

Europa
invierte en las zonas rurales

infozalema



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

La cosecha 2013 del Condado, calificada como “Muy Buena”

5

Condado de Huelva ve reconocida su variedad de uva blanca “Listán del Condado, B”

7

Guía Peñín evalúa los vinos del Condado de Huelva para su edición 2015

8

Condado de Huelva lleva los caldos y vinagres del Condado a Barcelona

Nuestras Promociones

ENERO

Master Farmacia (Sevilla/Jerez de los Caballeros). Días 9-16. El secretario general Antonio Izquierdo impartió clases de un Master de la Universidad de Sevilla sobre legislación y normativa de análisis sensorial y certificación.

Premios "Gracias" (Huelva). Día 11. La Asociación Luís Felipe celebró su décimo aniversario entregando sus premios "Gracias", unos premios anuales de Cultura y Deportes. Entre los galardonado estuvo el Consejo Regulador.

Fitur (Madrid). Del 23-26. El Condado de Huelva asistió a la Feria Internacional del Turimo para dar a conocer los vinos a través de venencias, presentaciones gastronómicas con Turismo Andaluz y apoyando la presentación de la Ruta del Vino con Diputación de Huelva.

La tapa es nuestra (Sevilla). Día 25. Para el arranque de este programa se solicitaron productos de nuestra DO para la decoración del programa.

Cruise Forum (Huelva). Día 29. El Consejo Regulador fue invitado y asistió a un evento organizado por la Autoridad Portuaria de Huelva para presentar el turismo de cruceros y mostrar así una nueva oportunidad de negocios al sector vitivinícola.

Guardia Civil (Huelva). Día 30. Manuel Infante asistió al acto de Toma de Posesión del mando de la Comandancia de la Guardia Civil.

Desayuno Coloquio (Sevilla). Día 30. Antonio Izquierdo asistió a el primer desayuno coloquio del Club de Directivos organizado por Landaluz y que inauguró Antonio Pulido.

Gala (Huelva). Día 30. El periódico digital Huelva Buenas Noticias entregó unos reconocimientos con motivo de la elección de las 10 mejores noticias del año en Huelva.

Club Náutico (Sevilla). Día 30. Una venenciadora fue invitada a promocionar el vino del Condado en la apertura de un establecimiento allí.

Curso de Sumiller (Málaga). Día 31. Ciomijas solicitó productos de nuestra DO para un curso de Sumiller de 835 horas y dirigido a 16 alumnos.

Curso de Sumiller (Castilla y León). Día 31. La Escuela Internacional de Cocina Fernando Pérez solicitó productos de esta DO para su IX edición del Curso Superior de Sumiller Profesional dirigido por el presidente de la Asociación de Sumilleres de España.

Alumnos por España (Sevilla). Desde el IES Alcara de Puebla del Río nos solicitaron muestras de productos para un proyecto con alumnos que va unido a una exposición sobre DDOO en España.

FEBRERO

XXV Jornadas Técnicas Agrícolas (Rociana). Días 5-6. El vino genérico del Condado fue entregado con motivo de estas Jornadas para colaborar con esta nueva edición.

Ruta del Sol (Sevilla). Día 12. Condado de Huelva fue invitado a la presentación de la 60 Ruta del Sol, vuelta ciclista de Andalucía.

Rastrillo Solidario (Sevilla). Del 12 al 15. La Asociación Nuevo Futuro vuelve a pedir colaboración de nuestros productos para una tómbola benéfica en el Hotel Los Lebreros.

XX Motovuelta (Bollullos). Día 16. La motovuelta turística al Condado contó con venencia y degustación de nuestros vinos.

Foro (Jerez). Del 20 al 22. Condado de Huelva estuvo presente en el I Foro Empresarial Iberoamericano del Vino.

Muestra de Vinos (Cádiz). Días 22-23. La V Muestra de Vinos tintos de Cádiz tuvo a bien invitarnos para colaborar en dicho evento.

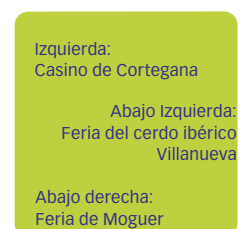
Hostelería (Cantabria). Día 24. El Hotel Escuela Las Carolinas de Hostelería de Cantabria ofrece el master Gestión integral y práctica

de negocios hosteleros y pidieron nuestro vino para la parte de las DDOO españolas.

Museo (Valdepeñas). Día 24. El Museo del Vino de Valdepeñas, único museo de Castilla la Mancha, pidió muestras del vino para catas en sus instalaciones.

Semana del Vino (Madrid). Día 24. Desde la Asociación Cultural La Carrasca celebraron la XXX Semana Universitaria del Vino y para dicho fin solicitaron muestras de la DO Condado de Huelva para catas monográficas.

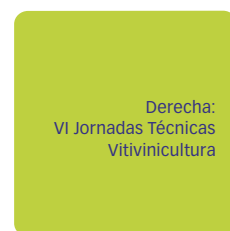
Congreso (Málaga). Día 25. Un congreso de médicos estéticos realizado en el Palacio de Congresos de Málaga solicitó producto para los congresistas.



Izquierda:
Casino de Cortegana

Abajo Izquierda:
Feria del cerdo ibérico
Villanueva

Abajo derecha:
Feria de Moguer



Derecha:
VI Jornadas Técnicas
Vitivinicultura



Feria Gastronómica (Moguer). Del 27 de Feb. Al 2 de Mar. La X feria gastronómica de Moguer solicitó caldos y una venencia del Condado.

Feria de Muestras (Santa Bárbara). Del 28 de Feb. Al 2 de Mar. La X feria de Muestra Gastronómica y turística transfronteriza de Santa Bárbara de casa solicitó vino al Consejo Regulador.

MARZO

IX Jornadas Gastronómicas de Caza (Aracena). Del 10 al 30. Durante todo el mes tuvo lugar esta tradicional cita de la sierra onubense.

Campaña (Huelva). Día 13. Esta institución fue invitada por cadena Cope a la presentación de la

campaña de Comunicación "Andalucía en Positivo 2014".

I Salón del Vino (Fuengirola). Del 13 al 16. Condado de Huelva envió vino para estar presente en la primera convocatoria de este encuentro entre vino y gastronomía dirigido a profesionales y al turismo europeo de la Costa del Sol.

Feria del Gurumelo (Paymogo). Del 14 al 16. Condado de Huelva vuelve a colaborar en la tradicional feria de la seta más famosa de la sierra onubense.

IES Alcaria (Puebla del Río, Sevilla). Este Instituto de secundaria solicitó muestras de productos e información para impartir materia sobre las distintas DDO españolas en un proyecto llamado "Alumnos por España".

Curso (Sevilla). La Universidad Pablo de Olavide solicitó colaboración para la II edición del curso de verano "Aplicación del análisis sensorial de los alimentos en la Industria Alimentaria".

Comida (Huelva). Día 22. La Hermandad del Calvario organizó en la Casa Colón una comida de cuaresma para recaudar fondos para una bolsa de caridad y contó con productos del Condado de Huelva.

Jornadas Técnicas (Bollullos). Días 26-27. El Consejo Regulador participó en las V jornadas técnicas agrícolas organizadas por el Ayuntamiento de esta localidad y que llevó a debate las alternativas de futuro del sector agrario del Condado de Huelva.

Nuevo casino (Cortegana). Día 28. Una cata maridada por un técnico y la venen irvieron para la inauguración del nuevo casino de esta localidad.

Feria Turma blanca (El Almendro). Del 28- al 30. Los vinos del Condado estuvieron en esta feria en el stand de la delegación territorial de Agricultura.

ABRIL

Feria (Nerva). Del 4 al 6. La XII Feria del Gurumelo del ayuntamiento de Nerva solicitó vinos del Condado para darlos a degustar.

Feria (Puerto Moral). Día 5. La feria de Ganado de Silla y Tiro de la localidad onubense Puerto Moral contó con la presencia de nuestra venenciadora.

Boda (Cartaya). Día 10. Un aficionado a los vinos que iba a casarse solicitó pegatinas de la DO Condado de Huelva para decorar las mesas.

Jornadas (Huelva). Día 11. "Jornadas sobre investigación y de experimentación en sistemas aéreos pilotados de forma remota" celebradas por Escuela de Ingeniería de la Universidad de Huelva contaron con obsequios de la DO Condado de Huelva.

Más que Vinos (Sevilla). Día 23. Los Informativos de Canal Sur TV, en su espacio más que vinos, ofrecieron una cata de todos los vinos del Condado.

Mesa redonda (Huelva). Día 24. El Ayuntamiento de Huelva solicitó una venencia para una mesa redonda denominada "El desarrollo agrícola en Huelva y su cinturón agroalimentario".

Entrevistas (Huelva). Días 24 y 25. RNE entrevistó al presidente del Consejo, Manuel Infante, para hablar de la Ruta del Vino, y los productos con DO Condado de Huelva.

Isquierda:
Asamblea Landaluz

Derecha:
Feria del Gurumelo
(arriba) y cata en el
Casino de Cortegana
(abajo)



Derecha:
Club Rotary (Huelva)

Abajo izquierda:
Vuelta motor Bollullos



Izquierda:
Puerto Moral

Derecha:
Premios Luis Felipe



Nuestras Bodegas

Exquisitamente, Huelva

Bajo el lema 'Exquisitamente', el restaurante Terranova de Huelva ha organizado unas Jornadas gastronómicas con los mejores productos onubenses. La iniciativa tiene como objetivo acercar a los comensales los productos de la provincia, durante los dos próximos meses, a través de menús elaborados con materia prima netamente onubense.

Cada semana y hasta el 31 de mayo, hay un ingrediente o producto protagonista: vinos, aceites, cabrito, cordero ecológico y garbanzos, estando representadas por las cooperativas oleícolas Oleodiel y Olibeas; la vitivinícola Nuestra Señora del Socorro; Agroalimentaria Virgen del Rocío, en vino pero también en aceite; Campo de Tejada, con sus apreciadas legumbres, y la cooperativa ganadera Ovipor.

Para ello se ha elaborado un folleto con información detallada sobre cada una de las entidades colaboradoras y las bondades de todos y cada uno de sus productos, concretándose las fechas en las que se podrán degustar, según la programación establecida.

bondades de todos y cada uno de sus productos, concretándose las fechas en las que se podrán degustar, según la programación establecida.

La Asamblea General de CECRV se reunió en Bullas (Murcia) con la protección y la promoción del vino de calidad

La Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas (CECRV) celebró febrero en el municipio de Bullas (Murcia) su primera Asamblea General del año. A ella acudieron los presidentes y secretarios generales de numerosos Consejos Reguladores de toda España. El encuentro permitió, además de reforzar la estructura profesional de la organización, profundizar en diferentes temas de interés para el sector como la protección de las denominaciones de origen a nivel internacional, la promoción del vino en el mercado nacional, las enfermedades que afectan a la vid o la labor de CECRV en diversos foros con otras organizaciones y administraciones para promover la promoción internacional del vino y un mejor desarrollo de la actividad del sector. Tras la reunión, los asistentes realizaron diversas visitas de interés enológico que permitieron conocer la realidad vitivinícola de Bullas, denominación de origen que cumple 20 años.

La Asamblea General de CECRV, celebrada en Bullas, con motivo del 20 aniversario de esta denominación de origen, permitió a numerosos consejos reguladores debatir y tomar posición sobre buena parte de los temas que afectan a las denominaciones de origen de nuestro país, tanto a nivel nacional, como a nivel internacional. Así, parte de la reunión se centró en la adopción de decisiones centradas en reforzar la estructura interna de la organización, consolidando así la apuesta por la profesionalización de la conferencia iniciada en 2012.

Los consejos reguladores constataron nuevamente la importancia de seguir promoviendo acciones que permitan mejorar los índices de consumo de vino a nivel nacional y, se confirmó la necesidad de seguir promoviendo acciones de promoción del vino de calidad en el mercado nacional, para dejar constancia de lo que supone en términos de patrimonio cultural, sociodemográfico y económico.



Nuestras noticias

La cosecha 2013 del Condado, calificada como "Muy Buena"

El Comité de Cata del Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Condado de Huelva, Vinagre del Condado de Huelva y Vino Naranja del Condado de Huelva, una vez realizadas las diferentes tandas de cata y analizados los controles efectuados en vendimia y los resultados de las elaboraciones de los vinos cosecha 2013, ha determinado otorgar una la calificación de "Muy Buena" a la última cosecha de la comarca del Condado. El Pleno del Consejo Regulador ha ratificado la calificación de "Muy Buena" otorgada por el Comité de Cata a la cosecha 2013 del Condado de Huelva.

Los parámetros que valoran los técnicos para estimar la calidad de la pasada cosecha son los índices de maduración de la uva, el estado sanitario de las mismas en los lagares y los procesos de elaboración empleados por las bodegas, así como un análisis físico-químico y sensorial de las muestras de los distintos caldos. El Comité de Cata de Condado de Huelva está formado por representantes del Consejo Regulador, técnicos de bodegas, investigadores de la Universidad de Sevilla y Huelva, y otros representantes del sector vitivinícola.

La última vendimia del Condado finalizó el pasado mes de octubre de 2013 y vino marcada por condiciones climatológicas adecuadas para que el proceso de maduración produjese uvas de calidad. Esto ha supuesto que los mostos obtenidos presenten una graduación media de 11.5 °Be en variedades blancas y 13 °Be en variedades tintas (Be: nivel de concentración de azúcar en la uva, que posteriormente se convertirá en alcohol durante la fase de fermentación del mosto o zumo de la uva), lo cual auguraba ya vinos para esta campaña de alta calidad. También es destacable que la tónica general fue la de ausencia de plagas y enfermedades, lo que se vio reflejado en el estado sanitario de la uva. Asimismo, la producción de la cosecha 2013 de blancas y tintas, se ha situado en 24.436.878 millones de kilos de uva, frente a los 30.074.037 de kilos de la vendimia anterior.

La calificación de Muy Buena la han obtenido las cosechas de los años 2010, 2009, 2007 y 2006. En 2012 fue Excelente y en 2011 fue Buena.

Condado de Huelva ve reconocida su variedad de uva blanca "Listán del Condado, B"

El Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Condado de Huelva, Vinagre del Condado de Huelva y Vino Naranja del Condado de Huelva ha acogido con satisfacción, la publicación en el BOE nº 91 del martes 15 de abril de 2014, de la disposición del Ministerio de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente, correspondiente a la Orden AAA/580/2014, de 7 de abril, la modificación del anexo XXI del R. Dto. 1244/2008, de 18 de julio, por el que se regula el potencial de producción vitícola de España.

Así entre las variedades recomendadas para la Comunidad Autónoma de Andalucía, aparece, la variedad de uva blanca "LISTÁN DEL CONDADO, B". Con ello se cumple un viejo sueño del sector vitivinícola del Condado de Huelva y de su Consejo Regulador que vio como en 2011 se nos suprimió de la lista de variedades autorizadas en Andalucía, la listán, y la asimilaba a mera sinonimia de la variedad Palomino Fino.

De esta forma, el sector vitivinícola del Condado de Huelva ve incrementado su patrimonio vitivinícola gracias a los estudios y proyectos de investigación llevados a cabo por el Consejo Regulador con las Universidades de Huelva y de Sevilla, y con la ayuda de los servicios técnicos de la Dirección General de Calidad, Industrias Agroalimentarias y Producción Ecológica de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía.

Nuestras noticias

Condado de Huelva apoyó en FITUR la presentación de la ruta del vino

El nuevo "Club de Productos Ruta del Vino del Condado" se dio a conocer en el stand de Diputación de Huelva

El Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Condado de Huelva, Vinagre del Condado de Huelva y Vino Naranja del Condado de Huelva dio el pistoletazo de salida para el presente año promocional en enero. Para ello, estuvo presente en la Feria Internacional del Turismo **Fitur 2014**, dentro de su XXXIV edición y que se celebró en Ifema del 22 al 25 de enero.

El Consejo Regulador viajó hasta Madrid en compañía de los vinos y vinagres de la comarca del Condado de Huelva con una apretada agenda y diversas actividades, entre las que se incluía el maridaje de los vinos y vinagres, diversas catas guiadas, una disertación sobre la Denominación de Origen, la presentación de la Ruta del vino y la venencia de nuestros vinos a todos los asistentes.

Condado de Huelva exportó hasta la capital los olores y sabores de los caldos del Condado, dando a conocer, de la mano de nuestros productos y de nuestra venenciadora, las virtudes gastronómicas de los vinos y vinagres de la tierra onubense. Sobre todo, fue la oportunidad de mostrar la Ruta del Vino del Condado de Huelva a través del recién creado "Club de Productos Ruta del Vino del Condado".



En palabras de Manuel Infante, presidente del Consejo Regulador, "la Ruta es un proyecto que genera valor añadido a toda la comarca vitivinícola del Condado de Huelva. Se trata de lograr a través de ella un mejor posicionamiento de los caldos del Condado así como un incremento de las ventas".

Condado de Huelva colabora en la formación y entrenamiento de un panel sensorial de vinos

El Consejo Regulador colaboró con la Universidad de Sevilla en la celebración de un curso para la formación de un panel sensorial de vinos. O, lo que es lo mismo, en el entrenamiento para que los alumnos puedan formar parte de un Comité de Cata de cualquier organismo certificador.



En este caso en concreto, el curso, de 100 horas de duración, estaba organizado por el laboratorio de Color y Calidad de Alimentos de la Facultad de Farmacia de la Universidad de Sevilla, en un plantel de profesores capitaneado por el profesor Francisco Heredia. El curso se imparte en Jerez de los Caballeros (Badajoz).

Antonio Izquierdo, director general del Consejo Regulador, fue el encargado de impartir docencia en las materias acerca de la legislación y normativa de un Comité de Catas. Sabida cuenta de la experiencia que en el Consejo Regulador se tiene sobre un Comité de Certificación y Cata, que es la unidad encargada de seleccionar cuáles son los vinos y vinagres de la cosecha anual que han de llevar el marchamo de garantía de una Denominación de Origen, ajustándose a los parámetros y estándares de calidad que exigen las normativas de una Denominación de Origen, según su Pliego de Condiciones.

Nuestras noticias

Guía Peñín evalúa los vinos del Condado de Huelva para su edición 2015

Para la edición 2014 la guía destacó el incremento de la calidad de nuestros vinos

El equipo de cata de la Guía Peñín de los Vinos de España está de ruta por las Denominaciones de Origen del país como fase de preparación de la edición 2015 de la Guía, que este año cumple su 25º Aniversario.

La cita de marzo tuvo lugar en el Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Condado de Huelva, Vinagre del Condado de Huelva y Vino Naranja del Condado de Huelva, donde el catador de la Guía Peñín Pablo Vecilla evaluó las muestras enviadas por las bodegas.

En la edición 2014 de la Guía Peñín de los Vinos de España se resaltaba de la Denominación de Origen Condado de Huelva que "la zona llevaba tres años con cosechas irregulares y algo complicadas y por fin ha encontrado en la 2012 la calidad merecida.



Las consecuencias no se han hecho esperar, prácticamente la totalidad de los vinos de 2012 han incrementado su puntuación.

La variedad estrella de la DO, su histórica zalema, se ha mostrado más expresiva que en años pasados, alternando su punto herbal y fresco con matices más florales y maduros, beneficiándose de ambos. (...) Por su parte, los Vinos Naranja del Condado de Huelva, siguen sorprendiendo por la singularidad de su elaboración gracias a la maceración del vino con cáscara de naranja".

Condado de Huelva participa con stand propio en la VI Feria Agroganadera y Comercial de Rociana del Condado

El Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Condado de Huelva, Vinagre del Condado de Huelva y Vino Naranja del Condado de Huelva estuvo presente con un stand propio en la VI Feria Agroganadera y Comercial que tuvo lugar en Rociana del Condado desde el 7 al 9 de febrero.

El Consejo Regulador acudió con los vinos y vinagres de la comarca vitivinícola del Condado de Huelva, dando a degustar



La Presidenta de la Junta de Andalucía, Susana Díaz, junto a los representantes del Condado

el vino a través de la figura de la veneniciadora y a través de catas maridadas de los mismos impartidas por el director técnico de la entidad. La Denominación de Origen estaba situada estratégicamente dentro del recinto ferial instalado en el Polígono Industrial "Huertas Nuevas" junto al ayuntamiento de la localidad. Asimismo, el stand del Consejo Regulador se situó junto al espacio de la Cooperativa Nuestra Señora del Socorro, que elabora los vinos condales de la localidad de Rociana.

En total, son 75 las empresas que, procedentes de todo el territorio español, mostraron sus productos en una sala de exposiciones en la que compartirán espacio con el stand institucional de la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente, la Universidad de Huelva (UHU) y el Consejo Regulador.

La VI Feria Agroganadera y Comercial Comarca de Doñana pretende convertir a Rociana del Condado en el epicentro de la economía sostenible y expone los elementos que definen a la producción ganadera, agroalimentaria y artesanal del Condado de Huelva.

Contraportada

Condado de Huelva lleva los caldos y vinagres del Condado a Barcelona

Condado de Huelva acude a "Alimentaria Exhibitions 2014" acompañada de Jamón de Huelva bajo un mismo proyecto de cooperación

El Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Condado de Huelva, Vinagre del Condado de Huelva y Vino Naranja del Condado de Huelva llevó a la capital condal los vinos y vinagres del Condado a través de su presencia en una de las ferias gastronómicas más importantes a nivel internacional, **Alimentaria Exhibitions 2014**, que tuvo lugar en Barcelona del 31 de marzo al 3 de abril. Los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen "Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga", "Condado de Huelva y Vinagre del Condado de Huelva" y "Jamón de Huelva", unieron sus fuerzas bajo el paraguas de "De Menú Denominaciones De Andalucía" para dar a conocer los productos amparados bajo el ámbito de actuación de sus Denominaciones de Origen.

El stand fue inaugurado por la consejera de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural, Elena Víboras (foto a la derecha) el lunes 31 a través de una cata guiada en la que se maridaron los productos participantes y se dieron a degustar al público.

Una Denominación de Origen protege y certifica a un producto único, apegado a la tierra y con singularidades tan marcadas que los hacen diferentes. Así, la Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga - cuya zona es la única en Europa en la que se puede desarrollar el árbol del



chirimoyo - es una fruta muy apreciada por su sabor dulce y su aroma, su alto contenido en fibra y su poder enzimático. Condado de Huelva cuenta con un amplio abanico de vinos, elegantes y característicos. Y de vinagres, de una calidad excepcional.

Condado de Huelva acudió al XXVIII Salón del Gourmets en Madrid

El Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Condado de Huelva, Vinagre del Condado de Huelva y Vino Naranja del Condado de Huelva llevó nuevamente sus vinos y vinagres a la capital para participar en una de las mayores ferias internacionales, el **Salón del Gourmets**,



El ex ministro de Agricultura y Pesca, Arias Cañete, con los representantes del Condado

que tuvo lugar en Madrid del 10 al 13 de marzo y que en esta edición celebró su XXVIII edición. Condado de Huelva acudió a esta feria acompañada de dos Denominaciones de Origen andaluzas bajo un mismo proyecto de cooperación en el que participaron los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen "Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga" y "Aceite de Oliva Virgen Extra Estepa", que han unido sus fuerzas bajo el paraguas de "De Menú Denominaciones De Andalucía" para dar a conocer los productos amparados bajo el ámbito de actuación de sus Denominaciones de Origen.

Durante la celebración de Gourmets, y dentro de un stand de 96 m², cada Denominación de Origen contó con un espacio individual en el que dio a degustar sus productos, a la vez que se sirvió un "De Menú Denominaciones De Andalucía".