vinetur

El Condado de Huelva pide vendimias más precisas para proteger la calidad de sus vinos

El Consejo Regulador traslada a los viticultores pautas sobre maduración, sanidad de la uva, transporte e higiene

jueves 2 de julio de 2026



El Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas Condado de Huelva y Vinagre del Condado de Huelva, junto a la Indicación Geográfica Protegida Vino Naranja del Condado de Huelva, ha trasladado a los viticultores inscritos una batería de recomendaciones para preservar la calidad de la vendimia de 2026. La entidad sostiene que la calidad de los vinos y vinagres amparados empieza en el viñedo y ha pedido una recolección planificada, sostenible y orientada a que la uva llegue a bodega en las mejores condiciones posibles.

La iniciativa fue difundida este miércoles, 1 de julio, desde Bollullos Par del Condado y cuenta con el respaldo del Pleno del Consejo Regulador. El organismo plantea que la calidad final no depende solo del trabajo en bodega, sino también de las decisiones agronómicas previas, del seguimiento de la maduración y de la gestión de la vendimia en cada parcela.

El Consejo Regulador considera necesario reforzar la comunicación con los productores en campañas cada vez más condicionadas por la climatología y por la exigencia de mantener niveles altos de calidad. Por eso, entre las pautas remitidas al sector figura la planificación anticipada de la vendimia, con seguimiento individualizado de cada viñedo y coordinación con las bodegas para fijar fechas y horarios de recepción.

Los servicios técnicos recuerdan que la evolución de la maduración puede variar de forma notable incluso entre parcelas próximas. Por ese motivo, el organismo aconseja evitar decisiones generales y adaptar la recolección al momento óptimo de cada viñedo. A su juicio, el momento de vendimia influye de forma directa en la calidad final del vino.

El Consejo Regulador señala que el equilibrio entre grado alcohólico potencial, acidez, madurez fenólica y estado sanitario de la uva condicionará después la frescura, la estructura, la intensidad aromática o la capacidad de envejecimiento de los vinos. También recomienda priorizar las horas más frescas del día para la recolección, sobre todo cuando se registren temperaturas altas.

Otro de los puntos en los que insiste la entidad es el control sanitario de la uva. Advierte de que la presencia de podredumbres, daños por plagas o alteraciones fisiológicas puede comprometer la calidad de los mostos y provocar desviaciones

durante la fermentación. Para reducir ese riesgo, aconseja separar e identificar las partidas que presenten incidencias antes de su entrada en bodega y evitar mezclas que puedan afectar al conjunto de la producción.

La manipulación y el transporte de la uva ocupan también un lugar central en las recomendaciones. Desde el punto de vista enológico, los golpes, aplastamientos o roturas prematuras de las bayas favorecen oxidaciones y fermentaciones no deseadas antes de la recepción en bodega. Por ello, el Consejo Regulador pide reducir al máximo el tiempo entre la vendimia y el procesado, evitar la exposición prolongada al sol y no sobrecargar remolques o recipientes.

La entidad añade que la higiene debe extremarse en todos los elementos que intervienen en la recolección y el traslado de la uva. La limpieza de cajas, remolques, tolvas y utensilios, según precisa, ayuda a minimizar riesgos microbiológicos y a asegurar que la materia prima llegue en condiciones adecuadas a las instalaciones de elaboración.

Las recomendaciones incorporan además criterios ligados a la sostenibilidad y a la conservación del viñedo. El Consejo Regulador promueve prácticas orientadas a la protección del suelo, el mantenimiento de la materia orgánica, la biodiversidad y una gestión responsable de las cubiertas vegetales. A su entender, estas actuaciones contribuyen a conservar el entorno y a mejorar la capacidad de las explotaciones para adaptarse a fenómenos climáticos cada vez más frecuentes.

El presidente del Consejo Regulador, Vicente Pérez García de Prado, afirma que la vendimia es “probablemente el momento más importante de todo el ciclo productivo de la vid”. En su valoración, un buen trabajo durante el año puede perder parte de su efecto si la uva no se recoge en el momento adecuado o no se manipula correctamente.

Pérez García de Prado añade que estas recomendaciones quieren ser también una llamada a la responsabilidad compartida del sector. El presidente sostiene que la reputación de los vinos y vinagres del Condado de Huelva depende de miles de decisiones que se toman en cada campaña en los viñedos y vincula el cuidado de la calidad de la uva con el futuro de las bodegas, los agricultores y la propia

denominación de origen.

Con esta actuación, el Consejo Regulador refuerza su línea de trabajo en favor de una viticultura basada en la calidad, la sostenibilidad y la conservación del patrimonio vitivinícola del Condado de Huelva, una actividad con peso propio dentro de la identidad agroalimentaria de la provincia.