

La presidenta Díaz Ayuso ha visitado hoy la tercera colección de vides más grande del mundo que se conserva en Alcalá de Henares

La Comunidad de Madrid recupera la marca *Encinero* de vino tinto propio y experimenta con uno blanco único de uvas autóctonas

- Elaborado con una mezcla de Tempranillo y Cabernet Sauvignon, mientras el blanco combina aromas frutales y florales con uvas autóctonas
- La finca conserva unas 3.900 variedades de cepas en diez hectáreas de cultivo ecológico, entre ellas la uva Hebén

17 de septiembre de 2025.- La presidenta de la Comunidad de Madrid, Isabel Díaz Ayuso, ha visitado hoy la finca El Encín de Alcalá de Henares, donde ha presentado *Encinero*, un vino tinto institucional que recupera esta marca, y conocido el trabajo de enólogos del Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA) que experimentan con uvas autóctonas para obtener uno blanco único en el mundo.

Encinero, bautizado en honor al lugar donde se produce, es un vino cosecha de 2022 que mezcla las variedades Tempranillo y Cabernet Sauvignon tras un proceso de crianza en bodega de roble americano y francés durante 8 meses. Sus botellas se destinarán exclusivamente para regalos institucionales y sin llegar a canales de comercialización.

Paralelamente, los enólogos de la bodega experimental de El Encín trabajan en un vino blanco que combina los aromas frutales y florales de ambas variedades, logrando un producto singular, que va a reforzar la identidad vitivinícola regional. En ella es clave la aportación de la uva blanca Malvar (70%), que se cultivaba en la región desde la Edad Media, aunque había caído en desuso, y que combina alta producción y calidad. Por su parte, la Moscatel de grano menudo (30%) mejora el perfil aromático, la acidez y la frescura.

A partir de 200 kilogramos de uvas cosechadas en 2024 se ha realizado la fermentación alcohólica, el trasiego (paso) a bodega de madera de roble americano y acabado en botella, de las que se han preparado 115 unidades.

Díaz Ayuso, que ha celebrado en la Finca El Encín la reunión del Consejo de Gobierno con carácter extraordinario, ha recorrido los viñedos y observado el proceso de vendimia, así como el posterior estrujado en bodega. También ha podido probar el mosto resultante, de características muy similares a este

blanco experimental, que será un nuevo vino institucional y estará disponible para su presentación en 2026.

Los expertos del IMIDRA también han elaborado un vermut ahumado que incluye botánicos autóctonos, vinos de la región y caramelos de violeta como edulcorante. La receta ha sido transferida a la empresa Licores Trampero para su comercialización, demostrando el apoyo de la investigación a la industria. Este trabajo de estudio e innovación es vital, y, para ello el IMIDRA busca a los profesionales de mayor talento. Así, junto a los 23 tecnólogos e investigadores predoctorales incorporados en 2025, se está trabajando para sumar 20 doctores y técnicos más al equipo.

LA COLECCIÓN DE VIDES CONSERVA EJEMPLARES HISTÓRICOS

La presidenta también ha visitado el museo ampelográfico, con 200 variedades para la investigación y la aportación a viveros, y la Colección de Vides, con unas 3.900 muestras, que la convierten en la segunda más grande de Europa y la tercera del mundo.

Su origen data de finales del siglo XIX, cuando comenzó a conservarse el material genético que se estaba perdiendo a causa del parásito de la filoxera, que destruyó más de un millón de hectáreas de viñedo europeos. Se trasladó a esta finca en 1950 y, desde entonces, se ha completado con envíos de zonas vitícolas nacionales e internacionales. Actualmente se extiende sobre 10 hectáreas de cultivo ecológico y cuenta con ejemplares de incalculable valor, como la denominada Teta de Vaca, del siglo II. También se han recuperado otros frutos, como la uva Hebén. De origen norafricano, se encuentra mencionada ya en el siglo XVII. Se creía extinta en la región, pero ha sido localizada y registrada en la colección.

Los técnicos analizan la evolución, calidad y viabilidad de estos y otros productos, y mantienen una colaboración fluida con otros centros. Así ocurre con el Banco de Semillas de las Islas Svalbard de Noruega, la mayor reserva de cultivos del planeta y salvaguarda de la alimentación mundial. La región se unió a la expedición de 2024 para llevar semillas de tomates, trigo duro, cebada y avena autóctonos.

El Gobierno regional ha aportado este año un total de 3,8 millones de euros entre ayudas al sector vitinícola regional y la Denominación de Origen Protegida (DOP) Vinos de Madrid. Se han destinado a la reestructuración y reconversión de viñedos, la promoción en terceros países y la renovación de instalaciones.

Actualmente la DOP aglutina 43 bodegas, más de 2.700 viticultores y casi 6.000 hectáreas diferenciadas. En la última campaña alcanzaron 35.710 hectolitros (un 0,37% más que en la de 2023/2024), así como 268 marcas.