

DENOMINACIÓN DE ORIGEN VINAGRE DEL CONDADO DE HUELVA

Las referencias históricas al cultivo de la vid en la comarca del Condado de Huelva son numerosas. Las más antiguas datan del siglo XIV. El *Catastro de Ensenada*, de 1751, indicaba la existencia de unas 3.200 hectáreas de vid. También se tiene constancia escrita de que a mediados del siglo XVIII se exportaba vinagre del Condado de Huelva a países como Inglaterra y Rusia.

A finales del siglo XIX, el Marco de Condado de Huelva alcanza un gran esplendor, interrumpido bruscamente por la aparición de la Filoxera, que prácticamente arrasó los viñedos de la provincia. Resistieron las variedades *Zalema* y *Listán de Huelva*. Se cree que esta fue la principal causa de que las posteriores plantaciones se efectuasen con vides de la variedad *Zalema*, y de ahí su predominio actual, con más del 85% de la superficie de la Denominación.

En 1922, en el Condado de Huelva se contabilizaban alrededor de 14.000 has. En 1966 se llegó a 22.000 has, superficie que permaneció estable hasta 1972, cuando se inició una fase de acusado descenso que aún perdura. En los últimos quince años la superficie se ha reducido en un 50% y la población dedicada a la viticultura, un 30%.

Zona de producción

La actual zona vitivinícola que ampara la Denominación de Origen *Vinagre del Condado de Huelva* abarca una amplia comarca situada al sureste de la provincia de Huelva. Es una zona privilegiada desde el punto de vista ecológico, enclavada en el entorno del Parque Nacional de Doñana. Se extiende por la llanura del bajo Guadalquivir, desde la divisoria de aguas que marca el río Guadiamar hasta la desembocadura del río Tinto.

El área de producción está formada por 18 términos municipales de la provincia de Huelva: Almonte, Beas, Bollullos Par del Condado, Bonares, Chucena, Gibraleón, Hinojos, La Palma del Condado, Lucena del Puerto, Manzanilla, Moguer, Niebla, Palos de la Frontera, Rociana del Condado, San Juan del Puerto, Trigueros, Villalba del Alcor y Villarrasa. Bollullos ejerce como capital del Condado.

Existe una zona más restringida de envejecimiento de vinos y vinagres, que comprende los municipios de Almonte, Bollullos Par del Condado, Chucena, La Palma del Condado, Manzanilla, Moguer, Rociana del Condado, San Juan del Puerto y Villalba del Alcor. Únicamente en estos municipios se pueden envejecer vinagres calificados.

El viñedo de la zona amparada se extiende sobre terrenos llanos o ligeramente ondulados. El clima está muy influenciado por el océano Atlántico, con una temperatura media anual de 18° C y una humedad relativa entre el 60% y 80%.

Las variedades de vid autorizadas son *Zalema*, *Palomino Fino*, *Listán de Huelva*, *Garrido Fino*, *Moscatel de Alejandría* y *Pedro Ximénez*, todas ellas blancas. Como ya se ha comentado anteriormente, la variedad por excelencia de la Denominación es la *Zalema*.



**DENOMINACIONES DE ORIGEN
CONDADO DE HUELVA
Y VINAGRE DEL CONDADO DE HUELVA**

Método de elaboración

El reglamento define al Vinagre de Condado de Huelva como el producto obtenido por la fermentación acética de vinos calificados por la D.O. *Condado de Huelva*. Por tanto, deben haberse elaborado en la zona a partir de uvas procedentes de viñas inscritas y cumplir los requisitos del reglamento de la D.O. *Condado de Huelva*. Este parámetro es el que confiere mayor singularidad a los vinagres amparados.

Las técnicas empleadas en la manipulación del vino, el control de la acetificación y el proceso de conservación del vinagre tenderán a obtener productos de máxima calidad, manteniendo los caracteres tradicionales de los tipos de vinagre protegidos por la Denominación de Origen.

En el caso de los *Vinagres Viejos del Condado de Huelva*, posteriormente tiene lugar la fase de crianza. Especialmente característico es el sistema tradicional de envejecimiento de criaderas y solera en botas de capacidad inferior a 650 litros.

El Consejo Regulador contempla igualmente el sistema de envejecimiento por "*añadas*", en el que el vinagre permanece en la misma vasija de envejecimiento de forma estática.

Tipos de vinagres

Según el sistema de elaboración y envejecimiento se distinguen los siguientes tipos protegidos por la Denominación de Origen:

a) *Vinagre Condado de Huelva*: Vinagre producido con vino calificado por la D.O. *Condado de Huelva*.

b) *Vinagre Viejo Condado de Huelva*: Es el *Vinagre Condado de Huelva* envejecido. Según el sistema utilizado y el tiempo de crianza empleado, se distingue:

- *Solera*: envejecido mediante el tradicional sistema de criaderas y solera, durante un tiempo superior a seis meses e inferior a un año.

Es de color ámbar con tonos caobas, presenta aromas acéticos, con notas a frutos secos procedentes del alcohol residual del vino base (máximo de un 3%) y un sabor equilibrado que recuerda al oloroso.

- *Reserva*: envejecido mediante el tradicional sistema de criaderas y soleras, durante un periodo mínimo de un año.

De color caoba, aroma acético intenso y con notas de vino añejo, con recuerdo a higos secos, vainilla y pasas. Su sabor es ácido.

- *Añada*: envejecido mediante el sistema de añadas, durante un periodo mínimo de tres años.

De color caoba y aroma muy intensos, con notas de madera y sabor equilibrado, que recuerda al vino del que procede.



Contraetiquetas certificadoras de los distintos tipos de vinagre de Condado de Huelva.

El Consejo Regulador

La D.O. *Vinagre del Condado de Huelva* está reconocida desde 2002 por la Consejería de Agricultura y Pesca. Comparte Consejo Regulador con la D.O. *Condado de Huelva*. Su misión es impulsar y proteger la denominación, y velar por el cumplimiento del reglamento.

El Consejo Regulador también lleva a cabo un escrupuloso control de calidad y trazabilidad desde la vid a la botella, certifica los vinagres calificados y concede y controla el uso de las contraetiquetas, garantizando al consumidor un producto totalmente seguro y de la máxima calidad.