



Barricas de la bodega Pedro García, de la que sale el vino que ahora se ha incluido en los menús de la aerolínea

Por primera vez, un blanco madrileño, de Bodegas Pedro García, se incluye en los menús que sirve Iberia Exprés

El vino de Madrid que vuela

SARA MEDIALDEA MADRID

Tomar un vino blanco de Madrid mientras se sobrevuela el Atlántico, camino de alguna ciudad hispanoamericana, es posible desde hace unos días. La compañía Iberia Exprés acaba de incluir en su cartas de a bordo un caldo madrileño, por primera vez en la historia de la compañía. Se trata de un blanco de uva de la variedad malvar, de Bodegas y Viñedos Pedro García, de Colmenar de Oreja.

El vino de Madrid se ofrece ya en los menús de los vuelos de esta aerolínea, que desarrolla cientos de rutas nacionales e internacionales, y es líder en las que unen Europa con Iberoamérica.

Meses de trabajo

El blanco elegido ha sido seleccionado entre cientos de vinos del resto de España. Se produce en una bodega que pertenece al Consejo Regulador de la Denominación de Origen Vinos de Madrid, organismo dependiente de la consejería de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio de la Comunidad de Madrid.

La decisión se tomó después de meses de trabajo, en los que la insistencia del presidente de la Denominación de Origen Vinos de Madrid, Antonio

Reguilón, ha logrado convencer a los responsables de Iberia Exprés. «Ha sido duro; ha habido que mover a "tótems" como los Rioja», confiesa Reguilón.

Las Bodegas y Viñedos Pedro García se fundaron en 1931. Ha estado en funcionamiento a lo largo de estos años gracias al trabajo de tres generaciones consecutivas de la misma familia. En ella se combinan el uso de la tecnología más moderna con métodos artesanales para la elaboración de los vi-

nos. Cultiva en Colmenar de Oreja más de 50 hectáreas de viñedos de distintas variedades: marval, airén, moscatel grano menudo, merlot, tempranillo, cabernet sauvignon y syrah.

Para su responsable, Francisco García, haber colocado uno de sus vinos en la carta de los vuelos de Iberia Exprés es mérito no sólo de la calidad de sus caldos, sino también del «esfuerzo del Consejo Regulador», reconoce.

Define el blanco malvar que ya pueden tomar los pasajeros de la aerolí-

Variedad autóctona

Francisco García: «El elegido es un blanco malvar; quedaban pocas cepas y las estamos recuperando»

Con los mejores

«Han sido muchos meses de trabajo; hay que mover a tótems como los Rioja», explican en la D. O. Madrid

nea española como «un vino muy distinto, muy agradable, aromático y fresco. Es de una variedad típica de Madrid, pero de la que quedaban pocas cepas, y las estamos recuperando».

Es consciente de la repercusión que puede tener la inclusión de su caldo en las cartas de Iberia, porque «esta compañía llega a todas partes». Hasta ahora, la venta de este vino se producía «casi exclusivamente dentro de España», pero ahora esperan que el hecho de «volar» con Iberia les sirva para expandir su mercado.

Las bodegas Pedro García se ubican en Colmenar de Oreja, una «buena zona para el vino porque hay altitud: el viñedo está a más de 750 metros», lo que le garantiza a las uvas «muchas horas de sol y, a la vez, noches frescas», que le permiten a la uva «recuperarse y evolucionar poco a poco».

Antonio Reguilón, presidente de la Denominación de Origen Vinos de Madrid, pone en valor la actividad vitivinícola en la región: «El vino de Madrid es un gran desconocido para los madrileños, y eso que hay 9.000 hectáreas dedicadas a ello, y 3.000 agricultores».

Sus principales objetivos son que los caldos madrileños «se vendan mucho más en Madrid». No obstante, tampoco olvidan el resto de los mercados. De hecho, recuerda Reguilón que actualmente «se exporta un 30 por ciento de nuestra producción a un total de 27 países», aunque los principales compradores son «Alemania, China y Estados Unidos».

«Afrutado, joven, fresco»

Los vinos de Madrid, que «han recibido y reciben continuamente premios internacionales» -recuerda- son «de tipo afrutado, juvenil y fresco. De los que te bebes una botella sin darte casi cuenta», afirma.

Además de la buena calidad de los caldos, también hace hincapié en cómo se trabaja en los viñedos y bodegas: «Se están recuperando maneras tradicionales, como lo que se hace en la zona de San Martín de Valdeiglesias con la uva garnacha».

Encantado con la decisión de Iberia Exprés, pretende aprovechar la coyuntura para «informar también a los viajeros de las rutas de vinos de Madrid» que ya existen. Y recuerda que, como plan cultural y turístico, es posible «visitar, a 20 minutos de Madrid, una bodega, degustar sus vinos y luego volverse a dormir a la ciudad».

Con la ayuda del astronauta madrileño Miguel López-Alegría

Además de venderse más en Madrid -como señala el presidente de la Denominación de Origen Vinos de Madrid, Antonio Reguilón, «al comprar vino hay que acordarse de los 3.000 agricultores madrileños»-, uno de los principales objetivos de los productores de vino de la región es expandirse en el mercado norteamericano. Para ello, cuentan con un prescriptor de lujo: el astrona-

ta nacido en Madrid -aunque con nacionalidad estadounidense- Miguel López-Alegría, que tiene fijada su residencia en Washington y desde allí desarrolla una espléndida labor como embajador de nuestros caldos. Recientemente, los responsables de los vinos de Madrid han mantenido encuentros en Washington, New York y Chicago para abordar la expansión en Estados Unidos.