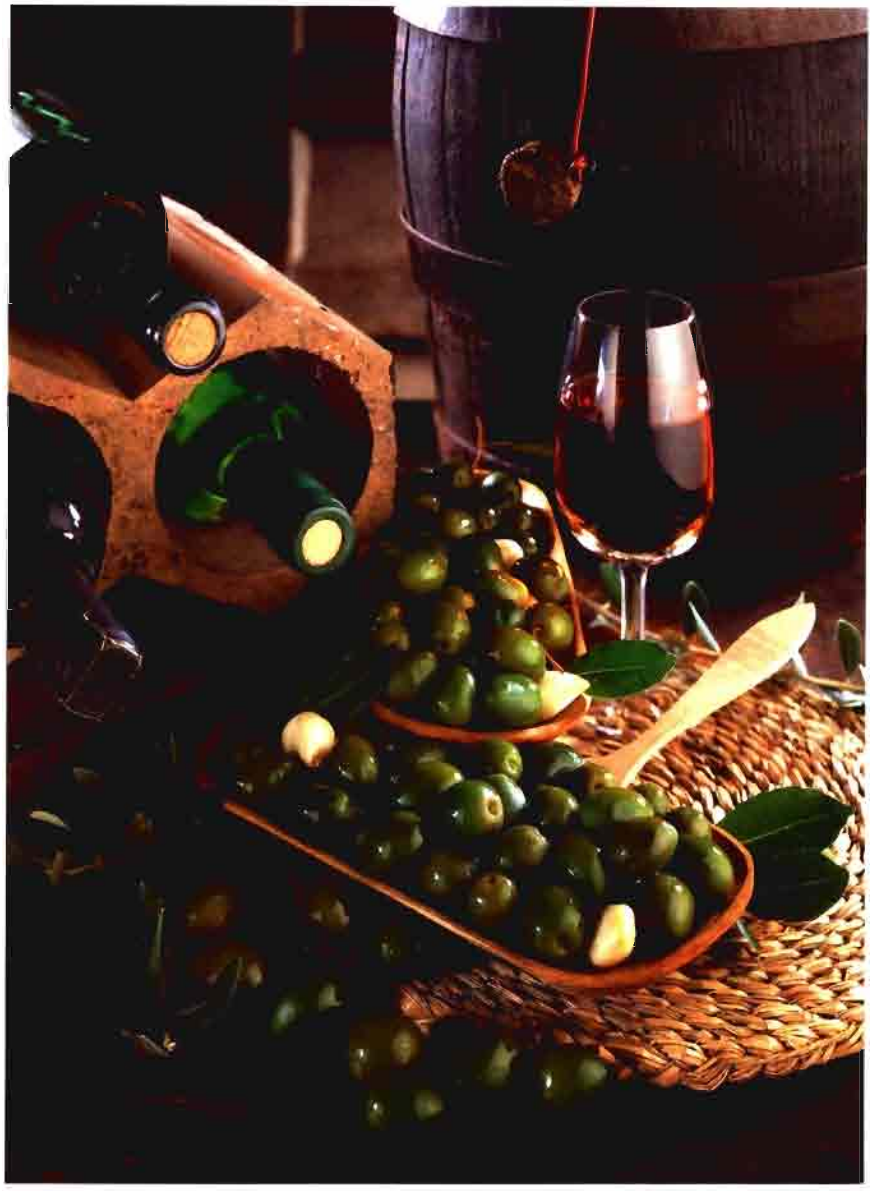
Vinos de Madrid, tan cerca



Consejo Regulador de los Vinos de Madrid

Hablan de vino en Madrid los expertos en documentos y archivos, con fundamento esto es, desde el siglo XIII, dicen que por una disputa por la posesión de un viñedo entre unos monjes y el señor feudal, que fue resuelta por el arbitraje del rey. Hay que suponer entonces que ya antes hubo viñas en este Madrid que conocemos ahora. No debemos por tanto extrañarnos de que en esta tierra rodeada de viñas allá donde miremos hubiera viñas también. Clima y suelo muy similares han hecho que tengamos vinos que vienen de las mismas variedades que elaboran nuestros vecinos.

Sin embargo, es muy complicado asociar el viñedo a Madrid, si bien había viñedos famosos en los alrededores de la calle de Segovia, en las pendientes del río Manzanares, y en la actual Castellana a la altura de donde se encuentran hoy los Nuevos Ministerios. Buena parte del actual aeropuerto de Barajas fue un gran viñedo hasta el siglo XX, o el mismo Carabanchel, famoso por su cotizado Moscatel, donde hubo por cierto viñedo hasta que la metrópoli lo sustituyó por cemento, y donde los vinos de los dos Carabancheles se ponían a la venta el 30 de noviembre. Una filoxera a principios de siglo y una tragedia nacional después tampoco ayudaron mucho.

Y Madrid se fue convirtiendo en lo que es hoy, un ir y venir de vinos de toda España, y de todo el mundo, porque raro es aquello que no podamos encontrar en Madrid, porque aquí viene a presentar sus novedades vinícolas todo aquel que quiere que sean bien conocidas.

¿Qué es una Denominación de Origen?

Madrid cuenta con Denominación de Origen, siendo la única capital del mundo que da su nombre a una, desde 1990. La Denominación de Origen contrariamente a lo que se piensa, no es un estatus administrativo sino el reconocimiento a algo que ya existía y a lo que se quiere proteger, buscando con ello el reconocimiento y el amparo bajo un nombre que lo que otorga a ese producto en este caso el vino, es la distinción por un origen y por una tradición.

Hay una serie de municipios de aquel entonces que continúan teniendo viñedo y para los que se busca desde mediados de los 80 una protección, que viene sin duda motivada por ese viticultor y bodeguero que ven un futuro prometedor a un producto y que si por esto no fuera se hubiera perdido en el tiempo. Estas poblaciones que tan familiares nos son a todos y que vemos desde nuestras carreteras, como Arganda, Navalcarnero o San Martín de Valdeiglesias, se convier-

ten entonces en puntas de lanza que arrastran municipios como Chinchón, Aranjuez, El Alamo o Cenicientos tras ellos. Se habla de una Denominación de Origen: Vinos de Madrid con tres subzonas en su haber.

De momento sólo la mitad sur de la Comunidad de Madrid es la beneficiaria del nombre de Vinos de Madrid.

Mas de 3.000 viticultores de esas tres subzonas se preocupan cada año por la vendimia en Madrid de más de 10.000 hectáreas dedicadas a un viñedo que mejora cada día. Aquellos que han decidido apostar por una viticultura de calidad, no sólo están contribuyendo a fijar población en lugares que de otro modo hubieran ido quedando desiertos sino que están provocando un interés en otros sectores que están volviendo su mirada hacia la viticultura y la enología.

¿Y un Consejo Regulador?

El Consejo Regulador es el organismo que trata de llevar a cabo el cumplimiento del Reglamento por el que se rige esa Denominación de Origen, a través del control de la calidad de los vinos y de su promoción genérica.

Se trata sobre todo en los tiempos en los que nos encontramos asegurar al consumidor, que al fin y al cabo somos todos, una garantía en el origen del producto que está ingiriendo. Ahora empieza a hablarse de trazabilidad en los productos para poder hacer un seguimiento adecuado de su vida, en el vino, se lleva haciendo años. Garantizar ese cuidado del producto de la cepa a la copa es la misión principal de este organismo cuyo nombre está empezando a ser familiar entre los consumidores como garantía de calidad.

¿Por qué tres subzonas?

Porque todo el sur de la comunidad es muy amplio y la climatología y los suelos cambian de este a oeste. Incluso las variedades preferentes en cada zona cambian también. No otorga las mismas cualidades a un vino la proximidad de la Sierra de Gredos, en la Subzona de San Martín , que las que pueda darle la de Guadarrama a los de Navalcarnero, ni a los de Arganda tan próxima a Guadalajara y Cuenca.

Por eso ha sido fundamental separarlas y diferenciarlas, porque la cata de sus vinos así lo refleja. A esto contribuyen también las variedades que Madrid ha tenido siempre como la albillo en San Martín, la tempranillo, la malvar, y la airén o la garnacha, que parece que siempre estuvieron aquí. Pero a ellas se han incorporado variedades foráneas que han contribuido a que los vinos amplíen sus cualidades como la cabernet sauvignon o la syrah.

Nuestros vinos

Nuestros vinos, los de todos, porque están aquí tan cerca de nosotros y tan lejanos a veces, no son diferentes al resto de los vinos del panorama vitivinícola español. Hay por supuesto blancos, rosados, tintos con crianza y sin ella que compiten sin complejos dentro y fuera de nuestras fronteras. Así este año nos hemos traído de la Biofach de Alemania la medalla de oro a un vino ecológico, o hemos tenido varias medallas de oro, plata y bronce en los recientes Bacchus en Madrid.

No en vano nos conocen ya en algunos lugares donde al principio la sola mención sobre la existencia de los Vinos de Madrid resultaba "exótica". Así estamos presentes en los mercados de países como Alemania, Reino Unido, Suecia, Holanda, Japón o Estados Unidos.

Son 39 las bodegas que bajo 80 marcas comercializan el vino que llega al consumidor, repartidas todas ellas por ese sur que cubre Madrid de este a oeste. Esto permite al consumidor elegir en un amplísimo abanico de variedades, elaboraciones, que no le van a dejar escéptico ante el vino de Madrid.

Consumo inteligente

En el momento en el que nos encontramos y la preocupación por nuestro bienestar hace que cada día miremos con más recelo todo aquello que puede influir directamente en el consumo alimentario. El vino es un alimento más que consumido con moderación no sólo está empezando a demostrar que aporta beneficios a nuestra salud sino que dignifica nuestra dieta.



Variedad Garnacha