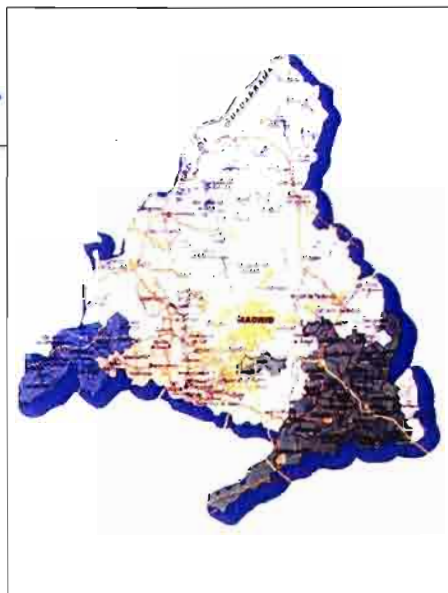


Arriba: Entorno del emplazamiento del Monasterio de San Martín de Valdeiglesias.

Abajo: Un aspecto de la situación actual. (A. Martínez Tomé)

Zonas vitivinícolas de Madrid (Según el Consejo Regulador de la D.O. Vinos de Madrid)



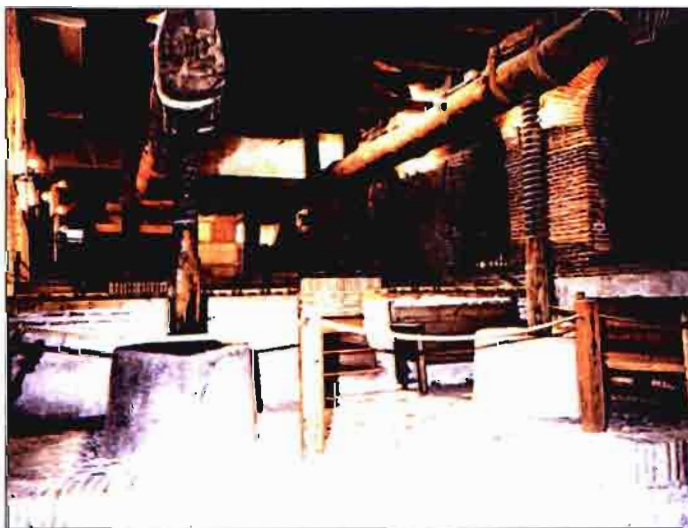
Reconocidos nacional e internacionalmente

VINOS DE MADRID

Por: L. Hidalgo Fernández-Cano*

Las primeras noticias fehacientes del cultivo de la vid en la actual provincia de Madrid, se relacionan con el Monasterio de San Martín de Valdeiglesias, cuyas ruinas subsisten en el término municipal de Pelayos de la Presa, a 62 kilómetros de Madrid y cinco de San Martín de Valdeiglesias.

El origen del Monasterio de San Martín de Valdeiglesias en el siglo XII fue la entonces existencia de doce eremitorios o iglesias apartados entre sí, desde donde está la iglesia parroquial de la villa de San Martín hasta el río Alberche, ocupando un amplio valle, por eso denominado entonces "Valle de Yglesias", que dio nombre al Monasterio y más tarde a la villa de San Martín de Valdeiglesias. Pertenecían los monjes a la Orden de San Benito, con obediencia a un abad, según en un tumbo del Monasterio. También figura en los Anales Cistercienses del Padre Manrique: "Teodomiro Abad, descendiente real de los godos, ínclita semilla de San Benito, fue el primero que sacralizó este valle. Caudillo de una piadosa milicia, atrajo a



Lagar con dos prensas de viga en La Casa Grande de Torrejón de Ardoz. Siglo XVI. (Cortesía de Paloma Onieva)

muchos militares nobles. Testigo a la fe, de la piedad y del vivo amor a Cristo".

En el mismo tumbo se atestigua que el rey Alfonso VII condecorador de la santidad de los eremitas, otorgó en 1148 la ampliación de la heredad sobre terrenos y bienes circundantes a perpetuidad. Años más tarde, en 1177 se realizó una refundación del Monasterio, establecido como edificio monacal definitivo sobre uno de los eremitorios, enviando monjes de La Espina a Valdeiglesias, con objeto que los allí residentes tomaran el hábito cisterciense.

Los monjes fueron los colonizadores del valle y los que fundaron la villa de San Martín, para que en ella vivieran los colonos y otros servidores del Monasterio, "creando una gran riqueza vitivinícola". Aprendieron la ciencia del vino de sus fundadores, los hermanos de la Orden procedentes de La Espina, que ya la dominaban en su lugar de origen.

Fernando III el Santo amplió los dominios de la comunidad con la Granja de Santa Cruz de Alarza "pues los monjes habían destinado todas sus posesiones del valle al

SU ORIGEN: un monasterio

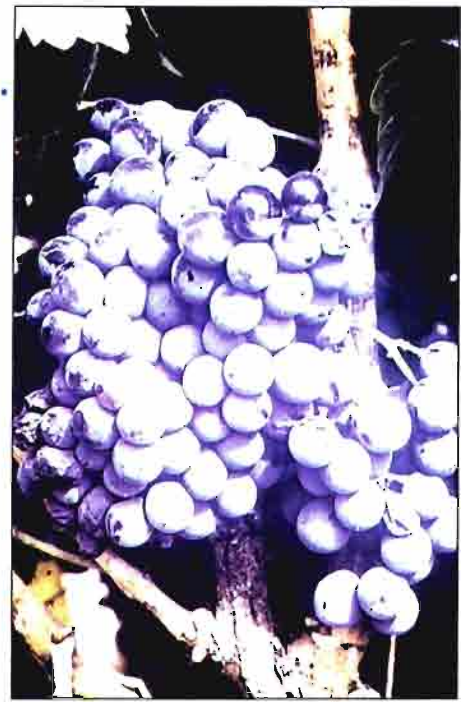
(*) Ingeniero Agrónomo



Vitis vinifera Airen



Vitis vinifera Albillo



Vitis vinifera Malvar

cultivo de la vid, y carecían de tierras para otros cultivos necesarios para la supervivencia de la misma. La cesión fue posteriormente ratificada por los reyes Alfonso X y Sancho IV.

Sucesivamente o simultáneamente, el cultivo de la vid amplía sus horizontes a otras latitudes más amplias en la actual provincia de Madrid, a cargo de viticultores libres o dependientes de señores feudales, instalados en terrenos agrícolas cercanos a las ciudades y fortalezas. Las plantaciones de viñedos y la producción de vinos se extendía, llegando a constituir este un activo comercio, junto con los cereales y otros productos básicos, tanto en la provincia de Madrid como con otras limítrofes o más alejadas.

La expansión de los vinos de Madrid puede decirse que no llegó a desarrollarse con relativa importancia, hasta después del establecimiento de su capitalidad por Felipe II en el año 1561. Posteriormente en 1600 fue trasladada a Valladolid, para volver a hacerlo a Madrid en 1605. Además de los vinos de San Martín de Valdeiglesias, Madrid se abastecía de los producidos en su entorno: Alcalá de Henares, Torrejón, Arganda, Navalcarnero y los Cortesanos de Getafe, Pinto, Valdemoro, Fuencarral y Alcobendas entre otros.

La princesa Doña Juana de Austria, hermana del Rey Felipe II, al fundar a mediados del siglo XVI en Madrid, para las monjas Clarisas de Gandía, el Monasterio de la Visitación, más conocido primitiva y popularmente como el "Convento de las princesas", por el rango social de sus ocupantes, y más tarde Monasterio de de las Descalzas Reales, le dotó de una extensa propiedad agrícola en Torrejón de Ardoz, regentado por la Orden jesuítica, como dotación económica y para el suministro de alimentos al mismo, con inclusión de una bien dotada bodega para elaborar una uva de sus extensos viñedos.

La edificación principal de la propiedad, hoy día mantenida e incluida en el casco de la población conocida como La Casa Grande, conserva la bodega con un amplio lagar dotado de dos grandes prensas de viga, y una gran nave de fermentación con tinajas de barro, todo ello en excelente estado de conservación.

La producción de vino en la zona necesariamente debió de ser limitada en un principio, en relación con la demanda principalmente existente en la Corte, por lo que se estableció un activo comercio de vinos especialmente con Valdepeñas, que perduró durante muchos años. Ello indujo a Carlos III a fijarle una alcabala destinada a allegar fondos para las obras llevadas a cabo en Madrid: Puerta de Alcalá, Puerta de San Vicente, Real Jardín Botánico, entre otras.

Años más tarde, con la construcción del Camino Real de Madrid a Andalucía, el comercio de vinos quedó consolidado y establecido de una manera continuada. Todavía hoy perdura en Madrid la denominación de Vinateros a una amplia avenida que ocupa precisamente el antiguo camino de acceso de este transporte de vino desde el sur hacia la capital.

El tendido ferroviario del año 1861 facilitó el incremento grandemente el transporte de vinos, teniendo noticias de que se llegó durante muchos años a la expedición diaria de un tren especial Valdepeñas-Madrid, de más de treinta vagones con el vino como única mercancía, conocido entonces como el "Tren del Vino" al que se esperaba alborozadamente en Madrid. Queremos hacer notar, que aunque el vino de Valdepeñas era el más apreciado y buscado, precisamente por su fama y su nombre, se generalizaba en muchos casos a otros vinos madrileños y de otras procedencias.

Madrid superaba en el siglo XVIII los 150.000 habitantes, sobrepasando los 500.000 habitantes a la llegada de siglo XX. Ante tales circunstancias se incrementan

los viñedos y la producción de vinos, habiendo plantaciones hasta la propia capital: en la actual de calle de Segovia; en el paseo de la Castellana a la altura de los Nuevos Ministerios; orillas del río Manzanares y en donde hoy día es el aeropuerto de Barajas, etc...

Disponemos de estadísticas del año 1909 con una superficie para la provincia de Madrid de 64.327 hectáreas de viñedo y una producción de 1.406.016 quintales métricos de uva, equivalentes a unos 984.000 hectolitros de vino, cifras ya nunca igualadas. Tenemos también constancia del considerable patrimonio varietal de los viñedos, constituido por 41 variedades autóctonas y algunas foráneas, muchas de ellas desaparecidas.

Tan excelente bonanza se vio interrumpida en el año 1914 cuando aparece la filoxera en San Martín de Valdeiglesias, que penetra aprovechando la brecha que constituye el valle del río Alberche, procedente de provincias limítrofes, para irradiar paulatinamente por toda la provincia.

La situación de la provincia de Madrid en la parte central de la península Ibérica, las barreras de la cordillera Central (Carpetotvetónica) y una parte de la cordillera Ibérica, al norte y al este respectivamente, y la de los Montes de Toledo (Oretana) al oeste, así como otras circunstancias de suelo y clima extremados, determinaron un tanto su tardía invasión filoxérica, partiendo de los focos nacionales primarios, que datan de los años 1876 en Málaga, 1878 en Gerona y 1882 en Orense, tardando más de treinta y cinco años de consumir su lento avance centripeto, habiendo todavía en 1976 unas 4.320 hectáreas de viñedo "potencialmente libre de filoxera", cultivadas de viñedos a "pie franco", que corresponden a un 14 por 100 de su superficie total de dicho año.

La reconstrucción filoxérica del maltrecho viñedo provincial, hubo de ser acometida desde un principio, y lo fue sin gran prisa,



pero sin p ausa, empleándose en las nuevas plantaciones la experiencia que ya se había adquirido en otras provincias españoles, que habían sufrido con anterioridad la invasión filoxérica, pero ello trajo como consecuencia un abandono de importante patrimonio varietal, el menos productivo y una importante contracción final de la superficie de viñedo, lográndose alcanzar en el año 1935 solamente 33.448 hectáreas, que corresponden al 52 por 100 de la superficie existente antes de la invasión filoxérica.

La contienda bélica de los años 1936-39, segundo hito de discontinuidad de la evolución que venimos considerando, naturalmente menos cruento que la invasión filoxérica en el aspecto vitícola, trajo como inmediata consecuencia una nueva contracción del viñedo provincial, que descendía a 30.652 hectáreas en el año 1939, con pérdida del 8,36 por 100 de superficie, pero también conllevó una evolución varietal en los años siguientes, que se produjo de un modo paulatino, al conservar prácticamente constante su superficie total y produciéndose el cambio fundamentalmente en replantaciones y sustituciones.

Según las últimas estadísticas publicadas correspondientes al año 1995 la superficie del viñedo de la provincia de Madrid corresponde a 21.109 hectáreas, de las que 20.403 hectáreas se dedican a la producción de uva para vino, 257 hectáreas a uva de mesa y 449 hectáreas a viveros de viñas, cultivándose 39 variedades diferentes, algunas en muy pequeña cuantía.

	ha	%
Airén	3.989	18,9
Garnacha tinta	8.238	39,0
Malvar	6.423	30,4
Tinto fino (Tempranillo)	1.434	6,8
Otros viñedos para vino	319	1,5
Uvas de mesa	257	1,2
Viveros	449	2,2

Con anterioridad, hasta el inicio de la década de los años 80, los vinos que se producían en Madrid estaban en el anonimato sin macas, generalmente sólo conocidos por las comarcas o localidades de origen, debido principalmente por su excelente comercialización a granel, para consumo local o con destino a otras regiones españolas, y a que la proximidad del gran mercado madrileño aseguraba su venta com vino en garrafas o a lo más para "litronas" de cinco estrellas de consumo en el hogar o en las tascas y bares.

Por un descenso posterior del consumo del vino, en gran parte debido a un erróneo concepto de bebida-droga, y especialmente con los cambios que se registran en los hábitos del consumidor, por un mayor nivel de vida cada día más exigente de imagen y presentación, las bodegas de Madrid empezaron a preocuparse por la mejora de la calidad de sus vinos, para adecuarlos al comercio y a los gustos del consumidor.

Como anteriormente había acontecido en otras zonas de España, en que la evolución del mercado había sido semejante, im-



Vitis vinifera Garnacha tinta

niéndose la renovación del sector, se decide y justifica la creación de una *Denominación de Origen de los Vinos de Madrid*, que apoye y regule nuevos cauces para la revitalización del mismo. En 1984 se aprueba con carácter provisional la *Denominación Específica Vinos de Madrid*, elevándose a definitiva en 1986, pasando en 1990 a ser considerada como *Denominación de Origen Vinos de Madrid*, modificándose posteriormente el Reglamento en 1996, ampliándose el número de variedades de vid autorizadas y tipos de vino (Sobremadre y Espumosos).

Según información de su Consejo Regulador la *Denominación de Origen Vinos de Madrid* con 11.758 hectáreas de viñedo, se divide en tres subzonas:

-*Subzona de Arganda*: en la margen izquierda del río Jarama, Sureste de la Comunidad de Madrid, comprende 27 municipios, con topografía ondulada, estando formado su suelo por margas y calizas blandas, Superficie de viñedo y bodegas inscritas 5.830 hectáreas y 21 bodegas.

-*Subzona de Navalcarnero*: 14 municipios al Sur de Madrid, con relieve suave y terrenos pardos con escasa caliza. Superficie

de viñedo y bodegas inscritas, 2.107 hectáreas y 4 bodegas.

-*Subzona de San Martín de Valdeiglesias*: comprende 9 municipios del Suroeste de Madrid, en la margen derecha del río Alberche. Presenta un relieve más movido, con suelos muy arenoso y pobres en caliza. Superficie de viñedo y bodegas inscritas, 3.821 hectáreas y 4 bodegas.

El clima de tres subzonas es continental seco, con escasos 400 mm, de lluvia anual y temperaturas muy extremas. Gran luminosidad y elevada evapotranspiración potencial.

Las variedades de vides autorizadas por la *Denominación de Origen* para elaboración de vinos blancos, rosados y tintos en las res subzonas son las siguientes:

-*Blancas*: Airén, Albillo, Malvar, Parellada, Torrontés y Viura.

-*Tintas*: Cabernet Sauvignon, Garnacha tinta, Merlot y Tinto fino (Tempranillo o Cencibel).

La producción máxima será de 8 quintales por hectárea para todas las variedades blancas menos para el Albillo que será de 50 quintales junto con las tintas.

Concretando en cada subzona se destacan las siguientes variedades:

-*Zona de Arganda*: variedades principales: Malvar y Tinto fino. Se producen vinos blancos pálidos, suaves y de paladar afrutado. Los tintos son de bonita librea, moderada graduación y equilibrados, que sometidos a crianza en roble adquieren complejidad y elegancia.

-*Subzona de Navalcarnero*: variedades principales: Malvar y Garnacha tinta. Los tintos son ricos en cuerpo y en color, muy afrutados y sabrosos, baja acidez, cálidos y enérgicos. Los rosados son muy afrutados, de atractivo color, sabroso, carnosos y con vigor.

-*Subzona de San Martín de Valdeiglesias*: variedades principales: Albillo y Garnacha tinta. Los tintos y rosados presentan rasgos comunes con los de Navalcarnero. si bien su graduación alcohólica es más elevada. Los blancos brisados de Albillo que se producen (fermentados con la casca) tienen una arraigada tradición.

En todo caso los vinos tintos y rosados se elaborarán con un mínimo del 60 por 100 de Garnacha tinta y/o Tinto fino, y los blancos con un mínimo del 60 por 100 de Malvar y/o Albillo. Los vinos espumosos se elaborarán con Albillo, Malvar, Torrontés, Viura, Garnacha tinta y Tinto fino, de las cuales el 50 por 100 serán Albillo y/o Malvar si es blanco, y para los rosados este mínimo será de Garnacha tinta y/o Tinto fino.

La calidad de los vinos de la *Denominación de Origen Vinos de Madrid* está siendo reconocida en numerosos certámenes y más recientemente en el Concurso Internacional de Vinos BACCHUS '99, organizado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y la Unión Española de Catadores (U.E.C.), bajo el patrocinio de la Oficina Internacional de la Viña y del Vino (O.I.V.).



Vitis vinifera Tinto fino