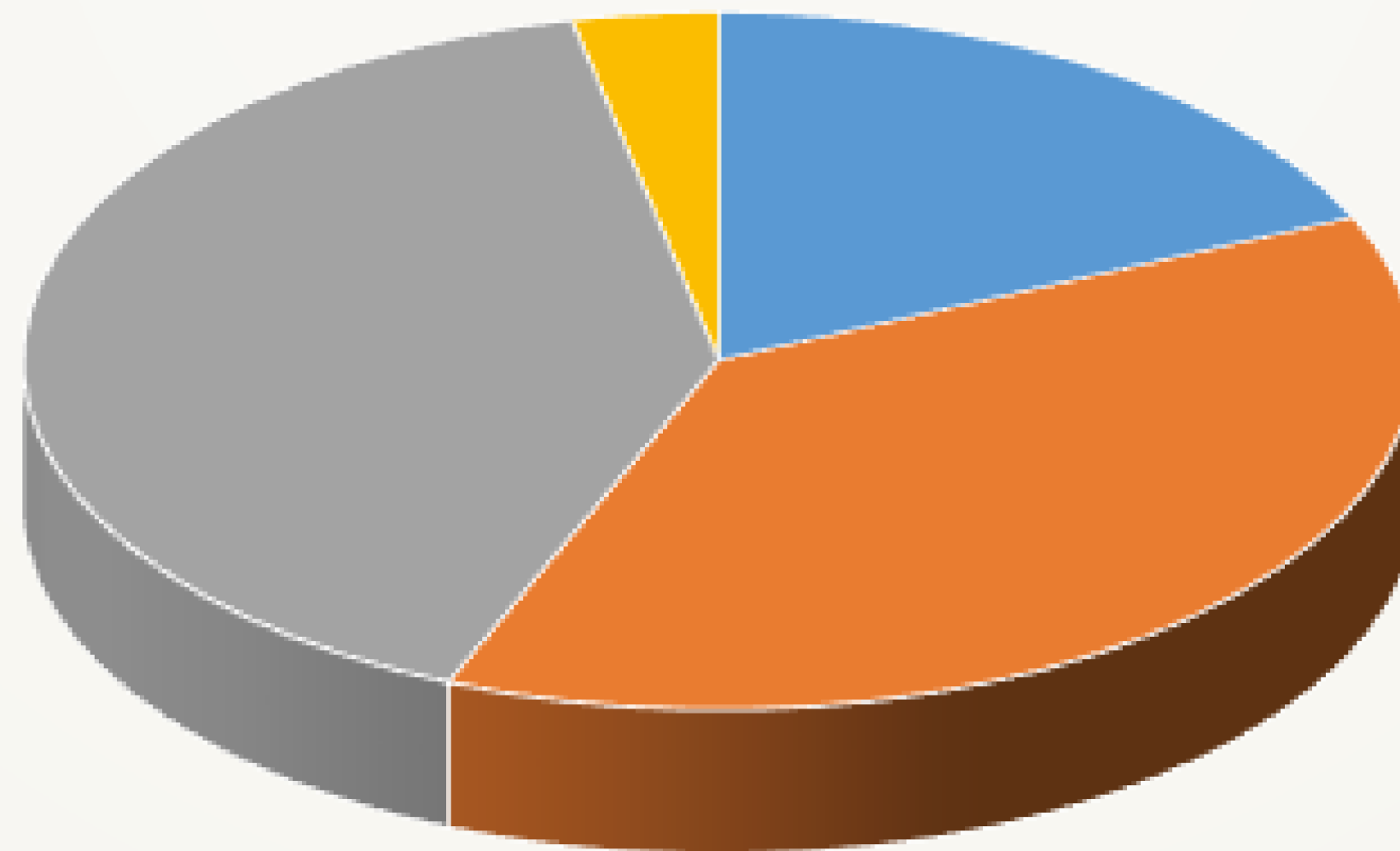
En cuanto a las variedades preferentes de uva blanca, la autóctona Malvar en Arganda, Navalcarnero y El Molar y la tradicional Albillo Real en San Martín.

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 Grano Menudo, Torrontés (Alarije), Macabeo, Parellada y Sauvignon Blanc.

SUPERFICIE DE VIÑEDO DE LAS VARIEDADES PRINCIPALES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN VINOS DE MADRID



 TEMPRANILLO  GARNACHA TINTA  MALVAR-AIREN  ALBILLO REAL

Garnacha Tinta

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
Navalcarnero,
San Martín y El
Molar.



Es una
variedad
productiva,
de racimo
compacto
y tamaño
medio.

Tempranillo

- 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.





Malvar

La variedad de uva blanca por excelencia en las subzonas de Arganda y Navalcarnero es la Malvar.



Presenta un racimo grande, suelto y de forma cilíndrica alargada, en ocasiones con hombros, con bayas de tamaño grande. Ofrece rendimientos medios.

Albillo

- 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.



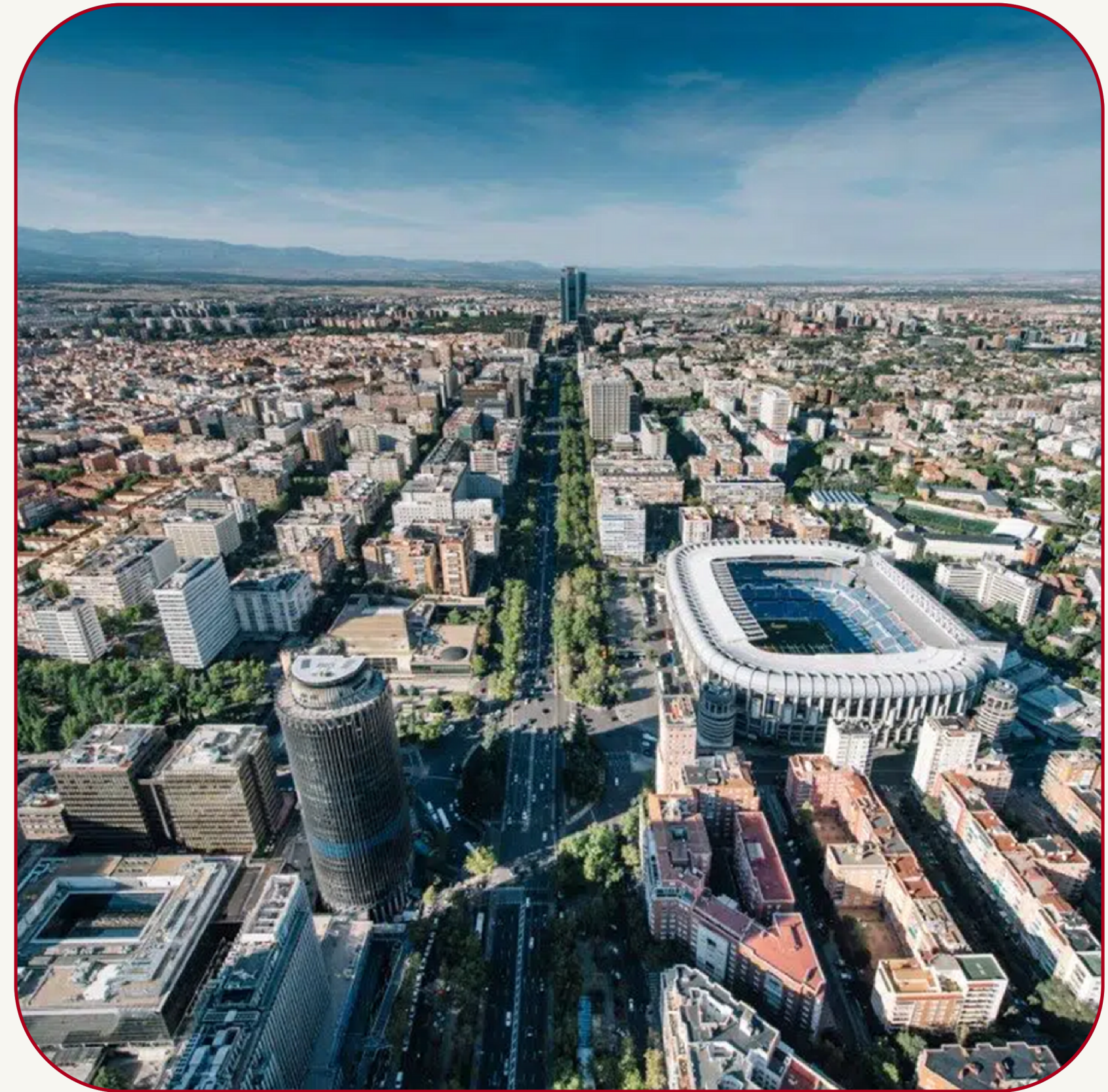
FUTURO

La ubicación de la Denominación de Origen Vinos de Madrid en la región de Madrid le otorga ventajas estratégicas y oportunidades únicas para su futuro.

Aquí te presento cinco motivos por los que la D.O Vinos de Madrid tiene un prometedor futuro al encontrarse en Madrid.

Mercado Local:

La región de Madrid cuenta con una población considerable de más de 6.800.000 personas y una gran demanda de vinos. La cercanía de la D.O Vinos de Madrid a una población consumidora importante crea un mercado local sólido y estable. Esto permite a las bodegas y viticultores de la D.O Vinos de Madrid tener un mercado cautivo y un potencial de crecimiento continuo a través de la comercialización directa y la participación en eventos y ferias locales.



Acceso a distribución y logística:

Madrid, como capital de España, cuenta con una excelente infraestructura de distribución y logística. Esta ubicación estratégica facilita el transporte y la comercialización de los vinos de la D.O Vinos de Madrid tanto a nivel nacional como internacional. Las bodegas de la región pueden aprovechar los beneficios logísticos de estar cerca de la capital, con conexiones de transporte eficientes y una red de distribución bien desarrollada.



Turismo y enoturismo:

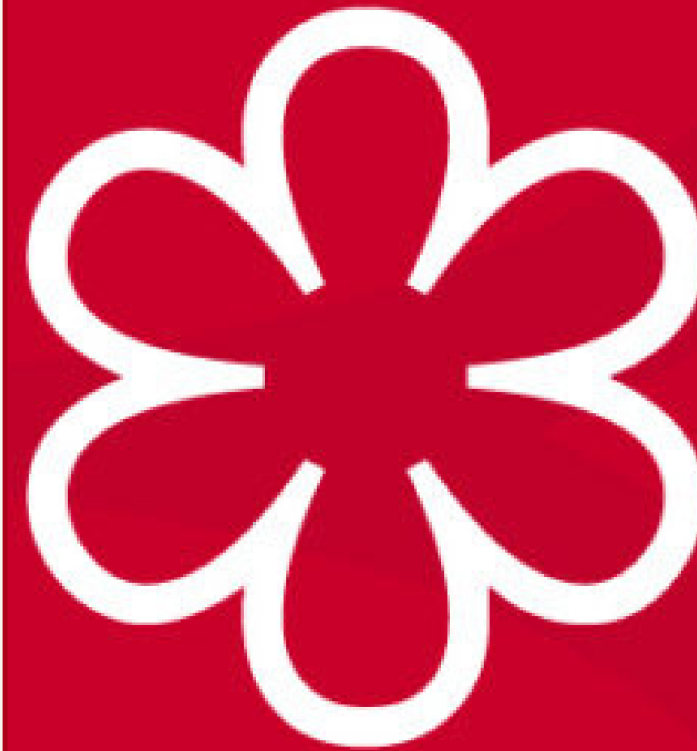
Madrid es uno de los principales destinos turísticos en España, recibiendo millones de visitantes cada año. La proximidad de la D.O Vinos de Madrid a la ciudad de Madrid la convierte en un atractivo destino de enoturismo para los turistas que buscan experiencias vitivinícolas. El turismo y la visita a las bodegas generan oportunidades de negocio adicionales para las bodegas y viticultores de la región, al promover la venta directa de vinos y la promoción de la cultura vinícola.



Sinergias con la gastronomía

Madrid es conocida por su rica oferta gastronómica y su cultura culinaria. La D.O Vinos de Madrid puede aprovechar esta sinergia con la gastronomía local para promover y maridar sus vinos con la amplia variedad de platos y restaurantes de la región. La colaboración con chefs y establecimientos gastronómicos puede fortalecer la posición de los vinos de la D.O Vinos de Madrid en el mercado y abrir nuevas oportunidades de negocio.

En la actualidad la ciudad de Madrid cuenta en la Guía Michelin 2024 con 28 restaurantes con estrella



ESTRELLA
MICHELIN



Innovación y emprendimiento:

Madrid es un centro de innovación y emprendimiento, con una creciente comunidad de startups y empresas relacionadas con el mundo de la gastronomía y la enología. La D.O Vinos de Madrid puede beneficiarse de este entorno empresarial dinámico y colaborar con nuevas iniciativas que promuevan la calidad y la innovación en la producción y comercialización de vinos.



Ficha de Cata: Malvar (Tinta Castiza)
Bodega: Tinta Castiza
Región: El Molar, Madrid. Subzona El Molar.
D.O.: Vinos de Madrid
Variedad: 98% Malvar, 2% Albillo
Año: 2023
Producción: 667 botellas
Viñedo



Los Peros Albillo

Bodega: Ca'di Mat

Región: San Martín de Valdeiglesias,
Madrid

D.O.: Vinos de Madrid

Variedad: 100% Albillo

Año: 2022



Fuerza Bruta

Bodega: A Pie de Tierra

Región: Aldea del Fresno, Madrid
Subzona de Navalcarnero.

D.O.: Vinos de Madrid

Variedad: 100% Garnacha

Año: 2022



Los Peros Garnacha

Bodega: Ca'di Mat

Región: San Martín de Valdeiglesias,
Madrid. Subzona de San Martín.

D.O.: Vinos de Madrid

Variedad: 100% Garnacha

Año: 2021



Muss Madrid

Bodega: Licinia Wines

Región: Morata de Tajuña, Madrid

D.O.: Vinos de Madrid. Subzona de Arganda.

Variedades: 65% Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon, 13% Syrah, 2% Merlot



Sin Razón

Bodega: Vinícola de Arganda

Región: Arganda, Madrid. Subzona de Arganda.

D.O.: Vinos de Madrid

Variedad: 100% Tempranillo



Muchas Gracias

Por ver esta presentación

