

González Taboada participa en la vendimia manual que se está llevando a cabo en la Finca El Socorro del IMIDRA

La Comunidad colabora con los viticultores de la región para mejorar la calidad de los vinos de Madrid

- El IMIDRA vendimiará 45 toneladas de uva con la que se elaborarán 35 vinos experimentales
- Los investigadores trabajan en la recuperación de variedades minoritarias y en la mejora de otras de mayor consumo en la D.O. Vinos de Madrid, como la moscatel

6 de septiembre de 2017.- El consejero de Medio Ambiente, Administración Local y Ordenación del Territorio, Jaime González Taboada, ha visitado hoy la Finca El Socorro, una de las instalaciones del Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA), para participar en las labores de vendimia de los viñedos con los que la Comunidad de Madrid realiza investigaciones orientadas a colaborar con los viticultores de la región en la mejora de la calidad de los caldos de la Denominación de Origen Vinos de Madrid.

González Taboada ha participado en la vendimia manual de las uvas de la variedad Tempranillo, la base de los vinos tintos que se producen en la Denominación de Origen madrileña y una de las variedades incluidas en las 45 toneladas que se van a recoger en la Finca El Socorro durante esta campaña. Esta cantidad es ligeramente menor que otros años debido a las tormentas que azotaron la región el pasado mes de julio, pero el grano es de muy buena calidad y permitirá a los técnicos del IMIDRA elaborar 35 vinos experimentales para seguir trabajando en la mejora de las cualidades organolépticas de los caldos madrileños, conjugando estos avances con el uso de técnicas cada vez más respetuosas con el medio ambiente.

En los últimos años, el IMIDRA ha emprendido una serie de proyectos de investigación con el objetivo de contribuir a modernizar y mejorar la competitividad de los viticultores de la región. Así, los técnicos de este organismo han identificado distintas variedades minoritarias que se encuentran en los viñedos de Madrid susceptibles de ser recuperadas en función de las exigencias de mercado, además de seleccionar clones libres de virus y adaptados a las condiciones ambientales de la variedad Moscatel de Grano Menudo, otra de las más utilizadas en los vinos de la D.O.



Además, se están realizando estudios de selección de levaduras en los mejores viñedos de la región para la elaboración de vinos ecológicos y se ofrece formación constante a los profesionales del sector en técnicas de manejo de viñedo o lucha contra enfermedades típicas como mildiu y oidio de la vid.

Además de las instalaciones de El Socorro, el IMIDRA mantiene también el Banco de Germoplasma de Vid en la Finca El Encín, así como el Museo Ampelográfico y la exposición permanente de los resultados de las investigaciones enológicas desarrolladas durante los últimos 120 años. Todas estas iniciativas resultan claves para apoyar e impulsar al sector vitivinícola de la región, que agrupa a un total de 62 bodegas que gestionan las 16.000 hectáreas de viñedos de la región. Medio centenar de ellas están incluidas en la Denominación de Origen Vinos de Madrid, creada en 1990, integrada en la actualidad por 3.164 viticultores y que en breve sumará dos nuevas bodegas, radicadas en Navas del Rey y San Martín de Valdeiglesias.