



DENOMINACIONES DE ORIGEN
CONDADO DE HUELVA
VINAGRE DEL CONDADO DE HUELVA
Y VINO NARANJA DEL CONDADO DE HUELVA

Memoria
Anual de
Actividades

2021

ÍNDICE MEMORIA ANUAL EJERCICIO **2021**

1. COMPOSICIÓN Y ASPECTOS REGLAMENTARIOS

1.1 Composición del Pleno del Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas Condado de Huelva, Vinagre del Condado de Huelva y Vino Naranja del Condado de Huelva.

1.2 Personal

1.3 Aspectos Reglamentarios

2. ACTIVIDADES DE GESTIÓN

2.1 Presupuesto General

2.2 Plenos

2.3 Registros:

2.3.1 D.O.P. Condado de Huelva

2.3.2 D.O.P. Vinagre del Condado de Huelva

2.3.3 D.O.P. Vino Naranja del Condado de Huelva

2.4 Comercialización mercado nacional y mercado internacional

2.5 Documentación Expedida

2.6 Firma de convenios de colaboración

2.7 Campaña de Promoción

2.7.1 Imagen

2.7.2 Difusión imagen corporativa

2.7.3 Actividades promocionales, institucionales, técnicas y formación

3. ACTIVIDADES DESTINADAS A MEJORAR LA CALIDAD Y LA PROTECCIÓN DE LAS DD.O.

3.1 Investigación y Desarrollo e Innovación.

3.2 Defensa de las Marcas Genéricas (Jurídicos y Contenciosos).

4. ACTIVIDADES DE CONTROL

4.1 Política de Gestión de Calidad

4.2 Actividades sobre la producción y calidad

4.3 Calificación de cosecha y existencias

4.4 Comité de Cata

4.5 Fundación para el Control de la Calidad Agroalimentaria de Andalucía

5. FORMACION

6. BODEGAS ACOGIDAS A LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

CONDADO DE HUELVA DESDE 1932

1. COMPOSICIÓN Y ASPECTOS REGLAMENTARIOS

1.1 Composición del Pleno del Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas Condado de Huelva, Vinagre del Condado de Huelva y Vino Naranja del Condado de Huelva:

De acuerdo con lo dispuesto en los arts. 4 del Decreto 17/2016 de 19 de enero, por el que se regula el procedimiento electoral de los Consejos Reguladores de las denominaciones de calidad diferenciada de Andalucía (Real Decreto 17/2016) y 13.2.p) y 14 de la Ley 2/2011, de 25 de marzo, de Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía, corresponden a los Consejos Reguladores la organización y convocatoria de sus procesos electorales para la renovación de las vocalías de sus Plenos.

Por lo que el Pleno del Consejo Regulador de las Denominaciones Protegidas de Origen "Condado de Huelva", "Vinagre del Condado de Huelva" y "Vino Naranja del Condado de Huelva", en sesión plenaria el día 17 de agosto de 2020, adoptó el acuerdo de iniciar los trámites para dicha renovación.

Concluido el proceso electoral se celebró el lunes 14 de diciembre de 2020, sesión Plenaria para la constitución del nuevo Pleno del Consejo Regulador. Resultando la siguiente Junta Directiva:

Presidente

D. Manuel de la Cruz Infante Escudero

Vicepresidente

D. Felipe Romero Rodríguez

Vocales Sector Vitícola

D. Felipe Romero Rodríguez - Nuestra Señora de la Estrella, S.C.A.

D. José Espina Rosado -Vinícola del Condado S.C.A.

D. Ceferino Martín Palomo - Nuestra Señora del Socorro, S.C.A.

D. Antonio Soltero Báñez - Agroalimentaria Virgen del Rocío, S.C.A.

D. Francisco García Pérez – Santa Agueda. S.C.A.

Vocales Sector Vinícola

D. José Martín Perea - José y Miguel Martín, S.L.

D. José Antonio Raposo Martín - Bodegas Raposo.

D. Miguel Ángel Sauci Almenta - Bodegas Convento de Morañina, S.L.

D. Gregorio Contreras Ruiz - Bodegas Contreras Ruiz, S.L.

D. Miguel Oliveros Andrade – Bodegas Oliveros, S.L.

Representante de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural

D. Carlos Baños Cáceres

Secretario General

D. Antonio Izquierdo García

CONDADO DE HUELVA DESDE 1932

1.2 Personal

La plantilla del Consejo, al 31 de Diciembre de 2021, la componen -bajo la presidencia de D. Manuel de la Cruz Infante Escudero- el siguiente personal:

D. Antonio Izquierdo García, Director General.

D. Carlos Ibáñez Corrales, Director Técnico.

1.3 Aspectos Reglamentarios

Se publicó en el BOJA N.º 70, de 12 de abril de 2018, *Orden de 6 de abril de 2018, por la que se aprueba el Reglamento de funcionamiento del Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas «Condado de Huelva» y «Vinagre del Condado de Huelva» y de la Denominación de Origen «Vino Naranja del Condado de Huelva».*

En esta Orden se reconoce el nivel de protección de vino aromatizado con Denominación de Origen «Vino Naranja del Condado de Huelva», publicándose su correspondiente Pliego de Condiciones Técnicas. Con este reconocimiento, somos la primera Denominación de Origen Española que protege a un vino aromatizado, con su consiguiente protección a nivel europeo. Este tipo de vino tradicional, y exclusivo de nuestra zona, empezó a comercializarse en el siglo XIX en la localidad de Moguer, extendiéndose su método de elaboración a un grupo importante de bodegas de la zona amparada por la Denominación de Origen, siendo en la actualidad el Vino Naranja un producto exclusivo con un gran valor añadido.

También en el Diario Oficial de la Unión Europea se publicó de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión (2019/C 379/08), en donde se autorizar a la introducción en el pliego de condiciones de los términos tradicionales «Fino» y «Oloroso».

Finalmente, el 25 de junio de 2021 en el Diario Oficial de la Unión Europea se publicó una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión (2021/C 248/07), en donde se autoriza, entre otras modificaciones del pliego de condiciones de la DOP Condado de Huelva, el uso de los términos tradicionales «Amontillado» y «Palo Cortado».

Además, el Reglamento de este Consejo Regulador se ajusta a la demanda de la Unión Europea, de separar lo concerniente a los aspectos de control y de gestión.

CONDADO DE HUELVA DESDE 1932

2. ACTIVIDADES DE GESTIÓN

2.1 Presupuesto General

El Presupuesto General está fundamentado en la Ley General de Estabilidad Presupuestaria, -que entró en vigor el 1 de enero de 2002- que establece la transparencia, la eficiencia en la asignación y la utilización de los recursos públicos y el equilibrio o superávit presupuestario como principios fundamentales de las Administraciones Públicas.

El Cierre del ejercicio contable de Gastos e Ingresos para el Ejercicio 2021 fue aprobado en Junta General de 24 de marzo de 2022 por un importe total de gastos de 253.727,04 euros y de ingresos 271.790,24 euros.

A 31 de Diciembre de 2021 las cuentas anuales del Consejo Regulador adjuntas, expresan en todos los aspectos significativos, la imagen fiel del patrimonio y de la situación financiera y presupuestaria, así como de los resultados de sus operaciones y de los recursos obtenidos y aplicados durante el ejercicio anual terminado en dicha fecha, conteniendo la información necesaria y suficiente para su interpretación y comprensión adecuada de conformidad con principios y normas contables generalmente aceptadas.

CUENTA DEL RESULTADO ECONÓMICO-PATRIMONIAL EJERCICIO 2021					
GASTOS			INGRESOS		
CAPITULO I	132.589,26 €	52,3%	DERECHOS RECONOCIDOS CO	33.942,35 €	12,4%
GASTOS GENERALES	63.521,35 €	25,0%	CUOTAS PRODUCCION	129.501,12 €	47,5%
INVERSION CERTIF. I+D+I	28.816,90 €	11,4%	CUOTAS PRECINTAS GARANTI	97.342,25 €	35,7%
PROMOCION GENERICA	28.799,53 €	11,4%	APORTACIONES VARIAS	11.000,00 €	4,0%
			SALDO EN CC	967,38 €	0,4%
	253.727,04 €			272.753,10 €	



Durante el año 2021 el total de ingresos efectuados -en cumplimiento de las Exacciones practicadas- en la c/c oficial del Consejo Regulador en la CAJA RURAL DEL SUR de Huelva en Bollullos del Condado, fue de 226.843,37 euros.

CONDADO DE HUELVA DESDE 1932

Las Liquidaciones de Exacciones practicadas durante el año 2021 en los tres alcances se elevaron a un total de 229 con un resultante de 226.843,37 euros desglosadas del siguiente modo:

a)	CANON PLANTACIONES INSCRITAS	37.709,02 euros
b)	CANON VINIFICACIÓN CAMPAÑA	18.908,01 euros
c)	CANON COMERCIALIZACIÓN	70.407,67 euros
d)	CANON PRECINTAS DE GARANTIA	97.342,25 euros
e)	CANON ASISTENCIA A FERIAS	1.996,42 euros
f)	CANON LIBROS GESTIÓN, CERTIFICACIÓN, VARIOS	480,00 euros

Durante este ejercicio se ha solicitado **una subvención a la Junta de Andalucía** por importe de **25.000,00 euros**.

Cabe destacar también la **aportación** por parte de la **Diputación de Huelva de 25.000 euros**, correspondiente al Convenio Marco suscrito entre ambas Instituciones.

Como aportaciones de entes privados se ingresaron **11.000,00 euros gracias al Convenio de Colaboración suscrito con la Fundación Caja Rural del Sur**.

2.2 Plenos del Consejo Regulador

Durante el año 2021 se celebraron en el Consejo Regulador un total de cuatro Plenos donde se aprobaron, entre otros puntos:

- Calificación de la Cosecha 2020 como "MUY BUENA".
- Modificaciones del Pliego de Condiciones de la DOP Vinagre.
- Entrega de la Insignia de Oro de nuestras Denominaciones de Origen a la Guardia Civil.

2.3 Registros:

2.3.1 Denominación de Origen Condado de Huelva

Al 31 de diciembre de 2021 la situación de los Registros de Viñas, Elaboración, Crianza o Envejecimiento, Embotellado y Envasado, y Almacenamiento de la Denominación de Origen Condado de Huelva es la siguiente:

Registro de Viñas que se diferencia entre Viticultores inscritos en Cooperativas y Viticultores independientes.

a) De Socios de Cooperativas hay en:

Almonte 48 socios con 79,03 has., **Bollullos** 290 socios con 528,99 has., **Bonares** 42 socios con 45,33 has., **Chucena** 138 socios con 168,00 has., **Manzanilla** 93 socios con 150,62 has., **Rociana** 156 socios con 365,84 has.,

CONDADO DE HUELVA DESDE 1932

Trigueros 14 socios con 20,39 has., **Villalba** 35 socios con 41,32 has. y en **Villarrasa** 25 socios con 51,60 has.

En total lo componen 811 agricultores que poseen 1.451,12 has.

b) Viticultores Independientes:

Este registro lo componen un total de 205 viticultores en 18 términos municipales, que controlan un total de 617,89 has.

En resumen, el total de Viticultores en la Zona es de **1.016** y el total de Has. de viñas acogidas a la Denominación de Origen es **2.069,01** Has.

En cuanto al estado de los Registros de bodegas es de:

13 Bodegas de Elaboración, 21 Bodegas de Almacenamiento, 16 Bodegas de Crianza o Envejecimiento y 20 Bodegas de Embotellado y Envasado.

La relación completa de Bodegas inscritas en los Registros -con domicilio- figura en el punto 6 de la presente Memoria.

2.3.2 Denominación de Origen Vinagre del Condado de Huelva

Al 31 de Diciembre de 2021 la situación de los Registros de Bodegas de la Denominación de Origen Vinagre del Condado de Huelva es la siguiente:

4 Bodegas de Producción, 9 Bodegas de Almacenamiento, 7 Bodegas de Envejecimiento y 7 Bodegas de Embotellado y Envasado.

La relación completa de Bodegas inscritas en los Registros -con domicilio- figura en el punto 6 de la presente Memoria.

2.3.3 Denominación de Origen Vino Naranja del Condado de Huelva

Al 31 de diciembre de 2021 la situación de los Registros de Bodegas de la Denominación de Origen Vino Naranja del Condado de Huelva es la siguiente:

5 Bodegas de Elaboración, 11 Bodegas de Almacenamiento, 11 Bodegas de Envejecimiento y 11 Bodegas de Embotellado y Envasado.

La relación completa de Bodegas inscritas en los Registros -con domicilio- figura en el punto 6 de la presente Memoria.

2.4 Comercialización Mercado Nacional DOP Condado de Huelva

Los datos de comercialización en el Mercado Nacional de nuestras bodegas acogidas a la D.O. Condado de Huelva durante la campaña vitivinícola 2020/2021 (desde el 1 de agosto de 2020 al 31 de julio de 2021), fueron los siguientes: 3.224.700 litros de V.D.O. de variedades blancas, 193.900 litros de V.D.O. de variedades tintas y 2.474.400 litros de V.L.D.O.

2.5 Documentación expedida

El movimiento de los Registros de Entrada y Salida de correspondencia oficial durante el año 2020 fue: 82 Documentos de ENTRADA y 60 de SALIDA.

La ejecución material de los Recibos del CANON DE PLANTACIONES INSCRITAS -así como las correspondientes Listas Cobratorias- fue realizada en nuestras oficinas con el Equipo Informático del Consejo.

El total de liquidaciones de Cuotas practicadas en el año fue de 229 desglosándose los conceptos y cantidades de estas en el Punto 2.1 de la presente Memoria.

2.6 Firma de convenios de colaboración

El Consejo Regulador ha firmado y renovado en este año 2021 varios convenios de colaboración con distintas instituciones con el objetivo último, en todos ellos, de trabajar conjuntamente para impulsar la calidad y promoción de los productos amparados. Concretamente han sido:

- **GUARDIA CIVIL** las **acciones a desarrollar** que el protocolo recoge, se centran en colaborar en la identificación y el estudio de los principales problemas relacionados con el fraude alimentario; intercambiar información de carácter técnico o interés operativo, que permita mejorar la prevención y orientar los servicios y mejorar la eficacia en materia de lucha contra las actividades ilícitas vinculadas al fraude alimentario; mantener un canal de comunicación directo; fomentar el diálogo con otras administraciones y representantes del sector; cooperar en acciones de formación, participación en reuniones y seminarios de organismos nacionales e internacionales, funciones de peritaje y análisis de laboratorios; fomentar la defensa de los productos de calidad diferenciada; facilitar las relaciones institucionales y apoyar la difusión mutua de conocimientos y actuaciones en el marco del convenio.
- **Diputación Provincial de Huelva:** para la promoción del Sector Vitivinícola del Condado en la Provincia.
- **Caja Rural del Sur y su Fundación:** para la vinificación del producto vendimiado, sufragar los costes de la planta experimental y la colaboración con el Otoño Cultural Iberoamericano.
- **Facultad de Farmacia Universidad de Sevilla:** estudios de maduración de zalema.

CONDADO DE HUELVA DESDE 1932

- **Patronato de Turismo de Huelva:** promocionando conjuntamente Huelva la Luz y su Gastronomía.
- **Federación Onubense de Empresarios:** por el que promueven bases conjuntas de colaboración para incentivar la exportación y potenciar iniciativas que propicien un mayor desarrollo de nuestro sector.
- **Islantilla - Cinefórum:** que promueve nuestra imagen en el mundo artístico.
- **Escuela Superior de Hostelería de Islantilla:** que fomenta el conocimiento de los productos del Condado de Huelva en los futuros profesionales del sector alimentario de la Provincia de Huelva.
- **Excmo. Ayuntamiento de Bollulos Par del Condado:** que fija las bases de la cesión al Consejo Regulador de la Sede sita en la Plaza Ildfonso Pinto, s/n.

2.7 Campaña de Promoción

2.7.1 Promoción de productos vitivinícolas acogidos a las Denominaciones de Origen Condado de Huelva, Vinagre del Condado de Huelva y Vino Naranja del Condado de Huelva.

Campaña de Promoción

Los ejes de la campaña son la exclusividad de *la uva zalema*, la *calidad y trazabilidad* de nuestros productos, y el entorno y *la cultura de la comarca* del Condado de Huelva (el entorno de Doñana), así como la difusión del Condado de Huelva como ruta enoturística, valor que ha entrado con fuerza durante 2019 gracias al apoyo de las distintas administraciones públicas a la Ruta Del Vino del Condado (Diputación de Huelva y Adercon).

La difusión de los aspectos diferenciales de nuestras Denominaciones de Origen, desde la viticultura a la elaboración y comercialización de los productos amparados, se articula sobre conceptos claves como la nobleza y originalidad de sus variedades, la aptitud para el envejecimiento, las garantías de calidad que ofrece un riguroso sistema de control, la historia de la zona, su diversidad, su constante dinamismo y un inteligente equilibrio entre clasicismo y modernidad, todo lo que, en suma, contribuye a resaltar las singularidades del Condado de Huelva entre el resto de regiones vitivinícolas españolas y del mundo.

Toda esta labor se ha apuntalado a través de un contrato con a la empresa Etiquetas Macho, S.A., por el que se produce una Precinta de Garantía Genérica que está implementada por una banda holográfica que diferencia a los productos amparados envasados de otras Denominaciones de Origen, los hace inimitables permitiendo un seguimiento y trazabilidad perfectos.

Durante los cinco primeros meses del año, se encuadran las principales actuaciones promocionales del Consejo, sobre todo fuera de la Provincia.

CONDADO DE HUELVA DESDE 1932

ACTIVIDADES PROMOCIONALES

DISEÑO DE ETIQUETAS PARA VINOS GENERICOS

El Consejo Regulador ha encargado un nuevo diseño de etiquetas de los vinos genéricos, todo ello encaminado a desarrollar unas etiquetas que nos haga únicos y dedicadas al terruño, siendo este nuestro signo de identidad que nos hace diferentes.



ADQUISICIÓN DE VINO GENÉRICO, TAPONES, BOTELLAS Y ETIQUETAS

El vino genérico es el elemento de publicidad y difusión más valorado entre los consumidores, ya que es el vehículo esencial para el desarrollo de una Denominación de Origen y conocimiento del producto, para ello necesita vestimenta adecuada (etiquetas y tapones).

El vino genérico se ha dado a degustar durante el año 2021 en diferentes actos en los que el Consejo Regulador ha participado o colaborado de forma activa con, por detallar algunos de estos eventos, actos, catas y degustaciones podemos señalar a la participación en ferias, jornadas, presentaciones, torneos de golf, etc.

CONDADO DE HUELVA DESDE 1932

Los vinos genéricos han sido seleccionados mediante un Comité de Cata que ha dado la oportunidad de que todas las bodegas inscritas puedan presentar sus productos.



CONDADO DE HUELVA DESDE 1932

ADQUISICIÓN DE COPAS SERIGRAFIADAS PARA LAS CATAS Y DEGUSTACIONES

El Consejo Regulador Condado de Huelva utiliza este modelo de copa para las diferentes actuaciones donde se degustan los vinos con Denominación de Origen Condado de Huelva, siendo esta una copa polivalente que puede ser usada tanto para los vinos jóvenes de variedades blancas como para los tintos jóvenes o de crianza y para los vinos generosos y vinos naranja, ya que la forma y el contenido de la misma hace que los aromas se concentren de una forma espaciada y se vayan liberando a un ritmo adecuado para los vinos que nuestra Denominación de Origen produce, por ello es la copa elegida entre muchas denominaciones de origen españolas.

Las citadas copas han sido utilizadas en las diferentes actuaciones, catas, ferias, exposiciones y congresos en los que ha colaborado y/o participado el Consejo Regulador de forma activa.



CONDADO DE HUELVA DESDE 1932

DESARROLLO Y CREACION DE CONTENIDO PROMOCIONAL EN PAGINA WEB PROMOCIONAL

El Consejo Regulador, en aras de mejorar la comunicación, ha desarrollado varios apartados dentro de nuestra web para que las personas y empresas especializadas estén al corriente de nuestras acciones promocionales que se van desarrollando día a día, con imágenes y resumen de las mismas mediante un interfaz donde se puede acceder a ellas.

- INICIO - DOP CONDADO DE HUELVA VINOS VINAGRES VINO NARANJA BODEGAS REGISTRADAS CONSEJO REGULADOR NOTICIAS

PROMOCIONES

Consulte todas las promociones de la DOP Condado de Huelva

06 de abril de 2021 - Vinos del Condado de...

16 de abril de 2021 - Vinos del Condado de...

23 de abril de 2021 - Vinos del Condado de...

06 de mayo de 2021 - Vinos del Condado de...

13 de mayo de 2021 - Vinos del Condado de...

17 de mayo de 2021 - Vinos del Condado de...

Más PROMOCIONES

INICIO DOP CONDADO DE HUELVA VINOS VINAGRES VINO NARANJA BODEGAS REGISTRADAS CONSEJO REGULADOR NOTICIAS

VII TALLER PROMOCIONAL

VINOS DEL CONDADO DE HUELVA: Los vinos del Condado como atractivo turístico para el Condado de Huelva

Con la colaboración de la Mancomunidad de Desarrollo del Condado de Huelva

27 y 28 DE MAYO

A LAS 12:30 H

Lugar: Sede de la Mancomunidad Pl elCorchito, Bonares
Plazas limitadas
WWW.CONDADODEHUELVA.ES

Condado de Huelva Mancomunidad de Desarrollo

Fundación Cajasol

Escribe aquí para buscar 27°C Soleado 11:14 27/08/2021

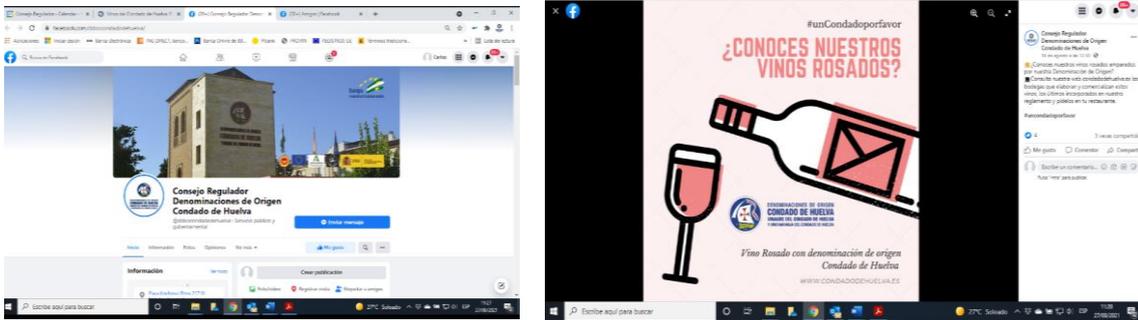
CONDADO DE HUELVA DESDE 1932

GESTIÓN DE PERFILES FACEBOOK E INSTAGRAM

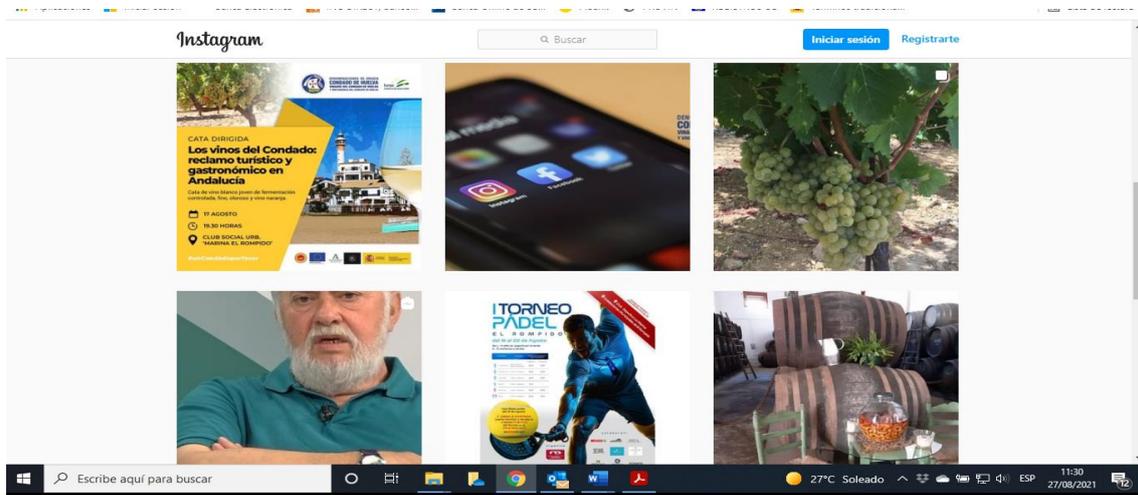
Mantenimiento y gestión de los perfiles creando un canal de comunicación entre consumidores, expertos gastronómicos, distribuidores y otros sectores como la hostelería y restauración.

Dentro de esta acción se han creado contenidos, se han dado noticias, se ha generado información y se ha difundido las virtudes de los vinos y vinagres.

FACEBOOK



INSTAGRAM



GABINETE DE COMUNICACIÓN

El Gabinete de Comunicación ha estado presente en todo lo relacionado con la gestión, organización y coordinación de todo lo relacionado con la comunicación y la promoción de nuestros vinos y vinagres amparados.

Entre las funciones que ha realizado se pueden destacar organización de eventos; convocatorias de prensa; elaboración de notas de prensa, que son redactadas por un equipo con un instinto periodístico y enviadas a los medios y que transmiten un mensaje puntual de una manera concreta informativa y atractiva; preparación de entrevistas, donde seleccionan los mejores medios o los más estratégicos para el interés de la Denominación de Origen; etc.

Mancomunidad de Desarrollo Condado de Huelva

Inicio > Noticias

viernes, 28 de mayo de 2021

La Mancomunidad y el Consejo Regulador promocionan los vinos del Condado de Huelva

Descargar Pdf

La entidad condal ha acogido dos talleres de cata de vinos de la DO Condado de Huelva dirigida a responsables de turismo de los ayuntamientos mancomunados.

PROVINCIA

La DOP 'Condado de Huelva' muestra su optimismo de cara a la vendimia

El 'excelente estado' de las uvas Zalema y Listán, clave para una previsión de calidad de la cosecha. Se espera una ligera merma del 10% de producción con respecto a un año normal.

La DOP 'Condado de Huelva' muestra su optimismo de cara a la vendimia. El 'excelente estado' de las uvas Zalema y Listán, clave para una previsión de calidad de la cosecha. Se espera una ligera merma del 10% de producción con respecto a un año normal.



CONDADO DE HUELVA DESDE 1932

PRESENTACIÓN Y CATA DEGUSTACION CON MARIDAJE VINOS COSECHA 2020

El Consejo Regulador organiza y prepara una cata degustación acompañada de un maridaje de los vinos jóvenes de la cosecha. Dicha cata se da a conocer a consumidores y prensa especializada al objeto de resaltar las características particulares que tienen los vinos jóvenes en cada cosecha, haciendo un maridaje por asociación de los productos que mejor pueden acompañar a los vinos jóvenes.



CONDADO DE HUELVA DESDE 1932

CATA DEGUSTACIÓN DEDICADA A LAS MUJERES DEL CLUB DE LECTURA

El Consejo Regulador ha organizado durante el primer semestre de 2021 una serie de catas maridajes y catas degustación, todas ellas encaminadas a afianzar el conocimiento de los vinos y vinagres con Denominación de Origen Condado de Huelva en nuestra provincia.

Para ello, ha contado mediante un convenio de colaboración con la Fundación Cajasol, facilitándonos la misma las instalaciones que se encuentran situadas en Huelva acordes con nuestras necesidades.

En esta ocasión, se ha realizado una cata degustación dedicada a las mujeres en la cultura.



CONDADO DE HUELVA DESDE 1932

CATA DEGUSTACIÓN CLUB LITERARIO MANGA X HOMBRO

En esta ocasión, siguiendo la línea de las anteriores catas, y en colaboración con la Fundación Cajasol, se han degustado los vinos con Denominación de Origen con una gran aceptación entre los asistentes.



CONDADO DE HUELVA DESDE 1932

CATA DEGUSTACIÓN COLEGIO DE ADMINISTRADORES DE FINCAS (COAF)

El Consejo Regulador cuenta con unas relaciones institucionales desde hace varios años con los Colegios Oficiales, dando la facilidad a sus asociados a poder disfrutar de los productos de nuestra provincia, en concreto los vinos y vinagres del Condado de Huelva.

Esta cata ha tenido una gran repercusión mediática, ya que hemos contado durante las mismas con entrevistas en medios que han sido emitidas a nivel provincial.



CONDADO DE HUELVA DESDE 1932

CATA DEGUSTACIÓN ASOCIACIÓN DE PERIODISTAS DE HUELVA

Durante el 2021, en el programa de catas se incluyen las catas dirigidas a los medios de comunicación y a sus integrantes. Estos profesionales del sector de la comunicación son considerados como los mejores intermediarios entre el consumidor y los diferentes productos, y que mejor manera que para difundir las características de nuestros vinos que haciendo catas en su sector.

El impacto que se ha alcanzado con esta cata ha sobresalido de manera notable entre otras acciones.



CATA DEGUSTACIÓN ASOCIACIÓN PRENSA DEPORTIVA

El sector de la comunicación colabora con el Consejo Regulador en diferentes acciones, transmitiendo los valores de los vinos y vinagres al público general. Con esta acción donde se degustan los diferentes vinos amparados de diferentes

CONDADO DE HUELVA DESDE 1932

crianzas y cosechas hacen que su comunicación sea más directa, ya que los conocimientos adquiridos son de mayor envergadura lo que implica ser más didácticos a la hora de transmitir.



CONDADO DE HUELVA DESDE 1932

CATA DEGUSTACIÓN: LOS VINOS DEL CONDADO Y SU PRESENCIA EN LA CAMPIÑA.

El Consejo Regulador realiza diferentes acciones promocionales en los pueblos que integran la Denominación de Origen con el objetivo de afianzar el consumo de nuestros vinos y vinagres.

En esta ocasión se ha realizado una cata degustación en el termino municipal de Beas, contando con la colaboración del Ayuntamiento que nos ha cedido un espacio en el Mercado de Abastos, además hemos contado con la presencia de personas de relevancia del término municipal.



CONDADO DE HUELVA DESDE 1932

Otra parte importante de las actividades desarrolladas por el Consejo Regulador se han centrado en la formación y talleres, investigando nuevos maridajes a través de los productos amparados y la gastronomía de Huelva.

I CATA MARIDAJE INSTITUTO SUPERIOR DE GASTRONOMIA

El Consejo Regulador en colaboración con el Instituto Superior de Gastronomía, organiza y prepara una cata degustación acompañada de un maridaje de los vinos y vinagres con Denominación de Origen Condado de Huelva.

Dicha cata maridaje va destinada a los futuros cocineros y chefs que están cursando en el citado Instituto, con el objetivo de que en un futuro utilicen los vinos y vinagres en sus centros de trabajo, bien como ingredientes como directamente al consumo.

El Consejo Regulador hace mucho hincapié en que las nuevas generaciones amen y disfruten de los vinos y vinagres de nuestra Denominación de Origen, por ello se han realizado en este centro talleres, catas y degustaciones.



II CATA MARIDAJE INSTITUTO SUPERIOR DE GASTRONOMIA

El Consejo Regulador en colaboración con el Instituto Superior de Gastronomía, organiza y prepara una cata degustación acompañada de un maridaje de los vinos y vinagres con Denominación de Origen Condado de Huelva.

Dicha cata maridaje va destinada a los futuros cocineros y chefs que están cursando en el citado Instituto, con el objetivo de que en un futuro utilicen los vinos y vinagres en sus centros de trabajo, bien como ingredientes como directamente al consumo.

El Consejo Regulador hace mucho hincapié en que las nuevas generaciones amen y disfruten de los vinos y vinagres de nuestra Denominación de Origen, por ello se han realizado en este centro talleres, catas y degustaciones.



CONDADO DE HUELVA DESDE 1932

I TALLER DE VINAGRES CON MARIDAJE INSTITUTO SUPERIOR DE GASTRONOMIA

El Consejo Regulador en colaboración con el Instituto Superior de Gastronomía, organiza y prepara una cata degustación acompañada de un maridaje de los vinos y vinagres con Denominación de Origen Condado de Huelva.

Dicha cata maridaje va destinada a los futuros cocineros y chefs que están cursando en el citado Instituto, con el objetivo de que en un futuro utilicen los vinos y vinagres en sus centros de trabajo, bien como ingredientes como directamente al consumo.

El Consejo Regulador hace mucho hincapié en que las nuevas generaciones amen y disfruten de los vinos y vinagres de nuestra Denominación de Origen, por ello se han realizado en este centro talleres, catas y degustaciones.



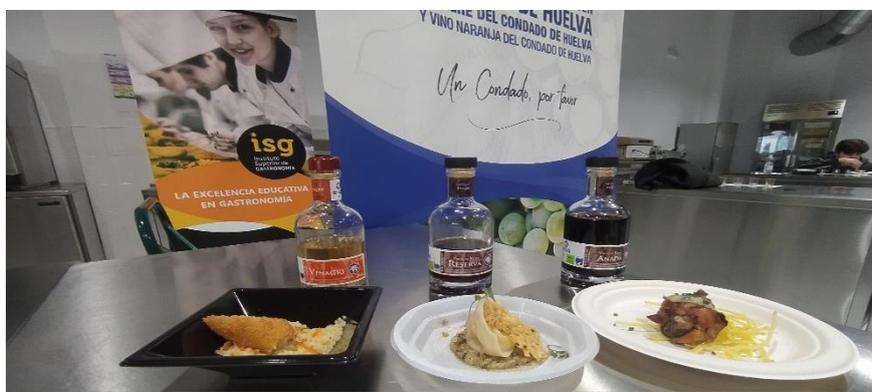
CONDADO DE HUELVA DESDE 1932

II TALLER DE VINAGRES CON MARIDAJE INSTITUTO SUPERIOR DE GASTRONOMIA

El Consejo Regulador en colaboración con el Instituto Superior de Gastronomía, organiza y prepara una cata degustación acompañada de un maridaje de los vinos y vinagres con Denominación de Origen Condado de Huelva.

Dicha cata maridaje va destinada a los futuros cocineros y chefs que están cursando en el citado Instituto, con el objetivo de que en un futuro utilicen los vinos y vinagres en sus centros de trabajo, bien como ingredientes como directamente al consumo.

El Consejo Regulador hace mucho hincapié en que las nuevas generaciones amen y disfruten de los vinos y vinagres de nuestra Denominación de Origen, por ello se han realizado en este centro talleres, catas y degustaciones.

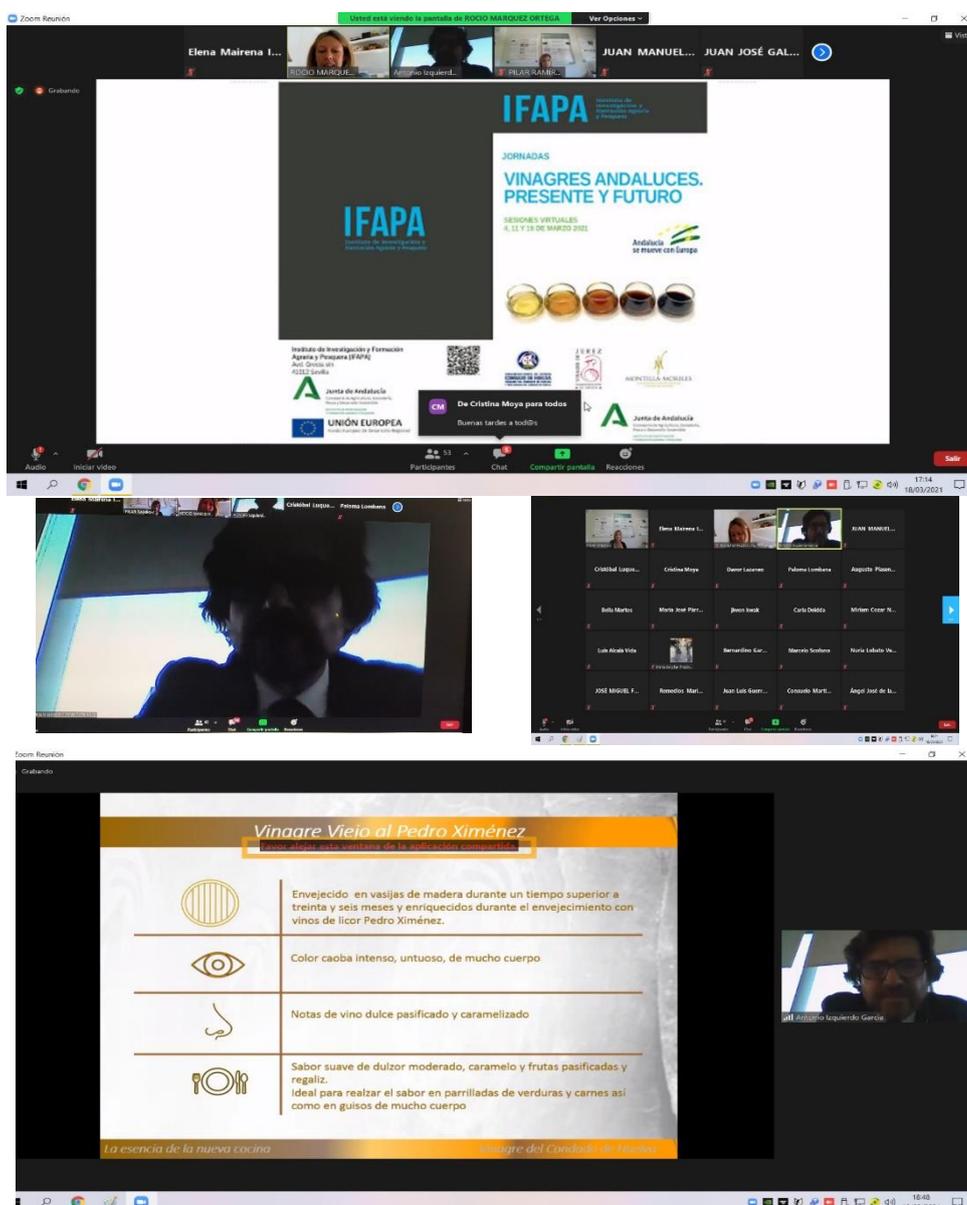


CONDADO DE HUELVA DESDE 1932

CATA VIRTUAL DE VINAGRES EN LAS JORNADAS DE VINAGRES ANDALUCES

El Consejo Regulador ha participado de forma activa en las Jornadas sobre los Vinagres Andaluces, organizada por el Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera (IFAPA) en los que han participado los Consejos Reguladores de Andalucía, así como técnicos y público especializado.

Dichas Jornadas han sido impartidas por el Secretario General del Consejo Regulador Vinagre del Condado de Huelva, donde a través de una presentación de power point ha sido capaz de transmitir las virtudes y bondades de los vinagres con DOP Vinagre del Condado de Huelva haciendo una cata virtual.



CONDADO DE HUELVA DESDE 1932

CATAS, SHOWCOOKING Y DEGUSTACIONES UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DE ANDALUCIA LA RABIDA

Dentro de las acciones de formación que lleva a cabo el Consejo Regulador, se encuentra su participación mediante catas, degustaciones y showcooking en los cursos de verano que organiza la Universidad Internacional de Andalucía.

Este año se ha contado con la presencia en el showcooking con Daniel del Toro, concursante del programa Master Chef y gastrocomunicador que cuenta con más de 17 mil seguidores en redes sociales.

Así mismo hemos participado durante todos los días de la actividad, bien con visita a Museo del Vino con catas, o catas en la misma Universidad y bodega.



CONDADO DE HUELVA DESDE 1932

TALLERES PROMOCIONALES, EL VINO COMO RECLAMO TURÍSTICO

En colaboración con el Área de Desarrollo del Condado (ADERCON), el Consejo Regulador ha organizado dos catas en las instalaciones cedidas en Bonares.

A dichas catas han asistido alcaldes y personas de relevancia de los pueblos que acogen el Condado de Huelva, estas personas transmiten a sus ciudadanos las particularidades de nuestros vinos y vinagres y defienden a ultranza nuestro sector vitivinícola y a los agricultores y bodegas que lo componen.



CATA DEGUSTACIÓN EN VELADA "ENTRE DOS ORILLAS"

El Consejo Regulador participa y colabora de forma activa en esta edición especial denominada "Entre dos orillas" donde un público con inquietudes gastronómicas y musicales se congrega en el Muelle del Tinto en Huelva y se deleita con los placeres de los vinos del Condado de Huelva.

Además de la asistencia de nuestro presidente, se ha colaborado en la degustación con un servicio de venencia que ha aportado el Consejo Regulador.

CONDADO DE HUELVA DESDE 1932



CONDADO DE HUELVA DESDE 1932

CATA DEGUSTACIÓN MARINA EL ROMPIDO

Como el año anterior, debido al éxito obtenido, el Consejo Regulador sigue con la dinámica de realizar catas en localizaciones turísticas estivales.

En esta ocasión nos hemos desplazado al Rompido, donde se ha organizado una cata en el club social de la urbanización Marina del Rompido. En dicha cata han participado un público de otras comunidades, principalmente Madrid y País Vasco, al objeto de que las bondades y características de nuestros vinos tomen relevancia en otras comunidades.



CONDADO DE HUELVA DESDE 1932

CATA DEGUSTACIÓN VILLAS EL ROMPIDO

Como el año anterior, debido al éxito obtenido, el Consejo Regulador sigue con la dinámica de realizar catas en localizaciones turísticas estivales.

En esta ocasión nos hemos desplazado al Rompido, donde se ha organizado una cata en el club social de la urbanización Villas del Rompido. En dicha cata han participado un público de otras comunidades, principalmente Madrid y País Vasco, al objeto de que las bondades y características de nuestros vinos tomen relevancia en otras comunidades.



DISEÑO, GRABACIÓN Y EMISIÓN DE SPOT PUBLICITARIO EN MEDIOS LOCALES Y PROVINCIALES EL ROCÍO 2021

Este año tan especial el Consejo Regulador ha participado de forma activa en las diferentes actividades promocionales que se han desarrollado durante las fechas del Rocio 2021.

CONDADO DE HUELVA DESDE 1932

Dentro de las acciones promocionales, hemos estado presente en las televisiones locales y provinciales a través de un spot publicitario al objeto de llegar a las personas que desgraciadamente no han podido celebrar la Romería como un año habitual y de esta manera solidarizarnos con ellas y por ende dar a conocer nuestros vinos y vinagres.



CONDADO DE HUELVA DESDE 1932

LIBRO DE RECETAS CON VINOS Y VINAGRES CON DENOMINACION ORIGEN

El Consejo Regulador, dentro de sus acciones promocionales ha editado un Recetario donde se ha contado con nueve Chefs de renombre de la provincia de Huelva así como un Bartender que ha sabido utilizar nuestros vinos como ingredientes en sus recetas.

Cabe destacar esta acción como una acción que ha conllevado un gran trabajo de gestión y coordinación y fruto de ello este recetario está teniendo una gran aceptación.



3. ACTIVIDADES DESTINADAS A MEJORAR LA CALIDAD Y LA PROTECCION DE LAS DD.O.

3.1 Investigación y Desarrollo e Innovación.

En el año 2021, el grupo de investigación de la Universidad de Sevilla (US) PAIDI-AGR225 Color y Calidad de Alimentos (www.color.us.es), cuyo responsable es el Dr. Francisco José Heredia Mira, profesor de la US y asesor científico de este Consejo Regulador, desarrolló estudios en virtud de contratos de investigación Universidad-Empresa (arts. 68 y 83, L.O.U.) y de diferentes proyectos I+D+i en vigor en este periodo, en el marco del convenio US-CRDO.

A través del proyecto "Control de propiedades tecnológicas y funcionales de productos enológicos. Evaluación del impacto del cambio climático" se realiza el seguimiento exhaustivo de la maduración de las principales variedades de uva

CONDADO DE HUELVA DESDE 1932

acogidas a la D.O. Condado de Huelva con el fin de estimar las condiciones óptimas de la uva para su vendimia. Las características de los viñedos seleccionados en 2021 para el seguimiento son:

- Variedad Zalema, en vaso, suelo arenoso.
- Variedad Zalema, en espaldera, suelo arcilloso.
- Variedad Syrah, en espaldera, suelo arcilloso.
- Variedad Tempranillo, en espaldera, suelo arcilloso.

En esa campaña, el estudio se inició el día 5 de julio, tomando muestras dos veces por semana, y llegó hasta las correspondientes vendimias, que fueron el 9 de agosto para Tempranillo y Syrah, y 3 de septiembre para Zalema. Para asegurar la representatividad de la muestra, las uvas se tomaron de diferentes zonas del viñedo (sol y sombra), y al azar, en hileras preestablecidas. Posteriormente, en los laboratorios de la Universidad, se determinó el grado de madurez tecnológica mediante parámetros físicos (tamaño y peso medio del grano de uva, estado higiénico-sanitario, nivel de envero) y químicos (pH, densidad, azúcares, acidez total del mosto). Los resultados mostraron adecuadas condiciones higiénico-sanitarias de la uva, con una evolución normal en la maduración de todas las variedades (grado final: 10.5 °Bé para Zalema, 12 °Bé para Syrah y Tempranillo).

En el ámbito del proyecto "Aplicación de fuentes naturales de biomoléculas en vinificación, para la estabilización del color de vinos tintos del Condado de Huelva" se proporciona asesoramiento científico y apoyo tecnológico enfocado a la calidad sensorial y estabilidad cromática de vinos.

Por otra parte, se realiza una intensa transferencia de resultados de otros proyectos de investigación llevados a cabo por el grupo de investigación de la US, en los que, tanto el CRDO como varias bodegas acogidas, intervienen como entidades participantes. Estos proyectos están orientados al uso y aprovechamiento de subproductos de vinificación con el fin de paliar los efectos negativos que el clima cálido puede ejercer sobre la calidad de los vinos tintos, lo que está viéndose potenciado en los últimos años debido al cambio climático. En la actualidad, se estudia el valor tecnológico y funcional de proteínas de semilla de uva para su aplicación como moduladoras de atributos de calidad (color, apariencia, astringencia, estabilidad) de vinos tintos, particularmente los de clima cálido, como los de nuestra D.O. En este sentido, los diferentes objetivos incluyen optimizar el proceso de obtención de proteínas de la semilla de uva a partir de subproductos de vinificación, evaluando la viabilidad de distintos métodos de extracción y la mejora del rendimiento, estudiar el efecto copigmentante de las proteínas de semillas sobre la estabilidad del color de los vinos, y establecer las condiciones ideales de aplicación en la vinificación.

Financiado por el Plan Estatal de Investigación:

- Proyecto "Fracciones peptídicas de semilla de uva como estabilizantes del color de vinos tintos. Aproximación molecular a las interacciones con los compuestos fenólicos" (AGL2017-84793-C2-2-R, Ministerio de Economía, Industria y Competitividad)

Financiados por la Fundación de Investigación de la Universidad de Sevilla (FIUS):

CONDADO DE HUELVA DESDE 1932

- "Estudio de la funcionalidad tecnológica de biopolímeros obtenidos a partir de subproductos enológicos" (FIUS18/0004 0924):
- "Evaluación del efecto copigmentante de oligopéptidos de semillas de uva en vinos tintos de clima cálido" (FIUS18/0013 0933)
- "Puesta a punto de procesos de extracción, hidrólisis y separación de fracciones proteicas de subproductos de uva" (FIUS18/0030 0953)

Publicaciones en revistas.

Como resultado de estos proyectos se ha logrado obtener, separar y caracterizar las diferentes fracciones proteicas, y se ha establecido su aplicación como clarificantes y como estabilizantes del color, tanto en medios modelo como en vinos experimentales. Estos resultados han sido publicados en revistas científicas de alto impacto internacional:

- Gordillo, B.; Chamizo-González, F.; González-Miret, M.L.; Heredia, F.J. Impact of alternative protein fining agents on the phenolic composition and color of Syrah red wines from warm climate. *Food Chemistry*, 2021, 342, 128297.
- Gordillo, B.; Rivero-Granados, F.J.; Jara-Palacios, M.J.; González-Miret, M.L.; Heredia, F.J. Impact of a double post-fermentative maceration with ripe and overripe seeds on the phenolic composition and color stability of Syrah red wines from warm climate. *Food Chemistry* 2021, 346, 128919.
- Cejudo-Bastante, M.J., Oliva Sobrado, M., González-Miret M.L., Heredia, F.J. Optimisation of the methodology for obtaining enzymatic protein hydrolysates from an industrial grape seed meal residue. *Food Chemistry*. 2022. 370,131078
- Rodríguez-Pulido, F.J., Mora Garrido, A.B., González-Miret, M.L., Heredia, F.J. Research progress in imaging technology for assessing quality in wine grapes and seeds. *Foods* 2022, 11, 11030254
- Rodríguez-Pulido, F.J., Gordillo, B., Heredia, F.J., González-Miret, M.L. CIELAB-Spectral image MATCHING: An app for merging colorimetric and spectral images for grapes and derivatives. *Food Control* 2021, 125, 108038
- Rivero, F.J., Ciaccheri, L., González-Miret, M.L., Rodríguez-Pulido, F.J., Mencaglia, A. A., Heredia, F.J.; Mignani, A.G., Gordillo, B. A study of overripe seed byproducts from sun-dried grapes by dispersive Raman Spectroscopy. *Foods*, 2021, 10, 10030483
- Chamizo-González, F. Heredia, F.J., Rodríguez-Pulido, F.J., González-Miret, M.L. Gordillo, B. Proteomic and computational characterisation of 11S globulins from grape seed flour by-product and its interaction with malvidin 3-glucoside by molecular docking. *Food Chemistry*, 2022,30, 386, 132842

Tesis doctoral.

Asimismo, relacionadas con estos estudios se encuentran en desarrollo dos Tesis Doctorales:

- Fracciones peptídicas de semilla de uva como estabilizantes del color de vinos tintos. Aproximación molecular a las interacciones con los compuestos fenólicos. Doctorando: Francisco Chamizo González. Directores: Francisco J. Heredia, y Belén Gordillo. Universidad de Sevilla. Facultad de Farmacia.

CONDADO DE HUELVA DESDE 1932

- Aplicación de hidrolizados proteicos de semillas de uva como agentes estabilizadores del color de vinos tintos de clima cálido. Doctorando: Ana Belén Garrido Mora. Directores: M. Luisa Escudero, y M. Jesús Cejudo. Universidad de Sevilla. Facultad de Farmacia.

3.2 Defensa de las Marcas Genéricas (Jurídicos y Contenciosos).

Durante 2021, el Consejo Regulador, con sus propios servicios jurídicos del despacho de letrados Alberto López Asesores, S.L.P., Ars Privilegium, Pons IP, funcionarios de la Delegación de Agricultura de Huelva y de la Consejería en Sevilla, ha participado activamente en elaborar y defender la posición de las D.O. en España y en los principales países productores de la UE (Italia, Reino Unido, Francia y Portugal) y fuera de la UE (Estados Unidos y China) a través de recursos contra aquellas compañías que dañan nuestra Propiedad Industrial e Intelectual y con el apoyo de los funcionarios expertos de la Dirección General de Industrias y Cadena Agroalimentaria de la Junta de Andalucía.

Además, durante este ejercicio ha renovado y registrado marcas públicas que defienden aún más si cabe, los intereses genéricos y públicos que le competen al Consejo Regulador.

También junto con el mismo despacho jurídico, ha coordinado la propuesta de las Denominaciones de Origen del Condado de Huelva con la postura mantenida por el resto de Denominaciones de Origen Españolas, en la búsqueda de mayores garantías de protección de las Indicaciones Geográficas españolas y europeas y de sus derechos de propiedad intelectual en Internet, ante el lanzamiento de los dominios genéricos relacionados con el mundo del vino: .wine y .vin.

Colaboración directa con la Conferencia española de Consejos Reguladores Vitivinícolas (CECRV) y con la European Federation of Origin Wines (EFOW) recabando y proporcionando la información para nuestras Denominaciones de Origen para dar respuesta a los diferentes requerimientos que la Comisión Europea hace al Consejo Regulador.

Por último y a través de los servicios técnicos de inspección, junto con el refuerzo que ha supuesto el acuerdo de colaboración con la Guardia Civil, -tanto en la provincia de Huelva como en las limítrofes-, se han hecho auditorías en, bodegas, comercios, grandes superficies y restaurantes recopilando botellas o envases que incumplan la reglamentación vigente que compete al Consejo.

4. ACTIVIDADES DE CONTROL

4.1 Política Gestión de Calidad

La siguiente Política de la Calidad ha sido establecida por la Dirección y aprobada por el Pleno del Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Condado de Huelva, Vinagre del Condado de Huelva y Vino Naranja del Condado de Huelva.

El fin del Consejo es la aplicación de los preceptos establecidos en el Reglamento de las Denominaciones de Origen Condado de Huelva, Vinagre del Condado de

CONDADO DE HUELVA DESDE 1932

Huelva y Vino Naranja del Condado de Huelva y en la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino. El Consejo Regulador velará, especialmente, por la promoción de los productos amparados, la investigación, desarrollo y expansión de mercados y la defensa y garantía de los mismos, recabando la cooperación de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.

Para ello el Consejo Regulador llevará a cabo las siguientes actuaciones:

- Control de la utilización de las expresiones "Condado de Huelva", "Vinagre del Condado de Huelva" y "Vino Naranja del Condado de Huelva", así como de los nombres de las comarcas, términos municipales, localidades y pagos que componen las zonas de producción y elaboración.
- Garantía de que el producto certificado cumple con las normas indicadas en los Pliegos de Condiciones y el Manual de la Calidad, así como con la legislación vigente.
- Inscribir en los Registros correspondientes, todos aquellos Operadores que lo soliciten y cumplan con las condiciones indicadas en los Pliegos de Condiciones, en el Manual de la Calidad y con la legislación vigente.
- Establecer las características que deben reunir el producto para ser certificado, así como su sistema de control y la implantación del mismo.
- Certificar todo el producto que reúna los requisitos exigidos y proceda de operadores inscritos en sus Registros.
- Proponer los requisitos mínimos de control a los que deben someterse cada operador inscrito en todas y cada una de las fases de producción, elaboración y comercialización.
- Asegurar que todo el personal ejecute su trabajo según el Manual de la Calidad, los procedimientos de calidad e instrucciones creadas, orientando el proceso de prestación del servicio para la prevención de defectos.
- Establecimiento y seguimiento de los oportunos acuerdos de colaboración en el caso de participación en asociaciones, fundaciones y sociedades civiles o mercantiles.
- Colaboración con las autoridades competentes en materia vitivinícola.
- Adoptar, en el marco del Reglamento, aquellas medidas que con carácter anual puedan influir en la mejora de la calidad de los productos.
- Calificar cada añada o cosecha.

4.2 Actividades sobre la producción y calidad

Paralelamente a las actividades de certificación de producto, el Área Técnica del Consejo Regulador cuenta con el apoyo de alumnos en prácticas, a través del Convenio de cooperación educativo suscrito con las Universidades de Huelva y Sevilla, y que se resumen en los puntos siguientes:

Seguimiento del viñedo y maduración de la uva

El Área Técnica desempeña una importante misión de seguimiento del estado fenológico de las vides, la climatología, plagas y enfermedades.

CONDADO DE HUELVA DESDE 1932

Durante la maduración de la uva, el personal suscrito ha tomado muestras al objeto de tener informada a las bodegas y viticultores de la evolución de la maduración, y así poder establecer criterios objetivos para determinar las fechas más idóneas de vendimia en las diferentes localidades.

Durante el año 2021, se emitieron 18 informes de maduración de las variedades Zalema, Syrah, Tempranillo y Listan del Condado, siendo el primer informe de fecha 2 de julio y el último de 31 de agosto.

Control de Vendimia

Durante el grueso de la vendimia, desde final de agosto hasta el 1 de octubre, el Área Técnica del Consejo Regulador ha distribuido en los diferentes lagares a las personas encargadas de los controles de vendimia, tomando muestras de las uvas en los diferentes remolques para su posterior análisis y control de calidad.

Se ha contado con la colaboración de dos laboratorios, en el término municipal de Bollullos del Condado, en la Cooperativa Vinícola del Condado y otro en el término municipal de Rociana del Condado, en la Cooperativa Nuestra Señora del Socorro.

Así mismo, durante toda la vendimia, las bodegas facilitan datos de kgs diario por variedades al objeto de tener una estimación diaria de la uva molturada en nuestra zona de producción.

4.3 Calificación de cosecha y existencias.

Los datos analíticos de los mostos producidos de variedades blancas tienen un grado medio de 11,00 °Be, pH en torno a 3,55 y acidez de 4,30 g/l expresada en tartárico.

El inicio de la vendimia 2021 dio comienzo el 26 de julio en Villalba del Alcor con la variedad Moscatel y a continuación la variedad Sauvignon Blanc. El estado sanitario fue bueno.

En cuanto a las **variedades tintas** empezó la vendimia el 2 de agosto en Bollullos del Condado y finalizó la misma el 1 de septiembre en Almonte.

El inicio de la variedad principal **Zalema** fue el 25 de agosto en Bollullos del Condado, finalizando la vendimia de esta variedad el 1 de octubre, también en Bollullos del Condado.

En cuanto a los datos de producción de las variedades blancas, donde se engloba la Zalema, cabe decir que se han cosechado un total de 24,3 millones de kgs. frente a los 30,8 millones de kgs. de uva de la vendimia 2019, habiendo un descenso en la producción en la producción con respecto a la vendimia 2019 de un 19% aproximado.

CONDADO DE HUELVA DESDE 1932

En las variedades tintas la producción con respecto a la vendimia 2019 ha aumentado cosechándose un total de 696.582 kgs. de uva, frente a los 651.000 kgs. de uva de la vendimia 2019.

La calidad de la uva en términos generales es buena.

Se procede a informar de los resultados finales de la Vendimia 2021 en la zona amparada por la Denominación de Origen Condado de Huelva, y cuyos datos numéricos fueron los siguientes:

a) El total de uva cosechada ha sido de **24.920.862 kgs.** Los datos numéricos según variedades blancas y tintas son:

♣ Variedades blancas: 24.224.280 Kgs.

♣ Variedades tintas: 696.582 Kgs.

La variedad Zalema es la variedad principal con un 92%.

b) 9 bodegas cooperativas acogidas a la Denominación de Origen realizaron molturaron un total de 17.016.685 Kgs. de uva.

c) 4 bodegas acogidas a la Denominación de Origen realizaron molturaron un total de 7.904.177 Kgs. de uva.

La distribución de los Kgs. de uva cosechada por municipio es el siguiente:

Municipio	2019	2020	2021	% (19)
ALMONTE	1.403.220	475.180	767.220	-45
BOLLULLOS DEL CDO.	17.211.099	6.369.999	14.038.096	-18
BONARES	554.198	132.484	357.903	-35
CHUCENA	2.815.820	1.778.800	2.670.680	-5
MANZANILLA	2.097.520	946.180	1.456.090	-31
MOGUER	5.064	2.103	3.055	-40
ROCIANA DEL CDO.	5.691.582	3.006.425	4.280.728	-25
TRIGUEROS	166.920	99.610	188.270	13
VILLALBA DEL ALCOR	645.940	170.094	381.870	-41
VILLARRASA	807.060	616.850	776.950	-4
Total Kgs. de uva	31.491.712	13.597.725	24.920.862	-21

CONDADO DE HUELVA DESDE 1932

- d) El número de Declaraciones de Cosecha fue:
- 9 Bodegas de Elaboración en régimen cooperativo ... 13.961.883 lit/mosto.
 - 4 Bodegas de Elaboración en régimen privado ... 5.865.946 lit/mosto.

e) Se comercializaron 5.060.177 litros de mosto.

Los litros de vino se distribuyeron de la siguiente manera:

- ♣ Vinos blancos: vino D.O.P., 8.153.359 litros; vino S.I.G., 4.934.932 litros.
- ♣ Vinos tintos: vino D.O.P., 273.278 litros; vino S.I.G., 243.693 litros.

El total de vino calificado con Denominación de Origen es de 8.426.637 litros.

4.4 Comité de Cata.

Está formado por una lista de expertos en cata de vino y vinagre en la que se tiene en cuenta su formación profesional demostrada en relación con el tema y su experiencia comprobada por su participación en secciones de cata relacionada con estos productos. En esta lista no están incluidos los Vocales del Consejo ni aquellas personas que tengan intereses económicos relacionados con las bodegas inscritas en los Registros de las Denominaciones de Origen Condado de Huelva, Vinagre del Condado de Huelva y Vino Naranja del Condado de Huelva.

El Comité de Cata del Consejo Regulador realiza una importante labor y en sus reuniones periódicas son sometidos a control, en el panel de Cata:

1. Todos los vinos amparados con destino a exportación.
2. Todos los vinos embotellados y comercializados con precintas de la D. de Origen.
3. Una amplia muestra de vinos Generosos comercializados con Denominación de Origen y que han sido envasados a granel, principalmente en garrafas de 8 y 16 litros, o box de 5 y 15 litros.
4. Aquellos vinos que, por sus características, bien organolépticas, bien analíticas, sean susceptibles de perder la D. de Origen, mediante su cata y posterior apertura de expediente de descalificación.
5. Todas las partidas de vinos blancos jóvenes afrutados, antes de su embotellado, para recibir la pertinente autorización del Consejo y las Precintas correspondientes.
6. Todos los vinagres amparados con destino a exportación.
7. Todas las partidas de vinagres, antes de su embotellado, para recibir la pertinente autorización del Consejo y las Precintas correspondientes.

4.5 Fundación para el Control de la Calidad Agroalimentaria de Andalucía (FCCAA).

La Fundación para el Control de la Calidad Agroalimentaria de Andalucía FCCAA, creada a finales de 2015, como una organización sin ánimo de lucro es la entidad encargada de la certificación de productos amparados por las Denominaciones de Origen Condado de Huelva, Málaga y Montilla Moriles, en cumplimiento de la Norma ISO UNE 17065:2012, tal y como establece la legislación europea para los productos amparados por las Denominaciones de Origen.

La Fundación tiene por objeto asegurar los intereses colectivos de la protección del origen y calidad de los productos agroalimentarios amparados por las Denominaciones de Origen "Montilla – Moriles", "Vinagre de Montilla – Moriles", "Condado de Huelva", "Vinagre de Condado de Huelva", "Vino de Naranja de Condado de Huelva", "Málaga", "Sierra de Málaga" y "Pasas de Málaga", así como a cualquier otra denominación agroalimentaria que pudiera acogerse, para proporcionar a los consumidores y usuarios los principios de veracidad y demostrabilidad de la información que figura en el etiquetado y a los operadores las condiciones de competencia legal.

La certificación del producto a través de una entidad acreditada es un rasgo diferenciador en el mercado respecto a otros productos no certificados, una garantía de integridad y competencia, y sinónimo de confianza del consumidor hacia nuestros vinos y vinagres.

Dichas auditorias de certificación han implicado un cambio sustancial en la mayoría de las bodegas en cuanto a la mejora de la gestión de la calidad del producto y trazabilidad de los mismos, adquiriendo las bodegas un certificado de conformidad de una entidad externa acreditada por ENAC, lo que se traduce en un aumento del valor añadido para nuestros productos amparados.

Las distintas auditorias de certificación han sido llevadas a cabo en todas las bodegas inscritas en los diferentes registros de las diferentes denominaciones de origen que gestiona el Consejo Regulador.

5 ACTIVIDADES EN FORMACION

- El día 12 de enero en el Máster en Especialización Profesional en Farmacia DE LA Universidad de Sevilla, se impartió una ponencia sobre mecanismos de regulación y protección de la calidad de los productos agroalimentarios; Además se dio una cata de vino dulce a los alumnos y resto de profesores que impartieron sus clases en el Máster.
- Impartición de una ponencia sobre Ruta del vino del Condado de Huelva, en el Máster de Formación Permanente en Enoturismo, en la Facultad de Turismo de la Universidad de Málaga.

CONDADO DE HUELVA DESDE 1932

Bollullos del Condado 31 de diciembre de 2021



Fdo. Antonio Izquierdo García
EL SECRETARIO GENERAL



V.B. Manuel Infante escudero
EL PRESIDENTE

DILIGENCIA: Se extiende para hacer constar que la presente MEMORIA ANUAL de actuaciones del Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Condado de Huelva, Vinagre del Condado de Huelva y Vino Naranja del Condado de Huelva, durante el año 2021 es aprobada en Junta General, celebrada el día 13 de julio de 2022 y firmada por los Señores Vocales del Consejo Regulador.

CONDADO DE HUELVA DESDE 1932

6. Bodegas acogidas a las DD.OO. Condado de Huelva, Vinagre del Condado de Huelva y Vino Naranja del Condado de Huelva

BODEGAS REGISTRADAS EN LA D.O. VINO CONDADO DE HUELVA

AGROALIMENTARIA VIRGEN DEL ROCÍO, S.C And.

Avda. de Cabezudos, 1-3

21730 ALMONTE (HUELVA)

Telf.: 959 406 146 Fax: 959 450 689

Web: www.raigal.com

Mail: administracion@raigal.com

Registro: Bodega de Elaboración, Almacenamiento, Crianza o Envejecimiento y Embotellado o Envasado.

SANTA MARÍA SALOMÉ, S.C. And.

Avda. Rociana, s/n

21.830 BONARES (HUELVA)

Telf. y Fax: 959 366 210

Mail: salomejosemaria@hotmail.com

Registro: Bodega de Elaboración, Almacenamiento y Embotellado o Envasado.

NUESTRA SRA. DE LA ESTRELLA, S.C. And.

C/ La Cooperativa, 12

21.891 CHUCENA (HUELVA)

Telf.: 959 424 223

Mail: vinodechucena@gmail.com

Registro: Bodega de Elaboración, Almacenamiento y Embotellado o Envasado.

VITIVÍNICA MANZANILLERA, S.C. And.

C/ Santa María, 23

21.890 MANZANILLA (HUELVA)

Telf. y Fax: 959 415 055

Mail: manzanillera@terra.es

Registro: Bodega de Elaboración, Almacenamiento, Crianza o Envejecimiento y Embotellado o Envasado.

CONDADO DE HUELVA DESDE 1932

NUESTRA SRA. DEL SOCORRO, S.C. And.

C / Carril de los Moriscos, nº 72

21.720 ROCIANA DEL CONDADO (HUELVA)

Telf: 959 416 108 FAX: 959 416 108

Mail: administracion@bodegasdelsocorro.com

Registro: Bodega de Elaboración, Almacenamiento, Crianza o Envejecimiento y Embotellado o Envasado.

INMACULADA CONCEPCIÓN, S.C. And.

C/ Moguer s/n

21.620 TRIGUEROS (HUELVA)

Telf.: 959 306 770 / 959 306 579

Mail: cooperativainmaculada@gmail.com

Registro: Bodega de Elaboración, Almacenamiento y Embotellado o Envasado.

SANTA ÁGUEDA, S.C. And.

C/ Camino de Bollullos, s/n

21.860 VILLALBA DEL ALCOR (HUELVA)

Telf. y Fax: 959 421 181

Mail: santaagueda.sca@hotmail.com

Registro: Bodega de Elaboración, Almacenamiento y Embotellado o Envasado.

NUESTRA SRA. DE LOS REMEDIOS, S.C. And.

Ctra. de Sevilla-Huelva, s/n

21.850 VILLARRASA (HUELVA)

Telf.: 959 419 183 / 959 419 003

Mail: c.virgendelosremedios@hotmail.com

Registro: Bodega de Elaboración, Almacenamiento y Embotellado o Envasado.

VINÍCOLA DEL CONDADO, S.C.And.

C/ San José, 2

21.710 BOLLULLOS PAR DEL CONDADO (HUELVA)

Telf.: 959 410 261 Fax: 959 410 171

Mail: info@vinicoladelcondado.com

Web: www.vinicoladelcondado.com

Registro: Bodega de Elaboración, Almacenamiento, Crianza o Envejecimiento y Embotellado o Envasado.

CONDADO DE HUELVA DESDE 1932

BODEGAS OLIVEROS, S.L.

C/ Rábida, 12

21.710 BOLLULLOS PAR DEL CONDADO (HUELVA)

Telf. y Fax: 959 410 057

Web: www.bodegasoliveros.com

Mail: oliveros@bodegasoliveros.com

Registro: Bodega de Almacenamiento, Crianza o Envejecimiento y Embotellado o Envasado.

BODEGAS MARQUÉS DE VILLALÚA, S.L.

CARRETERA A 472 – KM 25.2

21.860 VILLALBA DEL ALCOR (HUELVA)

Telf: 959 420 905

Web: www.marquesdevillalua.com

Mail: dptotecnico@marquesdevillalua.com

Registro: Bodega de Almacenamiento, Elaboración, Crianza o Envejecimiento y Embotellado o Envasado.

BODEGAS IGLESIAS

C/ Teniente Merchante, 2

21.710 BOLLULLOS PAR DEL CONDADO (HUELVA)

Telf: 959 410 439 Fax. 959 410 463

Web: www.bodegasiglesias.com

Mail: bodegasiglesias@bodegasiglesias.com

Registro: Bodega de Almacenamiento, Crianza o Envejecimiento y Embotellado o Envasado.

BODEGAS DÍAZ. S.L.

Pol. Industrial El Lirio C / Toneleros, 6

21.710 BOLLULLOS PAR DEL CONDADO (HUELVA)

Telf.: 959 410 340 Fax: 959 408 095

Mail: diaz@bodegasdiaz.com

Registro: Bodega de Almacenamiento, Crianza o Envejecimiento y Embotellado o Envasado.

CONDADO DE HUELVA DESDE 1932

BODEGAS SAUCI, S.L.

C/ Doctor Fleming, 1
21.710 BOLLULLOS PAR DEL CONDADO (HUELVA)
Telf: 959 410 524
Mail: sauci@bodegassauci.es
Web: www.bodegassauci.es
Registro: Bodega de Almacenamiento, Crianza o Envejecimiento y Embotellado o Envasado.

BODEGAS ACOSTA

C/ Almaraz, 28
21.710 BOLLULLOS PAR DEL CONDADO (HUELVA)
Telf.: 959 410 058 Fax: 959 411 473
Mail: bodegasacosta@gmail.com
Registro: Bodega de Almacenamiento, Crianza o Envejecimiento y Embotellado o Envasado.

BODEGAS JUNCALES

C/ Andalucía, 14
21.710 BOLLULLOS PAR DEL CONDADO (HUELVA)
Telf. 959 410 302
Mail: bodegasjuncales@gmail.com
Registro: Bodega de Almacenamiento, Crianza o Envejecimiento y Embotellado o Envasado.

BODEGAS CONTRERAS RUIZ. S.L.

C/ Almonte, 5
21.720 ROCIANA DEL CONDADO. (HUELVA)
Telf.: 959 416 426 Fax: 959 416 744
Mail: contreras@bodegascontreras.com
Registro: Bodega de Elaboración, Almacenamiento, Crianza o Envejecimiento y Embotellado o Envasado.

JOSÉ Y MIGUEL MARTIN, S.L.

C/ Escayolista, 1 – Polígono Industrial El Lirio
21.710 BOLLULLOS PAR DEL CONDADO. (HUELVA)
Telf. y Fax: 959 410 069/ 959410 280
Mail: pepe@joseymiguelmartin.com
Registro: Bodega de Elaboración, Almacenamiento y Crianza o Envejecimiento y Embotellado o Envasado.

CONDADO DE HUELVA DESDE 1932

HEREDEROS DE COSME SAENZ JIMÉNEZ

C/ Santa Ángela de la Cruz, 56

21.800 MOGUER (HUELVA)

Telf. 959 370 004

Fax: 959.371840

Mail: info@bodegadiezmonuevo.com

Web: www.bodegadiezmonuevo.com

Registro: Bodega de Elaboración, Almacenamiento, Crianza o Envejecimiento y Embotellado o Envasado.

BODEGAS RAPOSO

Miguel Hernández, 37

21710 BOLLULLOS PAR DEL CONDADO (HUELVA)

Teléf. 959-410565 Fax. 959-413821

Mail: bodegasraposojar@gmail.com

Registro: Bodega de Almacenamiento, Crianza o Envejecimiento y Embotellado o Envasado.

BODEGAS CONVENTO DE MORAÑINA, S.L.

Avda. de la Paz, 43

21710 BOLLULLOS PAR DEL CONDADO (HUELVA)

Teléfono: 959412250 / 609200883

Fax: 959412250

Email: bodega@bodegasconvento.com

Web: www.bodegasconvento.com

Registro: Bodega de Almacenamiento, Crianza o Envejecimiento.

CONDADO DE HUELVA DESDE 1932

BODEGAS REGISTRADAS EN LA D.O. "VINO NARANJA DEL CONDADO DE HUELVA"

AGROALIMENTARIA VIRGEN DEL ROCÍO, S.C And.

Avda. de Cabezudos, 1-3
21730 ALMONTE (HUELVA)
Telf.: 959 406 146 Fax: 959 450 689
Web: www.raigal.com
Mail: administracion@raigal.com
Registro: Bodega de Almacenamiento, Crianza o Envejecimiento y Embotellado o Envasado.

BODEGAS MARQUÉS DE VILLALÚA, S.L.

CARRETERA A 472 – KM 25.2
21.860 VILLALBA DEL ALCOR (HUELVA)
Telf: 959 420 905
Web: www.marquesdevillalua.com
Mail: dptotecnico@marquesdevillalua.com
Registro: Bodega de Almacenamiento, Elaboración, Crianza o Envejecimiento y Embotellado o Envasado.

BODEGAS OLIVEROS

C/ Rábida, 12
21.710 BOLLULLOS PAR DEL CONDADO (HUELVA)
Telf. y Fax: 959 410 057
Web: www.bodegasoliveros.com
Mail: oliveros@bodegasoliveros.com
Registro: Bodega de Almacenamiento, Crianza o Envejecimiento y Embotellado o Envasado.

BODEGAS IGLESIAS

C/ Teniente Merchante, 2
21.710 BOLLULLOS PAR DEL CONDADO (HUELVA)
Telf: 959 410 439 Fax. 959 410 463
Web: www.bodegasiglesias.com
Mail: bodegasiglesias@bodegasiglesias.com
Registro: Bodega de Almacenamiento, Crianza o Envejecimiento y Embotellado o Envasado.

CONDADO DE HUELVA DESDE 1932

BODEGAS DÍAZ, S.L.

Pol. Industrial El Lirio C / Toneleros, 6
21.710 BOLLULLOS PAR DEL CONDADO (HUELVA)
Telf.: 959 410 340 Fax: 959 408 095
Mail: diaz@bodegasdiaz.com
Registro: Bodega de Almacenamiento, Crianza o Envejecimiento y Embotellado o Envasado.

BODEGAS SAUCI, S.L.

C/ Doctor Fleming, 1
21.710 BOLLULLOS PAR DEL CONDADO (HUELVA)
Telf: 959 410 524
Mail: sauci@bodegassauci.es
Web: www.bodegassauci.es
Registro: Bodega de Elaboración, Almacenamiento, Crianza o Envejecimiento y Embotellado o Envasado.

JOSÉ Y MIGUEL MARTIN, S.L.

C/ Escayolista, 1 – Polígono Industrial El Lirio
21.710 BOLLULLOS PAR DEL CONDADO. (HUELVA)
Telf. y Fax: 959 410 069/ 959410 280
Mail: pepe@joseymiguelmartin.com
Registro: Bodega de Elaboración, Almacenamiento y Crianza o Envejecimiento.

BODEGAS RAPOSO

Miguel Hernández, 37
21710 BOLLULLOS PAR DEL CONDADO (HUELVA)
Telef. 959-410565 Fax. 959-413821
Mail: bodegasraposojar@gmail.com
Registro: Bodega de Almacenamiento, Crianza o Envejecimiento y Embotellado o Envasado.

BODEGAS CONVENTO DE MORAÑINA, S.L.

Avda. de la Paz, 43
21710 BOLLULLOS PAR DEL CONDADO (HUELVA)
Teléfono: 959412250 / 609200883
Fax: 959412250
Email: bodega@bodegasconvento.com
Web: www.bodegasconvento.com
Registro: Bodega de Almacenamiento, Crianza o Envejecimiento y Embotellado o Envasado.

CONDADO DE HUELVA DESDE 1932

BODEGAS JUNCALES

Andalucía, 14

21710 BOLLULLOS PAR DEL CONDADO (HUELVA)

Teléfono: 959410302 / Fax: 959413281

Email: bodegasjuncales@gmail.com

Registro: Bodega de Almacenamiento, Crianza o Envejecimiento y Embotellado o Envasado.

VINÍCOLA DEL CONDADO, S.C.And.

C/ San José, 2

21.710 BOLLULLOS PAR DEL CONDADO (HUELVA)

Telf.: 959 410 261 Fax: 959 410 171

Mail: info@vinicoladelcondado.com

Web: www.vinicoladelcondado.com

Registro: Bodega de Elaboración, Almacenamiento, Crianza o Envejecimiento y Embotellado o Envasado.

HEREDEROS DE COSME SAENZ JIMÉNEZ

C/ Santa Ángela de la Cruz, 56

21.800 MOGUER (HUELVA)

Telf. 959 370 004

Fax: 959.371840

Mail: info@bodegadiezmonuevo.com

Web: www.bodegadiezmonuevo.com

Registro: Bodega de Elaboración, Almacenamiento, Crianza o Envejecimiento y Embotellado o Envasado.

BODEGAS REGISTRADAS EN LA D.O. VINAGRE DEL CONDADO DE HUELVA

BODEGAS RUBIO 1893, S.L.

Palos de la Frontera, 14
21700 LA PALMA DEL CONDADO (HUELVA)
Telf. 959-400743 Fax. 959-401954
Mail: brandyluisfelipe@brandyluisfelipe.com
Web: www.brandyluisfelipe.com
Registro: Bodega de Almacenamiento, Envejecimiento y Embotellado

JOSÉ Y MIGUEL MARTIN, S.L.

C/ Escayolista, 1 – Polígono Industrial El Lirio
21.710 BOLLULLOS PAR DEL CONDADO. (HUELVA)
Telf. y Fax: 959 410 069/ 959410 280
Mail: pepe@joseymiguelmartin.com
Registro: Bodega de Producción, Almacenamiento y Envejecimiento

BODEGAS RAPOSO

Miguel Hernández, 37
21710 BOLLULLOS PAR DEL CONDADO (HUELVA)
Teléf. 959-410565 Fax. 959-413821
Mail: bodegasraposojar@gmail.com
Registro: Bodega de Almacenamiento, Envejecimiento y Embotellado

BODEGAS OLIVEROS

C/ Rábida, 12
21.710 BOLLULLOS PAR DEL CONDADO (HUELVA)
Telf. y Fax: 959 410 057
Web: www.bodegasoliveros.com
Mail: oliveros@bodegasoliveros.com
Registro: Bodega de Almacenamiento, Envejecimiento y Embotellado

BODEGAS DÍAZ. S.L.

Pol. Industrial El Lirio C / Toneleros, 6
21.710 BOLLULLOS PAR DEL CONDADO (HUELVA)
Telf. 959 410 340 Fax: 959 408 095
Mail: diaz@bodegasdiaz.com
Registro: Bodega de Producción, Almacenamiento, Envejecimiento y Embotellado.

CONDADO DE HUELVA DESDE 1932

NUESTRA SRA. DEL SOCORRO, S.C. And.

C / Carril de los Moriscos, nº72

21.720 ROCIANA DEL CONDADO (HUELVA)

Telf.: 959 416 108 FAX: 959 416 108

Mail: jl63@nuestrasenoradelsocorro.com

Registro: Bodega de Almacenamiento y Embotellado.

BODEGAS CONVENTO DE MORAÑINA, S.L.

Avda. de la Paz, 43

21710 BOLLULLOS PAR DEL CONDADO (HUELVA)

Teléfono: 959412250 / 609200883

Fax: 959412250

Email: bodega@bodegasconvento.com

Web: www.bodegasconvento.com

Registro: Bodega de Producción, Almacenamiento, Envejecimiento y Embotellado.