

Diagnóstico del Sector Vitivinícola del Marco del Condado de Huelva

Febrero de 2005



JUNTA DE ANDALUCÍA

SECRETARÍA GENERAL DE AGRICULTURA Y GANADERÍA
Servicio de Estudios y Estadísticas
Unidad de Prospectiva

Coordinación

Secretaría General de Agricultura y Ganadería

Plan estratégico coordinado por Juan de Díos Martínez¹ y Reyes Mahedero²

Dirección Facultativa:

Luis Alberto Rubio Pérez, Jefe del Servicio de Estudios y Estadísticas. C.A.P¹.

Autores:

*David Polonio Baeyens*²

*Miguel A. Méndez Rodríguez*².

*Blanca Lucena Cobos*².

*Francisco Cáceres Clavero*²

*Trinidad Manrique Gordillo*²

¹ Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.

² Empresa Pública Desarrollo Agrario y Pesquero. Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.

AGRADECIMIENTOS

Agradecemos la colaboración para la realización de este estudio a todos los integrantes del grupo de trabajo constituido para la elaboración del Plan estratégico y formado por:

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA.

DELEGACIÓN PROVINCIAL DE HUELVA DE LA CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA.

CONSEJO REGULADOR.

ASAJA.

UPA.

COAG.

FAECA.

FOE.

De igual modo agradecemos a los expertos que han contribuido a mejorar el contenido del presente documento con sus muy valiosas aportaciones:

CONSEJO REGULADOR: Carlos Ibáñez Corrales (Inspector-veedor).

COOP. VINÍCOLA DEL CONDADO: Andrés Vázquez (Gerente).

COOP. AGROALIMENTARIA VIRGEN DEL ROCÍO: Federico Díaz (Presidente).

Personal Técnico de la Delegación Provincial de Agricultura de Huelva.

Equipo Técnico del "Programa de Introducción de Nuevas Variedades para la obtención de Vinos de Mesa de Calidad en la Comunidad Autónoma de Andalucía".

Finalmente agradecemos la colaboración de todos los agricultores que rellenaron el cuestionario para realizar el estudio de costes y a todas aquellas personas e instituciones que de alguna manera han hecho posible la redacción de este documento.

RESUMEN

El presente documento ha sido elaborado como punto de partida para el desarrollo del Plan del Sector Vitivinícola de las Denominaciones de Origen Condado de Huelva y Vinagres del Condado de Huelva, Plan coordinado desde la Secretaría General de Agricultura y Ganadería de la Consejería de Agricultura y Pesca.

En él se analiza la situación de los distintos sectores del marco: sector productor de uva, sector elaborador y sector comercializador, tanto de vino como de vinagre; se reflejan las principales líneas de investigación y se analiza la problemática actual del marco, proponiendo, para concluir, una matriz DAFO.

La característica principal del marco del Condado de Huelva es su variedad de uva, La Zalema, que ocupa el 90% de la superficie vitícola del marco y que, unida al clima mediterráneo con matices oceánicos de la zona y a los tipos de suelos del Condado, alcanza todo su esplendor y madurez.

Otra característica del Condado de Huelva es el marcado carácter minifundista de sus explotaciones, con una superficie media de 1,85 hectáreas por viticultor, y una población del 70% de los agricultores que sólo posee el 36% de la superficie.

En este contexto minifundista se explica el marcado carácter cooperativo del marco, en el que el 92% de los agricultores se encuentran asociados a una cooperativa.

Las DDO Condado de Huelva y Vinagre del Condado de Huelva cuentan en la actualidad con 5.311 hectáreas de viñedo, que representan el 20% de la superficie amparada por las Denominaciones de Origen de Andalucía. En los últimos 12 años la superficie se ha reducido en un 50% y la población dedicada a la viticultura en un 30%. Desde el año 2.000 se han arrancado en el Condado de Huelva 1.327 hectáreas, mientras que sólo se han plantado 644.

La producción de uva del marco también se ha visto afectada negativamente, pasando de 71.000 toneladas de media en el período 1.984-1.993, a las 46.000 toneladas del período 1.994-2.004.

El cultivo del viñedo en el Condado de Huelva presenta elevados costes, superiores a los 3.000 euros por hectárea y a los 0,31 euros por kilo de uva. Estos costes hacen que las explotaciones no sean rentables sin la aportación de mano de obra familiar, siendo esta aportación más importante –hasta el 75%- en las explotaciones menores de 5 hectáreas, lo que las hace rentables para el cultivo de la viña.

El número de bodegas del marco también se ha reducido en los últimos 12 años, concretamente en un 64% las de elaboración y en un 40% las de crianza.

En la campaña 2.004/05 las bodegas y cooperativas del Condado produjeron 318.000 hectolitros de mosto, de los cuales sólo el 30% se calificó para vino de la Denominación de Origen, descalificándose el 70% restante.

En la elaboración de vino se pone de manifiesto la importancia del sector cooperativo del marco, en el que dos cooperativas producen el 54% del mosto de la DO. Sin embargo, en la crianza de vinos generosos éstas pierden importancia y son las bodegas particulares las que realizan los procesos de crianza.

Las existencias que el marco acumula son de 130.000 hectolitros -el 29% de la producción total de mosto-, repartiéndose prácticamente al 50% entre vino blanco y vino de licor. Estas

existencias crecieron mucho al final de la década de los 90, aunque desde el año 2000 están estabilizadas.

En cuanto a la comercialización de los vinos del Condado, desde la campaña 2.000/01 las ventas de vino calificado –tanto blanco como generoso- han comenzado a aumentar, aunque el porcentaje que se vende envasado o embotellado ha caído del 28% al 18%.

El mercado nacional absorbe el 90% del total de las ventas, siendo entre el 70 y el 80% de vino blanco. En total se comercializan unos 114.000 hectolitros de vino en el mercado nacional.

Las exportaciones suponen 14.000 hectolitros, de los cuales el 99% son de vino generoso de licor a granel, siendo Holanda el principal cliente.

La DO Vinagre del Condado de Huelva está reconocida desde Julio de 2.002 y amparada por el Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen “Condado de Huelva” y “Vinagre del Condado de Huelva”. Actualmente existen en el marco seis bodegas que envejecen vinagre. En el último año las ventas de Vinagre Condado de Huelva han crecido más de un 60%, situándose en 34.500 hectolitros, mientras que las de Vinagre Viejo Condado de Huelva lo hicieron en un 4% alcanzando los 89.500 litros.

ÍNDICE

1.-	INTRODUCCIÓN	9
2.-	FUENTES DE INFORMACIÓN	10
3.-	ANTECEDENTES.....	11
4.-	CARACTERIZACIÓN DEL SECTOR PRODUCTOR DE UVA.	14
4.1.-	SUPERFICIE CULTIVADA Y DISTRIBUCIÓN GEOGRÁFICA DEL VIÑEDO EN LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN CONDADO DE HUELVA Y VINAGRE DEL CONDADO DE HUELVA.....	14
4.2.-	PRODUCCIÓN Y RENDIMIENTOS DEL VIÑEDO EN LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN CONDADO DE HUELVA.	21
4.3.-	FACTORES DE PRODUCCIÓN	23
4.3.1.-	Clima del Marco del Condado de Huelva.	23
4.3.2.-	El suelo del Marco del Condado de Huelva.	23
4.3.3.-	Material Vegetal	24
4.3.4.-	Labores de cultivo.	25
4.4.-	CARACTERIZACIÓN SOCIOECONÓMICA DE LAS EXPLOTACIONES.....	29
4.5.-	COSTES DE CULTIVO.....	31
4.5.1.-	Metodología empleada	31
4.5.2.-	Clasificación de las Explotaciones del Marco	32
4.5.3.-	Determinación de las Labores de Cultivo	33
4.5.4.-	Determinación del Coste Unitario de los Factores de Producción	34
4.5.5.-	Costes de cultivo y empleo generado por el viñedo	36
4.6.-	RENTABILIDAD DEL CULTIVO.....	39
5.-	CARACTERIZACIÓN DEL SECTOR BODEGUERO	43
5.1.-	EL PROCESO DE ELABORACIÓN DEL VINO DEL MARCO	43
5.1.1.-	Vendimia y recepción en el lagar.	43
5.1.2.-	La obtención del mosto.....	44
5.1.3.-	La fermentación	45
5.1.4.-	La crianza del vino con DO Condado de Huelva.....	46
5.1.5.-	Tratamientos postfermentativos.	49
5.1.6.-	Elaboración de otros productos.....	49
5.1.7.-	Clasificación de los vinos con DO. Condado de Huelva.	50
5.2.-	EL SECTOR BODEGUERO DEL MARCO	51
5.2.1.-	Tipos de bodegas.....	51
5.2.2.-	Bodegas de elaboración o lagares.....	55

5.2.3.-	Bodegas de Crianza o envejecimiento.....	60
5.2.4.-	Existencias	61
6.-	CARACTERIZACIÓN DEL SECTOR COMERCIALIZADOR	66
6.1.-	MERCADO NACIONAL.....	69
6.2.-	MERCADO EXTERIOR.....	72
6.3.-	CONSUMO DE VINO.....	75
6.3.1.-	Factores que influyen en el consumo de vino.	75
6.3.2.-	Consumo vinícola a nivel mundial	76
6.3.3.-	Consumo vinícola en la UE	77
6.3.4.-	Consumo de vino en otros países	81
7.-	LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN VINAGRE DEL CONDADO DE HUELVA.....	83
7.1.-	PROCESO DE OBTENCIÓN DEL VINAGRE DEL CONDADO DE HUELVA	83
7.2.-	EXISTENCIAS DE VINAGRE DEL CONDADO DE HUELVA.....	84
7.3.-	COMERCIALIZACIÓN	87
8.-	ORGANIZACIÓN COMÚN DEL MERCADO DEL VINO.....	89
8.1.-	POTENCIAL DE PRODUCCIÓN	89
8.1.1.-	Plantación de vides	89
8.1.2.-	Reserva de derechos	95
8.1.3.-	Regularización	95
8.1.4.-	Régimen de abandono	98
8.1.5.-	Reestructuración y reconversión.	98
8.2.-	MECANISMOS DE GESTION DE MERCADO	100
8.2.1.-	Ayuda al almacenamiento privado	100
8.2.2.-	Prestaciones de subproductos (prestaciones vínicas).....	100
8.2.3.-	Destilación de crisis.....	101
8.2.4.-	Subproductos de la destilación de vino: Alcohol de boca	102
8.2.5.-	Ayudas a la utilización de mostos	104
8.3.-	AGRUPACIONES DE PRODUCTORES	104
8.4.-	PRÁCTICAS ENOLÓGICAS Y CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS.....	104
8.4.1.-	Mezclas.....	105
8.4.2.-	Descripción, denominación, presentación y protección	105
8.5.-	VINOS DE CALIDAD PRODUCIDOS EN REGIONES DETERMINADAS	105
8.6.-	RÉGIMEN DE INTERCAMBIO CON TERCEROS PAÍSES.....	105
8.7.-	FICHA FINANCIERA EN LA ACTUAL OCM	106

9.-	CAMPAÑAS PROMOCIONALES	108
10.-	INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO	111
10.1.-	DEMANDA DE INVESTIGACIÓN	111
10.2.-	OFERTA DE INVESTIGACIÓN.....	111
10.2.1.-	Programa de introducción de nuevas variedades de uva para la obtención de vinos de mesa de calidad en la comunidad autónoma de Andalucía.....	111
10.2.2.-	Proyectos de investigación impulsados por el Consejo Regulador.	115
10.2.3.-	Proyectos de Investigación solicitados al Ministerio de Ciencia y Tecnología en los que participa el CR de las DDOO Condado de Huelva y Vinagre del Condado de Huelva de forma activa.....	116
10.3.-	PROBLEMAS O NECESIDADES EN MATERIA DE I+D.....	116
11.-	DAFO.....	118
11.1.-	DEBILIDADES.....	118
11.2.-	AMENAZAS	119
11.3.-	FORTALEZAS.....	119
11.4.-	OPORTUNIDADES.....	120
12.-	ANEXO I: CUESTIONARIO	121
13.-	ANEXO II: COSTES	125
14.-	ANEXO III: NORMAS PARTICULARES DE CONTROL Y CALIFICACIÓN DE VINAGRES.....	128
	BIBLIOGRAFÍA.....	139

1.- INTRODUCCIÓN

Teniendo en cuenta la problemática actual del sector vitivinícola, fundamentalmente del sector productor y de las bodegas del Marco, y dentro del Plan de Modernización de la Agricultura Andaluza, la Consejería de Agricultura y Pesca y los distintos sectores del Marco del Condado de Huelva acordaron la realización de un **Plan Estratégico** para este sector.

Esta iniciativa se encuentra dentro de una serie de actuaciones que la Consejería de Agricultura y Pesca ha puesto en marcha con el objeto de seguir impulsando el sistema agroalimentario andaluz, avanzar en la cohesión social y territorial, y crear empleo y riqueza, ante un futuro en el que se prevén profundos cambios, con un alto nivel de incertidumbres pero, también, con nuevas oportunidades, en lo que se ha venido a llamar “Iniciativa Agraria”.

Para conseguir estos objetivos hay diseñadas un conjunto de estrategias, como son la profesionalización de los recursos humanos, la mejora de la competitividad, la calidad y seguridad alimentaria, la innovación tecnológica, la colaboración público-privada, el dinamismo en el medio rural y la defensa de los intereses agrarios y pesqueros andaluces ante la UE.

El **principio básico** del Plan Estratégico será un modelo de actuación público-privado, tanto en la elaboración, como en la aprobación y posterior ejecución de las medidas que se adopten. El Plan debe centrarse en el ámbito de las competencias de la Consejería de Agricultura y Pesca, creándose una estructura estable de gestión y seguimiento conjunta CAP-Sector.

Para la realización de este Plan Estratégico es necesario conocer la situación actual del Marco del Condado de Huelva, siendo éste el objeto del presente estudio. Para ello se analizará el sector productor de uva, así como el elaborador y comercializador de vino del Marco. Igualmente se analizará el sector del vinagre, de reciente creación, tanto su elaboración como su comercialización. Se reflejarán las principales líneas de investigación y desarrollo que se siguen en la actualidad, incluyendo las de la Denominación de Origen Vinagre del Condado de Huelva. Por último, se procederá al análisis de la problemática actual en materia de I+D del sector vitivinícola del Marco.

2.- FUENTES DE INFORMACIÓN

La metodología utilizada ha integrado una revisión bibliográfica clásica: consulta de libros, publicaciones, fuentes estadísticas, páginas Web, proyectos, etc.; y la obtención de información primaria procedente tanto de la Administración como del Sector.

La captura de información primaria se ha realizado a través de entrevistas personales y cuestionarios al sector, a sus asociaciones representativas y a las cooperativas de la zona; o bien mediante solicitud expresa vía telefónica o email de datos e información a los propios generadores de ésta.

De entre las fuentes de información primaria podemos destacar las siguientes:

- ?? **Datos suministrados por el Consejo Regulador de la DO:** Se ha mantenido una estrecha colaboración con los técnicos del Consejo, así como con su presidente y secretario, los cuales han facilitado todo tipo de datos para la elaboración del presente documento.
- ?? **Encuesta a los viticultores realizadas por ETEA de la Universidad de Córdoba:** Estudio sobre estructura socioeconómica de las explotaciones agrarias de la CA de Andalucía.
- ?? **Encuestas realizadas personalmente a agricultores del Marco:** Se realizaron en las cooperativas de la zona. La encuesta que se realizó se encuentra en el anexo I.
- ?? **Encuestas realizadas por las Organizaciones agrarias entre sus asociados:** Se trata de la misma encuesta del apartado anterior que se hizo llegar a las organizaciones agrarias para que éstas, a su vez, la transmitieran a sus asociados.
- ?? **Datos suministrados por la Delegación de Agricultura de Huelva:** Los técnicos competentes de esta Delegación han proporcionado datos sobre el marco. Fundamentalmente los que se refieren a la OCM y su gestión administrativa, datos sobre superficie de viñedo arrancada, replantaciones, superficies regularizadas y planes de reestructuración y reconversión del viñedo.
- ?? **Datos suministrados por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación:** Fundamentalmente datos referidos a la evolución de las existencias históricas del marco.

A lo largo del documento se indica la bibliografía utilizada mediante el símbolo , así como las páginas Web mediante el símbolo , referenciándose las mismas en un listado al final del documento.

3.- ANTECEDENTES

En el año 2.000 la OIV³ situaba la superficie mundial de viñedo en 7,9 millones de hectáreas, que producían en torno a los 270 millones de hectolitros de vino, mientras que el consumo se situaba alrededor de los 221 millones de hectolitros. Las hipótesis con las que trabaja esta organización sitúan la superficie mundial de viñedo para el año 2.010 en 7,12 millones de hectáreas, con una producción de vino de 267 millones de hectolitros y un consumo de 207 millones de hectolitros.

Europa es el principal productor mundial de vino con más del 45% de la superficie mundial de viñedo y más del 70 % de la producción.

España es el país con mayor superficie de viñedo del mundo, con aproximadamente 1.200.000 hectáreas, lo que representa un tercio del viñedo comunitario y un 15% de la superficie mundial.

Sin embargo, en la producción de vino es la tercera del mundo (30-35 millones de hectolitros), con uno de los más bajos rendimientos por hectárea. Esto se debe, sobre todo, a que en España tradicionalmente se han dedicado a viñedo zonas pobres y poco fértiles, al clima seco, y a la prohibición de regar el viñedo que ha estado vigente hasta 1.996.

Geográficamente, el cultivo se extiende por todo el país, aunque más del 50% del viñedo español está en la Comunidad Autónoma de Castilla la Mancha.

Desde 1.988 la Unión Europea ha fomentado el abandono de tierras de cultivo poco productivas para evitar los excedentes de algunas producciones agrícolas. Desde esa fecha, un 15% de la superficie total de viñedo se ha abandonado, acogiéndose a fondos comunitarios, aunque se estima que los abandonos no acogidos a ningún tipo de ayuda ascienden a una superficie entre 50.000 y 150.000 hectáreas.

Sin embargo, la viticultura desempeña un papel esencial en el desarrollo socioeconómico de las regiones productoras a menudo carentes de otras alternativas económicas viables. El sector del vino presenta situaciones muy diferentes de un Estado miembro a otro de la Comunidad, e incluso de una región a otra, no sólo en lo que respecta al grado de especialización de las explotaciones vitivinícolas, sino también al tamaño de los viñedos y al tipo de vino producido. Las prácticas enológicas propias de cada región de producción contribuyen aún más a acentuar las características regionales de la viticultura europea.

España es el país con mayor superficie de viñedo del mundo. Si bien en producción ocupa el tercer lugar, con uno de los rendimientos más bajos.

Para proteger las características únicas de los vinos elaborados en ciertas zonas geográficas se creó la figura de la Denominación de Origen, que en la reglamentación comunitaria equivale a la de Vino de Calidad Producido en Regiones Determinadas (vcprd). Los Reglamentos de cada Denominación de Origen establecen las variedades de vid que pueden cultivarse en cada una de ellas, las técnicas de cultivo que deben practicarse, los límites geográficos, así como la elaboración y crianza de los vinos, velando porque cuando éstos lleguen al consumidor lo hagan con una garantía de calidad.

³ OIV: Organización Internacional de la Viña y el Vino.

En la actualidad son sesenta y dos las zonas vinícolas que gozan de Denominación de Origen en España ¹, con más de 4.500 bodegas y unos 165.000 viticultores inscritos. Actualmente la superficie de viñedo en España es de 1.142.000 hectáreas, de las cuales más de 641.000, es decir el 56,2%, están inscritas en los registros de las Denominaciones de Origen ².

En Andalucía el 72,77% del viñedo destinado a vinificación (26.783 hectáreas) está dentro de alguna Denominación de Origen, lo que indica la decidida vocación por la elaboración de vino de calidad del sector vitivinícola andaluz. En total hay seis Denominaciones de Origen de vino en Andalucía y dos de vinagre, distribuidas en cuatro zonas de producción. Las DDOO “Jerez-Xérès-Sherry”, “Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda” y “Vinagre de Jerez” suponen la zona más extensa, ocupando 10.507 hectáreas ³ (el 39,23% de la superficie andaluza con DO). A continuación se sitúa la DO “Montilla-Moriles” con 9.852 hectáreas ⁴ (que representan el 36,78%), seguida de las DDOO “Condado de Huelva” y “Vinagre del Condado de Huelva” con 5.311 hectáreas (19,83%) y las DDOO “Málaga” y “Sierras de Málaga” (que con 1.113 hectáreas ⁵ suponen el 4,16% de la superficie total).

Los vinos de las **DDOO Jerez-Xérès-Sherry, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda** que se producen en la zona tienen como destino principal la exportación, que absorbe el 80% del volumen comercializado. Los vinos que se producen son generosos (fino, manzanilla, amontillado, oloroso y palo cortado) y generosos de licor (dry, médium, pale cream y cream). También se producen vinos dulces naturales, principalmente Pedro Ximénez y Moscatel. La variedad predominante es ‘Palomino Fino’.

Los vinos producidos bajo la DO **Montilla-Moriles** son fundamentalmente generosos, incluyendo Fino, Amontillado, Oloroso, Palo Cortado y Raya. También se producen los vinos dulces naturales Pedro Ximénez y Moscatel. La DO también ampara vinos blancos con y sin envejecimiento. El principal mercado de los vinos de Montilla-Moriles es el nacional, destinándose aproximadamente el 20% del volumen comercializado a la exportación. La variedad predominante es la ‘Pedro Ximénez’.

Los vinos amparados por la DO **Condado de Huelva** son de varios tipos: blancos (Condado de Huelva, Condado de Huelva Joven y Condado de Huelva Tradicional), vinos generosos (Condado Pálido, con crianza biológica, Condado Viejo con crianza oxidativa) y vinos generosos de licor comercializados normalmente como Pale Dry, Medium, Cream y Pale Cream. También pueden utilizarse los nombres conocidos de pálido, seco, oscuro, dulce, etc. La variedad predominante es ‘Zalema’.

En la DO **Málaga** se producen tres tipos de vino: Vinos de licor, Vinos dulces naturales y Vinos naturalmente dulces. Estos productos reciben el apelativo Málaga, Málaga Noble, Málaga Añejo y Málaga Trasañejo, en función del periodo de envejecimiento al que han sido sometidos. La variedad predominante en la zona es la ‘Pedro Ximénez’, aunque también se emplean ‘Doradilla’, ‘Moscatel de Alejandría’, ‘Moscatel Morisco’ y ‘Romé’ (blanca). Por su parte, la DO **Sierras de Málaga** ampara vinos blancos, rosados y tintos que se apellidan con los calificativos Crianza, Reserva y Gran Reserva en función de la duración de su crianza en bodega y en botella. Como variedades recomendadas están ‘Chardonnay’, ‘Macabeo’ y ‘Sauvignon Blanc’ además de las utilizadas en la DO Málaga. Esta DO también ampara vinos tintos, obtenidos a partir de las variedades tintas preferentes ‘Romé’ (tinta), ‘Cabernet Sauvignon’, ‘Merlot’, ‘Shyrah’ y ‘Tempranillo’.

En Andalucía existen seis Denominaciones de Origen de vino: Jerez-Xérès-Sherry, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Montilla-Moriles, Condado de Huelva, Málaga y Sierras de Málaga.

Además del indicativo Denominación de Origen existe la protección de Vinos de la Tierra acompañada de una indicación geográfica, que se concede a los vinos de mesa que cumplen una serie de estándares de producción, controlados por organismos de certificación autorizados. Así, para que un vino de mesa pueda utilizar una indicación geográfica de este tipo, debe concretar, entre otros aspectos, el área de producción, variedades de vid aptas, graduación alcohólica, así como sus características organolépticas. Además deberá de indicar el nombre de la indicación geográfica a emplear.

Los Vinos de la Tierra actualmente reconocidos en Andalucía son los siguientes:

1. **"BAILÉN"** Orden de 20 de mayo de 2004 (BOJA núm.105 de 31 de mayo).
2. **"CONTRAVIESA-ALPUJARRA"** Orden de 22 de noviembre de 2004 (BOJA núm.236 de 2 de diciembre).
3. **"CÁDIZ"** Orden de 6 de octubre de 1992 (BOE nº 250 de 17 de octubre).
4. **"NORTE DE GRANADA"** Orden de 9 de junio de 1999 (BOJA nº 72 de 24 de junio).
5. **"LAUJAR ALPUJARRA"** Orden de 22 de abril de 2004 (BOJA núm. 89 de 7 de mayo).
6. **"DESIERTO DE ALMERÍA"** Orden de 16 de julio de 2003 (BOJA nº 143 de 28 de julio).
7. **"LOS PALACIOS"** Orden de 12 de marzo de 2003 (BOJA nº 55 de 21 de marzo).
8. **"RIBERA DEL ANDARAX"** Orden de 12 de marzo de 2003 (BOJA nº 55 de 21 de marzo).
9. **"GRANADA SUR-OESTE"** Orden de 1 de julio de 2003 (BOJA nº 132 de 11 de julio).
10. **"SIERRA SUR DE JAÉN"** Orden de 30 de septiembre de 2003. (BOJA nº 196 de 10 de octubre).
11. **"CÓRDOBA"** Orden de 8 de junio de 2004 (BOJA núm.121 de 22 de junio).
12. **"SIERRA NORTE DE SEVILLA"** Orden de 22 de noviembre de 2004 (BOJA núm.236 de 2 de diciembre).

Tras esta breve descripción de las características de las Denominaciones de Origen y las indicaciones geográficas de vino existentes en nuestra región, se analiza con detenimiento las Denominaciones de Origen Condado de Huelva y Vinagre del Condado de Huelva.

En Andalucía existen 12 indicaciones geográficas de Vinos de la Tierra: Bailén, Contraviesa-Alpujarra, Cádiz, Norte de Granada, Laujar Alpujarra, Desierto de Almería, Los Palacios, Ribera del Andarax, Granada Sur-Oeste, Sierra Sur de Jaén, Córdoba y Sierra Norte de Sevilla.

4.- CARACTERIZACIÓN DEL SECTOR PRODUCTOR DE UVA.

El inicio de la historia del cultivo de la vid por esta zona onubense denominada “El Condado” se remonta al siglo XIV, si bien existen legendarias referencias de los intercambios llevados a cabo entre los tartesios y los griegos, de partidas enviadas a Roma y de la tolerancia de los musulmanes con el cultivo y elaboración del vino.

Durante todo el siglo XIV, los pueblos de la comarca adquirieron una gran importancia tanto social como económica. En el siglo XV continuó su época de esplendor. Desde los puertos de Palos y Moguer salían los vinos, hacia Inglaterra y Países Bajos.

Existen documentos que fechan en enero de 1.502 la salida de la primera partida de vinos de esta zona hacia las Indias. Esta partida sumó la cantidad total de 1.422 maravedíes y partió de Sevilla en la misma flota en la que viajaba hacia La Española fray Nicolás de Ovando.

La segunda mitad del siglo XVIII es el punto de inicio del decaimiento de este comercio vinatero con las Indias desde el puerto de Sevilla, debido al traslado de la Casa de la Contratación a Cádiz.

El final del siglo se caracteriza por el inicio de la afluencia e instalación de familias vinateras riojanas en la comarca –entre ellas la de Juan Ramón Jiménez– quienes devolvieron de nuevo el esplendor a esta zona durante el siglo XIX. Sin embargo, a finales de éste, una plaga de filoxera trajo de nuevo la decadencia de la comarca prolongándose hasta, aproximadamente, los años 20 del siglo pasado.

Con la introducción de portainjertos resistentes comenzó la recuperación, pero los vinos de esta zona habían perdido el prestigio de siglos anteriores. No obstante, conscientes de la necesidad de producir y elaborar con criterios de calidad e intentar recuperar el esplendor de antaño, se crea la Denominación de Origen “Huelva” el día 10 de mayo de 1.962 y, por Orden del Ministerio de Agricultura, se aprueba, en 1.963, el Reglamento de la Denominación de Origen “Condado de Huelva” ¹⁷.

Un paso más en el reconocimiento de la calidad y tradición vitivinícola del Condado de Huelva es la recientemente creada Denominación de Origen “Vinagre del Condado de Huelva”, aprobada por Orden de la Consejería de Agricultura y Pesca el 31 de julio de 2.002.

4.1.- SUPERFICIE CULTIVADA Y DISTRIBUCIÓN GEOGRÁFICA DEL VIÑEDO EN LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN CONDADO DE HUELVA Y VINAGRE DEL CONDADO DE HUELVA.

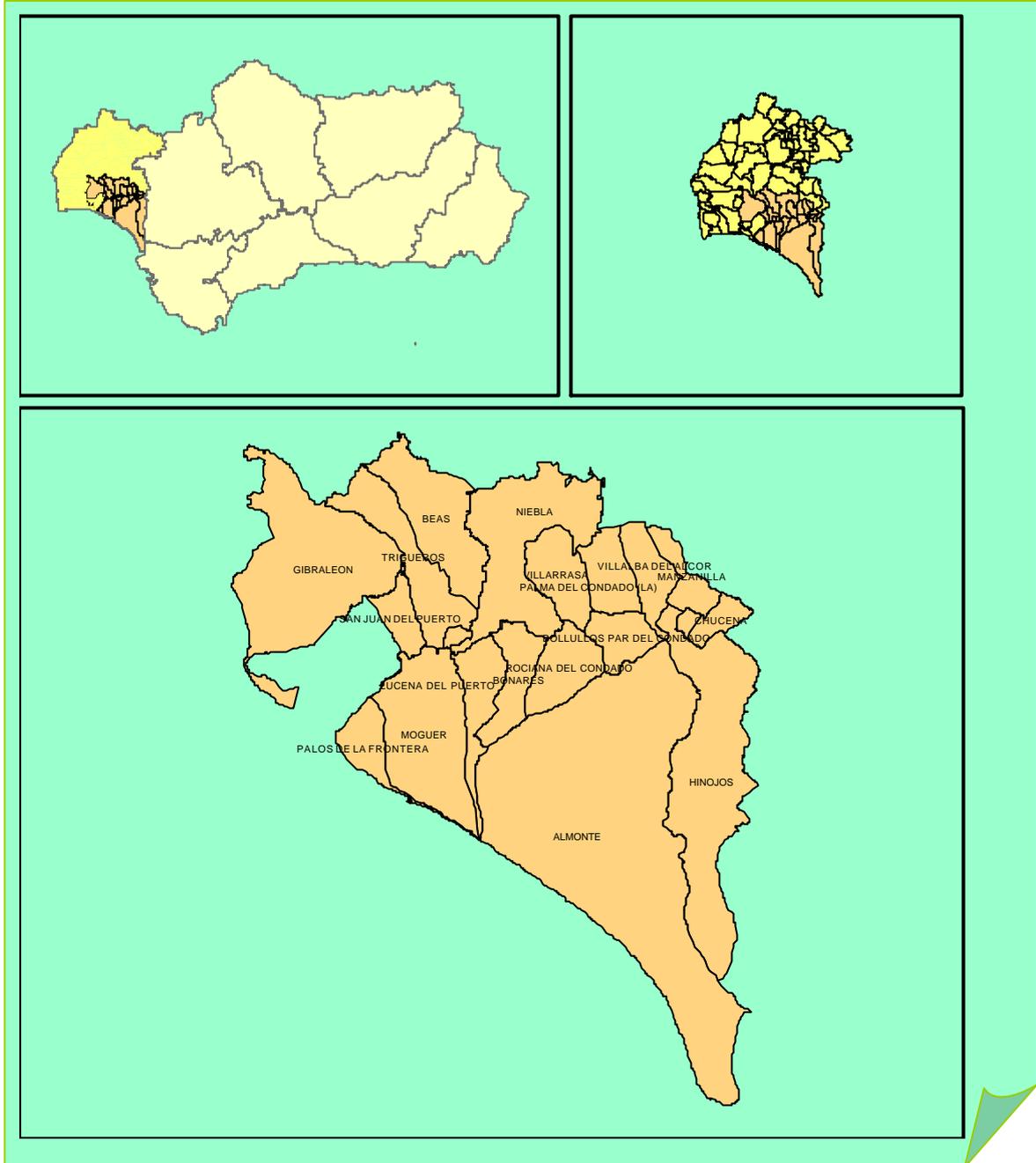
La zona vitivinícola que actualmente ampara la Denominación de Origen “Condado de Huelva” abarca una comarca que se encuentra situada al Sureste de la provincia de Huelva y que limita al Norte con la comarca de El Andévalo, al Sur con el océano Atlántico, al Este con las provincias de Cádiz y Sevilla y al Oeste, con la capital onubense.

La zona de producción de los vinos protegidos por esta DO está constituida por los terrenos y pagos vitícolas ubicados en los términos municipales de Almonte, Beas, Bollullos Par del Condado, Bonares,



Chucena, Gibraleón, Hinojos, La Palma del Condado, Lucena del Puerto, Manzanilla, Moguer, Niebla, Palos de la Frontera, Rociana del Condado, San Juan del Puerto, Trigueros, Villalba del Alcor y Villarrasa.

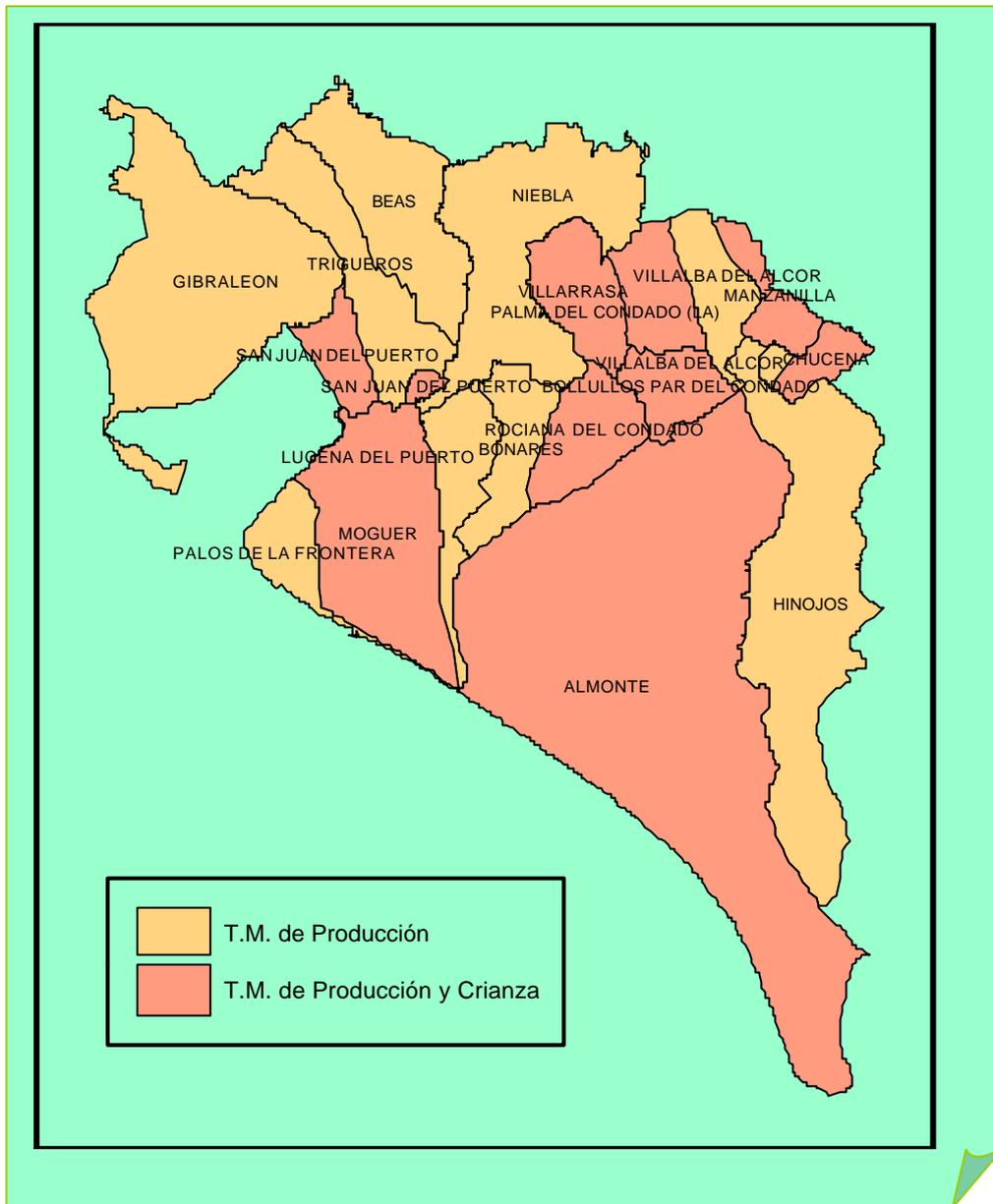
Figura 1: Municipios incluidos en la Denominación de Origen “Condado de Huelva” y “Vinagre del Condado de Huelva”.



Fuente: Elaboración Propia.

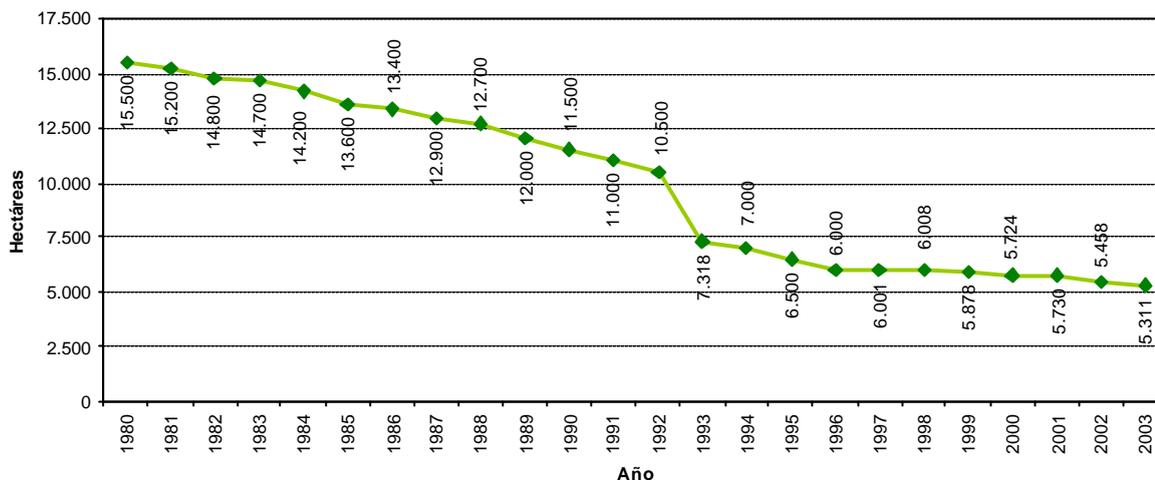
La zona de crianza y envejecimiento para vinos generosos y generosos de licor amparados por las DDOO, está constituida por los términos municipales de Almonte, Bollullos Par del Condado, Chucena, La Palma del Condado, Manzanilla, Moguer, Rociana del Condado, San Juan del Puerto y Villalba del Alcor.

Figura 2: Zona de Producción, Crianza y Envejecimiento de la DO Condado de Huelva.



Fuente: Elaboración propia.

Gráfico 1: Evolución de la superficie de viñedo de la DO Condado de Huelva.



Fuente: Consejo Regulador y De la Cruz Infante Escudero, Manuel. 1.996. "Los vinos del Condado de Huelva". Ed Diputación Provincial de Huelva y Caja Rural ⁶.

La evolución de la superficie del marco ha sido descendente desde los años 80. Entre 1.980 y 1.992 el descenso de la superficie fue constante, produciéndose una fuerte caída en el año 1.993, con una pérdida de más de 3.000 hectáreas; descendiendo a menor ritmo desde 1.994, año en el que la superficie ascendía a 7.000 hectáreas, hasta 2.003, año en el que la superficie se situó en 5.311 hectáreas.

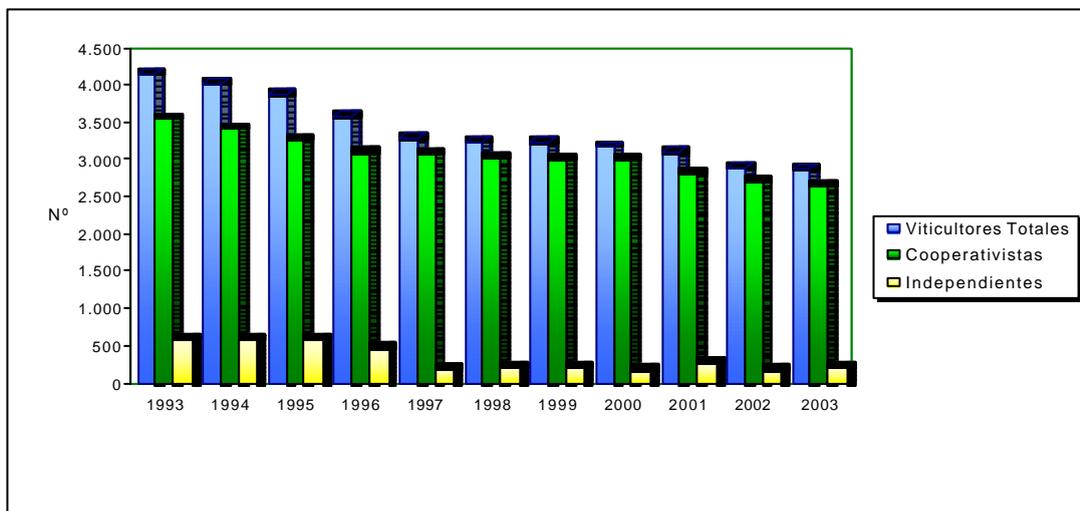
Este hecho es debido a la combinación de varios factores: el bajo precio de la uva, las primas por arranque de viñedo y el envejecimiento de buena parte de las viñas.

El bajo precio de la uva hace que la rentabilidad del cultivo disminuya año tras año, lo que lleva al agricultor a levantar la plantación para así evitar pérdidas.

Reducción de la superficie de viñedo a la mitad en los últimos 12 años, situándose en 5.311 hectáreas en 2.003.

Las primas por abandono del viñedo que la UE concedió en el período 1.988-1.998, fueron un aliciente importante para arrancar viñedos. Sirva como ejemplo que el montante económico concedido en el año 1.995 fue aproximadamente de 4.327 euros por hectárea.

Gráfico 2: Evolución del número de viticultores de la DO Condado de Huelva.



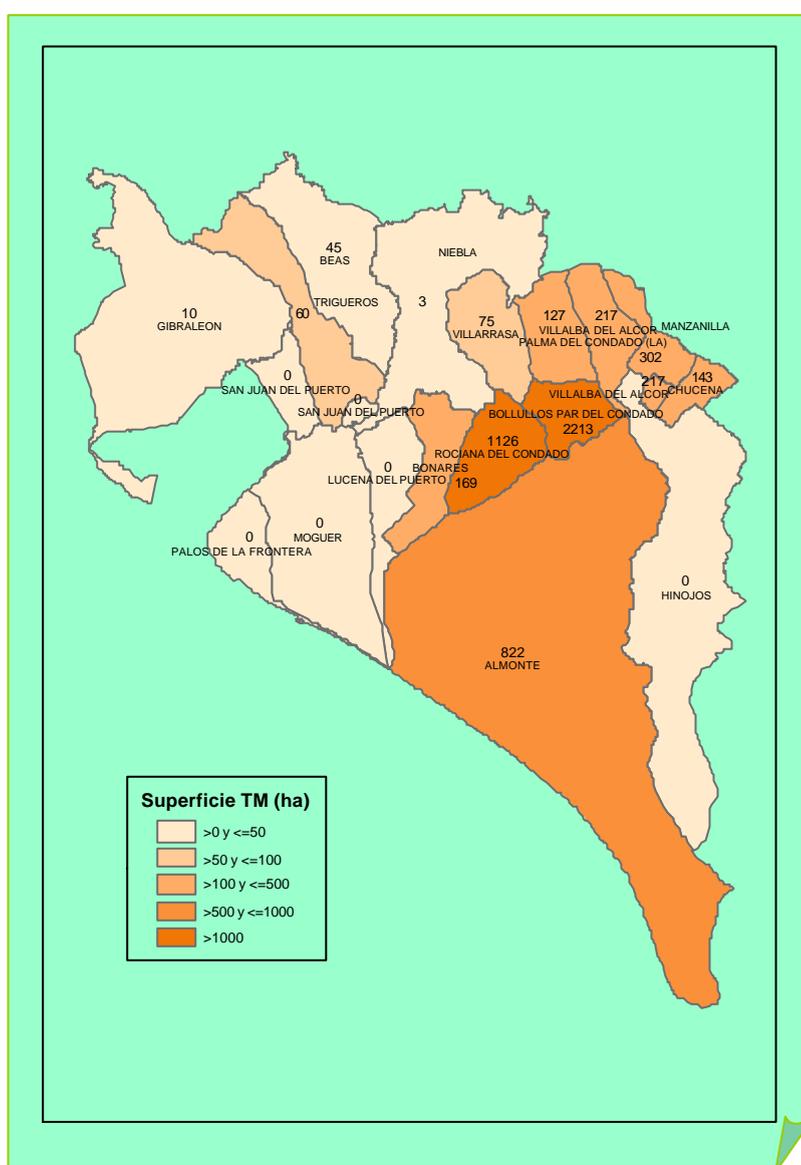
Fuente: Consejo Regulador.

El estudio detallado de la evolución del número de agricultores denota, igualmente, un descenso de éstos. En 1.993, tras la caída de la superficie que se había producido en los años anteriores, el número de viticultores ascendía a 4.155. En el año 2.003, el censo de viticultores inscritos en el Consejo Regulador era de 2.876, es decir, en un período de 9 años la población dedicada a la viticultura había descendido un 30%.



Diferenciando entre agricultores independientes y cooperativistas, el número de independientes descendió en el mismo período de 600 a 218 (un 64%); mientras que el de cooperativistas se redujo un 25%, pasando de 3.555 en 1.993 a 2.658 en 2.003. Este hecho pone de manifiesto el elevado peso relativo que las cooperativas del marco han adquirido en la última década, estando asociados a ellas en 2.003 el 92% de los viñistas de las DDO.

Figura 3: Superficie vitícola por Término Municipal en la DO Condado de Huelva.



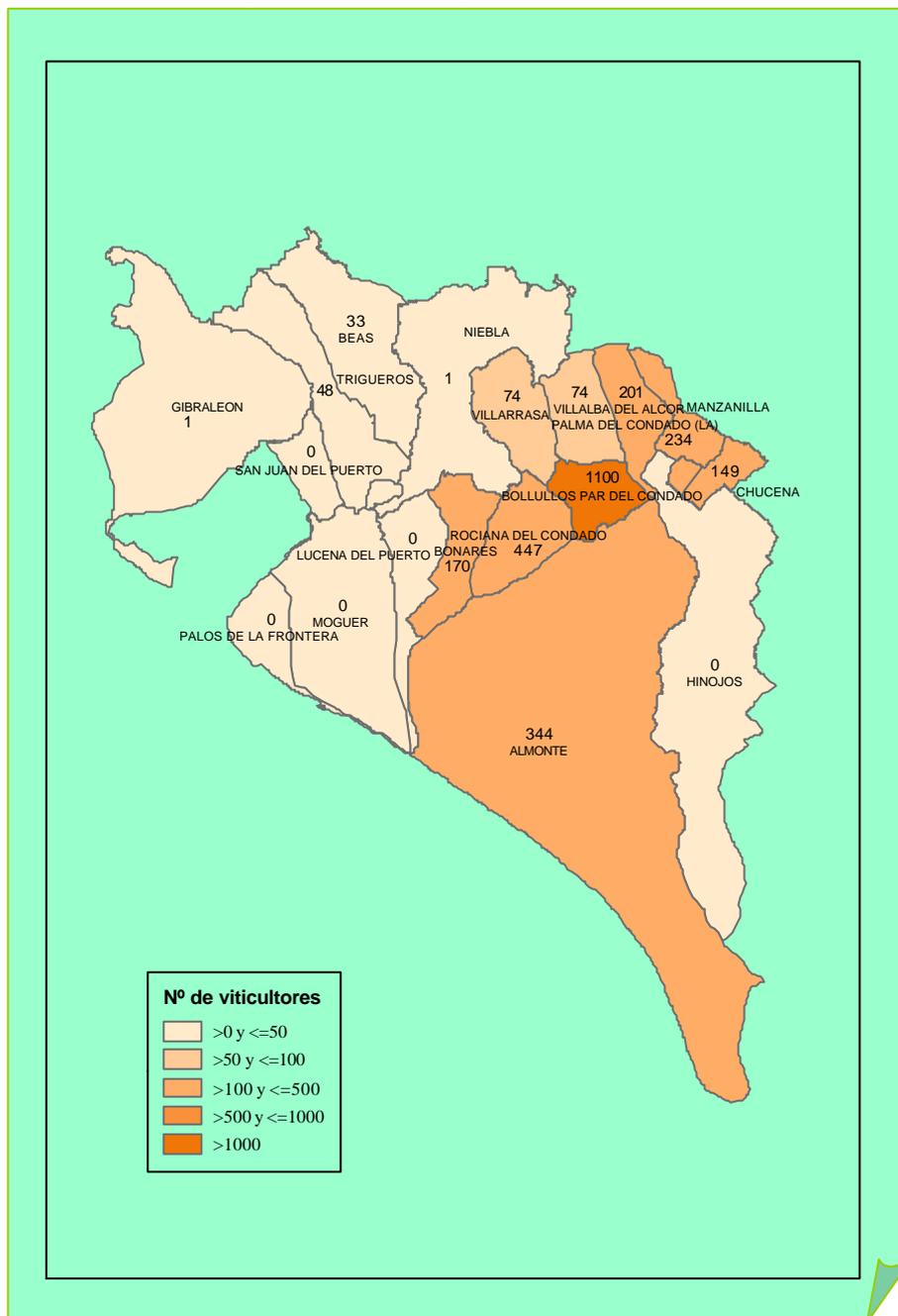
Fuente: Elaboración propia. Datos aportados por el Consejo Regulador.

Respecto a la distribución por términos municipales, Bollullos Par del Condado es con 2.213 hectáreas el municipio de mayor superficie –un 41,7% del total–, seguido de Rociana del

Condado con 1.126 hectáreas –un 21,2%- y Almonte con 822 hectáreas –el 15,5%-. El número de viticultores sigue una distribución análoga al de la superficie, siendo Bollullos con el 38,2% de los agricultores –1.100- el de mayor peso, seguido de Rociana con el 15,5% -447- y Almonte con el 12% -344-. En el polo opuesto, Niebla con un solo viticultor y 2,59 hectáreas es, de los términos municipales que aun mantienen el cultivo, el de menor importancia.

En la última década la población dedicada a la viticultura se ha reducido en un 30%

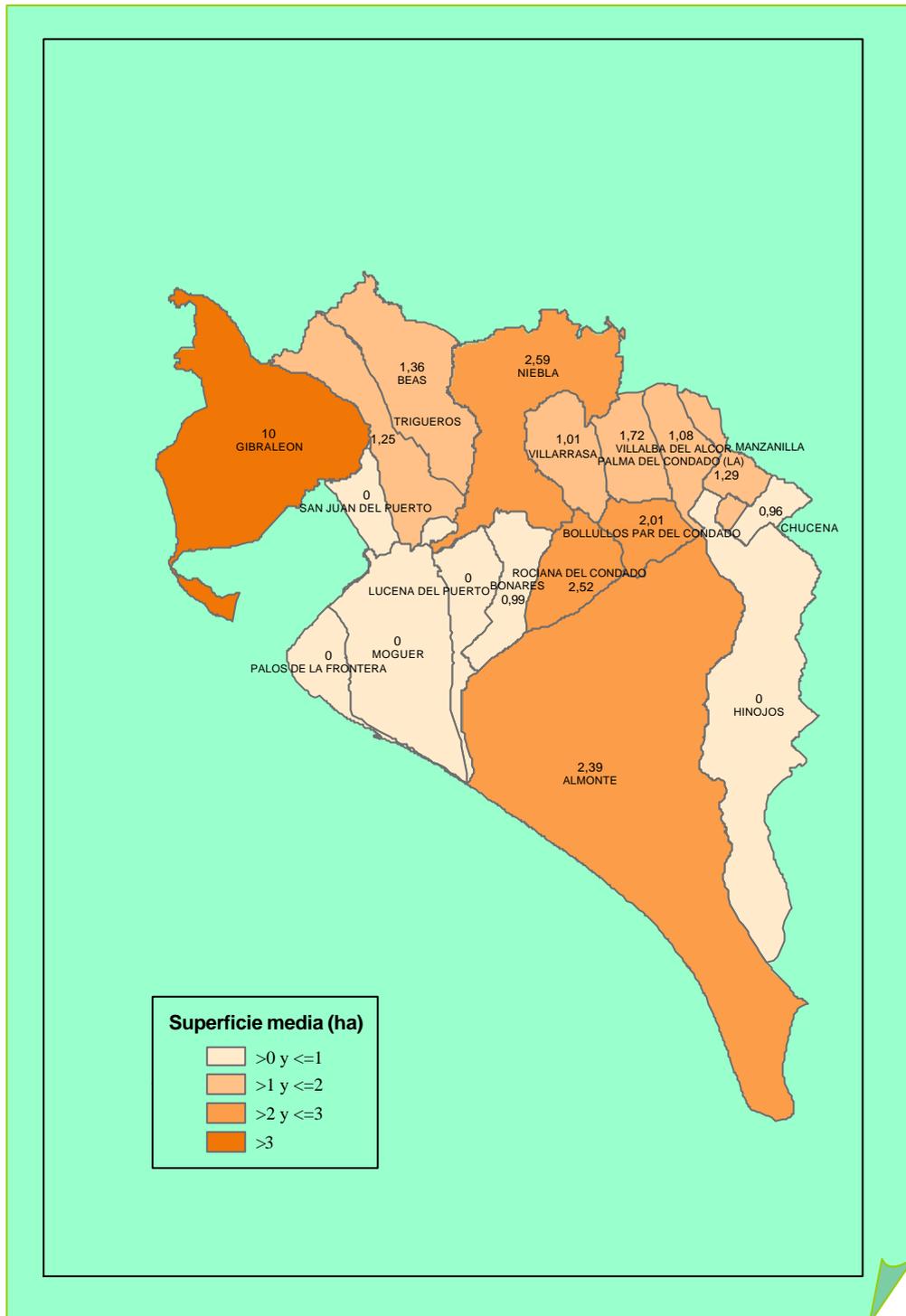
Figura 4: Número de viticultores por término municipal en la DO Condado de Huelva.



Fuente: Elaboración propia.

En cuanto a la superficie media por viticultor, Rociana del Condado es la que presenta una superficie mayor, con 2,52 hectáreas por agricultor⁴, mientras que Chucena, con 0,96 hectáreas por agricultor, se sitúa en el polo opuesto.

Figura 5: Superficie media por viticultor y término municipal en la DO Condado de Huelva.



Fuente: Elaboración propia.

⁴ En realidad es Niebla con una superficie media por agricultor de 2,59 hectáreas la que se sitúa en cabeza, aunque al tratarse de un solo individuo el que posee toda la superficie, la media no se considera representativa.

Un dato bastante significativo de la situación de declive que actualmente sufre el cultivo, es el hecho de que en los términos municipales de San Juan del Puerto, Lucena del Puerto, Moguer, Palos de la Frontera e Hinojos, no existe superficie agrícola dedicada al cultivo de la vid o ésta no es significativa.

4.2.- PRODUCCIÓN Y RENDIMIENTOS DEL VIÑEDO EN LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN CONDADO DE HUELVA.

La producción de uva del marco del Condado de Huelva desde el año 1.984 hasta el 2.004 ha ido siguiendo una línea de tendencia decreciente, con algunas fluctuaciones de la producción propias de un cultivo que, como la viña, se desarrolla en secano en una zona de clima mediterráneo, siendo decisiva la precipitación anual en el rendimiento del mismo. En este sentido, la evolución de la producción en el período 1.984/2.004 presenta dos valores extremos: Un mínimo de 32.700 toneladas en la campaña 1.995/1.996 debido a la drástica sequía que padeció Andalucía en estos años, y un máximo de 85.814 toneladas en la vendimia de 1.986, año en el que la superficie de cultivo superaba las 13.000 hectáreas.



La reducción de la producción que se observa en el siguiente gráfico, es claramente atribuible al descenso sufrido por la superficie de cultivo en los años posteriores a 1.984, posiblemente alentado por la prima al abandono definitivo del cultivo. Este descenso se cuantifica en un 63% de la superficie con respecto al año 1.984, pasando de 14.200 hectáreas en este año a 5.311 en el año 2.003.

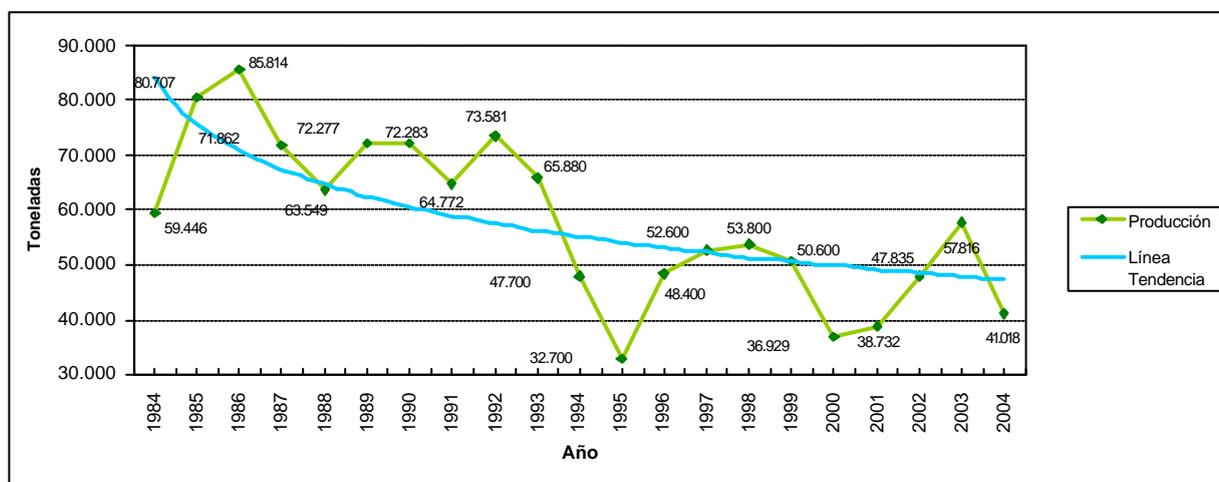


Gráfico 3: Producción de uva en el marco de la DO Condado de Huelva.

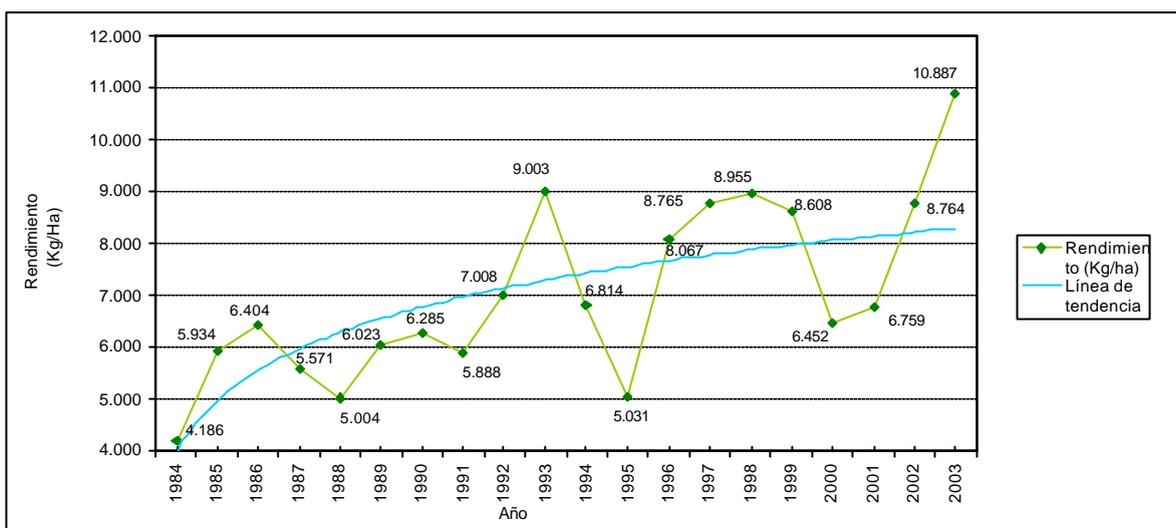
Fuente: Consejo Regulador y De la Cruz Infante Escudero, Manuel. 1.996. "Los vinos del Condado de Huelva". Ed Diputación Provincial de Huelva y Caja Rural ¹¹

Si se centra el estudio en el período 1994-2003, se puede apreciar una reducción de la superficie de cultivo en 1.689 hectáreas, un 24% respecto a la superficie de 1.994. Sin embargo, este descenso de la superficie no ha ido acompañado de un descenso en la producción de uva, la cual parece haberse estancado en torno a una media de 46.000 toneladas. La mejora de las técnicas de cultivo y la entrada en producción o renovación de nuevas plantaciones, son los motivos fundamentales por los que la reducción de superficie en este último tramo no ha afectado tan drásticamente a la producción.

En el período anteriormente referido se puede observar que en la campaña 2003/04 la producción fue de 57.816 toneladas. Esta elevada producción se debe a un año en el que las condiciones agroclimáticas fueron favorables para el cultivo, lo cual hizo que el rendimiento se situara en 10.887 kilos por hectárea –máximo histórico de la DO- y que la producción, a pesar de seguir reduciéndose lentamente la superficie de viñedo, fuese muy elevada.

En la última vendimia la producción ha caído un 29% respecto a la vendimia de 2003 y un 11% respecto a la media del período 1994-2004. Esta caída de producción es debida a un ataque de mildium que se produjo en la zona y que fue especialmente agresivo en los términos municipales de Bollullos, Rociana y Almonte, los cuales representan más del 75% de la superficie total de la DO.

Gráfico 4: Rendimiento del viñedo en el marco de la DO Condado de Huelva.



Fuente: Consejo Regulador y De la Cruz Infante Escudero, Manuel. 1.996. “Los vinos del Condado de Huelva”. Ed Diputación Provincial de Huelva y Caja Rural ⁶.

Analizando el gráfico de la evolución del rendimiento del viñedo del marco en el período desde 1.984 a 2.003, se observa una tendencia creciente de los kilos por hectárea, con ciertas fluctuaciones ya comentadas debidas a las características propias del cultivo y del clima. Este aumento del rendimiento del viñedo del marco es atribuible, ante todo, a la mejora en las técnicas de producción y a la posibilidad de que las plantaciones que se hayan ido arrancando sean las más antiguas y, por tanto, las menos productivas. En los últimos años también se ha procedido a la renovación de algunas plantaciones, las cuales han empezado ya a entrar en producción, haciendo que la media anual del rendimiento tienda a aumentar.

La reducción de la producción en la última década es atribuible al descenso de la superficie cultivada, en el período 1.984-1.993 la producción se situó en una media de 71.017 toneladas, mientras que en el período 1.994-2.004 fue de 46.194, lo que supone un descenso del 35%.

Tendencia creciente de los rendimientos con 8.294 kilos por hectárea como media de los últimos 5 años, frente a los 7.526 kilos por hectárea de los 5 años anteriores.

En el gráfico anterior se puede observar la tendencia alcista del rendimiento de la zona, con algunos picos notables: En el año 1.984 con más de 14.000 hectáreas cultivadas, el rendimiento fue tan sólo de 4.186 kilos por hectárea, debido posiblemente a una condiciones agroclimáticas malas para el cultivo; en la vendimia de 1.993, tras reducirse la superficie hasta 7.300 hectáreas, el rendimiento fue de 9.003 kilos por hectárea; dos años después -en 1.995-, el rendimiento cayó bruscamente por efecto de la sequía hasta los 5.031 kilos por hectárea; por

último, en la vendimia de 2003 se produce el máximo rendimiento histórico del marco, con 10.887 kg/ha.

4.3.- FACTORES DE PRODUCCIÓN

4.3.1.- *Clima del Marco del Condado de Huelva.*

La provincia de Huelva está situada en el extremo Suroccidental de la Península Ibérica. Su situación geográfica justifica su pertenencia al ámbito climático mediterráneo, si bien su apertura atlántica, facilitada por la disposición del relieve, le agrega matices oceánicos. Por tal motivo, su clima es relativamente húmedo, superando las precipitaciones los 500 mm y siendo los veranos secos.

La Comarca del Condado de Huelva ocupa la zona Sureste de la provincia. Su caracterización agroclimática coincide en la mayor parte de su extensión con Campiña Baja, aunque en las zonas más australes se mezclan con marismas. Las características de su orografía determinan un aumento paulatino de la pluviometría desde la costa hacia el interior, asociado a vientos templados y húmedos de componente Oeste y Suroeste.

**Clima mediterráneo
con matices
oceánicos.**

La media de las temperaturas máximas del marco es bastante estable en torno a los 22,5 °C; la media de las temperaturas mínimas oscila entre los 9,8 °C de Almonte y los 11,9 °C de La Palma del Condado; y en cuanto a las temperaturas medias, oscilan entre los 15,8°C de Almonte y los 16,9°C de La Palma del Condado. El régimen pluviométrico es bastante variable, aportando precipitaciones desde los 810 mm de Almonte a los 716 mm de La Palma del Condado. El índice de insolación medio es de 3.000 a 3.100 horas de sol efectivo al año y la humedad relativa media oscila entre el 60 y 80% ⁷.

4.3.2.- *El suelo del Marco del Condado de Huelva.*

Perteneciente a la depresión del Guadalquivir, entre las estribaciones de la Sierra de Arcena hasta la costa, el viñedo se extiende sobre terrenos llanos o ligeramente ondulados, con pendientes nunca superiores al 17% y entre altitudes comprendidas entre los 50 y los 180 m ⁷. Se distinguen las siguientes zonas:

1. En la franja Sur, dominan los suelos arenosos con componentes de caliza, llanos, de granulometría media, escasos de materia orgánica y mediano drenaje.
2. En la franja Norte, predominan suelos de color rojo pardo o rojo amarillento, arenas y areniscas de mayor granulometría.
3. En la zona más septentrional, la roca blanca aparece en las superficies de cerros, con margas blancas y algo de materia orgánica; son las albarizas, con una estructura más apta para el cultivo de la vid, con facilidad de penetrar y buena capacidad de retención.



4.3.3.- Material Vegetal

Portainjertos.

Actualmente no existe ordenación sobre los posibles portainjertos a utilizar en el Marco dentro del Reglamento de la Denominación del Condado de Huelva y de su Consejo Regulador. Pero todos los utilizados se encuentran autorizados en el Anexo IV del Real Decreto 1.472/2.000, de 4 de agosto, por el que se regula el potencial de producción vitícola, y por su modificación, la Orden APA/680/2.003, de 21 de marzo, por la que se modifica el citado anexo IV. En la actualidad se han dejado de utilizar casi la totalidad de los portainjertos descritos en el Registro Vitícola español (1.993) ⁸, manteniéndose, de éstos, en las nuevas plantaciones, el Richter 110, y siendo la tendencia actual a utilizar Paulsen 1103, Ruggeri 140, y el SO4 entre otros.

Según el Registro Vitícola español (1.993) ⁸, la distribución de portainjertos del marco es:

Tabla 1: Distribución de portainjertos.

Portainjerto	Superficie (%)
Rupestris de Lot	64,27
Castel 196-17	17,98
Couderc 161-49	6,07
Richter 110	3,20
Castel 6.736	2,19
Otros	6,29
Total	100

Fuente: Registro vitícola

Según estos datos, el portainjerto Rupestris de Lot ocupa el 64% de la superficie, como segundo patrón más utilizado se encuentra el Castel 196-17 (híbrido Mourviedro x Pupestris Martin x Riparia Gloria), mientras que el resto ocupan superficies menores del 6%.

Las características más representativas de estos portainjertos aparecen reflejados en la siguiente tabla.

Tabla 2: Características de los principales portainjertos

Portainjerto	Caliza %CA	Resistencia a la sequía	Resistencia humedad	Compacidad	Aptitud injerto	Precocidad
Rupestris de Lot	14	Media-elevada	Sensible	Máxima	Buena	Muy baja
Castel 196-17	14	Media	Tolerante	Media	Buena	Baja
Couderc161-49	30	Elevada	Tolerante	Media	Buena	Baja
Richter-110	17	Elevada	Sensible	Máxima	Buena	Baja

Fuente: Mora Aguilar, R.; Ayuso Muñoz, J.; Camacho Poyato, E. 2.001 ¹⁰

Variedades.

Las variedades autorizadas en el Reglamento de la DO Condado de Huelva para la elaboración de los vinos protegidos por esta designación son: Zalema, Palomino Fino, Listán B, Garrido Fino, Moscatel de Alejandría y Pedro Ximénez. De ellas se considera principal la variedad Zalema.

La variedad Zalema ocupa el 89% de la superficie vitícola del marco ⁷ y es autóctona de la DO Condado de Huelva. Evoluciona rápidamente en los procesos de crianza biológica, por lo que sus mejores cualidades se desarrollan en la elaboración de vinos envejecidos, dando

productos muy armoniosos, en los que los aromas de la crianza se enlazan con la plenitud de sabores que presentan. Alcanza con facilidad 11 ó 12 grados de alcohol y resiste bien el transporte. Su rendimiento medio es de 5 a 5,5 Kg de uva por cepa.

La variedad Palomino es la segunda en importancia, con un 5% de la superficie vitícola de la DO. Produce un vino muy fino, de evolución rápida y poco cuerpo, sabor fresco y punzante recordando almendras amargas. Está indicada para la elaboración de vinos generosos y es idónea para mezclar, en proporciones determinadas, con las otras variedades finas y corregir los posibles desequilibrios iniciales, como los de acidez, evitándose posibles acidificaciones. Se adapta bien a los suelos calizos. Su rendimiento medio es de 3,5 a 4,5 Kg de uva por cepa.

El resto de la superficie cultivable está ocupada por las variedades Listán de Huelva (4%), Garrido Fino (1%), Moscatel (0,7%) y Pedro Ximénez (0,3%).

Son muchas las nuevas variedades que se están ensayando con el objeto de ser introducidas en el Marco. Entre ellas podemos mencionar las variedades blancas Chardonnay, Sauvignon Blanc, Colombard, Moscatel de GP, Macabeo o Viura, y las tintas, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franco, Merlot, Syrah y Tempranillo ¹¹.

La variedad principal es la Zalema, con cerca del 90% de la superficie. El portainjerto principal es Rupestris de Lot, con el 64% de la superficie.

4.3.4.- Labores de cultivo.

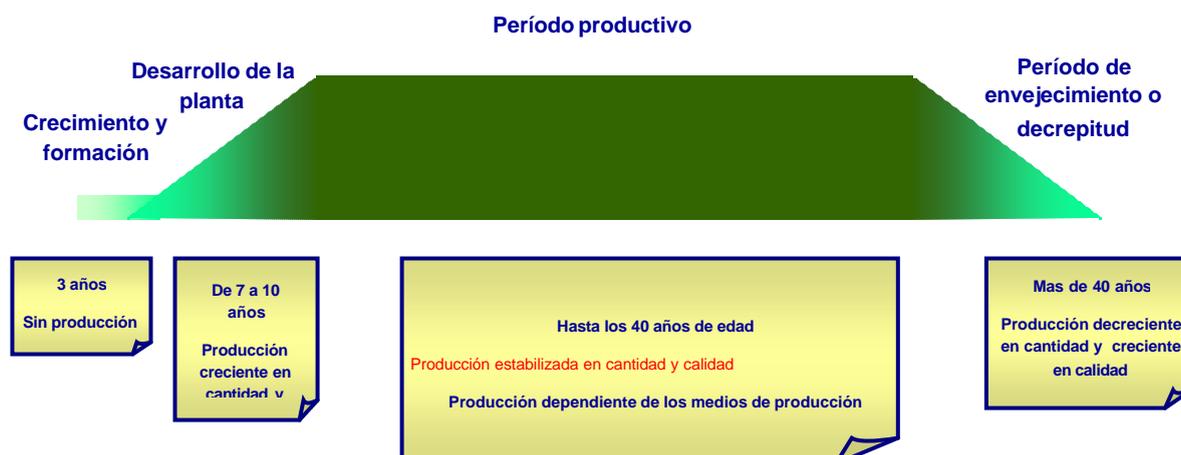
El ciclo biológico de la vid es el que nos determina el momento de la producción, a través de una serie de etapas como son el reposo invernal, la brotación, floración, cuajado y envero. No obstante, es importante reseñar que aún respetando el ciclo biológico natural de la planta, toda vid cultivada requiere de una serie de labores para la obtención posterior de uvas sanas, maduras, y sobre todo de calidad para hacer un buen vino.

En este apartado describiremos en primer lugar el ciclo biológico de la vid. Tanto las etapas que atraviesa durante su periodo de vida útil, como las fases o estados que acontecen a lo largo de un ciclo productivo, para posteriormente pasar a describir las labores de cultivo que permiten la obtención de uvas sanas para la elaboración de vino.

4.3.4.1.- Las fases del ciclo biológico de la vid

El encuadramiento botánico de la vid vinificable se enmarca dentro de la familia Vitáceas, género Vitis, subgénero Euvitis, especie Vinífera. Existen más de 6.000 variedades de la especie Vinífera, aunque sólo una centena son vinificables, el resto son utilizadas como portainjertos principalmente.

Figura 6: Ciclo de vida de la viña



Fuente: Elaboración propia.

La vid es una planta arbórea trepadora, de crecimiento ilimitado, con un ciclo característico en zonas templadas que se inicia al principio de la primavera para concluir con la caída de la hoja en otoño. Su vida media puede superar los 40 años.

Tras la plantación, la vid suele tener un período improductivo de unos tres años. A continuación afronta un período de duración aproximada entre 7 y 10 años, durante el cual la producción va a ir aumentando hasta alcanzar una producción máxima constante, momento en el que el viñedo se encuentra en la fase productiva. Durante este período la producción va a depender de las condiciones climatológicas, de las técnicas de cultivo, etc. Transcurridos los 40 primeros años de vida de la planta, el viñedo entra en declive productivo siendo necesaria su renovación.

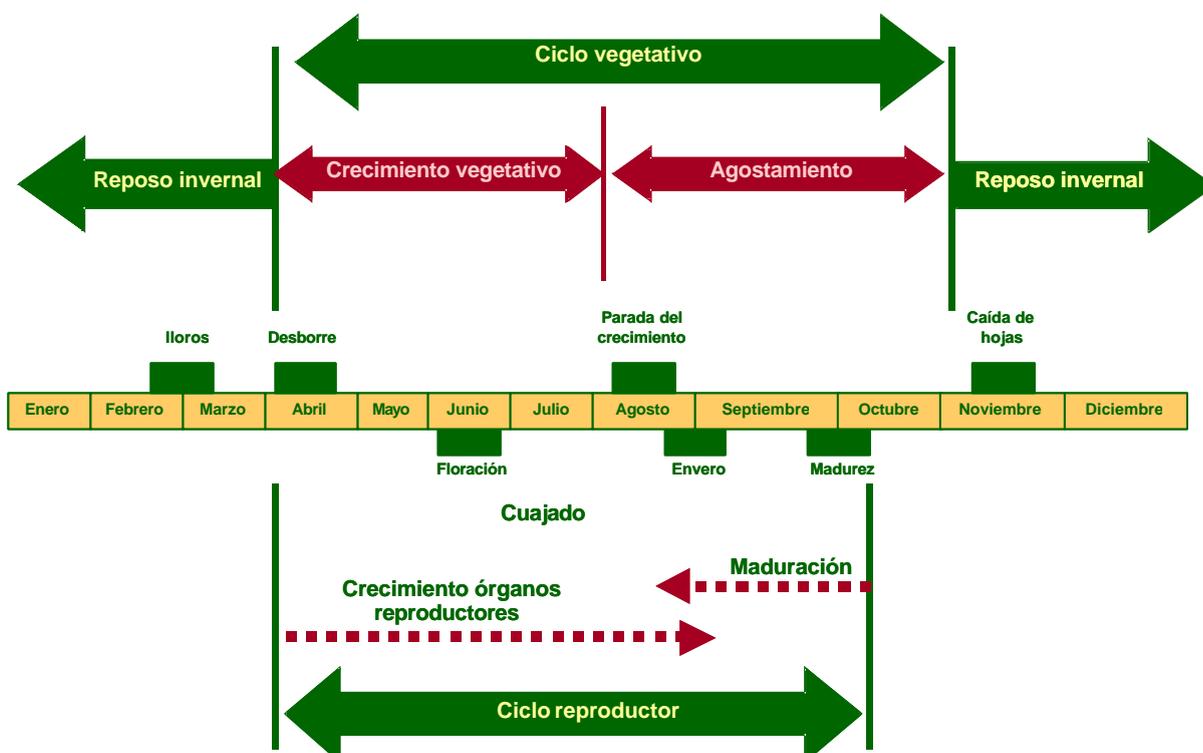
Si nos centramos en el periodo productivo del viñedo, su ciclo biológico se compone de diversas fases que se resumen a continuación.

El reposo vegetativo acontece durante parte del otoño y todo el invierno. La planta presenta un aspecto sin estructura verde vegetal ni hojas, sólo se mantiene la parte leñosa, el tronco, brazos y sarmientos.

Tras el reposo vegetativo acontece el desborre, fase en la que las yemas de la planta comienzan a hincharse formando una “borra” donde va toda la información cromosómica diferenciada en hojas, tallos y racimos. El desborre marca el inicio del período vegetativo y reproductivo de la vid que culminará en el otoño siguiente.

Toda la estructura diminuta de las borras, comienza a desarrollarse, salen las hojas y comienzan a verse racimillos muy pequeños. Es la fase de brotación, durante la cual la vid se va desarrollando con más o menos rapidez, en función de la disponibilidad hídrica y de las horas de insolación.

Figura 7: Ciclo biológico de la vid



Fuente: Fernández Abella, I; Pérez Camacho, F. 2.000. ¹²

Durante la floración y cuajados se produce el desarrollo de unas flores muy pequeñas hermafroditas que tras una polinización, normalmente entomófila, cuajan en frutos que al principio son pequeñas bayas con forma y tamaño de guisante.

El grano tipo guisante empieza a aumentar de tamaño y, posteriormente, a cambiar de color, pasando de verde a amarillento en uvas blancas, y a amoratado en uvas tintas. Este proceso, que ocurre a mediados de verano y dura unos 15 días, se denomina envero y coincide con el inicio del agostamiento, transformación de los tallos herbáceos en leñosos. Los cambios más importantes que se producen en la uva ocurren en esta fase, ya que es el inicio de la maduración del fruto.

La maduración tiene lugar durante la segunda mitad del verano y el inicio del otoño. En este período la uva va aumentando de tamaño, perdiendo acidez y acumulando azúcares. Esta acumulación de azúcar es lo que posteriormente determinará la cantidad de alcohol que tenga el vino. Este período es el más importante, ya que la calidad de la cosecha, y por tanto del vino, se determina durante la fase de maduración de la uva, período que culmina con la vendimia.

Entre uno y dos meses después de la vendimia comienza el período de caída de la hoja. Las condiciones atmosféricas (sobre todo la temperatura), reducen la actividad de la planta, ralentizándose la absorción de nutrientes desde las raíces, reduciéndose la actividad fotosintética de las hojas y tornándose éstas de un color marrón o rojizo, hasta que llega un momento en el que caen. A partir de aquí se da la parada invernal, completándose así el ciclo de un año de la vid ¹³.

4.3.4.2. - *Plantación*

Antes de la plantación, y al objeto de favorecer la penetración y distribución de raíces en el suelo, se realizan un conjunto de labores que componen la “preparación del suelo”. En estas



labores se incluye un subsolado del terreno con dos pases cruzados de unos 70 centímetros de profundidad, al objeto de romper la suela de labor que se forma como consecuencia de un laboreo continuado durante años. Durante esta labor se efectúa un abonado de fondo así como las enmiendas orgánicas necesarias. En las replantaciones de viñedo se tiene que realizar una desinfección del suelo para eliminar posibles nematodos que arruinarían la nueva plantación rápidamente. A continuación se efectúan un par de pases de grada con el objeto de dejar el terreno llano para el replanteo o marcación de la disposición de cada cepa

en el terreno.

Las plantas a utilizar se compran en viveros autorizados, realizándose el encargo de las plantas el año anterior a la plantación y siendo transportadas desde el vivero la segunda semana de febrero.

A cada planta, previa a la plantación, se le realiza una poda de raíces y una poda de la parte vegetativa a dos yemas del brote desarrollado ⁹.

La plantación se realiza dentro del reposo vegetativo, cuando no existe riesgo de helada, entre los meses de diciembre y febrero y a 35-45 centímetros de profundidad.

El marco de plantación oscila entre 1,7x1,7 hasta 2,2x2,5 y 2,5x2,5 metros, con unas densidades en las plantaciones más antiguas de 2.300 a 2.800 cepas por hectárea, y de 1.600 a 2.000 cepas por hectárea en las plantaciones más recientes ¹¹. Según el Reglamento de la DO ²⁰, las plantaciones se deben realizar a un marco comprendido entre 2,5 y 3,5 metros

entre calles y entre 1 y 1,5 metros entre cepas y siempre respetando las densidades que se mencionan en el apartado 2 del artículo 7, en el que se establece que “la densidad de plantación para formas de cepas bajas será, como máximo, de 2.500 cepas por hectárea. En plantaciones de formas apoyadas el máximo autorizado será de 3.000 cepas por hectárea. El mínimo se establece en 1.950 cepas por hectárea, para ambas formaciones”.

4.3.4.3. - Injerto

El injerto en campo, costumbre muy arraigada aun en la zona, se realiza al año de la plantación del patrón y entre los meses de enero y febrero.

4.3.4.4. - Poda



La poda es la labor de cultivo más decisiva sobre el rendimiento y calidad del fruto obtenido. De ella se valen los viticultores de la zona para dar formas a la cepa y regular su capacidad productiva. La dureza de la misma, número de yemas de producción que se dejan, está en función de la variedad cultivada, edad y destino del producto. En el marco del Condado de Huelva, el sistema de poda tradicional y más extendido es el denominado “Poda en vaso”, con cuatro brazos denominados pulgares y a dos yemas por pulgar ¹¹.

En la actualidad, y favorecido por las ayudas de la UE en el marco de la OCM ¹⁴, las plantaciones en espaldera (poda tipo Guyot Doble) se están imponiendo, tanto en las variedades blancas como en las tintas. Este tipo de poda reduce la incidencia de las heladas primaverales, incrementa la cantidad y la calidad de la cosecha, genera menos costes de producción y presenta una menor incidencia de botritis.

4.3.4.5. - Manejo del suelo.

En cuanto al manejo del suelo, el laboreo está ampliamente extendido en el viñedo del Marco, complementándose en algunos casos con tratamientos herbicidas. Se dan varias labores, todas ellas encaminadas a la eliminación de las malas hierbas y/o conservación de la humedad del suelo. Las principales son:

- ?? Labores realizadas en invierno y primavera, con escarificador para facilitar la infiltración y eliminación de malas hierbas.
- ?? Las realizadas en verano son labores superficiales de cuchilla para aumentar el poder de retención evitando evaporaciones y, a su vez, controlar el posible desarrollo de malas hierbas
- ?? A veces se realizan unas labores de aporcamiento, con azadas para la eliminación en los pies de las cepas de las hierbas que no destruyen otros aperos

4.3.4.6. - Fertilización.

En lo relativo al abonado, es un hecho demostrado que los suelos relativamente pobres en elementos fertilizantes dan los vinos, sobre todo en la gama de los generosos, de mejor calidad ¹¹. Esto se debe a que un abonado intenso y no equilibrado origina, por regla general, un aumento excesivo del potencial vegetativo y por lo tanto un alto rendimiento final en detrimento de la calidad.

Las recomendaciones para producción de vinos de alta graduación son de poca o casi nula aportación de abonos nitrogenados. Esta aportación puede ser un poco mayor en la producción de vinos de baja graduación. En lo referente al fosfórico, las aportaciones equilibradas originan un aumento regular del número de racimos en las yemas; y en lo referente al potasio, su aportación equilibrada favorece el desarrollo general de la cepa y el peso de los sarmientos.

4.3.4.7. - *Tratamientos fitosanitarios.*

Las principales enfermedades que se presentan en el marco del Condado de Huelva son prácticamente las mismas que las de cualquier otra zona vitivinícola. Así tenemos el *mildium* y *oidio* como unas de las fundamentales, siendo la primera fácilmente controlable con 2-3 tratamientos en los meses de Mayo-Junio; y la segunda, aunque más dañina ya que puede ser vía de entrada de otras como la botritis, suele ser fácil de controlar con tratamientos adecuados a partir de azufre en polvo o mojable.

Otras enfermedades de menor importancia como *piral*, *polilla*, *yesca*, *clorosis*, etc., no suelen causar, en años normales, excesivos problemas al viticultor.

4.3.4.8. - *Recolección.*

Algunos aspectos de interés y de aplicación directa en las vendimias son:

?? *Determinación de la fecha más idónea para vendimiar.* Va a estar en función del tipo de vino a elaborar y la variedad.

?? *Una vez elegida la fecha de la vendimia, ésta se realiza lo más rápidamente posible y guardando, entre otras, las siguientes normas:* Vendimiar con el racimo seco, nunca mojado; evitar la mezcla de variedades; procurar que el tiempo entre el corte de la uva y la recepción en el lagar sea lo más corto posible; procurar que el racimo llegue lo más entero posible, evitando maceraciones e inicios de fermentación; mantener la limpieza de medios de transporte, locales, maquinaria, utensilios, etc.



4.4.- CARACTERIZACIÓN SOCIOECONÓMICA DE LAS EXPLOTACIONES

La estratificación del viñedo de la Denominación de Origen y su caracterización en cuanto al número de viticultores y la superficie cultivada, denota que el marco tiene un elevado carácter minifundista. El tamaño medio de explotación del marco es de 1,85 hectáreas por agricultor. El 94,78% de las explotaciones presentan una superficie inferior a las 5 hectáreas y suponen el 76,51% de la superficie total. El estrato menor de 1 hectárea supone el 38,38% de los agricultores y cultivan el 12% de la superficie. La distribución del viñedo según el tamaño de la explotación se muestra en la tabla y gráfico siguientes.

Tabla 3: Distribución del número de viticultores y la superficie según el tamaño de la explotación.

Tamaño de la explotación (Ha)	Viticultores		Superficie	
	Número	%	Hectáreas	%
> 0 a <= 5	2.726	94,78	4.063	76,51
> 5 a <= 10	123	4,28	820,74	15,45
> 10 a <= 15	20	0,70	212,25	4,00
> 15 a <= 20	4	0,14	67,34	1,27
> 20 a <= 25	1	0,03	23	0,43
> 25 a <= 50	1	0,03	30,4	0,57
Más de 50	1	0,03	93,55	1,76
TOTALES	2.876	100	5.310,66	100

Fuente: Consejo Regulador.

El trabajo en la viña lo realiza prácticamente el propietario, excepto en época de vendimia, en la que la familia soporta parte del peso de la misma. Este hecho va disminuyendo conforme aumenta el tamaño de la explotación, así, para explotaciones menores de 5 hectáreas el porcentaje de mano de obra familiar supera el 75%, mientras que en las explotaciones mayores de 5 hectáreas dicho porcentaje es sólo del 50%, siendo, en ambos casos, la mano de obra eventual la que aporta el porcentaje restante.

Explotaciones de marcado carácter minifundista, con 1,85 hectáreas por agricultor de media.

El 69% de los viticultores presentan explotaciones de menos de 2 hectáreas y suponen el 36% de la superficie total del marco.

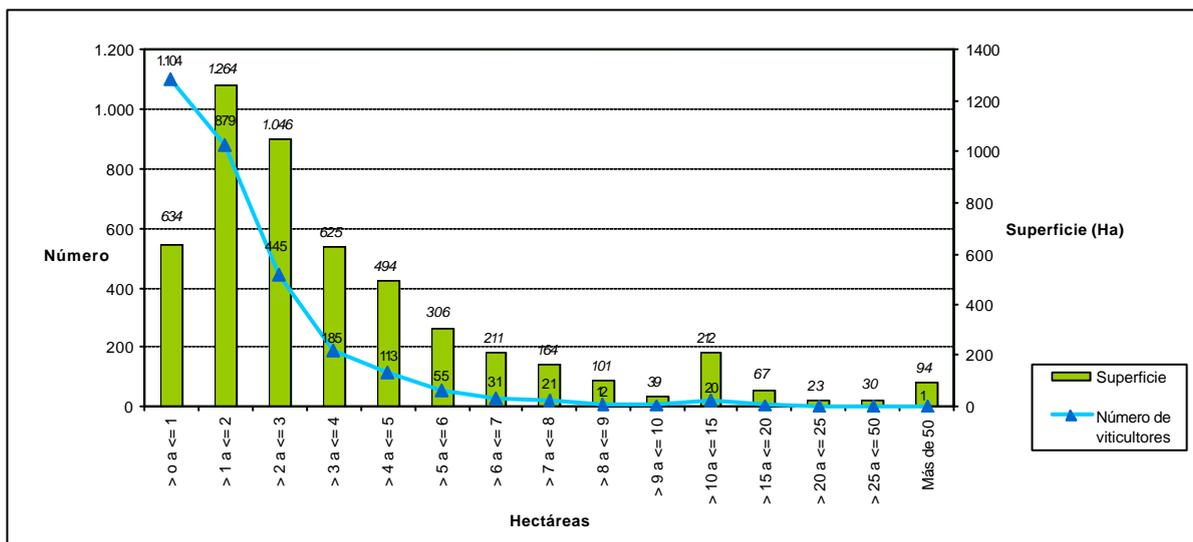


Gráfico 5: Número de viticultores y superficie según el tamaño de la explotación.

Fuente: Consejo Regulador.

En cuanto a la edad de la viña, el registro vitícola de la provincia de Huelva ⁸ establecía en 1.994 que el 53% del viñedo del marco era anterior a 1.956, el 15% pertenecía al período 1.956-1.960 y sólo el 26% tenía una edad menor de 30 años. Es previsible que esta situación esté cambiando en los últimos años debido a las primas por abandono definitivo del cultivo y,

más recientemente, a los planes de reestructuración y reconversión del viñedo, que están actuando como catalizador en la renovación de los viñedos de la zona.

Aunque el 100% del viñedo arrancado sea el de mayor edad, y a pesar del auge de los planes de reconversión y reestructuración del viñedo de la OCM, podemos afirmar que el viñedo del marco se encuentra en un elevado porcentaje envejecido.

Viñedo envejecido

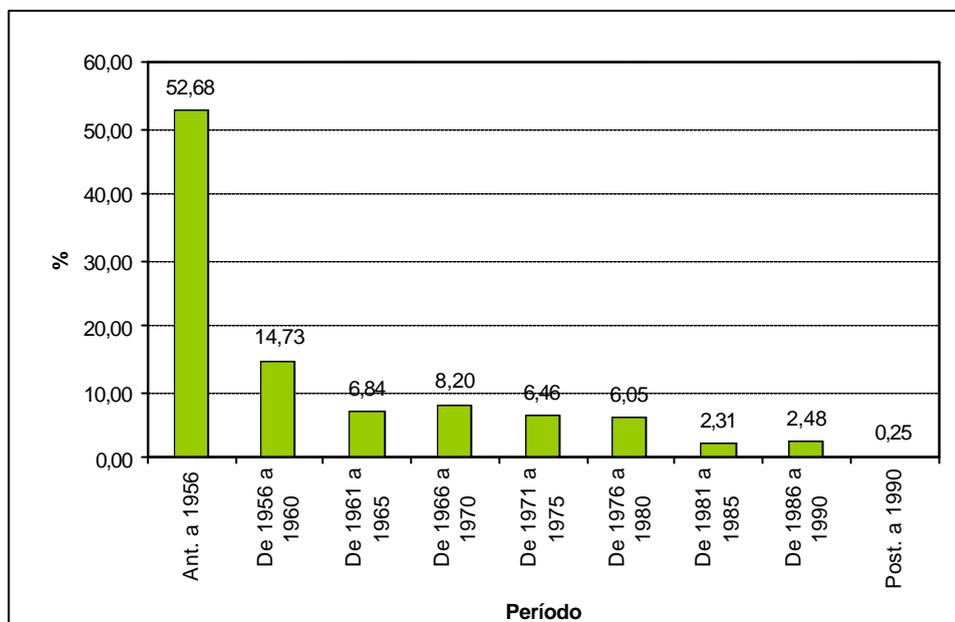


Gráfico 6: Distribución del viñedo por períodos de plantación.

Fuente: Registro vitícola de la Provincia de Huelva ⁸

4.5.- COSTES DE CULTIVO

4.5.1.- Metodología empleada

La metodología empleada para la realización de este estudio de costes ha conestado de las fases que se describen a continuación:

1. Revisión bibliográfica, recopilando aquellos estudios sobre costes de cultivo de viñedo realizados con anterioridad en la Universidad, centros de investigación, etc...
2. Elaboración de un cuestionario cuyo objeto era identificar las diferentes labores de cultivo realizadas en el viñedo del Condado de Huelva, cuantificando su frecuencia y requerimientos de insumos, maquinaria y mano de obra. Dichos cuestionarios fueron remitidos a las Organizaciones de Productores y, por otro lado, se realizó personalmente a un número considerable de agricultores de la zona cuyo contacto fue facilitado fundamentalmente por las cooperativas Vinícola del Condado de Bollullos y Virgen del Rocío de Almonte. El cuestionario mencionado se incluye en el Anexo I.

3. De un modo paralelo a la fase anterior y sobre la base de la información recopilada se establecieron los criterios para clasificar el viñedo del Marco en tipos homogéneos en cuanto a costes.
4. Se analizó e incorporó la información de las encuestas de costes realizadas para el viñedo onubense por el Servicio de Investigación, Formación Empresarial y Consultoría de la escuela Técnica de Empresarios Agrícolas, perteneciente al estudio “Estructura Socioeconómica de las explotaciones agrarias de la comunidad autónoma de Andalucía”, realizado a partir de un convenio entre CAP, IEA y la Universidad de Córdoba.
5. Por último se analizó e integró toda la información recopilada construyendo una herramienta en la que la información recogida se puede actualizar y complementar permanentemente.

4.5.2.- Clasificación de las Explotaciones del Marco

La gran **variabilidad** en el manejo entre diferentes explotaciones hace necesario clasificarlas previamente en tipos homogéneos desde el punto de vista de los costes de cultivo. Se han elegido tres parámetros como principales definidores del manejo de la explotación y por lo tanto de sus costes:

1. Sistema de poda: Se diferencia el sistema tradicional de poda de la zona, poda en vaso o en cabeza, del sistema de poda en espaldera, sistema adaptado para la mecanización del viñedo. En esta primera fase del estudio nos centraremos en el viñedo tradicional de la zona.
2. Tamaño de la explotación: La superficie de la explotación determina la eficiencia en la realización de las labores, ocupando normalmente más tiempo en explotaciones pequeñas por los mayores tiempos muertos y el menor grado de mecanización. Además, las explotaciones pequeñas tienden a cultivar el viñedo de forma más intensiva. Por otra parte, este parámetro también afecta a los costes indirectos de la explotación y al porcentaje de mano de obra familiar. Los estratos de tamaño establecidos son los siguientes:
 - ?? Explotaciones pequeñas: Desde 0 a 5 hectáreas.
 - ?? Explotaciones medianas: Con una superficie superior a las 5 hectáreas e inferior a 15.
 - ?? Explotaciones grandes con más de 15 hectáreas. Éstas no se han incluido en el estudio debido a su poca representatividad en el marco (inferior al 4%).
3. Rendimiento medio: La productividad del viñedo es clave, ya que hace variar los costes de recolección y determina también los ingresos y por tanto la rentabilidad de la explotación. Los estratos establecidos para esta variable son:

- ?? Rendimiento inferior a 10.000 kilos de uva por hectárea⁵. Para la presentación de los resultados se tomará como marca de clase un rendimiento de 10.000 kilos por hectárea, ya que es el límite superior que permite el CR.
- ?? Rendimiento comprendido entre 10.000 y 12.000 kilos de uva por hectárea. La marca de clase empleada para este estrato será de 12.000 kilos por hectárea, siendo el máximo permitido por la norma de campaña del CR en años en los que la climatología sea muy favorable al cultivo.
- ?? Rendimiento superior a los 12.000 kilos de uva por hectárea, cuya marca de clase será 14.000 kilos por hectárea. Se eligió también un intervalo superior a 12.000 Kilos por hectárea ya que al realizar las encuestas quedó patente que muchas explotaciones superan este límite.

4.5.3.- Determinación de las Labores de Cultivo

Las labores de cultivo normalmente realizadas por los agricultores del Marco se han extraído de la encuesta realizada entre los viticultores. Se ha tenido en cuenta tanto las labores de cultivo como la gestión empresarial de la explotación.

Una parte fundamental del estudio es la fijación de las técnicas de cultivo que se llevan a cabo normalmente en los viñedos del Marco, paso complicado debido a la gran variabilidad entre las explotaciones existentes, así como al elevado número de parámetros que determinan el manejo en una explotación.

Para llegar a un compromiso entre la representatividad y la operatividad del estudio se establecieron una serie de simplificaciones:

- ?? Se establecen los costes de una viña adulta, en plena producción y, debido a la antigüedad de la mayoría de las viñas de la zona, se considera que la inversión inicial de la plantación ya ha sido amortizada.
- ?? El parámetro que determina el número y la duración de las labores de cultivo, salvo la recolección, es el tamaño medio de la explotación.
- ?? El coste de recolección va en función del rendimiento del viñedo, existiendo un rendimiento en la recolección (kilos recogidos por jornal) uniforme para todas las explotaciones.
- ?? Se ha considerado que en todo momento las labores se realizan con maquinaria y no con animales de tracción.

Las principales labores de cultivo que se han estudiado han sido las siguientes

- ?? Manejo del Suelo: Comprende técnicas de cultivo como labores con cultivador o apero similar, pases de cuchilla y cava de pies. También se incluyen en este apartado los tratamientos con herbicidas.
- ?? Poda: Se han tenido en cuenta las labores de poda de invierno, recogida y quema de sarmientos, poda en verde o despampanado y despunte.

⁵ 100 quintales métricos, o lo que es igual, 10.000 kilos de uva por hectárea es el límite máximo permitido por el Reglamento ²⁰ de la DO. (art. 8, capítulo I del título II)

- ?? Fertilización: Se contemplan las faenas de abonado orgánico e inorgánico de la explotación, así como tratamientos foliares.
- ?? Tratamientos Fitosanitarios: Dentro de los tratamientos fitosanitarios se han tenido en cuenta los tratamientos fungicidas basados en azufre y cobre, tratamientos insecticidas, acaricidas, etc.
- ?? Recolección: En este capítulo se incluyen los costes de recolección de la uva y su transporte al lagar.
- ?? Gastos Generales: Dentro de este apartado se han valorado los costes del Impuesto de Bienes Inmuebles, cuota del Consejo Regulador, conservación de infraestructuras y los costes debidos a la dirección y administración de la explotación.

Además de determinar las labores de cultivo y administración que se llevan a cabo en cada explotación, se ha consultado a los agricultores sobre la mano de obra que puede aportar el propietario y su familia en el cómputo global de la explotación, con el objeto de valorar no sólo el resultado económico de ésta, sino los posibles gastos que se puede ahorrar el empresario por realizar él mismo los trabajos necesarios.

Los cuadros completos donde se recogen las labores de cultivo consideradas para cada tipo de explotación se recogen en el Anexo II.

4.5.4.- Determinación del Coste Unitario de los Factores de Producción

Para la fijación del coste de los factores de producción se han escogido los siguientes métodos:

1. Mano de obra: Se ha empleado el Convenio Colectivo del campo de la provincia de Huelva para el año 2.003 ¹⁵.
2. Maquinaria: A partir del estudio de los cuestionarios, se ha elegido la maquinaria usada normalmente en el cultivo del viñedo.
3. Insumos: Los principales insumos empleados por el agricultor y sus precios han sido estimados a partir de la información procedente de las encuestas.

Como se mencionó anteriormente, para determinar el coste de la **mano de obra** se recurrió al Convenio Colectivo del campo de la provincia de Huelva correspondiente al año 2.003. Se ha supuesto que la mano de obra que se dedica al cultivo y recolección del viñedo es de carácter eventual. Dentro de la mano de obra eventual, se consideran varias categorías en el convenio colectivo:

1. Podadores e injertadores: Es el trabajador que realiza las labores especiales de poda e injerto.
2. Especialista de Segunda: El trabajador que realiza el resto de tareas vitícolas.
3. Personal de recolección: El convenio separa la labor de recolección del resto, asignándole la misma remuneración que el especialista de segunda pero menor duración de la jornada.

Así mismo, se definen también las categorías de cargador y riego a pie, aunque en el presente estudio no se han utilizado.

Por otro lado, se considera que las tareas de dirección y gestión de la viña tienen un coste fijo y no se le asigna ningún trabajador específico, ya que en ocasiones esta labor es realizada por una empresa independiente.

En el coste de la mano de obra se contemplan dos capítulos fundamentales; el coste de remuneración del trabajador (donde se incluye el salario y el plus de transporte) y los costes de seguridad social (contingencias comunes, fondo de garantía salarial, etc.). El cálculo del coste de la mano de obra tanto fija como eventual se recoge en el Anexo II.

En cuanto a la **maquinaria**, debido a la falta de información suficiente se ha optado en este momento por asignar un coste homogéneo a todas las faenas. El diseño del modelo permite actualizar automáticamente el coste de cada labor asignando diferentes precios a las labores de arar, aplicar abono, fitosanitarios, etc.

Los resultados de determinación de la mano de obra, maquinaria e insumos empleados en el viñedo se muestran a continuación.

Tabla 4: Coste unitario de los factores de producción.

Mano de obra	Unidad	€/unidad
Cualificados (Fijo)	Jornal	33,14
No Cualificados (Fijo)	Jornal	32,16
Podar e injertar (Eventual)	Jornal	39,60
Recolección (Eventual)	Jornal	35,74
Resto (Eventual)	Jornal	35,74
Maquinaria	Unidad	€/unidad
Tractor	Jornal	36,00
Tractor+apero	Jornal	36,00
Insumos	Unidad	€/unidad
Plantas sin injertar	Unidad	0,60
Abono mineral	Kg	0,21
Producto contra Mildium	Kg	10,24
Producto contra Oidio	Kg	17,17
Producto contra Araña roja	litro	6,61
Producto contra Polilla del racimo	Kg	11,72
Producto contra mosquito o piojo	litro	3,12
Producto contra gusano	Kg	43,66
Producto contra caracol	litro	16,72
Foliar	litro	6,84

Fuente: Elaboración Propia

A continuación se exponen los resultados alcanzados en el presente estudio en cuanto a costes de cultivo y a la rentabilidad de las explotaciones.

4.5.5.- Costes de cultivo y empleo generado por el viñedo

Los costes de cultivo se han obtenido a partir de la combinación de las labores de cultivo y el coste de los factores de producción que en ellas intervienen, mano de obra, maquinaria e insumos. El resultado de los costes de cultivo difiere en función del tamaño y el rendimiento de las explotaciones, como consecuencia de las diferencias en el manejo del cultivo y del empleo de un mayor o menor número de jornales.

Tabla 5: Resumen de los costes de cultivo y jornales empleados en el viñedo del Condado de Huelva en función del rendimiento y superficie de la explotación.

Tipo	Rendimiento (Kg/Ha)	Superficie (Ha)	Coste (€/Ha)	Coste unitario (€/Kg)	Jornales MO/Ha	Jornales Maq/Ha
1	10.000	(0-5]	3.324	0,33	58,15	20,25
2	12.000		3.478	0,29	60,54	22,18
3	14.000		3.486	0,25	62,93	20,01
4	10.000	(5-15]	3.064	0,31	50,35	17,91
5	12.000		3.219	0,27	52,73	19,84
6	14.000		3.226	0,23	55,12	17,67

Fuente: Elaboración propia.

Según este estudio, los costes para producir un kilo de uva son más elevados en las explotaciones más pequeñas y con menores rendimientos, es decir, de dimensión inferior a las 5 hectáreas y rendimientos en torno a los 10.000 kilos por hectárea. El coste unitario de la uva

desciende para una misma superficie conforme aumenta el rendimiento de la explotación y, a su vez, conforme aumenta la superficie de la explotación para un mismo rendimiento.

En cuanto al número de jornales por hectárea, aumentan conforme aumenta el rendimiento de la explotación, no obstante, son menores cuanto mayor es el tamaño de la explotación ya que las labores de cultivo resultan ser más eficientes evitando en gran medida los tiempos muertos.

Cultivo con elevados costes de cultivo, superiores a los 3.000 euros por hectárea y un coste unitario entre 0,31 y 0,33 euros por kilo de uva.

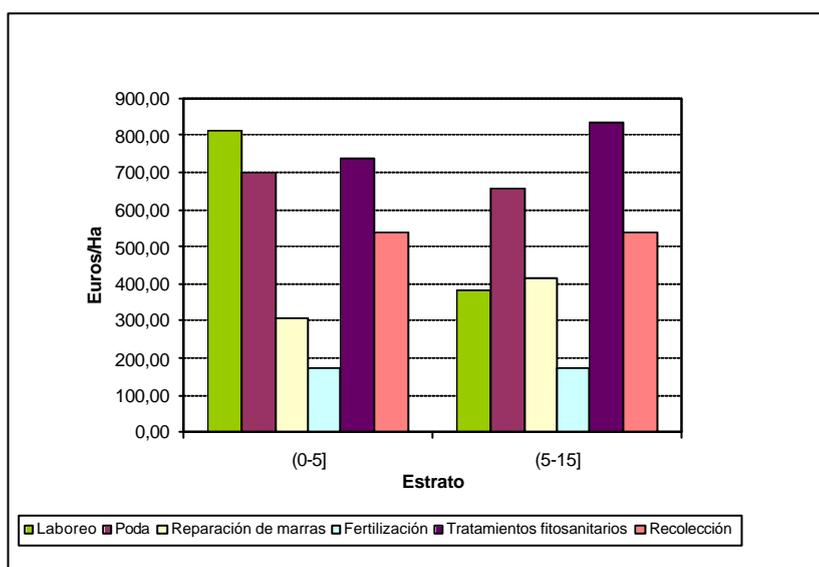
Los tratamientos fitosanitarios pueden ser la operación más costosa superando la poda y la recolección.

El coste total de cultivo que corresponde a una explotación menor de 5 hectáreas y con un rendimiento medio de 10.000 kilos por hectárea, asciende a 3.324 euros, un 8% superior al coste de cultivo de una explotación de dimensión superior a las 5 hectáreas y el mismo rendimiento.

En el siguiente gráfico se muestran los costes de cultivo del viñedo en función de la superficie de las explotaciones para un rendimiento medio 10.000 kilos por hectárea, diferenciando los costes de cada una de las operaciones de cultivo.

El coste de las distintas operaciones de cultivo, en general, disminuye de forma considerable conforme aumenta el tamaño de la explotación.

Gráfico 7: Coste de las diferentes operaciones de cultivo del viñedo del Condado de Huelva en función de la superficie de la explotación. Rendimiento medio de 10.000 kilos por hectárea.



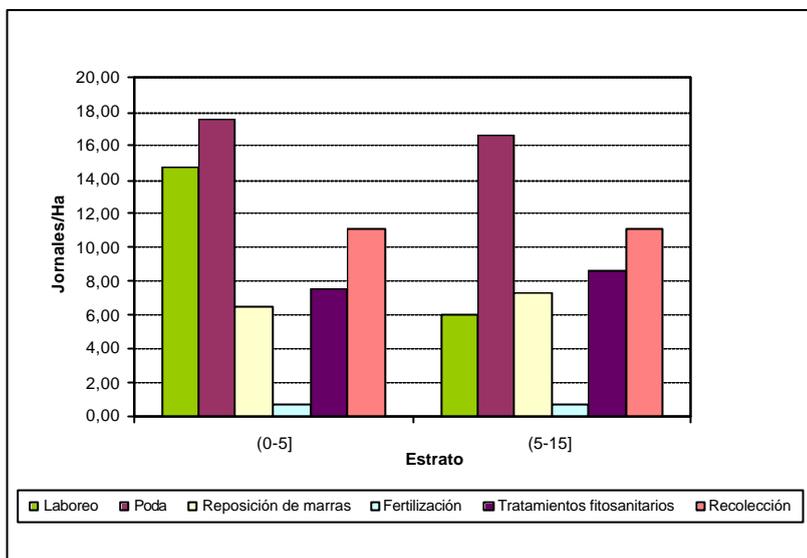
Fuente: Elaboración propia.

Las operaciones de mayor cuantía son los tratamientos fitosanitarios -debido a la cantidad de labores que se realizan para controlar el mildium y oidio- y la poda, debido a la importante cantidad de mano de obra que necesita.

El coste del laboreo se reduce bruscamente al aumentar la dimensión de la explotación, debido a la mayor mecanización y la mejor preparación del cultivo para realizar dichas labores. Sin embargo, los gastos en reparación de mallas aumentan al aumentar la dimensión de las explotaciones, debido a que en las explotaciones mayores el número medio de reposiciones por hectárea es mayor, siendo, por tanto, el coste por hectárea de la labor también mayor.

En el siguiente gráfico se muestra el empleo de mano de obra en las distintas operaciones para una producción media de 10.000 kilos por hectárea.

Gráfico 8: Empleo de mano de obra en las distintas operaciones de cultivo del viñedo del Condado de Huelva para explotaciones con un rendimiento medio de 10.000 kilos por hectárea.

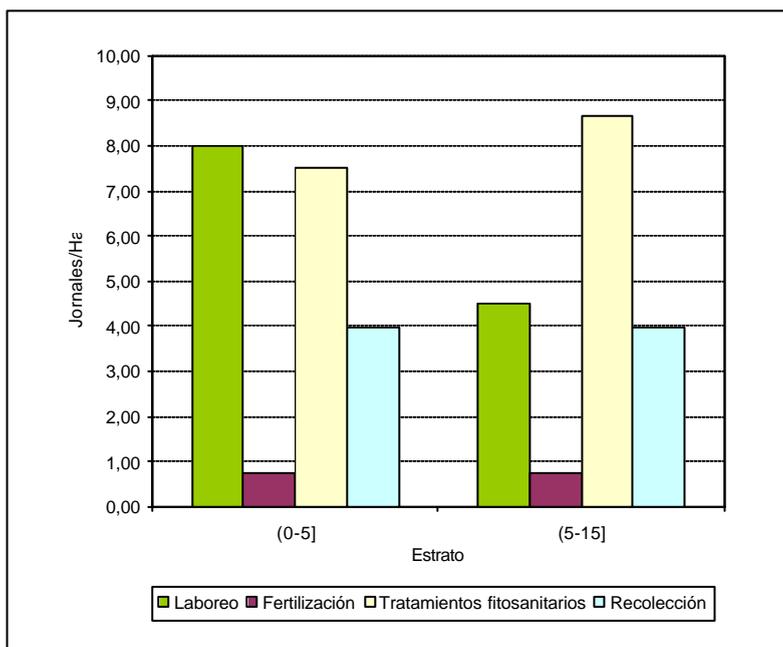


Fuente: Elaboración propia.

La operación que más mano de obra requiere es la poda, que oscila entre los 16,5 y los 17,5 jornales por hectárea en función del tamaño de la explotación.

Para la recolección y el transporte de la uva se emplean alrededor de 11 jornales por hectárea, cifra que no varía con la superficie de la explotación sino con el rendimiento del viñedo. Para el caso de explotaciones entre cero y 5 hectáreas, la mano de obra que representa el laboreo es elevada, debido a la dificultad que tienen estos cultivos para la mecanización.

Gráfico 9: Empleo de maquinaria en las distintas operaciones de cultivo del viñedo del Condado de Huelva para explotaciones con un rendimiento medio de 10.000 kilos por hectárea.



Fuente: Elaboración propia.

Les siguen en importancia en cuanto a necesidad de mano de obra las labores de manejo del suelo, que disminuyen de forma considerable al aumentar el tamaño de las explotaciones y disminuir los tiempos muertos.

En el gráfico anterior se muestra la utilización de maquinaria en las distintas operaciones de cultivo del viñedo.

En las explotaciones de pequeño tamaño la operación que más maquinaria requiere son las labores de suelo, ya que los cultivos están poco adaptados a la mecanización. Cuando el tamaño de las explotaciones crece, las necesidades de maquinaria para realizar estas labores se reducen.

En el caso de las explotaciones del segundo estrato las labores que más maquinaria requieren son los tratamientos fitosanitarios, debido, fundamentalmente, al elevado número de tratamientos que se hace.

Para la recolección y el transporte de la uva se emplean alrededor de 4 jornales de maquinaria por hectárea, cifra que no varía con la superficie de la explotación sino con el rendimiento del viñedo.

La operación de reposición de marras se hace completamente manual, tanto la plantación como el posterior injerto. Así mismo, la poda se realiza por el método tradicional utilizando las tijeras de podar y la recogida y quema de sarmientos se realiza a mano. Es por ello que no se han considerado jornales de maquinaria en estas dos operaciones.

El porcentaje de mano de obra familiar disminuye a medida que aumenta el tamaño de la explotación. En explotaciones inferiores a 5 hectáreas este porcentaje asciende al 75,5%, mientras que el de explotaciones con dimensión superior a las 5 hectáreas es del 50%.

Tabla 6: Mano de obra familiar y repercusión en el gasto por explotación, en función de la superficie y el rendimiento del viñedo.

Tipo	Superficie (Ha)	Rendimiento (Kg/Ha)	Total €/Ha	% MO Familiar	Gastos €/Ha
1	(0-5]	10.000	3.324	75,5	1.755
2		12.000	3.478		1.845
3		14.000	3.486		1.788
4	(5-15]	10.000	3.064	50,0	2.165
5		12.000	3.219		2.277
6		14.000	3.226		2.241

Fuente: Elaboración propia.

La mano de obra familiar llega a ser del 75% en explotaciones menores de 5 hectáreas, reduciendo los costes de cultivo a un gasto de 1.800 euros por hectárea y un gasto unitario aproximado de 0,18 euros por kilo de uva.

4.6.- RENTABILIDAD DEL CULTIVO

En este apartado se estudia la rentabilidad y viabilidad de los viñedos del Marco, a través de la determinación del beneficio y la disponibilidad empresarial de fondos procedentes del cultivo del viñedo.

El resultado económico estricto de la explotación es el **beneficio**, que se define como la diferencia entre ingresos y costes. Al analizar el beneficio de las explotaciones, se contempla el cultivo como una inversión más en la que el propietario no toma parte (como la posesión de acciones en la bolsa, por ejemplo). Además del beneficio se estudiará otro índice del resultado

económico de la explotación, la **disponibilidad empresarial**, definido como los ingresos de la explotación menos los pagos efectuados por el agricultor. En este caso el agricultor recibe además del beneficio el importe correspondiente al trabajo que ha aportado y que no desembolsa. Este parámetro se empleará para estudiar la renta que el cultivo genera para el empresario.

A partir de los resultados del estudio de costes y considerando el precio de la uva como el precio medio de liquidación de los de las cooperativas de la zona en la campaña 2.001/02, a continuación se realiza el análisis de la rentabilidad del cultivo.

Tabla 7: Beneficio y disponibilidad empresarial obtenidas por los viticultores del Condado de Huelva.

Tipo	Rendimiento (Kg/Ha)	Superficie (Ha)	Precio uva (€/Kg)	Ingresos (€/Ha)	Coste (€/Ha)	Gasto (€/Ha)	Beneficio (€/Ha)	Disponible (€/Ha)
1	10.000	(0-5]	0,176	1.761	3.324	1.755	-1.563	6
2	12.000		0,176	2.113	3.478	1.845	-1.365	268
3	14.000		0,176	2.465	3.486	1.788	-1.020	677
4	10.000	(5-15]	0,176	1.761	3.064	2.165	-1.303	-404
5	12.000		0,176	2.113	3.219	2.277	-1.106	-164
6	14.000		0,176	2.465	3.226	2.241	-761	224

Fuente: Elaboración propia.

Del análisis se desprende que ningún tipo de explotación sería rentable sin la aportación de la mano de obra familiar, siendo las pérdidas cuantiosas sobre todo en las explotaciones de menor tamaño.

Considerando la mano de obra familiar, la disponibilidad empresarial es positiva en un mayor número de casos. De este modo son rentables todas las explotaciones menores de 5 hectáreas, aumentando la disponibilidad al aumentar el rendimiento. En el estrato superior a 5 hectáreas e inferior a 15 la disponibilidad es positiva sólo para aquellas explotaciones con un rendimiento superior a 12.000 kilos por hectárea.

Ningún tipo de explotación es rentable sin la aportación de la mano de obra familiar.

Al ser tan importante el porcentaje de mano de obra familiar en explotaciones pequeñas, en torno al 75,5% el resultado económico de éstas es mejor que el de las del estrato superior, ya que esta últimas sólo cuentan con una aportación de mano de obra familiar del 50%.

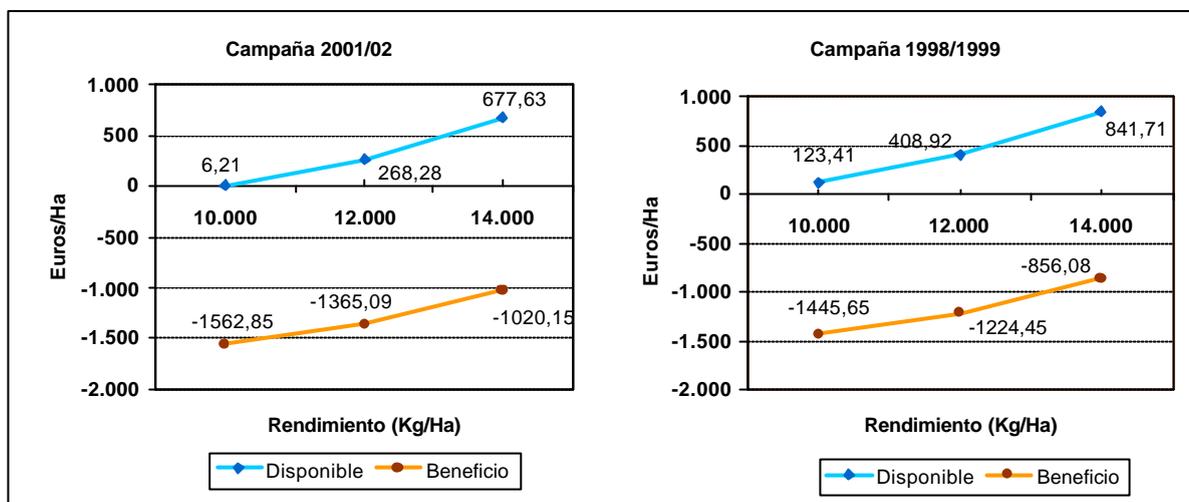
A continuación se analiza con más profundidad la relación entre el resultado económico y el rendimiento de la explotación cuando el tamaño de las mismas está comprendido entre 0 y 5 hectáreas, ya que dentro de este estrato de tamaño se encuentran más del 95% de las explotaciones del Marco.

Considerando la mano de obra familiar, son rentables todas las explotaciones menores de 5 hectáreas, aumentando su rentabilidad al aumentar el rendimiento

Al comparar ambos gráficos se observa una disminución generalizada de la rentabilidad del cultivo en las últimas cuatro campañas.

En ambas campañas el beneficio del agricultor es negativo, tan solo con la aportación de la mano de obra familiar se obtiene un margen positivo que aumenta a medida que lo hace el rendimiento de la explotación. Cabe destacar que en la campaña 2.001/02 las explotaciones con rendimientos próximos a los 10.000 kilos por hectárea tuvieron una disponibilidad empresarial prácticamente de cero, a pesar del ahorro supuesto por la aportación de la mano de obra familiar.

Gráfico 10: Resultados económicos de las explotaciones vitivinícolas del Condado de Huelva con dimensión menor o igual a 5 hectáreas obtenidos a partir del precio de la uva de las



campana 2.001/02 y 1.998/99.

Fuente: Elaboración propia.

A continuación se muestra la situación de precios para la que ningún tipo de explotación tendría pérdidas, es decir, como caso más desfavorable, los ingresos serían igual a los costes.

El tipo de explotaciones definidas cuyos beneficios resultan siempre más desfavorables son aquellas que presentan un rendimiento de 10.000 kilos por hectárea y una dimensión inferior a las cinco hectáreas. Para que en este tipo de explotaciones los ingresos se igualaran a los costes, los agricultores tendrían que recibir un precio de 0,33 euros por kilo.

La siguiente tabla muestra los ingresos, beneficios y disponibilidad empresarial de las explotaciones del Marco suponiendo que el precio percibido por la uva es de 0,33 euros por kilo.

Tabla 8: Resultados económicos de las explotaciones vitivinícolas del Condado de Huelva para un precio de la uva de 0,33 €/Kg

Tipo	Rendimiento (Kg/Ha)	Superficie (Ha)	Precio de la uva (€/Kg)	Ingresos (€Ha)	Beneficio (€Ha)	Disponible (€Ha)
1	10.000	(0-5]	0,332	3.323	0	1.569
2	12.000		0,332	3.988	510	2.143
3	14.000		0,332	4.653	1.167	2.865
4	10.000	(5-15]	0,332	3.323	259	1.158
5	12.000		0,332	3.988	769	1.711
6	14.000		0,332	4.653	1.427	2.412

Fuente: Elaboración propia.

El beneficio de las explotaciones oscila entre 0 euros por hectárea para explotaciones inferiores a la 5 hectáreas y rendimientos de 10.000 kilos por hectárea, y 1.427 euros por hectárea para explotaciones entre 5 y 15 hectáreas y rendimientos de 14.000 kilos por hectárea. Mientras que el disponible oscila entre los 1.569 euros por hectárea para explotaciones inferiores a la 5 hectáreas y rendimientos de 10.000 kilos por hectárea y 2.412 euros por hectárea para explotaciones entre 5 y 15 hectáreas y rendimientos de 14.000 kilos por hectárea.

Con estos resultados económicos cabe preguntarse como es que sobrevive el cultivo. Como explicación y tras las entrevistas con diferentes agricultores podemos mencionar.

- ?? Fuerte apego a la tierra.
- ?? Utilización de animales de tracción que posteriormente rentabilizan en fiestas típicas de la zona.
- ?? Explotaciones muy pequeñas con un empleo del 100% de mano de obra familiar.
- ?? Intercambio de mano de obra con vecinos, reduciendo el pago por este concepto a cero.

5.- CARACTERIZACIÓN DEL SECTOR BODEGUERO

5.1.- EL PROCESO DE ELABORACIÓN DEL VINO DEL MARCO

5.1.1.- Vendimia y recepción en el lagar.

La vendimia comienza una vez alcanzada la maduración total de la uva. Es importante elegir con precisión este momento, pues la calidad del vino que se obtiene e incluso el tipo de vino a elaborar, depende de esta elección.

Cada Consejo Regulador puede establecer una fecha de inicio de la vendimia, fijando una graduación mínima para comenzar la corta. En el marco del Condado de Huelva, la graduación mínima exigida para los vinos blancos es de un 10% en volumen, lo que se traduce en 170 gramos de azúcar por litro de mosto antes de fermentar, y supone 9,5 grados Baumé en la uva. Una vez alcanzada la graduación mínima, el CR autoriza la vendimia anticipada (finales de agosto), para elaborar con el fruto recolectado los vinos jóvenes del Condado, cuya graduación alcohólica adquirida no puede superar el 12% en volumen.



El CR no sólo puede determinar la fecha de inicio de la vendimia, sino que también puede acordar normas sobre el ritmo de recolección, a fin de que ésta se efectúe sin superar la capacidad de absorción de las bodegas. En cuanto a la producción, cuando ésta exceda de 100 quintales métricos (10.000 Kg) de uva por hectárea será descalificada, no pudiéndose elaborar con

ella vinos amparados por la DO ²⁰. Sin embargo, este límite también puede ser modificado por el CR en determinados años y hasta un máximo del 20%.

Dos son los parámetros básicos para determinar el momento de la vendimia: contenido en azúcar y contenido en ácidos.

1. **Azúcar:** Se tiene que alcanzar unos valores adecuados al grado alcohólico del vino que se vaya a obtener. En vinos de crianza interesa un alto contenido alcohólico, pues esto le ayuda a evolucionar más tiempo en buenas condiciones. El alcohol lo que viene a ejercer es una función protectora de los ataques al vino de diferentes bacterias o levaduras, es un gran antiséptico del vino. Por el contrario, en vinos jóvenes no es necesario un alto contenido alcohólico.
2. **Ácidos:** En contraposición a los azúcares, que aumentan continuamente, la acidez va descendiendo, así, la uva muy madura

tiende a estar con la acidez justa o incluso carece de ésta para darle equilibrio al mosto. En los blancos es donde la acidez tienen mayor importancia en la estructura de los vinos.

El adelanto de la vendimia no sólo persigue obtener vinos más ligeros en alcohol, sino también vinos más afrutados y con un mayor contenido aromático y una acidez más equilibrada para los vinos jóvenes de fermentación controlada.

El estado sanitario del fruto debe cuidarse ya que influye de manera decisiva en la calidad del vino. Los ataques de hongos como *Botrytis Cinerea* afectan a la finura del vino, provocando que el mosto obtenido no se pueda utilizar para rociar las criaderas. En años de lluvias tempranas, la temperatura, todavía calurosa, y la humedad, pueden aconsejar adelantar la vendimia, al objeto de evitar la pudrición rápida de los racimos como consecuencia del desarrollo del citado hongo.

El sistema de transporte de la uva desde la cepa al lagar es esencial para mantener la calidad de la uva. Es importante que la baya llegue lo antes posible al lagar y que ésta no sufra rotura o pérdida de mosto, ya que esto origina oxidaciones y fermentaciones indeseables. El transporte de la uva se debe realizar en recipientes de pequeña capacidad, bien en cajas o bien en remolques pequeños. Los remolques de gran tamaño no son recomendables, ya que para que el transporte hasta el lagar sea rentable, éste debe de ir lleno, lo cual aumenta el porcentaje de uva machacada y los inicios de fermentación. En el marco del Condado de Huelva, gran parte de los agricultores transportan la uva en cajas apiladas en vehículos tipo 4x4, con lo que los problemas de inicio de fermentación se reducen.

5.1.2.- La obtención del mosto.

La primera operación mecánica a la que es sometida la uva es el *estrujado*, si bien, en algunos lagares del Condado se está haciendo previamente la operación de despalillado, con lo que previo al estrujado ya se ha separado de la masa toda la parte herbácea y las pepitas de la uva. El estrujado se realiza en el lagar y consiste en hacer pasar la vendimia a través de unos rodillos acanalados para romper las uvas y facilitar la salida del mosto, siendo conveniente que no se rasquen ni se rompan los elementos vegetales duros del racimo (pepitas y los raspones en el caso de no haber sido separados con antelación), para que no contaminen al mosto con olores y sabores indeseables. El mosto obtenido tras estos procesos es el de mejor calidad y se denomina mosto yema o mosto flor.

La siguiente operación que se realiza en el lagar es el *prensado*, cuya función es separar el mosto por presión de la vendimia escurrida. Las prensas más utilizadas hoy día son las horizontales de platos, aunque comienzan a ser sustituidas por las neumáticas, ya que permiten ir graduando los distintos niveles de prensado y separación de los mismos, obteniéndose mostos de mejor calidad. El objeto del prensado es separar la fase líquida de la sólida.

Tanto el mosto yema como el procedente de las primeras presiones es utilizado para la obtención de Blancos y Generosos (finos y olorosos), Generosos de licor y el vino que se va a calificar para elaborar los Vinagres de Vino del Condado de Huelva; mientras que el mosto obtenido de las últimas presiones se destina únicamente a destilación.

En esta fase el Reglamento exige que la producción de mosto amparado por la DO debe realizarse siguiendo las prácticas tradicionales aplicadas con una moderna tecnología. Especial control se ejerce sobre la presión que se aplica para la obtención del mosto o vino, no estando permitido que el rendimiento sea mayor de 70 litros de mosto o vino por cada 100 kilos de vendimia. Este límite podrá ser modificado excepcionalmente en determinadas campañas por

el CR, por propia iniciativa, o a petición de los elaboradores interesados, previos los asesoramientos y comprobaciones necesarios y hasta el límite máximo de 74 litros. En el caso de los vinos jóvenes blancos el rendimiento máximo se sitúa en 60 litros de mosto por cada 100 kilos de uva y en ningún caso se puede modificar ²⁰.

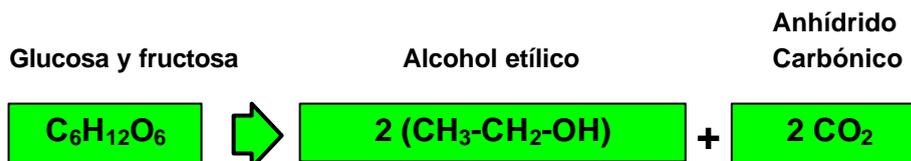
El rendimiento marcado por el Reglamento de la DO es de 70 litros de mosto por cada 100 kilos de uva. En el caso de los vinos jóvenes el rendimiento máximo es de 60 litros de mosto por cada 100 kilos de uva.

5.1.3.- La fermentación

Previo a la fermentación y tras el estudio del mosto obtenido en el lagar, se le realizan las correcciones oportunas si es necesario. La corrección más usual es la acidez, tanto para aumentar el contenido en tartárico como para bajar el pH. Como ya se ha comentado, al aumentar la maduración de la uva aumenta el contenido en azúcar y disminuye la acidez, por tanto, las correcciones de acidez serán más o menos intensas en función del grado de madurez de la uva. La acidez se suele corregir con la adición de ácido tartárico, en dosis de aproximadamente 150 gramos por hectolitro para aumentar un gramo por litro la acidez total, hasta adquirir una acidez entre 5 y 5,5 gramos por litro expresada en ácido tartárico, de este modo disminuye el pH del mosto y mejoran de forma considerable los mecanismos de autodefensa del vino ante ataques microbianos. El uso de ácido tartárico para la acidificación se debe a que durante la crianza se producen pérdidas de este tipo de ácido por precipitación.

Una vez corregido el mosto se procede al desfangado o eliminación de lías y heces de decantación, operación necesaria para la obtención de vinos de calidad. Consiste en la eliminación por decantación de las partículas sólidas suspendidas que contienen los mostos, quedando de esta forma en el fondo del depósito. Se trata de una primera clarificación, la cual puede ser estática, debido a la sedimentación de las partículas por la gravedad, o dinámica, a partir de una fuerza separadora como la centrífuga. Para mostos yema y primeras presiones es suficiente un desfangado de 24 horas, previa determinación de la carga de fangos y el estudio de su tipo. En cambio, para mostos procedentes de las últimas presiones o muy cargados, es necesario utilizar separadores mecánicos. Normalmente, en el marco del Condado de Huelva, esta separación se realiza por decantación, evitando el inicio de la fermentación por enfriado del mosto por debajo de los 10°C, o por sulfitación, aprovechando la protección oxidativa que proporciona el anhídrido sulfuroso ^{14 16}. De esta forma el mosto está preparado para la fermentación que también tendrá lugar en el lagar.

El proceso principal por el cual se transforma el mosto en vino es la fermentación alcohólica. Consiste en la transformación de los azúcares (glucosa o fructosa) contenidos en la uva, en alcohol etílico y anhídrido carbónico. En este proceso se generarán multitud de componentes que darán al vino sus cualidades específicas. Este proceso lo realizan levaduras del género *Sacharomyces*, las cuales, para satisfacer sus necesidades de crecimiento, favorecen el proceso.



Durante el proceso se produce aproximadamente 1 grado alcohólico por cada gramo de azúcar contenido en el mosto. Se produce también anhídrido carbónico en estado gaseoso, lo que

provoca el burbujeo, la ebullición y el aroma característico de una cuba de mosto en fermentación.

El proceso fermentativo concluye cuando se han desdoblado prácticamente todos los azúcares.

En un principio la fermentación se realizaba en tinajas de barro, sin embargo, ante la necesidad de fermentar mayores volúmenes de mosto, se pasó al uso de conos de hormigón, llamados “conos de fermentación”, con mayores capacidades. Hoy día se utilizan depósitos de acero inoxidable con mayores capacidades y con sistemas para controlar la temperatura durante la fermentación, enfriando las paredes con agua, serpentines o cualquier otro dispositivo por el que circule agua refrigerada en el interior del depósito. De esta forma se consigue una mayor homogeneidad al fermentar volúmenes mayores, y se evita el peligro de una mala fermentación.

Durante la fermentación, los controles más habituales se centran en la densidad, que nos marca la evolución en la formación de alcohol, la temperatura y la acidez volátil, cuyo aumento excesivo nos indicaría actividad bacteriana. También es importante la evolución de otros ácidos como el málico, ya que una correcta fermentación maloláctica (transformación del ácido málico en láctico), es fundamental para que los vinos ganen en frescura y suavidad en el paso de boca. En los vinos blancos suele acontecer conjuntamente con la fermentación alcohólica (aunque no por ello hay que dejar de vigilarla) y en los tintos es fundamental controlarla, incluso a veces hay que provocarla para quitar aspereza de los mismos en la boca.

5.1.4.- La crianza del vino con DO Condado de Huelva.

Los sistemas de crianza o envejecimiento más utilizados son la fermentación controlada para la obtención de vinos blancos Condado de Huelva, la crianza biológica o en flor y la crianza oxidativa para la obtención de los distintos tipos de vinos generosos.

La **fermentación controlada** comienza tras el desfangado y es un proceso destinado a la elaboración de vinos blancos jóvenes (Condado de Huelva Joven) de baja graduación alcohólica, que en el proceso de fermentación realizado en depósitos de acero inoxidable, deben de tener una temperatura controlada entre 18 y 20°. El resultado son vinos jóvenes, muy pálidos, de aroma afrutado y cuyo período óptimo de consumo no debe ser superior a un año.

Para la elaboración de los vinos blancos Condado de Huelva Tradicional, tras la fermentación, se someten a un proceso de envejecimiento durante un año en vasijas propias de la zona, depósitos aéreos y/o vasijas de madera de roble con capacidad máxima de 650 litros

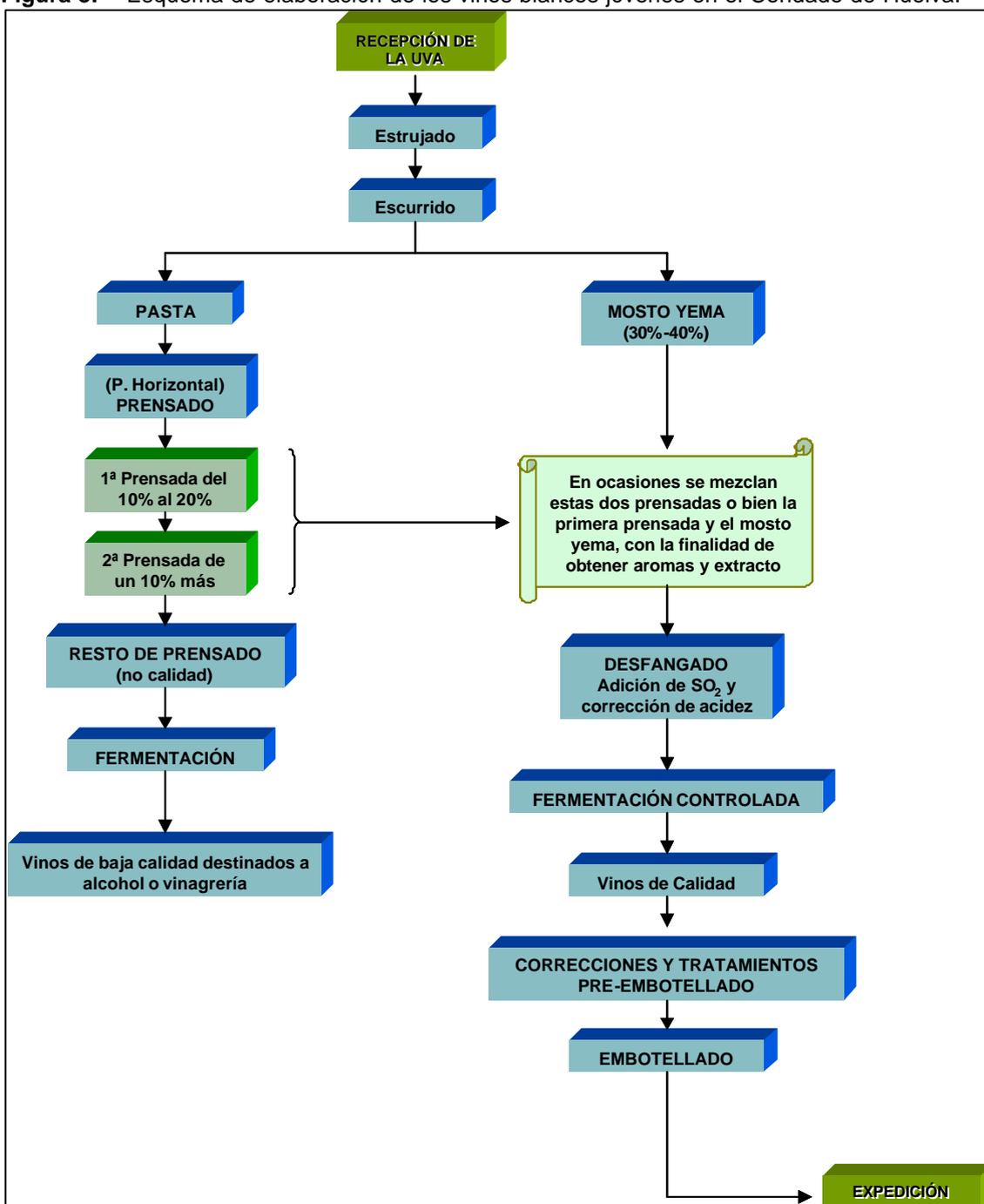
La **crianza en flor** comienza tras el deslío o primer trasiego de eliminación de heces originadas durante la fermentación, que se hace generalmente en febrero, haciendo una primera clasificación para ver si el vino del año es apto para el envejecimiento biológico (con presencia de levaduras de flor), oxidativo (ausencia de levaduras de flor), o se van a destinar a vinagres de vino. Por último los descalificados irán para vinos de mesa o para la destilación.

En los vinos generosos y generosos de licor, la crianza se realizará por el sistema clásico de criaderas y soleras en botas de madera de roble, con capacidad máxima de 650 litros, durante un período de tiempo mínimo de tres años para generosos y dos años para generosos de licor. El vino se pasa a las botas de roble americano, llenándolas hasta las 4/5 partes de su capacidad y criando el típico y singular velo de flor. Para que el proceso se realice en las condiciones adecuadas el vino debe entrar en la bota con una graduación alcohólica oscilando entre 15 y 15,5°.

Para la obtención del vino generoso se disponen las botas en andanas, esto es, botas que tienen las mismas características a diferentes alturas. Hoy día se suelen disponer cuatro filas,

aunque lo tradicional ha sido la disposición de tres andanas. A la fila más cercana al suelo se la denomina solera, al nivel inmediatamente superior a la solera se le denomina 1ª criadera, al siguiente 2ª criadera y así sucesivamente. De la solera se realizan las sacas, extracción de vino de las barricas para la comercialización, pero nunca de manera completa, entre 1/4 y 1/5 del total, y se va sustituyendo por la misma cantidad del nivel superior. A la operación del relleno de las barricas se la denomina *rocío*. El hueco que queda en la 1ª criadera se rellena con el de la segunda y así sucesivamente, a todo este proceso se denomina *correr la escala*. Obviamente el vino joven se va reponiendo en las botas de la última criadera.

Figura 8: Esquema de elaboración de los vinos blancos jóvenes en el Condado de Huelva.



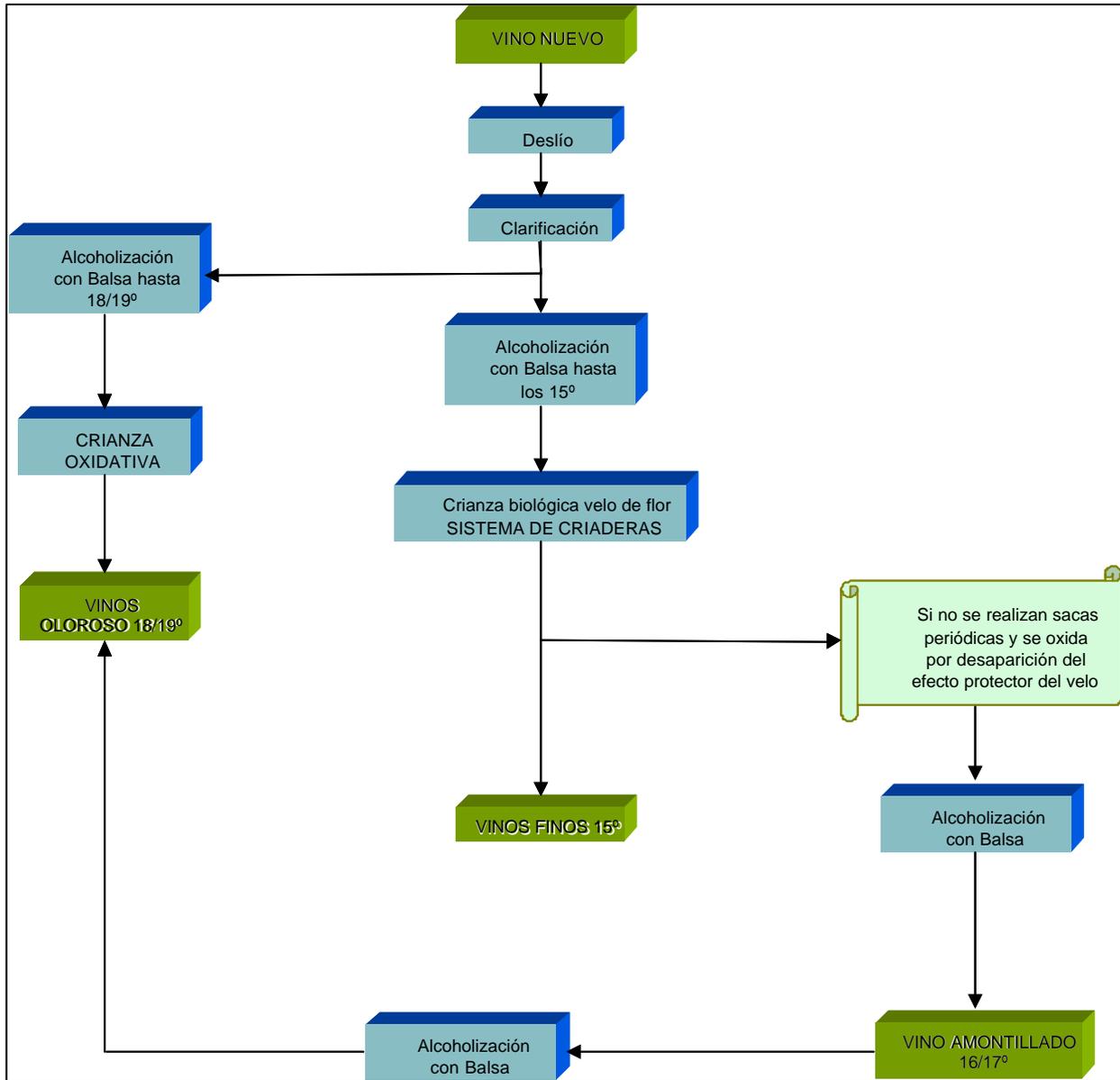
Fuente: De la Cruz Infante Escudero, Manuel. 1.996. ⁶

Cada vez que se realiza una saca para rociar una andana, el vino extraído se *arrumba*, es decir se airea, y antes de rociarlo se mezcla el vino de todas las barricas de esa andana para

homogeneizarlo. Es importante cuidar la operación de relleno de cada barrica con útiles como el rociador, que es un embudo agujereado que evita la ruptura del velo de flor.

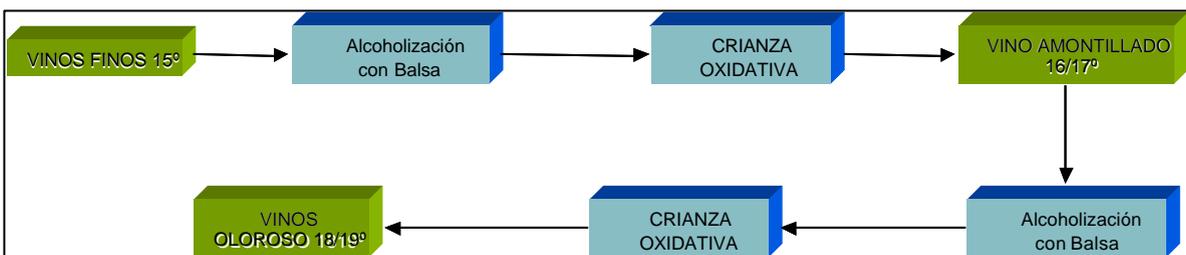
Con la entrada de vino del año al sistema se consigue que el velo de flor permanezca en las barricas, debido a que las levaduras reciben nuevos micronutrientes vitales para su existencia.

Figura 9: Esquema de elaboración de los vinos generosos en el Condado de Huelva.



Fuente: De la Cruz Infante Escudero, Manuel. 1.996. ⁶

Figura 10: Esquema de elaboración de los vinos generosos a partir del vino fino en el



Condado de Huelva.

Fuente: De la Cruz Infante Escudero, Manuel. 1.996.  6

El reglamento de la DO Condado de Huelva establece que solamente se pueden expedir por cada bodega y en cada campaña el 40% de las existencias iniciales de vinos generosos en crianza, cifra que marca el volumen total de saca que se puede realizar de las soleras cada año.

Otra crianza distinta a la anterior es la **crianza oxidativa**. La gama de vinos que se someten a este tipo de crianza son los Generosos del tipo Condado Viejo.

Para la obtención del vino Condado Viejo se parte como materia prima de un buen fino, el cual, después de haber tenido una crianza biológica comienza una nueva etapa en la que no se realizan sacas ni rocíos. En esas condiciones, se produce un debilitamiento del velo, una merma continua por evaporación a través de las paredes, y una desaparición del velo con concentración del grado alcohólico, de esta forma comienza una crianza oxidativa que dará lugar al generoso Condado Viejo. En el Condado se consigue añadiendo al vino fino o vino base lo que se denomina Balsa, mezcla hidroalcohólica al 50% en base vino-alcohol que ha sido sometida a crianza, reposo y liga en botas y bocoyes, obteniéndose un producto intermedio que es ideal para la elaboración de vinos generosos. Estos niveles de alcohol no lo aguantan las levaduras de flor que mueren y comienza la crianza oxidativa. El utilizar balsa para el encabezamiento tiene ventajas sobre si se utiliza alcohol directamente, ya que no provoca precipitaciones tartáricas ni pérdidas de acidez fija, a la vez que es lo ideal para hacer las posibles correcciones del grado alcohólico y ajustarlo a la normativa y a lo expresado en el etiquetado.  6

5.1.5.- Tratamientos postfermentativos.

Una vez que los vinos han terminado todos los procesos necesarios para su elaboración, precisan de unas operaciones finales para su embotellado o comercialización.

Normalmente se realiza una clarificación, es decir, la eliminación de todos los coloides y partículas que no se han depositado por gravedad y que proporcionan al vino turbidez. Para realizar este proceso es común el uso de bentonita, que tiene una gran capacidad de adsorción y floculación. La bentonita atrapa en su descenso a las partículas dispersas en el vino y además, al tener los coloides de una suspensión de bentonita carga negativa, adsorben a la gran cantidad de coloides de carga positiva que contiene el vino.

Para evitar la formación de cristales por precipitaciones tartáricas una vez embotellado el vino, se somete a éste, previo a su embotellamiento, a un tratamiento de frío hasta temperaturas próximas al punto de congelación durante aproximadamente una semana, provocando este proceso antes de su comercialización, y siendo a veces apoyado por la adición de gérmenes cristalinos.

Finalmente se realiza una estabilización biológica y enzimática oxidasa mediante una filtración esterilizante con filtros de membrana de tres micras que, por el pequeño tamaño de sus poros, evitan el paso de bacterias y levaduras, dejando un vino totalmente esterilizado y aséptico y eliminando la actividad microbiana después del embotellado.

5.1.6.- Elaboración de otros productos.

El vinagre, tal y como se desarrolla en el apartado 7, es un producto que tradicionalmente se ha venido produciendo en bodegas y cooperativas del Marco. Desde el año 2.002 en el que se

modificó el reglamento ²⁰, el vinagre de vino está amparado por la DO Condado de Huelva, siendo el único vinagre amparado en España junto al de Jerez.

En la zona del Condado del Huelva también es muy tradicional la elaboración de Vermú.

Existe una gama amplia de vinos que se producen en el marco del Condado de Huelva, entre ellos destacan el vino aromatizado de naranja (vino de licor en cuya elaboración interviene la naranja amarga y amparado por la DO), vino de fresa (en cuya elaboración interviene esta fruta), vino espumoso de calidad y brandy, producto éste muy valorado por su alta calidad.

5.1.7.- Clasificación de los vinos con DO. Condado de Huelva.

Aunque ya se han mencionado alguno de los tipos de vino producidos en la zona, en este apartado se describirán los distintos tipos de vinos del Condado de Huelva según sus características y proceso de elaboración y crianza.

Los distintos tipos de vinos amparados por la DO son ²⁰ ¹⁷:

Blancos:

Vinos con graduación alcohólica volumétrica natural mínima de 10% en volumen.

- ?? **Condado de Huelva Joven:** Vinos del año, muy pálidos, de aroma afrutado y con una graduación alcohólica adquirida comprendida entre 10% y 12% en volumen. Sometidos en su elaboración a un riguroso control de fermentación con temperatura uniforme de 16,5º a 18ºC, en depósitos de acero inoxidable para mantener los genuinos aromas primarios. Son vinos de la variedad de uva Zalema, resultado de una vendimia anticipada a finales de agosto.
- ?? **Condado de Huelva:** Son vinos del año, de fermentación tradicional y con una graduación alcohólica adquirida comprendida entre 10% y 14,5% en volumen.
- ?? **Condado de Huelva Tradicional:** Son los vinos Condado de Huelva, sometidos a un proceso de envejecimiento tradicional de 1 año.

Generosos:

Vinos con graduación alcohólica volumétrica natural mínima de 10,5% en volumen.

- ?? **Condado Pálido:** Son vinos elaborados y criados por el tradicional método de criaderas y soleras (crianza biológica), en botas de roble durante un mínimo de 3 años. Vino pálido, de color amarillo pajizo, levemente amargo, de aroma punzante, almendrado, seco, ligero y fragante al paladar. Con una graduación alcohólica adquirida comprendida entre el 15% y 17% en volumen. Procedente de las variedades de uva Listán de Huelva, Palomino Fino y Garrido Fino.
- ?? **Condado Viejo:** Vino de mucho cuerpo, lleno y aterciopelado, aromático seco o abocado (en cuanto a contenido en azúcar). Criado en botas de roble (crianza oxidativa) durante un mínimo de 3 años. Con graduación alcohólica adquirida comprendida entre 15% y 22% en volumen, y procedente de las variedades de uva Zalema, Listán de Huelva, Palomino Fino y Garrido Fino.
- ?? **Generosos de licor:** Vinos de graduación alcohólica adquirida, comprendida entre 15% y 22% en volumen, siempre que el grado volumétrico total no sea inferior a 17,5% en volumen, con un proceso mínimo de crianza de 2 años y tradicionalmente comercializados como “pale dry”, “médium”, “cream”, y “pale cream”.

5.2.- EL SECTOR BODEGUERO DEL MARCO

5.2.1.- Tipos de bodegas.

En el marco del Condado de Huelva encontramos cuatro tipos de empresas bodegueras, definidas específicamente en el Reglamento de la DO ²⁰:

- ?? Bodegas de Elaboración, son aquéllas situadas en la zona de producción en las que se vinifica uva procedente de las viñas inscritas y cuyos vinos pueden optar a la DO Condado de Huelva.
- ?? Bodegas de Almacenamiento, son aquéllas situadas en la zona de producción y que se dedican exclusivamente al almacenamiento a granel de vinos protegidos por la DO Condado de Huelva.
- ?? Bodegas de Crianza o Envejecimiento, son aquéllas que, radicando en la zona de crianza y envejecimiento, se dedican a la crianza o envejecimiento de vinos que van a ser protegidos por la DO Condado de Huelva.
- ?? Bodegas embotelladoras y envasadoras de vino, son aquéllas que, siendo Bodegas de Elaboración y/o Almacenamiento y/o Crianza o Envejecimiento, se dedican al embotellado y envasado de los vinos protegidos por la DO Condado de Huelva.



En el marco de Condado de Huelva, las bodegas y cooperativas están inscritas en varios registros ya que, como es evidente, no realizan una única labor. La mayoría de las bodegas son de almacenamiento, crianza o envejecimiento y embotellado o envasado.

En la última década el número de bodegas de elaboración se ha reducido en un 64%, pasando de 81 en el año 1.992 a las 29 que existen en la actualidad. Las bodegas de crianza también han sufrido un descenso, si bien éste ha sido más leve que el de las anteriormente descritas, ya que han pasado de 25 bodegas en 1.992 a 15 en 2.003, es decir, una reducción del 40%. Con respecto a las bodegas de embotellado, el número de éstas (18) ha aumentado ligeramente en el último año, superando por primera vez a las bodegas de crianza y poniendo de manifiesto la creciente importancia que el embotellado va teniendo en la DO.

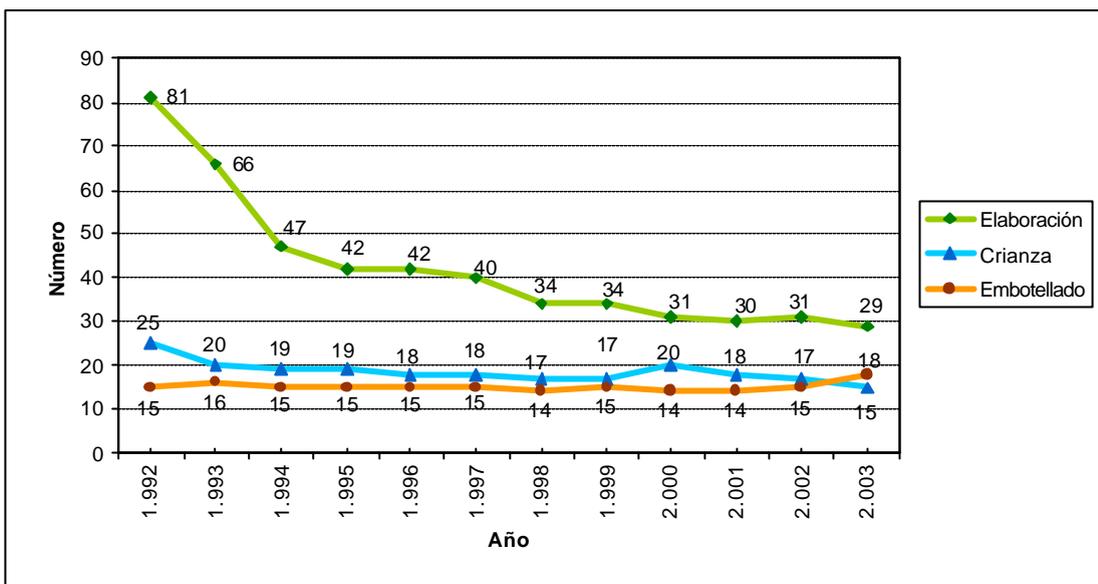
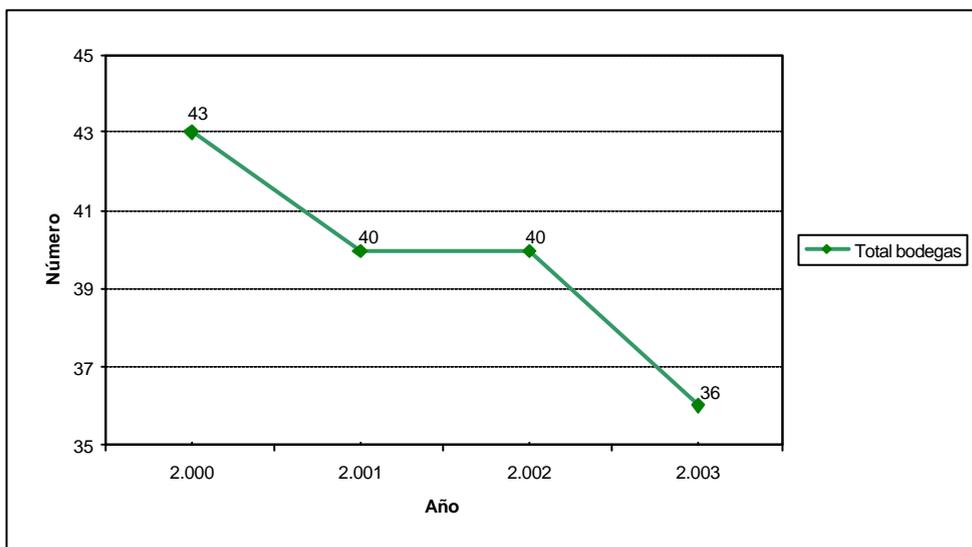


Gráfico 11: Evolución de los distintos registros oficiales de la DO Condado de Huelva.

Fuente: Consejo Regulador.

En cuanto a la evolución en los últimos 4 años del número total de bodegas inscritas en cualquiera de los registros del Consejo Regulador, ha sufrido un leve descenso, reduciéndose un 16% (7 bodegas) del año 2.000 al 2.003. El número total de bodegas del marco en la actualidad es de 36, de las cuales el 50% están dadas de alta como bodegas de embotellado.

Gráfico 12: Evolución del número total de bodegas del marco del Condado de Huelva.



Fuente: Consejo Regulador

Desde el año 1.992 el número de bodegas de elaboración del marco se ha reducido en un 64% y en un 40% las de crianza. En 2.003 de las treinta y seis bodegas existentes en la DO, 29 lo estaban como de elaboración, 15 como de crianza y 18 como de embotellado.

En el siguiente gráfico se representa el número de bodegas inscritas en cada término municipal. En Bollullos Par del Condado es donde se ubica un mayor número de estas bodegas, en concreto 14, que representa el 39% de las instalaciones bodegueras del marco. A continuación se encuentran ya el resto de municipios, todos ellos con menos de 2 bodegas, a excepción de Rociana y Trigueros, que cuentan con 4 y 3 respectivamente.

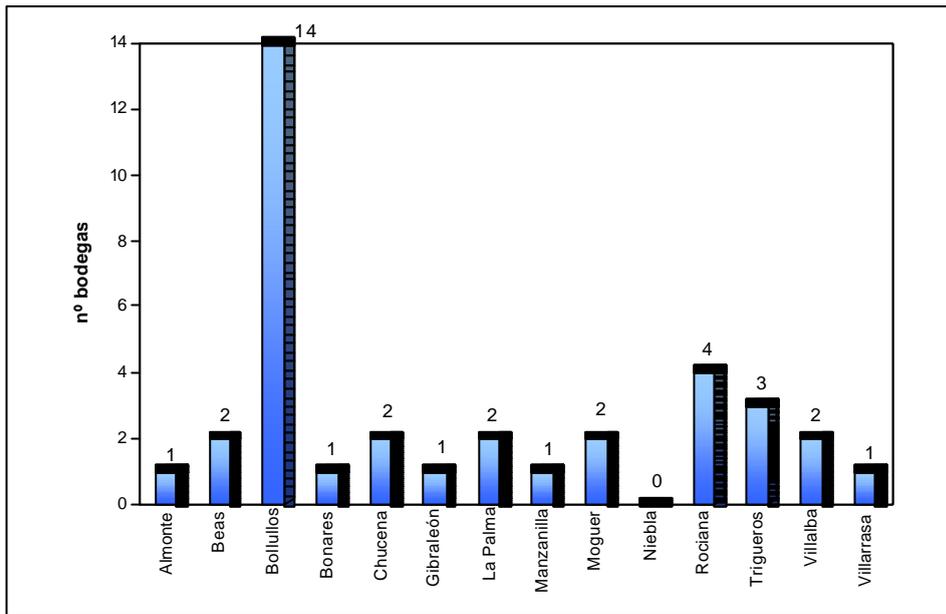
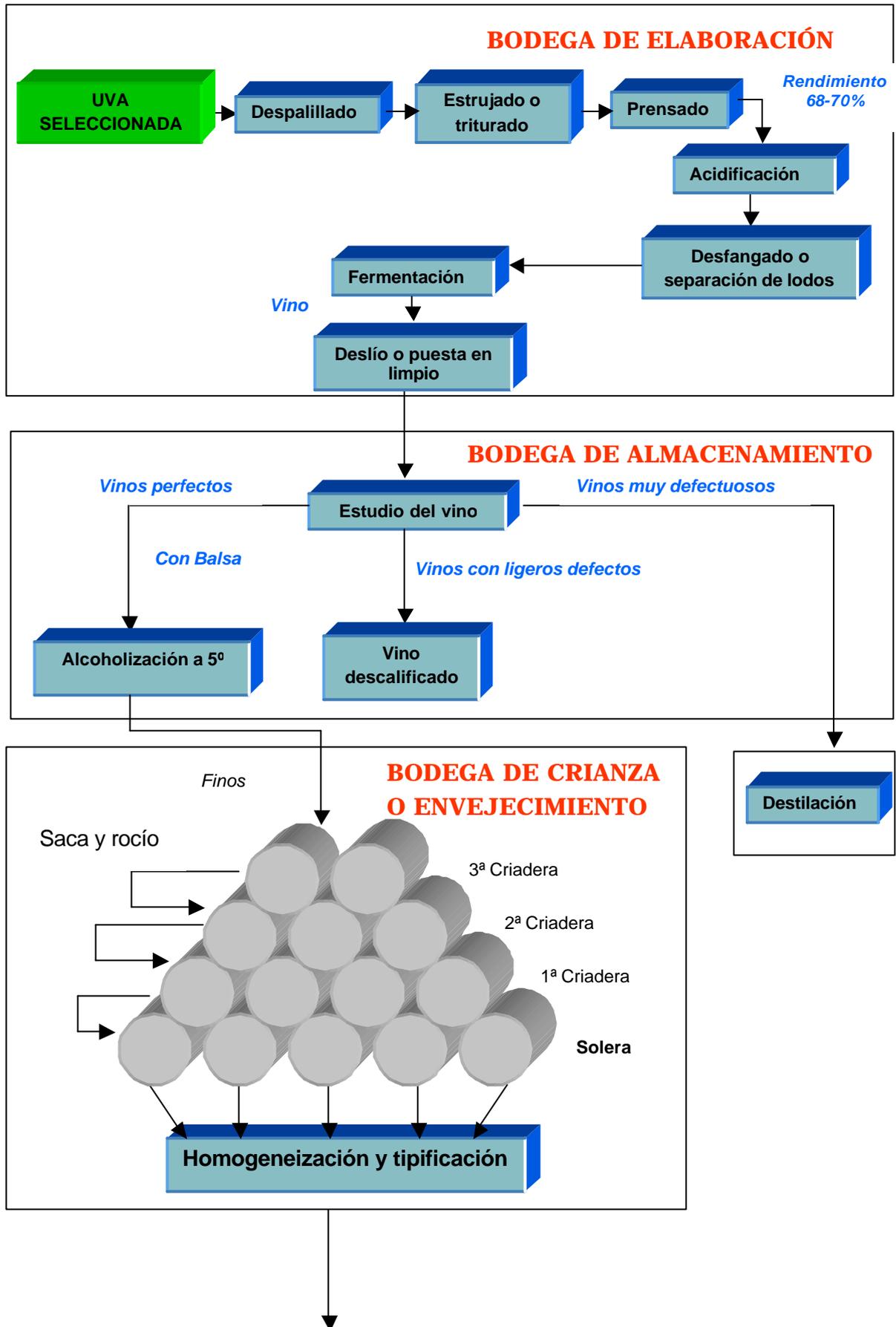
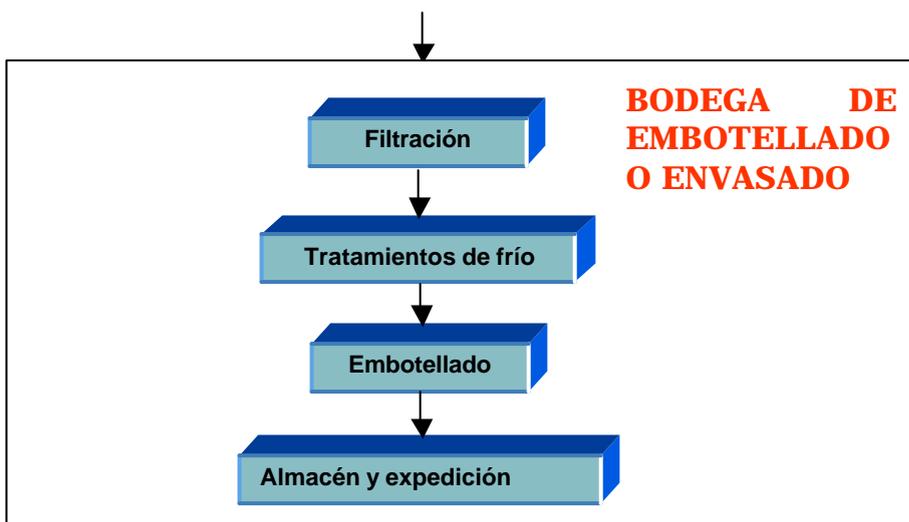


Gráfico 13: Distribución municipal del número de bodegas.

Fuente: Consejo Regulador.

Proceso de elaboración del vino fino.



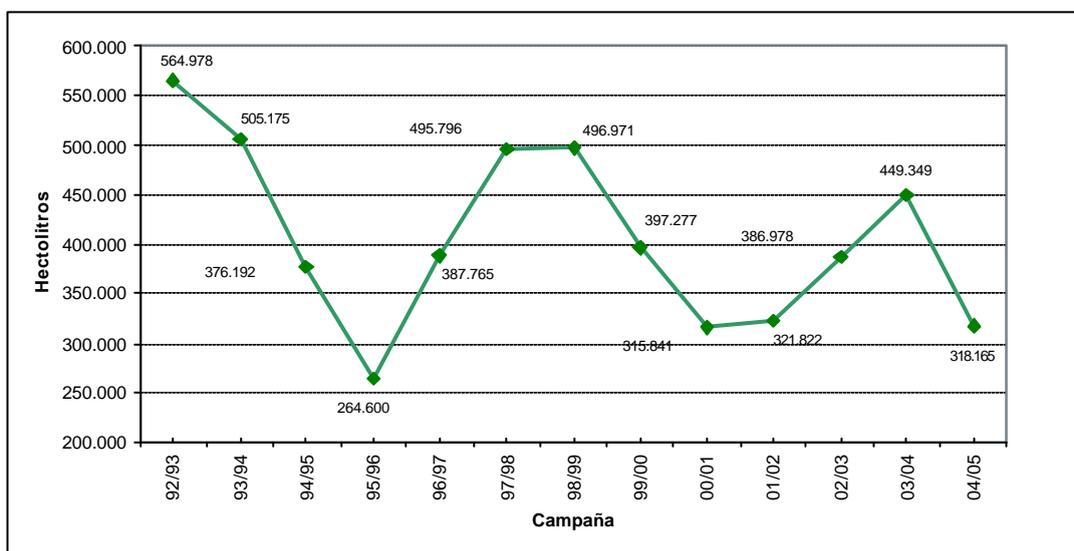


Fuente: Elaboración propia

5.2.2.- Bodegas de elaboración o lagares

La evolución de la producción de mosto (incluyendo las lías⁶) del marco ha sufrido variaciones en las últimas 13 campañas tal y como se puede apreciar en el siguiente gráfico. Prescindiendo del dato correspondiente a la campaña 1.995/96 en la que, debido a la sequía sufrida por Andalucía, la producción fue muy baja, se puede observar una tendencia a la baja hasta situarse en las últimas 6 campañas, en una media de 364.905 hectolitros. El destino de este mosto una vez que se le han extraído las lías, es la obtención de vino amparado por la DO, la venta directa como mosto, o su descalificación y posterior destilación o venta para la fabricación de vino de mesa.

Gráfico 14: Evolución de la producción total de mosto (incluyendo las lías)



Fuente: Consejo Regulador

⁶ Lía de vino: Residuo que se deposita en los recipientes que contienen vino después de la fermentación, durante el almacenamiento o después de un tratamiento autorizado, así como el residuo obtenido mediante filtración o centrifugación de ese producto (Anexo I del Reglamento 1493/99 del Consejo ¹⁴).

En el gráfico siguiente se representa la evolución de la producción de vino acogido por la DO y la evolución del vino descalificado. Se observa que, exceptuando la campaña 1.995/96 donde la baja producción hizo que se descalificara

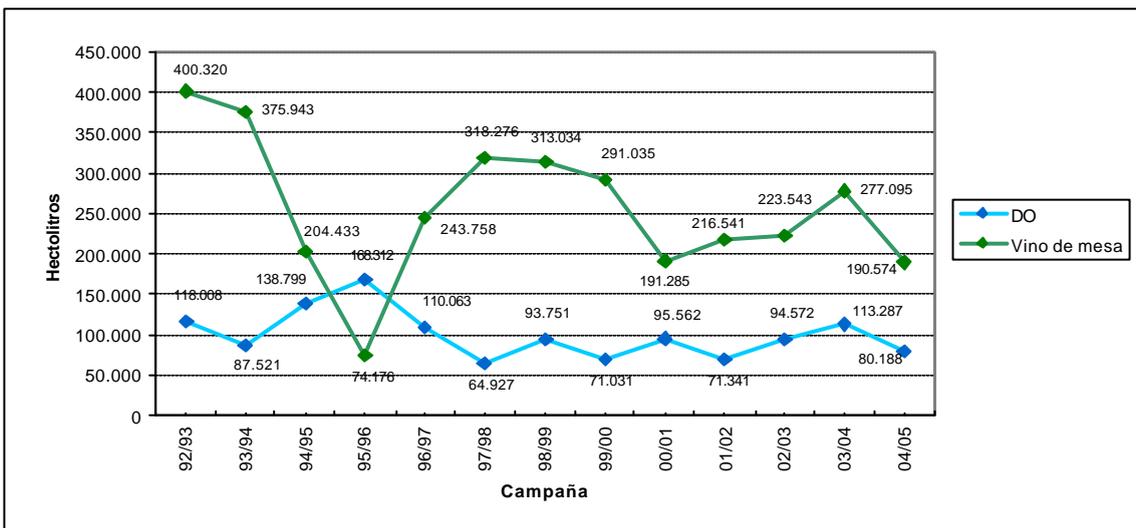
En la campaña 2.004/05 se produjeron 318.165 hectolitros de mosto

poco, en todas las campañas la producción de vino descalificado es superior a la del vino que ampara la DO. Esta situación es claro reflejo de una estrategia comercial de las bodegas, ya que es poco probable que, por término medio y tomando como referencia el período 1.992-2.004, se descalifique el triple de lo que se califica. Es decir, tanta cantidad de vino producido en el marco no puede ser de mala calidad. Esta tendencia parece estar cambiando en las últimas tres campañas, en las que la cantidad de vino descalificado representa 2,4 veces el vino amparado por la DO, aproximadamente el 70% de la producción total de vino.

Respecto a la producción de vino calificado anualmente, en las últimas cinco campañas supone una media de 90.000 hectolitros.

En la campaña 2.004/05 se ha descalificado el 70% de la producción de vino y sólo el 30% se calificó para vino de la DO (80.188 hectolitros).

Gráfico 15: Evolución de la producción de vino amparado por la DO Condado de Huelva y vino de mesa



Fuente: Consejo Regulador

En el gráfico siguiente se representa la evolución de las ventas de mosto no fermentado. Las variaciones que sufren son debidas, fundamentalmente, a las malas cosechas en calidad o cantidad que se producen en las zonas compradoras. En las dos últimas campañas se ha estabilizado en torno a los 23.500 hectolitros.

Producciones de la campaña 2.004/05:

Producción de uva.....	41.018.343 Kilos
Producción de mosto (con lías).....	318.165 hectolitros
Vino calificado (sin lías)	80.188 hectolitros
Vino descalificado (sin lías).....	190.574 hectolitros
Mosto sin fermentar (con lías).....	23.034 hectolitros
Lías del vino (9% del vino).....	24.369 hectolitros

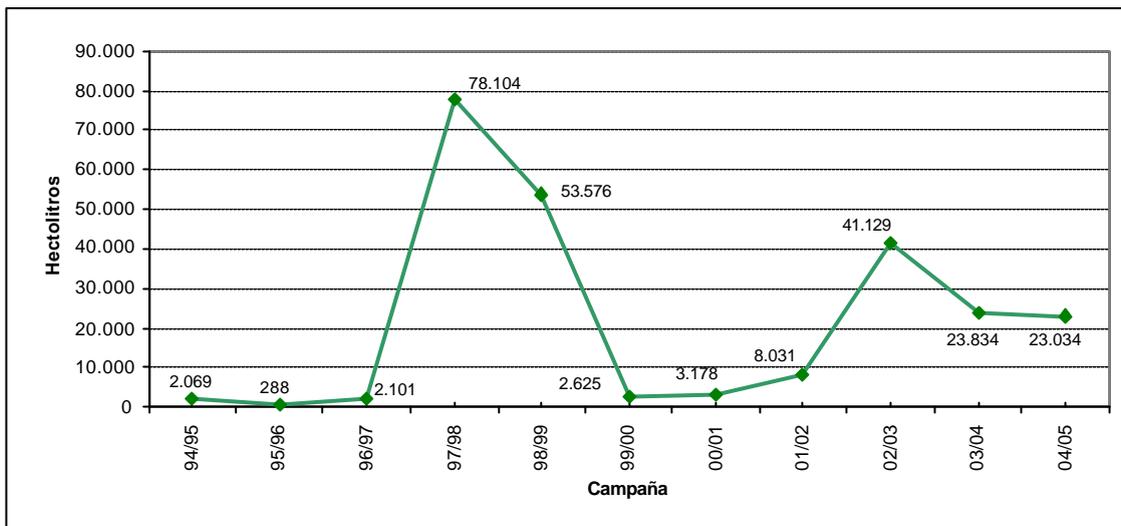
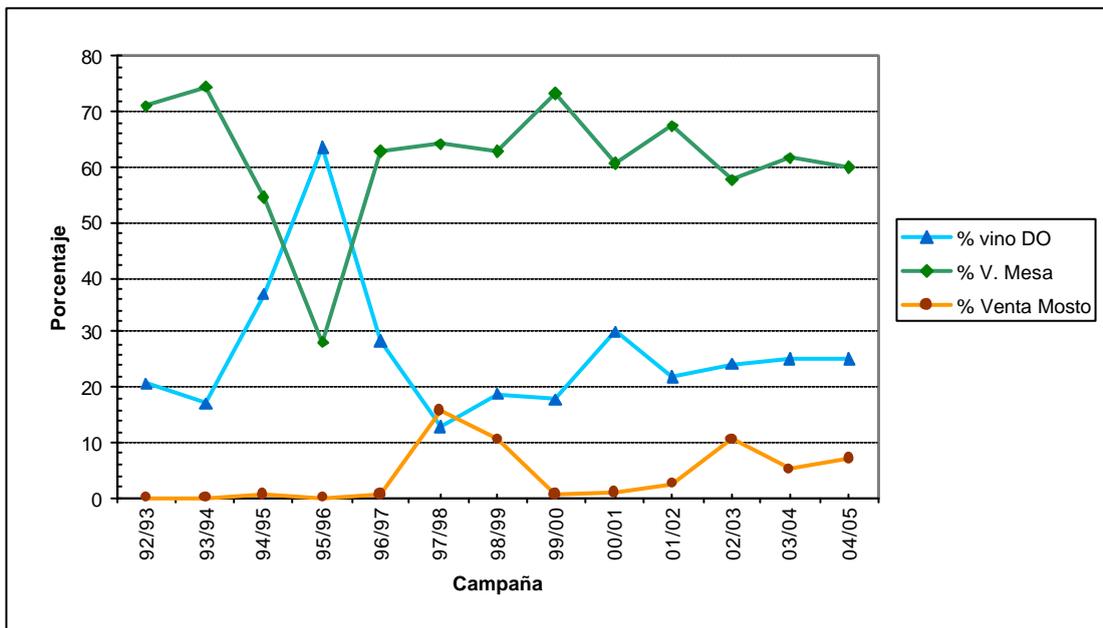


Gráfico 16: Evolución de la venta de mosto sin fermentar del Condado de Huelva.

Fuente: Consejo Regulador.

La evolución del porcentaje de mosto que se ha destinado a vino de mesa en las últimas 13 campañas, eliminando la campaña 1.995/96 por razones de sequía, es fluctuante, situándose entre el 74 y el 54% y con una media en este período del 70% del mosto producido.

Gráfico 17: Evolución del porcentaje de mosto destinado a vino de la DO, vino de mesa y venta directa



Fuente: Consejo Regulador

El porcentaje de mosto destinado a vino de la DO, eliminando la campaña 1.995/96, fluctúa entre el 13 y el 37%, con una media en el período del 25%. En campañas como la 1.997/98 el porcentaje de mosto destinado a venta directa fue mayor que el destinado a vinos de la DO. A partir de la campaña 1997/98, la tendencia es a aumentar el porcentaje de mosto destinado a vino de la DO, especialmente en las últimas cuatro campañas en las que este porcentaje está creciendo de forma estable.

Analizando detenidamente los datos de la vendimia del año 2.004 se pueden sacar varias conclusiones:

- ?? Atomización de los lagares: El 48% de los 29 lagares del marco han molturado menos de 100 toneladas de uva.
- ?? Los lagares de mayor tamaño son siempre cooperativas: Se observa un elevado peso del sector cooperativo en el marco del Condado de Huelva y, en especial, el de 2 cooperativas (estratos superiores a 5 millones de kilos), que entre ellas reciben el 54% de los kilos de uva, unos 22,2 millones.

Tabla 9: Clasificación de los lagares en función del volumen de uva procesado en la campaña 2.004/05.

Kg.	Cooperativas	Particulares	Total Kg.
0 a <=50.000	-	12	121.510
>50.000 a <=100.000	-	2	162.256
>100.000 a <=500.000	3	2	1.675.811
>500.000 a <=1.000.000	1	1	1.531.305
>1.000.000 a <=5.000.000	5	1	15.318.200
>5.000.000 a <=10.000.000	1	-	6.739.960
Más de 10.000.000	1	-	15.469.301
Total Kg. de uva			41.018.343

Fuente: Consejo Regulador.

Estas mismas proporciones se mantienen en la producción de mostos (incluyendo las lías), destacando de nuevo las 2 cooperativas de los estratos superiores a 5 millones de litros de mosto, que producen 17.309.260 de litros de mosto, el 54% de la producción total.

Existe un importante número de bodegas particulares de pequeño tamaño.

Los productores individuales representan el 62% de las bodegas del marco, pero sólo producen, aproximadamente, el 13% del mosto de la DO, unos 4,2 millones de litros.

Tabla 10: Clasificación de los lagares en función de la producción de mosto con lías en la campaña 2.004/05.

Litros	Cooperativas	Particulares	Total Litros
0 a <=25.000	-	11	62.130
>25.000 a <=50.000	-	1	26.000
>50.000 a <=100.000	-	2	121.780
>100.000 a <=500.000	3	3	1.749.656
>500.000 a <=1.000.000	2	-	1.681.150
>1.000.000 a <=5.000.000	4	1	10.882.019
>5.000.000 a <=10.000.000	1	-	5.399.260
Más de 10.000.000	1	-	11.910.000
Total litros de mosto			31.831.995

Fuente: Consejo Regulador.

Mercado carácter cooperativo: El 92% de los viticultores se encuentran asociados a cooperativas.

Entre dos cooperativas producen el 54% del mosto total del marco, mientras que los productores individuales sólo producen, aproximadamente, el 13%.

5.2.3.- Bodegas de Crianza o envejecimiento

En la siguiente tabla se muestran las capacidades de producción y almacenamiento de las bodegas del marco. Se incluye la capacidad para almacenar y criar cualquier tipo de vino y en cualquier tipo de depósito o barrica. Se puede afirmar, por tanto, que la capacidad total del marco es de 91.156.805 litros.

Se observa que la capacidad está muy desequilibrada, ya que entre 6 cooperativas y 2 bodegas particulares (el 20% de la totalidad de bodegas y cooperativas), tienen el 85% de la capacidad del marco. En el último estrato se puede observar que una sola cooperativa aglutina el 32% de la capacidad total del Condado de Huelva. Por otro lado, existen 16 bodegas particulares que sólo tienen el 1,3% de la capacidad total del marco.

Tabla 11: Capacidades totales de almacenamiento y crianza del Condado de Huelva por bodegas.

Capacidades Totales a 31 de diciembre de 2.004			
Litros	Cooperativas	Particulares	Total Hectolitros
0 a <= 300.000	-	16	11.754
> 300.000 a <= 600.000	1	1	8.924
> 600.000 a <= 900.000	-	3	22.929
> 900.000 a <= 1.200.000	1	2	29.862
> 1.200.000 a <= 1.500.000	1	1	27.944
> 1.500.000 a <= 2.000.000	2	-	35.097
> 2.000.000 a <= 5.000.000	3	1	169.781
> 5.000.000 a <= 10.000.000	1	1	178.263
> 10.000.000 a <= 20.000.000	1	-	135.795
Más de 20.000.000	1	-	291.220
Capacidad Total en Bodegas			911.568

Fuente: Consejo Regulador.

En cuanto a la capacidad total de crianza para la elaboración de vinos generosos, la capacidad total del marco es de 7.975.485 litros. En este apartado destaca que de las 13 bodegas que se dedican a criar este tipo de vinos, sólo 2 son cooperativas, el resto son bodegas particulares. Es decir, el peso tan elevado que tiene el sector cooperativista en el marco del Condado de Huelva no es tan importante en la crianza de los vinos generosos.

La capacidad total de almacenamiento y crianza asciende a 911.568 hectolitros.

Del estudio de los datos aportados en la siguiente tabla, se observa que entre 5 bodegas particulares poseen el 92% de la capacidad total de crianza del marco. De ellas destaca una, con un 75% de la capacidad de crianza del Condado de Huelva.

Tabla 12: Capacidad total de crianza del Condado de Huelva por bodegas.

Capacidades Totales a diciembre de 2.004			
Litros	Cooperativas	Particulares	Total Hectolitros
0 a <= 25.000	1	1	383
> 25.000 a <= 50.000	-	1	478
> 50.0000 a <= 100.000	-	2	1.692
> 100.000 a <= 200.000	1	2	3.709
> 200.000 a <= 500.000	-	4	13.640
Más de 500.000	-	1	59.853
Capacidad Total en Bodegas			79.755

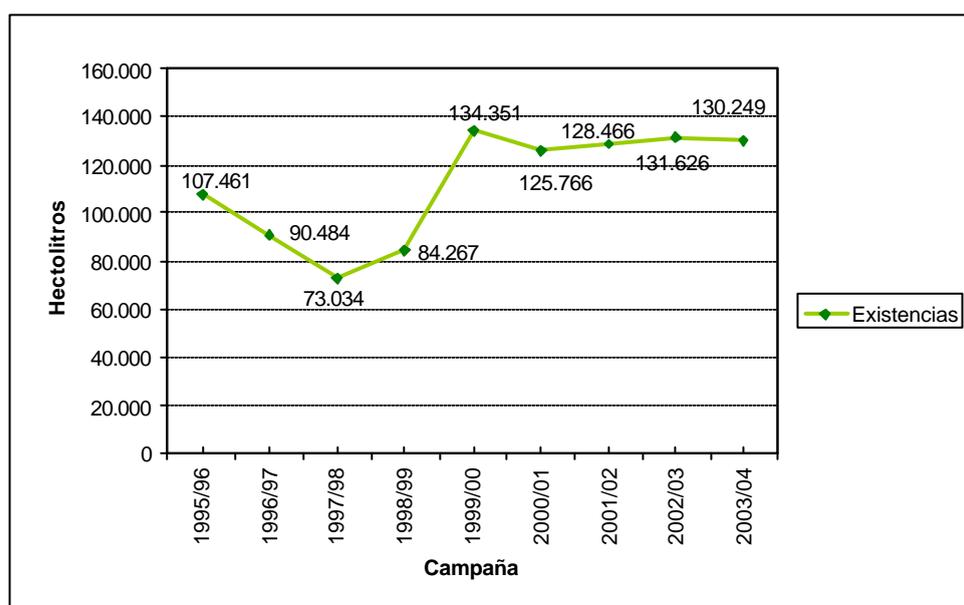
Fuente: Consejo Regulador.

Sólo 2 de las 13 bodegas que elaboran vinos generosos son cooperativas y su capacidad es inferior al 5% del total del marco, el cual asciende a 79.755 hectolitros.

5.2.4.- Existencias

En la evolución de las existencias de la DO Condado de Huelva en las últimas ocho campañas, se pueden distinguir dos períodos: Una primera fase hasta la campaña 1.997/98 en la que las existencias se van reduciendo hasta situarse en un mínimo de 73.034 hectolitros; y un segundo período en el que la tendencia cambia y las existencias comienzan a elevarse hasta alcanzar, en la campaña 1.999/00, un máximo de 134.351 hectolitros. En la última campaña analizada -la 2.003/04-, las existencias se han situado en 130.249 hectolitros, lo cual supone el 29% de la producción total de mosto de esa campaña (449.349 hectolitros), el 115% del vino calificado (113.287 hectolitros), y el 47% del vino de mesa (277.095 hectolitros).

Gráfico 18: Evolución de las existencias de la DO Condado de Huelva.



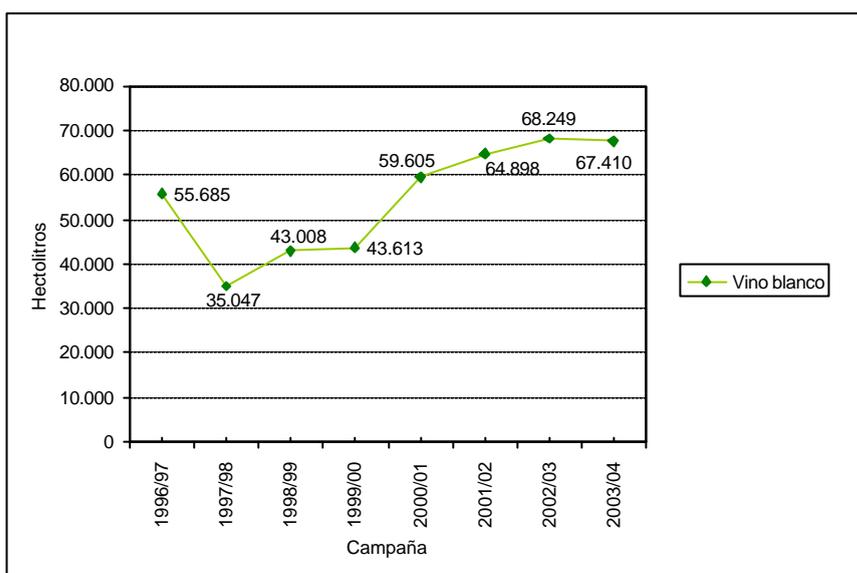
Fuente: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Estudiando la evolución de las existencias de vino blanco joven y vino de licor, las tendencias son algo distintas. Por un lado, las existencias de vino blanco han ido aumentando progresivamente desde la campaña 1.997/98 en la que marcaron un mínimo de 35.047

hectolitros. En la última campaña estudiada, la 2.003/04, éstas prácticamente se habían duplicado, situándose en 67.410 hectolitros. Merece la pena destacar que ha sido esta última campaña la primera en la que dichas existencias se han mantenido prácticamente constantes y no han aumentado con respecto a la campaña precedente.

Para los vinos de licor la situación es un poco distinta, las existencias mínimas se dieron en la campaña 1.996/97 con 34.799 hectolitros, a partir de aquí, empezaron a crecer destacando la campaña 1.999/00, en la que se duplicaron. En las siguientes campañas la tendencia parece haberse invertido, reduciéndose en la 2.000/01 de 90.738 hectolitros a 66.161 hectolitros y estabilizándose en las dos siguientes en torno a los 63.000 hectolitros.

Gráfico 19: Evolución de las existencias de vino blanco joven (vcprd) de la DO Condado de



Huelva.

Fuente: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

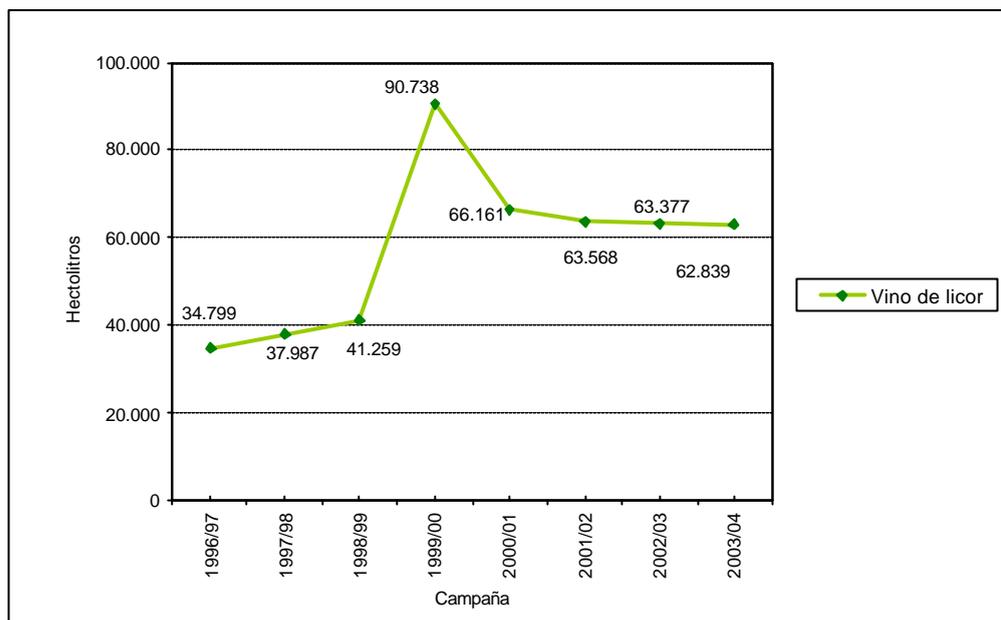
Las existencias del marco en la campaña 2.003/04 ascendían a 130.249 hectolitros, el 29% de la producción total de mosto (449.349 hectolitros). Las existencias se reparten prácticamente al 50% entre vino blanco (67.410 hectolitros) y vino de licor (62.839 hectolitros).

Por tanto, la tendencia actual es la de aumento de las existencias de vino blanco (vcprd⁷) y estancamiento de las de vino de licor (vlcprd⁸).

⁷ Vcprd: Vino de Calidad Producido en Regiones Determinadas. Es la denominación que en el R(CE) 1.493/99 se da a los vinos de la DO. En el Condado de Huelva, vcprd son los diferentes vinos blancos "Condado de Huelva" amparados por el Reglamento de la DO.

⁸ Vlcprd: Vino de Licor de Calidad Producido en Regiones Determinadas. Es la denominación que en el R(CE) 1.493/99 se da a los vinos Generosos y Generosos de Licor. En el Condado de Huelva, vlcprd son los diferentes vinos Generosos "Condado Pálido", "Condado Viejo" y "Generosos de Licor", amparados por el Reglamento de la DO.

Gráfico 20: Evolución de las existencias de vino de licor (vlcprd) de la DO Condado de Huelva.



Fuente: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

La tendencia actual es al aumento de las existencias de vino blanco (vcprd) y el estancamiento de las de vino de licor (vlcprd).

Si analizamos las existencias a 31 de julio de 2.004, encontramos los datos que se presentan a continuación:

Existencias totales a 31 de julio de 2.004	130.294 hectolitros
Vino blanco (vcprd)	67.410 hectolitros (51%)
Vino de licor (vlcprd)	62.839 hectolitros (49%)
Vino Condado Pálido.....	5.648 hectolitros (9%)
Vino Condado Viejo.....	52.798 hectolitros (88%)
Vino Generoso de licor.....	4.393 hectolitros (7%)

Si se estudia la clasificación de las bodegas en función de las existencias que acumulan, se puede observar como las cooperativas presentan en el marco gran importancia, no sólo en la producción de mostos como ya se ha comentado, sino también en la producción de vinos blancos de la DO. Entre 2 cooperativas y 2 bodegas particulares disponen del 54% de las existencias de vino del marco, 36.359 hectolitros.

Tabla 13: Clasificación de las bodegas en función de las existencias de vino blanco joven (vcpdr) a 31 de julio de 2.004.

Existencias de vino blanco a 31/07/04			
Litros	Cooperativas	Particulares	Total Hectolitros
0 a <= 25.000	2	6	679
>25.000 a <=50.000	1	2	1.134
>50.000 a <=75.000	4	3	4.626
>75.000 a <=100.000	0	0	0
>100.000 a <=200.000	1	5	8.082
>200.000 a <=500.000	1	3	16.530
>500.000 a <=1.000.000	1	1	10.974
Más de 1.000.000	1	1	25.385
Total existencias de vino blanco a 31/07/04			67.410

Fuente: Consejo Regulador

En la siguiente tabla se puede observar como de las 11 cooperativas anteriormente mencionadas que producen vino blanco de la DO, tan sólo 2 presentan existencias de vinos de licor (vlcprd); mientras que de las 21 bodegas que elaboran vino blanco, sólo 14 disponen de existencias de vino de licor, es decir, en este tipo de vinos las cooperativas tienen un peso mucho más reducido que las bodegas. Es destacable que una única bodega disponga del 73% de las existencias de vinos de licor del marco, 45.892 hectolitros.

Tabla 14: Existencias de vinos de licor (vlcprd) a 31 de julio de 2.004.

Existencias de vinos de crianza a 31/07/04			
Litros	Cooperativas	Particulares	Total Hectolitros
0 a <=25.000	1	3	178
>25.000 a <=50.000	-	4	1.421
>50.000 a <=75.000	-	2	1.309
>75.000 a <=100.000	-	1	979
>100.000 a <=200.000	1	1	2.289
>200.000 a <=500.000	-	1	3.701
>500.000 a <=1.000.000	-	1	7.071
Más de 1.000.000	-	1	45.892
Total existencias de vinos de crianza a 31/12/02			62.839

Fuente: Consejo Regulador

Entre 2 cooperativas y 2 bodegas particulares disponen del 54% de las existencias de vino blanco.

Sólo 1 bodega acapara el 73% de las existencias de vino de licor (vlcprd). En este tipo de vino las cooperativas tienen un peso mucho más reducido que las bodegas.

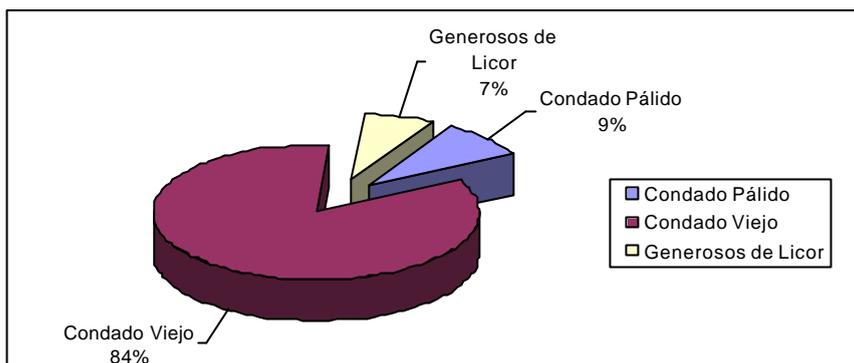
Las existencias de vinos de licor se distribuyen entre los distintos tipos amparados por la DO en las cantidades que se muestran en la siguiente tabla.

Tabla 15: Existencias de vinos de licor a 31 de julio de 2.004

Existencias de vinos de licor (vlcprd) a 31/07/04 (litros)		
Cdo. Pálido	Cdo. Viejo	Gen Licor
564.847	5.279.751	439.328

Fuente: Consejo Regulador.

Gráfico 21: Distribución de las existencias de vinos de licor (vlcprd) a 31 de julio de 2.004



Fuente: Consejo Regulador.

Haciendo un balance de la capacidad total del marco, las existencias y la producción se pueden obtener varias conclusiones:

1. La capacidad total de vinos de crianza es de 7,9 millones de litros, mientras que las existencias ascienden 6,3 millones, por lo que se puede afirmar que el dimensionamiento de las bodegas de crianza es el adecuado.
2. La capacidad de almacenamiento y producción del resto de vinos es de 83,2 millones de litros. Si quitamos las existencias a 31 de julio de 2.004 que ascendían a 6,7 millones de litros tenemos una capacidad de 76,5 millones de litros que no están en uso.
3. Teniendo en cuenta que hay que tener sitio para almacenar toda la producción de la siguiente campaña, y sabiendo que la media de producción en las cinco últimas campañas es de 9,1 millones de litros de DO y 22 millones de litros de vino de mesa o mosto descalificado, se puede afirmar que de los 76,5 litros que no están en uso, 45,4 van a seguir estando vacíos incluso después de la siguiente campaña, por lo que las bodegas de elaboración y almacenamiento están sobredimensionadas.

Parte de este sobredimensionamiento se debe a la caída sufrida en la producción de uva y en la superficie de cultivo en los últimos 15 años. Por ello, las bodegas de elaboración y almacenamiento poseen aun mucha capacidad, si bien parte de sus estructuras están obsoletas y ya no se utilizan.

6.- CARACTERIZACIÓN DEL SECTOR COMERCIALIZADOR

Entre el 70 y el 80% del volumen de ventas realizadas por la DO son de vino blanco. El destino de estas ventas es principalmente el mercado nacional, que absorbe el 90% del total de ventas efectuadas en el marco.

Las ventas totales presentaron una tendencia negativa desde la campaña 1.994/95 hasta la 1.998/99, campaña en la que repuntaron al alza, para volver a caer en las siguientes y aumentar a partir de la 2.000/01. En la campaña 2.002/03 las ventas totales de vino de la DO aumentaron un 25% respecto a la campaña anterior, fruto de la apuesta que el marco está haciendo por aumentar el porcentaje de vino embotellado e invertir en campañas publicitarias. Esta situación se refleja tanto en el mercado nacional como en el de exportación.

El mercado nacional absorbe el 90% del total de ventas efectuadas en el marco.

Los valores de las dos gráficas que se muestran a continuación no deben de ser entendidos como valores absolutos, sino que, en realidad, lo que marcan son tendencias del mercado. Esto es así debido al efecto de solapamiento que se produce en el mercado interior, como motivo consecuencia de que parte del vcprd que se contabiliza como ventas del mercado interior, son transacciones de vino que se llevan a cabo dentro del propio marco con destino a crianza. Este efecto de solapamiento se explica detalladamente en el apartado 6.1 al estudiar el mercado interior.

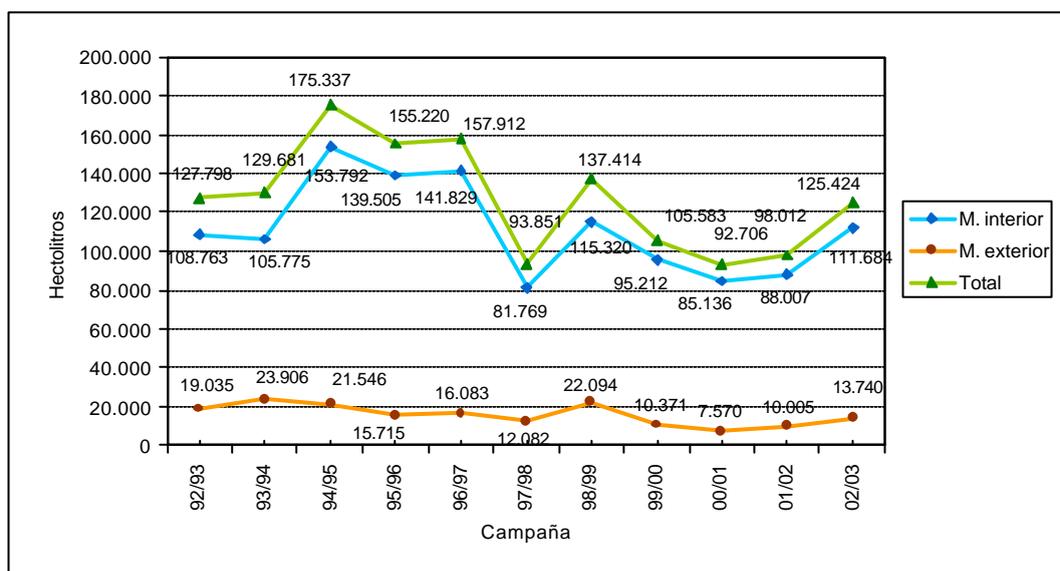
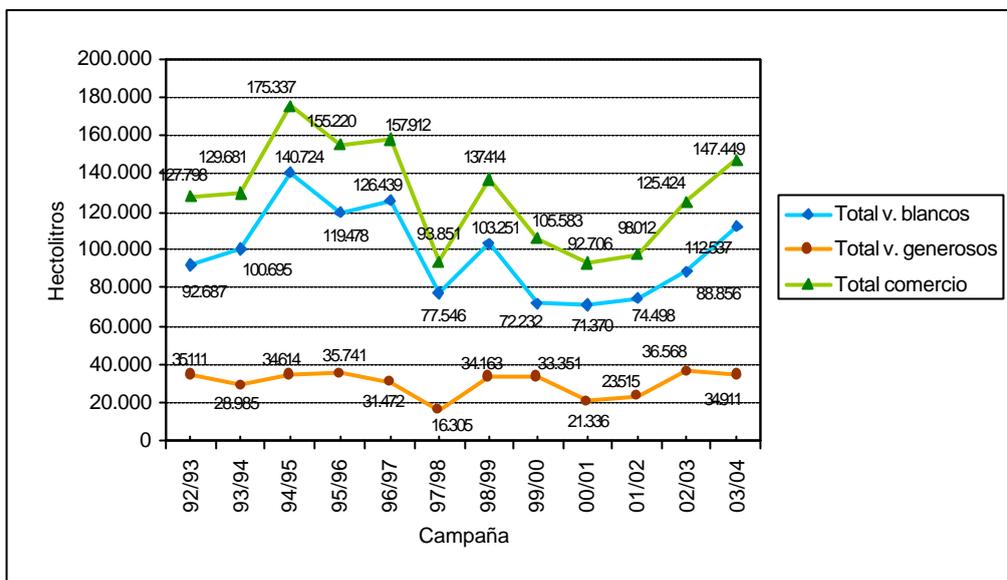


Gráfico 22: Evolución de las ventas totales de vino en el Marco Condado de Huelva.
Fuente: Consejo Regulador.

En cuanto a las ventas según tipos de vino, los vinos generosos, después de unos años de pérdida de cuota de mercado y de incertidumbre, han comenzado a recuperarse desde la campaña 2.000/01 y en la última en estudio –la 2.003/04– habían situado sus ventas en 34.911 hectolitros, cantidad idéntica a la comercializada en 2.002/03.

Entre el 70 y el 80% de las ventas son de vino blanco.

Gráfico 23: Evolución de las ventas de vino del Marco Condado de Huelva diferenciando vino blanco y vino generoso.



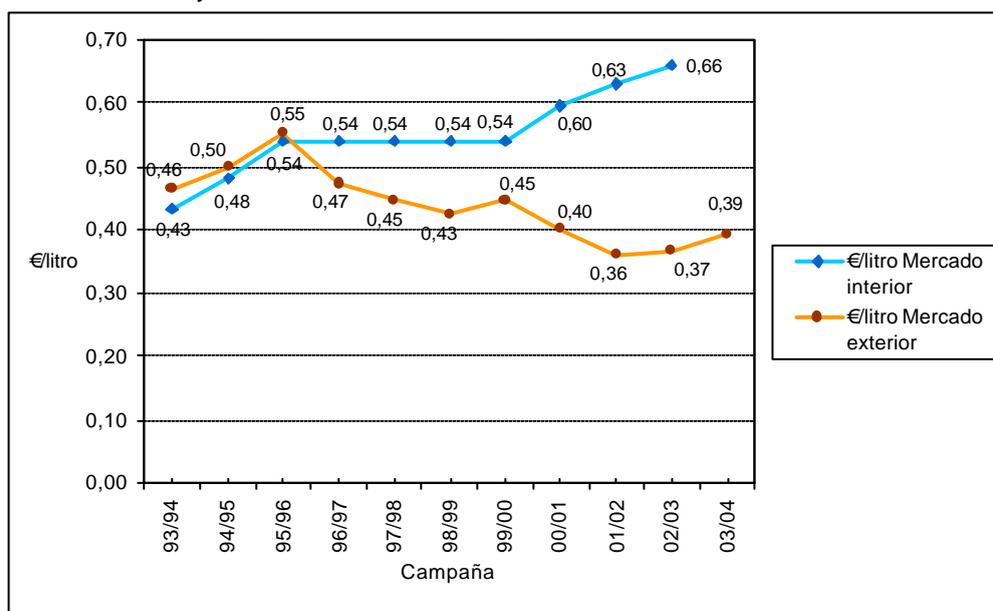
Fuente: Consejo Regulador.

En el caso de los vinos blancos la tendencia también es al alza desde la campaña 2.000/01, destacando, de nuevo, la última campaña en estudio, en la que las ventas de este tipo de vino han aumentado un 27% respecto a la campaña 2.002/03, situándose en niveles que no se superaban desde la campaña 1.996/97.

Desde la campaña 2.000/01 las ventas de vino calificado (tanto blanco como generoso) han cambiado la tendencia decreciente y han comenzado a aumentar.

Las ventas totales de vino calificado en el mercado nacional y en el de exportación también han aumentado desde dicha campaña.

Gráfico 24: Evolución del valor de las ventas de vino del Marco Totales, en el Mercado interior y en el Mercado exterior.



Fuente: Consejo Regulador.

La evolución del precio medio del litro de vino en el período 1.993-2.002, ha evolucionado de manera distinta en el mercado nacional que en el mercado de exportación. En las ventas realizadas en España el precio medio del litro de vino ha aumentado desde los 43 céntimos en la campaña 1.993/94, hasta los 66 céntimos de la 2.002/03, si bien durante el período 1.995-2.000 el precio se estancó en 54 céntimos de euro.

El precio en el mercado de exportación ha seguido una tendencia decreciente. En las tres primeras campañas el precio aumentó de manera análoga a como lo hizo en el mercado nacional. Sin embargo, a partir de la campaña 1.995/96 el precio empezó a caer y sólo en la campaña 1.999/00 se produjo un breve repunte, para a continuación seguir cayendo hasta el mínimo de 36 céntimos marcado en la campaña 2.001/02, año en el que el precio medio del litro de vino del Condado de Huelva en el mercado exterior marcó el mínimo de la última década. Esto es debido a la existencia de un único cliente real –Holanda-, al cual se le vende todo el vino a granel, con la consiguiente pérdida de valor añadido. A pesar de ello, en las dos campañas siguientes se ha recuperado el precio del litro de vino, situándose en la campaña 2.003/04 en 39 céntimos, precio semejante al marcado en 2.000/01.

Las cotizaciones del vino de la DO en el mercado exterior han marcado una tendencia a la baja desde 1.995, tendencia que parece haber cambiado en las últimas dos campañas. Las cotizaciones en el mercado interior evolucionan al alza.

La evolución de las cotizaciones es inversa a lo que ocurre en la mayoría de los sectores, en los que las exportaciones se suelen cotizar a precios más elevados.

En la siguiente tabla se representa el volumen de vino calificado que se comercializa envasado o embotellado, y que recibe la correspondiente precinta de garantía del Consejo Regulador. Se puede observar que la cantidad total comercializada no varía excesivamente de un año a otro y, aunque las cifras particulares de cada tipo de envase si varían, se puede afirmar que dichas variaciones son poco importantes.

Tabla 16: Evolución de las ventas de vino envasado o embotellado de la DO.

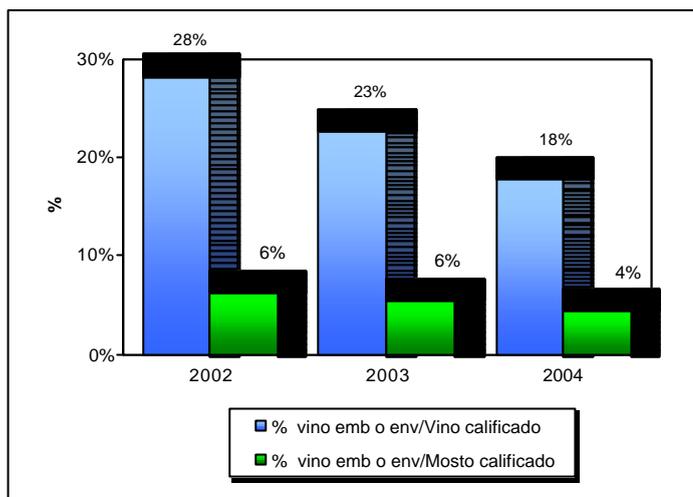
Envase	2002	2003	2004
Envasado <= 5 litros	230.000	320.000	277.500
Envasado > 5 litros	795.000	813.750	757.500
Botella < 0,5 lit.	6.750	22.650	17.963
Botella >= 0,5 lit.	990.525	991.350	967.950
Totales	2.022.275	2.147.750	2.020.913

Fuente: Consejo Regulador.

Ahora bien, si se calcula el porcentaje que este vino envasado o embotellado representa en cuanto al total de vino calificado y de mosto producido en cada una de las campañas, sí se pueden observar variaciones.

Tal y como se representa en el siguiente gráfico, el porcentaje de vino que se vende embotellado o envasado, respecto al vino que se califica ha disminuido notablemente en los tres últimos años, pasando de un 28% a un 18%. Esta situación tiene una clara explicación, las ventas de vino embotellado o envasado están estancadas mientras que cada año se produce más mosto y se califica también más vino. En parte porque las ventas de vinagre están aumentando y se necesita más mosto para destinar a vinagre de la DO.

Gráfico 25: Evolución del porcentaje de vino que se comercializa embotellado o envasado



respecto al vino calificado y al mosto producido en cada campaña.

Fuente: Consejo Regulador.

Las ventas de vino reconocido con DO, envasado o embotellado, están estancadas en los últimos tres años en torno a los 2,1 millones de litros.

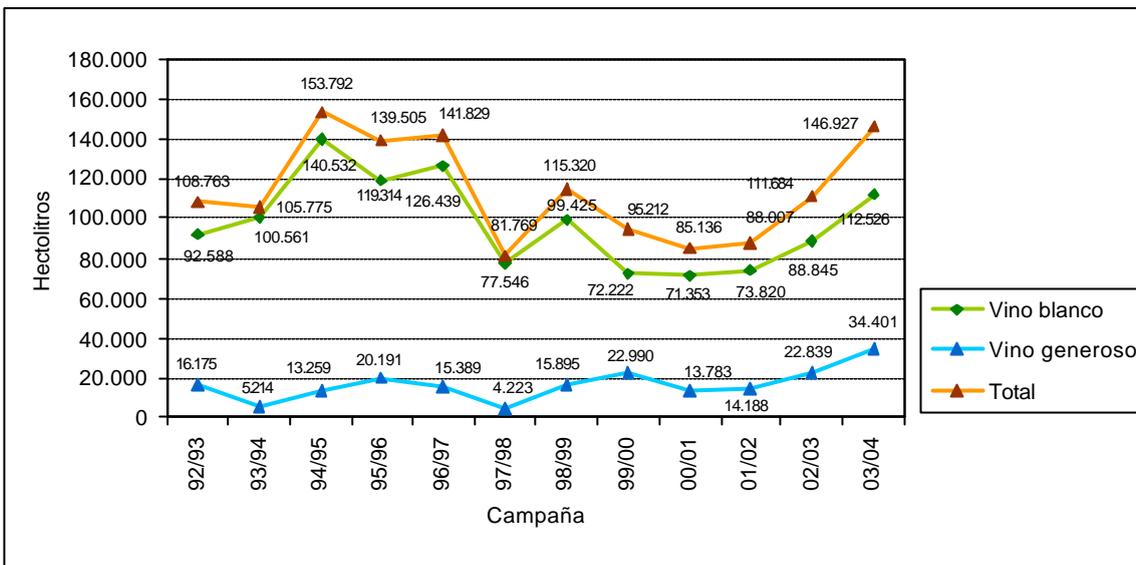
El porcentaje de vino reconocido con DO que se vende envasado o embotellado, con respecto a la cantidad de total de vino calificado, ha caído en los últimos tres años de un 28% a un 18%. Esta caída es debida al aumento de las ventas de vinagre embotellado, que hacen necesario calificar más mosto con DO.

6.1.- MERCADO NACIONAL

En el mercado interior el vino blanco ha atravesado una época con una clara tendencia a la baja, desde la campaña 1.994/95 hasta la 1.999/00 en la que tocó fondo con un volumen de comercialización de 72.222 hectolitros. A partir de esta campaña las ventas nacionales se están recuperando, primero ha sido lentamente en las campañas 2.000 y 2.001, para acelerarse en la 2.002/03 y, sobre todo, en la 2.003/04 en la que han aumentado más de un 25%.

En cuanto a los vinos generosos, en el siguiente gráfico se puede observar que en las últimas 10 campañas la venta de este tipo de vinos ha fluctuado de una forma cíclica, con máximos en torno a los 22.000 hectolitros y mínimos de 4.200 hectolitros. Las campañas 2.001/02 y 2.002/03 parecían estar asociadas a un ciclo de crecimiento en las ventas, sin embargo, este crecimiento se ha afianzado en la última campaña –la 2.003/04– en la que se ha comercializado el máximo histórico desde 1.992 de este tipo de vinos en el mercado nacional. Parece, pues, que se ha roto la tendencia cíclica que desde los años 90 venía mostrando el mercado de este tipo de vinos.

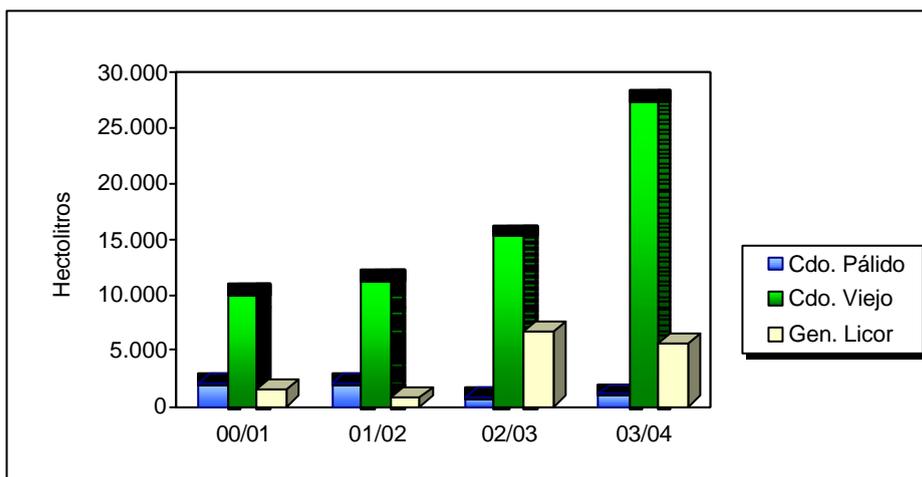
Gráfico 26: Evolución de las ventas nacionales de vino distinguiendo entre vino blanco y vino generoso.



Fuente: Consejo Regulador.

Dentro de los distintos tipos de vinos generosos, el Condado Viejo es el más comercializado en el mercado interior y su tendencia en los últimos cuatro años es al alza. Por el contrario, los vinos Condado Pálido han reducido su volumen de comercialización en este período, pasando a ocupar el último lugar entre los vinos comercializados en el mercado nacional. Los vinos generosos de licor aumentaron mucho sus ventas en la campaña 2.002/03, situándose como los segundos en cuanto a volumen comercializado en el mercado nacional, y en la última campaña, a pesar de haber disminuido levemente sus ventas, han mantenido esta posición.

Gráfico 27: Volúmenes comercializados en el mercado nacional en las cuatro últimas campañas de los principales vinos generosos de la DO Condado de Huelva.

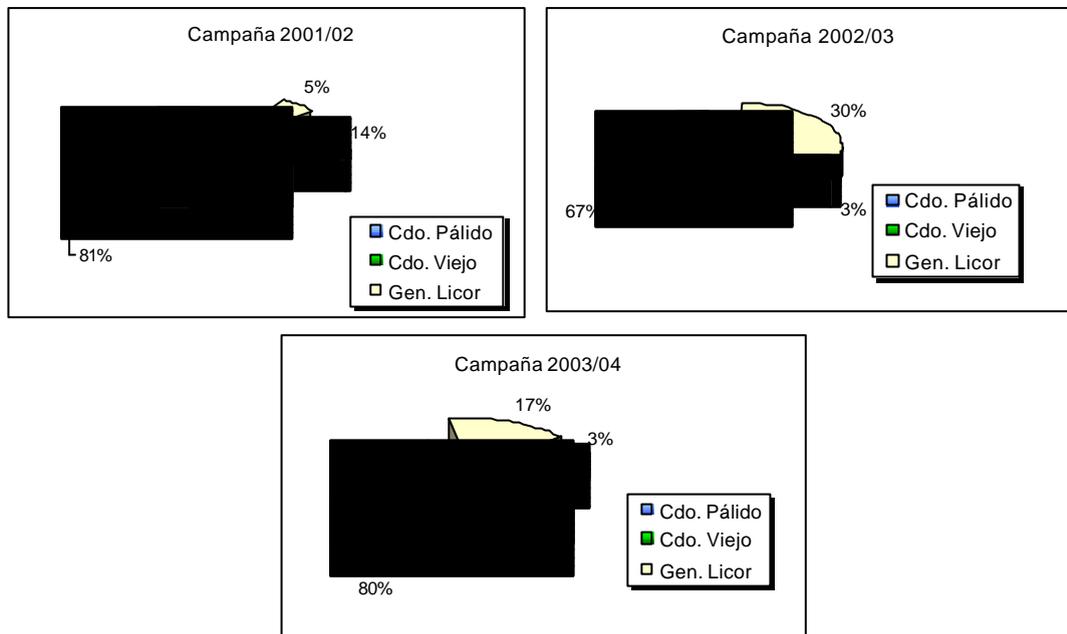


Fuente: Consejo Regulador.

En los siguientes gráficos se puede observar como los vinos Condado Viejo son los que dominan el mercado y representan el mayor porcentaje respecto a la totalidad de vinos comercializados con DO en el mercado nacional. Sin embargo, los vinos generosos de licor pugnan con los anteriores por arrebatarles nicho de mercado, consecuencia de esto es el aumento de las ventas de vinos de licor en el 2.002/03, reduciendo las ventas de Condado Viejo en más de 10 puntos porcentuales. Sin embargo, en la última campaña los vinos

generosos de licor se han vendido menos, mientras que los tipo Condado Viejo han vuelto a recuperar la hegemonía de pasadas campaña. Lo que parece bastante claro es que los vinos Condado Pálido han sido relegados al último lugar y en la campaña 2.003/04 sólo han representado el 3% de las ventas nacionales de vino de la DO Condado de Huelva.

Gráfico 28: Comercialización nacional de los distintos tipos de vinos generosos.



Fuente: Consejo Regulador.

Los datos que aquí se aportan como comercializados en el mercado interior no deben de ser entendidos como ventas de vino en el Estado español. Esto es así debido a que parte del vcpdr que se contabiliza como mercado interior son transacciones de vino que se llevan a cabo dentro del propio marco con destino a crianza, por lo que posteriormente vuelve a aparecer reflejado como ventas de vlcprd. Para poder determinar con exactitud la cantidad de vino que se comercializa en el mercado nacional, habría que restar a la producción de cada campaña las existencias al inicio de la misma y las ventas en el mercado internacional.

Para determinar este porcentaje de solapamiento se realiza el siguiente cálculo: Al final de la campaña 2.001/02 las existencias eran de 128.466 hectolitros. En la campaña siguiente se calificaron 94.572 hectolitros, por lo que el volumen disponible para comercialización ascendió a 223.038 hectolitros. Las existencias al final de la campaña 2.002/03 se habían reducido hasta 131.626 hectolitros, por lo que la cantidad comercializada fue de 91.412 hectolitros. Como sabemos que el volumen de ventas en el mercado de exportación ascendió a 13.740 hectolitros, la cantidad realmente comercializada en el mercado nacional fue de 77.672 hectolitros. Los datos oficiales aportan una cantidad comercializada de 111.684 hectolitros, por lo que podemos decir que el 30% de los datos de comercio nacional de esta campaña pertenecen a cantidades de vino que se comercializan dentro del marco y, por tanto, se solapan.

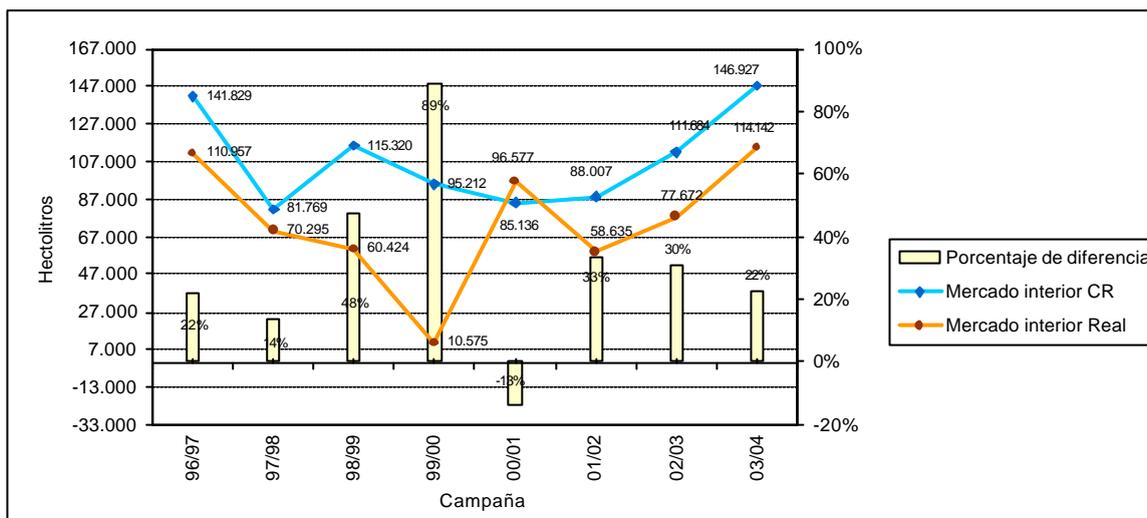
En el siguiente gráfico se representan los datos teóricos de mercado interior frente a los datos reales, calculados a partir de las existencias y de la calificación anual de vino de la DO. Las diferencias que se observan en las campañas 1.999/00 y 2.000/01 (en la primera las ventas reales son un 89% menores que las teóricas, mientras que en la segunda son un 13% superiores), posiblemente sean debidas a un desfase en la formalización de los contratos de venta, es decir, si a día 1 de Agosto no se han terminado de formalizar los contratos de venta y

se cierran a mediados de mes, estas ventas ya van a figurar en la siguiente campaña, aunque la realidad es que se está vendiendo vino aun de la anterior.

En los últimos tres años se puede observar que el porcentaje de solape va disminuyendo, esto se debe a que están aumentando las ventas reales del marco y, sin embargo, las transacciones internas se mantienen prácticamente constantes, lo cual es lógico, ya que el vino que se vende internamente en el marco está destinado a vino generoso (vlcprd), y las ventas de estos vinos no están creciendo al mismo ritmo que los vinos blancos.

Se comercializan aproximadamente 114.000 hectolitros en el mercado nacional.

Tabla 17: Comparación entre el mercado nacional de vinos de la DO Condado de Huelva.



Fuente: Elaboración propia.

En la campaña 2.003/04 se comercializó como vino con DO tanto en los mercados nacionales como en los internacionales el 101% del vino calificado, es decir, se redujo una pequeña parte de las existencias. Sin embargo, esta cantidad comercializada sólo representa el 26% del mosto producido en dicha campaña. Las ventas medias reales en el mercado interior son de 69.305 hectolitros, un 32% inferiores a las teóricas.

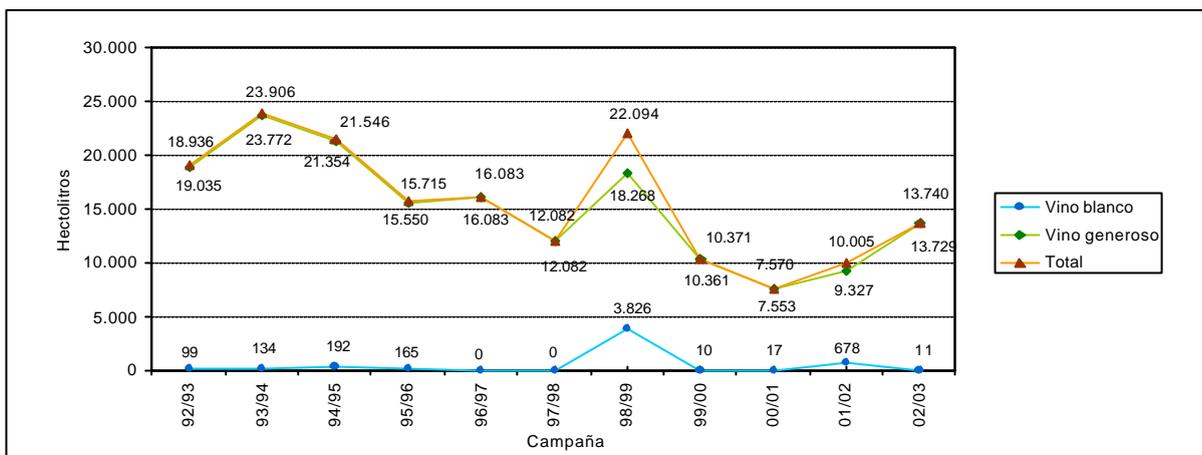
6.2.- MERCADO EXTERIOR

En el período 1.993-2.000 la evolución de las ventas a escala internacional de vino de la DO Condado de Huelva fue negativa, reduciéndose aproximadamente en un 70%. En la campaña 1.998/99 se produjo una excepción de esta tendencia y las ventas, tanto de vino blanco como de vino generoso, aumentaron más 10.000 hectolitros, aunque en la campaña siguiente volvieron a caer en más de 12.000.

En las dos últimas campañas estudiadas –la 2.001/02 y 2.002/03- la evolución de las ventas ha sido positiva, sobre todo en el último año en el que se recuperaron un 30%, situándose en 13.740 hectolitros, niveles próximos a los de la campaña 1.996/97.

En la campaña 2.002/03 se exportaron 13.740 hectolitros, de los que el 99% fue de vino generoso.

Gráfico 29: Evolución de las ventas internacionales de vino distinguiendo entre vino blanco y vino generoso.



Fuente: Consejo Regulador.

Históricamente, el principal país importador de los vinos del Condado de Huelva ha sido Holanda, sin embargo, la cantidad de producto comercializado en este país descendió en el período 1.993-2.000 desde los 2,2 millones de litros de la campaña hasta 754.000 litros exportados en la campaña 2.000. Esto supone una reducción de más del 65% de las ventas.

A partir de la campaña 2.001/02 estas ventas se han recuperado hasta situarse en más de 1,3 millones de litros en la campaña 2.002/03, lo que ha supuesto aumentar las ventas en dos campañas en más del 70% respecto a las ventas del año 2.000.

En el inicio de los años 90 el Reino Unido también comercializó determinadas cantidades de vino del Condado de Huelva, sin embargo, en la actualidad la cantidad exportada a este país es muy baja.

Holanda es el principal país importador de vino de la DO Condado de Huelva.

Otros países como México, Bélgica o Portugal también importan, puntualmente y en determinados años, vino del Condado de Huelva. Destaca Portugal, que en las últimas 10 campañas sólo ha importado en la de 1.998/99, pero lo hizo en un cantidad significativa de 375.000 litros.

También se exportan cantidades menos significativas a otros países, denominados en la siguiente tabla, "resto del mundo".

En la campaña 2.002/03 prácticamente todo lo que se exportó fue hacia Holanda, siendo Bélgica el único país que adquirió una cifra irrelevante de 1.080 litros.

Tabla 18: Datos del Mercado exterior para las últimas 5 campañas

MERCADO EXTERIOR (litros)						
Campaña	Holanda	Portugal	México	RU.	Bélgica	Resto Mundo
98/99	1.826.820	375.080	7.470	0	0	0
99/00	1.036.030	0	0	0	0	1.116
00/01	754.375	0	450	1.545	0	612
01/02	1.000.024	0	0	0	495	0
02/03	1.372.923	0	0	0	1.080	0

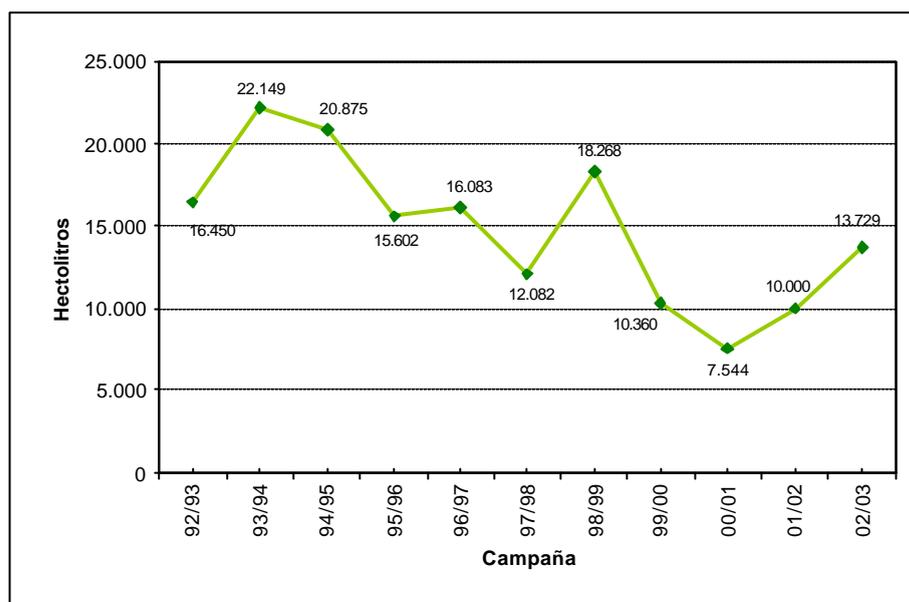
Fuente: Consejo Regulador.

La evolución global de las exportaciones del marco está estrechamente ligada al comportamiento del mercado holandés, al ser éste el principal comprador de vinos del Condado

de Huelva. En el siguiente gráfico se representa la evolución negativa del mercado holandés en el período de 1992 a 2001, tendencia que se corresponde con la caída global de las exportaciones del marco.

En las dos últimas campañas esta tendencia parece haber cambiado. Como consecuencia de esto en la campaña 2001/02 se exportó a Holanda un 33% más que en la anterior y en la 2002/03 ha aumentado un 37% más. Según estas cifras en dos años las ventas en Holanda han crecido más de un 80%, lo cual ha repercutido directamente en el aumento de las exportaciones globales del marco.

Gráfico 30: Evolución de las ventas de vino en Holanda.



Fuente: Consejo Regulador.

Prácticamente la totalidad del vino que se exporta se comercializa a granel, sólo unas cantidades muy pequeñas - menos del 0,5% del comercio exterior- se hace embotellado, con la consiguiente pérdida de valor añadido que esto supone para el marco. Según los datos ofrecidos por el MAPA para la campaña 2002/03, la DO Condado de Huelva es la denominación española que menos porcentaje de vino embotellado vende en el mercado exterior, concretamente un 0,1% de sus exportaciones totales. Para situar globalmente estas cifras, cabe citar que la siguiente denominación española en vender un bajo porcentaje embotellado es la de Jumilla, que exporta en botella el 12% de sus ventas en el mercado exterior.

El 99% de lo que se exporta se hace a granel.

En la siguiente tabla se muestran los datos de comercio exterior para las campañas 2.000/01 y 2.001/02 distinguiendo por tipos de envase: a granel o embotellado.

Tabla 19: Comercio exterior. Distribución por tipos de envase.

Datos de Campaña	Mercado exterior (litros)		
	Embotellado	A granel	TOTAL
2.000/01	3.200	753.700	756.900
2.001/02	500	1.000.000	1.000.500
2.002/03	1.100	1.372.900	1.374.000

Fuente: MAPA.

6.3.- CONSUMO DE VINO

6.3.1.- Factores que influyen en el consumo de vino.

El consumo de vino se ve afectado por la combinación de múltiples factores entre los que cabe destacar los que se presentan a continuación:

El Precio

El precio es un factor decisivo a la hora de comprar vinos de mesa.

El Origen del vino

En los países productores, los consumidores tienden a adquirir vinos nacionales, mientras que en los no productores en la elección del vino de otro país juega un papel muy importante la imagen de éste en el extranjero, ya que los consumidores del país importador compran el vino como producto que aporta un valor social o psicológico a sus vidas.

Productos sustitutivos

En los últimos veinte años se ha registrado un descenso alarmante en el consumo del vino en Europa, en parte como consecuencia del aumento del consumo de otro tipo de bebidas alcohólicas como cerveza o licores espirituosos, y no alcohólicas como zumos, refrescos y aguas minerales.

La cerveza se consume especialmente en reuniones informales y en fiestas. Y se toma en distintos lugares como bares, tascas, cafeterías, terrazas, pubs. En los países mediterráneos el consumo moderado de bebidas alcohólicas (vino y cerveza fundamentalmente) es parte de la rutina de la vida diaria.

Bebidas espirituosas: En España en 2.002 se comercializaron aproximadamente unos 245 millones de litros de bebidas espirituosas, cifra que supone un incremento interanual de algo más del 3%. En cualquier caso todos los datos muestran un mercado maduro, en el que no es probable que se produzcan grandes variaciones, más bien, reajustes y cambios en las preferencias de los consumidores ¹⁸.

Bebidas refrescantes: El consumo de bebidas refrescantes en España ascendió en 2.002 a 4.340 millones de litros, esta cifra muestra a los españoles como los segundos europeos que más bebidas refrescantes consumen, superados tan solo por los irlandeses. Las bebidas de extractos son las más demandadas, seguidas por las bebidas de zumo de frutas y las bebidas aromatizadas y gaseosas.

Hábitos de consumo

Los distintos hábitos de bebida que se dan entre países pueden tener su origen en las diversas normativas locales sobre el consumo de alcohol, así como en su cultura.

Categorías de consumidores

Por categorías se registran notables diferencias en cuanto a consumo. Los hombres suelen ingerir alcohol con mayor regularidad que las mujeres, pero éstas, proporcionalmente, beben más vino.

Situación política

Las tasas e impuestos al consumo pueden llegar a duplicar o triplicar el precio de una botella con los consiguientes efectos adversos que esto supone sobre la demanda.

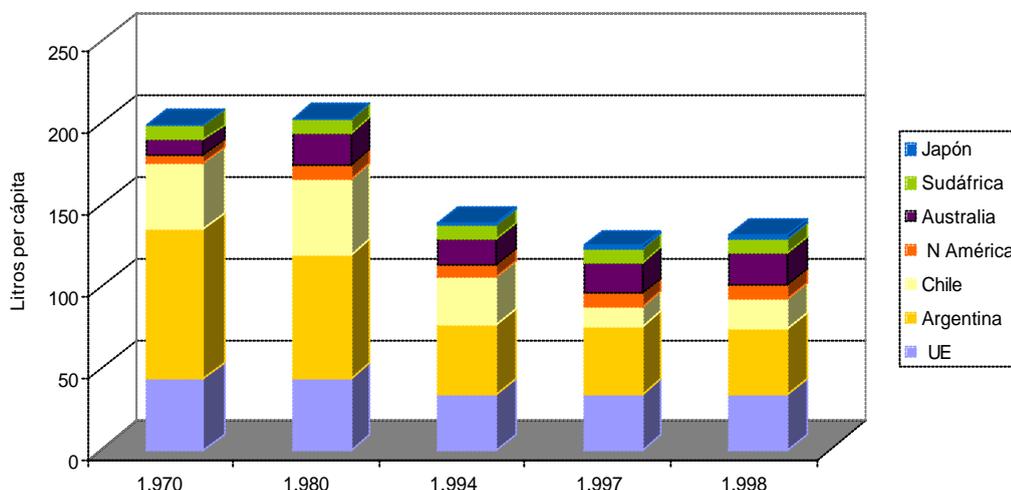
Ocasiones de beber

Dentro de los mercados tradicionales, el vino se consume mayoritariamente en las comidas, gozando pues de la consideración de bebida clásica. En los nuevos mercados por el contrario, la mayor parte del vino se consume durante las celebraciones, considerándose el blanco, dulce y afrutado como las opciones más adecuadas.

6.3.2.- Consumo vinícola a escala mundial

El consumo de vino a escala mundial se mantuvo relativamente estable entre 1.970 y 1.984, a raíz de esta fecha se produjo un descenso considerable. En el periodo 1.986-1.990 el consumo medio mundial de vino se situaba en torno a los 239.889 miles de hectolitros llegando en 2.001 a los 218.920 miles de hectolitros. Durante este periodo de descenso global del consumo se ha apreciado una disminución del consumo en los países tradicionalmente productores, que ha sido ligeramente compensada por los países no productores.

Gráfico 31: Evolución del consumo de vino a escala mundial.



Fuente: Oficina Internacional de la Viña y del Vino (OIV).

En el análisis de las tendencias del consumo mundial se pueden diferenciar los países de mayor cultura vitivinícola, principales productores y consumidores, donde se encuentran Francia, Italia, España, Argentina, Portugal y Alemania, de aquellos países donde el consumo es menor, en la mayoría de los casos porque la producción de vinos comenzó a tener relevancia en las dos últimas décadas. Dentro de este último grupo se encuentran los nuevos países productores y consumidores (EEUU, Australia, Chile...) y países solamente consumidores (Reino Unido, Dinamarca...).

Tabla 20: Evolución mundial del consumo de vino per cápita.

País	1.970	1.980	1.994	1.997	1.998	Consumo máx	Año
Alemania	16	25,5	22,6	23,1	22,9	26,5	1.983
Austria	34,6	35,8	32,8	22,9	34,3	36,8	1.973
Bélgica	14,2	20,6	24	19,4	19,4	25,6	1.993
Dinamarca	5,9	14	26,2	28,7	29,4	28,7	1.997
España	61,5	64,7	32,2	35,04*	35,56*	77	1.974
Francia	109,1	91,0	62,5	60,0	58,8	127,3	1.963
Grecia	40	44,9	33,8	31,9	25,2	44,9	1.980
Italia	113,7	92,9	58,5	58,8	55,6	116,0	1.968
Países Bajos	5,2	12,9	15,7	13,5	18,4	15,9	1.992
Portugal	72,5	68,7	50,7	56,4	50,3	108,9	1.966
Reino Unido	2,9	7,2	12,7	12,9	13,1	12,9	1.997
Media UE	43,2	43,5	33,8	33,2	33,2		
Suiza	41,9	47,4	44,3	41,2	-	49,9	1.984
Hungría	37,7	35	33,1	30	30,2	38,5	1.969
Rumania	23,1	28,9	18,8	26,6	19,3	35,6	1.973
Argentina	91,8	75,4	43,2	41	40,65	91,8	1.970
Estados Unidos	5	7,9	6	7,6	8,3	9,2	1.986

Fuente: (*) Datos del MAPA. OIV.

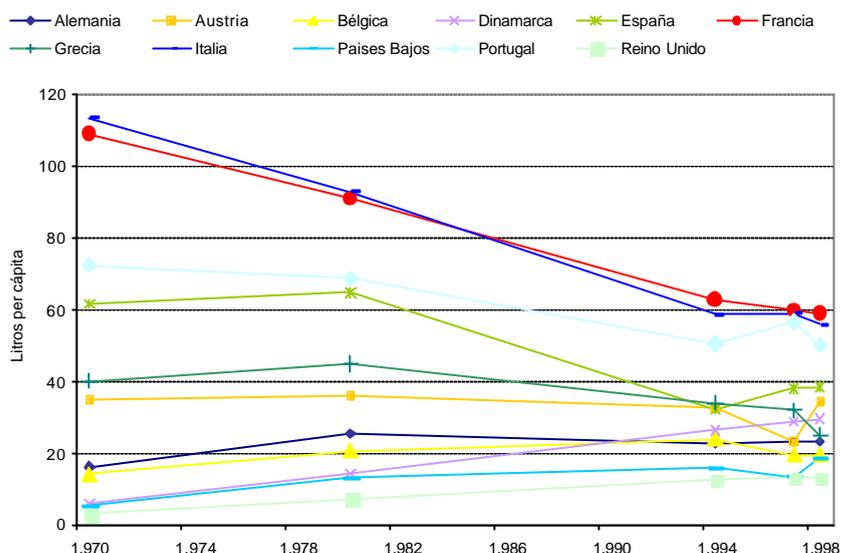
En el mercado mundial de los vinos se pueden distinguir cuatro categorías de mercados:

- ?? Mercados en declive: Constituidos por los países vinícolas tradicionales como Francia, Italia, España, Portugal, Argentina y Chile.
- ?? Mercados saturados: Comprende a los países productores del Centro y Este de Europa, concretamente a Austria, Bulgaria, Alemania, Grecia, Hungría, Rumanía, Suiza y Yugoslavia.
- ?? Mercados en vías de estabilización: Incluyen a Australia, Bélgica, Canadá, Reino Unido, Holanda, Nueva Zelanda, Sudáfrica, países de la antigua Unión Soviética, Estados Unidos y países escandinavos.
- ?? Mercados en vías de desarrollo: Comprenden a los países en desarrollo de África, Asia y Sudamérica.

6.3.3.- Consumo vinícola en la UE

El consumo de vino en la UE ha ido disminuyendo desde los años setenta. Debido en parte a que en 1.987 los excedentes estructurales provocaron la aprobación de una OCM que primaba los arranques y unas medidas de destilación para reducir dichos excedentes. No obstante, en el periodo 1.994-1.998 se observa un incremento del consumo en algunos países como España, Dinamarca, Países Bajos, Austria y Alemania.

Gráfico 32: Evolución del consumo de vino en la UE.



Fuente: OIV.

A continuación se describen las características de los mercados más importantes de la UE, centrándonos en España y Holanda, principales destinos de los vinos del Condado de Huelva.

El consumo de vino en la UE se ha ido reduciendo desde los años 60.

Francia mantiene su liderazgo como primer país consumidor de vinos del mundo. En el periodo 1.994-1.998 el consumo volvió a caer pasando de los 62,5 a los 58,8 litros por habitante al año, disminuyendo en un 6%.

El consumidor diario de vino vive en regiones productoras y consume, sobre todo, vinos de mesa. Sin embargo muchos de estos bebedores se están convirtiendo en bebedores ocasionales, grupo que demanda vinos de calidad y engloba a la mayoría de los consumidores franceses.

Es importante destacar que los consumidores franceses, habituales bebedores de vinos tintos, se encuentran en un proceso de cambio hacia el consumo de los vinos blancos.

El consumo interno de vinos en **Italia** se encuentra en retroceso desde las dos últimas décadas, pasando de 109 litros per cápita en 1.970 a 60 litros per cápita en la década de los 90. Se observa además una mayor demanda de vinos tintos (55%) en detrimento de los vinos blancos (45%).

El consumo de vinos en **Alemania** pasó en el periodo 1.994-1.998 de los 22,6 a los 22,9 litros por habitante y año, creciendo un 1,3%. Los vinos, principalmente franceses e italianos, son consumidos preferentemente en la cena. Es un mercado en potencia, interesante para los vinos blancos jóvenes del Condado de Huelva. Habría que estudiar la fórmula de introducir el producto en este mercado.

El consumo de vino en el **Reino Unido** ha aumentado y se espera que aumente más la cota alcanzada. El consumo per cápita de vino en el Reino Unido aumentó en el período 1.994-1.998 un 3,1%, pasando de 12,7 litros por habitante y año a 13,1 litros. El vino es considerado en este país un producto de consumo corriente, es decir que no sólo se reserva para ocasiones particulares como en otros países de la UE. Los británicos consumen más vino blanco que tinto.

El mercado británico se encuentra en una constante progresión en los volúmenes de compras pero es muy exigente en la calidad de los productos, en particular la de los vinos importados que deben guardar una buena relación calidad/precio.

El consumo per cápita de vino de **Grecia** presenta fuertes altibajos a lo largo del tiempo. En el periodo 1.994-1.998 el consumo ha experimentado un descenso del 25,4%, pasando de 33,8 a 25,2 litros.

El consumo de vino per cápita en **Portugal** registra una tendencia claramente descendente. En el periodo 1.994-1.998 el consumo ha descendido un 0,8%, pasando de 50,7 a 50,3 litros per cápita.

Portugal importa grandes cantidades de vinos de baja calidad cuando sus existencias son bajas, para mezclarlo con sus vinos autóctonos.

6.3.3.1.- *Holanda*

La sociedad holandesa es más proclive al consumo de cerveza, dicho valor per cápita real ascendía a los 85 litros en 1.996, frente a unos 15,7 litros correspondientes al vino

Se trata de un mercado en retroceso, habiendo que añadir un inconveniente importante: la sensibilidad al precio del consumidor holandés, poco pródigo en grandes gastos gastronómicos.

La práctica inexistencia de producción nacional de vino en los Países Bajos conduce a la importación de casi la totalidad de los productos consumidos. Los vinos franceses son los más codiciados, mientras que diferenciando por tipologías el tinto (tanto de calidad como de mesa) es el más consumido

Es un mercado exigente, la calidad técnica del producto en sí debe ser cuanto menos aceptable. El envase y etiquetado son muy detalles muy tenidos en cuenta. Comercializar vino en botellas de más de un litro, sin embellecedor en el cuello del recipiente y con una etiqueta poco atractiva deteriora la imagen del producto.

Holanda cuenta con unas importantes infraestructuras de transporte, que facilitan la distribución. Aunque el tráfico por Holanda es fácil, rápido y poco costoso, no lo es así el transporte de los caldos del Condado de Huelva hasta el destino holandés.

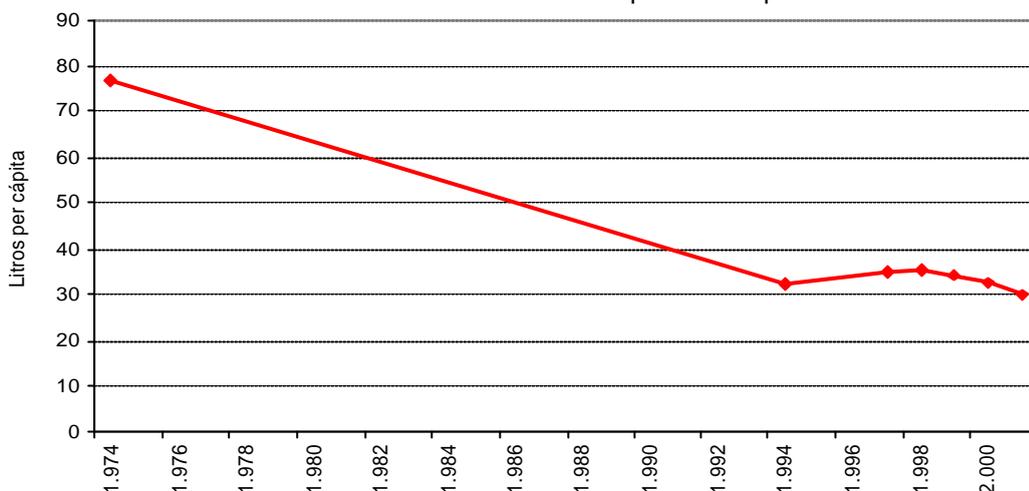
Por otra parte la abundancia y heterogeneidad de importadores holandeses hace que la distribución sea compleja. El poder de negociación de los mismos varía según el tipo y tamaño de que se trate y lo mismo ocurre con la cantidad de mercancía suministrada a dicho importador-distribuidor.

Las embotelladoras también ostentan un gran poder debido fundamentalmente a la obligación legal de embotellar en los Países Bajos cualquier envío de vino superior a 10 contenedores.

6.3.3.2.- *España*

Los hábitos de consumo de los españoles han sufrido importantes transformaciones en las últimas tres décadas.

Gráfico 33: Evolución del consumo de vino en España en el periodo 1.974-2.001.

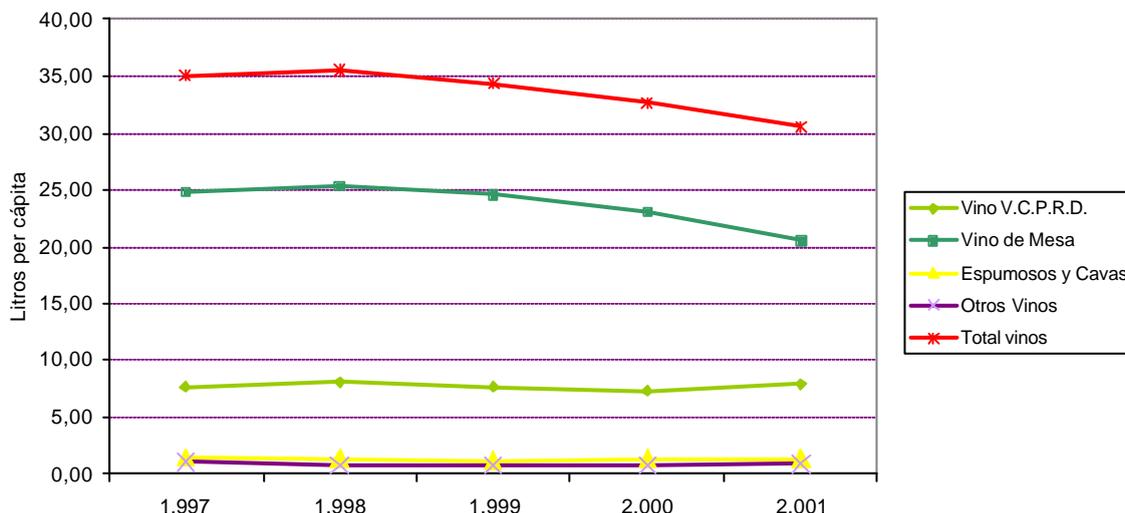


Fuente: MAPA salvo los datos de 1.974 y 1.994 que pertenecen a la OIV.

En primer lugar destaca el descenso continuado del consumo. El consumo nacional pasó de 26 millones de hectolitros en la década de los setenta, a alrededor de 12 millones de hectolitros en 1.995⁹. En cuanto al consumo per cápita, pasó de la cifra récord de 77 litros en la década de los 70 (1.974) a 32,2 litros en 1.994. Durante el período 1.994–1.998 el consumo cambió su tendencia de descenso experimentando un incremento de aproximadamente el 10,5% al pasar de 32,2 a 35,56 litros per cápita. A partir de 1.998 el consumo descendió hasta 30,6 litros per cápita en 2.001.

En la evolución del consumo de vino en España se observa una pérdida de espacio de consumo de los vinos de mesa por el aumento del de los vinos de calidad.

Gráfico 34: Evolución del consumo de vinos en España en el periodo 1.997-2.001.



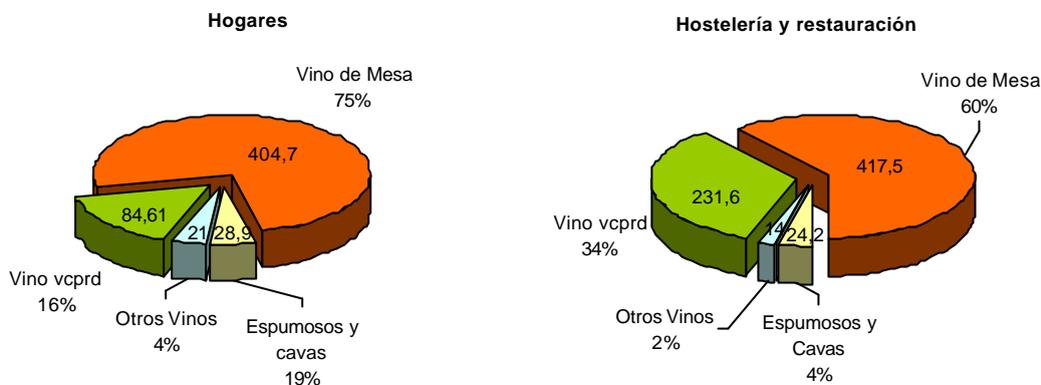
Fuente: MAPA.

La evolución del consumo de los distintos tipos de vino durante el periodo 1.987-1.995, mostró comportamientos diferentes, de forma que aunque disminuyó el consumo en todos los casos, los vinos blancos y rosados experimentaron un descenso más acusado, en ambos casos,

⁹ Fuente: Antiguo INDO, en la actualidad Subdirección General de Denominaciones de Calidad y panel de alimentación del MAPA.

superior al 46,5%. Sin embargo, el descenso del consumo de vino tinto no alcanzó el 30% y la reducción del consumo de espumosos y cavas se situó alrededor del 26,5%.

Gráfico 35: Consumo de vino en hogares y hostelería y restauración, en el 2.001, en porcentaje y volumen (millones de litros).



Fuente: MAPA.

El consumo general de vinos en España en 2.001 asciende a 1.233 millones de litros, situándose el consumo per cápita en 30,6 litros. Más de la mitad de este volumen, el 55,7% representa el consumo de vino en hostelería y restauración, el 43,7% corresponde al consumo en los hogares y el 0,6% restante al consumo de instituciones.

El vino más consumido con diferencia es el vino de mesa, cuyo consumo representa un 67% del total. Los vinos vcprd le siguen en importancia, representando un 20,5% del consumo.

El consumo en los hogares del vino de mesa representa el 75% del consumo de vino en los hogares, mientras que el consumo de vinos vcprd en éstos representa una partida más pequeña, el 16%. En restauración esta partida de vinos pasa a cobrar mayor importancia correspondiéndole una cifra del 34% del consumo total y descendiendo el vino de mesa a un 60%.

Entre las causas que han influido en el descenso del consumo de vino en el mercado nacional se pueden destacar:

- ?? Los cambios producidos en los hábitos sociales y de consumo.
- ?? La asociación del producto con una imagen tradicional poco atractiva para la juventud.
- ?? Las campañas contra el consumo de bebidas alcohólicas.
- ?? El aumento del consumo de bebidas sustitutivas (cervezas, bebidas refrescantes, zumos de frutas, etc.).

En España el vino mas consumido es el vino de mesa, que representa el 67% del total. Los vinos con DO representan tan sólo el 20,5%.

6.3.4.- Consumo de vino en otros países

En los **EEUU** el consumo de vinos en el período 1.994–1.998 creció un 38,3%, pasando de 6,0 a 8,3 litros por habitante y año. Las perspectivas a corto plazo para el consumo de vinos hacen prever un crecimiento, mientras que para los vinos espumosos y espirituosos se pronostican bajadas.

Se puede prever un aumento del consumo de los vinos tintos tanto nacionales como importados y, tratándose de vinos importados, los más demandados serán el Chardonnay, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah.

El consumo per cápita de vinos de **Japón** mostró un gran crecimiento en el período 1.994-1.998, que llegó al 127% al pasar de 1,1 a 2,5 litros. Se espera que en los próximos años se mantengan importantes tasas de crecimiento. Es un mercado interesante en el que se podrían introducir los vinos de la DO Condado de Huelva.

Los japoneses beben más vinos blancos y rosados que tintos. El vino blanco cuenta con el 45% del mercado doméstico, mientras que los rosados han comenzado a perder participación a favor de los tintos, aunque todavía cuentan con el 30% del consumo doméstico. Según los comerciantes de vinos, los vinos blancos afrutados son los más consumidos ¹⁹.

El consumo de vinos en **Singapur** que presenta este país es muy bajo, sin embargo la demanda está creciendo rápidamente. En el período 1.994-1.997 el consumo de vinos pasó de los 0,6 a los 0,8 litros por habitante y año. Fuentes comerciales predicen un crecimiento anual del consumo de vinos cercano al 10% para los próximos años.

Fuentes comerciales afirman, que las variedades más demandadas son Chardonnay en blancos y Cabernets en tintos, manteniendo una participación de mercado del 40% los tintos y del 60% los blancos.

El consumo de vinos en **Taiwán** este país creció en el período 1.994-1.997 un 16,6%. Este incremento es atribuido a la expansión en el conocimiento sobre la cultura de los vinos de calidad y su consecuente aumento en las importaciones de vinos extranjeros a partir de la apertura de su mercado en 1.987. Se espera que las importaciones de los vinos sigan aumentando.

En cuanto a preferencias, los vinos tintos importados son más consumidos que los blancos, debido a que los taiwaneses asocian el color con mayores propiedades benéficas. Adicionalmente los vinos blancos son a menudo percibidos como demasiado suaves.

7.- LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN VINAGRE DEL CONDADO DE HUELVA.

La Orden de la Consejería de Agricultura y Pesca de 31 de Julio de 2.002 ²⁰ aprueba el “Reglamento de las Denominaciones de Origen Condado de Huelva y Vinagre del Condado de Huelva y de su Consejo Regulador”, previamente elaborado por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Condado de Huelva.

Con este marco jurídico el Vinagre del Condado de Huelva se convierte en el segundo vinagre amparado por una DO en España, sólo precedido por el Vinagre de Jerez. En el ámbito de la UE, es interesante resaltar que únicamente existe otra DO en este sector, la del Vinagre balsámico de Módena en Italia.

El Reglamento del CR de la DO Condado de Huelva define el Vinagre del Condado de Huelva como el producto obtenido exclusivamente por fermentación acética del vino apto, producido en las condiciones y lugares previstos en el propio Reglamento, bajo unas prácticas tradicionales y que reúne las características organolépticas y analíticas que le son propias. Se consideran vinos aptos todos los vinos calificados por la DO Condado de Huelva.

7.1.- PROCESO DE OBTENCIÓN DEL VINAGRE DEL CONDADO DE HUELVA

El proceso de fermentación acética del vino es realizado por un tipo de bacterias aeróbicas, todas ellas pertenecientes al género “Acetobacter” y conocidas con el nombre genérico de “bacterias del vinagre”.

Se distinguen dos procesos para la obtención industrial de vinagre, la *Fermentación en superficie* y la *Fermentación rápida o sumergida*. Es este último el método utilizado en la DO Condado de Huelva. Se basa en la presencia del cultivo bacteriano en el vino a acetificar, el cual se satura constantemente con aire en burbujas tan pequeñas como sea posible al objeto de aumentar la superficie total de transferencia de oxígeno. Las características del aire que se introduce en el fermentador son importantes, tanto en cantidad como en calidad, ya que las “Acetobacter” además de ser aeróbicas, son muy sensibles a los contaminantes del aire. Del mismo modo, es trascendental la temperatura del proceso de fermentación, debiendo estar ésta comprendida en el intervalo de 28 a 33 °C.

Una vez concluida la fermentación, se descarga del fermentador aproximadamente un 30-45% del volumen total, reponiéndose con una nueva masa líquida de la DO. El vinagre obtenido se somete a dos procesos, uno de clarificación y otro de filtración. Tras estos procesos el vinagre sigue dos caminos distintos: el destinado a producir **Vinagre Condado de Huelva** y el destinado a **Vinagre Viejo del Condado de Huelva**.

Para obtener el **Vinagre Condado de Huelva** se somete éste, previamente clarificado y filtrado, a un proceso de estabilización, tras lo cual se solicita la certificación del CR y se procede a embotellar o envasar el producto con destino al mercado. Este tipo de vinagre debe de tener un máximo de alcohol residual de 0,5% en volumen y una acidez total mínima de 70 gramos por litro expresada en acético.

El **Vinagre Viejo Condado de Huelva** se obtiene a partir del producto obtenido del fermentador, clarificado y filtrado, el cual se enriquece con vino generoso de la DO del tipo generoso Condado Viejo y se somete a un período de envejecimiento en botas de una capacidad máxima de 650 litros. Este procedimiento de enriquecimiento y envejecido, aumentará el alcohol y mejorará el buqué del producto final.

Se distinguen tres tipos de Vinagres Viejos Condado de Huelva, según el tiempo y el método de envejecimiento:

- ?? **Solera:** “Vinagre Viejo Condado de Huelva” envejecido por el sistema de “criaderas y soleras”, durante un tiempo superior a 6 meses e inferior a 1 año, enriquecido con “Condado Viejo” y con un contenido máximo de alcohol residual del 3% en volumen.
- ?? **Reserva:** “Vinagre Viejo Condado de Huelva” envejecido por el sistema de “criaderas y soleras”, durante un tiempo superior a 1 año, enriquecido con “Condado Viejo” y con un contenido máximo de alcohol residual del 3% en volumen.
- ?? **Añada:** “Vinagre Viejo Condado de Huelva” envejecido por el sistema de “Añadas”¹⁰, durante un tiempo superior a 3 años, enriquecido con “Condado Viejo” y con un contenido máximo de alcohol residual del 3% en volumen.

Una vez transcurrido el período de envejecimiento se sigue el mismo procedimiento que para los Vinagres Condado de Huelva, se solicita el certificado del CR y, una vez obtenidas las precintas de garantía, se procede al embotellado o envasado del producto.

7.2.- EXISTENCIAS DE VINAGRE DEL CONDADO DE HUELVA.

La campaña 2.003/04 ha sido la segunda completa hasta ahora en la que la producción de Vinagre del Condado de Huelva se encuentra bajo el control del CR, por lo que sólo se dispone de datos para estas dos campañas.

Las existencias totales de vinagre a 31 de julio de 2.004 ascienden a 1.148.537 litros. De éstos, 434.494 corresponden a Vinagre Condado de Huelva y 714.043 litros a Vinagre Viejo Condado de Huelva de los distintos tipos: 130.502 litros de Solera, 559.941 de Reserva y 23.600 de Añada.

Las entradas al sistema de producción del vinagre son siempre de vino calificado por el CR, tanto vcprd como vlcrd. Las características que debe cumplir este tipo de vino son:

- ?? Sano, libre de olores y sabores extraños, además, calificados por el Comité de Cata del Consejo Regulador, tanto analítica como organolépticamente.
- ?? Libre de antifermentos.
- ?? Limpios.
- ?? Secos, sin restos de azúcares que puedan provocar contaminaciones posteriores con levaduras.

En el proceso de acetificación un litro de vino preparado (rebajado con agua en el caso de que su grado alcohólico sea superior a 11º) produce 0,9 litros de vinagre, ya que el proceso tiene unas pérdidas aproximadas del 10%. En el caso de un vino con una graduación alcohólica de 13º, por cada litro de vino añadiríamos aproximadamente 0,8 litros de agua, obteniéndose así el vino preparado con una graduación entre 9,5º y 11º, que es la idónea para que se produzca la acetificación. De este “vino preparado” obtendremos aproximadamente 1,6 litros de vinagre.

¹⁰ “El Consejo Regulador contempla igualmente el sistema de envejecimiento por añadas, siendo éste aquél en el que el vinagre permanece en su vasija de envejecimiento de forma estática.”  ²⁰

Tabla 21: Existencias de los distintos tipos de Vinagre en el marco de Condado de Huelva a 31/07/2004.

Calificación de Vinagre por tipos (litros)			
VINAGRE ¹¹	VINAGRES VIEJOS ¹²		
Cdo. Huelva	Solera	Reserva	Añada
434.494	130.502	559.941	23.600
TOTAL 434.494	TOTAL 714.043		

Fuente: Consejo Regulador.

El número de bodegas amparadas por el CR es relativamente bajo, siendo 6 las bodegas que se encuentran inscritas en los distintos registros reconocidos en el Reglamento. Esta circunstancia es debida, básicamente, al poco tiempo transcurrido desde que se publicó la actualización del Reglamento de la DO respecto al vinagre ²⁰

A pesar de ello, en la actualidad el número total de bodegas ha pasado de 2 en el año 2.002 a 6 en el año 2.003. En la siguiente tabla se representan los distintos tipos de bodegas acogidas a la DO y el registro en el que se encuentran inscritas. Todas las bodegas están inscritas en el registro de Bodegas de Almacenamiento, pero no todas tienen porqué estar en el resto de registros de la DO, sino que la actividad que realizan determinará el registro o registros en los que se inscriban.

Tabla 22: Registro de bodegas de vinagre acogidas a la DO Vinagre del Condado de Huelva.

Año	REGISTRO DE BODEGAS ACOGIDAS A LA DO.			
	Producción	Almacenamiento	Envejecimiento	Embotellado
2.002	1	2	2	1
2.003	4	6	6	5
2.004	4	6	6	5

Fuente: Consejo Regulador.

La capacidad total de producción de vinagre en las bodegas del marco (incluyendo vinagre y vinagre viejo) se muestra en la siguiente tabla. Los datos se presentan por estratos de capacidad, destacando el estrato superior a 75.000 litros en el cual sólo se encuentra una bodega particular con capacidad para producir el 84% de la capacidad total del marco.

Tabla 23: Capacidad de producción y almacenamiento de vinagre en las bodegas de la DO Condado de Huelva.

Capacidades Totales a 31 de julio de 2.004			
Litros	Cooperativas	Particulares	Total litros
>0 y <= 30.000	-	1	27.600
> 30.000 y <= 50.000	-	2	63.950
> 50.000 y <= 75.000	1	1	142.850
Más de 75.000	-	1	1.322.500
Capacidad Total en Bodegas			1.556.900

Fuente: Consejo Regulador.

Respecto a la capacidad de producción de Vinagre Viejo tipo Solera, Reserva o Añada, la siguiente tabla recoge los datos de cooperativas y bodegas particulares según los cuatro estratos de capacidad definidos en la tabla anterior.

¹¹ Se denomina sólo "Vinagre" al "Vinagre Condado de Huelva".

¹² Se denomina sólo "Vinagre Viejo" al "Vinagre Viejo Condado de Huelva".

Tabla 24: Capacidad de producción y almacenamiento de vinagre viejo en las bodegas de la DO Condado de Huelva.

Capacidades Totales de Envejecimiento a 31 de julio de 2.004			
Litros	Cooperativas	Particulares	Total litros
>0 y <= 30.000	1	2	62.650
> 30.000 y <= 50.000	-	1	31.200
> 50.000 y <= 75.000	-	1	72.950
Más de 75.000	-	1	572.500
Capacidad Total en Bodegas			739.300

Fuente: Consejo Regulador.

Destaca de nuevo el estrato superior a 75.000 litros, en el que una bodega particular tiene capacidad para producir el 77% de la capacidad total de producción de este tipo de vinagres en el marco.

El análisis de los datos de capacidad de producción y existencias en los dos tipos de vinagre del marco (Vinagre y Vinagre Viejo), aporta que, para el caso del Vinagre, las existencias (434.494litros) representan el 53% de la capacidad de producción (817.600 litros). Para el Vinagre Viejo la situación es distinta, de los 739.300 litros de capacidad de las bodegas, el 97% (714.043 litros) están en producción o son existencias.

Parece ser que las instalaciones para la producción de vinagre viejo están infradimensionadas, ya que el margen de maniobra que queda a las bodegas es sólo del 3%. Es, pues, una puerta abierta a la incorporación de nuevas bodegas a este mercado. También cabe señalar que la existencia de empresas toneleras en la zona de probado prestigio, hace posible la rápida incorporación de botas para el envejecimiento del vinagre.

En el caso de las instalaciones de Vinagre, se puede concluir que están adecuadamente dimensionadas. Si se tiene en cuenta que todo el Vinagre Viejo ha pasado antes por Vinagre, y que el Reglamento de la DO ²⁰ permite vender en una misma campaña hasta el 40% de las existencias de Vinagre Viejo; se puede concluir que el tamaño de las bodegas es el idóneo, ya que se podrían llegar a vender 285.617 litros de Vinagre Viejo, por lo que habría que tener sitio en las bodegas de producción para reponerlos. Esta cantidad sumada a la que aún quedaría (como mínimo 434.494 litros de Vinagre) hace un total de capacidad requerida de 720.111 litros, inferior a la capacidad real de producción y almacenamiento -817.600 litros-, pero con un margen no excesivamente grande, en concreto 97.489 litros, margen que tratándose de un mercado en clara expansión no se estimada elevado.

A pesar de esto, es posible que debido al poco tiempo que lleva funcionando la DO del vinagre, la producción no se haya ajustado aún a las necesidades del mercado o a las expectativas empresariales. Es de esperar que en los próximos años la industria se acople aun más a las necesidades del mercado.

La DO Vinagre del Condado de Huelva está reconocida desde Julio de 2.002.

En Julio de 2.004 las existencias de vinagre eran de 1.148.537 litros. De ellos 434.494 (el 38%) corresponden a Vinagre Condado de Huelva y 714.043 litros (el 62%) a Vinagre Viejo.

En cuanto al Vinagre Viejo, el 18% de las existencias (130.502 litros) corresponden a Solera, el 78% (559.941 litros) a Reserva y sólo el 4% (23.600 litros) son de Añada.

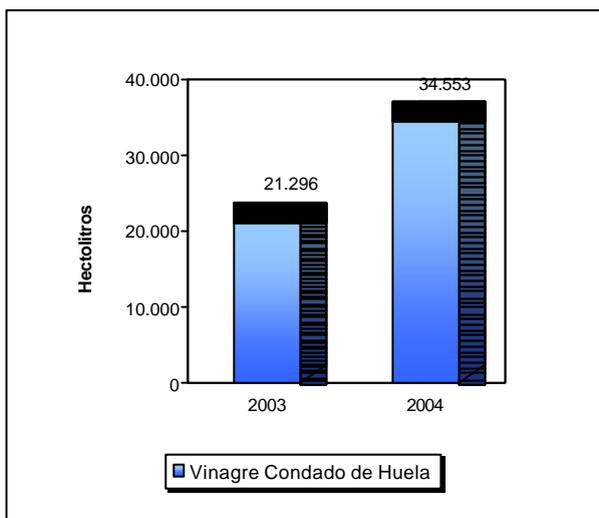
Son cuatro las bodegas que producen vinagre, seis las que envejecen y 5 las que embotellan.

7.3.- COMERCIALIZACIÓN

Al tratarse ésta de una DO reciente, los datos que el CR puede aportar con relación al comercio de sus productos son bastante escasos. En concreto, se dispone de datos de comercio interior de los dos años posteriores a la entrada en vigor de la Orden que concedía la DO Vinagre del Condado de Huelva.

Los datos de comercialización de vinagre Condado de Huelva se muestran en el siguiente gráfico, en el que se pone de manifiesto el auge que está teniendo este producto. En el primer año de su venta como producto amparado por DO –el año 2003- se comercializaron 21.000 hectolitros, que en el ejercicio 2004 aumentaron en más de un 60% hasta situarse en más de 34.000 hectolitros.

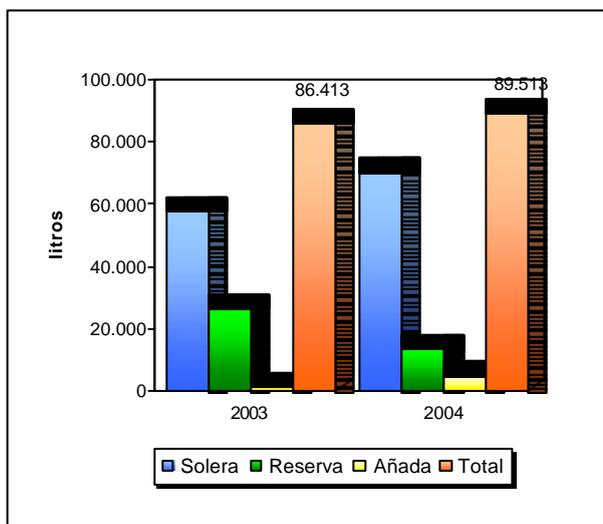
Gráfico 36: Evolución de las ventas de vinagre Condado de Huelva.



Fuente: Consejo Regulador.

Respecto a las ventas de vinagre viejo, en el siguiente gráfico se muestra la evolución de los distintos tipos: solera, reserva y añada. En general la comercialización de estos vinagres ha crecido un 4% en el último año.

Gráfico 37: Evolución de las ventas de Vinagre Viejo Condado de Huelva según los distintos tipos.



Fuente: Consejo Regulador.

El Vinagre Viejo solera es el más comercializado, seguido del Reserva y por último el Añada. En el último año las ventas de Vinagre viejo de Añada se han multiplicado por más de tres, mientras que el Vinagre Viejo Reserva se ha reducido a la mitad y el Solera ha aumentado en un 20%.

Las ventas de Vinagre del Condado de Huelva han crecido en 2.004 más de un 60%, mientras que las de Vinagre Viejo Condado de Huelva lo han hecho en un 4%.

8.- ORGANIZACIÓN COMÚN DEL MERCADO DEL VINO

La última reforma de la OCM del vino fue aprobada el 17 de Mayo de 1.999 y reflejada en el Reglamento (CE) 1.493/99 de 14 de Julio de 1.999. Comprende normas para regular el potencial de producción de vino, los mecanismos de mercado, las agrupaciones de productores y las organizaciones sectoriales, las prácticas y tratamientos enológicos, la designación, la denominación, la presentación y la protección de los productos, los vinos de calidad producidos en regiones determinadas (vcprd) y el comercio con terceros países.

La finalidad de la reforma es mejorar el equilibrio entre la oferta y la demanda en el mercado de la Unión Europea y posibilitar a los productores la adaptación y aprovechamiento de los mercados en expansión. La propuesta se inclina por un aumento de la calidad de los vinos comunitarios, al objeto de hacer frente a la, cada vez mayor, competencia de los mercados internacionales de países como Argentina, EEUU, África del Sur y Australia, que no tienen ningún tipo de restricción en su producción.

Los productos a los que afecta la Reforma son los vinos, mostos, vinagres, lías, orujos y piquetas.

El comienzo de la campaña se adelanta un mes, es decir, la duración será desde el 1 de Agosto al 31 de Julio. Anteriormente las campañas iban del 1 de Septiembre al 31 de Agosto.

A continuación se describen los aspectos más importantes de esta reforma y su repercusión en la DO Condado de Huelva.

8.1.- POTENCIAL DE PRODUCCIÓN

8.1.1.- *Plantación de vides*

La reforma mantiene la prohibición de plantar viñas con variedades clasificadas como de uvas de vino hasta el 31 de julio del 2.010, salvo cuando se trate de un derecho de nueva plantación, un derecho de replantación o un derecho de plantación procedente de una reserva.

Tabla 25: Distribución de los derechos de plantación entre los Estados miembros

País	Superficie (ha)
Alemania	1.534
Grecia	1.098
España	17.355
Francia	13.565
Italia	12.933
Luxemburgo	18
Austria	737
Portugal	3.760
Otras	17.000
TOTAL	68.000

Fuente: Elaboración propia.

En lo referente a los derechos de plantación, a España se le asigna un volumen de nuevas plantaciones de 17.355 hectáreas, que equivalen al 1,5% de la superficie vitivinícola estimada para España, frente al 1% de la anterior propuesta.

Además la Comisión podrá conferir nuevos derechos de plantación, con cargo a una reserva, a aquellas regiones que demuestren que existe una necesidad adicional de nuevos derechos de plantación antes del 31 de diciembre del 2.003.

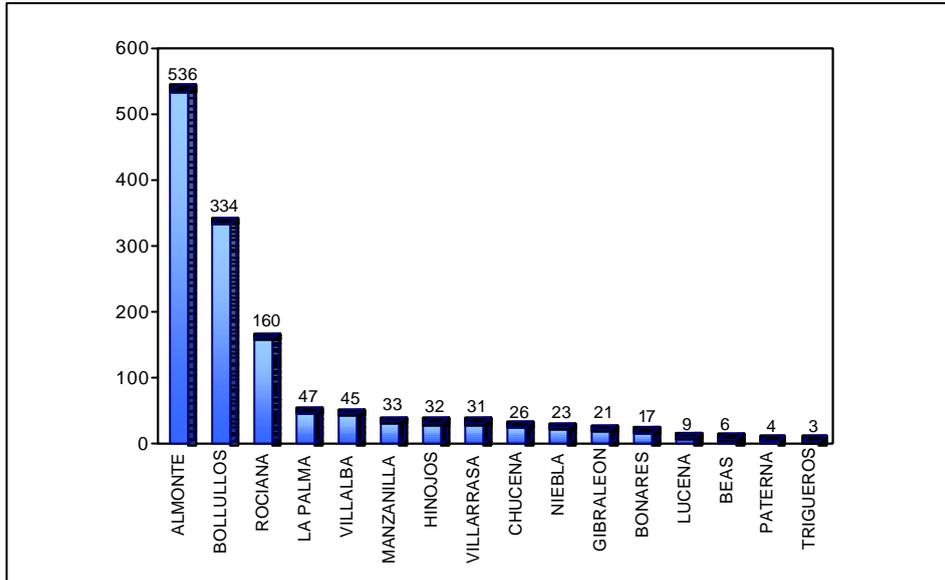
En lo referente a la duración de los derechos de replantación en manos de los agricultores, será de cinco años, pero los Estados miembros tendrán la posibilidad de prorrogarla hasta ocho años, no obstante, en el transcurso de ese tiempo si el titular no lo ha utilizado pasaría a la reserva durante otros cinco, período tras el cual expirarían. En el caso de España, la duración de los derechos de replantación se prorrogó a 8 años ²¹. Los productores que accedan a dicha reserva tendrían un plazo máximo de dos años para hacer uso de los derechos de plantación obtenidos de la bolsa.

El ministerio de agricultura y los Consejeros de las diferentes Comunidades Autónomas, llegaron a un acuerdo en el reparto de las 17.355 hectáreas de viñedo otorgadas a España por la OCM vitivinícola, a las que se le han añadido 5.780 hectáreas procedentes de la reserva comunitaria que está formada por un total de 17.000 hectáreas.

En total se han repartido 23.135 hectáreas entre las diferentes Comunidades Autónomas, de las que a Castilla-La Mancha se le han otorgado 7.592 ha (32,8%), le sigue La Rioja con 2.874 ha (12,4%), la Comunidad Valenciana con 2.085 ha (9%), Cataluña con 1.825 ha (7,9%), Extremadura con 1.600 ha (6,9%), Castilla- León con 1.550 ha (6,7%), Navarra con 1.030 ha (4,45%), Aragón con 1.000 ha (4,3%), Andalucía con 900 (3,9%), País vasco con 824 ha (3,5%), Murcia con 725 ha (3,1%), Galicia con 400 ha (1,7%), Canarias con 380 ha (1,64%), Madrid 250 ha (1%) y Baleares con 100 ha (0,43%).

En Huelva desde el año 1.999 se han arrancado 1.327 hectáreas con derecho de replantación, lo que representa un 25% de la superficie actual del marco, cuantificada en 5.311 hectáreas. Los términos municipales que han sufrido más arranques son Almonte con 536 hectáreas, Bollullos Par del Condado con 334 hectáreas y Rociana con 160 hectáreas; en el extremo opuesto se encuentra Trigueros, con sólo 3 hectáreas arrancadas. En el siguiente gráfico se muestran las hectáreas arrancadas en cada término municipal.

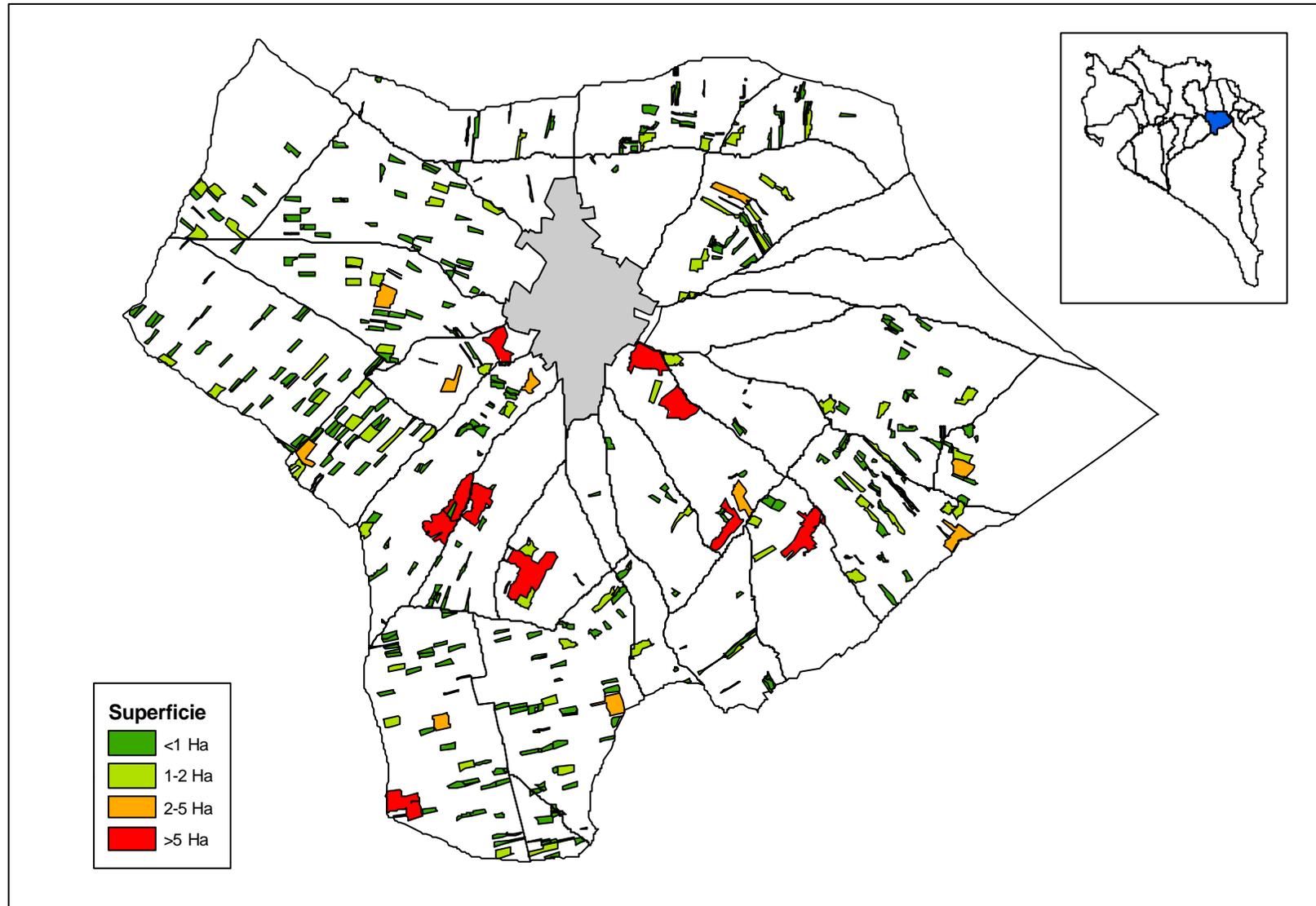
Gráfico 38: Distribución de los arranques realizados en la DO Condado de Huelva desde 1.999 hasta Enero de 2.005.



Fuente: CAP. Delegación de Huelva.

En Huelva desde 1.999 se han arrancado 1.327 hectáreas con derecho de replantación, el 25% de la superficie actual del marco.

Figura 11: Distribución de los arranques realizados en el Término Municipal de Bollullos Par del Condado desde 1.999 hasta 2.003



Fuente: CAP. Delegación de Huelva.

En la figura anterior se representan las parcelas arrancadas total o parcialmente en el Término Municipal de Bollullos Par del Condado desde que entró en vigor la actual OCM¹⁴ vitivinícola.

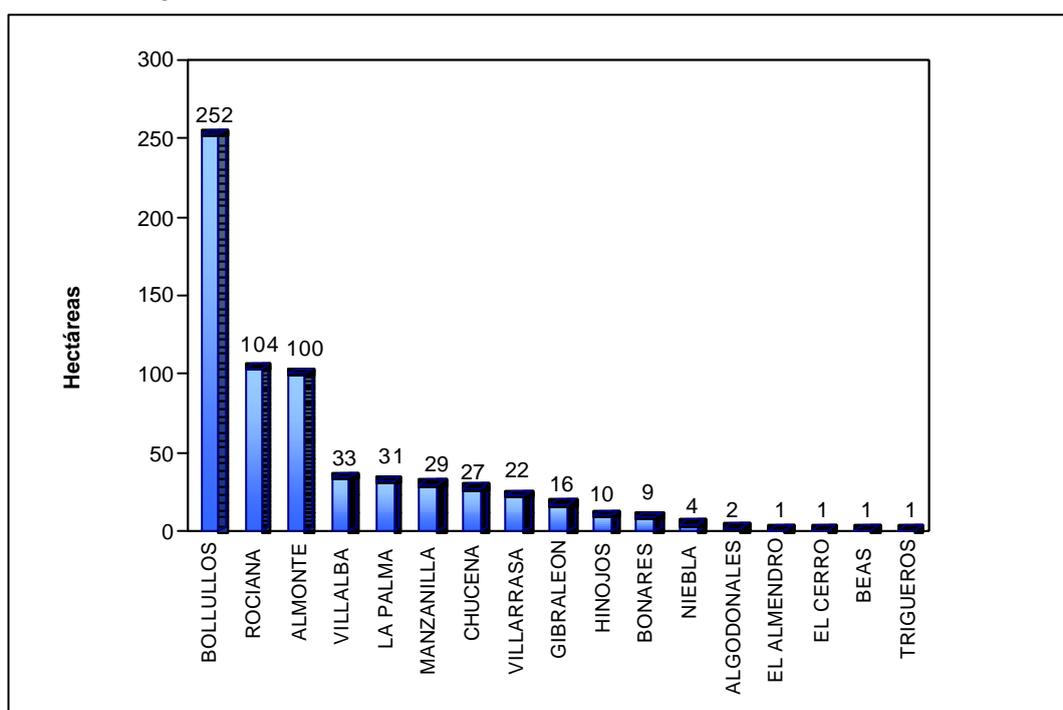
En relación con las transferencias realizadas, de las 1.027 hectáreas de derechos anteriormente citados, sólo 57 hectáreas han sido transferidas a otras comunidades autónomas, fundamentalmente al País Vasco y a La Rioja, por lo que se puede señalar que la pérdida de patrimonio vitícola de la zona (entendida no sólo como arranques de viñedo, sino como salida definitiva de los derechos de replantación hacia otras comunidades), no está siendo excesivamente significativa.

Desde la entrada en vigor de la nueva OCM el 1 de Agosto de 2.000 y hasta enero de 2.005, se han replantado en el marco 644 hectáreas, lo que supone el 12% de la superficie actual del marco. Destaca

Se han transferido derechos de replantación de 57 hectáreas a otras Comunidades Autónomas

Bollullos con 252 hectáreas, seguido de Rociana y Almonte con 104 y 100 hectáreas respectivamente. En el extremo opuesto se sitúan Beas y Trigueros con tan sólo 1 hectárea replantadas cada uno. En el siguiente gráfico se representan las superficies de replantación en los distintos término municipales.

Gráfico 39: Distribución de las superficies de replantación realizadas en la DO Condado de Huelva desde Agosto de 2.000 hasta Enero de 2.005

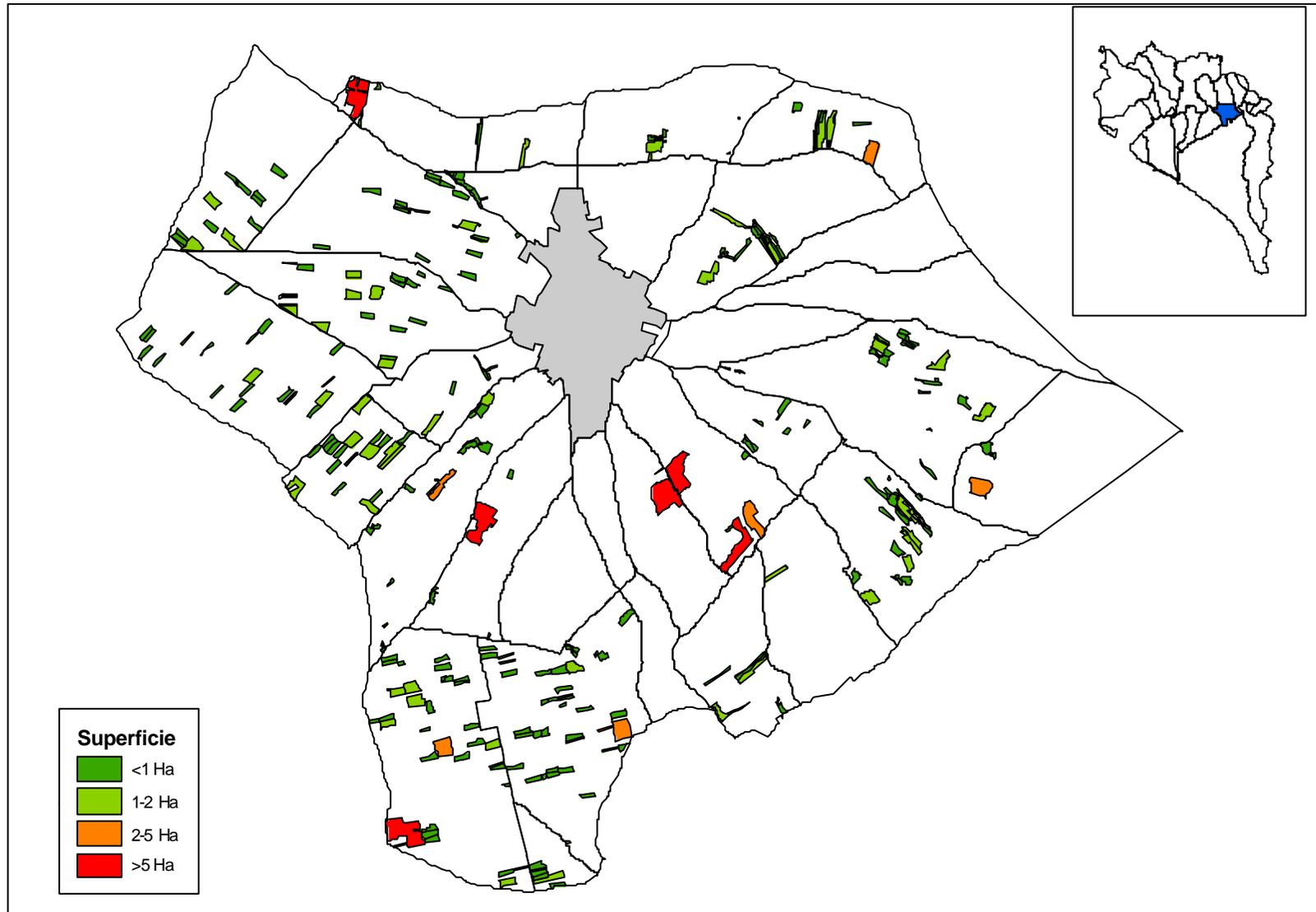


Fuente: CAP. Delegación de Huelva.

En la siguiente figura se representan las parcelas en las que se han realizado nuevas plantaciones en el término municipal de Bollullos.

Desde Agosto de 2.000 hasta Enero de 2.005 se han replantado 644 hectáreas, el 12% de la superficie actual del marco.

Figura 12: Distribución de las plantaciones realizadas en el Término Municipal de Bollullos Par del Condado desde 1.999 hasta 2.003



Fuente: CAP. Delegación de Huelva.

8.1.2.- Reserva de derechos

Se contempla la posibilidad de crear una reserva de derechos de replantación nacional o regional, que se puedan transferir de unas regiones a otras y los máximos beneficiarios de esta reserva serían los jóvenes. Esta reserva se nutrirá de: derechos no ejercidos por el viticultor, derechos cedidos por los viticultores con compensación financiera y las 17.355 hectáreas de nuevas plantaciones concedidas a España, más las que en el futuro nos puedan corresponder de la reserva comunitaria.

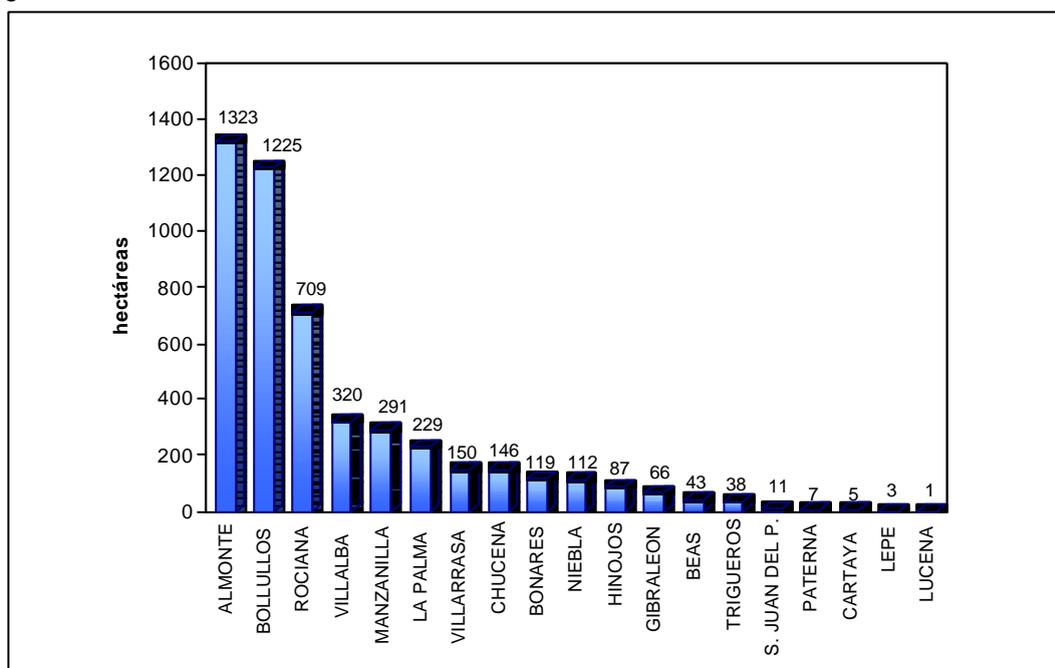
8.1.3.- Regularización

Se establece, como nueva medida, un sistema de regularización para los viñedos plantados irregularmente antes del 1 de septiembre de 1.998, mediante la concesión de derechos retroactivos demostrables o aportando derechos de replantación.

En primer caso la concesión de derechos de replantación retroactivos (caso de viñedos que no se habían registrado en el inventario del potencial vitícola de la región, pero es demostrable que tienen una edad suficiente para poseer derechos de plantación, o el caso de agricultores que arrancaron una superficie y no la cobraron a cargo de los fondos públicos) es una medida buena para el sector, ya que de esta forma no se pierden derechos de plantación.

En el segundo caso, se propone que para regularizar viñedo, cuando no existan derechos de plantación, se adquieran en el mercado, para lo cual se deberá de aportar 1,5 hectáreas para regularizar una hectárea, de las que 0,5 hectáreas irán a la reserva; o bien comprando a la reserva una hectárea de derecho al 150% del precio normal.

Gráfico 40: Distribución de las superficies regularizadas en la Delegación de Huelva desde Agosto de 2.000 hasta Enero de 2.005.



Fuente: CAP. Delegación de Huelva.

Así mismo, cuando un Estado miembro pueda demostrar que posee derechos de replantación no reclamados que seguirían siendo válidos si se hubieran solicitado, podrán utilizarse y reasignarse a los productores por una superficie equivalente de cultivo puro. Cuando se aplique

esta excepción o se conceda un derecho de replantación retroactivo, el Estado miembro impondrá una sanción administrativa. En el gráfico anterior se muestra la superficie regularizada en cada término municipal del marco del Condado de Huelva.

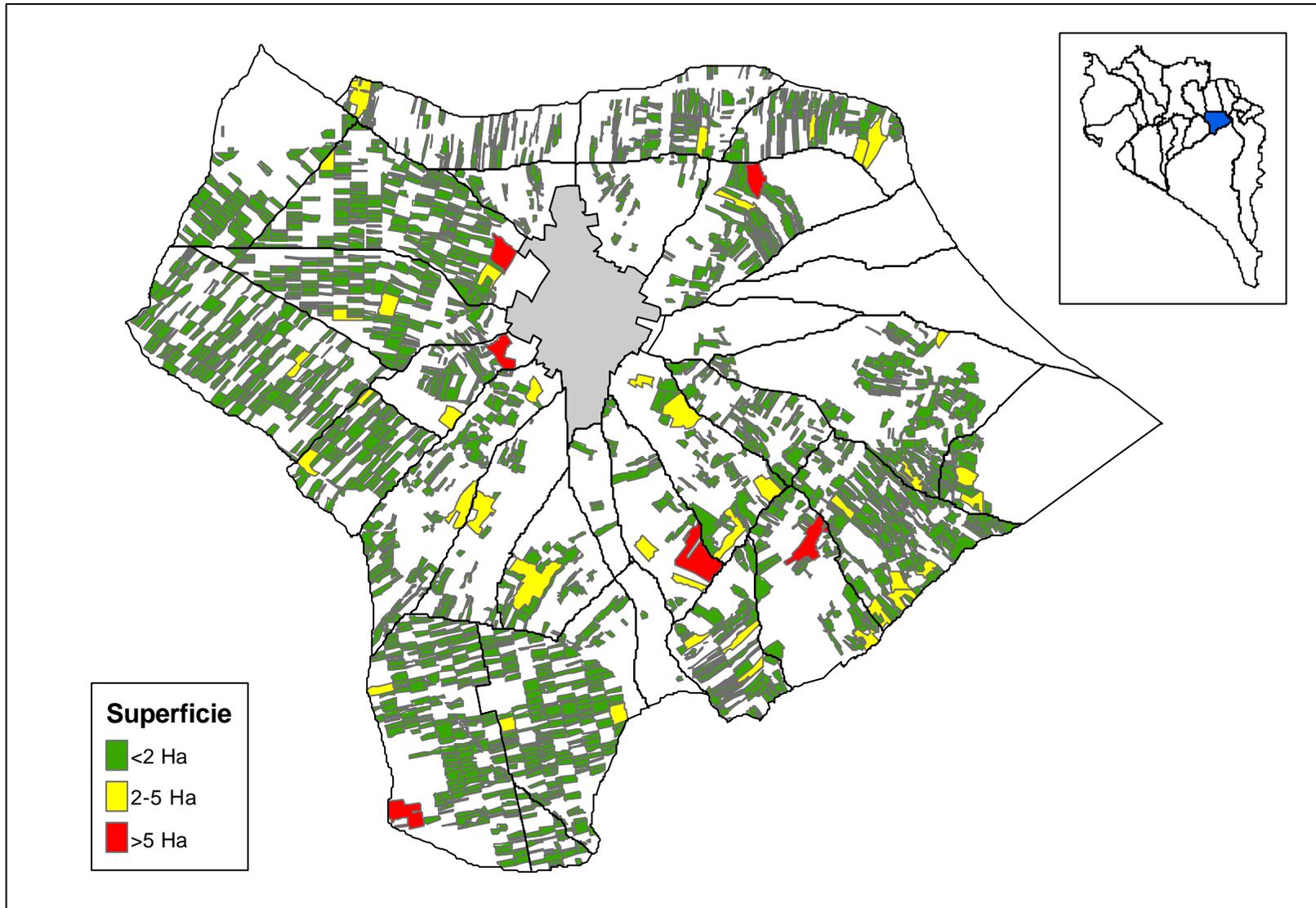
Se autoriza a los Estados miembros, hasta el año 2003, para que puedan conceder nuevas plantaciones, únicamente en superficies de vinos de calidad o vinos de la tierra, en los que la oferta sea inferior a la demanda.

El Comité de Gestión del vino de la Unión Europea ha autorizado recientemente la apertura de un nuevo plazo de regularización de viñedos. En este nuevo período los agricultores podrán solicitar su regularización hasta el 30 de Junio de 2004, mientras que la Administración tendrá hasta el 31 de Julio de 2005 para resolver los expedientes.

En la siguiente figura se representan las parcelas de Bollullos Par del Condado que se acogieron al proceso de regularización y que obtuvieron el correspondiente reconocimiento.

Hasta Enero de 2005 se habían regularizado 4.885 hectáreas de viñedo, el 92% de la superficie actual del marco.

Figura 13: Distribución de las parcelas regularizadas en el Término Municipal de Bollullos Par del Condado.



Fuente: CAP. Delegación de Huelva.

Hasta Enero de 2.005 la superficie regularizada ascendía a 4.885 hectáreas, el 92% de la superficie actual del marco. El resto de plantaciones no regularizadas están aun en proceso de regularización o, simplemente, poseen la documentación -según normativa- que hace innecesario dicho proceso.

8.1.4.- Régimen de abandono

Se establece un régimen de abandono permanente de viñedo, siendo el Estado miembro el que determina las regiones de aplicación (puede no haber ninguna) y las primas por hectárea, cuyos niveles máximos serán fijados por el Comité de Gestión. Esta medida es similar a la anteriormente existente pero más flexible.

8.1.5.- Reestructuración y reconversión.

El objeto de esta práctica será la adaptación de la producción a la demanda del mercado y el mantenimiento de sistemas de cultivo compatibles con el medio ambiente.

Este régimen de reestructuración abarcará al menos alguno de los siguientes aspectos: la conversión varietal (incluida la efectuada mediante sobreinjerto), la nueva ubicación de viñedos y las mejoras de las técnicas de gestión de viñedos, pero no cubrirá la renovación normal de viñedos viejos.

Los planes de reconversión son responsabilidad de los Estados miembros.

El apoyo financiero de la UE a los planes podrá cubrir tanto el coste material de la reestructuración como las pérdidas de renta ocasionadas por el periodo improductivo del viñedo reestructurado (salvo que se haga la plantación anticipada).

En el caso de la primera compensación, de pérdida de renta, se podrá optar por la coexistencia de la vieja plantación y de la nueva, durante un plazo máximo de tres años o por una compensación financiera.

La ayuda se pagará una vez se haya comprobado la ejecución de todas las medidas. Como excepción a esto, los Estados miembros podrán adelantar el pago de la ayuda al productor por una medida específica, siempre que éste haya establecido un aval del 120% de dicha ayuda, haya comenzado la ejecución de dicha medida y, en el caso de haber solicitado un adelanto anterior por otra medida, ésta ya haya sido ejecutada.

La participación comunitaria en los gastos de reestructuración y reconversión será del 75% del coste total en las regiones objetivo 1, como es el caso de la zona que abarca la DO Condado de Huelva y hasta un 50% en otras regiones. El resto del coste es a cargo del interesado (no hay cofinanciación nacional).

La Comisión hará una asignación presupuestaria anual a los Estados miembros teniendo en cuenta, debidamente, la superficie del viñedo, las necesidades y los esfuerzos realizados. Estas cantidades serán adaptadas a la vista de los gastos reales.

A lo largo de las campañas 2.000/01, 2.001/02 y 2.002/03 nuestro país recibió 518,3 millones de euros, lo que permitió reestructurar 88.600 hectáreas en las tres campañas, lo que supone el 8 por ciento del viñedo español.

Para la campaña 2.003/04 la Comisión asignó a España la cantidad de 150,95 millones de euros, cantidad que viene a representar el 34 por ciento de los 443,2 millones de euros que se destinarán a dicho programa para toda la Unión Europea. Estos recursos se distribuyeron entre las Comunidades Autónomas por la Conferencia Sectorial de Agricultura y Desarrollo Rural y

contribuyeron a la modernización de las estructuras productivas de más de 21.000 hectáreas de viñedo español.

Cuando se haya efectuado una asignación financiera a un Estado miembro para un determinado número de hectáreas, dicho Estado miembro podrá utilizarla para un número de hectáreas mayor del asignado. En este sentido se podrán utilizar fondos nacionales para incrementar el importe reducido por hectárea hasta alcanzar el nivel del límite inicial por hectárea de la asignación comunitaria.

A continuación se muestran las cifras de viñedo en la provincia de Huelva que se han acogido a estos planes de reestructuración y reconversión. Desde la entrada en vigor de la Orden de 19 de Octubre de 2.000 se han presentado en Huelva doce planes colectivos y dos individuales.

Tabla 26: Superficie y número de viticultores que se han acogido a los planes de reestructuración y reconversión en la provincia de Huelva.

Viticultores afectados	Superficie (ha)	Superficie media por viticultor (ha)	Subvención solicitada (€)
404	790	1,95	6.540.615

Fuente: CAP. Delegación de Huelva

En los planes presentados en las convocatorias 2.000, 2.001, 2.002, 2003 y 2004, la distribución de variedades utilizadas se muestra en la siguiente tabla.

Tabla 27: Variedades más utilizadas en los planes de reconversión de la provincia de Huelva.

Variedades	Superficie (ha)	% Total
Zalema	423,44	53,6
Macabeo	61,62	7,8
Colombard	119,53	15,13
Jaén Blanco	31,60	4
Moscatel de Alejandría	19,75	2,5
Listan	13,04	1,65
Total variedades blancas	668,97	84,68
Tempranillo	65,73	8,32
Syrah	45,82	5,8
Total variedades tintas	111,55	14,12
Otras	9,48	1,2
TOTAL	790	100

Fuente: CAP. Delegación de Huelva.

En los planes presentados desde 2003, queda limitada la variedad Zalema a un máximo del 15%, según comunicado del Director General de la Producción Agraria de 10 de Febrero de 2.003.

Las tendencias a escala mundial de variedades blancas son la plantación de 'Chardonnay' y 'Sauvignon Blanc', mientras que en el ámbito nacional además de éstas se están poniendo otras como 'Macabeo', 'Moscatel' y 'Verdejo'.

Desde Octubre de 2.000 se han presentado en Huelva 12 planes colectivos y 2 individuales de reestructuración y reconversión, viéndose afectados 404 viticultores y 790 hectáreas. La principal variedad utilizada es la Zalema (53,6%), seguida de la Colombard (15,13) y en tercer lugar la tinta tempranillo (8,32%).

Actualmente la variedad Zalema queda limitada al 15% de la reconversión lo que obliga a introducir nuevas variedades.

En cuanto a variedades tintas, a escala internacional se están plantando las variedades 'Syrah', 'Cabernet Sauvignon', 'Merlot' y 'Cabernet Franc', y en el ámbito nacional además se están plantando otras variedades como 'Graciano' o 'Tintilla de Rota', y 'Tempranillo de Rioja' con clones específicos de cada zona.

8.2.- MECANISMOS DE GESTION DE MERCADO

Este capítulo hace referencia a la ayuda al almacenamiento privado, prestaciones vnicas, uvas de doble utilización, alcohol de uso de boca, destilación de crisis, y ayudas a la utilización de mostos.

8.2.1.- Ayuda al almacenamiento privado

Se concede una ayuda al almacenamiento privado para vinos, mostos y mostos concentrados (incluidos los rectificados) para financiar los costes técnicos y financieros.

La fecha de finalización de contrato, con carácter voluntario, se establece entre el 1 de septiembre para los vinos y el 1 de agosto para los mostos, y la fecha límite del 30 de noviembre para ambos. La prima para los mostos se abonará en función del grado de concentración.

Los contratos se realizarán durante el periodo comprendido entre el 16 de diciembre y el 15 de febrero del año siguiente.

A continuación se muestran las cifras de almacenamiento privado de vino a largo plazo en la DO Condado de Huelva.

Tabla 28: Volumen de vino almacenado y número de contratos en la DO Condado de Huelva, durante las campañas 2.000/01, 2.001/02 y 2.002/03.

Campaña	Número de contratos	Volumen (litros)
2.000/01	9	6.440.300
2.001/02	8	8.088.140
2.002/03	10	5.446.900
2.003/04	10	6.095.400

Fuente: CAP. Delegación de Huelva.

8.2.2.- Prestaciones de subproductos (prestaciones vnicas)

Varias disposiciones se dedican a la destilación, así se mantienen las prestaciones vnicas que obligan a toda persona física o jurídica o agrupación de productores a entregar los subproductos de la vinificación a la destilación.

Se prohíbe el sobreprensado de uvas, el prensado de lías de vino y la refermentación de orujos de uva con fines distintos de la destilación.

Se conserva, como en la actualidad, la cantidad total de alcohol contenido en dichos subproductos, que debe ser al menos igual al 10 % del volumen de alcohol contenido en el vino producido, si éste se ha obtenido por vinificación directa de las uvas y será del 5 % si se ha obtenido por vinificación de mosto de uva, mosto parcialmente fermentado o vino todavía en fermentación.

El destilador debe pagar un precio mínimo de 0,995 euros por % Vol y por hectolitro, y puede recibir una ayuda (siempre que el producto obtenido en la destilación tenga como mínimo un

grado alcohólico de 52% Vol.) o entregar el alcohol al organismo de intervención (si el producto obtenido en la destilación tiene como mínimo un grado alcohólico de 92% Vol.).

Tabla 29: Datos de destilación de subproductos en Huelva.

Campaña	Prestaciones vnicas Art. 27 R(CE) 1493/99	
	Orujo (Hectogramos)	Lías (Hectogramos)
2.000/01	126.812	225.836
2.001/02	114.270	198.097
2.002/03	141.274	243.893
2.003/04	246.913	309.394

Fuente: CAP. Delegación de Huelva.

Este régimen de destilación, también se aplica al vino obtenido de uvas clasificadas simultáneamente en dos categorías (uvas de doble utilización: uvas de vinificación y uvas destinadas a otra utilización) que rebasen las cantidades normalmente vinificadas y no se exporten durante la campaña correspondiente. En este caso, el precio de compra del vino entregado a la destilación será de 1,34 euros por % Vol. y por hectolitro, igual que actualmente, y el destilador puede recibir las mismas ayudas que las expuestas en el párrafo anterior.

En la campaña 2.003/04 se acogieron a ayudas al almacenamiento 60.954 hectolitros, el 13,6% del mosto producido esa campaña, y se destinaron a alcohol de boca 77.064 hectolitros, el 17% del mosto producido.

8.2.3.- Destilación de crisis

Como nueva medida se establece con carácter voluntario, una destilación excepcional para el caso de que exista un grave desequilibrio del mercado, para eliminación de determinadas "bolsas" de vino, y pudiendo limitarse a ciertas categorías de vinos o determinadas áreas de producción, es decir, se puede abrir un período de destilación de crisis para un vino determinado y en una región determinada. Esta destilación se aplicará a los vcprd a petición de los Estados miembros.

El criterio para la introducción de esta destilación podrá ser un deterioro del precio del mercado demostrable a lo largo del tiempo, para una categoría de vino o de vinos procedentes de determinadas superficies de producción.

La destilación de crisis tendrá una disminución paulatina en su presupuesto inicial, contando para la campaña 2.001 con 122 millones de euros para un total de 5,3 millones de hectolitros; en el 2.002 se presupuestan 92 millones de euros para 4 millones de hectolitros; en la campaña 2.003, 57 millones de euros para 2,5 millones de hectolitros, y a partir de la campaña 2.004, 28,8 millones de euros para 1,2 millones de hectolitros.

Tabla 30: Datos de destilación de crisis.

Campaña	Destilación de crisis Art. 30 R(CE) 1493/99	
	Nº de contratos	Volumen (litros)
2.000/01	5	2.595.200
2.001/02	0	0
2.002/03	0	0
2.003/04	0	0

Fuente: CAP. Delegación de Huelva.

8.2.4.- Subproductos de la destilación de vino: Alcohol de boca

La Comunidad podrá establecer ayudas para la destilación de vinos de mesa con objeto de apoyar al mercado vitivinícola y, por consiguiente, facilitar el mantenimiento del suministro de productos de la destilación de vino a los sectores del alcohol de boca que utilizan tradicionalmente este alcohol (aguardiente de vino y vino generoso). Este sector demanda cada año unos 15 millones de hectolitros.

En este caso, el apoyo consiste en una ayuda principal (ayuda a la destilación previo pago de un precio mínimo al productor por el destilado; 2,488 euros por % Vol. y por hectolitro) y en una ayuda accesoria para cubrir los gastos de almacenamiento del producto obtenido. Esta medida es voluntaria.

El régimen de ayuda a la destilación de vino de mesa para alcohol de boca queda establecida en el artículo 29 del Reglamento (CE) 1.493/99. Este régimen se aplicó por primera vez en la campaña 2.000/01 y se ha modificado basándose en la experiencia adquirida en los dos primeros años de su aplicación. A continuación se describe la situación actual y se mencionan las modificaciones que han tenido lugar en las sucesivas campañas.

En cuanto a la realización de los contratos, la cantidad de vino de mesa que cada productor puede contratar para la destilación está limitada a un determinado porcentaje de la producción de ese tipo de vinos que haya declarado en una de las tres últimas campañas, incluida, si ya se hubiese declarado, la de la campaña en curso. Ese porcentaje se ha ido reduciendo paulatinamente en sucesivas campañas, quedando establecido en un 25% para la campaña 2.002/03, como muestra la tabla que aparece a continuación:

Tabla 31: Porcentaje de vino de mesa que cada productor puede contratar para destilación.

Campaña	%
2.000/01	40
2.001/02	30
2.002/03	25

Fuente: Reglamentos comunitarios.

Los Estados miembros deben notificar a la Comisión el volumen global de los contratos que se hayan presentado para la destilación, en la campaña 2.002/03 la fecha límite establecida ha sido el 15 de enero. Si la ayuda para la cantidad de vino para la que se han realizado contratos supera las disponibilidades presupuestarias o supera las posibilidades de absorción del sector del alcohol de boca, la Comisión concede la ayuda a tan solo un porcentaje de la cantidad de vino contratada, porcentaje que fija ella misma.

En la campaña 2.001/02 se introdujo el sistema de tramos en la destilación, en lugar de un cupo único como existía anteriormente, de modo que la Comisión permitía la destilación de cantidades suplementarias en cada tramo hasta cubrir el presupuesto disponible, que ese año era de 13 millones de hectolitros.

El sistema de tramos que la Comisión introdujo en esta modalidad de destilación en vez de un cupo único, que era el sistema existente en campañas anteriores, es lo que motiva la asignación a España de un volumen de hectolitros totalmente insuficiente para la demanda de la industria alcoholera, salida que hubiese supuesto un gran alivio para agilizar el mercado e incrementar las cotizaciones. Entre los dos primeros tramos de destilación de usos de boca, a España se le autorizó a retirar para la quema un volumen de algo más de 5,5 millones de hectolitros, cuando se habían presentado entre las dos convocatorias ofertas por casi 12 millones de hectolitros, por lo que en torno a 6,5 millones de hectolitros de vino se quedaron

fuera de esa posible destilación engrosando el volumen de vino pendiente de comercializar en esta campaña.

Las cantidades solicitadas en los contratos, presentadas por los Estados miembros, a las que se aplicó la citada reducción, así como las cantidades autorizadas para cada país, se reflejan en la tabla que aparece a continuación.

Tabla 32: Cantidades de vino solicitadas en los contratos para la obtención de alcohol de boca mediante destilación en la campaña 2.001/02.

Tramos para solicitar contratos						
	2ª quincena octubre 2.001		Enero 2.002		1ª quincena abril 2.002	
	Volumen Solicitado (HI)	Volumen autorizado (HI)	Volumen Solicitado (HI)	Volumen autorizado (HI)	Volumen Solicitado (HI)	Volumen autorizado (HI)
España	7.800.000	3.846.696	4.136.504	1.699.933	-	-
Italia	3.700.000	1.824.715	1.652.764	679.218	-	-
Francia	1.700.000	838.382	928.436	381.549	-	-
Portugal	750.000	369.875	390.715	160.568	-	-
Grecia	200.000	98.633	166.474	68.414	-	-
Alemania	44.000	21.700	25.107	10.318	-	-
Total	14.194.000	7.000.000	7.300.000	3.000.000	-	2.000.000

Fuente: CAP.

En la provincia de Huelva en la campaña 2.000/01 se autorizó la destilación de un volumen de algo más de 11.500.000 litros.

Finalmente, se aprobó la apertura de un tercer tramo de la destilación de vino de mesa para la obtención de alcohol de uso de boca, por un total de 2 millones de hectolitros. De este modo se amplían los 10 millones de hectolitros aprobados anteriormente hasta 12 millones, no alcanzándose los 13 millones presupuestados.

Para esta campaña 2.002/03 se ha reestablecido el periodo continuado de suscripción y autorización de los contratos de destilación, en lugar de los tres periodos segmentados o tramos que existieron en la campaña anterior.

Tabla 33: Datos de destilación para alcohol de boca.

Campaña	Destilación para alcohol de boca Art. 29 R(CE) 1493/99	
	Nº de contratos	Volumen (litros)
2.000/01	17	11.540.700
2.001/02	45	8.595.874
2.002/03	18	6.567.754
2.003/04	17	7.706.423

Fuente: CAP. Delegación de Huelva.

Los Estados miembros autorizarán los contratos entre el 1 y el 20 de febrero en la campaña 2.002/03, no obstante podrán autorizar los contratos antes del 25 de enero por una cantidad que no supere el 35% (antes el 30%) de lo declarado por el Estado miembro.

Por otro lado se ha delimitado de nuevo el periodo en el que puede llevarse a cabo la destilación para que sea compatible con los ritmos de producción del vino en todos los Estados miembros productores.

Los volúmenes de vino aceptados deben entregarse a destilería como muy tarde el 15 de julio que deberá destilarse como muy tarde el 30 de septiembre de la campaña siguiente.

La ayuda que debe pagarse al destilador por el vino destilado viene determinada por el grado alcohólico volumétrico (en % Vol.) y por hectolitro de producto obtenido de la destilación, 1,751 euros por % Vol. y hectolitro, en el caso de alcohol bruto, el destilado de vino y el aguardiente de vino; ó 1,884 euros por % Vol. y hectolitro, en el caso del alcohol neutro.

Y finalmente se han modificado los periodos y fijado las condiciones de almacenamiento del alcohol obtenido en esta destilación, incluida la unidad de medida de la ayuda, para adecuarlos en mayor medida a la realidad económica del sector del alcohol.

La ayuda accesoria por almacenamiento de los productos obtenidos de la destilación está fijada en 0,00042 euros por día y por % Vol. de alcohol y hectolitro. La ayuda se concede por un almacenamiento mínimo de seis meses y máximo de doce y un volumen no inferior a 100 hectolitros.

8.2.5.- Ayudas a la utilización de mostos

A los mostos y mostos concentrados (incluido el rectificado) obtenidos en la Comunidad y procedentes de la zona C III¹³, utilizados para aumentar el grado alcohólico se les concede una ayuda para compensar la diferencia de precio de estos productos y la sacarosa. Se concede una ayuda al mosto y mosto concentrado destinado a la elaboración de zumo de uva, reservándose una parte de la misma para la organización de campañas de promoción del consumo de zumo de uva.

Se otorga una ayuda al mosto y mosto concentrado procedente de las zonas CIII para la elaboración en el Reino Unido e Irlanda de productos de la partida, que incluyan la palabra vino en su denominación.

8.3.- AGRUPACIONES DE PRODUCTORES

Se fomenta la creación de organizaciones de productores, entendiéndose por tales cualquier entidad legal formada por la propia iniciativa de los productores y que tenga, entre otros, los objetivos de concentración de la oferta, su comercialización y la reducción de los costes de producción.

Se fijan también las condiciones en que los Estados miembros pueden reconocer a estas agrupaciones. Se indican los controles que deben realizar los Estados miembros, y en caso de no respeto de las condiciones de reconocimiento se puede llegar hasta la retirada del mismo.

8.4.- PRÁCTICAS ENOLÓGICAS Y CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS.

Se regulan las Prácticas enológicas para la elaboración de los productos incluidos en la OCM, excluyendo el zumo de uva y el mosto que se destine a zumo.

¹³ La zona vitícola CIII a) comprende plantaciones de vid de determinados departamentos (nomos) de Grecia. La zona CIII b) comprende plantaciones de algunos departamentos de Francia, algunas regiones de Italia, los departamentos griegos no incluidos en la zona CIII a), determinadas regiones portuguesas, y las plantaciones de vid españolas con excepción de las realizadas en Lugo, Orense, Pontevedra, Ávila, La Rioja, Álava, Navarra, Huesca, Barcelona, Gerona y Lérida. Andalucía se encuentra encuadrada en la zona CIII b).

Se prohíbe, con carácter general, la adición de agua y alcohol, excepto la adición de este último en la elaboración de mosto apagado, vinos de licor, espumosos y vino alcoholizado. Se permite a los Estados miembros establecer medidas más estrictas para los vinos de calidad y los vinos de mesa con indicación geográfica (vino del país) y a los vinos de licor y espumosos.

8.4.1.- Mezclas

Se prohíben las mezclas de vinos blancos con tintos, si bien se admite la posibilidad de derogaciones, habiéndose concedido para España una derogación hasta el 31 de julio de 2.005

 22.

8.4.2.- Descripción, denominación, presentación y protección

Estas normas tienen como objetivo la protección de los productores y consumidores, el buen desarrollo del mercado interior y el fomento de la producción de productos de calidad.

8.5.- VINOS DE CALIDAD PRODUCIDOS EN REGIONES DETERMINADAS

Se definen como vcprd los vinos que cumplan las disposiciones del título VI del R(CE) 1493/99 y las disposiciones comunitarias y nacionales adoptadas al respecto.

Son los Estados miembros los que reconocen los vcprd y los comunican a la Comisión. Las condiciones tradicionales de producción se fundamentarán en los elementos siguientes: delimitación de la zona de producción, variedades, prácticas culturales, métodos de vinificación, graduación alcohólica volumétrica natural mínima, rendimiento por hectárea y análisis organoléptico. No obstante, los Estados miembros pueden definir condiciones complementarias.

Los vcprd comprenden las siguientes categorías:

- ?? Vinos de licor de calidad producidos en regiones determinadas (vlcprd), que se ajusten a la definición de vino de licor (Anexo 1 del R(CE) 1.493/99).
- ?? Vinos espumosos de calidad producidos en regiones determinadas (vecprd), que se ajusten a la definición de vino espumoso, incluidos los vecprd de tipo aromático (Anexo 1 del R(CE) 1493/99).
- ?? Vinos de aguja de calidad producidos en regiones determinadas (vacprd), que se ajusten a la definición de vino de aguja (Anexo 1 del R(CE) 1493/99).
- ?? Los vcprd distintos de los indicados en los tres puntos anteriores.

8.6.- RÉGIMEN DE INTERCAMBIO CON TERCEROS PAÍSES

En lo referente a las importaciones, se deberá presentar un certificado de importación válido para toda la Comunidad. Se puede exigir una fianza que garantice la ejecución de la importación.

Se aplica el Arancel Aduanero Común a todos los productos vitivinícolas  22. En el caso de los mostos el arancel depende del precio de entrada.

Los mostos de países terceros no se pueden vinificar en la Comunidad. Tampoco está admitida la mezcla de vinos importados de terceros países, si bien se contempla la posibilidad de establecer derogaciones a estos principios para dar cumplimiento a las obligaciones internacionales de la Comunidad. En el caso de que existan derogaciones, los productos se

etiquetarán de forma inequívoca. Se establecerá un sistema de control apropiado y, si es necesario, una garantía.

Por otra parte, las exportaciones están sujetas a la presentación de certificados de exportación, necesarios para poder vigilar el cumplimiento de los acuerdos de la Ronda del GATT (OMC), que limita el volumen subvencionado a exportar, así como el importe total que se puede destinar a las restituciones

La Comunidad concede restituciones a la exportación para compensar la diferencia entre los precios internacionales y el precio interno comunitario. Las restituciones pueden ser diferenciadas por destinos, y se fijan de forma periódica.

8.7.- FICHA FINANCIERA EN LA ACTUAL OCM

En la siguiente tabla se presenta la ficha financiera destinada a esta OCM en el período 2.001-2.005.

Tabla 34: Ficha financiera en la actual OCM del vino

FICHA FINANCIERA ANUAL(EN MILLONES DE EUROS)					
	2.001	2.002	2.003	2.004	2.005
MEDIDAS ACTUALMENTE EN VIGOR					
1.- RESTITUCIONES	44,00	44,00	44,00	44,00	44,00
2.- ALMACENAMIENTO DE VINO	31,00	31,00	31,00	31,00	31,00
Almacenamiento de mosto	13,60	13,60	13,60	13,60	13,60
TOTAL ALMACENAMIENTO	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00
3.- VINO DE UVAS DE DOBLE USO					
a) Ayuda a la destilación	9,80	9,80	9,80	9,80	9,80
b) Salida del Alcohol	15,50	15,50	15,50	15,50	15,50
TOTAL	25,30	25,30	25,30	25,30	25,30
4.- PRESTACIONES VÍNICAS					
a) Ayuda a la destilación	64,40	64,40	64,40	64,40	64,40
b) Salida de Alcohol	132,00	132,00	132,00	132,00	132,00
TOTAL	196,40	196,40	196,40	196,40	196,40
5.- AYUDAS A LOS MOSTOS					
Concentrados	4,20	4,20	4,20	4,20	4,20
Concentrados rectificandos	116,90	116,90	116,90	116,90	116,90
Para zumo	20,60	20,60	20,60	20,60	20,60
Otros	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50
TOTAL	142,30	142,30	142,30	142,30	142,30
6.- ARRANQUE	45,00	45,00	45,00	45,00	45,00
TOTAL MEDIDAS ACTUALES	498,50	498,50	498,50	498,50	498,50
NUEVAS MEDIDAS					
1.- DESTILACION ALCOHOL USO BOCA					
a) Coste del vino para destilar (vino y costes)	439,30	439,30	439,30	439,30	439,30
Reembolso de gastos y pérdidas (FEOGA)	73,50	73,50	73,50	73,50	73,50
Alcohol obtenido y coste neto	365,80	365,80	365,80	365,80	365,80
Precio estimado de venta del Alcohol	161,90	161,90	161,90	161,90	161,90
Ayuda complementaria a la comercialización	203,90	203,90	203,90	203,90	203,90
Total para destilación					
b) Almacenamiento privado de alcohol (Ayuda secun.)	5,70	5,70	5,70	5,70	5,70
Gastos técnicos	9,70	9,70	9,70	9,70	9,70
Gastos financieros	15,00	15,00	15,00	15,00	15,00
Total almacenamiento	292,40	292,40	292,40	292,40	292,40
TOTAL PARA EL FEOGA					
2.- DESTILACIÓN DE CRISIS					
a) Ayuda a la destilación	62,50	62,50	62,50	62,50	62,50
b) Toma a cargo del alcohol					
Gastos técnicos	2,40	2,40	2,40	2,40	2,40
Gastos financieros	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60
Pérdidas de las ventas	56,50	56,50	56,50	56,50	56,50
Total alcohol	122,00	122,00	122,00	122,00	122,00
TOTAL PARA EL FEOGA					
DESTILACIONES NUEVAS TOTAL 414,3	384,41	349,91	321,10	292,40	
3.- REESTRUCTURACIÓN DE VIÑEDO					
Compensación de pérdida de renta	42,30	84,50	105,70	105,70	105,70
Participación costes de reestructuración	337,50	337,50	337,50	337,50	337,50
En general	135,00	135,00	135,00	135,00	135,00
En regiones de objetivo 1	202,50	202,50	202,50	202,50	202,50
TOTAL PARA EL FEOGA	379,80	422,00	443,20	443,20	443,20
TOTAL MEDIDAS NUEVAS	794,10	806,50	793,10	764,30	735,60
TOTAL GENERAL	1.292,60	1.305,00	1.291,60	1.262,80	1.234,00

Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca.

9.- CAMPAÑAS PROMOCIONALES

Desde el año 1.994 el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Condado de Huelva, viene destinando fondos de su presupuesto a la realización de distintas campañas promocionales, destinadas a crear y mejorar la imagen de los caldos de la zona tanto en el ámbito nacional como internacional.

El Departamento de Marketing y Comunicación junto con la Dirección ejecutiva del Consejo Regulador, lleva a cabo la planificación, coordinación y gestión de las diferentes actividades de promoción que desarrolla el Consejo Regulador, tanto en el área de publicidad, como de prensa y relaciones públicas. Corresponde al Departamento la planificación y ejecución de las campañas publicitarias y la colaboración promocional con medios informativos, así como la creación y realización de iniciativas de diversa índole que contribuyan a la promoción de los productos genéricos.

Durante los últimos 5 años, el Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Condado de Huelva y Vinagre del Condado de Huelva ha participado activamente en numerosos eventos.

- ?? **A nivel Internacional** se pueden nombrar: Feria Internacional de Santarem (Portugal), Jornadas Medievales de Castro Marín y Montegordo (Portugal), Feria Interfood en Goteborg (Suecia), Semana de Andalucía en Yokohama (Japón), Muestra Internacional de vinos y bebidas espirituosas Prowein en Alemania, Jornadas de Promoción turística gastronómica de Andalucía (Lisboa, Bruselas, Ámsterdam, Oporto, Buenos Aires, Santiago de Chile, Lima, Japón...), Alimentaria (Lisboa), Ovibella (Portugal), Feria European fea Food Exhibition Bruselas, Presentación de Denominación de Origen Condado de Huelva (Bruselas), Vinisud (Montpellier, Francia)...
- ?? **A escala nacional** diferentes ferias y eventos como: Salón Internacional del Vino, Salón Internacional del Turismo en Barcelona, FITUR en Madrid, Salón Gourmet (Madrid), Feria Expovacaciones (Bilbao), Alimentaria (Barcelona), Jornadas Turísticas de Andalucía (Islas Canarias), Salón Náutico (Barcelona), Congreso de Museos de Vinos Valdepeñas (Ciudad Real), Interalimed (Valencia), Alimentaria Castilla-León (Valladolid), Hostal Alimentaria Torrelavega (Santader), Semana de la Alimentación (Madrid), Turigijón (Asturias), Semana Verde de Galicia, Salical (Logroño)...
- ?? **A escala regional** se pueden citar: Vinoble en Jerez de la Frontera, Feria del vino con Denominación de Origen en Torremolinos (Málaga), Feria de Muestras de la Puebla de Cazalla (Sevilla), Jornadas de Vinos Andaluces en Almería, encuentro Iberoamericano de Viticultura y Enología en zonas cálidas en Jerez de la Frontera, Muestra Internacional del Vino (Marbella), Veractiva (Almería), Feria del Turismo de Jaén, IV Congreso Mundial de la Gastronomía y el vino (Sevilla), Feria del Toro (Sevilla), SICAB (Sevilla)...
- ?? **A escala provincial:** Feria Agrocosta en Lepe, Feria Agrícola e Industrial en Cartaya, Exponiebla, Muestra del vino y gastronomía onubense en Bollullos, Feria del jamón Ibérico (Aracena), Eurocork en la Sierra de Huelva, Muestra agroalimentaria (Moguer), Feria Agrícola e Industrial en Moguer, Jornadas Medievales (Cortegana), Matanza tradicional del cerdo (Cortegana) entre otros.

También es destacable la intervención en medios de comunicación como en Televisión (TVE, Canal Sur, Teleonuba, Atlántico TV...), radio (COPE, DIAL, ONDA CERO, SER...), prensa,

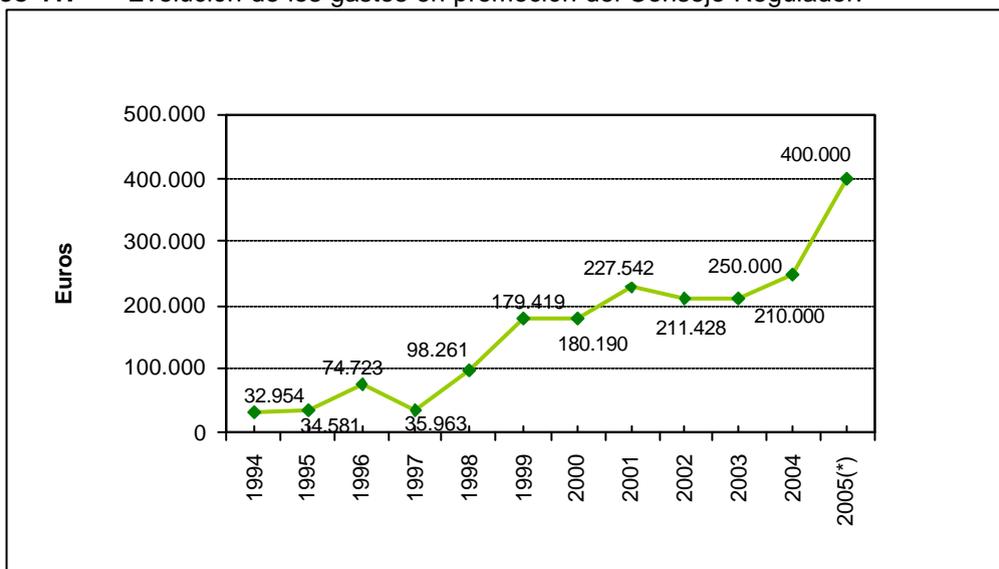
revistas especializadas (Somelliers, Sobremesa, Mi Vino...) vallas publicitarias y medios de transporte (autobús, mobiliaria, Mupis...).

Y para concluir, citar los envíos promocionales realizados a diferentes organismos y empresas como catavinos, estuches, carteles, videos institucionales, material de propaganda, etc...

El Consejo Regulador ha firmado distintos convenios promocionales con entidades locales para la promoción y divulgación de sus vinos. Estos convenios son:

- ?? FOE y Asociación de Exportadores y Criadores de Vino de Huelva: Dichas Instituciones coinciden en la necesidad de promover actuaciones conjuntas para impulsar y propiciar el desarrollo de iniciativas que contribuyan al desarrollo social y económico del Condado de Huelva y del sector de los vinos y vinagre en particular. En el presente Convenio se establece el ámbito de colaboración en asuntos tales como promoción de vinos en ferias, hostelería y alimentación.
- ?? El Monte de Piedad y Caja de Ahorros de Huelva y Sevilla: Dicha entidad se compromete a ofrecer al Consejo Regulador, a las Cooperativas Asociadas, Bodegas y Agricultores, una gama de productos y servicios financieros dentro de un marco preferente. Así mismo, dicha entidad colabora en el desarrollo de la página web del Consejo Regulador, se compromete a contribuir en la divulgación de la imagen del mismo, aportando por su cuenta la instalación de vallas publicitarias en los diferentes términos municipales acogidos a la Denominación de Origen.
- ?? Excma. Diputación Provincial de Huelva: Las actuaciones derivadas de este convenio redundarán en beneficio del desarrollo socio-económico de la Provincia de Huelva, potenciando el aprovechamiento de sus recursos naturales en este sector, además de difundir y promocionar las cualidades y calidades de los diferentes tipos de vinos y vinagres amparados por las Denominaciones de Origen. Las actividades en las que se materializa esta colaboración van dirigidas a realizar acciones promocionales tales como asistencia a ferias, catas populares, catas a profesionales de la hostelería, visitas a bodegas, ciclos de conferencias, edición de folletos informativos y de promoción, etc.

Gráfico 41: Evolución de los gastos en promoción del Consejo Regulador.



Fuente: Consejo Regulador. (*) Cantidad presupuestada para el año 2.005

En el gráfico anterior se representa la evolución de la inversión en materia promocional realizada por el Consejo Regulador. Cabe destacar que desde 1.994 los dos únicos años en los que el montante económico ha descendido con respecto al anterior son 1.997 y 2.002. En el

primero la dotación económica se redujo más del 50%, probablemente por las malas cosechas que se habían obtenido los años anteriores debido a la sequía que azotaba Andalucía. En el segundo -el año 2.002- la reducción presupuestaria respecto al 2.001 ha sido menor, un 7%, lo cual puede tener su origen en las características de las propias campañas publicitarias y en el esfuerzo realizado por el Consejo en el año anterior. Es importante recalcar el aumento realizado en promoción en los últimos 10 años, pasando de 34.581 €/año a 400.000 €/año, lo cual supone multiplicar por 12 el montante inicial.

El presupuesto destinado a promoción por esta DO se ha incrementado considerablemente desde 1.995, pasando de 34.581 euros este año a 400.000 euros en 2.005.

En el año 2.004 se destinaron a promoción 0,004 euros por kilo de uva producida o 0,022 euros por litro de mosto calificado y producido en la campaña 2.003/04.

10.- INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

10.1.- DEMANDA DE INVESTIGACIÓN

Las áreas temáticas de investigación más demandadas por el sector del viñedo onubense son [23](#).

1. **Mejora genética vegetal:** Introducción de nuevas variedades y la mejora del material vegetal adaptado a la zona (variedad Zalema).
2. **Mercados y comercialización:** Concentración de la oferta.
3. **Tecnologías de la Producción Vegetal:** Desarrollo del cultivo de la variedad Zalema en espaldera.
4. **Mecanización, Instalaciones y Automatización:** Mecanización del cultivo, especialmente poda y recolección.
5. **Formación y Transferencia de Tecnología:** Organización de Jornadas, cursos (cursos de comercialización y de creación de cooperativas de segundo grado, de dirección de empresas, de cata, etc) y ensayos demostrativos para mejorar la competitividad y el desarrollo del sector.

Las áreas temáticas de investigación más demandadas son la mejora genética; los mercados y la comercialización; las tecnologías de la producción vegetal; la mecanización, instalaciones y automatización; y la formación y transferencia de tecnología.

10.2.- OFERTA DE INVESTIGACIÓN.

10.2.1.-Programa de introducción de nuevas variedades de uva para la obtención de vinos de mesa de calidad en la comunidad autónoma de Andalucía.

La Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, a través de la Dirección General de la Producción Agraria, inicia en el año 1.995 el Programa de “**Introducción de nuevas variedades de uva para la obtención de vinos de mesa de calidad**” dando respuesta a las inquietudes de nuestro sector vitivinícola, ante la etapa por la que atraviesa el consumo de los vinos generosos y de licor de nuestra Comunidad. Estos vinos son de una calidad difícilmente superable, y proceden de variedades de muy antigua implantación en Andalucía, sobre las que se aplican técnicas de cultivo tradicionales. La estabilización de la demanda de los vinos de alta graduación, como consecuencia del cambio que en los últimos años se ha producido en los gustos de los consumidores, hace necesario diversificar nuestra producción completando la oferta tradicional con vinos de menor graduación alcohólica, vinos blancos y tintos jóvenes o con una crianza en madera no muy prolongada.

En el Condado de Huelva, la dirección y financiación de este proyecto de investigación corre a cargo del Consejo Regulador, mientras que la coordinación es dirigida por Cayetano Garijo, jefe del Servicio de Agricultura, Ganadería, Industria y Calidad de la Delegación Provincial de la Consejería de Agricultura y Pesca de Málaga.

10.2.1.1.- *Objetivo general.*

Los objetivos del programa se articulan en dos ejes complementarios, el agronómico y el enológico. Dentro del primero se contempla la posibilidad de ampliar el patrimonio vitícola andaluz mediante la incorporación de nuevas variedades. En cuanto al segundo, se busca la aplicación de las técnicas enológicas que permitan obtener altas calidades en otros tipos de vinos distintos a los tradicionales, en concreto, en aquellas variedades de nueva incorporación; todo ello con el objeto de diversificar la producción vitivinícola andaluza para conseguir una mayor rentabilidad de nuestros viñedos y del sector vitivinícola en general.

10.2.1.2.- *Objetivos específicos.*

El objetivo general establecido para el programa se articula a través de los siguientes objetivos específicos.

Desde el punto de vista agronómico:

1. **Estudiar el comportamiento agronómico**, en diferentes ecosistemas de nuestra Comunidad, de variedades blancas y tintas de reconocida calidad en el ámbito nacional y europeo, cultivadas con las técnicas apropiadas y con el fin de comprobar su adaptabilidad, aumentando de esta forma la diversificación de nuestro patrimonio vitícola.
2. **Selección de las variedades** con mejor comportamiento en cada uno de estos ecosistemas, teniendo en cuenta el interés de agricultores y bodegueros.

Desde el punto de vista enológico:

1. **Diversificar la producción vinícola andaluza**, elaborando vinos a partir de estas nuevas variedades y mejorar los vinos jóvenes que ya se llevan elaborando en diferentes zonas de nuestra Comunidad, incrementando de esta forma los tipos de vinos que actualmente se producen en Andalucía, consiguiendo vinos más equilibrados y acordes con los gustos actuales de los consumidores potenciales.
2. **Aplicación de las técnicas de vinificación** para estos tipos de vinos, a la vez que se consigue la formación de los responsables técnicos de las entidades colaboradoras. Esto se hace en un principio llevando a cabo microvinificaciones, para en la segunda fase del programa realizar elaboraciones a mayor escala con las variedades seleccionadas.

El objetivo último del programa es obtener la mayor utilidad práctica posible para el sector. En este sentido la información y conocimientos adquiridos en el desarrollo del Programa deben ponerse a disposición de los agricultores y bodegueros interesados. Información que pueden obtener directamente a través de la asistencia a jornadas técnicas, o bien a través de consultas a las entidades colaboradoras, Delegaciones Provinciales o a la propia Dirección General de la Producción Agraria de la Consejería. En Huelva, el Consejo Regulador manda información quincenal del mismo a todos los asociados.

10.2.1.3.- Variedades elegidas

Se seleccionaron 9 variedades de uva tinta y otras 9 de uva blanca para cada parcela. Además, en cada campo, se incluyó una variedad blanca y otra tinta como testigos, siendo éstas autóctonas de cada zona. La relación de las distintas variedades plantadas fue la siguiente:

Variedades blancas: Chardonnay, Colombard, Sauvignon Blanc, Macabeo, Moscatel de grano pequeño, Riesling, Ugni Blanc, Vermentino, Viognier.

Variedades tintas: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Monastrell, Pinot Noir, Prieto Picudo, Syrah, Tempranillo.

Las **variedades testigo** elegidas en Huelva fueron la Zalema como blanca y la Cencibel como tinta. Esta variedad tinta era tradicional en la zona, al igual que la variedad morabía tinta, si bien ésta última no ha sido seleccionada en el estudio.

10.2.1.4.- Materiales y métodos.

La parcela donde se ha estudiado el comportamiento de estas variedades está situada en el municipio de Bollullos Par del Condado. El suelo es arenoso, de textura ligera y con poca retención de humedad.

Las características de la plantación son:

- ?? Marco de plantación de 1,5m x 2,5m.
- ?? Portainjerto: SO4 (Chardonnay, Cabernet franc y Merlot), Paulsen 1103 (Cabernet Sauvignon y Syrah) y 140 (Sauvignon blanc y tempranillo).
- ?? Fecha de plantación a planta injertada: 1.995
- ?? Poda: Doble cordón, con 2 ó 4 pulgares por cordón y dos yemas por pulgar.
- ?? Conducción sobre espalderas de tres alambres.
- ?? Cultivo tradicional de la zona.

Para el estudio de la **maduración** se toman muestras semanales y se determina el peso medio de la baya, el contenido en azúcares, la acidez total y el pH.

Elaboración del vino: Se vendimia en cajas y una vez en bodega la uva se estruja y se despalilla. Los procedimientos para la elaboración son los tradicionales: Para el vino blanco estrujado, despalillado, prensado, defangado y adición de levaduras para iniciar la fermentación; para el tinto estrujado, despalillado, fermentación con los hollejos a 25°C, remontado, prensado y adición de bacterias lácticas para estimular la fermentación maloláctica. Las correcciones de acidez y de anhídrido sulfuroso se han realizado según criterios enológicos. Una vez finalizados los procesos fermentativos, los vinos se han clarificado, filtrado y embotellado.

Parámetros estudiados: La caracterización agronómica se ha realizado a partir de los parámetros fenológicos, brotación, floración, agostamiento del sarmiento y envero, y la producción de kilos de uva por cepa; la enológica a partir del estudio de maduración y los niveles de acidez total, pH, riqueza en azúcares y ácido málico. También se han llevado a cabo los análisis sensoriales donde se reflejaron las características de color, aroma, gusto sensación táctil y de los vinos.

10.2.1.5. - Resultados

A continuación se presentan los principales resultados obtenidos hasta la fecha en las variedades de interés para el marco de la DO Condado de Huelva:

1. **Chardonnay:** Variedad sensible a las heladas tempranas por su precocidad, así como a la podredumbre gris. El tipo de suelo, portainjerto, poda, técnicas de cultivo, riego y el momento óptimo de vendimia tienen gran importancia en los resultados que se obtienen. Enológicamente, presenta una buena riqueza en azúcares y acidez, siendo además, un ejemplo de armonía y equilibrio. Aunque de escaso rendimiento, en comparación con los testigos de la zona, es la variedad de vid blanca más elegante de las estudiadas.
2. **Sauvignon blanc:** Variedad muy vigorosa y las características de suelo y la disponibilidad de agua, para evitar el estrés hídrico de la planta, condicionan la composición de la uva. Desde el punto de vista enológico, los mostos de esta variedad presentan una riqueza en azúcares y acidez importantes y sus características organolépticas la cualifican, sobradamente, para obtener vinos monovarietales de calidad, así como para mejorar los vinos blancos jóvenes afrutados de la variedad autóctona Zalema, por el aporte de acidez natural, aromas florales y málico, obteniéndose un vino elegante, fragante, equilibrado y muy armonioso.
3. **Cabernet franc:** Variedad sensible a mildium y oidio y de buenos rendimientos. Los vinos que se obtienen son de buena graduación alcohólica, composición de la materia colorante y acidez y organolépticamente presenta cualidades muy apreciables tanto para la obtención de vinos jóvenes como de crianza. En las pruebas realizadas mezclándola, según cada año, en unos porcentajes medios añadidos del 25% y el 30%, a las variedades Cabernet Sauvignon y Syrah respectivamente, han ganado ambos vinos en suavidad y sobre todo el segundo en aterciopelamiento por la pérdida de la astringencia.
4. **Cabernet Sauvignon:** Variedad de vigor alto y rendimiento medio por cepa. Los mostos presentan contenido medio en azúcares y buena acidez. Enológicamente, su interés se centra posiblemente en la crianza en barrica que puede contribuir a redondear la astringencia del vino.
5. **Merlot:** Variedad temprana, sensible a mildium y a botritis. El vino resultante depende de las condiciones de suelo y clima, así como de las técnicas de cultivo empleadas, riego principalmente. De forma general puede decirse, que los vinos de esta variedad se caracterizan por contenidos alcohólicos importantes y equilibrada acidez, por lo que su aptitud para la obtención de tintos, tanto jóvenes como de crianza, es muy buena. En la zona del Condado de Huelva ha dado vinos muy jugosos con sabores a ciruelas y especias.

6. **Syrah:** Variedad de brotación tardía, muy vigorosa y de aceptables rendimientos por cepa. Enológicamente destaca por sus buenas graduaciones, acidez y contenido polifenólico. Esta cepa es de gran interés para la elaboración de tintos en zonas cálidas, como la del Condado de Huelva. Sus vinos son más oscuros, con cuerpo y buen potencial para el envejecimiento, con sabores a frutas del bosque.
7. **Tempranillo:** Variedad de vigor alto, sensible al oídio y a sequía. Los vinos presentan una graduación alcohólica y acidez media, y buenas cualidades para la elaboración de vinos jóvenes. En las pruebas realizadas, sin roble, sus vinos son de carácter afrutado y especiado.

10.2.2.-Proyectos de investigación impulsados por el Consejo Regulador.

10.2.2.1.- Control de Procesos Enológicos por Medidas de Color. Relación con otros parámetros de calidad.

El principal objetivo planteado en este trabajo se centra en el estudio de la evolución de distintos parámetros fisicoquímicos representativos del proceso de maduración de la uva (densidad, pH, acidez total, contenido en azúcares totales...), así como de otros más específicos como las cromáticas, contenido en fenoles totales; con objeto de poder llegar a conocer la fecha óptima de la vendimia en la que se conjuguen una máxima concentración de la fracción volátil y una adecuada relación azúcares/acidez. Este estudio se lleva a cabo durante los meses de maduración de Zalema.

Para la realización de este estudio se estableció un convenio de colaboración con el Grupo de Investigación AGR-225 (Universidad de Sevilla). Dicho grupo acepta realizar esta investigación de acuerdo con su propio plan de trabajo, personal y presupuesto de gastos, de acuerdo con la cláusula segunda del Convenio Marco de Cooperación entre la Universidad de Sevilla y el Consejo Regulador, de fecha 19 de noviembre de 1.998.

10.2.2.2.- Influencia del proceso de criomaceración en la evolución del color de vinos monovarietales de Zalema del Condado de Huelva.

Se trata de un proyecto innovador que aportará importantes beneficios a los vinos del Condado de Huelva, con una inmediata posibilidad de aplicación por parte de las Bodegas.

Dentro de las técnicas enológicas encaminadas a la mejora de la calidad de los Vinos Blancos Jóvenes de Zalema, se encuentra la criomaceración o maceración prefermentativa de los mostos con los hollejos a temperatura controlada, para la extracción de aromas propios de la uva, aumentando el carácter afrutado del vino.

Para llevar a cabo este proyecto se estableció el mismo convenio de colaboración especificado en el punto anterior.

10.2.3.-Proyectos de Investigación solicitados al Ministerio de Ciencia y Tecnología en los que participa el CR de las DDOO Condado de Huelva y Vinagre del Condado de Huelva de forma activa.

10.2.3.1.- *Extracción y evolución del color según las condiciones de maceración prefermentativa a temperatura controlada de vinos tintos del Condado de Huelva. Aplicación de la colorimetría triestímulo.*

Este proyecto se basa en un estudio exhaustivo de la incidencia sobre el color de los vinos tintos en la etapa de maceración prefermentativa en frío, mediante variaciones de factores como el tiempo, la temperatura y la proporción mosto-hollejos, así como su influencia en la evolución posterior del vino, que definen las condiciones de criomaceración idóneas para las variedades de uva tinta experimentales que se ensayan, con las cuales se obtengan vinos tintos de mayor calidad y estabilidad cromática. Se realiza a través de un convenio de colaboración con el Grupo de Investigación AGR-225 (Universidad de Sevilla).

10.2.3.2.- *Aplicación de la colorimetría triestímulo al seguimiento del pardeamiento de los Vinos Blancos Jóvenes de Zalema: utilidad en la predicción de la vida útil en botella.*

Este proyecto pretende evaluar la estabilidad en botella de los Vinos Blancos Jóvenes de Zalema elaborados con distintos tiempos y temperaturas de criomaceración, utilizando la colorimetría triestímulo para el seguimiento. La colorimetría triestímulo es una técnica de medida de color que permite de forma objetiva y rápida caracterizar cromáticamente los vinos, y evaluar evoluciones cromáticas durante el almacenamiento. Se realiza a través de un convenio de colaboración con el Grupo de Investigación AGR-225 (Universidad de Sevilla).

10.3.- PROBLEMAS O NECESIDADES EN MATERIA DE I+D.

Con relación a esta demanda, la oferta investigadora y formativa la realizan varios centros: CIFA de Almería, Jerez, Cabra y Málaga, dependientes de la Consejería de Agricultura y Pesca; el Consejo Regulador de la DO Condado de Huelva, la ETSIAM de Córdoba y la Delegación Provincial de Agricultura de Huelva. Del análisis comparado oferta-demanda se desprende:

- ?? Las líneas y proyectos de investigación desarrollados actualmente, tanto en los Centros de la CAP (CIFA "Rancho de la Merced" de Jerez y CIFA de Cabra), como en otras instituciones (Consejo Regulador de la DO Condado de Huelva y Universidad de Córdoba), cubren aspectos demandados por este sector dentro de las áreas temáticas de investigación de Mejora Genética y tecnología de la producción vegetal. Sin embargo, quedan sin atender las necesidades de mecanización del sector, mejora de instalaciones, automatización, estudios de mercado y comercialización.

Las causas que determinan el bajo grado de respuesta que reciben las demandas identificadas son ²³:

- ?? Oferta investigadora poco orientada al aprovechamiento por el sector productivo.
- ?? Capacidad limitada para transferir al sector los resultados generados en los Centros.
- ?? Falta de criterios específicos para la evaluación de las diversas actividades desarrolladas en los CIFA (Investigación y formación).
- ?? Carencia de una masa crítica de personal investigador estable.

- ?? Falta de innovación a la hora de definir las líneas de investigación, prevaleciendo las líneas tradicionales en lugar de otras más estratégicas para el desarrollo del sector.
- ?? Importante déficit y dispersión de información relativa a la actividad desarrollada.
- ?? Sector productivo de escasa formación, espíritu innovador y reacio a la incorporación de los nuevos avances científico-tecnológicos.
- ?? Falta de estudios periódicos que detecten necesidades en materia de I+D+F.
- ?? Falta de investigación "in situ".
- ?? Falta de coordinación entre los diversos grupos y Centros de Investigación de la CAP.
- ?? Diferente escala de tiempo en la que se mueve la investigación y las demandas del sector.

11.- DAFO

11.1.- DEBILIDADES.

- D.1** Minifundio (las explotaciones del 68% de los agricultores son inferiores a 2 Ha y suponen el 35% de la superficie total) y dedicación a tiempo parcial de los agricultores.
- D.2** Cultivo prácticamente monovarietal (el 89% de la superficie es de la variedad Zalema).
- D.3** Elevados costes de producción.
- D.4** Elevado número de tratamientos fitosanitarios y por tanto de residuos.
- D.5** Bajos precios de la uva.
- D.6** Baja rentabilidad del sistema productivo, viable únicamente debido al elevado empleo de mano de obra familiar (media de 63%) y por el incremento de la producción (15.000 kg/ha) en detrimento de la calidad.
- D.7** Porcentaje elevado de plantaciones envejecidas (aproximadamente el 60% de las plantaciones tienen más de 30 años).
- D.8** Escaso relevo generacional (población agrícola envejecida).
- D.9** Ausencia de unión entre cooperativas.
- D.10** Elevado porcentaje de mosto descalificado. Se descalifica el producto que no tiene salida (en la campaña 2002/03 se descalificó el 58% de la producción).
- D.11** Elevado porcentaje de ventas de vino a granel.
- D.12** Bajo volumen de ventas embotelladas.
- D.13** Exceso de capacidad en las bodegas de elaboración y almacenamiento y, en ocasiones, instalaciones obsoletas.
- D.14** Falta de transparencia e información en el sector.
- D.15** Falta de definición y establecimiento de parámetros de calidad.
- D.16** Sector poco dinámico con escasa visión empresarial.
- D.17** Incumplimiento en ocasiones del reglamento del CR sin que se proceda a sancionar.
- D.18** Descenso del número de agricultores y de la superficie cultivada.
- D.19** Aumento de existencias de vino blanco.
- D.20** Realización de planes de reestructuración en un alto porcentaje con la variedad Zalema, no aprovechando, así, la oportunidad de diversificación.
- D.21** Sector productivo de escasa formación, espíritu innovador y reacio a la incorporación de los nuevos avances científico-tecnológicos.
- D.22** Falta de estudios periódicos que detecten las necesidades que debe ser atendidas en materia de I+D+F.
- D.23** Falta de organización empresarial. No hay evolución hacia una empresa moderna.
- D.24** Escasa incidencia del sector de iniciativa privada.
- D.25** Destinación nula de recursos a la investigación y experimentación por parte del sector.

11.2.- AMENAZAS

- A.1 Pérdida del patrimonio vitícola de la zona.
- A.2 Desertización y erosión por abandono del cultivo.
- A.3 Nuevos países productores y disminución de las barreras a la entrada de productos a la UE.
- A.4 Excedentes en el mercado vitivinícola.
- A.5 Mejora de los rendimientos del cultivo en los últimos años.
- A.6 Cambios de hábitos de consumo y sustitución por otras bebidas.
- A.7 Descenso del consumo mundial, de la UE y de España.
- A.8 Ayudas comunitarias para el arranque del viñedo (OCM).
- A.9 Posible cambio hacia grabar con más impuestos al vino.
- A.10 Tendencia descendente de las ventas nacionales (caída del 45% en el período 1994/2001). En la campaña 2001/02 se están recuperando mínimamente.
- A.11 Tendencia descendente de las ventas internacionales (caída del 65% en el período 1994/2001). En la campaña 2001/02 se están recuperando mínimamente
- A.12 Descenso del precio por litro en el mercado exterior (en el período 1994/2002 ha caído un 35%) e interior
- A.13 Riesgo de reducción del presupuesto comunitario en materia de ayudas destinadas al sector del vino con la próxima reforma de OCM, al existir un precedente en el resto de sectores agrícolas y ganaderos ya modificados.
- A.14 Pérdida de actividad económica y de población activa dedicada al cultivo, al ser el sector vitivinícola una de las principales actividades de la zona.

11.3.- FORTALEZAS

- F.1 Tradición vitivinícola en la zona
- F.2 Suelos y condiciones climáticas apropiadas
- F.3 Elaboración de vinos de calidad
- F.4 Posibilidad de elaborar otros productos vinícolas
- F.5 Denominación de origen de vinagre (es la segunda que existe en España y la tercera de la UE tras la del vinagre de Módena)
- F.6 Sector muy cooperativistas, el 94% de los viticultores pertenecen a una cooperativa frente al 6% que son independientes. Entre cooperativas molturan el 68% de la uva.
- F.7 Desde la campaña 99/00, las existencias de vino de licor se están reduciendo
- F.8 Campañas de promoción, en los últimos 5 años se ha multiplicado por 6 el montante inicial
- F.9 Posibilidad de cooperativización con el consiguiente ahorro en costes.

11.4.- OPORTUNIDADES

- O.1 Auge de la dieta mediterránea: “Resaltando la importancia de relacionar el consumo moderado de vino con la salud”.
- O.2 Incremento en el consumo de los vinos de calidad en detrimento de los vinos de mesa
- O.3 Adaptación de la variedad Zalema y de otras variedades al sistema de formación en espaldera, reduce costes
- O.4 Búsqueda de nuevos productos
- O.5 Proyectos I+D que muestren variedades tintas y mejorantes adaptadas a la zona
- O.6 Producción ecológica
- O.7 Ayudas comunitarias: almacenamiento, destilación...
- O.8 Coyuntura económica favorable: bajos tipos de interés.
- O.9 Tendencia creciente de las ventas nacionales en los dos últimos años
- O.10 En la campaña 01/02 ha habido un ligero repunte en las ventas tanto de vino blanco como de vinos de licor.
- O.11 Incremento en el consumo de los vinos en países como EEUU, China, Japón, Singapur o Taiwán.
- O.12 Nuevos mercados emergentes con la ampliación de la UE, a medida que vayan creciendo las rentas de los nuevos 75 millones de habitantes que se han incorporado a la UE.
- O.13 Cultivo perfectamente integrado en las prácticas agronómicas y medioambientales promovidas por la UE. El modelo de producción del Condado está basado en una viticultura tradicional vinculada a las características de nuestro territorio.
- O.14 Utilización de las nuevas tecnologías en la comercialización de los productos
- O.15 Vinculación del viñedo del Condado con el Parque Nacional de Doñana y su posible utilización como franja de protección del Parque
- O.16 Creación de la Denominación de Origen del Vinagre de Huelva, como oportunidad para la comercialización y promoción de un producto único de la zona.
- O.17 Elaboración de nuevos productos aprovechando la existencia de plantaciones de avanzada edad (más de 30 años).

12.- ANEXO I: CUESTIONARIO

1.- CARACTERÍSTICAS SOCIOECONÓMICAS DE LA EXPLOTACIÓN

Número de la encuesta:

Municipio: Calidad superior Ruedo

Variedad: Patrón:

Tipo de suelo: Albarizas Ruedo

Edad de la plantación: Marco de Plantación:

Altura de la cepa: Sistema de poda

Superficie:

Producción	Kg/ha
Máxima	<input type="text"/>
Media	<input type="text"/>
Mínima	<input type="text"/>
Vendimia 2.002	<input type="text"/>

Tipo de mano de obra:	%
Propietario	<input type="text"/>
Familiares	<input type="text"/>
Remunerada Fija	<input type="text"/>
Remunerada Eventual	<input type="text"/>

Maquinaria: Propia: % Tipo de tractor:

Alquilada: % Coste medio de alquiler:

En el caso de maquinaria alquilada, indicar el coste de alquiler de cada labor en la casilla de observaciones

Remuneración de la mano de obra contratada:

% Precio fijado por el convenio colectivo

% Precio un _____% mayor que el fijado por el convenio colectivo

% Precio un _____% menor que el fijado por el convenio colectivo

2.- TÉCNICAS DE CULTIVO REALIZADAS EN LA EXPLOTACIÓN

1.- Laboreo

Labor	Época	Nº Lab.	Horas/ha	Apero	Observaciones
Cultivador (labor cruzada)					
Cultivador (una sola vuelta)					
Cuchilla					
Cava de pies					
Herbidas					
Otras					
Total laboreo					

2.- Fertilización

Labor	Época	Horas/ha	Apero	Producto	Dosis	Precio	Número de tratamientos
Orgánica							
Fondo							
Cobertera							
Total fertilización							

3.- Tratamientos fitosanitarios

Tratamiento	Época	Horas/ha	Apero	Producto	Dosis	Precio	Número de tratamientos
Control mildium							
Control oidio							
Control araña roja							
Otros							
Total fitosanitarios							

4.- Poda

Labor	Época	Horas/ha	Apero	Observaciones
De invierno				
Recogida y quema de sarmientos				
Poda en verde o despampano				
Otra				
Total poda				

5.- Recolección

Labor	Horas/ha	Apero	euros/kg	euros/jornal	Observaciones
Mano de Obra					
Maquinaria					
Transporte					
Total Recolección					

6.- Otras faenas

Labor	Época	Horas/ha	Apero	Observaciones
Reposición de marras				
Otros				
Total otras faenas				

7.- Gastos generales

Concepto	euros/ha	Observaciones
IBI y otros impuestos		
Cuota consejo Regulador		
Conservación de infraestructuras		
Gastos Dirección y Administración		
Otros		
Total gastos generales		

13.- ANEXO II: COSTES

COSTES DE CULTIVO DEL VIÑEDO DEL CONDADO DE HUELVA				EXPLOTACIONES MENORES DE 5 HA						
MANTENIMIENTO DEL SUELO	Lab/ha	Unidades	Unidades/ha*Lab	M.Obra (Jornales/ha)	Maq (Jornales/ha)	M.Obra (€/Jornal M.O.)	Maq (€/Jornal Maq)	€/Unidad	Total €/ha	
Cubreador de labor cruzada	2,52	Jornal de tractor	1,32	4,95	4,95	35,74	35,00	71,74	346,46	
Cubreador de una sola vuelta	4,50	Jornal de tractor	0,84	3,13	3,13	35,74	35,00	71,74	224,46	
Labor de cuchilla	2,11	Jornal pedr norm	0,82	1,74		35,74		35,74	62,02	
Cava de pisa	1,40	Jornal pedr norm	2,84	3,97		35,74		35,74	141,88	
Hedecidas	1,25	Jornal pedr norm	0,77	0,97		35,74		35,74	34,95	
TOTAL LABORES				14,66	7,99			250,68	811,41	
PODA	Lab/ha	Unidades	Unidades/ha*Lab	M.Obra (Jornales/ha)	Maq (Jornales/ha)	M.Obra (€/Jornal M.O.)	Maq (€/Jornal Maq)	€/Unidad	Total €/ha	
Poda de invierno	1,00	Jornal pedr esp	9,62	9,62		39,60		39,60	388,73	
Recogida-quema de sarmientos	1,00	Jornal pedr esp	1,69	1,69		39,60		39,60	63,63	
Poda en verde o copa	1,00	Jornal pedr esp	6,37	6,37		39,60		39,60	252,41	
TOTAL PODA				17,68				118,80	696,28	
REPOSICIÓN DE MARRAS	Lab/ha	Unidades	Unidades/ha*Lab	M.Obra (Jornales/ha)	Maq (Jornales/ha)	M.Obra (€/Jornal M.O.)	Maq (€/Jornal Maq)	€/Unidad	Total €/ha	
Colocación de plantas	1,00	Jornal pedr norm	3,276	3,28		35,74		35,74	117,86	
Injerio	1,00	Jornal pedr asp	3,276	3,28		39,60		39,60	128,71	
Estacas sin injetadas	1,00	Plantas	39,75					0,88	39,75	
TOTAL REPOSICIÓN				6,56				75,93	386,72	
FERTILIZACIÓN	Lab/ha	Unidades	Unidades/ha*Lab	M.Obra (Jornales/ha)	Maq (Jornales/ha)	M.Obra (€/Jornal M.O.)	Maq (€/Jornal Maq)	€/Unidad	Total €/ha	
Aplicación de abono orgánico	1,00	Jornal de tractor	0,77	0,77		35,74	35,00	71,74	93,03	
Aplicación de abono foliar	1,25	Jornal de tractor	0,00	0,00		35,74	35,00	71,74	0,88	
Abono orgánico	1,00	Kilos	475,90					0,21	99,04	
Abono foliar	1,25	Continuos Cub	1500,00					5,84	37,84	
TOTAL FERTILIZACIÓN				0,77	0,77			150,52	172,81	
TRATAMIENTOS FITOSANITARIOS	Lab/ha	Unidades	Unidades/ha*Lab	M.Obra (Jornales/ha)	Maq (Jornales/ha)	M.Obra (€/Jornal M.O.)	Maq (€/Jornal Maq)	€/Unidad	Total €/ha	
Control de mildium	6,89	Jornal de tractor	0,46	3,15	3,15	35,74	35,00	71,74	226,17	
Control de oídio	6,50	Jornal de tractor	0,32	2,10	2,10	35,74	35,00	71,74	156,49	
Control de antrax roja	1,23	Jornal de tractor	1,36	1,81	1,81	35,74	35,00	71,74	129,98	
Control de polilla	3,00	Jornal de tractor	0,00	0,00	0,00	35,74	35,00	71,74	0,88	
Control de mosquito o piro	2,00	Jornal de tractor	0,23	0,45	0,45	35,74	35,00	71,74	33,33	
Control de gusano	0,00	Jornal pedr norm	0,00	0,00		35,74		35,74	0,88	
Control de caracol	0,00	Jornal pedr norm	0,00	0,00		35,74		35,74	0,88	
Producto contra mildium	6,89	Kilos	1,13					10,24	73,72	
Producto contra oídio	6,50	Kilos	0,72					17,17	89,34	
Producto contra antrax roja	1,23	Litros	1,00					6,61	8,79	
Producto contra polilla	3,00	Kilos	0,80					11,72	28,53	
Producto contra mosquito o piro	2,00	Litros	0,55					3,12	3,43	
Producto contra gusano	0,00	Kilos	0,00					43,66	0,88	
Producto contra caracol	0,00	Litros	0,00					35,72	0,88	
TOTAL TRATAMIENTOS FITOSANITARIOS				7,52	7,52			599,99	746,88	
RECOLECCIÓN	Lab/ha	Unidades	Unidades/ha*Lab	M.Obra (Jornales/ha)	Maq (Jornales/ha)	M.Obra (€/Jornal M.O.)	Maq (€/Jornal Maq)	€/Unidad	Total €/ha	
0-10000	Vendimia	Kg de uva	10,000	10,18	3,98	35,74	35,00		596,28	
	Transporte	Kg de uva	10,000	0,91	0,00	35,74			32,68	
SUBTOTAL RECOLECCIÓN Y TRANSPORTE				11,09	3,98				628,96	
10000-12000	Vendimia	Kg de uva	12,000	12,20	5,30	35,74	35,00		648,26	
	Transporte	Kg de uva	12,000	1,26	0,00	35,74			44,24	
SUBTOTAL RECOLECCIÓN Y TRANSPORTE				13,46	5,30				692,51	
12000-	Vendimia	Kg de uva	14,000	14,29	3,73	35,74	35,00		642,84	
	Transporte	Kg de uva	14,000	1,61	0,00	35,74			57,32	
SUBTOTAL RECOLECCIÓN Y TRANSPORTE				15,90	3,73				700,16	
GASTOS GENERALES	€/ha									
Impuesto de Bienes Inmuebles	6,00									
Cuenta Corriente Regulador	10,20									
Conservación de infraestructuras	3,87									
Directorio y Administración	40,72									
TOTAL GASTOS GENERALES	57,74									
TOTAL COSTES DE CULTIVO CON RENDIMIENTO FIJO	Total €/ha	Coste unitario €/Kg	Total Jornales de M.O./ha	Total Jornales de Maq/ha	% M.O. Familiar	Jornales de la familia	Abono de M.O.	Costos €/ha		
10000 Kg/ha	3.324	0,33	58,15	20,25	75,5	43,91	1.969,05	1.754,75		
12000 Kg/ha	3.478	0,29	60,54	22,18	75,5	45,71	1.833,37	1.844,98		
14000 Kg/ha	3.486	0,25	62,93	20,01	75,5	47,61	1.697,79	1.787,72		

COSTES DE CULTIVO DEL VIÑEDO DEL CONDADO DE HUELVA										EXPLOTACIONES ENTRE 5 Y 15 Ha			
MANEJO DEL SUELO		Lab/ha	Unidades	Unidades/ha/Lab	M.Obra (Jornales/ha)	Maq (Jornales/ha)	R.Obra (€/Jornal R.O.)	Maq (€/Jornal Maq)	€/Unidad	Total €/ha			
	Cultivado de labor cruzada	5,00	Jornal de tractor	0,74	3,69	3,69	35,74	36,00	71,74	264,87			
	Cultivado de una sola vuelta	1,20	Jornal de tractor	0,02	0,02	0,02	35,74	36,00	71,74	99,06			
	Labor de cubilla	2,00	Jornal peón norm	0,46	0,92	0,92	35,74	36,00	71,74	32,99			
	Habiéctas	1,00	Jornal peón norm	0,54	0,54	0,54	35,74	36,00	71,74	22,91			
				TOTAL LABOREO	6,88	4,51			214,96	379,63			
PODA		Lab/ha	Unidades	Unidades/ha/Lab	M.Obra (Jornales/ha)	Maq (Jornales/ha)	R.Obra (€/Jornal R.O.)	Maq (€/Jornal Maq)	€/Unidad	Total €/ha			
	Podá de invierno	1,00	Jornal peón asp	0,39	0,39	0,39	39,60	39,60	39,60	371,60			
	Recogida-quema de sarmientos	1,00	Jornal peón asp	1,92	1,92	1,92	39,60	39,60	39,60	76,07			
	Podá en verde o costra	1,00	Jornal peón asp	5,23	5,23	5,23	39,60	39,60	39,60	207,12			
				TOTAL PODA	16,54				118,79	654,80			
REPOSICIÓN DE MARRAS		Lab/ha	Unidades	Unidades/ha/Lab	M.Obra (Jornales/ha)	Maq (Jornales/ha)	R.Obra (€/Jornal R.O.)	Maq (€/Jornal Maq)	€/Unidad	Total €/ha			
	Colocación de plantas	1,00	Jornal peón norm	3,621	3,62	3,62	35,74	36,00	35,74	129,48			
	Injerto	1,00	Jornal peón asp	3,621	3,62	3,62	39,60	39,60	39,60	143,38			
	Insensio	1,00	Plantas	240,00					0,60	144,24			
				TOTAL REPOSICIÓN	7,24				75,93	417,83			
FERTILIZACIÓN		Lab/ha	Unidades	Unidades/ha/Lab	M.Obra (Jornales/ha)	Maq (Jornales/ha)	R.Obra (€/Jornal R.O.)	Maq (€/Jornal Maq)	€/Unidad	Total €/ha			
	Aplicación de abono orgánico	1,00	Jornal de tractor	0,74	0,74	0,74	35,74	36,00	71,74	92,07			
	Aplicación de abono fósl	0,78	Jornal de tractor	0,00	0,00	0,00	35,74	36,00	71,74	9,99			
	Abono orgánico	1,00	Kílos	530,00					0,21	111,29			
	Abono fósl	0,78	Centímetros Cub	1068,87					8,84	5,67			
				TOTAL FERTILIZACIÓN	0,74	0,74			190,52	169,93			
TRATAMIENTOS FITOSANITARIOS		Lab/ha	Unidades	Unidades/ha/Lab	M.Obra (Jornales/ha)	Maq (Jornales/ha)	R.Obra (€/Jornal R.O.)	Maq (€/Jornal Maq)	€/Unidad	Total €/ha			
	Control de mildium	7,60	Jornal de tractor	0,46	3,48	3,48	35,74	36,00	71,74	249,51			
	Control de oídio	7,60	Jornal de tractor	0,32	2,45	2,45	35,74	36,00	71,74	175,86			
	Control de antrax roja	2,00	Jornal de tractor	1,38	2,72	2,72	35,74	36,00	71,74	194,98			
	Control de polilla	2,00	Jornal de tractor	0,00	0,00	0,00	35,74	36,00	71,74	0,00			
	Control de mosquito o piojo	0,15	Jornal de tractor	0,23	0,04	0,04	35,74	36,00	71,74	2,55			
	Control de guano	0,50	Jornal peón norm	0,00	0,00	0,00	35,74	36,00	35,74	9,89			
	Control de caracol	0,50	Jornal peón norm	0,00	0,00	0,00	35,74	36,00	35,74	9,89			
	Producto contra mildium	7,60	Kílos	1,13					12,24	87,34			
	Producto contra oídio	7,60	Kílos	0,72					17,17	13,04			
	Producto contra antrax roja	2,00	Lítros	1,00					6,61	13,22			
	Producto contra polilla	2,00	Kílos	0,80					11,72	19,75			
	Producto contra mosquito o piojo	0,15	Lítros	0,55					3,12	6,26			
	Producto contra guano	0,50	Kílos	0,00					43,68	6,89			
	Producto contra caracol	0,50	Lítros	0,00					16,72	6,89			
				TOTAL FERTILIZACIÓN	8,68	0,69			539,29	437,99			
RECOLECCIÓN		Lab/ha	Unidades	Unidades/ha/Lab	M.Obra (Jornales/ha)	Maq (Jornales/ha)	R.Obra (€/Jornal R.O.)	Maq (€/Jornal Maq)	€/Unidad	Total €/ha			
0-10000	Vendimia	1,00	Kg de uva	10 000	10,16	3,99	35,74	36,00	966,38	966,38			
	Transporte	1,00	Kg de uva	10 000	0,91	0,00	35,74	36,00	32,40	32,40			
				SUBTOTAL RECOLECCIÓN Y TRANSPORTE	11,07	3,99			538,78	538,78			
10000-12000	Vendimia	1,00	Kg de uva	12 000	12,20	5,90	35,74	36,00	948,26	948,26			
	Transporte	1,00	Kg de uva	12 000	1,26	0,00	35,74	36,00	44,94	44,94			
				SUBTOTAL RECOLECCIÓN Y TRANSPORTE	13,45	5,90			993,21	993,21			
12000-	Vendimia	1,00	Kg de uva	14 000	14,23	3,73	35,74	36,00	642,84	642,84			
	Transporte	1,00	Kg de uva	14 000	1,61	0,00	35,74	36,00	57,67	57,67			
				SUBTOTAL RECOLECCIÓN Y TRANSPORT	15,84	3,73			700,51	700,51			
GASTOS GENERALES		€/ha											
	Impuesto de Bienes Inmuebles	34,30											
	Costa Catastro Regulador	10,00											
	Conservación de infraestructuras	22,00											
	Dirección y Administración	0,00											
TOTAL GASTOS GENERALES		67,30											
TOTAL COSTES DE CULTIVO CON RENDIMIENTO FUJO													
	Total €/ha	Coste unitario €/K	Total Jornales de M.O./ha	Total Jornales de Maq/ha	% M.O.Familiar	Jornales de la familia	Ahorro de M.O.	Gastos €/ha					
10000 Kg/ha	3 054	0,31	50,26	17,91	50,0	25,17	899,60	2 154,87					
12000 Kg/ha	3 219	0,27	52,73	19,84	50,0	26,36	942,18	2 276,71					
14000 Kg/ha	3 236	0,23	55,12	17,87	50,0	27,95	994,94	2 241,31					

HUELVA	2003		Costes Diarios de Seguridad Social						
	Salario diario	Base rotación	Contingencias comunes	Desempleo a cargo del empresario	Desempleo a cargo del trabajador	Fondo de garantía salarial	Incapacidad temporal	Incap por muerte y supervivencia	Seguro de accidentes sociales
	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
Podadores e injertadores	32,19	24,47	3,79	1,64	0,39	0,10	0,56	0,56	1,13
Personal de recolección	28,46	24,47	3,79	1,64	0,39	0,10	0,50	0,50	1,00
Cargador	36,52	24,47	3,79	1,64	0,39	0,10	0,64	0,64	1,28
Riego a pie	30,37	24,47	3,79	1,64	0,39	0,10	0,53	0,53	1,06
	Costes diarios de S. Social	Plus de transporte diario	Horas trabajadas al día	Coste diario	Coste horario €/h				
	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)				
Podadores e injertadores	6,66	0,75	6,5	39,60	6,09				
Personal de recolección	6,53	0,75	6,5	35,74	5,50				
Cargador	6,81	0,75	6,5	44,08	6,78				
Riego a pie	6,59	0,75	6,5	37,71	5,80				

Bases de rotación 2003	€/día
Ingenieros y licenciados	36,56
Ingenieros técnicos, peritos y ay	30,31
Jefes administrativos y de taller	26,37
Todas las demás categorías	24,47
Cuotas Seguridad Social	%
Cuota contingencias comunes	15,50
Cuota desempleo a cargo del e	6,70
Cuota desempleo a cargo del tr	1,60
Cuota fondo garantía salarial	0,40

Categoría	Fijo/Eventual	C. Diario (€/día)
Cualificados	Fijo	33,14
No Cualificados	Fijo	32,16
Podar e injertar	Eventual	39,60
Recolección	Eventual	35,74
Cargador	Eventual	44,08
Riego a pie	Eventual	37,71

- (1) Según convenio
- (2) Según Orden de 31 de En
- (3) = 15,5% de (2)
- (4) = 6,7% de (2)
- (5) = 1,60% de (2)
- (6) = 0,4% de (2)
- (7) = (1)*1,75%
- (8) = (1)*1,75%
- (9) = (7)-(8)
- (10) = (3)+(4)+(5)+(6)
- (11) : Según Convenio, distancia 5 km
- (12) = Según Convenio
- (13) = (1)+(10)+(11)
- (14) = (13)/(12)

HUELVA	Salario diario	Salario mensual	Días remunerables	Días efectivamente trabajados	Salario anual	Coste de remuneración por día efectivo					
	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)					
Trabajadores Cualificados	18,9	567	365	272	6.899	25,36					
Trabajadores No Cualificados	18,2	546	365	272	6.643	24,42					
Coste Mensual de Seguridad Social											
	Base cotización mensual	Contingencias comunes	Desempleo a cargo del empresario	Desempleo a cargo del trabajador	Fondo de garantía salarial	Incapacidad temporal	Incapacidad por muerte y superv	Seguro de accidentes sociales			
	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)			
Trabajadores Cualificados	560,2	63,27	33,01	8,53	2,20	15,81	10,06	25,87			
Trabajadores No Cualificados	560,2	63,27	33,01	8,53	2,20	15,22	9,69	24,91			
	Costes mensuales de S. Social	Costes anuales de S. Social	Plus de transporte diario	Plus de transporte anual	Paga Beneficios	Coste anual	Coste diario	Horas trabajadas por día	Coste horario €/h	Coste horario Pts/h	
	(15)	(16)	(17)	(18)	(23)	(19)	(20)	(21)	(22)	(24)	
Trabajadores Cualificados	124,36	1.492,26	0,75	204	418,6	9.013,36	33,14	6,5	5,10	849,25	
Trabajadores No Cualificados	123,40	1.480,76	0,75	204	418,6	8.746,36	32,16	6,5	4,96	823,12	

- (1) Según convenio
- (2) = (1)*30
- (3) Según convenio
- (4) Según convenio
- (5) = (1)*(3)
- (6) = (5)/4
- (7) Según Orden de 31 de Enero de 2003
- (8) = 11,5% de (7)
- (9) = 6,0% de (7)
- (10) = (7)*1,35%
- (11) = (7)*0,4%

- (12) = (6)*(4)/(12)*7,75%
- (13) = (8)*(4)/(12)*1,75%
- (14) = (12)+(13)
- (15) = (8)+(9)+(11)+(14)
- (16) = (15)*12 meses
- (17) : Según Convenio, distancia 5 km.
- (18) = (17)*(4)
- (19) = (6)+(16)+(18)
- (20) = (19)/(4)
- (21) = Según Convenio
- (22) = (20)/(21)
- (23) = 23 días del salario del peon fijo no cualificado

Días remunerables	Días efectivamente trabajados
Días naturales	365
Vacaciones	31
Domingos	48
Sábados	
Festivos	14
Asuntos Propios	
Tot. No Labor.	93
Total	272

14.- ANEXO III: NORMAS PARTICULARES DE CONTROL Y CALIFICACIÓN DE VINAGRES.

VINAGRE DEL CONDADO DE HUELVA

- ?? Todas las Bodegas que deseen inscribirse en cualquiera de los registros de la Denominación de Origen Vinagre del Condado de Huelva, deberá cumplimentar la oportuna *Solicitud de Inscripción*, facilitada por el Consejo Regulador, además de la aportación de la documentación solicitada.
- ?? Una vez recibida la Solicitud de Inscripción debidamente cumplimentada en la Sede del Consejo Regulador, así como la documentación solicitada, los Servicios Técnicos del Consejo Regulador pasarán por las instalaciones de la Bodega, al objeto de realizar Informe Técnico, toma de muestras del vinagre que pretende ser calificado en sus diferentes tipos, así como un aforo de existencias.
- ?? Los Servicios Técnicos del Consejo Regulador efectuará el envío de muestras a Laboratorio, al objeto de que se realicen las diferentes determinaciones analíticas solicitadas.
- ?? Se presentará Informe Técnico y documentación en Sesión Plenaria, donde se determinará el alta favorable, si procede, en los diferentes registros de la Denominación de Origen. Si la fecha de la Sesión Plenaria ralentiza de forma desmesurada el alta de la Bodega, quedará a juicio de la Comisión Permanente del Consejo Regulador el alta provisional a la espera del alta definitiva por el Pleno del Consejo Regulador.
- ?? Una vez recibida en la Sede del Consejo Regulador las determinaciones analíticas solicitadas, los Servicios Técnicos procederán a la entrega del Libro de Entradas Salidas y Existencias a todas las Bodegas inscritas en cualquiera de los registros, así como el Libro de Envasado y Embotellado a aquellas Bodegas que queden inscritas en el Registro Embotellado y Envasado.
- ?? Todos los vinos y vinagres que se encuentren en poder de la Bodega, al objeto de producir o expedir vinagres protegidos por la Denominación de Origen Vinagre del Condado de Huelva, deben proceder de Bodegas acogidas a la Denominación de Origen Condado de Huelva, para los vinos, y Bodegas acogidas a la Denominación de Origen Vinagre del Condado de Huelva, para los vinagres.
- ?? Se prohíbe el depósito o la tenencia en los locales de elaboración, envejecimiento o envasado de cualquier materia prima o ingrediente cuyo empleo no este autorizado específicamente en el Reglamento del Consejo Regulador (Orden 31 de julio de 2.002, BOJA nº 99 de 24.08.02).
- ?? La Bodega se compromete a llevar los Libros entregados de acuerdo con la forma establecida, apuntando todos los movimientos que se realicen en la Bodega, de forma documentada, que quede demostrada la procedencia de los vinos y vinagres que se encuentren o se hayan encontrado en poder de la Bodega.
- ?? Todas las Bodegas inscritas, deben entregar antes de los diez primeros días de cada mes los movimientos del mes anterior reflejados en los partes mensuales que facilita el Consejo Regulador (Reglamento del Consejo Regulador, artículo 45.1.c).

- ?? Las Bodegas inscritas en el Registro de Envejecimiento, no podrán disminuir las existencias de Vinagres Viejos declarados a principio de campaña en más de un 40%, salvo que el Consejo Regulador expresamente lo autorice, dependiendo de las circunstancias en cada caso (Reglamento del Consejo Regulador, artículo 43.4).
- ?? Queda autorizado exclusivamente para los Vinagres Viejos, de acuerdo con lo establecido en el Reglamento del Consejo Regulador, que posean como máximo, dentro de sus características, un residual de alcohol de un 3% Vol. Dicho residual debe proceder exclusivamente de la adición, en su proceso de envejecimiento, del vino generoso Condado Viejo (Reglamento del Consejo Regulador, artículo 19.a).
- ?? Todos los envases o botellas destinadas a un consumidor final así como las cisternas que se destinen a otras Bodegas u otros clientes, deberán ir provistas de las correspondientes precintas de garantía, además de cumplir lo establecido en las *Normas Particulares de Etiquetado y Envasado*.
- ?? Antes del embotellado o envasado de los vinagres acogidos, la Bodega deberá avisar a los Servicios Técnicos del Consejo Regulador al objeto de efectuar una toma de muestra de la partida que pretende ser envasada, una vez autorizado, si procede, el citado envasado, se hará entrega de las precintas de garantía correspondientes.
- ?? Los Servicios Técnicos del Consejo Regulador podrán realizar inspecciones y toma de muestras de vinos y vinagres en cualquier proceso de producción y envejecimiento al objeto de verificar que se está cumpliendo con todas las normas establecidas.
- ?? La Bodega se compromete a facilitar a los Servicios Técnicos toda la documentación y libros que le sean solicitados sin previo aviso, al objeto de verificar que se está llevando toda la documentación de acuerdo con lo establecido.
- ?? El incumplimiento por parte de la Bodega de la presente Norma, de las que determine el Consejo Regulador, de las Normas Particulares de Etiquetado y Envasado, así como lo descrito en el Reglamento de la Denominaciones de Origen Condado de Huelva y Vinagre del Condado de Huelva y de su Consejo Regulador, podrá ser motivo de incoación de expediente, quedando a juicio del Pleno del Consejo Regulador su gradación.

**NORMAS PARTICULARES DE ETIQUETADO Y ENVASADO DE VINAGRES AMPARADOS
POR LA DENOMINACION DE ORIGEN
VINAGRE DEL CONDADO DE HUELVA**

Se entiende por etiquetado las menciones, indicaciones, marcas de fabrica o comerciales, dibujos o signos relacionados con el vinagre que figuren en cualquier envase, documento, rótulo, etiqueta, faja, collarín que acompañen o se refieran a dicho vinagre.

La información obligatoria del etiquetado se presentará con caracteres claros, legibles, indelebles y suficientemente grandes para que destaquen bien del fondo sobre el que se imprimen y para que se puedan distinguir claramente del conjunto de las demás indicaciones inscritas y dibujos.

La información del etiquetado de los vinagres podrá presentar cualquier mención adicional escrita, impresa o gráfica, siempre que no esté en contradicción con lo establecido en la presente Norma.

Además de las indicaciones facultativas que se detallan en la presente Norma, queda a disposición de la Bodega cualquier otra mención que estime, siempre y cuando sea autorizada por el Consejo Regulador.

Antes de la puesta en circulación de etiquetas, estas deberán ser autorizadas por el Consejo Regulador. Será denegada la aprobación de aquellas etiquetas que por cualquier causa puedan dar lugar a confusión en el consumidor, así como podrá ser anulada la autorización de una ya concedida anteriormente, cuando hayan variado las circunstancias de la autorización original, previa audiencia de la firma interesada.

Cualquiera que sea el tipo de envase en que se expidan los vinagres para el consumo irán provistos de precintas de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas expedidas por el Consejo Regulador, que deberán ser colocados en la propia Bodega y de acuerdo con las normas que determine el Consejo Regulador y siempre en forma que no permita una segunda utilización.

INDICACIONES OBLIGATORIAS

1. En las etiquetas de Vinagres embotellados y envasados figurará obligatoriamente de forma destacada el nombre de la Denominación de Origen "**Vinagre del Condado de Huelva**". Esta expresión se empleará en su integridad, es decir con las cinco palabras que la componen, en el mismo orden y con los mismos caracteres, no pudiendo estar precedida o seguida dicha línea de ninguna otra que la califique o complemente.
2. **Denominación de Origen.** Deberá situarse inmediatamente debajo de Vinagre del Condado de Huelva. Los caracteres utilizados para dicha indicación no podrán superar en tamaño a los utilizados en el punto 1.
3. Denominación de venta: Vinagre.
4. En las etiquetas de Vinagres Viejos embotellados o envasados, debe aparecer de forma destacada y con caracteres de tamaño igual o inferior al de los utilizados para la indicación obligatoria descrita en el punto 1, las menciones **Solera, Reserva y Añada**, siendo obligatoria la consignación de la añada en este último.
5. **La cantidad neta** de los vinagres envasados o embotellados se indicarán con las siguientes menciones: el hectolitro (Hl.), el litro (l. o L.), el centilitro (cl.) y mililitro (ml.). Los caracteres utilizados para expresar el volumen nominal deberán tener una altura mínima de:
$$6 \text{ mm. si } V > 100 \text{ cl.}$$
$$4 \text{ mm. si } 25 \text{ cl.} < V \leq 100 \text{ cl.}$$
6. **R.E.** Registro de embotelladores y envasadores de vinagre.
7. Registro sanitario.
8. **El grado acético**, su indicación se expresará en unidades o medias unidades de porcentaje en volumen o en grados acéticos. La cifra correspondiente al grado acético irá seguida del símbolo "%" o "°" e irá precedida o seguida de los términos "Acético", "Acidez" o su abreviatura "Ac.". Los caracteres utilizados para expresar el grado acético deberán tener una altura mínima de:

5 mm. si $V > 100$ cl.

3 mm. si $25 \text{ cl.} < V \leq 100 \text{ cl.}$

9. **Indicación del Lote.** Su indicación irá precedida de la letra "L", salvo en los casos que se distinga claramente de las demás indicaciones del etiquetado. Figurará en el envase o en una etiqueta unida a éste.
10. *Los envases o botellas autorizadas* por este Consejo Regulador para los Vinagres y Vinagres Viejos hasta 10 litros de capacidad, expresada en litros son de 0,25 - 0,50 - 0,75 - 1 - 2 y 5.
11. **Identificación de la Empresa.** Se hará constar el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio. Los caracteres utilizados para indicar el municipio no deben superar la mitad de los caracteres utilizados en la indicación obligatoria "Vinagre del Condado de Huelva". En el caso de embotellado por encargo, se deberá contar con el acuerdo por escrito de dicho encargo. Las indicaciones relativas al nombre y razón social del embotellador se completarán con las menciones "embotellado para... por..." o "envasado para... por...". La indicación del nombre o la razón social de quien hubiere realizado dicho embotellado por encargo podrá hacerse mediante el número de Registro de Embotelladores y Envasadores.
12. Deberán aparecer en el mismo campo visual las siguientes indicaciones obligatorias:
 - ?? Vinagre del Condado de Huelva.
 - ?? Denominación de Origen.
 - ?? Denominación de venta.
 - ?? En los Vinagres Viejos su distinción (Solera, Reserva o Añada).
 - ?? Cantidad neta.
 - ?? R.E.
 - ?? Grado acético.

INDICACIONES FACULTATIVAS

1. **Marca comercial:** La utilización de una marca comercial no es obligatoria, y tanto si está registrada como si no, ésta no podrá contener palabras, partes de palabras, signos ni ilustraciones que puedan provocar confusión o inducir a error en relación con la identidad o calidad de las personas que participen en la elaboración o en el circuito comercial del vinagre, en particular sobre el embotellador.

La designación de una marca comercial asociada a un vinagre acogido a la Denominación de Origen no podrá ser utilizada en otros vinagres que no estén acogidos a dicha Denominación de Origen.

2. Residual de alcohol: La indicación del residual de alcohol en los Vinagres Viejos, gracias al enriquecimiento con vino generoso Condado Viejo, con un máximo de hasta 3% col

Este residual de alcohol se expresará en unidades o medias unidades de porcentaje en volumen, no pudiendo ser ni superior ni inferior en más de 0,5% Vol. al grado determinado por análisis.

La cifra correspondiente al grado alcohólico irá seguida del símbolo % Vol. y podrá ir precedida de los términos “grado alcohólico” o la abreviatura “alc.”

Los caracteres utilizados para expresar el grado alcohólico deberán tener una altura mínima de:

5 mm. si $V > 100$ cl.

3 mm. si $25 \text{ cl.} < V \leq 100$ cl.

3. Precisiones referentes al método de elaboración, al color particular y a cualquier otro elemento, sobre todo organoléptico, que lo caracterice.
4. La letra minúscula “e”: De acuerdo con lo previsto en el RD. 723/1.988, de 24 de junio, por el que se aprueba la Norma General para el control del contenido efectivo de los productos alimenticios envasados.

INDICE DE ABREVIATURAS

CA: Comunidad autónoma.

CAP: Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.

CR: Consejo Regulador.

DDOO: Denominaciones de origen.

DDO: Denominaciones de origen.

DO: Denominación de origen.

ETEA: Escuela técnica de empresarios agrarios.

IEA: Instituto de Estadística de Andalucía.

IEA: Instituto de Estudios y estadística.

OCM: Organización Común de Mercados.

OIV: Organización Internacional de la Viña y el Vino.

OPA: Organización de Productores.

UE: Unión Europea.

VCPRD: Vinos de Calidad Producidos en Regiones Determinadas.

VLCPRD: Vinos de Licor de Calidad Producidos en Regiones Determinadas.

Vol: En volumen (referido a los grados del vino).

INDICE DE TABLAS

Tabla 1: Distribución de portainjertos.	24
Tabla 2: Características de los principales portainjertos	24
Tabla 3: Distribución del número de vicultores y la superficie según el tamaño de la explotación.	30
Tabla 4: Coste unitario de los factores de producción.	36
Tabla 5: Resumen de los costes de cultivo y jornales empleados en el viñedo del Condado de Huelva en función del rendimiento y superficie de la explotación.	36
Tabla 6: Mano de obra familiar y repercusión en el gasto por explotación, en función de la superficie y el rendimiento del viñedo.	39
Tabla 7: Beneficio y disponibilidad empresarial obtenidas por los vicultores del Condado de Huelva.	40
Tabla 8: Resultados económicos de las explotaciones vitivinícolas del Condado de Huelva para un precio de la uva de 0,33 €/Kg	41
Tabla 9: Clasificación de los lagares en función del volumen de uva procesado en la campaña 2.004/05.	59
0 a <=50.000.....	59
Tabla 10: Clasificación de los lagares en función de la producción de mosto con lías en la campaña 2.004/05.	59
Tabla 11: Capacidades totales de almacenamiento y crianza del Condado de Huelva por bodegas.....	60
Tabla 12: Capacidad total de crianza del Condado de Huelva por bodegas.....	61
Tabla 13: Clasificación de las bodegas en función de las existencias de vino blanco joven (vcprd) a 31 de julio de 2.004.....	64
Tabla 14: Existencias de vinos de licor (vlcprd) a 31 de julio de 2.004.	64
Más de 1.000.000.....	64
Tabla 15: Existencias de vinos de licor a 31 de julio de 2.004.....	64
Tabla 16: Evolución de las ventas de vino envasado o embotellado de la DO.	68
Tabla 17: Comparación entre el mercado nacional de vinos de la DO Condado de Huelva.	72
Tabla 18: Datos del Mercado exterior para las últimas 5 campañas	73
Tabla 19: Comercio exterior. Distribución por tipos de envase.	74
Tabla 20: Evolución mundial del consumo de vino per cápita.	77
Tabla 21: Existencias de los distintos tipos de Vinagre en el marco de Condado de Huelva a 31/07/2004.	85
Tabla 22: Registro de bodegas de vinagre acogidas a la DO Vinagre del Condado de Huelva.	85
Tabla 23: Capacidad de producción y almacenamiento de vinagre en las bodegas de la DO Condado de Huelva.	85

Tabla 24:	Capacidad de producción y almacenamiento de vinagre viejo en las bodegas de la DO Condado de Huelva.	86
Tabla 25:	Distribución de los derechos de plantación entre los Estados miembros	89
Tabla 26:	Superficie y número de vicultores que se han acogido a los planes de reestructuración y reconversión en la provincia de Huelva.	99
Tabla 27:	Variedades más utilizadas en los planes de reconversión de la provincia de Huelva.	99
Tabla 28:	Volumen de vino almacenado y número de contratos en la DO Condado de Huelva, durante las campañas 2.000/01, 2.001/02 y 2.002/03.	100
Tabla 29:	Datos de destilación de subproductos en Huelva.	101
Tabla 30:	Datos de destilación de crisis.	101
Tabla 31:	Porcentaje de vino de mesa que cada productor puede contratar para destilación.	102
Tabla 32:	Cantidades de vino solicitadas en los contratos para la obtención de alcohol de boca mediante destilación en la campaña 2.001/02.	103
Tabla 33:	Datos de destilación para alcohol de boca.	103
Tabla 34:	Ficha financiera en la actual OCM del vino.	107

INDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1:	Evolución de la superficie de viñedo de la DO Condado de Huelva.	17
Gráfico 2:	Evolución del número de viticultores de la DO Condado de Huelva.	17
Gráfico 3:	Producción de uva en el marco de la DO Condado de Huelva.	21
Gráfico 4:	Rendimiento del viñedo en el marco de la DO Condado de Huelva.	22
Gráfico 5:	Número de viticultores y superficie según el tamaño de la explotación.	30
Gráfico 6:	Distribución del viñedo por períodos de plantación.	31
Gráfico 7:	Coste de las diferentes operaciones de cultivo del viñedo del Condado de Huelva en función de la superficie de la explotación. Rendimiento medio de 10.000 kilos por hectárea.	37
Gráfico 8:	Empleo de mano de obra en las distintas operaciones de cultivo del viñedo del Condado de Huelva para explotaciones con un rendimiento medio de 10.000 kilos por hectárea.	38
Gráfico 9:	Empleo de maquinaria en las distintas operaciones de cultivo del viñedo del Condado de Huelva para explotaciones con un rendimiento medio de 10.000 kilos por hectárea.	38
Gráfico 10:	Resultados económicos de las explotaciones vitivinícolas del Condado de Huelva con dimensión menor o igual a 5 hectáreas obtenidos a partir del precio de la uva de las campañas 2.001/02 y 1.998/99.	41
Gráfico 11:	Evolución de los distintos registros oficiales de la DO Condado de Huelva.	52
Gráfico 12:	Evolución del número total de bodegas del marco del Condado de Huelva.	52
Gráfico 13:	Distribución municipal del número de bodegas.	53
Gráfico 14:	Evolución de la producción total de mosto (incluyendo las lías).	55
Gráfico 15:	Evolución de la producción de vino amparado por la DO Condado de Huelva y vino de mesa.	56
Gráfico 16:	Evolución de la venta de mosto sin fermentar del Condado de Huelva.	57
Gráfico 17:	Evolución del porcentaje de mosto destinado a vino de la DO, vino de mesa y venta directa.	57
Gráfico 18:	Evolución de las existencias de la DO Condado de Huelva.	61
Gráfico 19:	Evolución de las existencias de vino blanco joven (vcprd) de la DO Condado de Huelva.	62
Gráfico 20:	Evolución de las existencias de vino de licor (vlcprd) de la DO Condado de Huelva.	63
Gráfico 21:	Distribución de las existencias de vinos de licor (vlcprd) a 31 de julio de 2.004	65
Gráfico 22:	Evolución de las ventas totales de vino en el Marco Condado de Huelva.	66
Gráfico 23:	Evolución de las ventas de vino del Marco Condado de Huelva diferenciando vino blanco y vino generoso.	67
Gráfico 24:	Evolución del valor de las ventas de vino del Marco Totales, en el Mercado interior y en el Mercado exterior.	67

Gráfico 25:	Evolución del porcentaje de vino que se comercializa embotellado o envasado respecto al vino calificado y al mosto producido en cada campaña.	69
Gráfico 26:	Evolución de las ventas nacionales de vino distinguiendo entre vino blanco y vino generoso.	70
Gráfico 27:	Volúmenes comercializados en el mercado nacional en las tres últimas campañas de los principales vinos generosos de la DO Condado de Huelva.	70
Gráfico 28:	Comercialización nacional de los distintos tipos de vinos generosos.....	71
Gráfico 29:	Evolución de las ventas internacionales de vino distinguiendo entre vino blanco y vino generoso.	73
Gráfico 30:	Evolución de las ventas de vino en Holanda.	74
Gráfico 31:	Evolución del consumo de vino a nivel mundial.	76
Gráfico 32:	Evolución del consumo de vino en la UE.....	78
Gráfico 33:	Evolución del consumo de vino en España en el periodo 1.974-2.001.	80
Gráfico 34:	Evolución del consumo de vinos en España en el periodo 1.997-2.001.	80
Gráfico 35:	Consumo de vino en hogares y hostelería y restauración, en el 2.001, en porcentaje y volumen (millones de litros).	81
Gráfico 36:	Evolución de las ventas de vinagre Condado de Huelva.	87
Gráfico 37:	Evolución de las ventas de Vinagre Viejo Condado de Huelva según los distintos tipos.	87
Gráfico 38:	Distribución de los arranques realizados en la DO Condado de Huelva desde 1.999 hasta Enero de 2.005.....	91
Gráfico 39:	Distribución de las superficies de replantación realizadas en la DO Condado de Huelva desde Agosto de 2.000 hasta Enero de 2.005.....	93
Gráfico 40:	Distribución de las superficies regularizadas en la Delegación de Huelva desde Agosto de 2.000 hasta Enero de 2.005.	95
Gráfico 41:	Evolución de los gastos en promoción del Consejo Regulador.	109

INDICE DE FIGURAS

Figura 1:	Municipios incluidos en la Denominación de Origen “Condado de Huelva” y “Vinagre del Condado de Huelva”.	15
Figura 2:	Zona de Producción, Crianza y Envejecimiento de la DO Condado de Huelva.	16
Figura 3:	Superficie vitícola por Término Municipal en la DO Condado de Huelva.	18
Figura 4:	Número de viticultores por término municipal en la DO Condado de Huelva.	19
Figura 5:	Superficie media por viticultor y término municipal en la DO Condado de Huelva.	20
Figura 6:	Ciclo de vida de la viña	25
Figura 7:	Ciclo biológico de la vid	26
Figura 8:	Esquema de elaboración de los vinos blancos jóvenes en el Condado de Huelva.	47
Figura 9:	Esquema de elaboración de los vinos generosos en el Condado de Huelva.	48
Figura 10:	Esquema de elaboración de los vinos generosos a partir del vino fino en el Condado de Huelva.	48
Figura 11:	Distribución de los arranques realizados en el Término Municipal de Bollullos Par del Condado desde 1.999 hasta 2.003	92
Figura 12:	Distribución de las plantaciones realizadas en el Término Municipal de Bollullos Par del Condado desde 1.999 hasta 2.003.	94
Figura 13:	Distribución de las parcelas regularizadas en el Término Municipal de Bollullos Par del Condado.	97

BIBLIOGRAFÍA

- ¹ www.mapa.es. Página Web del Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación. Sección de Alimentación. “Diagnóstico y análisis estratégico del sector agroalimentario español.”
- ² Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación. 2004. “Libro Blanco de la Agricultura y el Desarrollo Rural. 2004.”
- ³ Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez-Xérès-Sherry, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda y Vinagre de Jerez. Memoria de actividades de 2.003
- ⁴ Consejería de Agricultura y Pesca. Junta de Andalucía. 2.003. “Diagnóstico del sector vitivinícola en el marco de Montilla-Moriles.”
- ⁵ Consejería de Agricultura y Pesca. Junta de Andalucía. 2.004. “Plan del sector vitivinícola de las Denominaciones de Origen de Málaga y Sierras de Málaga.”
- ⁶ De la Cruz Infante Escudero, Manuel. 1.996. “Los vinos del Condado de Huelva”. Ed Diputación Provincial de Huelva y Caja Rural.
- ⁷ Matilde M^a Trujillo Guerra 1.998. “Estudio del sector vitivinícola en Andalucía”. Trabajo profesional fin de carrera. ETSIAM, Córdoba
- ⁸ Registro vitícola español 1.993. Dirección General de Política Alimentaria, Subdirección General del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen.
- ⁹ Mora Aguilar, R.; Ayuso Muñoz, J.; Camacho Poyato, E. 2.001. “Proyecto de replantación y mejora de una finca de viñedo situada en el cortijo de “La Trinidad” en el término municipal de Montilla (Córdoba)”. Trabajo profesional fin de carrera. ETSIAM, Córdoba
- ¹⁰ <http://www.provedo.com/html/patrones.html>.
- ¹¹ Manuel de la Cruz Infante Escudero. 2.000. “Estudio de la aptitud vitivinícola de variedades no tradicionales en el Condado de Huelva”.
- ¹² Fernández Abella, I; Pérez Camacho, F. 2.000. “Adaptación de nuevos sistemas de cultivo de la vid en la denominación de origen Montilla-Moriles.” Trabajo profesional fin de carrera. ETSIAM, Córdoba
- ¹³ Web de cursos on line. www.aulafacil.org/Vino/Cursovin.htm
- ¹⁴ Reglamento (CE) nº 1.493/1.999 del Consejo de 17 de Mayo de 1.999 por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola. DOCE de 14 de Julio de 1.999.
- ¹⁵ Resolución de 26 de Marzo de 2.003 de la Delegación Provincial de Huelva de la Consejería de Empleo y Desarrollo Tecnológico, por la que se acuerda el registro, depósito y publicación del Convenio Colectivo de Trabajo Provincial del Campo. Boletín Oficial de Huelva nº 104 de 8 de Mayo de 2.003.
- ¹⁶ Reglamento (CE) nº 2.244/2.002 de la Comisión de 16 de Diciembre de 2.002 que modifica el Reglamento (CE) nº 1.622/2.000 en lo que respecta a la utilización del ácido tartárico en los productos vitivinícolas.

- ¹⁷ Web del Consejo Regulador de las DDOO Condado de Huelva y Vinagre del Condado de Huelva. www.vinoscondadohuelva.com
- ¹⁸ Estudio sobre la “Alimentación en España 2.002”, elaborado por la Empresa Nacional MERCASA.
- ¹⁹ Santiago Blázquez. 2.001. Tesis de Maestría: Análisis de la competitividad de los vinos finos argentinos. Universidad de Belgrano.
- ²⁰ Orden de 31 de Julio de 2.002, por la que se aprueba el Reglamento de las Denominaciones de Origen Condado de Huelva y Vinagre del Condado de Huelva de su Consejo Regulador. Boja número 99 de 24 de Agosto de 2.002.
- ²¹ Real Decreto 1.472/2.000 de 4 de Agosto, por el que se regula el potencial de producción vitícola. BOE núm 187 de 5 de agosto.
- ²² www.mapya.es/agricultura/pags/ocm/pr_ocmvitivini.htm. Documento del Ministerio de Agricultura y Pesca.
- ²³ Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, Unidad de Prospectiva de la Empresa Pública Desarrollo Agrario y Pesquero. 2.003. “Estudio sobre la oportunidad de establecer un centro de investigación en la provincia de Huelva”.