vinetur

El Vino Naranja del Condado de Huelva busca afianzar su espacio en Reino Unido

La IGP participa en una cata en la Embajada de España en Londres junto a denominaciones andaluzas

jueves 9 de julio de 2026


Guided Sherry
Wine Tasting

El Vino Naranja del Condado de Huelva ha participado en una cata profesional organizada por Andalucía TRADE en la Embajada de España en Londres, una acción dirigida a importadores, distribuidores, prescriptores y medios especializados del mercado británico. La cita reunió a las principales denominaciones de origen vitivinícolas andaluzas con el objetivo de acercar al sector profesional del Reino Unido la oferta de vinos de la comunidad.

La presencia de la Indicación Geográfica Protegida Vino Naranja del Condado de Huelva en este encuentro forma parte de la estrategia de promoción exterior del Consejo Regulador, que busca ampliar la presencia de sus vinos y vinagres en mercados internacionales. Desde la entidad sitúan al Reino Unido entre los destinos prioritarios para el vino español y consideran que este tipo de acciones permiten presentar un producto muy ligado a su territorio y a un método de elaboración propio.

El presidente del Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas Condado de Huelva y Vinagre del Condado de Huelva y de la IGP Vino Naranja del Condado de Huelva, Vicente Pérez García de Prado, afirma que participar en una acción de este nivel supone una oportunidad para dar a conocer “un producto absolutamente exclusivo”, que, en sus palabras, no puede elaborarse en ningún otro lugar del mundo bajo las mismas condiciones de calidad y origen.

Pérez García de Prado sostiene además que la internacionalización es una de las prioridades del Consejo Regulador. A su juicio, el mercado exterior demanda productos auténticos, con historia y diferenciación, y el Vino Naranja del Condado de Huelva encaja en ese perfil. También señala que los profesionales que acuden a este tipo de catas encuentran un vino que llama la atención por su perfil aromático y por su versatilidad en la mesa.

La IGP está integrada en la actualidad por dieciséis bodegas elaboradoras. Todas ellas trabajan con un método de producción artesanal transmitido entre generaciones y sujeto a un pliego de condiciones que regula el origen, la autenticidad y la calidad del producto.

El Vino Naranja del Condado de Huelva parte de vinos blancos amparados por la Denominación de Origen Protegida Condado de Huelva. Su elaboración se apoya de forma mayoritaria en la variedad autóctona Zalema, que representa más del 80% de la superficie cultivada en la comarca. Según el Consejo Regulador, esta uva aporta frescura, equilibrio y finura aromática, rasgos que la convierten en una base adecuada para este vino aromatizado.

Uno de los elementos que definen al producto es su sistema de aromatización natural. Para obtener el preparado aromático se maceran cortezas secas de naranja en alcohol vínico durante un periodo mínimo de seis meses. El pliego fija además el uso de al menos 200 gramos de corteza por litro de alcohol y recipientes de menos de 1.000 litros. Después, ese preparado se clarifica y se incorpora al vino base.

El proceso termina con una crianza obligatoria de al menos dos años en botas o bocoyes de roble de menos de 650 litros de capacidad. Según explica el Consejo Regulador, esa fase aporta equilibrio y complejidad al conjunto y define buena parte de la personalidad final del vino.

La elaboración del Vino Naranja forma parte de la historia del Condado de Huelva desde el siglo XIX. El Consejo Regulador recuerda que su prestigio quedó reflejado en bodegas históricas como la antigua Bodegas del Diezmo Nuevo de Moguer y también en referencias literarias del poeta moguereño Francisco Garfias.

La protección oficial específica de la IGP llegó en 2011. Para el sector, ese reconocimiento sirvió para consolidar un modelo de producción que protege a elaboradores y consumidores frente a imitaciones y fija unas condiciones concretas de elaboración.

En su valoración sobre la acción celebrada en Londres, Pérez García de Prado asegura que el objetivo pasa por lograr que el consumidor internacional identifique en cada botella no solo un vino singular, sino también un territorio y una cultura vitivinícola propia. El presidente del Consejo Regulador añade que esa autenticidad es el principal elemento diferencial del Vino Naranja del Condado de Huelva en los mercados exteriores.