vinetur

La vendimia de la uva zalema en el Condado de Huelva se adelanta por la maduración temprana

El mildiu reduce la producción pero la calidad de la uva permite prever buenos vinos blancos jóvenes

miércoles 27 de agosto de 2025



La vendimia de la uva zalema en el Condado de Huelva comenzará este lunes en la Cooperativa Vinícola del Condado, situada en Bollullos Par del Condado. Este inicio anticipado, avalado por la Denominación de Origen Protegida Condado de Huelva, se produce antes que el año pasado, cuando la recolección arrancó el 9 de septiembre en Chucena. El adelanto responde a que la uva ha alcanzado los grados baumé necesarios para su recogida tras un mes de agosto con temperaturas elevadas, según han informado representantes del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Condado de Huelva.

La zalema es la variedad más representativa de la zona y su vendimia marca el comienzo oficial de la campaña en la comarca. La Cooperativa Vitivinícola de Nuestra Señora del Socorro, en Rociana del Condado, prevé iniciar su recolección el 3 de septiembre. Esta entidad es la segunda en importancia por volumen dentro del sector vitivinícola local.

El Consejo Regulador ha explicado que, aunque se espera una reducción en la cantidad total de uva recogida debido a la aparición del hongo mildiu, provocado por las lluvias registradas durante la primavera, la calidad del fruto se mantiene alta. El tamaño del grano y el estado de madurez son óptimos, lo que permite prever una materia prima adecuada para elaborar vinos blancos jóvenes y otros productos amparados por la denominación.

Vicente Pérez, presidente del Consejo Regulador, ha señalado que las variedades tempranas podrían registrar una disminución en torno al 60% o incluso al 70% en algunas zonas, especialmente entre las uvas blancas como la moscatel de Alejandría. Esta merma se atribuye a los efectos negativos del mildiu sobre los viñedos. Sin embargo, Pérez ha subrayado que, pese a esta bajada en el volumen, los vinos resultantes mantendrán un nivel alto gracias a las condiciones sanitarias y organolépticas de la uva.

El sector confía en que las campañas de promoción puestas en marcha ayuden a poner en valor los vinos producidos bajo la Denominación de Origen Condado de Huelva. El año pasado se recogieron 18,6 millones de kilos de uva, una cifra inferior a los 20,5 millones cosechados en 2023. A pesar de esta reducción, los vinos jóvenes blancos

obtenidos mediante fermentación controlada recibieron una valoración muy positiva para la cosecha anterior.

La vendimia anticipada supone un ajuste importante para bodegas y cooperativas locales, que adaptan sus calendarios y recursos a las condiciones meteorológicas y sanitarias del viñedo. La recogida temprana busca asegurar que la uva llegue a bodega en su mejor momento y permita mantener el nivel exigido por los mercados nacionales e internacionales donde se comercializan estos vinos.