

DECISIONE DI ESECUZIONE DELLA COMMISSIONE**del 5 ottobre 2018****relativa alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* di una domanda di modifica del disciplinare di una denominazione del settore vitivinicolo di cui all'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio****[Vinos de Madrid (DOP)]**

(2018/C 398/12)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 97, paragrafo 3,

considerando quanto segue:

- (1) La Spagna ha trasmesso una domanda di modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Vinos de Madrid» a norma dell'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013.
- (2) La Commissione ha esaminato la domanda e ha concluso che le condizioni stabilite agli articoli da 93 a 96, all'articolo 97, paragrafo 1, e agli articoli 100, 101 e 102 del regolamento (UE) n. 1308/2013 sono soddisfatte.
- (3) Per consentire la presentazione delle dichiarazioni di opposizione a norma dell'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013, è opportuno che la domanda di modifica del disciplinare della denominazione «Vinos de Madrid» sia pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*,

DECIDE:

Articolo unico

La domanda di modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Vinos de Madrid» (DOP), di cui all'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013, figura nell'allegato della presente decisione.

Conformemente all'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013, la pubblicazione della presente decisione conferisce il diritto di opporsi alla modifica del disciplinare di cui al primo comma del presente articolo entro due mesi dalla data della pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Fatto a Bruxelles, il 5 ottobre 2018

Per la Commissione

Phil HOGAN

Membro della Commissione

⁽¹⁾ GUL 347 del 20.12.2013, pag. 671.

ALLEGATO

«VINOS DE MADRID»

PDO-ES-A1525-AM02

Data della domanda: 25.2.2016

DOMANDA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

1. **Norme applicabili alla modifica**

Articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 — modifica non minore

2. **Descrizione e motivi della modifica**2.1. *Modifica volta ad estendere la zona geografica protetta, aggiungendo una nuova sottozona denominata «El Molar»*

Di seguito sono riportati la descrizione e i motivi della modifica.

Gli studi e i documenti disponibili hanno dimostrato che il limite amministrativo esistente della zona geografica corrispondente all'attuale denominazione di origine «Vinos de Madrid» non è del tutto appropriato, in quanto esclude un'altra regione di produzione effettiva in cui sono state mantenute le pratiche tradizionali per la produzione vinicola delle due categorie di vino oggetto della presente dichiarazione di origine (vino e vino spumante di qualità). Per questo motivo i viticoltori, i vinificatori e le autorità degli undici comuni che costituiscono la cosiddetta «sottozona di El Molar» hanno espresso il loro interesse ad essere inclusi nella denominazione di origine «Vinos de Madrid».

Nella sezione 4 del disciplinare di produzione occorre modificare la zona geografica di produzione dei vini che rientrano nella denominazione di origine «Vinos de Madrid». Alle tre sottozone già esistenti (Arganda, Navalcarnero e San Martín de Valdeiglesias), ne è aggiunta una quarta, denominata «El Molar».

La nuova sottozona di «El Molar» comprende 11 comuni: Colmenar Viejo, El Molar, El Vellón, Patones de Arriba, Pedrezuela, San Agustín de Guadalix, Talamanca del Jarama, Torrelaguna, Torremocha del Jarama, Valdetorres de Jarama e Venturada, caratterizzati dagli stessi fattori naturali e antropici che si riscontrano nella zona attualmente delimitata per la denominazione di origine «Vinos de Madrid» e dallo stesso legame tra prodotto e zona geografica.

Ciò significa che la zona geografica protetta sarà ora composta da 70 comuni, invece degli attuali 59 che costituiscono le altre tre sottozone.

Occorre inoltre modificare il punto 6 del documento unico in modo tale che la sua formulazione sia identica a quella della sezione 4 del disciplinare di produzione.

2.2. *Descrizione dei vini*

Il paragrafo 2.a del disciplinare di produzione («Caratteristiche analitiche») è modificato per specificare l'attuale titolo alcolometrico minimo richiesto per garantire l'omogeneità della nuova sottozona geografica di «El Molar», che è fissato all'11 % per i vini bianchi, all'11,5 % per i vini rosati e al 12 % per i vini rossi. Si noterà che tali valori corrispondono a quelli forniti per due delle attuali sottozone (Navalcarnero e San Martín de Valdeiglesias). Per gli altri parametri analitici, nella nuova sottozona non vi sono valori specifici e si applicano quelli stati stabiliti per i «Vinos de Madrid» DOP.

Quanto precede non incide sul documento unico.

2.3. *Varietà di uve da vino*

Il punto 6 del disciplinare di produzione è modificato per specificare le principali varietà di viti nella nuova sottozona di «El Molar»: Malvar per i vini bianchi e Garnacha Tinta per i vini rossi.

In ogni caso, sono mantenute le stesse varietà di viti attualmente autorizzate per la nuova sottozona e le tre sottozone già esistenti, ossia, per i vini bianchi: Malvar, Albillo Real, Airén, Viura, Torrontés, Parellada, Moscatel de grano menudo (Moscatel ad acino piccolo) e Sauvignon Blanc; per i vini rossi: Tinto Fino (Tempranillo o Cencibel), Garnacha Tinta, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot, Graciano e Garnacha Tintorera.

Quanto precede non incide sul documento unico.

2.4. Legame con la zona geografica

I primi segni dell'attività di vinificazione nella sottozona di «El Molar» risalgono addirittura all'Alto Medioevo e le più antiche «cantine vinicole» della regione, di origine araba, al IX e al X secolo. La prima testimonianza scritta dell'esistenza di vigneti a San Agustín de Guadalix risale al XIII secolo, e in altri comuni al XIV. L'attività è proseguita fino ad oggi, con 4 stabilimenti di produzione, 600 particelle viticole e oltre 300 viticoltori in attività. La nuova sottozona di «El Molar» si iscrive pertanto nel medesimo contesto storico e condivide le origini dell'attuale denominazione di origine «Vinos de Madrid».

Si può inoltre confermare che la nuova sottozona di «El Molar» è caratterizzata dalla stessa uniformità e omogeneità in termini di caratteristiche pedoclimatiche, varietà, pratiche di coltivazione ed enologiche e caratteristiche del suolo associate all'attuale zona geografica protetta della denominazione di origine «Vinos de Madrid».

Le varietà Garnacha Tinta e Malvar sono le più comuni nella sottozona di «El Molar». Sono state coltivate nella zona sin dall'antichità e si trovano altresì nelle altre sottozone attuali in cui sono comuni anche altre varietà di viti che hanno conferito ai vini ivi prodotti un'eccellente reputazione da tempo immemore.

La sezione 7.a) del disciplinare di produzione («Informazioni sulla zona geografica - Fattori naturali») è ampliata per aggiungere riferimenti alla nuova sottozona di «El Molar».

- Ubicazione della sottozona di «El Molar» tra il Sistema Centrale e il fiume Jarama.
- Descrizione dei terreni nella sottozona di «El Molar»: i terreni della sottozona di «El Molar» si sono sviluppati sulla base di materiali geologici come granito, quarzo, ardesia, scisto, gneiss, arenaria, marna, marna calcarea, calcare e arcosa. In tale sottozona i vigneti sono situati in aperta campagna e nelle zone alluvionali del fiume Jarama e i terreni sono una combinazione di quelli presenti nelle tre sottozone preesistenti, vale a dire alture relativamente pianeggianti nei territori compresi tra i fiumi (ciò vale per tutte e quattro le sottozone). L'intervallo di pH è molto ampio, da molto acido a molto alcalino.
- Nella sezione «Altitudine e precipitazioni»: i comuni di El Vellón e Colmenar Viejo sono aggiunti alle zone di montagna più elevate; San Martín e El Molar sono le sottozone per le quali si segnala la piovosità più elevata.

Nella sezione 7.b) del disciplinare di produzione, che fa riferimento ai fattori antropici, la frase «[...] Malvar, varietà autoctona di Arganda e Navalcarnero» è sostituita da «[...] Malvar, varietà autoctona di Arganda, Navalcarnero e El Molar». Analogamente, nella parte in cui si spiega l'importanza della varietà Garnacha («regina») in Navalcarnero e San Martín, la modifica estende tale rilevanza a «Navalcarnero, El Molar e San Martín».

A seguito della modifica apportata alla zona geografica, i numeri indicati sono corretti in modo che i precedenti riferimenti a «tre sottozone» siano modificati in «quattro sottozone».

La sezione 7.c) del disciplinare di produzione («Legame causale») è stata riformulata per porre maggiormente in rilievo le caratteristiche essenzialmente o esclusivamente dovute all'ambiente geografico per ciascuna categoria di prodotti vitivinicoli che rientra nella denominazione di origine «Vinos de Madrid» (vino e vino spumante), applicabili alle quattro sottozone:

«Le caratteristiche fisiche dell'ambiente geografico, unite alle condizioni climatiche (altopiano a una determinata altitudine e fiumi, clima continentale, precipitazioni scarse, terreni brulli con una resa media di circa 3 000 kg/ettaro), danno origine a vini bianchi, secchi e untuosi, con un retrogusto amaro, note di frutta bianca matura e un'acidità da media a bassa. Esse determinano anche vini rosati e rossi con un titolo alcolometrico elevato e un colore intenso, con note di frutti rossi o neri maturi o stramaturi.

I vini spumanti (bianchi e rosati) presentano gli stessi tratti distintivi della zona (fattori pedoclimatici tipici), così come gli stessi fattori culturali e antropici (dimensioni, densità di impianto, varietà, pratiche culturali, acidità totale minima di 5 g/l), che conferiscono loro le caratteristiche specifiche visive, olfattive - che ne ricordano le fecce - e gustative. Prodotti secondo il metodo tradizionale, i vini spumanti risultano pertanto morbidi e cremosi e presentano una combinazione degli aromi e dei sapori dei vini prodotti nella zona geografica. Con il secondo processo di fermentazione in bottiglia, la pressione in eccesso e l'invecchiamento sulle fecce di fermentazione conferiscono loro bollicine fini e persistenti, un aroma fruttato e microbiologico e un gusto fresco e pungente.

Le caratteristiche naturali dell'ambiente geografico, combinate per secoli con il minuzioso lavoro dei viticoltori, e l'armonia conseguita grazie all'impianto delle varietà adatte nei terreni opportuni producono vini di qualità dall'identità unica.»

Punto 8. La descrizione del legame o dei legami del documento unico è modificata al fine di fornire una sintesi del nuovo testo del disciplinare di produzione.

2.5. Possibilità di aumentare la resa

Descrizione e motivi:

in primavera è redatta una relazione sulla fertilità (conteggio dei fiori) e prima del raccolto è emessa una relazione tecnica motivata (che valuta aspetti quali la piovosità nel periodo invernale o l'assenza di gelate in primavera) per dimostrare che la variazione non avrà un impatto negativo sulla qualità del prodotto protetto. In ogni caso, l'aumento massimo che può essere autorizzato non deve superare il 25 % del limite stabilito.

Modifica del punto 8 del disciplinare di produzione («Requisiti supplementari»), e della sezione 2.5.1 del documento unico per prevedere la possibilità di un aumento della resa.

DOCUMENTO UNICO

1. Denominazione registrata

Vinos de Madrid

2. Tipo di indicazione geografica

DOP - Denominazione di origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

5. Vino spumante di qualità

4. Descrizione del vino/dei vini

Vino — Vini bianchi

Aspetto: Di colore giallo paglierino, talvolta con tonalità tra il verde intenso e il grigio nei vini giovani, che virano al giallo dorato o al giallo oro antico per i vini «Crianza» o «Reserva». I vini bianchi fermentati o invecchiati in botti di rovere hanno tonalità giallo-paglierine che tendono all'oro con l'invecchiamento.

Aroma: fresco e prevalentemente fruttato, con sentori di frutta a semi o contenente noccioli, sentori tropicali e di zucchero caramellato. I vini invecchiati e/o fermentati in botti di rovere hanno un aroma speziato, balsamico e/o legnoso, in proporzione all'invecchiamento. I vini «Sobremadres» possono avere sentori di lievito.

Gusto: gusto fresco, leggermente acido e dolce per i vini semidolci e dolci. Untuoso e con un retrogusto amaro. Leggero e di durata media.

Titolo effettivo minimo: 10 % vol. nella sottozona di Arganda.

Tenore massimo di anidride solforosa: 250, se zuccheri > 5 g/l

Limite di volatilità: 16,7 meq/l per i vini di più di un anno di età.

Acidità totale minima per i vini «Sobremadres»: 5 g/l

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % volume)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % volume)	11
Acidità totale minima	4,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	13,3
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	180

I valori non forniti sono necessariamente entro i limiti di legge, in conformità alla pertinente normativa dell'UE.

Vino — Vini rosati

Aspetto: di colore rosa con toni di fragola, lampone o salmone; possono comparire toni aranciati nei vini rosati di più di due anni di età o invecchiati.

Aroma: fresco e fruttato con sentori di frutti rossi e/o floreali e/o vegetali. Nei vini di più di due anni di età può essere combinato con aromi speziati proporzionalmente all'età del vino.

Gusto: gusto fresco, leggermente acido e dolce per i vini semidolci e dolci. Untuoso, leggermente tannico e dalla durata media.

Titolo effettivo minimo: 11 % vol. nella sottozona di Arganda.

Tenore massimo di anidride solforosa: 250, se zuccheri riduttori > 5 g/l

Volatilità massima: 16,7 meq/l per i vini di più di un anno di età.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % volume)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % volume)	11,5
Acidità totale minima	4,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	13,3
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	180

I valori non forniti sono necessariamente entro i limiti di legge, in conformità alla pertinente normativa dell'UE.

Vino — Vini rossi

Aspetto: rossi, tonalità dal viola al rosso ciliegia per i vini giovani, dal rosso rubino al rosso mattone se invecchiati.

Aroma: fresco, fruttato e/o vegetale nei vini giovani, che possono avere note legnose, e nei vini prodotti e invecchiati in botti di rovere. I vini invecchiati possono avere note di frutta secca, spezie, piante aromatiche e aromi empireumatici e/o minerali. I vini «Sobremadres» possono avere sentori di lievito.

Gusto: tannico, caldo e lungo. Fruttato nei vini giovani, con sentori di botti di rovere per i vini fermentati e/o invecchiati al loro interno.

I vini «Sobremadres» hanno una certa untuosità.

Titolo effettivo minimo: 11,5 % vol. nella sottozona di Arganda.

Tenore massimo di anidride solforosa: 200, se zuccheri riduttori > 5 g/l

Limite di volatilità: 16,7 meq/l per i vini di più di un anno di età.

Acidità totale minima per i vini «Sobremadres»: 5 g/l

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % volume)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % volume)	12
Acidità totale minima	4,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	13,3
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	150

I valori non forniti sono necessariamente entro i limiti di legge, in conformità alla pertinente normativa dell'UE.

Vino spumante di qualità

Aspetto: da giallo paglierino a leggermente dorato, a seconda dell'età. Delicato e con abbondanti bollicine, rilasciate nel tempo. Colore rosa fragola o salmone per i vini spumanti rosati.

Aroma: aromi fruttati e microbiologici.

Gusto: fresco e deciso e con una certa untuosità per i vini rosati; dolce per i vini con un tenore di zuccheri superiore a 10 g.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % volume)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % volume)	
Acidità totale minima	5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	10
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

I valori non forniti sono necessariamente entro i limiti di legge, in conformità alla pertinente normativa dell'UE.

5. Pratiche di vinificazionea) *Pratiche enologiche essenziali*

Pratica colturale

Tecniche di gestione delle colture per tutti i vini:

Densità di piantagione: tra 900 e 4 000 ceppi per ettaro.

Allevamento e potatura: sistemi di allevamento ad alberello o a spalliera, con un massimo di 16 gemme produttive per ceppo o 36 000 per ettaro.

La resa massima per ettaro può essere modificata dal Consejo Regulador in determinate stagioni, a sua discrezione o su richiesta dei viticoltori interessati. A tale scopo, è necessaria una relazione delle autorità competenti in materia che raccolga le relazioni tecniche pertinenti per dimostrare che la modifica non avrà un impatto negativo sulla qualità del prodotto protetto. La modifica non può in nessun caso essere superiore al 25 % del limite previsto.

Pratica enologica specifica

La resa massima è fissata a 74 litri di mosto ogni 100 kg di raccolto.

Le uve destinate alla produzione di vini con la denominazione di origine devono avere un tenore di zucchero pari o superiore a 170 gradi per litro di mosto.

I vini bianchi e rossi che, per effetto del particolare metodo di produzione, hanno al loro interno gas contenente carbonio di origine endogena dovuto alla fermentazione dei mosti sulle «madres» (uve pressate e diraspate) possono essere etichettati «Sobremadres».

Il vino spumante è ottenuto da vini bianchi e rosati.

Soltanto le varietà di uve autorizzate possono essere impiegate nel processo di produzione. La produzione è effettuata secondo il metodo tradizionale.

Limitazione pertinente alla vinificazione

Per l'estrazione del mosto da uve fresche lavorate per la prima volta, o per il vino creato da vinacce fermentate nella produzione di vino rosso, nei processi di produzione utilizzati per prodotti che corrispondono alla denominazione di origine «Vinos de Madrid» possono essere utilizzati sistemi meccanici solo quando questi non danneggiano i componenti solidi del grappolo; è vietato l'uso di macchine centrifughe ad alta velocità.

Non è permesso il ricorso a pratiche che prevedono il preriscaldamento delle uve o il riscaldamento dei mosti o dei vini in presenza delle vinacce per forzare l'estrazione del materiale colorante.

b) *Rese massime*

Varietà Malvar, Airén, Viura, Parellada e Torrontés

8 000 chilogrammi di uve per ettaro

Varietà Malvar, Airén, Viura, Parellada e Torrontés

56 ettolitri per ettaro

Altre varietà

7 000 chilogrammi di uve per ettaro

Altre varietà

49 ettolitri per ettaro

6. **Zona delimitata**

La zona di produzione dei vini designati con la denominazione di origine controllata «Vinos de Madrid» comprende terreni ubicati nei seguenti comuni della Comunità autonoma di Madrid, che comprendono le sottozone di Arganda, Navalcarnero, San Martín de Valdeiglesias e El Molar:

— sottozona di Arganda

Ambite, Aranjuez, Arganda del Rey, Belmonte de Tajo, Brea del Tajo, Campo Real, Carabaña, Colmenar de Oreja, Chinchón, tenuta «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 e Villarejo de Salvanes;

— sottozona di 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 e Villaviciosa de Odón;

— sottozona di 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 e Villa del Prado;

— sottozona di 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 e Venturada.

7. **Uve da vino principali**

GARNACHA TINTA - LLADONER

ALBILLO REAL

MALVAR

TEMPRANILLO - CENCIBEL TEMPRANILLO - TINTO FINO

8. **Descrizione del legame/dei legami**

Vino e vino spumante di qualità

La zona dei «Vinos de Madrid» DOP è delimitata a nord e ovest dal Sistema Centrale spagnolo, un asse verticale che separa Madrid dalla Castiglia e León; a est dall'Alcarria, un altipiano di una certa altitudine, scarsamente o per nulla fertile, dal clima rigido, che costituisce un confine naturale con l'altipiano di Castiglia-La Mancha. A sud, il fiume Tago segna un confine naturale. La zona geografica è attraversata da corsi d'acqua che delimitano le zone di acclimatazione per la viticoltura: la sottozona di San Martín de Valdeiglesias tra il Sistema Centrale e il fiume Alberche; la sottozona di Navalcarnero tra il fiume Alberche e il fiume Guadarrama; la sottozona di El Molar tra il Sistema Centrale e il fiume Jarama, e la sottozona di Arganda tra il fiume Guadarrama e il Tago.

Nella sottozona di Arganda la maggior parte dei terreni presenta un elevato tenore di calcare, con zone di marna contenente gesso (pH alcalino); nella sottozona di Navalcarnero, essi sono di origine silicea, in pianure con valori di pH acidi; i terreni della sottozona di San Martín de Valdeiglesias sono per la maggior parte di origine granitica, con pendii e fasce pedemontane caratterizzati da un pH acido; i terreni della sottozona di El Molar si sono sviluppati sulla base di materiali geologici molto diversi e presentano una combinazione delle caratteristiche delle altre tre sottozone.

Le vigne crescono a un'altitudine compresa tra 480 e 1 000 metri. La zona è caratterizzata da un clima continentale mediterraneo, con una media annuale di precipitazioni di 658 mm e temperature comprese tra 40 °C e -17 °C. Le ore di soleggiamento variano tra 2 300 e 2 800.

Tali condizioni pedoclimatiche hanno influenzato i fattori antropici per quanto riguarda il trattamento specifico delle viti, tradizionalmente coltivate in sistemi ad alberello senza irrigazione, con una bassa densità di impianto e un numero limitato di trattamenti fitosanitari. I fattori naturali sono stati inoltre decisivi per quanto riguarda le varietà piantate: la varietà autoctona Malvar in Arganda, Navalcarnero e El Molar e quella tradizionale Albillo Real nella sottozona di San Martín de Valdeiglesias. Per quanto riguarda il vino rosso, la varietà Tinto Fino coltivata in Arganda e la Garnacha Tinta coltivata in Navalcarnero, San Martín de Valdeiglesias e El Molar sono considerate le principali per le diverse sottozone, in ragione del fatto che sono state tradizionalmente coltivate fin dall'antichità in quelle zone e a causa del loro impatto decisivo sull'aroma e sul gusto dei vini prodotti.

In termini di varietà locali, la Malvar è autoctona di Arganda, Navalcarnero e El Molar e l'Albillo Real è tradizionale di San Martín de Valdeiglesias. Per il vino rosso, la varietà Tinto Fino è locale dell'Arganda e la Garnacha Tinta di Navalcarnero, San Martín de Valdeiglesias e El Molar.

In riferimento alle pratiche enologiche tradizionali, il tratto di maggior rilievo sono i vini «Sobremadre», imbottigliati senza attendere un periodo di decantazione dopo che il mosto è lasciato a contatto con le «madres» (uve pressate e dirasate).

I vini ottenuti dalle varietà Albillo Real e Malvar sono complessi in termini di aroma, con note predominanti di frutta bianca, mele e pere. Per quanto riguarda il gusto, ricordano frutti maturi. I vini rossi e rosati prodotti a partire da uve Garnacha e Tempranillo sono caratterizzati da sentori di bacche rosse e un sapore di frutta matura.

Le condizioni climatiche, dei terreni, delle varietà e i fattori umani descritti si combinano per conferire ai vini prodotti in tale denominazione di origine determinate caratteristiche uniche: rese generalmente scarse (produzione media per ettaro di circa 3 000 kg di uve), vini dal titolo alcolometrico medio elevato (14° per i vini rossi e 12,5° per i bianchi), acidità medio-bassa, un colore intenso per i vini rossi, aromi di frutta matura o stramatura, in molti casi simile alla confettura, per i vini bianchi solitamente con sentori di pera e mela e per i vini rosati e rossi con note di frutti rossi e neri. Un gusto minerale con note aromatiche di boscaglia e frutta matura sia nel gusto che nell'aroma.

I vini spumanti di qualità sono prodotti a partire da vini bianchi e rosati, unicamente delle varietà Malvar, Albillo Real, Torrontés, Viura, Parellada, Garnacha Tinta e Tinto Fino; presentano le stesse caratteristiche distintive della zona (fattori pedoclimatici tipici), così come gli stessi fattori culturali e antropici (dimensioni, densità di impianto, varietà, pratiche culturali, acidità totale minima di 5 g/l), che conferiscono loro le caratteristiche specifiche visive, olfattive - che ne ricordano le fecce - e gustative (morbidi e cremosi). Il procedimento tradizionale tramite il quale questi vini spumanti naturali sono prodotti, comprendente una fase in cui sono maturati in bottiglia e una seconda fermentazione, conferisce loro bollicine fini e persistenti, un aroma fruttato e microbiologico e un sapore fresco e deciso.

9. Ulteriori condizioni essenziali

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

I vini destinati al consumo devono recare un sigillo di garanzia nonché etichette o controetichette numerate rilasciate dal Consejo Regulador. Queste devono essere apposte nella stessa azienda vinicola, in conformità agli standard stabiliti da tale organismo, a condizione che ciò non consenta un secondo e successivo utilizzo.

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Condizionamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

I vini che rientrano nella denominazione di origine «Vinos de Madrid» possono essere imballati e spediti solo da imprese di imbottigliamento registrate e autorizzate dal Consejo Regulador e con sede nella zona in cui sono prodotti, in modo da preservare le speciali caratteristiche fisicochimiche e/o organolettiche del prodotto, proteggendo così la qualità e la reputazione della denominazione di origine, sulla base dell'esperienza e dei saperi tradizionali (conoscenza approfondita delle caratteristiche specifiche acquisita nel corso di molti anni) degli operatori all'interno della zona protetta.

L'obiettivo è garantire l'origine e la qualità particolare dei vini, evitando di esporre il vino a condizioni ambientali inadatte che possono influenzarne le caratteristiche sensoriali (fenomeni di ossido-riduzione, variazioni di temperatura ecc.) e, di conseguenza, modificare gli aspetti caratteristici della denominazione di origine protetta.

Tutti i vini protetti commercializzati ai fini dell'immissione al consumo devono essere imbottigliati prima di poter essere spediti. I vini protetti dalla DOP possono essere messi in circolazione e spediti dalle cantine in bottiglie che non ne compromettano la qualità o il prestigio. In considerazione del fatto che l'imbottigliamento del vino costituisce una delle fasi critiche per la tutela delle caratteristiche acquisite nel corso del processo di produzione e, se del caso, di invecchiamento, questo deve essere effettuato esclusivamente dai proprietari delle aziende vinicole presso i loro impianti di imbottigliamento situati nella zona protetta delimitata.

Link al disciplinare del prodotto

<http://www.madrid.org/cs/Satellite?blobcol=urldata&blobheader=application%2Fpdf&blobheadername1=Content-Disposition&blobheadervalue1=filename%3DPliego+de+condiciones+DO+vinos+de+Madrid.+Modificacion+subzona+El+Molar.+v180215.pdf&blobkey=id&blobtable=MungoBlobs&blobwhere=1352947741300&ssbinary=true>
