vinetur

El paraíso del vino y la cocina marinera que España aún no ha descubierto: Condado de Huelva

Hay destinos que convencen despacio. El Condado de Huelva es uno de ellos. No llega de golpe, no busca impresionar al primer vistazo. Se abre poco a poco, propio de quien sabe lo q

jueves 14 de mayo de 2026

ESCRITO POR RITA



Para entender los vinos del Condado hay que empezar por la uva. La zalema ocupa el 86% de las plantaciones y es, para quien llega sin referencias previas, una revelación. Blanca y autóctona, su nombre suena a cosa menor y sin embargo en el vaso dice

mucho. Los vinos jóvenes que produce tienen una frescura limpia, casi vegetal, con recuerdos de manzana verde y un apunte floral que no llega a empalagar. Son vinos de mesa en el sentido más honrado del término: pensados para beber acompañados, más que para ser analizados.

Las bodegas que trabajan esta variedad llevan generaciones haciéndolo, y eso se percibe. Por ejemplo, en Bodegas Juncales, en Bollullos par del Condado, las naves de crianza con sus botas de roble transmiten esa mezcla de tiempo acumulado y trabajo callado que es muy difícil de imitar. Algo parecido ocurre en Bodegas Oliveros, en la misma localidad, o en Bodegas Contreras Ruiz, en Rociana del Condado, donde la cercanía a Doñana parece haberse colado de algún modo en los vinos, dándoles una textura tranquila, casi mineral. Bodegas Privilegio del Condado, con su gran nave de arcos de medio punto y paredes que parecen pensadas para durar siglos, merece también una visita sin prisa.

El territorio que sostiene todo esto se extiende entre viñedos, marismas y pinares, bajo un clima que combina inviernos templados con veranos calurosos y siempre con el Atlántico cerca. No es casualidad. Es precisamente esa geografía la que permite que la zalema dé aquí lo que no daría en otro sitio: los vinos D.O.P del Condado de Huelva.

A menos de una hora, el océano. Y es aquí donde el viaje gana otra dimensión.

La costa onubense es una despensa extraordinaria. Sus aguas producen gambas blancas de un sabor que desconcierta, langostinos de carne prieta, coquinas que concentran el sabor del mar en un bocado diminuto y chocos que, en la plancha, con apenas un chorro de aceite, se convierten en uno de los argumentos más sólidos de la cocina marinera.

El choco a la plancha con una copa de zalema joven y seco es un maridaje natural que funciona de maravilla. El vino no protagoniza, no interfiere: limpia, refresca y deja paso al siguiente bocado. Las coquinas, que se comen con los dedos y con muy poco más que ajo, aceite y perejil, necesitan exactamente eso: un blanco que no las tape. La zalema lo entiende de forma natural.

Los arroces marineros son otra conversación. Cuando llevan carabineros, cuando el caldo es oscuro e intenso y el conjunto pesa en el plato, la zalema joven se queda corta. Entonces es el momento de los blancos con más recorrido, esos que han reposado en cemento o en madera y han salido de ahí con más cuerpo, aromas de fruta madura y un final que se extiende.

Y para quien prefiere tinto, el Condado también tiene respuesta. Con syrah, tempranillo, cabernet sauvignon o merlot se elaboran vinos que no rehúyen el pescado de carácter. Un atún de almadraba de Isla Cristina a la plancha, con toda su grasa y su rotundidad, admite perfectamente un tinto joven del Condado servido algo fresco, eso si. Es una de esas combinaciones que hay que probar sin prejuicios. Los salmonetes, la corvina, el rodaballo, el lenguado: cada pieza tiene su pareja en esta tierra. Encontrarla es parte del placer del viaje.

El vino naranja: una historia con nombre propioSi hay un vino que resume el carácter del Condado de Huelva, ese es el Vino Naranja. No es una moda ni una ocurrencia reciente. Su historia arranca en el siglo XIX, cuando Bodegas del Diezmo Nuevo de Moguer ya lo comercializaba con gran acogida. Juan Ramón Jiménez lo dejó escrito en Platero y yo con una imagen que no ha envejecido: una copa que se derrama "como un corazón generoso".

Se elabora macerando cortezas de naranja en alcohol vínico durante al menos seis meses. Después, el vino aromatizado envejece en barrica por el sistema de criaderas y soleras un mínimo de dos años. El resultado tiene un aroma que no se parece a nada conocido: cítrico, cálido, con matices especiados que aparecen despacio. Va bien con los postres, sí. Pero también con un buen jamón ibérico de bellota de la Sierra de Aracena y Picos de Aroche. Esa combinación tiene la lógica caprichosa de las parejas que nadie entiende del todo pero que a todos les parecen evidentes en cuanto las ven juntas.

Despacio, que merece la penaEl Condado no se visita con prisa. Es un territorio para ir parando, para preguntar en las bodegas, para comer lo que llegó esa mañana del mar y beber lo que la última cosecha dio de sí. Bollullos, Rociana del Condado, La Palma del Condado, los alrededores de Doñana, la playa de Mazagón con el Parque Nacional al

fondo. Cada pueblo añade algo al conjunto.

El Condado de Huelva no figura (todavía) en los grandes itinerarios enoturísticos, y quizás eso sea parte de su valor. Tiene algo que no se improvisa: una forma de recibir sin aspavientos, una gastronomía que no se ha inventado para los visitantes y un maridaje entre tierra y mar que lleva siglos construyéndose solo, sin que nadie tuviese que diseñarlo.

Más información: www.turismohuelva.org