

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN «CONDADO DE HUELVA»

A) NOMBRE PROTEGIDO.

- El nombre de la Denominación de Origen Protegida (DOP) «Condado de Huelva».
- Término tradicional equivalente: «Denominación de Origen», según la Ley 10/2007, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía. Protegida desde 1933, en virtud del Estatuto del Vino, siendo aprobado su reglamento inicial en el año 1963.

B) DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS.

- Categoría vitícola de los productos: Vinos y Vinos de licor.

Según el procedimiento seguido en su elaboración, los distintos tipos de vinos del Condado de Huelva pueden agruparse del siguiente modo:

- *Vinos blancos y tintos*, entre los que se encuentran los tipos siguientes: Joven, tanto para los vinos de variedades blancas como tintas, Condado de Huelva, Tradicional, Roble, Crianza, Reserva y Gran Reserva.
- *Vinos generosos*, entre los que se encuentran los tipos Condado Pálido y Condado Viejo.
- *Vinos generosos de licor*, entre los que se encuentran los tipos Pale Dry, Pale Cream, Medium, Cream, Pedro Ximénez, Dulce y Moscatel.
- *Vinos de licor dulces*, con una graduación alcohólica adquirida comprendida entre los 15% a 22% vol. y con un contenido en azúcares reductores superior a 45 gramos por litro, entre los que se encuentran los tipos Mistela.

B.1. Características analíticas.

Los tipos y características de los vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida “Condado de Huelva” son los siguientes:

VINOS DE VARIEDADES BLANCAS		
Tipo de Vino	Alcohol Adquirido (% vol.)	Azúcares Reductores (g/l)
Joven	10-12,5	<5
Condado de Huelva*	10-14,5	<45
Tradicional	10-14,5	<5
Condado Pálido	15-17	<5
Condado Viejo	17-22	<5**
Pale Dry	15-22	5-45
Pale Cream	15-22	45-115
Médium	15-22	5-115
Cream	15-22	115-140
Pedro Ximénez	15-22	>150
Dulce	15-22	>150
Moscatel	15-22	>150
Mistela	15-22	>150
VINOS DE VARIEDADES TINTAS		
Tipo de Vino	Alcohol Adquirido (% vol.)	Azúcares Reductores (g/l)
Joven	11-14	<5
Roble	11-14	<5
Crianza	11-14	<5
Reserva	12-14,5	<5
Gran Reserva	12-14,5	<5

* El tipo de vino “Condado de Huelva”, dependiendo del contenido en azúcar, puede ser: “seco”, si es inferior o igual a 4 gramos por litro; “semiseco”, si es superior a 4 gramos por litro e inferior a 12 gramos por litro; o “semidulce”, si es superior a 12 gramos por litro e inferior a 45 gramos por litro.

** El tipo de vino “Condado Viejo”, como consecuencia de los procesos de concentración asociados a la crianza oxidativa podrá alcanzar un contenido de azúcares reductores de hasta 9 gramos por litro, siempre que el contenido de acidez total expresada en gramos por litro de ácido tartárico no sea inferior en más de 2 gramos por litros al contenido de azúcares reductores.

B.2. Características Organolépticas. Según las características de las uvas utilizadas y el procedimiento seguido en su elaboración, se distinguen los siguientes tipos de vinos:

B.2.1. De variedades blancas:

- *Joven.*: Vino de color pajizo brillante, con tonalidades verdosas, límpido. Aroma frutal y a hierbas silvestres. En boca seco, fresco y afrutado.
- *Condado de Huelva.*: Vino de color amarillo, límpido y brillante. De aroma a fruta fresca e hierbas verdes. En boca frutoso y sabroso. Dependiendo del contenido en azúcares, en boca puede ser seco, semiseco o semidulce.

- *Tradicional*: Color amarillo brillante. Aromas a frutas escarchadas. Potente en boca con retronasal intenso.
- *Condado Pálido*: Color amarillo pálido a dorado. Aroma punzante característico de su crianza bajo velo de flor, con aroma salino característico de intensidad media. En boca potente, sabroso y seco.
- *Condado Viejo*: Color de ámbar a caoba. Aroma potente con recuerdo a almendra tostada. En boca amargoso y concentrado de gran intensidad.
- *Pale Dry*: Color amarillo pálido a dorado. De aroma de intensidad media a levaduras. Boca potente, sabroso y abocado a semidulce.
- *Pale Cream*: Vino de color amarillo pajizo. Aromas a frutos secos con toques silvestres. En boca dulce con matices a solera.
- *Médium*: Vino de color ámbar a caoba claro. Aroma a fruta escarchada. Untuoso en boca y sabor entre abocado y dulce
- *Cream*: Color yodo con borde ambarino. Aroma a frutos secos y notas cocidas. Dulce y con cierto regusto amargoso en boca.
- *Pedro Ximénez*: Color oro viejo. Aroma complejo, elegante, caramelo tostado. En boca concentrado, muy dulce yuntuoso.
- *Dulce*: Color caoba, de aspecto denso. Aromas a pasificación. Untuoso en el paladar.
- *Moscatel*: Color caoba oscuro. Aroma varietal con matices a fruta escarchada. En boca es sabroso, dulce y concentrado.
- *Mistela*: Color oro viejo, borde ambarino. Aroma a fruta macerada. Boca cremosa, con matices de solera.

B.2.1. De variedades tintas:

- *Joven*: Color cereza, con borde granate. Aroma de intensidad media especiado. En boca sabroso, frutuoso.
- *Roble*: Color cereza brillante. Aroma a especias dulces, expresivo. En boca equilibrado, taninos maduros.
- *Crianza*: Color cereza, borde granate. Aroma potente, fruta madura. En boca carnoso y concentrado.
- *Reserva*: Color cereza. Aroma potente y especiado. En boca sabroso y potente.
- *Gran Reserva*: Color cereza oscuro. Aroma mineral, complejo y elegante. En boca sabroso, carnoso y potente.

Las características organolépticas definidas anteriormente para cada tipo de vinos se verificarán mediante un Comité de Cata.

C) PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS UTILIZADAS PARA ELABORAR EL VINO Y RESTRICCIONES IMPUESTAS.

C.1. Definiciones.

a. Definiciones relativas a la producción de uva:

- Zona de Producción: es la zona geográfica delimitada en el apartado D.1. en la que se encuentran los viñedos inscritos de los que procede la uva para la elaboración de los vinos.
- Albarizas: Suelos alcalinos arenosos de color blanquecino, ricos en caliza y de buena permeabilidad.
- Arenas: suelos arenosos, ácidos o neutros, generalmente silíceos con un porcentaje de arenas finas en torno al 75%. Son suelos de muy buena permeabilidad.
- Barros: suelos arcillo-arenosos, corresponden a los suelos rojos mediterráneos, en una proporción de en torno al 45% de arcilla y alrededor del 42% de arenas finas.

b. Definiciones relativas al proceso de elaboración y crianza/envejecimiento:

- Vinificación: Conjunto de operaciones destinadas a obtener vino a partir de los mostos de uva.
- Crianza: Proceso controlado de envejecimiento y maduración de un vino mediante el cual desarrolla caracteres especiales.
- Velo de Flor: capa o película flotante de levaduras de levaduras típicas que se desarrolla de forma espontánea sobre la superficie libre del vino.
- Encabezado: Incremento de la graduación alcohólica adquirida de los vinos mediante la adición de alcohol vínico.
- Sistema dinámico de crianza en vinos: Denominado sistema de criaderas y soleras, que consiste en sacas periódicas del vino que se encuentra en las botas o bocoyes y las correspondientes reposiciones con vinos de las criaderas más jóvenes.
- Sistema estático de crianza en vinos: Denominado sistema de añadas, que consiste en el envejecimiento de los vinos en botas o bocoyes sin que se realicen mezclas de vinos de diferentes vendimias.
- Crianza Biológica: Crianza de los vinos que envejecen bajo velo de flor.
- Crianza Oxidativa: Crianza de los vinos que envejecen mediante la acción del oxígeno.
- Boco: Barrica de madera de capacidad inferior a mil litros tradicional de la zona.
- Cabeceo: Mezcla o combinación de distintos vinos o bien de estos con productos complementarios.

C.2. Elaboración

1. Se aplicaran presiones adecuadas para la extracción del mosto y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a 70 litros de mosto por cada 100 kg de vendimia.
2. Para los vinos generosos la graduación alcohólica volumétrica natural será como mínimo de 10,5% vol.
3. En la elaboración de los Pedro Ximénez y Moscatel, podrán utilizarse mostos concentrados rectificadas y vino seco de las variedades Zalema, Palomino Fino,

Listán y Garrido Fino, siempre que en su conjunto no representen más del 30 por 100 del total del producto final, y que la proporción de vino seco añadido de dichas variedades, distintas a la que da nombre al vino, no represente más del 15 por 100 del total del producto final.

C.3 Crianza y envejecimiento

1. Los vinos blancos protegidos por esta Denominación de Origen y definidos en el punto B que se sometan a envejecimiento o crianza cumplirán las siguientes normas:

a) En los vinos blancos «Condado de Huelva», el proceso de envejecimiento se realizará en depósitos aéreos y/o botas o bocoyes de madera de roble, con capacidad máxima de 650 litros, durante un período mínimo de un año.

b) En los vinos generosos y generosos de licor, la crianza biológica y oxidativa, singular de este tipo de vinos, se realizará por el sistema clásico de criaderas y solera en botas o bocoyes de madera de roble debidamente envinadas, con capacidad máxima de 650 litros, durante un período de tiempo mínimo de tres años para generosos y dos años para generosos de licor. Como indicador de calidad de la crianza dinámica, para garantizar que no se desvirtúe la calidad de las soleras por exceso de “sacas” y “rociados”, se establece que de las existencias de los vinos generosos y generosos de licor en crianza, solo se podrán expedir por cada bodega y campaña hasta un máximo de un 40% de las existencias declaradas al inicio de la campaña, más los vinos criados adquiridos en la zona durante la campaña.

2. Los vinos tintos protegidos por esta Denominación de Origen y definidos en el punto B que se sometan a envejecimiento cumplirán las siguientes normas:

a) Para la indicación «Roble», el proceso de envejecimiento será por un plazo no inferior a tres meses en barricas de roble cuya capacidad no exceda de 330 litros.

b) Para la indicación «Crianza», el proceso de envejecimiento será por un plazo no inferior a 2 años, contados a partir del 1 de noviembre del año de vendimia, de los que al menos 6 meses habrán permanecido en barricas de madera de roble cuya capacidad no exceda de 330 litros.

c) Las indicaciones «Reserva» y «Gran Reserva», solo se podrán utilizar en vinos que hayan adquirido una armonía en el conjunto de sus cualidades tanto organolépticas como físico-químicas debido a un proceso de envejecimiento concreto, que habrá que ajustarse a las siguientes normas establecidas:

1.º Para la indicación «Reserva» se establece un periodo mínimo de envejecimiento de treinta y seis meses, con un periodo mínimo de envejecimiento de doce meses en barricas de roble cuya capacidad no exceda de 330 litros, y en botella el resto del período.

2.º Para la indicación «Gran Reserva» se establece un periodo mínimo de envejecimiento de sesenta meses, de los que habrán permanecido al menos dieciocho meses en barricas de roble cuya capacidad no exceda de 330 litros, y en botella el resto del periodo.

3. Las indicaciones «cosecha», «añada», u otras equivalentes, se aplicarán exclusivamente a los vinos elaborados con uva recolectada en el año que se mencione en la indicación y que no hayan sido mezclados con vinos de otras cosechas. A efectos de corregir las características de los mostos o vinos de determinada cosecha, se

permitirá su mezcla con los de otras, siempre que el volumen del mosto o vino de la cosecha a que se refiere forme parte en una proporción mínima del 85%.

C.4. Productos complementarios

Son productos complementarios autorizados para la elaboración de los vinos protegidos los siguientes:

- *Alcohol de vino*, de acuerdo con lo establecido por el Reglamento (CE) 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre, en su anexo XI *ter*, punto 3, letra f).
- *Mosto Concentrado Rectificado*, tal y como aparece definido en el Reglamento (CE) 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre, en su anexo XI *ter*, punto 14.
- *Vino de Color*. Mezcla de vino con arropo, definido éste como el producto obtenido de la cocción del mosto de uva fresca mediante la acción del fuego directo.

Todos estos productos complementarios habrán de cumplir con las especificaciones establecidas en cada caso por la normativa comunitaria en vigor.

D) ZONA GEOGRÁFICA

D.1 Zona de producción

La zona de producción de los vinos protegidos por la Denominación de Origen «Condado de Huelva» está constituida por los terrenos y pagos vitícolas ubicados en los términos municipales de 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, todos de la provincia de Huelva.

D.2 Zona de crianza y envejecimiento

La zona de crianza y envejecimiento de los vinos definidos en el punto B de este Pliego de Condiciones está constituida por los términos municipales de Almonte, Bollullos Par del Condado, Chucena, Gibraleón, La Palma del Condado, Manzanilla, Moguer, Rociana del Condado, San Juan del Puerto y Villalba del Alcor.

E) RENDIMIENTO DE PRODUCCIÓN, MÁXIMO POR HECTÁREA

1. La producción máxima por hectárea será de 12.000 Kg de uva.
2. La uva procedente de parcelas cuyos rendimientos sean superiores al límite autorizado no podrá ser utilizada en la elaboración de vinos protegidos por esta Denominación de Origen.

F) VARIEDADES DE UVA DE LAS QUE PROCEDE EL VINO

1. La elaboración de los vinos blancos protegidos se realizará con uvas de las siguientes variedades: Zalema, Palomino Fino, Listán, Garrido Fino, Moscatel de Alejandría, Pedro Ximénez, Colombard, Sauvignon Blanc y Chardonnay. De ellas se considera principal la variedad Zalema.
2. La elaboración de los vinos tintos protegidos se realizará con uvas de las siguientes

variedades: Syrah, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Merlot.

G) RELACIÓN CAUSAL ENTRE LA ZONA GEOGRÁFICA Y LA CALIDAD DE LOS VINOS.

El vínculo entre la zona geográfica del Condado de Huelva y la calidad de los vinos producidos en ella está acreditado oficialmente desde el año 1933, al que se remonta su protección como denominación de origen en virtud del Estatuto del Vino, siendo publicado su primer Reglamento en el año 1964. En los puntos siguientes se reseñan los factores fundamentales implicados.

G.1. Factores humanos.

El inicio fehaciente y documentado de la historia del cultivo de la vid por esta zona onubense denominada “El Condado” hay que fecharlo en el siglo XIV, si bien existen legendarias referencias de los intercambios llevados a cabo entre los tartessos y los griegos, de partidas enviadas a Roma y de la tolerancia de los musulmanes con el cultivo y elaboración del vino.

Los vinos del Condado de Huelva se caracterizan fundamentalmente por el medio natural donde se producen y envejecen, influenciados de forma notable y singular por la proximidad al Parque Nacional de Doñana, considerado como uno de los pulmones de Europa, y siendo la zona del Condado de Huelva denominada “Entorno de Doñana”.

Los vinos generosos y generosos de licor se envejecen por el tradicional sistema de criaderas y soleras, donde se disponen las botas o bocoyes de roble americano en cachones de forma piramidal, en donde la hilera de estas botas o bocoyes que se encuentran mas cerca del suelo se denomina solera y es de donde se realizan las sacas, una vez realizadas estas sacas se reponen estas soleras con el vino que se encuentra en la hilera inmediatamente superior denominada primera criadera y así sucesivamente.

Las botas y bocoyes de roble americano utilizadas en el Condado de Huelva desempeña un papel fundamental en la mejora cualitativa de los vinos durante el envejecimiento. La porosidad del roble es la adecuada para permitir el contacto del vino con el oxígeno del aire, facilitando la oxidación que favorece el añejamiento. La penetración del oxígeno a través de la madera, está calculada en 25 cm³ por litro en un año. Todo ello depende del espesor y la naturaleza de la madera.

Durante el envejecimiento se producen cambios en la composición química del vino envejecido que van a determinar los cambios en las características. Los fenómenos implicados incluyen evaporación, extracción directa de la madera, reacción entre los componentes de la madera y el vino a envejecer, reacciones entre los compuestos de vinos a envejecer y procesos químicos como oxidación e hidrólisis.

La arquitectura de las bodegas, donde se realiza el envejecimiento está acondicionada para mantener una temperatura entre 15-22°C durante todo el año, una humedad relativa lo mas alta posible, entre el 60% y 80% una buena ventilación y una orientación adecuada, consiguiéndose todo ello con techos altos, ventanas bien orientadas y un regado de los suelos de albero en las fechas de altas temperaturas, encaminado todo ello a establecer el microclima exigido para el desarrollo óptimo del envejecimiento de nuestros vinos.

G.2. Factores naturales.

a. Orografía y Suelo.

El Condado de Huelva, pertenece a la depresión del Guadalquivir, situada en el cuadrante Suroriental de la provincia de Huelva, desde las estribaciones de la Sierra de Aracena hasta la costa, lindando con el Parque Nacional de Doñana.

La zona de elaboración y envejecimiento del vino se extiende sobre terrenos llanos o ligeramente ondulados, con pendiente nunca superiores al 17%, entre altitudes comprendidas entre los 50 y los 180 m de Sur a Norte, existiendo uniformidad en los suelos como consecuencia de la composición de la roca madre.

b. Clima.

La situación geográfica del Condado de Huelva justifica su pertenencia al ámbito climático mediterráneo, si bien su apertura atlántica, facilitada por la disposición del relieve, le agrega matices oceánicos que se perciben en sus vinos. Por tal motivo su clima es relativamente húmedo.

- La media de las temperaturas máximas es bastante estable, 22,5 °C.
- La media de las temperaturas mínimas oscila entre 9,8 °C y 11,9 °C.
- La temperatura media anual oscila entre los 15,8 °C y 16,9 °C.
- El régimen pluviométrico es variable, oscilando entre 810 mm y los 716 mm.
- El índice de insolación medio es de 3000 a 3100 horas de sol efectivo.
- La humedad relativa oscila entre el 60% y el 80%.

H) REQUISITOS APLICABLES POR EL CONSEJO REGULADOR.

Serán aplicables los requisitos siguientes establecidos por el Consejo Regulador, como organismo encargado de la gestión y defensa de la Denominación de Origen, en virtud de la normativa nacional y autonómica.

H.1. Registros.

1. Los productores de uva apta y las bodegas, además de cumplir los requisitos anteriormente establecidos, y de someterse al preceptivo sistema de control, deben estar inscritos en alguno de los siguientes registros del Consejo Regulador de la Denominación de Origen:

- a) De Viñas.
- b) De Bodegas de Elaboración de Vinos.
- c) De Bodegas de Almacenamiento de Vinos.
- d) De Bodegas de Crianza o Envejecimiento de Vinos.
- e) De Bodegas de Embotellado y Envasado de Vinos.

2. La inscripción en estos Registros no exime a los operadores de la obligación de inscribirse en cualquier otro Registro que resulte preceptivo para la actividad de que se trate en cada caso.

H.2. Requisitos aplicables a la producción de uva.

1. Las prácticas de cultivo, serán en todo momento respetuosas con el medio natural y en particular evitarán la contaminación del agua del suelo.
2. La densidad de plantación será de 1950 cepas/hectárea como mínimo y de 4000

cepas/hectárea como máximo.

3. La poda de las variedades recogidas en el punto F se realizará por los siguientes sistemas tradicionales:

a) Formas libres: «Poda en vaso».

b) Formas apoyadas: «Vara y pulgar» y «De doble vara o cordón».

4. El Consejo Regulador, con arreglo a lo dispuesto en el artículo 9 de la Ley 24/2003, de 10 de julio, y en el artículo 21.2.d) de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, regulará el riego anualmente mediante normas objetivas, pudiendo autorizarlo para mantener el equilibrio del potencial vegetativo de la planta, con el objetivo de garantizar la calidad de la uva para la vinificación. En todo caso se establece como fecha límite para la realización riegos, hasta veinte días antes del inicio de vendimia.

5. No obstante lo anterior, el Consejo Regulador podrá proponer a la Consejería competente en materia de agricultura la aplicación de nuevas prácticas culturales, tratamientos o labores que constituyendo un avance en la técnica vitícola, se compruebe que no afectan desfavorablemente a la calidad de la uva o del vino producido.

6. La vendimia se realizará dedicando exclusivamente a la elaboración de vinos protegidos la uva sana capaz de obtener la graduación alcohólica volumétrica natural mínima establecida en el punto B.

7. El Consejo Regulador podrá determinar la fecha de iniciación de la vendimia y acordar normas sobre el ritmo de recolección, a fin de que ésta se efectúe en consonancia con la capacidad de absorción de las bodegas, así como sobre el transporte de la uva vendimiada para que éste se realice sin deterioro de su calidad.

8. Las plantaciones mixtas que se quieran inscribir en los Registros del Consejo Regulador, deben tener una absoluta separación en la vendimia de las diferentes variedades.

H.3. Requisitos aplicables a la crianza y/o envejecimiento.

1. Las bodegas que se dediquen a la crianza biológica y/o crianza oxidativa de vinos generosos y generosos de licor deberán tener en bodegas unas existencias mínimas en crianza de 200 hl de vino.

2. Las bodegas que se dediquen al envejecimiento de vinos tintos, deben tener unas existencias mínimas de 18 hl de vino en proceso de envejecimiento.

H.4. Requisitos aplicables al etiquetado y envasado.

1. En las etiquetas de vinos embotellados y envasados figurará obligatoriamente de forma destacada el nombre de la Denominación de Origen «Condado de Huelva», el tipo de vino al que corresponde según el apartado B.1, además de los datos que, con carácter general, se determinan en la legislación aplicable.

2. Antes de la puesta en circulación de etiquetas, éstas deberán ser comprobadas por el Consejo Regulador a los efectos que se relacionan con este Pliego de Condiciones.

3. Cualquiera que sea el tipo de envasen que se expidan los vinos para el consumo, que deberá ser conforme en todo caso con la legislación vigente, éstos irán provistos de precintas de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas expedidas por el Consejo Regulador, que deberán ser colocadas en la propia bodega, de acuerdo con las normas que

determine el Consejo Regulador y siempre de forma que no permitan una segunda utilización.

H.5. Otros Requisitos.

1. Cualquier bodega o establecimiento inscrito que disponga de algún producto vitivinícola que reúna las condiciones exigidas para la obtención de un producto protegido por la Denominación de Origen, por una parte, y de productos que no respondan a dichas condiciones, por otra parte, asegurará la vinificación, el envejecimiento y/o crianza, en su caso, y el almacenamiento, por separado, sin lo cual el vino elaborado no podrán ser amparados por la Denominación de Origen.

I) ESTRUCTURA DE CONTROL.

La verificación del cumplimiento del pliego de condiciones antes de la comercialización del producto, es llevada a cabo conforme al Reglamento (CE) 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM).

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, centro directivo dependiente de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía - C/ Tabladilla, s/n - 41071 Sevilla - Tel.: 955032278 - Fax: 955032112 - e-mail: dgipa.cap@juntadeandalucia.es

La información relativa a las entidades encargadas de verificar el cumplimiento de las condiciones indicadas en el pliego se encuentra en la siguiente dirección:
<http://www.cap.junta-andalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/calidad-y-promocion-agroalimentaria/denominaciones-de-calidad/vinos-con-denominacion-de-origen.html>

Las funciones específicas serán las derivadas de la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones del producto, tanto durante la elaboración del vino, como en el momento del envasado o después de esta operación.