



Mariño dio hoy por inaugurada la temporada de vendimia, en la que se calcula que se recogerán 15 millones de kg de uvas

---

## La Comunidad mejora la competitividad y calidad de los Vinos de Madrid gracias a la investigación

- El estado sanitario de las uvas es bueno, por lo que este año se esperan unos vinos de calidad
- En la región hay 16.000 hectáreas de cultivo y más de la mitad se destinan a vino con Denominación de Origen
- El Ejecutivo regional ayuda en la promoción, investigación y desarrollo de los Vinos de Madrid

**8.sep.12.-** La consejera de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio, Ana Isabel Mariño, asistió hoy al acto simbólico con el que la Comunidad de Madrid da por iniciada la temporada de vendimia en la región, una cosecha en la que el estado sanitario de las uvas es bueno y por tanto se esperan unos vinos de calidad con 15 millones de kilogramos de uvas recolectadas.

El Gobierno regional apoya de manera inequívoca al sector vitivinícola madrileño, no sólo a través de líneas de ayudas y un respaldo decidido a la Denominación de Origen Vinos de Madrid, sino también poniendo a su servicio los proyectos de investigación que en este campo se realizan desde el Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA).

Mariño detalló que aunque algunas zonas de la región comenzaron a mediados de agosto con la cosecha de las variedades de uva más tempranas, no es hasta la segunda semana de septiembre cuando la vendimia se generaliza en toda la Denominación de Origen (DO) Vinos de Madrid. Hasta el momento 15 de las 43 bodegas adscritas a la DO han





iniciado la vendimia, y se prevé que la temporada finalice a mediados de octubre.

La consejera recordó que éste ha sido un año con ausencia de lluvias, con una climatología seca y calurosa, por lo que el tamaño de la baya es menor. Pese a todo, las previsiones apuntan a una vendimia similar a la del pasado año.

### **I+D+i vitivinícola**

Mariño acudió a la finca experimental de El Encín, en Alcalá de Henares, donde hizo un recorrido por la zona de vendimia, y participó en una demostración de control ecológico de daños por aves mediante el empleo de la cetrería. Además, comprobó el proceso de prensado del mosto, y participó en una cata de vino y de uvas. Sólo en esta finca se recolectan 2.500 kilogramos de uvas, con las que se elaboran 35 vinos experimentales cuya finalidad es aconsejar a las bodegas en la mejora de sus caldos.

“Investigamos para mejorar la competitividad y la calidad de la uva madrileña, y contribuimos al I+D+i vitivinícola”, dijo, de forma que “Madrid es una referencia nacional e internacional en el estudio y riqueza varietal”. La Comunidad fortalece así la imagen de los vinos producidos en la región, cada vez más consumidos por su valor diferencial en calidad, innovación, vanguardia y prestigio.

A través del IMIDRA se hacen decenas de investigaciones para mejorar los cultivos y su rentabilidad, se estudian las variedades más apropiadas, se recuperan variedades de vid autóctonas, se evalúa la resistencia a las enfermedades y el estado de las vides, y se asesora en el control riguroso de toda la elaboración para mejorar la calidad final de producto. El Gobierno regional da así servicio de asesoramiento y trabajar en pro de la mejora constante de la calidad de la uva y de los caldos madrileños.

### **Denominación de Origen**

En la Comunidad de Madrid hay 16.000 hectáreas de cultivo de vino que abarca 58 municipios del Sur de la región agrupados en tres subzonas





(Arganda, Navalcarnero y San Martín de Valdeiglesias). Algo más de la mitad se destinan a producir vino con Denominación de Origen. Así, los viñedos son el tercer cultivo en superficie en la Comunidad de Madrid.

La consejera destacó la importancia económica de este sector como yacimiento de empleo, con 3.000 puestos de trabajo en la región, más de 2.800 viticultores, y una Denominación de Origen Vinos de Madrid integrada por 43 bodegas y que consolida año tras año sus ventas y su prestigio. El año pasado se produjeron en la región 3,3 millones de botellas, sobre todo de las variedades Malvar, Airén, Tempranillo y Garnacha.

Los Vinos de Madrid ya se han situado en el octavo lugar por comercialización en el mercado madrileño –sobre todo entre los consumidores más jóvenes–, y el 80% de los restaurantes de mayor prestigio de la región ya cuentan en sus cartas con caldos madrileños.

Además, cerca del 30% de las ventas ya se exporta al extranjero, un mercado en expansión, con un notable grado de penetración en los mercados europeos. Los vinos madrileños se caracterizan por ser unos caldos jóvenes, afrutados y agradables al paladar, elaborados en diversas bodegas madrileñas con un alto grado de innovación.

