

1.- DENOMINACION QUE DEBE PROTEGERSE

- a) **Lengua:** Español
- b) **Ámbito:** Denominación de origen protegida
- c) **Denominación de Uso tradicional:** Vinos de Madrid
- d) **Nombre del País:** España

2.- DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS

2. a Características analíticas.

- Grado alcohólico adquirido mínimo

| | Subzona Arganda | Subzona Navalcarnero | Subzona San Martín de Valdeiglesias | Subzona de El Molar |
|---------|------------------------|-----------------------------|--|----------------------------|
| Blancos | 10° | 11° | 11° | 11° |
| Rosados | 11° | 11,5° | 11,5° | 11,5° |
| Tintos | 11,5° | 12° | 12° | 12° |

- **Acidez total expresada en Ácido Tartárico (G/L)**

No inferior a 4,5 gr/litro

- **Acidez Volátil máxima (expresada en gramos/litro de Ac. Acético)**

Vinos de edad inferior a 1 año: 0,80 gr/l.

Vinos de edad superior a 1 año: 1 gr/l

- **Contenido Máximo en dióxido de azufre total**

- o En vino con contenido inferior a 5 gr/l en azúcares reductores:

- 180 mg/l en blancos y rosados.

- 150 mg/l en tintos.

- o En vinos con contenido superior a 5 gr/l en azúcares reductores:

- 200 mg/l en tintos.

- 250 mg/l en blancos y rosados.

- **Características analíticas de los vinos espumosos**

- Acidez total (en ácido tartárico) mínima..... 5 g/l.
- Acidez volátil (en ácido acético) inferior a..... 0,6 g/l.

- **Características analíticas de los vinos sobremadre**

- Acidez total (ácido tartárico) mínima..... 5 g/l.
- Acidez volátil (ácido acético) inferior a..... 0,80 g/l.

Los requisitos analíticos no contemplados en este epígrafe (azúcares totales y dióxido de carbono en vinos espumosos) se ajustan a lo indicado en la OCM vitivinícola.

2. b.- Características Organolépticas

- **Vinos Blancos**

- ASPECTO VISUAL.- De colores amarillos pajizos pálidos con tonos de verdosos a grises o acerados en vinos jóvenes evolucionando a amarillos dorados u 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.
- AROMA.- 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, minerales y/o maderas.
- SABOR.- Gusto fresco, ligeramente ácido, dulce en el caso de los vinos semidulces y dulces. Untuosos y con dejes amargos. Ligeros y de persistencia media.

- **Vinos Rosados**

- ASPECTO 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.
- AROMA: 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.

- SABOR: Frescos, ligeramente ácidos, dulces en el caso de los semidulces o dulces. Untuosos con ligera tanicidad y persistencia media.

- **Vinos Tintos**

- ASPECTO VISUAL: Rojos de tonalidades violáceas a cereza en los vinos jóvenes, pudiendo presentar tonalidades del rubí a la teja cuando están sometidos a envejecimiento.
- AROMA: Francos, frutales y/o vegetales en los vinos jóvenes pudiendo contener aromas de madera en los vinos elaborados y envejecidos en barrica de roble. En los vinos sometidos a envejecimiento se pueden encontrar proporcionalmente al mismo, aromas o frutos secos, especias, hierbas aromáticas, aromas empíreumáticos y/o minerales.
- SABOR: Tánicos, cálidos y persistentes. Frutales en el caso de los vinos jóvenes, con recuerdos a la barrica de roble en el caso de los vinos fermentados y/o criados en la misma.

- **Vinos Espumosos**

- ASPECTO 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.
- AROMA: Aromas frutales y microbiológicos.
- SABOR: 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 gr/l.

- **Vinos Sobremadre**

Blancos

- ASPECTO VISUAL: Color amarillo pajizo y/o amarillo dorado.
- AROMA: Principalmente frutales y/o microbiológicos (levadura).
- SABOR: Secos, frescos, ligeramente untuosos y ligero gusto amargo.

Tintos

- ASPECTO VISUAL: De color rosa cereza o rojizo

- AROMA: Afrutados y/o microbiológico.
- SABOR: Frescos, frutales y con cierta untuosidad.

3.- PRACTICAS ENOLOGICAS ESPECÍFICAS

a) Prácticas culturales

La densidad de plantación estará comprendida entre 900 y 4000 cepas por hectárea

La formación y poda será en vaso o en espaldera con una carga máxima de 16 yemas productivas por cepa o de 36.000 por Ha siendo el máximo permitido por hectárea de 36.000 yemas, en cualquier caso.

Elaboración de Vinos Espumosos

Los vinos espumosos se elaborarán a partir de vino blanco y rosado.

Podrán destinarse a esta elaboración únicamente las variedades de uva Malvar, Albillo, Torrontés, Viura, Parellada, Garnacha Tinta y Tinto Fino. La cantidad máxima de sacarosa que puede ser fermentada será de 25 gramos por litro de vino base.

El proceso de elaboración será por el Método Tradicional: Se denomina “tiraje” a la operación de llenado de las botellas con el vino base y el licor de tiraje. Para la preparación del “licor de tiraje” únicamente podrán utilizarse, además de levaduras secas o en suspensión vínica, sacarosa y mosto de uva concentrado rectificado o no, mosto de uva parcialmente fermentado y vino base. La adición del licor de tiraje al vino base, no deberá originar el comienzo de la fermentación alcohólica en depósito abierto. La incorporación del licor de tiraje no puede aumentar el grado alcohólico volumétrico total del vino base en más de 1,5% vol. efectuado el tiraje y cerradas las botellas, éstas se colocan en los locales de crianza, en posición horizontal, denominada “en rima”, efectuándose en esta fase la fermentación y toma de espuma y posterior crianza. Concluida la fase de “rima” la botella es sometida a un proceso de remoción, hasta conseguir que todo el sedimento, quede perfectamente aglomerado en el cuello de la misma, manteniéndose en dicha posición, denominada “botellas en punta”, hasta el momento de proceder a su degüelle. El degüelle consiste en la eliminación de las lías depositadas en el cuello de la botella, debiendo quedar el vino, después de la operación, perfectamente brillante, sin muestra de sedimento alguno. Inmediatamente se realizará el relleno de cada botella para restablecer el volumen inicial, mediante la adición del mismo vino espumoso y en su caso del licor de expedición, siendo cerrada la botella con el tapón de corcho definitivo, también denominado “de expedición”.

El “licor de expedición” podrá estar compuesto de: sacarosa, mosto de uva, mosto de uva parcialmente fermentado, mosto de uva concentrado, mosto de uva concentrado rectificado, vino base, o una mezcla de dichos productos, con adición en su caso, de destilado de vino. La incorporación de licor de expedición no podrá aumentar el grado alcohólico adquirido en más de 0,5% vol. Todo el proceso de elaboración, desde el tiraje hasta el degüelle, ambos inclusive, deberá transcurrir en la misma botella. La duración del proceso de elaboración del vino

espumoso natural, que comprende, desde el momento del tiraje hasta el degüelle no podrá ser inferior a nueve meses.

Elaboración de Vinos Sobremadre

Podrán llevar la mención Sobremadre, aquellos vinos blancos y 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. Se entiende por madres, la uva despalillada y estrujada.

Debido a las características perseguidas para este tipo de elaboración, permanecerán en el envase junto a las madres, con un mínimo de un 25% de las mismas, una vez finalizada la fermentación, con ausencia de trasiegos, salvo el que preceda al embotellado.

El tiempo máximo de permanencia de las madres con el vino, en ningún caso será superior a 180 días y con un mínimo de 90 días.

Queda prohibido el empleo de gas carbónico en el proceso de elaboración, filtración y trasiegos isobáricos de estos vinos.

b) Prácticas enológicas específicas

La vendimia se efectuará con el mayor esmero, dedicando exclusivamente a la elaboración de los vinos protegidos la uva sana, con el grado de madurez necesario y desechando toda aquella que no esté en perfectas condiciones.

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.

El rendimiento máximo queda fijado en 74 litros de mosto por cada 100 kg de vendimia.

c) Restricciones

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 ser amparados por la Denominación de Origen «Vinos de Madrid», sólo podrán ser utilizados sistemas mecánicos que no dañen los componentes sólidos del racimo; en especial, quedará prohibido el empleo de máquinas estrujadoras de acción centrífuga de alta velocidad.

En la elaboración de vinos con Denominación de Origen «Vinos de Madrid» 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.

4.- DELIMITACION GEOGRAFICA

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, Navalcarnero, 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, Tielmes, Titulcia, Torres de la Alameda, Valdaracete, Valdelaguna, Valdilecha, Villaconejos, Villamanrique de Tajo, Villar del Olmo y Villarejo de Salvanés.

- **Subzona Navalcarnero**

El Alamo, Aldea del Fresno, Arroyomolinos, Batres, Brunete, Fuenlabrada, Griñón, Humanes de Madrid, Moraleja de Enmedio, Móstoles, Navalcarnero, 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.

5.- RENDIMIENTOS MAXIMOS

Producción Máxima por Hectárea

- Producción máxima admitida para las variedades Malvar, Airén, Viura, Parellada y Torrontés: 8.000 Kg/Ha. Equivalente a 56 HI/Ha.
- Producción máxima admitida para las variedades Tinto Fino, Garnacha Tinta, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Moscatel de grano menudo, Albillo, Petit Verdot, Graciano, Garnacha tintorera y Sauvignon blanc: 7.000 Kg/Ha. Equivalente a 49 HI/Ha.

6.- VARIEDAD O VARIEDADES DE VID

Blancas: Malvar, Albillo Real, Airén, Viura, Torrontés, Parellada, Moscatel de grano menudo y Sauvignon Blanc

Tintas: Tinto Fino (Tempranillo o Cencibel), Garnacha Tinta, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot, Graciano y Garnacha Tintorera.

Principales Subzona de Arganda

- **Blancas:** Malvar.
- **Tintas:** Tinto Fino (Tempranillo o Cencibel).

Principales Subzona de Navacarnero

- **Blancas:** Malvar.
- **Tintas:** Garnacha Tinta.

Principales Subzona de San Martín de Valdeiglesias

- **Blancas:** Albillo.
- **Tintas:** Garnacha Tinta.

Principales Subzona de El Molar

- **Blancas:** Malvar.
- **Tintas:** Garnacha Tinta.

7.- VINCULO CON ZONA GEOGRAFICA

7.a) Datos zona geográfica

- **Factores naturales.**

La provincia de Madrid está delimitada en su lado Norte y Oeste por el Sistema Central español, una gran afloración granítica que se eleva hasta los 2.400 m. de altitud y que es el corte vertical que separa Madrid de Castilla-León. Por el lado este nos encontramos con la "Alcarria", meseta de cierta altitud (en torno a 700 m) de baja o nula fertilidad y de clima severo, que hace de separación natural con la meseta Castellano-Manchega. Por el sur, el río Tajo marca la frontera natural de la provincia. Madrid está surcada por seis vías fluviales principales de la vertiente del Tajo, atravesando la provincia de norte a sur: el Alberche, el Guadarrama, el Manzanares, el Jarama, el Henares y el Tajuña, marcando las zonas de aclimatación del viñedo en el centro geodésico de la península ibérica. 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 y la subzona de Arganda entre este último y el Tajo, conteniendo los tres últimos afluentes mencionados.

Los suelos y el clima del viñedo madrileño vendrán determinados por estas circunstancias del medio físico:

En la subzona Arganda, predominan las formaciones sedimentarias, con altos contenidos en caliza (carbonatos), así como áreas de margas yesíferas, sosteniendo pHs básicos (entre 7,5 y 8,5). Aquí se encuentran los suelos más fuertes, normalmente

con textura franca o franco-arcillosa. Dentro de esta subzona, el viñedo se ubica en tres unidades orográficas concretas: en las vegas y llanuras aluviales de los ríos que la surcan (Jarama, Tajuña y Tajo, así como de sus tributarios); en terrazas (rañas) y laderas formadas por la erosión de dichos ríos; y en zonas de páramo, elevaciones más o menos llanas en los territorios comprendidos entre los ríos.

Los suelos de la subzona Navalcarnero también son sedimentarios, vinculados a la acción del río Guadarrama, aunque su naturaleza es bien distinta, pues son de origen silíceo. La textura franco arenosa es la más común en esta subzona, con pH ácidos ó próximos a la neutralidad (entre 5,5 y 7,5). El viñedo aquí se sitúa en campiñas y en áreas de vega.

Los suelos de La subzona de San Martín de Valdeiglesias están íntimamente relacionados con la geología del Sistema Central, eminentemente granítica, donde también aparecen gneises y rocas filonianas. El viñedo se asienta en laderas y piedemontes de las inmediaciones del sector más oriental de la Sierra de Gredos, así como en las llanuras aluviales del río Alberche. Al igual que la subzona de Navalcarnero, los pH son ácidos o neutros (entre 5,5 y 7,5), con ausencia total de carbonatos y con una textura franco-arenosa predominante.

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 anteriormente citadas, 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.

La zona geográfica de la Denominación está surcada por seis vías fluviales principales de la vertiente del Tajo, atravesando la provincia de norte a sur, el Alberche, el Guadarrama, el Manzanares, el Jarama, el Henares y el Tajuña, marcando las zonas de aclimatación del viñedo en el centro geodésico de la Península ibérica. La Subzona de San Martín, entre el sistema central y el río Alberche; la subzona de Navalcarnero entre el río Alberche y el río Guadarrama; la subzona de Arganda entre este último y el Tajo, y la Subzona de El Molar entre el Sistema central y el Jarama.

La altitud de los viñedos acogidos a la Denominación de Origen está comprendida entre 480 y 1.000 metros sobre el nivel del mar. Las cotas más bajas se encuentran en zonas de vega (Aldea del Fresno, Aranjuez, Titulcia y Villa del Prado), mientras que las más altas están vinculadas a las zonas de la Sierra (Cenicientos, Rozas de Puerto Real y Cadalso de los Vidrios).

Las condiciones climáticas en el área comprendida por la Denominación de Origen se corresponden con las propias de un clima mediterráneo continental. Dentro de esta caracterización, cada una de las subzonas tiene un comportamiento climático propio. En cuanto al régimen de precipitaciones, San Martín es la subzona más lluviosa, debido a la influencia de la Sierra, con una precipitación media anual de 658 mm, seguida de Navalcarnero, con 529 mm y la más seca Arganda, con 461 mm. En cuanto al régimen de temperaturas, la subzona que presenta valores máximos y mínimos absolutos más extremos es Arganda, por la influencia de las vegas, oscilando desde 40°C hasta -17 °C. Comparando las temperaturas medias mensuales registradas en las cuatro subzonas se observan pocas diferencias. El número de horas de sol que se reciben en la zona de producción oscila entre 2.300 y 2.800 horas.

- Factores Humanos.

Estas condiciones edafoclimáticas han determinado unos factores humanos con un manejo concreto del viñedo, que tradicionalmente se ha venido cultivando en vaso, en secano, con densidades de plantación bajas en general, mantenimiento del suelo por laboreo y un bajo número de tratamientos fitosanitarios.

Asimismo, las variedades locales han otorgado singularidad a las cuatro subzonas En cuanto a las variedades blancas, la autóctona Malvar en Arganda y Navalcarnero y El Molar y la tradicional Albillo en San Martín. En lo que se refiere a las variedades tintas, las reinas son la Tempranillo (Tinto Fino o Tinto de Madrid) en Arganda y la Garnacha en Navalcarnero , El Molar y San Martín

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) durante todo el proceso vinificación.

7.b) Datos del producto.

Todos estos factores climáticos, edafológicos, varietales y humanos otorgan unas características muy singulares a las producciones vitivinícolas 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 en las zonas calizas del Sureste.

7.c) Interacción causal.

Las características de los diferentes suelos de la zona geográfica unidas a las condiciones climáticas existentes conforman una zona con características favorables para el cultivo del viñedo, obteniéndose un producto final específico y singularizado adaptado perfectamente al medio. Las variedades presentes, para los vinos blancos, y espumosos, albillo real y malvar son variedades autóctonas que han permanecido a lo largo de los años cuidadas por los viticultores de la zona. Los vinos que se elaboran con estas variedades 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. Altos contenidos en caliza, para Arganda, sedimentarios y de origen silíceo, para Navalcarnero, graníticos para San Martín, y de conjunción de los anteriores en el Molar es lo que confiere a los vinos las características mencionadas. Estas características naturales del entrono 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.

Estas características edafoclimáticas y su situación geográfica han hecho que estas zonas vitivinícolas hayan tenido a lo largo de la historia constatación de producciones importantes y reconocidas

Del siglo XIII, datan las primeras noticias documentadas de la existencia de vino refutado en la demarcación actual geográfica de Madrid. Se trata de una disputa por la posesión de un viñedo entre unos monjes y el señor feudal, que fue resuelta por el arbitraje del rey, concretamente en el término municipal de Pelayos de la Presa, actualmente en la subzona de San Martín.

La producción de vino en Madrid fue cobrando importancia durante los siglos XIII y XIV, en los que comienza a tomar cuerpo la “denominación” Vinos de Tierra de Madrid. Pero también las instituciones municipales, los Concejos, explotaban sus propias viñas. En la ciudad de Madrid, como en otras castellanas, unos oficiales municipales llamados “viñaderos” eran los encargados de la custodia de las viñas del Concejo.

Los vinos madrileños llegan al siglo XV con un aura de prestigio, plasmado ya en citas literarias, como las del Arcipreste de Hita. En la segunda mitad del siglo, la autoridad municipal tuvo que dictar medidas proteccionistas, bien por abundancia de la producción de la ciudad, bien por la venta fraudulenta de vinos de otras procedencias.

En la segunda mitad del siglo XV, comienza también a fraguarse el prestigio de los vinos de San Martín de Valdeiglesias, que perduraría durante los siglos siguientes. En esas fechas estos vinos son citados por su existencia y prestigio por muchos autores, como Jorge Manrique, Francisco de Rojas, Miguel de Cervantes, Juan Ruiz de Alarcón y Lope de Vega entre otros.

Madrid llega al siglo XX con más de 60.000 hectáreas de viñedo, hasta que en 1914 se detecta por vez primera la filoxera en San Martín de Valdeiglesias. La plaga se extiende rápidamente, arruinando el viñedo madrileño y provocando un cambio sustancial en sus vinos.

La historia de lo que podríamos denominar el nuevo vino de Madrid arranca en 1984, con el reconocimiento de la Denominación Específica Vinos de Madrid y en marzo de 1986 el Ministerio de Agricultura aprueba de Denominación Específica Vinos de Madrid. Por fin, en noviembre de 1990 queda reconocida oficialmente la Denominación de Origen Vinos de Madrid.

8.- DISPOSICIONES APLICABLES

Marco Jurídico

- Reglamentación nacional

- Orden de 19 de noviembre de 1990, por la que se ratifica el Reglamento de Denominación de Origen, “Vinos de Madrid” y de su Consejo Regulador.
- Orden de 13 de septiembre 1996 Ratifica la modificación del Reglamento de la Denominación de Origen «Vinos de Madrid» y de su Consejo Regulador.
- Orden de 30 de mayo de 2001 por la que se ratifica la modificación del Reglamento de la Denominación de Origen "Vinos de Madrid" y de su Consejo Regulador.

- Orden APA/815/2004, de 12 de marzo, por la que se dispone la publicación de la modificación del Reglamento de la Denominación de Origen "Vinos de Madrid" y de su Consejo Regulador.

Requisitos Suplementarios

- Otros términos protegidos

La protección otorgada, se extiende al nombre de la Denominación de Origen, al nombre de Madrid y a todos los nombres de las subzonas y términos municipales que componen la zona de producción y de crianza. Queda prohibida la utilización en otros vinos de nombres, marcas, términos, expresiones y signos que por su similitud fonética o gráfica con los protegidos pueda inducir a confundirlos con los que son objeto de esta reglamentación aun en el caso de que vayan precedidos de los términos «tipo», «cepa», «embotellado en», «con bodega» u otros análogos.

- Registros:

Los operadores que produzcan uva destinada a vino acogido a la DO Vinos de Madrid, elaboren almacene o embotellen dicho vino deberán inscribir sus viñas e instalaciones en alguno de los siguientes registros:

- a) Registro de Viñas.
- b) Registro de Bodegas de Elaboración.
- c) Registro de Bodegas de Crianza.
- d) Registro de Bodegas de Almacenamiento.
- e) Registro de Plantas Embotelladoras.

Con objeto de poder controlar la producción, elaboración y existencias, así como las calidades, tipos y cuanto sea necesario para poder acreditar la autenticidad de los vinos amparados, las personas físicas o jurídicas titulares de las viñas y bodegas vendrán obligadas a presentar, ante el Consejo Regulador, las siguientes declaraciones:

a) Todas las firmas inscritas en el Registro de Viñas presentarán una vez acabada la vendimia, y en todo caso, antes del 30 de noviembre de cada año, declaración de la cosecha obtenida en cada una de las viñas inscritas, indicando el destino de la uva y, en caso de venta, el nombre del comprador. Si producen diferentes tipos de uva, deberán declarar la cantidad obtenida de cada una de ellas. Las cooperativas, y asociaciones de vicultores podrán tramitar en nombre de sus asociados las citadas declaraciones.

b) Todas las firmas inscritas en el Registro de Bodegas de Elaboración deberán declarar antes del 15 de diciembre la cantidad de mosto y vino obtenido, especificando los diversos tipos que elaboren. Será necesario consignar la procedencia de la uva y el destino de los productos que se vendan, indicando comprador y cantidad. En tanto tengan existencias, deberán declarar mensualmente las ventas efectuadas, así como las compras, si las hubiere, dentro de los diez primeros días de cada mes.

c) Las firmas inscritas en los Registros de Bodegas de Almacenamiento, de Crianza y de Plantas

Embotelladoras, presentarán, dentro de los diez primeros días hábiles de cada mes, declaración de entradas y salidas de productos habidas en el mes anterior, indicando la procedencia de los vinos adquiridos. En todo caso se diferenciarán los diferentes tipos de vinos y las inscritas en el Registro de Bodegas de Crianza presentarán por separado la declaración correspondiente a estos vinos.

d) Otras declaraciones complementarias que solicite el Consejo Regulador en orden a establecer un más estricto seguimiento de la producción y elaboración de los productos sometidos a su control.

e) Si una bodega no posee planta embotelladora, el embotellado de sus vinos protegidos podrá realizarlo en otra bodega inscrita, previa autorización del Consejo Regulador y bajo el control de este organismo.

f) 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 oxidación-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, definidas en el Pliego de Condiciones, este deberá ser realizado exclusivamente por los titulares de las bodegas en sus instalaciones embotelladoras, ubicadas en la zona delimitada protegida. El vínculo de la zona geográfica protegida con las bodegas (incluyendo envasadoras y embotelladoras) se visualiza asimismo en la conservación y desarrollo de instalaciones en la zona delimitada ligada a la producción.

El saber hacer tradicional de los profesionales en la preparación del producto pone de relieve y preserva la calidad y características de los Vinos de Madrid. De este modo, el conjunto de factores descriptivos de la zona de producción, factores naturales y humanos, contribuyen a las particularidades de los Vinos de Madrid. El embotellado en origen es un requisito indispensable para proteger el renombre vinculado a la DO Vinos de Madrid y conservar sus características particulares, protegiendo a su vez mejor la calidad del producto y la reputación de la denominación, cuya responsabilidad

asumen colectivamente productores y bodegueros, y que beneficia a este sector directamente ligado a la tierra, y en última instancia a los consumidores.

g) El rendimiento máximo por hectárea podrá ser modificado en determinadas campañas por el Consejo Regulador, a iniciativa propia o a petición de los viticultores interesados, previo informe de los órganos competentes en la materia, que recabarán, al efecto, los informes técnicos pertinentes. En cualquier caso, tal modificación no podrá realizarse por encima del 25 por 100 del límite fijado.

- Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Antes de la puesta en circulación de etiquetas, éstas deberán ser autorizadas por el Consejo Regulador, a los efectos relacionados con este Reglamento. Los vinos para el 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.

Será denegada la aprobación de aquellas etiquetas que, por cualquier causa, puedan dar lugar a confusión en el consumidor, así como podrá ser anulada la autorización de una ya concedida anteriormente, cuando hayan variado las circunstancias a las que se alude en la etiqueta de la firma propietaria de la misma, previa audiencia del titular o entidad interesada.

9.- CONTROLES

Autoridades u organismo de control competentes y métodos de control

La autoridad competente es la Dirección General de Agricultura y Ganadería
Consejería de Medio Ambiente, Administración Local y Ordenación del Territorio
Calle Alcalá, 16 28014 MADRID
Teléfono: 91 438 26 36
Fax: 91 438 29 87
Correo electrónico: dgagriculturayganaderia@madrid.org

En las labores de verificación del cumplimiento del presente pliego técnico participa el Consejo Regulador de la DOP "Vinos de Madrid", sito en la Ronda de Atocha 7 28012 de Madrid, en los siguientes ámbitos:

- Comprobación de los inscritos en los registros de viñedo de la Denominación de Origen
- Comprobación de los rendimientos de los viñedos inscritos (declaración de cosecha por parcela)
- Comprobación aleatoria de los futuros rendimientos de parcelas (aforos de viñedo cercanos a la vendimia)
- Comprobación sistemática de las instalaciones de las bodegas inscritas en los registros de elaboración, embotellado y crianza.

- Comprobación sistemática analítica y sensorial de los vinos producidos en las bodegas inscritas.