



C/2025/2458

25.4.2025

Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(C/2025/2458)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ⁽¹⁾.

NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Vinos de Madrid»

PDO-ES-A1525-AM03

Fecha de comunicación: 25.10.2024

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Corrección del apartado 1

Descripción:

Se eliminan del apartado 1 (DENOMINACION QUE DEBE PROTEGERSE), aspectos que no corresponden a dicho apartado (lengua, ámbito, país), limitándose a lo que corresponde a dicho aparato que es, solamente, el nombre a proteger.

Modifica el punto 1 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Según el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas, no se considera modificación de la Unión, debido a que no afecta al cambio del nombre de la denominación de origen protegida; cambio, supresión o la adición de una categoría de producto vitivinícola; invalidación del vínculo o nuevas restricciones de comercialización del producto. Por ello, se considera una modificación normal.

Justificación:

Se aprovecha la modificación del pliego de condiciones para mejorar la redacción de este apartado.

2. Nueva redacción en la descripción de los vinos amparados por la DOP

Descripción:

En la redacción vigente del apartado 2 del pliego de condiciones, no se enumeran los tipos de vino que se elaboran en la DOP conforme a las categorías de productos vitícolas establecidas en el anexo VII, parte II del Reglamento (UE) n°. 1308/2013:

1. Vino
5. Vino espumoso de calidad

Modifica el punto 2 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Según el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas, no se considera modificación de la Unión, debido a que estas modificaciones no consisten en el cambio, la supresión o la adición de una categoría de producto vitivinícola, sino que obedece a una nueva redacción. Por ello, se considera una modificación normal.

Justificación:

Según el artículo 94.1.b del Reglamento 1308/2013, OCM única, el pliego de condiciones debe contener las categorías de los productos vitícolas.

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

3. **Modificación en las características analíticas**

Descripción:

Se sustituyen los apartados correspondientes a los valores analíticos de cada tipo de vino por una tabla para una mejor visualización y comprensión. Se incluyen en la tabla los valores de la mención facultativa «claretes» equiparándolos a los de los vinos rosados. Se modifica el valor de la acidez total mínima expresada en ácido tartárico de 4,5 a 3,5. Y se mencionan correctamente los vinos espumosos, como «vinos espumosos de calidad».

Modifica el punto 2.a del pliego de condiciones y el punto 4 del documento único.

Según el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas, no se considera modificación de la Unión, debido a que no afecta al cambio del nombre de la denominación de origen protegida; cambio, supresión o la adición de una categoría de producto vitivinícola; invalidación del vínculo o nuevas restricciones de comercialización del producto. Por ello, se considera una modificación normal.

Justificación:

Considerando que el vino no es una bebida ácida por naturaleza, y que puede presentar valores de acidez total mínima de 3,5 gramos/litro, sin que ello suponga una sensación desagradable en el análisis organoléptico, se considera que se debe proceder a la reducción de los valores de acidez total mínima (ácido tartárico), de forma que puedan comercializarse vinos de perfecta armonía y equilibrio.

Se mencionan los «claretes» y correctamente los espumosos, para que todas las tipología de vinos amparados están correctamente contempladas.

4. **Modificación de las características organolépticas**

Descripción:

Se incluyen las características organolépticas de los vinos claretes. Y se incluyen las características de la fase gustativa de los vinos tintos dulces o semidulces. Y se corrige «vino espumoso» por «vino espumoso de calidad», por ser esta la categoría correcta.

Modifica el punto 2.b del pliego de condiciones y el punto 4 del documento único.

Según el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas, no se considera modificación de la Unión, debido a que no afecta al cambio del nombre de la denominación de origen protegida; cambio, supresión o la adición de una categoría de producto vitivinícola; invalidación del vínculo o nuevas restricciones de comercialización del producto. Por ello, se considera una modificación normal.

Justificación:

Estos cambios se realizan con el fin de clarificar y concretar la descripción organoléptica de cada del tipo de vino en las diferentes fases de evaluación (visual, olfativa y gustativa) y objetivar los descriptores, al objeto de facilitar al organismo de control la aplicación de la norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012. Evaluación de la conformidad. Requisitos para organismos que certifican productos, procesos y servicios, en lo que respecta a las actividades de comprobación del cumplimiento de este apartado del pliego de condiciones.

5. **Modificación de las prácticas enológicas específicas**

Descripción:

Se matiza que el rendimiento máximo queda fijado en 74 litros de vino, en vez de mosto, por cada 100 kg de uva.

Se incorporan los vinos claretes, especificando que se elaborarán, al menos con un 25 % de uvas de variedades tintas.

Modifica el punto 3 del pliego de condiciones y 5.1 del documento único.

Según el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas, no se considera modificación de la Unión, debido a que no afecta al cambio del nombre de la denominación de origen protegida; cambio, supresión o la adición de una categoría de producto vitivinícola; invalidación del vínculo o nuevas restricciones de comercialización del producto. Por ello, se considera una modificación normal.

Justificación:

Se perfila la elaboración del nuevo tipo «clarete» y se concreta que el rendimiento de extracción se refiere al vino obtenido, no al mosto.

6. Cambios en los rendimientos máximos de producción

Descripción:

Se sustituye los dos límites de rendimientos en Kg/Ha según variedades, por dos límites de rendimientos por color de la uva.

Además, se corrige la errata que había en la transformación de Kg/Ha a Hl/Ha aplicando el rendimiento de extracción del 74 %, según se establece en el punto 3 del pliego de condiciones.

Modifica el punto 5 del pliego de condicione y el punto 5.2 del documento único.

Según el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas, no se considera modificación de la Unión, debido a que no afecta al cambio del nombre de la denominación de origen protegida; cambio, supresión o la adición de una categoría de producto vitivinícola; invalidación del vínculo o nuevas restricciones de comercialización del producto. Por ello, se considera una modificación normal.

Justificación:

Se agrupa el rendimiento máximo en función de variedades blancas y tintas y se aprovecha para corregir una errata.

7. Modificaciones en variedades

Descripción:

Se incluye una variedad blanca secundaria, Garnacha blanca. Se incluye una variedad tinta secundaria, Listan Prieto.

Se incluye Macabeo como sinónimo de Viura y Negral de Garnacha Tintorera. Y se elimina como sinónimo de Tempranillo o Tinto Fino, Cencibel.

Modifica el punto 6 del pliego de condicione y el punto 7 del documento único.

Según el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas, no se considera modificación de la Unión, debido a que no afecta al cambio del nombre de la denominación de origen protegida; cambio, supresión o la adición de una categoría de producto vitivinícola; invalidación del vínculo o nuevas restricciones de comercialización del producto. Por ello, se considera una modificación normal.

Justificación:

De acuerdo a un estudio realizado por el Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA), la variedad Garnacha blanca muestra carácter temprano con un ritmo de maduración muy alto, lo que hace crítico el seguimiento de la maduración y la elección del momento de recolección. Los primeros resultados organolépticos son esperanzadores, especialmente en lo relativo a la fase olfativa.

En colaboración con distintos organismos técnicos y científicos como el EEA (Argentina), INTA (Argentina), UNALM (Perú) y más estrechamente con el IMIDRA (España), se ha elaborado una publicación científica sobre la variedad Listan Prieto, en la que centran su origen en la meseta castellana, donde actualmente se ha localizado esta variedad aisladamente: Madrid, Extremadura, Castilla y León o Castilla-La Mancha.

Distintas razones impulsan a recuperar su uso y cultivo. Es frecuente encontrarla mezclada con las Garnachas de viñedos muy viejos desde tiempo inmemorial. Esta variedad ha sido utilizada tradicionalmente como «Palomina» o «Hebén Negro» durante cientos de años, hasta la llegada de la filoxera a España momento que se dio por extinguida.

Los vinos elaborados con esta variedad, a la vista presentan capa media-baja de color con tonos violáceos, que se acentúan al observar el ribete, tiene alto contenido glicérico con lágrima bastante densa. En nariz requiere un periodo de aireación largo, para apreciar todos sus matices, teniendo una intensidad media con aromas finos de recuerdos a vegetales, especias, caramelos de violetas mentoladas, resina de flores rosas silvestres de terrenos arenosos, cueros y frutas rojas. En boca se trata de un vino elegante, muy equilibrado y con acidez alta que le aporta frescura. Toques minerales, retrogusto con persistencia media, sabores a compota y ligeros tostados, provocando una continua salivación que invita a tomar un segundo trago. Con el paso del tiempo del vino en copa, se produce un cambio importante, acentuándose matices en aromas y sabores, y saliendo otros nuevos.

8. **Modificación en las condiciones complementarias**

Descripción:

- se elimina el marco jurídico del pliego de condiciones.
- se especifica que la elaboración, almacenamiento, envejecimiento, embotellado y etiquetado de vinos con DOP Vinos de Madrid se realizará en instalaciones de bodegas ubicadas en las unidades poblacionales que figuran en la zona de producción amparada.
- se incluye que en las bodegas inscritas en los distintos Registros no podrá realizarse la elaboración, almacenamiento o manipulación de uvas, mostos o vinos obtenidos de superficies vitícolas situadas fuera de la zona de producción de la Denominación.
- se detalla que el embotellado se realizará en botellas de vidrio con capacidades autorizadas por la legislación vigente.
- se establece únicamente como requisito adicional para las bodegas inscritas en la denominación la obligación de comunicar las etiquetas comerciales que identificarán a los vinos que éstas comercialicen, al objeto de que el Consejo Regulador proceda a su inscripción en el Registro de etiquetas.
- se especifica como figurará la mención obligatoria de la DOP y la obligación de de precintas de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas.
- se especifican las indicaciones facultativas (términos tradicionales y menciones relativas al método de elaboración y al contenido en azúcar) que podrán mencionarse en el etiquetado de los vinos amparados por la DOP «Vinos de Madrid».
- se incorporan al pliego de condiciones de la DOP «Vinos de Madrid» las menciones facultativas «Vino de altitud o Vino de Altura», para los vinos elaborados a partir de uvas procedentes de viñedos con una altitud igual o encima de los 800 metros sobre el nivel del mar, «Vino de Cepas Viejas» o «Vino de Viñedos Viejos», para los vinos elaborados a partir del 100 % de uvas procedentes de viñas con más de 35 años, y «Viñedos Centenarios» para los vinos elaborados a partir del 100 % de uvas procedentes de viñas con más de 100 años. Y «Vino de parcela» para los que provienen al 100 % de uva de una parcela determinada.
- se reconocen distintos tipos de unidades geográficas menores y, en su caso, la mención que deberá acompañar a cada una.

Modifica el punto 8 del pliego de condiciones y el punto 9 del documento único.

Según el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas, no se considera modificación de la Unión, debido a que no afecta al cambio del nombre de la denominación de origen protegida; cambio, supresión o la adición de una categoría de producto vitivinícola; invalidación del vínculo o nuevas restricciones de comercialización del producto. Por ello, se considera una modificación normal.

Justificación:

Se aprovecha para actualizar las referencias legales.

Por la propia definición de DOP, todas las fases de elaboración han de ocurrir en la zona delimitada, por tanto ello se especifica para una mejor comprensión y claridad.

La prohibición de la coexistencia con productos de fuera de la zona delimitada ya existía (artículo 23 del Reglamento de la DOP «Vinos de Madrid»), se aprovecha, por tanto, para incluirlo en el pliego de condiciones.

Se especifica el tipo de envase, limitándolo al vidrio.

De conformidad con la legislación y jurisprudencia en materia de propiedad industrial y marcas, y teniendo en cuenta los principios de unidad de mercado, conviene registrar las etiquetas en el Consejo Regulador.

En cuanto a las menciones de etiquetado se especifican alguna mención obligatoria y otras menciones facultativas, para una mejor comprensión y claridad. Y se crean ciertas menciones para valorizar aquellos vinos procedentes de viñedos con características particulares, así como varias unidades geográficas menores.

9. Mejora la redacción sobre controles

Descripción:

Se actualizan los datos de la autoridad de control competente y los datos de contacto del Consejo Regulador de la DOP «Vinos de Madrid», como responsable de la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones.

Y se detalla el alcance y la metodología de control del Órgano de Control del Consejo Regulador de acuerdo a la norma internacional UNE-EN ISO/IEC 17065:2012.

Modifica el punto 9 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Según el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas, no se considera modificación de la Unión, debido a que no afecta al cambio del nombre de la denominación de origen protegida; cambio, supresión o la adición de una categoría de producto vitivinícola; invalidación del vínculo o nuevas restricciones de comercialización del producto. Por ello, se considera una modificación normal.

Justificación:

Se aprovecha para actualizar datos de contacto y mejorar la redacción de este punto.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nombre(s)

Vinos de Madrid

2. Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

5. Vino espumoso de calidad

3.1. *Código de nomenclatura combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. **Descripción del (de los) vino(s)**1. *Vinos Blancos*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase Visual: De colores amarillos pajizos pálidos con tonos de verdosos a grises o acerados en vinos jóvenes evolucionando a amarillos dorados o oro viejo en los blancos de crianza o reserva. En blancos fermentados o criados en barrica de roble de tonos amarillos pajizos evolucionando 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 y/o maderas. Los sobremadre pueden tener aromas a levaduras. Fase Gustativa: fresco, ligeramente ácidos, dulce en los semidulces y dulces. Untuosos y con deje amargo. Ligeros y de persistencia media.

Límite de Grado adquirido: 10 % vol. en la subzona de Arganda.

Límite de Anhidrido sulfuroso: 250, si ≥ 5 grs/l azúcares

Límite de volátil: 16,7 meq/l en vino con más de 1 año (no aplica a los sobremadre)

Límites en los sobremadre de acidez total mínima: 5 g/l

* Los valores no expresados se ajustan por defecto a las limitaciones legales, de conformidad con la legislación pertinente de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 13,3

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 180

2. *Vinos Rosados y Claretos*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Vinos rosados:

Fase Visual: color rosa de tonalidad fresa o frambuesa o salmón, pudiendo aparecer colores anaranjados con 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 claretos:

Fase visual; Color que va desde el fresa/frambuesa hasta el rojo cereza, que tiende al anaranjado en vinos de más de dos años. Fase olfativa: Aromas de carácter frutal y floral que evolucionan a aromas especiados en vinos de más de dos años. Fase gustativa: Ligeramente ácidos y tánicos, con una cierta persistencia en boca y calidez. Dulces en el caso de vinos claretos dulces o semidulces.

Límite de Grado adquirido: 11 % vol. en la subzona de Arganda.

Límite Anhídrido sulfuroso: 250, si ≥ 5 grs/l azúcares reductores

Límite de volátiles: 16,7 meq/l en vino con más de 1 año.

* Los valores no expresados se ajustan por defecto a las limitaciones legales, de conformidad con la legislación pertinente de la UE.

Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11,5
- Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 13,3
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 180

3. Vinos Tintos

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase visual: Rojos, tonalidades violáceas a cereza en vinos jóvenes, pudiendo presentar tonalidades de rubí a teja cuando se sometan a envejecimiento. Fase olfativa: Francos, frutales y/o vegetales en vinos jóvenes pudiendo contener aromas de madera en vinos elaborados y envejecidos en barrica de roble. En vinos sometidos a envejecimiento se pueden encontrar proporcionalmente, aromas o frutos secos, especias, hierbas aromáticas, aromas empierumáticos y/o minerales. Los sobremadres pueden tener aromas a levaduras. Fase gustativa: Tánicos, cálidos y persistentes. Frutales en vinos jóvenes, con recuerdos a barrica de roble en el caso de los vinos fermentados y/o criados en la misma. Con cierta untuosidad en los sobremadres. Dulces en el caso de vinos tintos dulces o semidulces.

Límite de Grado adquirido: 11,5 % vol. en la subzona de Arganda.

Límite Anhídrido sulfuroso: 200, si ≥ 5 grs/l azúcares reductores.

Límite de volátiles: 16,7 meq/l en vino con más de 1 año (no aplica a los sobremadres).

Límites en los sobremadres de acidez total mínima: 5 g/l

* Los valores no expresados se ajustan por defecto a las limitaciones legales, de conformidad con la legislación pertinente de la UE.

Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 12
- Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 13,3
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 150

4. *Vino espumoso de calidad*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

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, punzantes y con cierta untuosidad en el caso de los rosados y dulces en el caso de los vinos con contenido en azúcar de más de 10 g.

* Los valores no expresados se ajustan por defecto a las limitaciones legales, de conformidad con la legislación pertinente de la UE.

Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 10
- Acidez total mínima: 5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 10
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 160

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1.

Práctica de cultivo

Técnicas de cultivo para todos los vinos:

Densidad de plantación: Entre 900 y 4 000 cepas por hectárea.

Formación y poda: En vaso o en espaldera con una carga máxima de 16 yemas productivas por cepa o de 36.000 por Ha.

2.

Práctica enológica específica

El rendimiento máximo queda fijado en 74 litros de vino por cada 100 kilos de uva.

Las uvas aptas para producir los vinos de la Denominación de Origen tendrán un contenido en azúcares igual o superior a 170 grados por litro de mosto.

Podrán llevar la mención Sobremadre, aquellos vinos blancos o tintos que, como consecuencia de su especial elaboración, contengan gas carbónico de origen endógeno, procedente de la propia fermentación de los mostos con sus madres.

Los vinos espumosos se elaborarán a partir de vino blanco y rosado. Podrá destinarse a esta elaboración únicamente las variedades de uva autorizadas. El proceso de elaboración será por el Método Tradicional.

Los vinos Claretos se elaborarán al menos con un 25 % de uva de variedades tinta permitidas.

3.

Restricción pertinente en la vinificación

Para la extracción de mosto de uva fresca en elaboración en virgen, o de vino de los orujos fermentados en elaboraciones en tinto, en los procesos de obtención de los productos aptos para la Denominación de Origen «Vinos de Madrid», sólo podrán ser utilizados sistemas mecánicos que no dañen los componentes sólidos del racimo; quedará prohibido el empleo de máquinas estrujadoras de acción centrífuga de alta velocidad.

No se podrán utilizar 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.

5.2. Rendimientos máximos

1. Producción máxima admitida para las variedades blancas

8 000 kilogramos de uvas por hectárea

2.

59,2 hectolitros por hectárea

3. Producción máxima admitida para las variedades tintas:

7 000 kilogramos de uvas por hectárea

4.

51,8 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

La zona de producción de vinos amparados por la Denominación de Origen «Vinos de Madrid» está constituida por los terrenos ubicados en los términos municipales de la Comunidad de Madrid citados a continuación y que componen las subzonas de Arganda, Navacarnero, San Martín de Valdeiglesias y El Molar:

- 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, Tiernes, Titulcia, Torres de la Alameda, Valdaracete, Valdelaguna, Valdilecha, Villaconejos, Villamanrique de Tajo, Villar del Olmo y Villarejo de Salvanés.
- Subzona Navacarnero: El Alamo, Aldea del Fresno, Arroyomolinos, Batres, Brunete, Fuenlabrada, Griñón, Humanes de Madrid, Moraleja de Enmedio, Móstoles, Navacarnero, 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.

7. Variedad(es) de uva de vinificación

AIREN

ALBILLO REAL

CABERNET SAUVIGNON

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA — NEGRAL

GRACIANO

LISTÁN PRIETO

MACABEO - VIURA

MALVAR

MERLOT

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PARELLADA

PETIT VERDOT

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO — TINTO FINO

TORRONTÉS

8. Descripción del (de los) vínculo(s)

VINO Y VINO ESPUMOSO DE CALIDAD

La DOP «Vinos de Madrid» está delimitada en su lado norte y oeste por el Sistema Central español que es un corte vertical que separa Madrid de Castilla y León. Por el lado Este nos encontramos con la Alcarria, meseta de cierta altitud, de baja o nula fertilidad y de clima severo, que hace de separación natural con la meseta castellano-manchega; y por el lado sur el río Tajo marca su frontera natural. Está surcada por seis vías fluviales que marcan las zonas de aclimatación del viñedo; la subzona de San Martín de Valdeiglesias entre el Sistema Central y el Río Alberche; la Subzona de Navacarnero entre el río Alberche y el río Guadarrama; la Subzona de El Molar entre el Sistema Central y el Río Jarama, y la Subzona de Arganda entre el río Guadarrama y el Tajo.

En la subzona de Arganda predominan los suelos con altos contenidos en caliza y áreas de margas yesíferas (PH básicos); la subzona de Navacarnero de origen silíceo situado en campiñas con PH ácidos; los suelos de la subzona de San Martín de Valdeiglesias eminentemente graníticos situado en laderas y piedemontes con PH ácidos; los suelos de la subzona de El Molar están desarrollados sobre materiales geológicos muy diversos y que representan un compendio de los suelos de las otras tres subzonas.

La altitud de los viñedos está comprendida entre 480 y 1.000 metros. Las condiciones climáticas corresponden con las propias de un clima mediterráneo continental, con una precipitación anual media de 658 mm. y el régimen de temperaturas que oscila desde los 40 hasta los -17°C. El número de horas de sol oscila entre las 2.300 y 2.800 horas.

Estas condiciones edafoclimáticas han determinado unos factores humanos en el manejo concreto del viñedo, tradicionalmente cultivados en vaso y secano, con densidades de plantación bajas y bajo número de tratamientos fitosanitarios. Del mismo modo, los factores naturales han determinado las variedades plantadas, la autóctona Malvar en Arganda, Navacarnero y El Molar y la tradicional Albillo Real en San Martín de Valdeiglesias. En cuanto a las tintas la Tinto Fino en Arganda y la Garnacha tinta en Navacarnero, San Martín de Valdeiglesias y El Molar consideradas principales para las distintas Subzonas, por su tradicional y histórica plantación desde antiguo, mayoritarias y determinantes en el aroma y flavor de los vinos producidos.

Asimismo las variedades locales, la autóctona Malvar en Arganda, Navacarnero y el Molar, y la tradicional Albillo Real en San Martín de Valdeiglesias; en cuanto a lo que se refiere a variedades tintas la Tinto Fino en Arganda y la Garnacha Tinta en Navacarnero, San Martín de Valdeiglesias y El Molar.

En cuanto a las prácticas de elaboración tradicional hay que destacar los vinos «sobremadre» que se embotellan con ausencia de trasiegos después de permanecer en contacto con las madres (uva estrujada y despalillada).

Los vinos que se elaboran con las variedades Albillo Real y Malvar son vinos complejos a nivel aromático en los que destacan la fruta blanca, manzana, pera y gustativamente a fruta madura. Los vinos tintos y rosados procedentes de garnacha y tempranillo con aromas a frutos rojos, y sabores a fruta madura.

Todos estos factores climáticos, edafológicos, varietales y humanos otorgan unas características muy singulares a los vinos de la Denominación: normalmente bajos rendimientos (producción media por hectárea en torno a 3.000 Kg. de uva), vinos con una alta graduación alcohólica media (14° para los vinos tintos y 12,5° para los blancos), con una acidez media-baja, con elevado color en los vinos tintos, sensaciones olfativas de fruta madura o muy madura, en muchos casos acompotada, en vinos blancos habitualmente con recuerdos a pera y manzana, en rosados y tintos de fruta roja y negra. Sensaciones gustativas minerales y recuerdos aromáticos de monte bajo en las zonas de la sierra y madurez frutal tanto gustativa como aromática.

Los vinos espumosos de calidad se elaboran a partir de vinos base blancos y rosados, únicamente de las variedades de uva Malvar, Albillo Real, Torrontés, Viura, Parellada, Garnacha Tinta y Tinto Fino; continúan con los elementos diferenciadores de la zona (factores edafoclimáticos propios), y culturales y humanos (porte, densidad de plantación, variedades, prácticas culturales, acidez total mínima de 5g/l) que le confieren sus específicos detalles visuales, olfativos – recuerdo a sus lías- y gustativos (suaves y cremosos). Así pues, su especial elaboración «tradicional de vino espumoso natural», con un periodo de crianza en botella, incluida la segunda fermentación, les otorga una burbuja fina y persistente, aroma frutal y microbiológico, y gusto fresco y punzante.

9. Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Antes de la puesta en circulación, las etiquetas comerciales, propias de cada bodega inscrita, deben ser comunicadas al Consejo Regulador, en lo que se refiere a los requisitos que se relacionan en este pliego para su inclusión en el Registro de etiquetas.

Figurará obligatoriamente en ellas la mención: «Vinos de Madrid Denominación de Origen» y «Vinos de Madrid Denominación de Origen Protegida», o en su lugar «Vinos de Madrid DO» o «Vinos de Madrid DOP» además de los datos que con carácter general se determinen en la legislación aplicable. Los vinos para consumo, irán provistos de precintas de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas, expedidas por el Consejo Regulador, que deberán ser colocadas en la propia bodega y de acuerdo con las normas que determine dicha entidad, siempre y de forma que no permita una segunda y posterior utilización.

Se regula el uso de menciones relativas al método de elaboración («Barrica», «Criado en Barrica», «Envejecido en Barrica», «Fermentado en barrica», «Roble», «Criado en Roble», «Envejecido en roble», «Clarete», «Sobre lías») o a condiciones particulares del viñedo («Vino de altitud o Vino de Altura», «Vino de Cepas Viejas» o «Vino de Viñedos Viejos», «Viñedos Centenarios» y «Vino de parcela»).

Y se reconocen distintos tipos de unidades geográficas menores y, en su caso, la mención que deberá acompañar a cada una.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

El embotellado y expedición de los vinos de la Denominación de Origen «Vinos de Madrid» se realizará exclusivamente en embotelladoras inscritas y autorizadas por el Consejo Regulador ubicadas en la zona de producción, como medio de preservar las características físico-químicas y organolépticas particulares del producto, protegiendo su calidad y renombre vinculados a la Denominación, basados en la experiencia y el saber hacer tradicional (conocimiento profundo de las características específicas adquirido durante años) de los operadores de la zona protegida.

El objetivo es garantizar el origen y la calidad propia de los vinos, evitando someter al vino a unas condiciones medioambientales inadecuadas que pueden afectar a sus características sensoriales (fenómenos de oxido-reducción, variaciones de temperatura, etc.) y, por lo tanto, se modificarían los perfiles que definen esta DOP.

Todos los vinos amparados que se comercialicen para consumo se expedirán embotellados. Los vinos amparados por la DOP únicamente podrán circular y ser expedidos por las bodegas en tipos de envase que no perjudiquen su calidad y prestigio; Teniendo en cuenta que el embotellado de los vinos es uno de los puntos críticos para garantizar las características adquiridas durante el proceso de elaboración y, en su caso, envejecimiento, este deberá ser realizado exclusivamente por los titulares de las bodegas en sus instalaciones embotelladoras, ubicadas en la zona delimitada protegida.

Enlace al pliego de condiciones

https://www.comunidad.madrid/sites/default/files/img/alimentacion/pliego_de_condiciones_vinos_de_madrid_sin_control_de_cambios_rev.15.03.2023.pdf
