

Debido a la demanda del Consejo Regulador de la D.O. Vinos de Madrid por el aumento de la fertilidad en las parcelas

La Comunidad autoriza incrementar en un 10 % la producción máxima de la vendimia 2018 para Vinos de Madrid

- Informes técnicos garantizan que la variación en el rendimiento máximo no incidirá en la calidad del producto
- Los rendimientos máximos establecidos oscilan entre los 7.700 y 8.800 kilos por hectárea según cada variedad de uva

11 de agosto de 2018.- La Comunidad de Madrid ha autorizado el incremento de la producción máxima por hectárea admitida en la vendimia 2018 para determinadas variedades de uva destinadas a la elaboración de vino acogido a la Denominación de Origen Vinos de Madrid.

La resolución de la Dirección General de Agricultura, Ganadería y Alimentación de la Comunidad de Madrid se ha producido tras la petición realizada por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Vinos de Madrid, debido al aumento de la fertilidad en distintas parcelas de la región, que se traduciría en un mayor rendimiento de los viñedos en la próxima vendimia.

Los informes elaborados por los servicios técnicos del Consejo Regulador de la D.O. Vinos de Madrid recogen los incrementos de la fertilidad en esta campaña en relación con las anteriores, en distintos municipios y para distintas variedades de uva. Asimismo, dichos informes determinan que la variación en el rendimiento máximo no va a incidir negativamente en la calidad del producto amparado.

Por ello, la Comunidad de Madrid ha autorizado el incremento de los rendimientos máximos establecidos en la Orden 2240/1990, de 17 de agosto, que se fijan en función de cada variedad de uva.

De esta manera, se han establecido unos rendimientos máximos de 8.800 kilogramos por hectárea para las variedades de uva Malvar Airén, Viura, Parellada y Torrontés; y de 7.700 kilogramos por hectárea para las variedades Tinto Fino, Garnacha Tinta, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Albillo Real, Moscatel de Grano Menudo, Sauvignon Blanc, Petit Verdot, Garnacha Tintorero y Graciano.

CASI 9.000 HECTÁREAS DE CULTIVO

La D.O. Vinos de Madrid fue creada en 1990 y actualmente está integrada por 52 bodegas madrileñas que venden alrededor de cuatro millones de botellas al año. Cuenta con cerca de 9.000 hectáreas de cultivo repartidas por 59 municipios divididos en tres subzonas: Arganda del Rey, Navalcarnero y San Martín de Valdeiglesias.

Los inspectores de calidad del Consejo Regulador actúan en las bodegas desde el inicio mismo de la vendimia, controlando el origen de las uvas, la cantidad de fruto que entra en el lagar, el rendimiento uva/mosto y las prácticas de elaboración.

El Consejo Regulador contabiliza también la cantidad de vino existente en cada bodega y la proporción que se dedica a crianza y a vino nuevo. Además, los vinos deben ofrecer las cualidades necesarias para ser considerados aptos como vinos amparados por la D.O. y recibir la contraetiqueta reglamentaria.

Estos criterios de calidad se establecen mediante dos parámetros: el analítico del laboratorio y el criterio de calidad del comité de cata del Consejo Regulador. El análisis químico pertinente se realiza en el laboratorio enológico de la Comunidad de Madrid, situado en la finca El Encín de Alcalá de Henares, dotado con la tecnología necesaria para realizar los análisis que garanticen la calidad y detecten excesos o presencia de sustancias prohibidas.