

CONDADO DE HUELVA DESDE 1932



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

Memoria Anual de Actividades 2023

ÍNDICE MEMORIA ANUAL EJERCICIO **2023**

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 Control Calidad Agroalimentaria de Andalucía

5. FORMACION

6. BODEGAS ACOGIDAS A LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

7. ANEXO ACTIVIDADES PROMOCIONALES INSTITUCIONALES

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. Juan Carlos Sánchez Betanzos - Nuestra Señora del Socorro, S.C.A.

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

D. Francisco Pérez del Toro - Santa Águeda 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 Angel Sauci Almenta - Bodegas Convento de Morañina, S.L.

D. José Joaquín Contreras Ligerio - 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



1.2 Personal

La plantilla del Consejo, al 31 de Diciembre de 2023, 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 autoriza 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.

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 2023 fue aprobado en Junta General de 1 de abril de 2024 por un importe total de gastos de 304.432,79 euros y de ingresos 308.930,83 euros.

A 31 de Diciembre de 2023 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.

Durante el año 2023 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 246.258,34 euros.

Las Liquidaciones de Exacciones practicadas durante el año 2023 en los tres alcances se elevaron a un total de 249 con un resultante de 246.258,34 euros desglosadas del siguiente modo:

a)	CANON PLANTACIONES INSCRITAS	38.217,24 euros
b)	CANON VINIFICACIÓN CAMPAÑA	35.387,58 euros
c)	CANON COMERCIALIZACIÓN	71.698,80 euros
d)	CANON PRECINTAS DE GARANTIA	99.168,15 euros
e)	CANON ASISTENCIA A FERIAS	2.097,60 euros
f)	CANON LIBROS GESTIÓN, CERTIFICACIÓN, VARIOS	1.832,26 euros
g)	BONIFICACIÓN CANON PRECINTAS GARANTÍA	-2.143,29 euros

Durante este ejercicio se ha solicitado **una subvención a la Junta de Andalucía** por importe de **54.675,00 euros**.

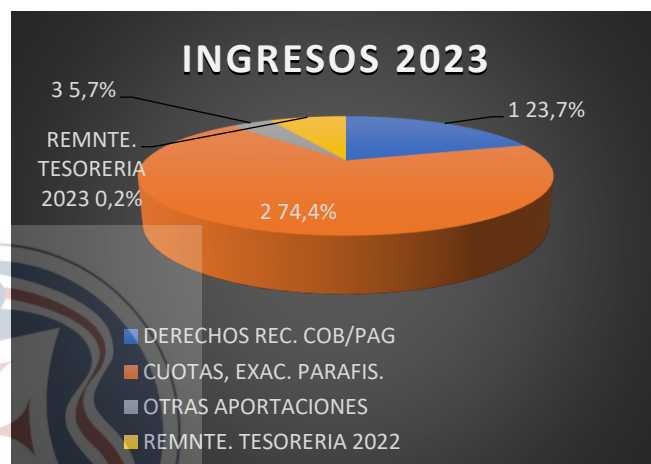
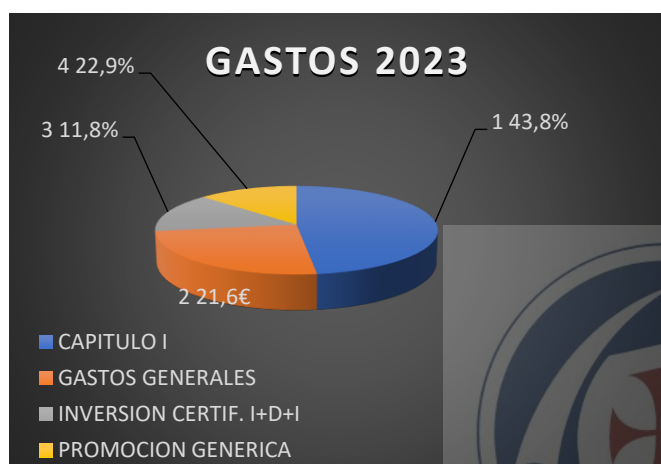
Cabe destacar también la **aportación** por parte de la **Diputación de Huelva de 25.000 euros**, correspondiente al Convenio Marco suscrito entre ambas Instituciones.

Como aportaciones de entes privados se ingresaron **15.500,00 euros gracias al Convenio de Colaboración suscrito con la Fundación Caja Rural del Sur**.

CONDADO DE HUELVA DESDE 1932

CUENTA DEL RESULTADO ECONÓMICO-PATRIMONIAL EJERCICIO 2023

GASTOS			INGRESOS		
CAPITULO I	133.192,43 €	43,8%	DERECHOS REC. COB/PAG	42.004,65 €	13,6%
GASTOS GENERALES	65.767,83 €	21,6%	CUOTAS, EXAC. PARAFIS.	246.258,34 €	79,7%
INVERS. CERTIF. I+D+I	35.806,39 €	11,8%	OTRAS APORTACIONES	20.018,25 €	6,5%
PROM. GENERICA	69.666,14 €	22,9%	REMNT. TESORERIA 2023	649,59 €	0,2%
	304.432,79 €			308.930,83 €	



2.2 Plenos del Consejo Regulador

Durante el año 2023 se celebraron en el Consejo Regulador un total de cuatro Plenos donde se aprobaron, entre otros puntos:

- Calificación de la Cosecha 2022 como "BUENA".
- Modificaciones Pliego Condiciones D.O.P. Condado Huelva.
- Constitución mesa de trabajo mantenimiento y protección viñedo.
- Entrega de la Insignia de Oro de nuestras Denominaciones de Origen a D. José Luis García-Palacios Alvarez.

2.3 Registros:

2.3.1 Denominación de Origen Condado de Huelva

Al 31 de diciembre de 2023 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.

CONDADO DE HUELVA DESDE 1932

a) De Socios de Cooperativas hay en:

Almonte 41 socios con 67,19 has., **Bollullos** 251 socios con 490,51 has., **Bonares** 43 socios con 65,40 has., **Chucena** 129 socios con 159,31 has., **Manzanilla** 83 socios con 134,17 has., **Rociana** 145 socios con 353,42 has., **Trigueros** 12 socios con 19,57 has., **Villalba** 26 socios con 25,96 has. y en **Villarrasa** 21 socios con 42,97 has.

En total lo componen 751 agricultores que poseen 1.358,50 has.

b) Viticultores Independientes:

Este registro lo componen un total de 210 viticultores en 18 términos municipales, que controlan un total de 666,34 has.

En resumen, el total de Viticultores en la Zona es de **961** y el total de Has. de viñas acogidas a la Denominación de Origen es **2.024,84** Has.

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

15 Bodegas de Elaboración, 25 Bodegas de Almacenamiento, 19 Bodegas de Crianza o Envejecimiento y 24 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 2023 la situación de los Registros de Bodegas de la Denominación de Origen Vinagre del Condado de Huelva es la siguiente:

2 Bodegas de Producción, 9 Bodegas de Almacenamiento, 7 Bodegas de Envejecimiento y 8 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 2023 la situación de los Registros de Bodegas de la Denominación de Origen Vino Naranja del Condado de Huelva es la siguiente:

4 Bodegas de Elaboración, 12 Bodegas de Almacenamiento, 12 Bodegas de Envejecimiento y 12 Bodegas de Embotellado y Envasado.

CONDADO DE HUELVA DESDE 1932

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 2022/2023 (desde el 1 de agosto de 2022 al 31 de julio de 2023), fueron los siguientes: 2.444.900 litros de V.D.O. de variedades blancas, 74.300 litros de V.D.O. de variedades tintas y 3.506.300 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 2023 fue: 66 Documentos de ENTRADA y 31 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 249 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 2023 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.

CONDADO DE HUELVA DESDE 1932

- **Caja Rural del Sur y su Fundación:** para el control de la vinificación del producto vendimiado, sufragar los costes de locomoción/logista del Área Técnica y la colaboración con el Otoño Cultural Iberoamericano.
- **Facultad de Farmacia Universidad de Sevilla:** estudios de maduración de zalema.
- **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 Bollullos Par del Condado:** que fija las bases de la cesión al Consejo Regulador de la Sede sita en la Plaza Ildefonso 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 la Indicación Geográfica Protegida 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 e Indicación Geográfica, 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 una Precinta de Garantía Genérica que está implementada por una banda holográfica que diferencia a los productos

CONDADO DE HUELVA DESDE 1932

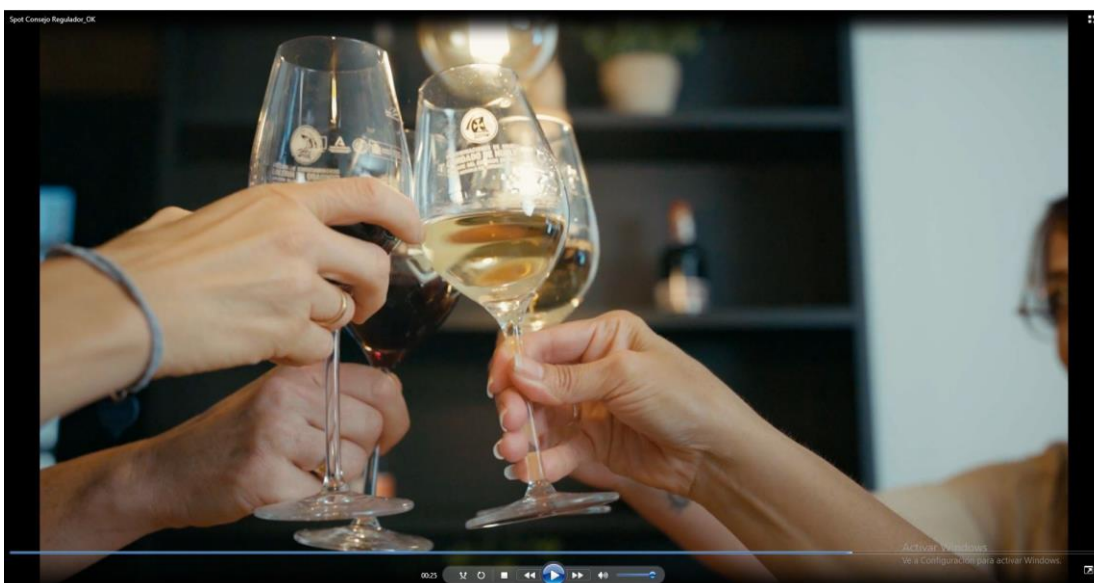
amparados envasados de otras Denominaciones de Origen, los hace inimitables permitiendo un seguimiento y trazabilidad perfectos.

ACTIVIDADES PROMOCIONALES

- 1.- Adquisición de vino genérico para diferentes actos promocionales, congresos, catas, ferias, etc.
- 2.- Contratación de Gabinete de comunicación que da soporte para la coordinación de entrevistas, elaboración de notas de prensa, seguimiento de medios, etc.
- 3.- Contratación de una empresa para la gestión de las redes sociales con un gran impacto, triplicando el número de seguidores.
- 4.- Campaña publicidad en televisión y radio provincial mediante spots publicitarios que ha sido emitido en CANAL COSTA, CONDAVISIÓN, TELEONUBA...
- 5.- Degustaciones y catas en diferentes ámbitos, tanto organizado por el propio Consejo Regulador como con colaboraciones y participación.
- 6.- Organización, presentación y degustación en la celebración del *"Día de la Denominación de Origen Condado de Huelva"*.
- 7.- Reedición en la web del Consejo del Libro de Recetas con vinos y vinagres amparados, avalado con chefs y cocineros de prestigio de nuestra zona geográfica.

GRABACIÓN Y EMISIÓN DE SPOT PUBLICITARIO EN MEDIOS LOCALES Y PROVINCIALES DE TELEVISIÓN

Se ha realizado una campaña de publicidad en tres canales de TV de gran relevancia a nivel local y provincial, haciendo hincapié en destacar las virtudes de los vinos y vinagres amparados por las Denominaciones de Origen.



CONDADO DE HUELVA DESDE 1932

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 2023 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.

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

GESTIÓN DE PERFILES REDES, FACEBOOK, INSTAGRAM...

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

Para reforzar dichas acciones, se ha creado también el canal en X.

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 amparados por nuestra denominación.



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 puede destacar organización de eventos, convocatoria de prensa, elaboración de notas de prensa, que son redactadas por un equipo con un instinto periodístico y enviadas a medios locales, provinciales, regionales y especializados y que transmiten un mensaje puntual de una manera concreta informativa y atractiva; preparación de entrevistas, donde seleccionan los mejores medios o más estratégicos para el interés de la Denominación de Origen, etc.

SE ADUNTA ANEXO DE ACTIVIDADES PROMOCIONALES INSTITUCIONALES

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

3.1 Investigación y Desarrollo e Innovación.

En el año 2023, 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 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 2023 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

CONDADO DE HUELVA DESDE 1932

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):

- "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-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

Spectral image MATCHING: An app for merging colorimetric and spectral images for grapes and derivatives. Food Control 2021,

- 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.

- 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 2023, 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 funcionarios expertos de la Dirección General de Industrias y Cadena Agroalimentaria de la Junta de Andalucía, ha participado activamente en elaborar y defender la posición de las D.O.P e I.G.P. 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.

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.

Colaboración permanente 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 y 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 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.

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 2023, se emitieron 18 informes de maduración de las variedades Zalema, Syrah, Tempranillo y Listán del Condado, siendo el primer informe de fecha 10 de julio y el último de 18 de septiembre.

Control de Vendimia

Durante el grueso de la vendimia, desde final de agosto hasta el 6 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.

Analizando la producción y la elaboración de los vinos de cosecha 2023, los técnicos de bodegas proponen que la calificación de la cosecha en cuanto a la calidad de la uva molturada, los mostos producidos, el rendimiento y grado baumé obtenido, así como los vinos una vez elaborados, calificar la cosecha de "BUENA".

El Panel de Cata, una vez catado los vinos embotellados blancos jóvenes, determina dar la decisión de calificación de cosecha al Pleno de este Consejo Regulador, en base a lo dictaminado por los Servicios Técnicos de este Consejo Regulador y las opiniones de los técnicos y enólogos de bodegas.

CONDADO DE HUELVA DESDE 1932

En base a lo propuesto por el Panel de Cata, y una vez contrastado los datos de vendimia, la calificación de cosechas anteriores, y, teniendo en cuenta que la concentración de azúcares ha sido inferior a un año normal, se propone que la calificación de cosecha 2023 sea "BUENA".

Por parte del Órgano de Control de este Consejo Regulador se realizan los controles oportunos en los lagares con el apoyo del personal externo necesario, a través del convenio de colaboración suscrito con la Universidad de Sevilla, donde se toman muestras de los remolques y se proceden a realizar las determinaciones de pH, Baumé, Acidez total y Peso medio de baya.

Los datos analíticos de los mostos producidos de variedades blancas tienen un grado medio de 10,00 °Be, pH en torno a 3,55 y acidez de 4,30 g/l expresada en tartárico.

El comienzo de la vendimia de **variedades blancas**, tuvo lugar en el término municipal de Villalba del Alcor el 25 de julio, finalizando la misma el 6 de octubre en Bollullos par 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 20,5 millones de kgs. frente a los 23,5 millones de kgs. de uva de la vendimia 2022.

En las variedades tintas la producción con respecto a la vendimia 2021 ha disminuido cosechándose un total de 488.498 kgs. de uva, frente a los 625.271 kgs. de uva de la vendimia 2022.

Las has de viñedo registradas en la vendimia 2023 son 2.016 has, frente a las 2.123 has de la vendimia 2022.

La calidad de la uva en términos generales es buena.

Se procede a informar de los resultados finales de la Vendimia 2023 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 **21.022.547 kgs.** Los datos numéricos según variedades blancas y tintas son:

♣ Variedades blancas: 20.534.049 Kgs.

♣ Variedades tintas: 488.498 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 14.182.323 Kgs. de uva.

CONDADO DE HUELVA DESDE 1932

c) 7 bodegas acogidas a la Denominación de Origen realizaron mouturaron un total de 6.835.983 Kgs. de uva.

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

Municipio	2021	2022	2023
ALMONTE	767.220	759.800	682.240
BOLLULLOS CDO.	14.038.096	13.066.650	11.553.637
BONARES	357.903	490.368	407.300
CHUCENA	2.670.680	2.675.640	2.218.960
LA PALMA CDO.		50.987	75.145
MANZANILLA	1.456.090	1.501.588	1.314.920
MOGUER	3.055	6.785	4.241
ROCIANA CDO.	4.280.728	4.390.742	3.918.380
TRIGUEROS	188.270	161.160	127.190
VILLALBA	381.870	322.252	257.031
VILLARRASA	776.950	691.200	463.800
Total Kgs. uva	24.920.862	24.117.182	21.022.547

d) El número de Declaraciones de Cosecha fue:

- 9 Bodegas de Elaboración en régimen cooperativo ... 11.195.383 lit/mosto.
- 7 Bodegas de Elaboración en régimen privado ... 5.080.812.634 lit/mosto.

e) Se comercializaron 5.894.942 litros de mosto.

Los litros de vino se distribuyeron de la siguiente manera:

- ♣ Vinos blancos: vino D.O.P., 6.160.150 litros; vino S.I.G., 3.125.586 litros.
- ♣ Vinos tintos: vino D.O.P., 139.830 litros; vino S.I.G., 215.025 litros.

El total de vino calificado con Denominación de Origen es de 6.299.980 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**

- Del 11 al 14 de julio sede de **La Rábida** de la **Universidad Internacional de Andalucía** (UNIA). Se impartió el curso, bajo el título '**Sabores del Condado, de Doñana y de la Sierra**'.
- El día 22 de diciembre 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.

Bollullos del Condado 31 de diciembre de 2023,

Fdo. Antonio Izquierdo García

V.B. Manuel Infante escudero



EL SECRETARIO GENERAL



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 2023 es aprobada en Junta General, celebrada el día 11 de abril de 2024 y firmada por los Señores Vocales del Consejo Regulador.

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.

VITIVÍNICOLA 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.

ANA GONZALEZ DIAZ.

Avda. de la Paz, 43

21700 LA PALMA DEL CONDADO (HUELVA)

Teléfono: 666330202

Email: ana@bodegasgaray.com/mario@bodegasgaray.com

Web: www.bodegasgaray.com

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

BODEGAS INFANTE SL.

Ctra de la Palma, A-493, KM 1,5

21700 LA PALMA DEL CONDADO (HUELVA)

Teléfono: 959402567

Email: dinfante@dinfante.com

Web: www.dinfante.com

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 MARTÍN, 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 INFANTE SL.

Ctra de la Palma, A-493, KM 1,5

21700 LA PALMA DEL CONDADO (HUELVA)

Teléfono: 959402567

Email: dinfante@dinfante.com

Web: www.dinfante.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.





DISEÑO Y PRODUCCIÓN DE NUEVOS ROLL UP

Se ha realizado nuevos roll up para la promoción de nuestros productos amparados en ferias y eventos, destacando en esta ocasión nuestro vinagre con DOP Condado de Huelva. También se ha confeccionado bolsas de una botella con nuestra imagen corporativa para las promociones en eventos de nuestros vinos.



VINAGRE DEL
CONDADO DE HUELVA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

El **sabor** del
tiempo

docondadodehuelva.es



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 2023 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.

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.



GESTIÓN DE PERFILES REDES SOCIALES: FACEBOOK, INSTAGRAM Y X (ANTES TWITTER)

Mantenimiento y gestión de los perfiles en Facebook, Instagram y X (antes llamado Twitter) 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 amparados por nuestra denominación.



Facebook.



Instagram



Consejo Regulador Denominaciones de Origen Condado de Huelva



Página · Servicio público y gubernamental

2210 Me gusta · 2544 seguidores



Consejo Regulador de las DD.OO.PP.
Condado de Huelva, Vinagre del Condado
de Huelva y Vino Naranja

Plaza Ildefonso Pinto s/n. , Bollullos par
del Condado, Spain

+34 959 41 03 22



Inicio



Anuncios



Notificaciones



Menú

X (lo que antes era Twitter)

Además se hacen labores de actualización y mantenimiento de las web corporativas:

- <https://docondadodehuelva.es/>
- <https://saborescondadodehuelva.es/>

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 puede destacar organización de eventos, convocatoria de prensa, elaboración de notas de prensa, que son redactadas por un equipo de comunicación con un instinto periodístico y enviadas a medios locales, provinciales, regionales y especializados y que transmiten un mensaje puntual de una manera concreta informativa y atractiva; preparación de entrevistas, donde seleccionan los mejores medios o más estratégicos para el interés de la Denominación de Origen, etc.

HUELVA INFORMACIÓN | Miércoles 23 de Agosto de 2023

PROVINCIA

» AGRICULTURA

La campaña de la fresa de Huelva estará marcada por la incertidumbre del agua

● Los agricultores de la provincia de Huelva, que concentran en torno a un 95 por ciento de la producción nacional, ultimán los preparativos de los campos para iniciarla en septiembre

R.P. HUELVA

Los agricultores de la fresa de la provincia de Huelva, que concentran en torno al 95 % de la producción nacional, están terminando los preparativos de los campos para el inicio de la nueva campaña de fresas que vendrá marcada por la incertidumbre de contar con el agua suficiente para los cultivos.

El secretario general de UPA, Huelva, Manuel Piedra, señaló que marcan que las labores están centradas en el abastecimiento del terreno y la cobertura de plástico, que se prevé terminen prácticamente a principios de septiembre, momento a partir del cual se procederá a la instalación de los sistemas de riego y la densificación del suelo para llevar a cabo la plantación en la primera semana de octubre.

De esta forma, todo se está desarrollando como en años anteriores y las previsiones son que la campaña arranque con el 100 % de la superficie estimada plantada en torno a unas 6.000 hectáreas y con el agua necesaria para su riego. "En las reuniones que se han tenido con la Junta de Andalucía el sector ha tratado de la importancia de que la campaña empiece con normalidad en agosto, poniendo en producción el 100 % de las hectáreas previstas y se va a hacer", indicó.

Para ello, se cuenta con la colaboración de la Junta de Andalucía competente, si bien desde el sector son conscientes de que "estamos en un periodo de mucha incertidumbre" y que "todas las expectativas" en que empieza a moverse en estos días, es que "se pueda completar la



Densificación de fresas en Huelva.

campaña con normalidad", expresó. "En la producción, la de los agricultores", la administración, si bien a nivel de la Junta de Andalucía, la Administración autonómica, en la que hemos acordado a las negociaciones de la Junta, de la que se ha tratado de la importancia de que la campaña empiece con normalidad en agosto, poniendo en producción el 100 % de las hectáreas previstas y se va a hacer", indicó.

Para ello, se cuenta con la colaboración de la Junta de Andalucía competente, si bien desde el sector son conscientes de que "estamos en un periodo de mucha incertidumbre" y que "todas las expectativas" en que empieza a moverse en estos días, es que "se pueda completar la

que supone entorno al 90% de su producción. El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Condado de Huelva precisa ayer que esas altas temperaturas generan una situación de estrés hídrico que afecta al ciclo vegetativo del fruto, que requiere más tiempo para

su maduración. De esta forma, se prevé que la campaña de la Zalema pueda dar comienzo en los primeros 15 días de septiembre, una fecha que supone un retraso, de varias semanas con respecto a la fecha habitual en la que tradicionalmente se venía desarrollando, como ya se advertía tam-

bién el año pasado a causa de la climatología. De los dos días de calor registrados en junio y julio, esa situación que ha tenido una mayor repercusión sobre el cultivo de la Zalema al ralentizar el avance fenológico y la maduración que, una vez iniciada está siendo len-

ta. Desde el Consejo Regulador, así como desde la Red de Alerta de Información Fenológica de Andalucía, se ha señalado que a día de hoy los principales parámetros utilizados para determinar el momento justo para iniciar la recolección (grados Baumé, pH y azúcar) "no son los más adecuados", ya que se están obteniendo valores de grados Baumé concentración de azúcar o grados de alcohol (probado) por debajo de lo necesario para los vinos de alta calidad del Condado.

ta. Desde el Consejo Regulador, así como desde la Red de Alerta de Información Fenológica de Andalucía, se ha señalado que a día de hoy los principales parámetros utilizados para determinar el momento justo para iniciar la recolección (grados Baumé, pH y azúcar) "no son los más adecuados", ya que se están obteniendo valores de grados Baumé concentración de azúcar o grados de alcohol (probado) por debajo de lo necesario para los vinos de alta calidad del Condado.



RECOLECCIÓN

El calor retrasa la vendimia de la Zalema, principal variedad de uva de Huelva

R.P. HUELVA

Las altas temperaturas que se están registrando en estas semanas, con importantes episodios de olas de calor, han provocado un retraso en el inicio de la vendimia de la Zalema, la variedad autóctona de uva del Condado de Huelva,

que supone entorno al 90% de su producción. El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Condado de Huelva precisa ayer que esas altas temperaturas generan una situación de estrés hídrico que afecta al ciclo vegetativo del fruto, que requiere más tiempo para

su maduración. De esta forma, se prevé que la campaña de la Zalema pueda dar comienzo en los primeros 15 días de septiembre, una fecha que supone un retraso, de varias semanas con respecto a la fecha habitual en la que tradicionalmente se venía desarrollando, como ya se advertía tam-

bién el año pasado a causa de la climatología. De los dos días de calor registrados en junio y julio, esa situación que ha tenido una mayor repercusión sobre el cultivo de la Zalema al ralentizar el avance fenológico y la maduración que, una vez iniciada está siendo len-

ta. Desde el Consejo Regulador, así como desde la Red de Alerta de Información Fenológica de Andalucía, se ha señalado que a día de hoy los principales parámetros utilizados para determinar el momento justo para iniciar la recolección (grados Baumé, pH y azúcar) "no son los más adecuados", ya que se están obteniendo valores de grados Baumé concentración de azúcar o grados de alcohol (probado) por debajo de lo necesario para los vinos de alta calidad del Condado.

ta. Desde el Consejo Regulador, así como desde la Red de Alerta de Información Fenológica de Andalucía, se ha señalado que a día de hoy los principales parámetros utilizados para determinar el momento justo para iniciar la recolección (grados Baumé, pH y azúcar) "no son los más adecuados", ya que se están obteniendo valores de grados Baumé concentración de azúcar o grados de alcohol (probado) por debajo de lo necesario para los vinos de alta calidad del Condado.



Nota de prensa



CONDADO DE HUELVA
VINAGRE DEL CONDADO DE HUELVA
Y VINO NAVARRA DEL CONDADO DE HUELVA

LA DOP VINAGRE DEL CONDADO DE HUELVA PARTICIPA EN LA '1ª FERIA PROFESIONAL DEL VINAGRE' CON TRES BODEGAS PRODUCTORAS

- Bodegas Díaz, Bodegas Convento de Morañina y Bodegas Juncuales participarán en esta primera Feria Profesional del Vinagre, que se celebrará durante los días 5 y 6 de junio en Córdoba.
- Por otro lado, se ha acudido a la 'Barcelona Wine Week', 'Gourmet Madrid' y 'Fenavin', además de continuar con su presencia en ferias y muestras provinciales.

Bollullos par del Condado, 31 de mayo de 2023. La DOP Vinagre del Condado de Huelva participa en el primer encuentro profesional de productores, industrias derivadas y sector gastronómico en relación al vinagre que se celebrará los días 5 y 6 de junio en Córdoba, acompañando a las bodegas amparadas y elaboradoras de este aditivo alimenticio Bodegas Díaz, Bodegas Convento de Morañina y Bodegas Juncuales, ubicadas en Bollullos par del Condado.



Condavisión
16 de enero de 2023 · 🌐

...

Juan Romero Moro se corona como ganador del '1º Concurso de Poda Condado de Huelva' en [#Rociana](#)

[Consejo Regulador Denominaciones de Origen Condado de Huelva](#)
[Ayuntamiento de Rociana del Condado](#)

onda

Manuel Infante
Pte. Consejo Regulador DD.OO.PP. Condado de Huelva y Jurado

▶ 1:37 / 2:28

onda

Bollullos Par del Condado, Huelva
VINAGRE CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

AD 19:34
Programa: 6.327



Onda Cero Huelva
27 de diciembre de 2023 a las 16:17 · 🌐

...

La pericia frente a una parra también tiene su premio 🏆

[Consejo Regulador Denominaciones de Origen Condado de Huelva](#)
<https://www.ondacero.es/.../pericia-frente-parra-tambien...>

ONDACERO.ES

La pericia frente a una parra también tiene su premio
Seguramente, si alguien menciona la palabra 'concurso', lo primero que se le viene a la mente ...

ORGANIZACIÓN DEL 'I CONCURSO DE PODA DE VIÑEDOS DOP CONDADO DE HUELVA'

El Consejo Regulador organizó el 'I concurso de Poda de Viñedos DOP Condado de Huelva' en enero de 2023 con una alta participación de viticultores, en una jornada competitiva y de formación que tuvo lugar en la finca 'La Peregrina' en Rociana del Condado, perteneciente a la Bodega Contreras Ruiz, acogida a nuestra DOP Condado de Huelva.

ORGANIZA

 **CONSEJO REGULADOR DOP CONDADO DE HUELVA**
MANEJO DEL CONDADO DE HUELVA
Y VINO MANEJO DEL CONDADO DE HUELVA

 **Europa**
Iniciativa de los jóvenes rurales

I CONCURSO DE PODA DOP CONDADO DE HUELVA

Sábado 14 de enero de 2023

Inscripción gratuita
Del 5 al 30 de Diciembre 2022

- En la sede de la DOP Condado de Huelva
- A través de la web www.dopcondadodehuelva.es
- O escaneando este código QR

Tanto todas las inscripciones recibidas, se sortearán 20 plazas para participar y otras 10 plazas de reserva.

PREMIOS

1º PREMIO
Tijera de poda
INFACO ELECTRO-COUP F3600
valorada en 1.600€

2º PREMIO
Tijera de poda
KURIL KTF370
valorada en 500€

3º PREMIO
Tijera de poda
KURIL KTF250
valorada en 350€

Requisitos para participar:

- Estar inscrito en el registro de viñas de la DOP Condado de Huelva
- El participante aportará sus propias herramientas

Patrocinio  Colaboran  



CATA DEGUSTACION EN FITUR PRESENTACIÓN BINÓMICO

Nuestros vinos genéricos participaron en FITUR en el stand de [Binómico](#), congreso gastronómico iberoamericano, en la presentación de la edición 2023. Las autoridades presentes degustaron nuestro vino genérico blanco joven de fermentación controlada tras la presentación a medios de comunicación de la siguiente edición de este congreso iberoamericano gastronómico que se celebra en Huelva en octubre con la presencia de más de 100 chefs de ambas orillas.



CATA MARIDAJE IES DOÑANA (ALMONTE)

El Consejo Regulador 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 la citada escuela, 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.



TALLER ESCUELA DE TURISMO Y HOSTELERIA DE MADRID

El Consejo Regulador con sus vinos genéricos, participó en la 'Iberitur III Edición', organizada por la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid.

Dicha cata maridaje va destinada a los futuros cocineros y chefs que están cursando en la citada escuela, 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.



PARTICIPACIÓN EN LAS XXXII JORNADAS TÉCNICAS AGRÍCOLAS DE ROCIANA DEL CONDADO DE HUELVA

El presidente de las DD.OO.PP. Condado de Huelva, Manuel Infante, participo en las 'XXXII Jornadas Técnicas Agrícolas' organizadas por el Ayuntamiento de Rociana del Condado de Huelva con el título "La viticultura del Condado: de la tradición a la innovación", dentro del plan de comunicación de las diferentes investigaciones que se llevan a cabo en nuestro Consejo Regulador.



Martes, 7 de Febrero

19:00 H.: INAUGURACIÓN DE LAS JORNADAS.

D. Diego Pichardo Rivero.

Alcalde Presidente del Ayuntamiento de Rociana del Condado.

D. Antonio José Díaz Bayón.

*Concejal Delegado de Agricultura y Medio Ambiente
del Ayuntamiento de Rociana del Condado.*

D. Álvaro Burgos Mazo.

Delegado Territorial de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de Huelva.

19:15 H.: LA VITIVINICULTURA DEL CONDADO.

DE LA TRADICIÓN A LA INNOVACIÓN.

D. Manuel Infantes Escudero.

*Presidente del Consejo Regulador Denominación de Origen
Condado de Huelva.*

Moderador: D. José Manuel Pérez Díaz.

Antiguo Director de la Oficina Comarcal Agraria de Almonte.

20:00 H.: LA MANO DE OBRA AGRÍCOLA EN LA PROVINCIA DE HUELVA.

GESTIÓN DEL CONTINGENTE DE PERSONAS TRABAJADORAS.

D. Manuel Piedra Chaves.

*Secretario Gral. de UPA Huelva (Unión Pequeños Agricultores y Ganaderos).
Secretario de Movilidad y Política Migratoria de UPA de Andalucía.*

Moderador: D. Francisco José Bando Pino.

Asesor Laboral y Fiscal de Sat Condado de Huelva.

22:00 H.: CIERRE PRIMER DÍA.

AYUNTAMIENTO
DE
AGRICULTURA

TALLER CATA DEGUSTACIÓN IES SALTÉS (PUNTA UMBRÍA)

El Consejo Regulador ha organizado durante el primer semestre de 2023 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.

De esta manera en colaboración con el Instituto da a conocer a las siguientes generaciones las virtudes y bondades de los vinos con DOP Condado de Huelva.



JURADO EN LA XXI EDICIÓN DE LOS PREMIOS 3 DE MARZO

La Asociación de Antiguos Alumnos de la Universidad de Huelva 3 de Marzo ha hecho entrega, un año más, de sus galardones anuales, que en esta ocasión celebran su XXI edición y que sirven para conmemorar una fecha tan señalada en Huelva, a nivel universitario y social. El jurado, integrado por representantes de distintos ámbitos de la sociedad onubense como nuestro presidente [Manuel Infante Escudero](#), ha elegido a los seis reconocidos en las diferentes categorías.

Con estos galardones anuales, la Asociación de Antiguos Alumnos pretende reconocer la labor de colectivos, empresas o entidades que a título personal juegan un papel destacado en desarrollo social de la provincia de Huelva. El jurado decidió repartir estos honores entre los galardonados por los sobrados méritos adquiridos.



FERIA BARCELONA WINE WEEK 2023

El Consejo Regulador ha asistido a la **Feria Barcelona Wine-Week**, feria a nivel internacional dedicada al vino en exclusiva donde hemos dado a conocer a los profesionales del sector las características de nuestros vinos y vinagres, gracias a la colaboración de la **Diputación Provincial de Huelva**.

La citada feria tiene una trascendencia a nivel mundial y europeo ya que se congregan en la misma profesionales de los cinco continentes y sin dudas es una gran plataforma para entablar relaciones comerciales a nivel internacional y nacional ya que asisten todas las regiones vitivinícolas de España, tanto bodegas como instituciones que las representa.



SALON DEL GOURMETS MADRID 2023

Ha servido como parte fundamental y refuerzo de nuestros vinos jóvenes, naranjas, generosos y tintos.

La participación en la Feria SALÓN DEL GOURMETS 2023, celebrada en Madrid, ha hecho llegar a un público objetivo profesional del sector las cualidades de nuestros vinos y vinagres participando de forma activa en catas y degustaciones durante todos los días del evento, con un espacio para que Condado de Huelva expusiera sus productos dentro del Stand de la Consejería de Agricultura, Pesca, Ganadería y Desarrollo Sostenible. La repercusión de la participación en la citada feria ha llegado tanto a nivel local, nacional e internacional, ya que dicho evento está dirigido al profesional del sector tanto nacional como internacional.

Además, el Consejo Regulador ha contado con un espacio dentro del Stand de la Diputación Provincial de Huelva “Que sea de Huelva”, donde nuestros vinos y vinagres genéricos se han degustado, han sido maridados con chefs de renombre y utilizados como ingredientes en los platos que allí se elaboraron.



V ENCUENTRO VITIVÍNICOLO DE HUELVA

Colaboramos con la [Asociación Amigos del Vino del Condado de Huelva](#) en el 'V Encuentro Vitivinícola de Huelva' dedicado a las diferentes zonas productoras de vino en Andalucía que se celebró en La Palma del Condado (Huelva).



CATA DEGUSTACIÓN DEDICADA A LAS MUJERES

El Consejo Regulador ha organizado 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. La presente cata se ha realizado en Huelva y ha sido dedicada a la mujer.



'I FERIA INTERNACIONAL DE CAZA, AGRICULTURA, MEDIO AMBIENTE Y DESARROLLO RURAL (FICAR)'

Participamos en la 'Feria Internacional de la caza, agricultura, medio ambiente y desarrollo rural' (FICAR) que ha organizado el [Ayuntamiento de Rosal de la Frontera](#) en colaboración con la Oficina Comarcal Agraria dependiente de AGAPA. En dicha expositor se pudieron degustar los vinos genéricos con DOP Condado de Huelva.



DEGUSTACIÓN DE VINOS DEL CONDADO DE HUELVA EN EL FESTIVAL INTERNACIONAL DE CINE BAJO LA LUNA ISLANTILLA

El Consejo Regulador participa y colabora con los eventos de carácter social y cultural que se desarrollan en la provincia en el periodo estival, ya que son las fechas indicadas para potenciar los vinos y vinagres del Condado entre las personas que nos visitan.

Este evento de carácter cultural tiene un gran potencial a nivel promocional ya que además de promocionar el festival de cine, sirve de plataforma para mostrar nuestra gastronomía y por ende nuestros vinos y vinagres.



CATA DEGUSTACIÓN FERIA DEL ACEITE DE BEAS

El Ayuntamiento de Beas organiza una feria agrícola y comercial para potenciar su producto estrella como es el aceite de oliva virgen extra. En la edición de 2023, además, se concedió la verdial de oro, un distintivo que se entrega a empresa, personalidad e instituciones, a nuestra DOP en la figura de nuestro presidente. Por ello, celebramos una cata degustación de nuestros vinos amparados durante el desarrollo de su feria, viendo las similitudes entre la uva y la aceituna.



TALLER CATA INTERNACIONAL CONDADO DE HUELVA/ALGARVE PORTUGUÉS

El Consejo Regulador ha colaborado con el IES Saltes de Punta Umbría, con el ciclo Superior de Cocina y Hostelería en su 'I Encuentro Internacional de Escuelas de Hostelería' en la que también ha participado la [Escola de Hotelaria e Turismo de Vila Real Santo António](#) (Portugal).

Los estudiantes de ambas escuelas han conocido las bondades de nuestro vino joven de fermentación controlada que ha acompañado a los aperitivos elaborados por ambas en este hermanamiento gastronómico.



I ENCUENTRO
INTERNACIONAL
ESCUELAS
HOSTELERÍA

IES SALTÈS
(ESPAÑA)

EHT V.R. STO.
ANTONIO
(PORTUGAL)

MIÉRCOLES
8 DE MARZO
14:45H

PUNTA UMBRÍA

COLABORA

CONSEJO REGULADOR DE VINOS PROTEGIDOS
CONDADO DE HUELVA
PROTECTOR DEL TERRITORIO DEL CONDADO
Y PATRIMONIO DEL CONDADO DE HUELVA



TALLER CATA INTERNACIONAL CONDADO DE HUELVA/ALGARVE PORTUGUÉS

El Consejo Regulador continuamos con las actividades de colaboración con distintas escuela de gastronomía y turismo para dar a conocer nuestros principales vinos genéricos con denominación de origen Condado de Huelva. En esta ocasión, colaboramos con la [Escuela de Hostelería de Islantilla](#) y la [Escola de Hotelaria e Turismo de Vila Real Santo António](#) en la actividad 'Gastrofusión Ibérica', un hermanamiento de las escuelas fronterizas de Huelva y Portugal con numerosas actividades, siendo la primera este taller sensorial de los vinos del Condado de Huelva maridado con productos representativos de la provincia onubense organizado por la Escuela de Hostelería de Islantilla.



CATA DEGUSTACIÓN 'II FORO DE TURISMOS DE HUELVA'

Participamos en el 'II Foro de Turismo Huelva' organizado por [Federación Onubense de Empresarios FOE](#) a través de su Consejo Empresarial de Turismo. Este foro ha supuesto la manifestación patente de la cohesión y proyección de un sector de gran peso para la economía de la provincia de Huelva, por su capacidad para crear riqueza y empleo y su repercusión en la imagen y reputación de la provincia de Huelva en la que los vinos y vinagres con DOP Condado de Huelva juega un papel muy importante como reclamo gastronómico y enoturístico.



TALLER DE CATA IES LA PALMA

La labor de difusión y promoción de los vinos y vinagres del Condado de Huelva entre futuros profesionales del sector vitivinícola para conseguir el relevo generacional tan importante en nuestro sector, nos llevó a realizar un taller de cata entre el alumnado del IES La Palma que cursan el Ciclo Formativo de Grado Medio de Aceites de Oliva y Vinos' en su centro educativo, impartida por nuestro director técnico, Carlos Ibáñez.



JORNADA INFORMATIVA PARA LA CERTIFICACIÓN RUTA DEL VINO DEL CONDADO DE HUELVA POR ACEVIN

Nuestro presidente, Manuel Infante, como máximo representante del sector vitivinícola del Condado de Huelva, acudió a la jornada informativa organizada por la Mancomunidad del Condado de Huelva, para la certificación de la 'Ruta del Vino del Condado de Huelva' por parte de la Asociaciones de Ciudades del Vino de España, ACEVIN. Tras su clausura, se pudo degustar nuestro vino fino générico con DOP Condado de Huelva.



INAUGURACIÓN DE LA CIUDAD DEL MARISCO DE HUELVA

El Consejo Regulador mantiene estrechos lazos de cooperación con diferentes asociaciones y entidades empresariales del tejido onubense. Fruto de esta buena relación son las diferentes acciones que desarrollamos de promoción de nuestros productos en diferentes eventos, inauguraciones, jornadas, etc., como fue la inauguración de la 'Ciudad del Marisco' en Huelva, un nuevo punto de comercialización organizada por la Autoridad Portuaria de Huelva y la Asociación de Exportadores de Marisco de Huelva, a cuya inauguración asistió nuestro presidente y en la que tuvo lugar una degustación de nuestro vino blanco joven de fermentación controlada a su término.



TALLER DE CATA ESCUELA DE HOSTELERÍA DE ISLANTILLA

Carlos Ibáñez, director técnico de nuestro Consejo Regulador, ha impartido un taller de cata en la [Escuela de Hostelería de Islantilla](#) a los futuros chef y jefes de salas para dar a conocer los vinos genéricos con denominación de origen del Condado de Huelva. Tras una parte teórica en la que se ha dado a conocer la historia, el legado y cómo se elaboran nuestros vinos, el alumnado ha catado un vino blanco joven de fermentación controlada, fino, oloroso y vino naranja, conociendo las características organolépticas de cada uno.



TALLER DE CATA EN COLABORACIÓN CON LA AGENCIA EFECTO DIRECTO EN VALENCIA

Continuamos con la formación a profesionales de la sumillería y del turismo de la mano de la formadora y sumiller Cristina Tierno Conde de la agencia [Agencia Efecto Directo](#), colaboramos con proporcionando nuestros vinos para el taller de cata que realizó la especialista en la En esta ocasión ha sido en [GVA Centres de Turisme de la Generalitat Valenciana](#) para dar a conocer los vinos de varias denominaciones de origen de Andalucía en este curso de crianzas biológicas y oxidativas impartido a sumilleres, personal de sala y de cocina.



DEGUSTACIÓN EN LA II FERIA PROVINCIAL DEL ACEITE DE OLIVA EN GIBRALEÓN

Participamos en la ' II Feria Provincial de Aceite de Oliva' los días 14 y 15 de abril organizada por la [Diputación de Huelva](#) y el [Ayuntamiento de Gibraleón](#), siendo esta localidad su sede.



DEGUSTACIÓN EN LA 'FERIA DEL GUISO MARINERO'

Organizada por la Diputación de Huelva, la Mancomunidad de Islantilla y la delegación de Agricultura de la Junta de Andalucía en colaboración con otras entidades onubenses para promocionar los productos del mar, colaboramos con una degustación de nuestro vino blanco genérico durante el desarrollo de la misma.



FENAVIN 2023

La participación en FENAVIN 2023 (la feria del vino español en el mundo), celebrada en Ciudad Real, ha hecho llegar a un público objetivo profesional del sector las cualidades de nuestros vinos representados por diferentes bodegas amparadas, en colaboración con la **Diputación Provincial de Huelva**. La repercusión de la participación en la citada feria ha llegado tanto a nivel local, nacional e internacional, ya que dicho evento está dirigido al profesional del sector tanto nacional como internacional.



PRESENTACIÓN CONGRESO GASTRONÓMICO BINÓMICO EMBAJADA DE COLOMBIA DE MADRID

El congreso iberoamericano de gastronomía 'Binomico' que se celebra en Huelva desde hace tres años, reúne a más de 100 chef de ambas orillas, una oportunidad que el Consejo Regulador de las denominaciones de origen protegidas Condado de Huelva, Vinagre del Condado de Huelva y Vino Naranja del Condado de Huelva, no quiere desaprovechar y por eso, de la mano de sus organizadores, acude a los diferentes eventos previos para la promoción y difusión de nuestros productos.

En esta ocasión, la embajada de Colombia en Madrid, acogió la presentación oficial de este país como país invitado para la edición de 2023 y protagonista del mismo. Para tal ocasión, los invitados y autoridades pudieron apreciar los diferentes vinos genéricos que el Consejo promociona como muestra de los productos elaborados en el Condado de Huelva por las bodegas amparadas. En esta ocasión se degustaron los vinos blancos de fermentación controlada, fino, oloroso y naranja. A la presentación acudió nuestro secretario general, Antonio Izquierdo.



CATA DEGUSTACIÓN VINOS EN COLABORACIÓN CON OCIB

Los vinos con denominación de origen 'Condado de Huelva' estuvieron presentes en la programación del Otoño Cultural Iberoamericano en su décima sexta edición con dos actividades, una desarrollada en Bodegas Juncales en Bollullos par del Condado, y otra en la embajada de Argentina en Madrid.

Avance de Programación OCIB 2023

Septiembre - 2023

- Día 5. Inauguración Exposición de Fotografía "arma" de Juanma Vidal. Con dúo Diego Yáñez (guitarra) y Luis Garrido (baja). Sala Río Odiel. Casa Colón. Huelva. Hasta el 30 de septiembre.
- Día 8. Inauguración Exposición de Pintura "El mundo de Pessoa" de Norberto Nunes. CODAC (Centro Olontense de Arte Contemporáneo). Gibratón (Huelva). Hasta 30 septiembre.
- Día 9. "Embarcados-IV Travesía". Recital de poesía en la Ria de Huelva. de los comercios de Huelva.
- Día 11. Inauguración Exposición de Fotografía "Patrimonio de Huelva y su provincia". Asociaciones Huelva y sus fotógrafos y Club onubense de fotografía La Luz. con Dúo de guitarras Diego Yáñez-Alberto Bernal. Centro Cultural José Luis García Palacios. Huelva. Hasta el 29 de septiembre.
- Día 12. Inauguración Exposición de Pintura "Vendimia" de Pedro Rodríguez. Salón Iberoamericano. Casa Colón. Huelva. Hasta el 6 de octubre.
- Día 15. "Suenan Argentina". Crepín en concierto. Centro Cultural José Luis García Palacios. A beneficio de Cruz Roja.
- Día 22. "Suenan Argentina". Juan del Sur en concierto. Centro Cultural José Luis García Palacios. A beneficio de Banco de Alimentos.
- Día 28. Inauguración Exposición "Valia Iberoamericana". Sala de la Provincia. Diputación de Huelva. Hasta el 21 de octubre.
- Día 29. "Suenan Argentina". Agustín Albrieu en concierto. Centro Cultural José Luis García Palacios. A beneficio de Cáritas.

Octubre - 2023

- Día 2. Exposición de Pintura "Los Navegadores" de Norberto Nunes. Centro de Recepción y Documentación del Puerto de Huelva. Hasta el 15 de octubre (Fechas por confirmar).
- Día 2. Exposición "Pasajes y paisajes de Doñana" de Juan Villa. Centro Cultural José Luis García Palacios. Huelva. Hasta el 27 de octubre.
- Día 6. "Suenan Argentina". Río Senti en concierto. Centro Cultural José Luis García Palacios. Huelva. A beneficio de Asociación Española contra el Cáncer.
- Día 11. "Concierto Iberoamericano". Banda Sinfónica Municipal de Huelva. Gran Teatro-Huelva.
- Día 11. "Mors Celare. La muerte y el color". Compañía 8 Proyecto Gato. México. Las Cocheras del Puerto. Huelva.
- Día 12. "Mors Celare. La muerte y el color". Compañía 8 Proyecto Gato. México. Teatro Sierra de Aracón. Aracón.
- Día 13 y 14. "Mors Celare. La muerte y el color". Compañía 8 Proyecto Gato. (Lugares por confirmar).
- Día 19. Concierto "Eddie Mejía Quartet". Gibratón.
- Día 20. Concierto "Eddie Mejía Quartet". Las Cocheras del Puerto. Huelva.
- Día 21. Concierto "Eddie Mejía Quartet". Teatro Horacio Noguera. Isla Cristina.
- Día 25. Teatro "Ni la muerte nos separa". Compañía Coeyo Celestino. México. Gran Teatro. Huelva.
- Día 25 y 26. III Ciclo literario 4 letras. Centro de la Comunicación Jesús Heredia. Huelva.
- Día 27. Teatro. "Ni la muerte nos separa". Compañía Coeyo Celestino. México. Teatro Cardenio. Ayamonte.
- Día 28. Teatro. "Ni la muerte nos separa". Compañía Coeyo Celestino. México. Teatro Felipe Godínez. Moguer.
- Día 29. Teatro. "Ni la muerte nos separa". Compañía Coeyo Celestino. México. Teatro Horacio Noguera. Isla Cristina.



OTOÑO CULTURAL
IBEROAMERICANO



DÍA MOVIMIENTO VINO DO

Organizado por la Conferencia de Consejos Reguladores del Vino de España, se organizó el tradicional brindis colectivo bajo el lema #patrimoniocolectivo a las puertas de la sede del Consejo Regulador. En dicho brindis participaron un alto número de representantes del sector vitivinícolas del Condado de Huelva así como autoridades locales, comarcales, provinciales y regionales.



VISITA GUIADA A LA PERIODISTA Y PRESCRIPTORA JAPONESA YOSIKO AKEHI AL CONDADO DE HUELVA

El Consejo Regulador de las denominaciones de origen protegidas Condado de Huelva, Vinagre del Condado de Huelva y Vino Naranja del Condado de Huelva ha organizado una visita guiada para la periodista, investigadora del vino y escritora japonesa Yoshiko Akehi , a fin de que pudiera conocer de primera mano nuestras bodegas, viñedos y el proceso de elaboración de los mismos. Esta invitación se ha cursado tras multitud de contactos con la periodista japonesa en diversas ferias y eventos dedicados al vino en estos últimos años, una trabajo institucional y promocional que ahora ha sido posible. A largo de varios días ha visitado diferentes bodegas y viñedos amparados por nuestra DOP acompañada por los miembros de nuestro Consejo Rector.



'1ª FERIA PROFESIONAL DEL VINAGRE, PRODUCTORES, GASTRONOMÍA E INDUSTRIAS DERIVADAS'

Asistimos al primer encuentro profesional de productores, industrias derivadas y sector gastronómico en relación al vinagre que se celebró los días 5 y 6 de junio en Córdoba, acompañando a las bodegas amparadas y elaboradoras de este aditivo alimenticio. Una feria que sirvió para la puesta en común de nuestros vinagres, experiencias y futuras acciones promocionales.

1ª FERIA
PROFESIONAL DEL VINAGRE
Productores, gastronomía e industrias derivadas



CATAS - SHOWCOOKING - DEBATES - INNOVACIÓN - AGENCIA B2B - COMERCIALIZACIÓN - FORMACIÓN
DISTRIBUCIÓN INTERNACIONAL - TENDENCIAS - ESPECIALIZACIÓN - PRODUCCIÓN

5 y 6 de junio de 2023
HOTEL HESPERIA CÓRDOBA

Financiado por IMDE3C, vinavin, y el Ayuntamiento de Córdoba. Colaboran el Consorcio de Regulación y Denominación de Origen Protegida de Vinagre de Huelva, el Consorcio de Regulación y Denominación de Origen Protegida de Vinagre de Jerez, y el Consorcio de Regulación y Denominación de Origen Protegida de Vinagre de Mallorca.



VISITA GUIADA A LA CATADORA, MASTER OF WINE Y ESCRITORA

SARAH JANE EVANS

La catadora de la revista británica DECANter y MASTER OF WINE, Sarah Jane Evans MW, ha visitado la comarca del Condado de Huelva con el objetivo de conocer en profundidad los vinos que se elaboran en la Denominación de Origen Protegida, así como el terruño en el que se cultivan los viñedos amparados, especialmente para conocer la uva autóctona de la zona, la zalema, con la que se elabora los principales vinos y vinagres acogidos a este sello de calidad por su gran versatilidad en sus usos.

Durante su estancia en la comarca onubense, Evans ha podido conocer las instalaciones la sede del Consejo Regulador, en la que podido catar y valorar vinos elaborados por bodegas de la zona, aunque durante la visita también ha tenido la oportunidad de apreciar los diferentes tipos de suelo o pagos dedicados al cultivo de viñedo que, en algunos casos, supone un patrimonio único por la antigüedad de la cepas, así como la visita a bodegas amparadas elaboradoras.



44º CONGRESO MUNDIAL DE LA VIÑA Y EL VINO

Asistimos al '44º Congreso Mundial de la Viña y el Vino' que ha tenido lugar del 5 al 9 de junio en Jerez de la Frontera (Cádiz). El evento acogió a los principales especialistas mundiales en los campos de la viticultura y la enología, así como a expertos en salud, seguridad, derecho y economía relacionados con el ámbito de la producción vitivinícola.



WE LOVE FRESCOS

Organizada por la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía perteneciente a la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, participamos en la acción promocional realizada en la Plaza de las Monjas de Huelva capital junto con otras IGP y DO de productos frescos y de conservas en la que se maridaron elaboraciones realizadas por prestigiosos chefs andaluces con nuestros vinos y vinagres.



CATA DEGUSTACIÓN AUTÉNTICA PREMIUM FOOD FEST

Una nueva cita ineludible para el sector vitivinícola es el nuevo evento de la industria alimentaria basada en la dieta mediterránea: 'Auténtica Premium Food Fest' que se ha celebrado por primera vez en Sevilla. En la misma y en colaboración con el CADO, Consejo Andaluz de Denominaciones de Origen, nuestros vinos amparados estuvieron presentes en su expositor, siendo nuestro Vino Naranja el elegido para el brindis institucional.



TALLER DE CATA FACULTAD DE FARMACIA (UNIVERSIDAD DE SEVILLA)

Antonio Izquierdo, secretario general de nuestras denominaciones de origen protegidas, ha participado un año más en el 'Master de Gestión de Calidad de Productos Agroalimentarios' que organiza la Facultad de Farmacia de la Universidad de Sevilla, concretamente el área de Nutrición y Bromatología que dirige el doctor Francisco Heredia.

Izquierdo expuso al alumnado cómo se gestionan las figuras de calidad diferenciadas, como es el caso de las denominaciones de origen protegidas, y la labor que conlleva la gestión de la calidad: certificación, acreditación, promoción y defensa de las marcas públicas genéricas.



III BINÓMICO

Participamos en el 'III Congreso Gastronómico Iberoamericano Binómico' celebrado en la Casa Colón de Huelva.

En dicho congreso, al igual que en las anteriores ediciones, los vinos genéricos con denominación de origen 'Condado de Huelva' participaron en diferentes acciones promocionales para darlo a conocer entre los participantes y asistentes a este congreso buscando sinergias.



‘I CAMPUS GASTRONOMICO: DEL MAR A LA MESA’

Organizado por la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, participamos con una cata maridaje dirigida por nuestro secretario general, Antonio Izquierdo, en esta acción promocional de los productos frescos del mar dirigida a los estudiantes de hostelería de la provincia de Huelva. Las elaboraciones fueron realizadas por prestigiosos chef andaluces participantes en esta acción promocional itinerante que recorrió las diferentes capitales andaluzas.



PLANIFICACIÓN, ORGANIZACIÓN Y REALIZACIÓN DEL 'I CURSO TÉCNICO EN VINOS Y VINAGRES DEL CONDADO DE HUELVA'

El Consejo Regulador, entre unos de sus fines en la promoción y divulgación de sus vinos y vinagres amparados en el sector hostelero y profesionales de sumillería. Por ello, hemos organizado el 'I Curso Técnico en vinos y vinagres del Condado de Huelva' en el que participaron 23 alumnos y alumnas profesionales llegados de distintas partes de la península ibérica. Durante tres días recibieron formación teórica y práctica por parte de miembros del Consejo Regulador y bodegueros pertenecientes a nuestra DOP. También visitaron viñedos y bodegas para conocer de primera mano todo el procesor elaborador de nuestros vinos y vinagres amparados.

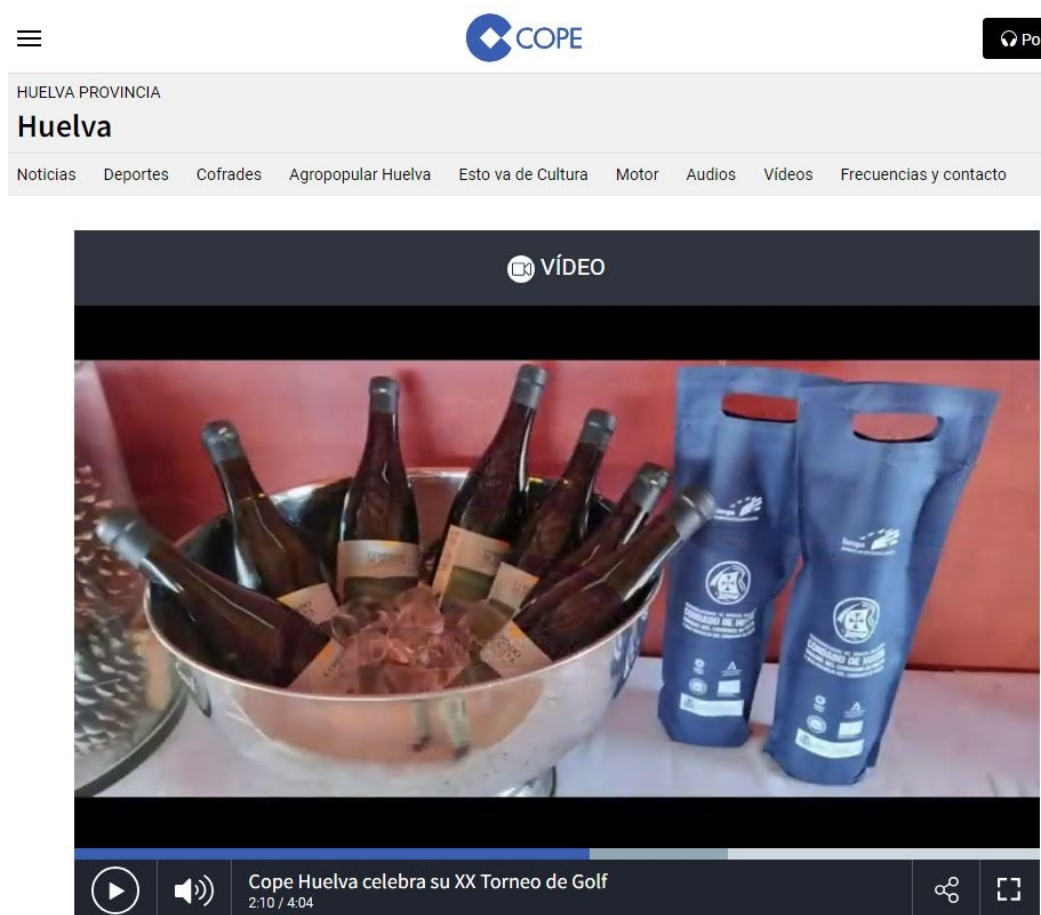
Para este curso también se realizó diferentes productos de merchandasing que se entregó a cada alumno, así como un manual específico con el material didactico.





‘XX TORNEO GOLF MERCEDES BENZ ADARSA’ COPE HUELVA

Colaboramos con [COPE Huelva](#) en su 'XX Torneo Golf Mercedes Benz Adarsa' que se celebrará en noviembre en el campo de golf 'La Monacilla' donando vinos genéricos para los vendedores en distintas categorías.



RENOVACION CONVENIO FUNDACION CAJA RURAL DEL SUR

Renovamos convenio de colaboración con la Fundación Caja Rural del Sur para seguir impulsando tanto la promoción que se hace de nuestros vinos como las tareas y ensayos de investigación que se han venido desarrollando desde hace varios años.



FORO ALIMENTAL

Participamos con una degustación de nuestros vinos en el 'I Foro Alimental' organizado por la Fundación Caja Rural del Sur. Este foro pretende impulsar el sector agroalimentario de la provincia de Huelva y ponerlo en valor para la sociedad.



CELEBRACIÓN DÍA DE LA DO CONDADO DE HUELVA CHUCENA

La Denominaciones de Origen Protegidas Condado de Huelva, Vinagre del Condado del Huelva y Vino Naranja del Condado de Huelva han conmemorado sus **90 años de historia** desde que su constitución legamente, el 4 de diciembre de 1933, otorgando su su máxima distinción a José Luis García Palacios, presidente de la Caja Rural del Sur y Fundación Caja Rural del Sur, por su predisposición, colaboración y ayuda demostrada hacia el sector vitivinícola acogido a nuestras denominaciones de origen durante la pandemia por Covid, recogiendo este reconocimiento la consejera del ramo, Carmen Crespo.

El acto se celebró en colaboración con el Ayuntamiento de Chucena y la Cooperativa Nuestra Señora de la Estrella de la misma localidad con una alta participación del sector vitivinícola del Condado de Huelva y de la sociedad onubense y del Condado.



OTRAS ACCIONES PROMOCIONALES

Además de los descrito anteriormente, el Consejo Regulador ha participado en un sinfín de eventos y acciones donde se han promocionado los vinos y vinagres con Denominación de Origen, bien de una forma presencial realizando catas y degustaciones o bien con envío de producto de calidad para que fuese degustado in situ. Además participa representando al sector vitivinícola del Condado de Huelva en numerosos actos institucionales. Algunos ejemplos:



Exaltación al vino en la feria de Bollullos par del Condado.



Bendición primer mosto de la Cooperativa Nuestra Señora de la Estrella de Chucena.



Inauguración 'Feria de la Tapa' en Huelva.



Presentación Foro Alimental Fundación Caja Rural del Sur.



Inauguración 'XXIII Semana de la Viticultura y Enología' organizada por el Ayuntamiento de Bo-
llullos par del Condado.



Sorteo lote de productos con motivo de la Navidad a través de las redes sociales Facebook e
Instagram



Firma de convenio con la empresa organizadora de VIMAR: la feria del vino y del mar como entidad colaboradora.



XXXV Certamen Nacional de Tunas

Del 7 al 13 de agosto

III TORNEO PADEL EL ROMPIDO

📍 Instalaciones Municipales de El Rompido 📍 Club Deportivo La Marina

CATEGORÍAS / PREMIOS / INSCRIPCIÓN (p.p.)

	1ª Categoría	2ª Categoría
1º Masculino	200 € Campeón 100 € Subcampeón	20 € 30 €
1º Femenino	200 € Campeón 100 € Subcampeón	20 € 30 €
2º Masculino	Trofeo+Obsequio	20 € 30 €
+40 años	Trofeo+Obsequio	20 € 30 €
Mixto	Trofeo+Obsequio	20 € 30 €
Sub 16	Trofeo+Obsequio	20 € -

De LUNES a VIERNES: a partir de las 19:00 h.
SÁBADO y DOMINGO: mañana tarde
Entrega de Trofeo y Gato Sancho:
DOMINGO 13 (después de las finales)

INSCRÍBETE!! O SOLICITA + INFO 📞 717 132 096 **NACHO** 📞 667 796 764 **FERNANDO**

INSCRIPCIÓN LÍMITE: 5 AGOSTO
La inscripción al Torneo se abonará antes del primer partido.

ORGANIZA: Ayuntamiento de Chucena

INTERVENIEN: DIZA, PUERTO, nora, Aralucía, Ayuntamiento de Chucena, GESTIVIA, PROPIALBA, VAREJO, T.

III Torneo Padel El Rompido



Cata maridaje en la 'VII Feria del Vino' organizada por el Ayuntamiento de Chucena.



Presentación campaña solidaria 'Vino Solidario de Doñana' puesta en marcha por ONUCOOP, Manos Unidas y la Fundación Caja Rural del Sur.



Mesa redonda 'Era del dato agro y cadena de valor' de las 'VI Jornadas ScienCity 2023' de divulgación científica, tecnológica y de innovación en el ámbito de las ciudades inteligentes', organizadas por la Escuela Superior de Ingeniería de la Universidad de Huelva.



Almuerzo transfronterizo organizado por Eurociudad dentro de la programación de la 'II edición de VIMAR: la feria del vino y del mar' celebrada en noviembre en Ayamonte, platos maridados con vinos del Condado de Huelva.



Mesa redonda 'DOP e IGP y su importancia' dentro de la programación de la 'II Edición de VIMAR: feria del vino y del mar'.



'IV FERIA del Mosto de Villarrasa' en la que se degustó vino genérico del Condado de Huelva.

I TORNEO GOLF SUNSET RIA CLUB

Modalidad:

- STABLEFORD

Premios y regalos:

- Ganador/a scratch : CHAQUETA VERDE
- 1º, 2º y 3º clasificado/a 1ª y 2ª categoría
- Bola más cercana: **LUIS FELIPE** PREMIUM SPORTS
- Long Drive: CARNICERIA José Manuel

Precio:

- Socios: 50€
- No socios: 60€

Hoyo en 1

1º jugador/a que consiga embocar "hole in one" en par 3 a determinar ganará un

TOYOTA C-HR

P.V.P. 32.000 €

1 ABRIL 2023
AL TIRO A LAS 9.00H.
LA MONACILLA GOLF

Colaboran:

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

Comida, entrega de premios y sorteo de regalos:

- SUNSET RIA CLUB
- Bebidas ilimitadas durante la comida , marisco, cortador de jamón...
- Picoslabis a media tarde
- MUSICA EN DIRECTO: PUNTO Y SEGUIDO

Gran Sorteo:

- 3 Paletillas etiqueta negra, lotes ibéricos, bebidas premium, comidas, gf.....

SUNSET RIA CLUB, PASEO DE LA RIA, KIOSKO 5 HUELVA

I Torneo Golf Sunset Ria Club