



SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN “VINOS DE MADRID”.

DOP-ES-A1525-AM02 Vinos de Madrid (ES)

1.Reglas aplicables a la Modificación.

Art. 105. DEL Reglamento (UE) nº 1308/2013. Modificación que no es de menor importancia.

2.Descripción y motivos de la modificación.

Título: Modificación para una Ampliación de la zona geográfica protegida, agregando una nueva Subzona denominada “El Molar”.

Descripción.

Los estudios y documentos disponibles han revelado que el límite administrativo del ámbito geográfico vigente de la actual DO Vinos de Madrid no es del todo pertinente, por no incluir otra región de producción efectiva, donde se han mantenido las prácticas tradicionales de elaboración de los vinos amparados, en las dos categorías de vinos que abarca la denominación (vino y vino espumoso de calidad); En ese sentido, los, viticultores, elaboradores y autoridades de los once municipios que constituyen la denominada “subzona El Molar” han trasladado su interés por pertenecer a la denominación de origen Vinos de Madrid.

Las modificaciones para las que se solicita aprobación consisten en:

2.1. Zona geográfica.

En el apartado 4 del Pliego de condiciones se modifica la zona geográfica de producción de vinos amparados por la Denominación de origen “Vinos de Madrid”. Se añade una cuarta subzona denominada “El Molar”, a las tres subzonas actuales (Arganda, Navalcarnero y San Martín de Valdeiglesias).

La nueva subzona de “El Molar” está constituida por 11 municipios: Colmenar Viejo, El Molar, El Vellón, Patones de arriba, Pedrezuela, San Agustín de Guadalix, Talamanca del Jarama, Torrelaguna, Torremocha del Jarama, Valdetorres de Jarama y Venturada, con unos perfiles naturales y humanos que se ajustan a las características de la zona delimitada actualmente para la denominación de origen “Vinos de Madrid, y en el vínculo entre el producto y la zona geográfica.



Comunidad de Madrid

De esta forma la zona geográfica protegida agrupará ahora un total de 70 municipios frente a los 59 vigentes que suman las otras tres subzonas.

Se modifica asimismo el punto 6 del Documento Único, dándole una redacción idéntica a la dada en el apartado 4 del Pliego de condiciones.

2.2. Descripción del (de los) vino(s).

Se modifica el apartado 2.a. Características analíticas. del Pliego de condiciones para precisar el parámetro de grado alcohólico adquirido mínimo para garantizar la homogeneidad de esta nueva subzona geográfica “El Molar”, y se establece en 11% en vinos blancos, 11,5% en vinos rosados y 12% en vinos tintos. Se puede apreciar que estos valores son iguales a los que se cifran para 2 de las subzonas vigentes (Navalcarnero y San Martín de Valdeiglesias). Para el resto de los parámetros analíticos no hay especificidades en esta nueva Subzona y se aplican los fijados para la DOP Vinos de Madrid.

No afecta al Documento Único.

2.3. Variedad o variedades de vid.

Se modifica el punto 6. del Pliego de condiciones para precisar las variedades principales de vid en la nueva subzona de “El Molar”: Malvar en las Blancas y Garnacha Tinta en las Tintas.

En cualquier caso, para la nueva Subzona y las 3 Subzonas actuales, se mantienen las variedades de vid autorizadas vigentes; en Blancas: Malvar, Albillo Real, Airén, Viura, Torrontés, Parellada, Moscatel de grano menudo y Sauvignon Blanc; en Tintas: Tinto Fino (Tempranillo o Cencibel), Garnacha Tinta, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot, Graciano y Garnacha Tintorera).

No afecta al Documento Único.

2.4. Vínculo con la zona geográfica.

Históricamente, ya en la Edad Media Temprana se pueden encontrar los primeros signos de la existencia de actividad vitivinícola en la denominada Subzona “El Molar”, que se concretan en las Cuevas del Vino de El Molar: las más antiguas, de origen árabe, datan de los siglos IX y X. La primera constancia escrita de existencia de viñedo en San Agustín de Guadalix es del S. XIII y del resto de municipios del S. XIV. Esta realidad se ha mantenido hasta nuestros días, con 4 industrias elaboradoras, 600 parcelas de viñedo y más de 300



Comunidad de Madrid

viticultores en activo. La nueva subzona de El Molar, en consecuencia, está amparada y es fiel reflejo de los antecedentes históricos de la actual Denominación de origen “Vinos de Madrid”.

Se confirma asimismo, que la nueva Subzona de “El Molar” mantiene la uniformidad y homogeneidad en cuanto a características edafoclimáticas, variedades, prácticas culturales y enológicas, características de los suelos vinculadas a la vigente zona geográfica objeto de protección en el marco de la DO “Vinos de Madrid”.

Las variedades Garnacha Tinta y la variedad Malvar son las más extendidas en la Subzona de “El Molar”, que se han plantado desde antiguo en la zona y que se encuentran también en las otras Subzonas vigentes con las que comparte otros varietales de vid, y que confieren a los vinos que allí se producen una excelente reputación desde antiguo

El apartado 7 a). Datos zona geográfica. Factores naturales. del Pliego de condiciones se amplía para añadir menciones relativas a la nueva Subzona de “El Molar”.

- Ubicación de la subzona El Molar entre el Sistema Central y el río Jarama.
- La descripción de los suelos en la subzona de El Molar: Los suelos de la Subzona de El Molar están desarrollados sobre materiales geológicos de tipo granitos, cuarcitas, pizarras, esquistos, gneises, areniscas, margas, margocalizas, calizas y arcosas. El viñedo en esta Subzona se sitúa en campiñas y en zonas aluviales del río Jarama y sus suelos son un compendio de los suelos encontrados en las tres subzonas ya existentes, esto es, elevaciones más o menos llanas en los territorios comprendidos entre los ríos (en las cuatro Subzonas se da esta circunstancia). La horquilla de pH en este caso es muy amplia, de muy ácidos a muy básicos.
- En Altitud y pluviometría: se introducen los municipios de El Vellón y Colmenar Viejo en las zonas más altas vinculadas a la Sierra; y se hace referencia a San Martín y El Molar como las Subzonas más Lluviosas.

En el apartado 7.b) del Pliego de condiciones, en lo que respecta a los factores humanos, donde decía “...la autóctona Malvar en Arganda y Navalcarnero”, ahora se recoge “ ...la autóctona **Malvar en Arganda, Navalcarnero y El Molar**”; en el mismo sentido, donde se expresaba la relevancia (“reina”) de la variedad Garnacha en Navalcarnero y San Martín, con la modificación se extiende esa relevancia a “**Navalcarnero, El Molar y San Martín**”.



Comunidad de Madrid

A consecuencia de la modificación de la zona geográfica, se introducen las correcciones numéricas, de forma que donde se indicaban los términos “tres subzonas”, se indican ahora “cuatro subzonas”;

En el apartado 7.c) interacción causal del Pliego de condiciones se mejora la redacción dada anteriormente, persiguiendo que se visualicen más claramente las características debidas fundamental o exclusivamente al medio geográfico para cada una de las dos categorías de producto vitivinícolas amparadas bajo la denominación de origen “Vinos de Madrid”: vino y vino espumoso, aplicables a las cuatro subzonas.

Las características físicas del ámbito geográfico, unidas a las condiciones climáticas (meseta de cierta altitud y vías fluviales, clima continental, escasa pluviometría, suelos austeros con producciones medias por hectárea en torno a los 3.000 kg.), conllevan la obtención de unos vinos blancos, secos, untuosos y con dejes amargos, con recuerdos a fruta blanca madura y con acidez media-baja; Confieren asimismo unos vinos rosados y tintos de altas graduaciones alcohólicas y coloraciones, con recuerdos a frutos rojos o negros y maduros o sobremaduros.

Los espumosos (blancos y rosados), 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. Fruto de su especial elaboración por el método tradicional son espumosos suaves y cremosos, aúnan los aromas y sabores de los vinos de la zona geográfica. Con el resultado de su segunda fermentación en botella, su sobrepresión y envejecimiento sobre lías de fermentación que le reporta les otorga una burbuja fina y persistente, aroma frutal y microbiológico, y gusto fresco y punzante.

Estas características naturales del entorno geográfico combinado durante siglos con la paciente labor del viticultor y la armonía conseguida al plantar la variedad adecuada en el suelo conveniente, da como resultado un vino de calidad con identidad propia.

Se modifica el punto 8. Descripción del (de los) vínculo (s) del Documento único para que sea un resumen de lo que figura en el Pliego de Condiciones.

2.5. Rendimiento máximo por hectárea.

Se modifica el Pliego de condiciones en el apartado 8. Requisitos suplementarios y en el apartado 9- Condiciones complementarias esenciales del Documento Único para incluir la posibilidad de que se produzca un incremento del rendimiento máximo que figura en el apartado 5.b del citado Documento Único.



Comunidad de Madrid

En primavera, se elabora un informe de fertilidad (conteo de inflorescencias) y previo a la vendimia, se emite informe técnico razonado (entre otros, valorando pluviometría en invierno, primavera con ausencia de heladas) que evidencie que tal variación no va a incidir negativamente en la calidad del producto amparado. En todo caso, el incremento máximo que podrá autorizarse no podrá superar el 25 por 100 de los límites establecidos.

Madrid, 7 de febrero de 2018