Los vinos del Descubrimiento

Revista

Allá donde partieran las tres carabelas de Cristóbal Colón, en la parte baja del río Guadalquivir, se vislumbra la región vinícola del Condado de Huelva. Privilegio de sabores, sus vinos tienen origen en el siglo XIV, aunque hay quien relata las reminiscencias de tartessos y griegos, y guardan ese aroma viejo de los siglos XVI y XVII, al igual que sus parientes de aventuras en la mar, los Oporto, los Marsala y los Madeira. La repoblación que se inicia en Andalucía tras la Reconquista hace que en el siglo XIV comience a cultivarse la viña en el Condado de Niebla, origen de la actual comarca. El maestre de la Orden de Calatrava, Don Juan Mestre, fue repoblador de Villalba del Alcor en 1327. Ocho años más tarde, el maestre dona a Don Romero Díaz cien aranzadas de montes jarales para que en el plazo de un año lo descuajara, rozara y plantara de viñas. Dado el trabajo excesivo encomendado, se le conceden a Romero nuevos plazos y la autorización para que las tierras pudieran ser cultivadas por colonos. Es a partir de aquí cuando comienza la progresiva y actual riqueza del Condado. Durante el siglo XV, el Condado vive su época de mayor eclosión, con el crecimiento y desarrollo de los municipios de la comarca. Las zonas de cultivo crecen, se cuidan y mejoran las técnicas de crianza y el fino manzanilla desplaza al exportado en rama. Desde los puertos de Palos y Moguer salían los vinos más solicitados, de "romania" y los finos de Manzanilla, hacia Inglaterra y Países Bajos. La exportación de vinos de Huelva hacia las Américas se extendió durante varios siglos, siendo el de mayor importancia el siglo XVI. Con la llegada de productores riojanos a la comarca hacia finales del siglo XVII, resurge la producción hasta la llegada de la filoxera en las postrimerías del siglo XIX. Las nuevas técnicas agrícolas y vitivinícolas, propician que a principios de los años sesenta se apruebe la creación de la Denominación de Origen que agrupa a estos históricos vinos. Las condiciones climáticas de la zona, excepcionales para la agricultura, con veranos cálidos, inviernos suaves y una luz intensa durante gran parte del día, facilitan a los municipios del Condado una buena producción a lo largo de unas 6.000 hectáreas. La Denominación de Origen ampara 14 municipios: Almonte, Beas, Bollullos Par del Condado, Bonares, Chucena, Hinojos, La Palma del Condado, Manzanilla, Moguer, Niebla, Rociana del Condado, Villalba del Alcor, Villarrasa y Trigueros. Todos estos pueblos son idóneos para el cultivo de la variedad predominante, Zalema, que ocupa un 86 por ciento de la producción. También se encuentran dispersas otras variedades como Palomino Fino, Listán de Huelva, Garrido Fino, Moscatel de Alejandría y Pedro Ximénez, que contribuyen a enriquecer los vinos blancos y generosos, típicos de esta denominación de origen. Los vinos del Condado Esta extensa comarca vinícola produce cinco tipos de vinos: - Condado de Huelva: Vinos del año que se dedican, fundamentalmente, al embotellado a granel. Elaborados tradicionalmente, tienen una graduación comprendida entre el 11 y el 13% vol. - Condado de Huelva Joven: Obtenido a partir de la variedad Zalema, cosechada a finales de agosto, en una vendimia anticipada. Los vino jóvenes de esta comarca están sometidos a un riguroso control de fermentación a 18º / 20º. - Condado Pálido: Elaborado con las variedades de uva Listán de Huelva, Palomino Fino y Garrido Fino, se cría en barricas de roble con el sistema tradicional de Criaderas y Soleras (crianza biológica). Es un fino, muy parecido al de Jerez, pero con algo más de cuerpo. Posee un color dorado y aroma punzante, almendrado, seco y de baja acidez. Necesita una crianza mínima de tres años y su graduación alcohólica oscila entre 15º y 17º. - Condado Viejo: Creado a partir de las variedades de uva Zalema, Listán de Huelva, Palomino Fino y Garrido Fino, sufre un lento proceso de elaboración en botas de roble (crianza oxidativa), de al menos tres años. Es el vino estrella de la zona y para muchos no tiene nada que envidiarle a los olorosos de otras zonas vinícolas más afamadas que el Condado. De color ámbar, aroma intenso, seco o abocado. Posee una graduación alcohólica entre 15º y 17º. - Generosos de licor: Destinados a la exportación, sobre todo en el Reino Unido y Países Bajos, se comercializan como ¿pale dry¿, ¿médium¿, ¿cream¿ y ¿pale cream¿. Poseen una graduación comprendida entre el 15 y el 22% y están expuestos a un proceso de crianza de al menos tres años.