Comunidad de Madrid

Medios de Comunicación

El viceconsejero de Medio Ambiente y Agricultura ha asistido a la primera jornada de otoño del Día de Mercado de la Cámara Agraria

La Comunidad anima a conocer y consumir los Vinos de Madrid con Denominación de Origen

- Esta cita con los mejores productos locales tiene lugar todos los primeros sábados de mes
- La región cuenta también con otras seis figuras de calidad diferenciada en alimentos de la huerta, carnes o aceites

2 de octubre de 2021.- La Comunidad ha animado hoy a conocer y consumir la gran variedad y calidad de los Vinos de Madrid con denominación de Origen, en el transcurso del Día de Mercado de la Cámara Agraria en su primera jornada de otoño, que se celebra en la Casa de Campo de la capital, donde ha participado el viceconsejero de Medio Ambiente y Agricultura del Gobierno regional, Mariano González.

González ha destacado que el Ejecutivo autonómico "sigue apoyando al sector primario y a la industria alimentaria, que son fundamentales para nuestra región". "En esta ocasión la Cámara Agraria ha destacado la producción de Vinos de Madrid, cada vez más valorados dentro y fuera de nuestra región", ha señalado.

Los Vinos de Madrid con Denominación de Origen son una de las siete figuras de calidad diferenciada con la que la Comunidad de Madrid resalta la calidad de estos productos. Además del reconocimiento vinícola, destacan la Marca de Garantía de Aceites; la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Carne de la Sierra de Guadarrama; la Denominación Geográfica Anís Chinchón; la Denominación de Calidad Aceitunas de Campo Real; la Etiqueta de Agricultura Ecológica, y la Marca de Garantía Huerta de Villa del Prado.

DÍA DE MERCADO

El Día de Mercado de este mes de octubre está dedicado a los Vinos de Madrid, en plena temporada de vendimia, con un año en el que se prevé una uva de excelente calidad, puesto que la llegada del frío y las oscilaciones de temperatura entre día y noche están contribuyendo a una buena maduración de los compuestos polifenoles, presentes en diferentes variedades de uva.

En la jornada de este sábado han participado ocho bodegas, entre ellas Vinos Jeromín, galardonada en el concurso internacional Bacchus 2021, de gran prestigio y que cuenta con la participación de más de 1600 referencias de todo el mundo. Jeromín obtuvo un Bacchus de Oro –concurso internacional de vinos- por

su Cepas Viejas Reserva 2017, mientras que Vinos y Aceites Laguna, también presente en el mercado, logró un Bacchus de Plata por su Alma de Valdeguerra Crianza 2017.

Aceites Laguna también incorpora a su exposición y venta su último proyecto, La Intrusa 2019, un caldo elaborado con tempranillo y uva Graciano, variedad hasta ahora inexiste en Madrid, con una producción muy limitada de 2.400 botellas de vino sin filtrar y crianza de 10 meses en barrica nueva de roble francés.

También participan Bodega San Andrés, Aumesquet Garrido, Vinos Sietermitas, Virgen de la Poveda, Mario Sampedro y Vinos Juliana, así como el vermut Zecchini, ganador de una medalla de Oro y una de Plata en el concurso internacional Vindouro 2021, y la cerveza Enigma, además de la nueva línea de destilados artesanales ESPÍRITU ENIGMA, elaborados en alambique de cobre, a partir de materias primas totalmente naturales.

En este Día de Mercado de la Cámara Agraria se seguirán ofreciendo melones de Villaconejos, y una amplia variedad de la huerta madrileña, junto a carnes de ternera y cordero, legumbres, lácteos, quesos, aceites, encurtidos, ahumados, huevos, embutidos, pan, dulces, mermeladas y miel.