

La mayor parte del viñedo inscrito en la Denominación de Origen se ajusta a esta descripción, aunque en los últimos años algunas nuevas plantaciones de viñedo han experimentado una intensificación en el cultivo, apareciendo viñas con densidades más altas, conducciones en espaldera y/o riego por goteo.

En Colmenar de Oreja, predominan las formaciones sedimentarias, con altos contenidos en caliza (carbonatos), así como áreas de margas yesíferas y con pH básico (entre 7,5 y 8,5). Aquí se encuentran los suelos más fuertes, normalmente con textura franca o franco-arcillosa. El viñedo se ubica en tres unidades orográficas concretas: en las vegas y llanuras aluviales del Tajo, así como de sus tributarios; en terrazas (rañas) y laderas formadas por la erosión fluvial; y en zonas de páramo, elevaciones más o menos llanas en los territorios comprendidos entre vegas.



VARIEDADES DE UVA PREDOMINANTE.

•Tinto Fino (Tinto de Madrid o Tempranillo):

Es la segunda variedad de uva tinta en importancia, después de la Garnacha, en la D.O. Vinos de Madrid, mayoritaria en la Subzona de Arganda.

De producción media, su racimo es cilíndrico, generalmente con hombros y buen tamaño. Las bayas son de tamaño medio, esféricas. De brotación medio-tardía, presenta un envero muy temprano (de ahí su nombre). La estabilidad de su materia colorante de sus vinos hace que sea muy adecuada para vinos con crianza en barrica.



• Malvar: MALVAR

Es la variedad de uva blanca por excelencia de la subzona de Arganda y característica de la región de Madrid.

Cepa de buena producción y porte erguido. Presenta un racimo grande, suelto y de forma cilíndrica alargada, en ocasiones con hombros, con bayas de tamaño grande. Maduración temprana. Producen vinos con un contenido medio-bajo de alcohol y una acidez medio-baja, da lugar a vinos frescos, aromáticos y claramente personales. Muy aptas para las elaboraciones tradicionales sobremadre.



Madrid es la única capital de un país que le da su nombre a una Denominación de Origen del vino, desde 1990, aunque ya en 1984 se reconoció la Denominación Específica Vinos de Madrid.

De las aproximadamente 16.000 hectáreas de viñedo que se cultivan en la Comunidad de Madrid, más de la mitad se encuentran bajo el amparo de la Denominación de Origen Vinos de Madrid, agrupadas en cuatro subzonas (Arganda, Navalcarnero, San Martín de Valdeiglesias y El Molar).



ENOTURISMO EN COLMENAR DE OREJA.

En la actualidad Colmenar de Oreja cuenta con un importante número de bodegas de vino, dentro de su casco histórico, que ofrecen diversas actividades y experiencias de enoturismo.

Horarios de apertura: de 9:00 a 14:00h y de 16:00 a 19:00. Fines de semana y festivos de 10:00 a 14:00h. Se recomienda efectuar reserva previa para las visitas guiadas a las bodegas y actividades de enoturismo.



BODEGAS.

 Bodegas Peral
Calle Bajadas Monjas, 4. Telf. 91 894 32 37

 Bodegas Jesús Díaz e hijos.
Calle Convento, 38. Telf. 91 894 39 62
657 689 956

 Bodegas y Viñedos Pedro García
Calle Soledad, 10. Telf. 91 894 32 78

 Bodegas Figueroa
Calle Convento, 19. Telf. 91 894 48 59

 Bodegas Solera
Calle Arco, 14. Telf. 687 768 199

 Bodegas Cristian García.
Calle Diego Serrano, 8. Telf. 91 894 48 72

 Enoturismo Colmenar
Calle Convento, 21. Telf. 600 929 789

 Finca El Socorro – Imdra
Carretera de Chinchón a Belmonte del Tajo
M-404. Telf. 91 894 91 78



ENOTURISMO EN COLMENAR DE OREJA



+34918089332



turismo@colmenardeoreja.com



<http://turismo.aytocdo.com/>



Colmenar de Oreja está situado al sureste de la ciudad de Madrid, a unos 50 km, en la meseta hidrográfica que conforman los ríos Tajo y Tajuña.



Colmenar de Oreja sorprende:

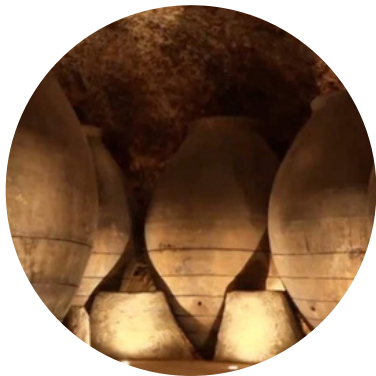
•Por su riqueza cultural y patrimonial, ya que es una de las ciudades declaradas Bien de Interés Cultural en la categoría de Conjunto Histórico en la Comunidad de Madrid.

•Por su producción agrícola, ya que cuenta con ocho bodegas dentro de la Denominación de Origen de Vinos de Madrid.

•Por su producción de aceites y productos de la vega de alta calidad que podremos degustar a través de la gastronomía de nuestros restaurantes.

•Por una vida cultural muy intensa que se reparte a lo largo del año con ciclos de conciertos, representaciones teatrales y fiestas tradicionales.

En sus calles y plazas los visitantes pueden sentir los reflejos de su historia, que se mantiene viva para quien desee conocerla.



Los documentos más antiguos de la existencia de vino en la actual región de Madrid datan del siglo XII, 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 de Valdeiglesias.

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 Madrid, 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.

En las casas grandes de labranza de Colmenar de Oreja no solía faltar la bodega y la cueva, hasta componer un número aproximado de 150. En ellas no sólo se pisaba la uva propia, sino también la ajena, que se admitía en compra o en cambio; de manera que el bodeguero sin uva propia era la excepción y excepción también era el bodeguero que tan sólo elaboraba su propia uva.

HISTORIA DE LOS VINOS DE MADRID

Las primeras plantaciones de viñedos en la actual demarcación geográfica de Madrid datan de tiempos de la conquista romana.

En el Yacimiento de “Los Callejones-Casa de Rodas[IT1] ”* en la Vega de Tajo entre Aranjuez y Colmenar de Oreja, se conserva un complejo industrial (pars fructuaria) para la elaboración y producción de vinos, que fue utilizado entre el siglo I a.C y principios del siglo IV d.C.

En este se destaca un pavimento de “opus signinum” (mortero hidráulico) en buen estado de conservación, asociado a una pileta de planta cuadrangular con las paredes realizadas con piedra y mortero, relacionadas con la recepción de líquidos en su interior.

Asociada a esta estructura se ha identificado una canalización construida a base de tejas superpuestas orientada hacia la pileta.



En el año 1873, había una gran exportación de los exquisitos vinos y aguardientes de Colmenar de Oreja, que se vendían con gran ventaja a Madrid, Toledo, Aranjuez y otros pueblos, con una cosecha de unas 300.000 arrobas/anuales.

Ya en sus orígenes los caldos de Colmenar fueron merecedores de innumerables galardones y diplomas, como los de la Exposición Vinícola de Madrid del año 1879 o el de la Exposición Universal de París de 1890, destacando por aquel entonces la bodega de Francisco Cuéllar, por su construcción y amplitud.

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. Por este motivo en 1935 la superficie de viñedo se redujo a poco más de la mitad, 33.448 Ha.

La Guerra Civil Española también azotó al viñedo provincial, disminuyendo en el año 1939 a un total de 30.652 Ha.



En estas excavaciones, realizadas en 2007, se han podido identificar las instalaciones necesarias para la elaboración del vino como el turcularium, con el calcatorium (pisado de uva) en el que se ha constatado la existencia de dos plataformas de prensado y al menos un lagar o lacus vinarius (piscina de contención), el cotinale, lugar donde se cuece el mosto y el fumarium-apothec, espacio donde se envejece artificialmente el vino.

Otro de los yacimientos documentados de elaboración de vino se encuentra en el SAU 6 “Zarzalejo” en la que se ha identificado una estructura de mortero hidráulico conectada a una pileta datada entre siglos I-III d.C.

*Actas de las 6ª Jornadas de Patrimonio Arqueológico en la Comunidad de Madrid 2012. La producción vinícola en la Villa Romana de Casa de Rodas / Los Callejones (Aranjuez y Colmenar de Oreja).



Al decaer la producción individual, un gran número de productores optaron por la agrupación cooperativa.

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 de1986 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.**

Tradicionalmente el viñedo de la zona se cultiva en vaso (sistema donde el viticultor, a través de la poda, contiene la vegetación de la vid hacia una forma arbustiva, con un tronco de baja altura, que presenta un número de brazos variable y que habitualmente acaban en un pulgar). Este sistema de conducción permite una perfecta adaptación al cultivo en secano, el más extendido. Las densidades de plantación son bajas en general, y el mantenimiento del suelo más habitual es el laboreo. Normalmente se emplean un bajo número de tratamientos fitosanitarios para controlar plagas y enfermedades.