



patronato provincial
de turismo
HUELVA
convention bureau



CONDADO DE HUELVA

Club de producto



Club de Producto ‘Ruta del Vino Condado de Huelva’

Edita: Patronato Provincial de Turismo de Huelva

Diseño y Maquetación: Enfoque Comunicación

Fotografía: Ique Pérez

**VINO DEL
CONDADO
DE HUELVA
CONDADO
DE HUELVA
WINE ROUTE**

pag. 6



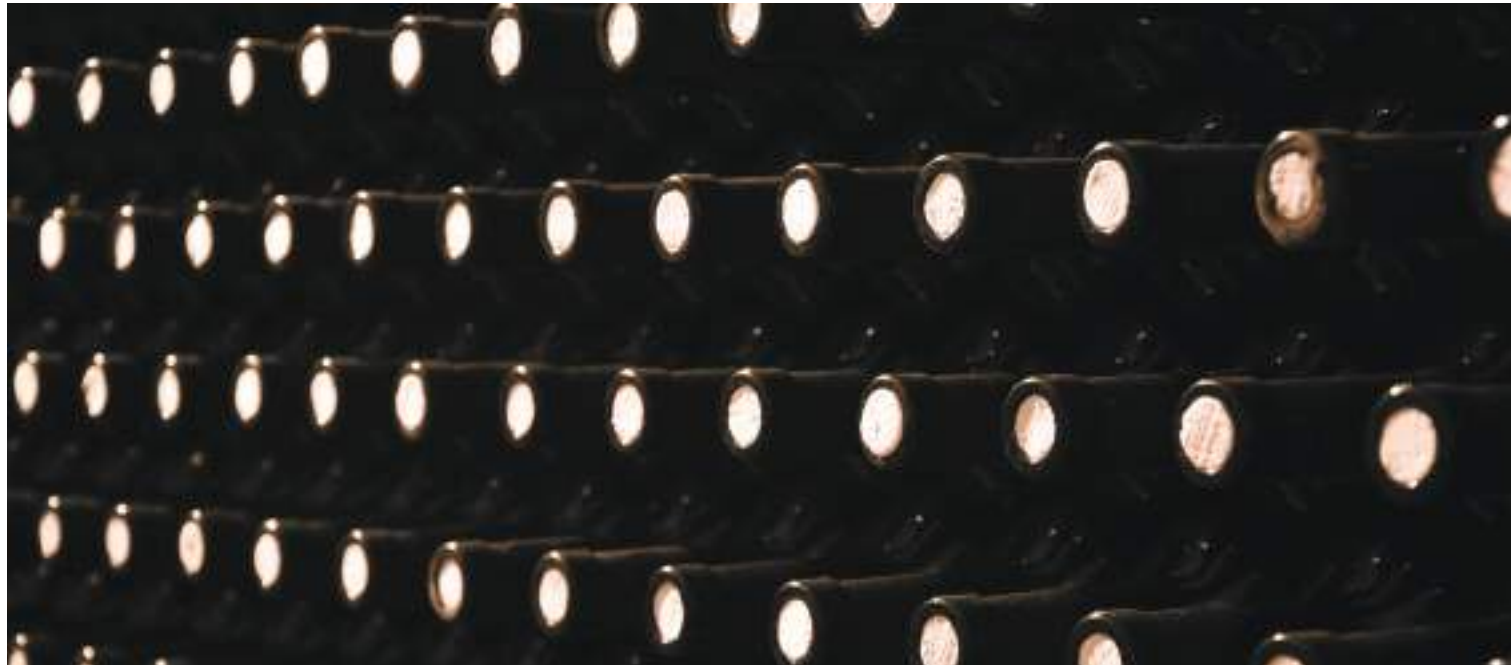
**RUTA
DEL VINO
TOURIST
PACKAGES**

pag. 14



**BODEGAS
THE WINERIES**

pag. 82



**CENTRO
DEL VINO
WINE
CENTRE**

pag. 120

VINO DEL
CONDADO DE HUELVA
CONDADO DE HUELVA
WINE ROUTE



El vino es hijo de la naturaleza y la cultura y forma parte de la historia de todas las generaciones. Estas vinculaciones genealógicas están reflejadas, explicadas y justificadas en la 'Ruta del Vino del Condado de Huelva', una organización imprescindible para sacar el máximo provecho al potencial enoturístico de una comarca ligada a sus caldos desde hace milenios.

Actualmente, la mayoría de las bodegas con arraigo en el Condado está en manos de terceras generaciones, que han sabido conservar el legado de sus antepasados y apostar por la innovación tecnológica. La Denominación de Origen (D. O.) Condado de Huelva, por otra parte, supone un reconocimiento a la calidad que facilitan unas condiciones climatológicas perfectas para el cultivo de la vid, con veranos cálidos, inviernos suaves y una luz intensa durante gran parte del día para las aproximadamente 6.000 hectáreas de viñedos en la Comarca. Destaca la uva de tipo Zalema, originaria de Huelva, pero también se cultivan Moscatel de Alejandría, Garrido Fino, Listán de Huelva, Palomino Fino y Pedro Ximénez.

El Club de Producto 'Ruta del Vino del Condado de Huelva' pone a disposición de los visitantes distintas opciones, hasta 11

Wine is the child of nature and culture and is a part of the history of all generations. These genealogical ties are reflected, explained and justified through the "Condado de Huelva Wine Route", an itinerary that is essential to getting the best out of the enotourism potential of a region that has been closely linked to its wines for thousands of years.

Nowadays, most of the county's deeply-rooted wineries are in the hands of third generations who have been able to conserve their ancestors' legacy all while being committed to technological innovation. The Designation of Origin (D.O.) Condado de Huelva (county of Huelva), on the other hand, is a mark of recognition for the quality provided by climate conditions that are perfect for vine growing with warm summers and mild winters in addition to intense light throughout most of the day over the approximately 6,000 hectares of vineyards located in the region. The Zalema grape, which is native to Huelva stands out, but Moscatel de Alejandría, Garrido Fino, Listán de Huelva, Palomino Fino and Pedro Ximénez are also grown.

The "Condado de Huelva Wine Route" Product Club offers visitors different options, now up to 11, for coming into

actualmente, para entrar en contacto con el vino. Las alternativas cubren las necesidades del neófito o de la persona que solo planea la visita a una bodega y del experto que durante tres días pretende sumergirse en el ámbito vitivinícola. Para cubrir el espacio entre ambos extremos se ofrece todo un catálogo de posibilidades turísticas que parten del vino como referencia y que se expanden a otras señas de identidad del Condado de Huelva y la provincia onubense en general. El toro, el caballo, la gastronomía, los Lugares Colombrinos, los monumentos, el ferrocarril, la salud y el medioambiente son compañeros de viaje del vino en los itinerarios que vertebran el Condado.

Todos se pueden completar en cualquier momento del año, con la excepción de la novedosa experiencia ‘Eno-walking Doñana’, prevista para los meses entre octubre y mayo por las condiciones climatológicas que precisa.

El enoturismo, también llamado turismo enológico, integra en un mismo concepto recursos fundamentales asociados al vino y su cultura, la que genera el propio sector vitivinícola y en la que se inserta. En el caso del Condado de Huelva, el vino se da la mano con la gastronomía (maridaje), el



contact with wine. The various alternatives cover the needs of a novice or a person who is just planning to visit one winery as well as expert connoisseurs who wish to spend three days submerged in the winemaking world. In order to serve both types of visitors, an entire catalogue of wine-based tourism possibilities is offered which also includes other identity marks of the county of Huelva and the province of Huelva in general. Bulls, horses, gastronomy, the “Columbian Places” Christopher Columbus tourist route, monuments, the railway, wellness and the environment all accompany the wine on the itineraries that crisscross the county.

All of them can be enjoyed at any time of the year except the all-new “Doñana Eno-Walking” experience which is available during the months from October to May due to the required weather conditions.

Enotourism, also known as oenotourism or wine tourism, brings fundamental wine-related resources and the culture the winemaking sector generates as well as the culture of its host region all into a single concept. In the case of the county of Huelva, wine goes hand in hand with its gastronomy (pairing), artistic and archi-



patrimonio artístico y arquitectónico, las tradiciones como las romerías y la artesanía, entre otros.

Este tipo de turismo ha conocido un importante auge en los últimos años debido al aumento de la calidad del vino, la difusión de su cultura y la puesta en valor de la temática. Las rutas del vino integran recursos patrimoniales y servicios turísticos de una zona vinícola concreta y en el Condado crean una identidad propia del destino.

El lector de este catálogo podrá encontrar además de los distintos programas de enoturismo en vigencia en el Condado de Huelva, el listado de bodegas que forman parte del Club de Producto 'Ruta del Vino del Condado de Huelva' y con un resumen de sus excelencias y una referencia al Centro de Interpretación del Vino del Condado, punto de apoyo de la mayoría de los itinerarios y kilómetro cero en varios de ellos.

Buena parte de las bodegas del Condado de Huelva, ligadas a la Denominación de Origen 'Vinos y Vinagres del Condado de Huelva', los operadores de turismo receptivo de Huelva, la Federación Onubense de Empresarios y el Patronato Provincial de Turismo, conjuntamente con la Diputación Provincial de Huelva, sellan esta alianza con el firme convencimiento de ampliar la oferta ENOTURÍSTICA de interés para el turista y consolidar la puesta en valor de la gran tradición vitivinícola del Condado de Huelva.

tectural heritage and traditions such as pilgrimages and craftsmanship, among others.

This type of tourism has seen a significant increase in demand in recent years due to the better quality of the wine, the spread of its culture and the value it has been given. Wine routes are comprised of heritage elements and tourism services in a specific winemaking region and, in this county, they make for a unique destination identity.

Besides the different enotourism programmes for the county of Huelva, readers of this catalogue will also be able to find a list of wineries that are part of the "Condado de Huelva Wine Route" Product Club with a summary of the best they have to offer and a reference to the County Wine Interpretation Centre which is a supporting point on most of the itineraries and kilometre zero for several of them.

A good number of the Condado de Huelva wineries connected to the Designation of Origin "Vinos y Vinagres del Condado de Huelva" (County of Huelva Wine and Vinegar), the Huelva inbound tourism operators, the Federation of Business Owners of Huelva and the Provincial Tourism Board along with the Provincial Government of Huelva seal this alliance with a firm commitment to expanding the ENOTOURISM offer of interest to tourists and to consolidating the enhanced value of the great winemaking tradition in the county of Huelva.

VERDADEROS
PRIVILEGIADOS
PROBAR VINO
POR NUESTRO
AD

**RUTA
DEL VINO**
*TOURIST
PACKAGES*

Con sus amigos
cerca de Tordesillas
1945
1947

Bodegas, la esencia de la Ruta del Vino Condado de Huelva

Wineries, the Essence of the Condado Wine Route

Visita básica

Resumen del paquete

Las Bodegas del Condado de Huelva se convierten en un claro reflejo de lo que es la cultura y naturaleza de la provincia de Huelva. Con su visita podrá disfrutar de estas familiares e íntimas bodegas, profundizando en su historia y cultura local, a la vez que podrá degustar los mejores vinos y vinagres del Condado de Huelva.

Descripción y programa

Con la Ruta del Vino del Condado de Huelva, se pretende poner en valor el extenso patrimonio cultural y etnográfico vinculado al vino de esta comarca. Así, con la visita a la bodega se propone abrir una ventana al amplio mundo del Vino del Condado permitiendo abrir la peculiar y singular tradición de la crianza y elaboración de estos exquisitos caldos.

El visitante conocerá la Bodega en toda su “esencia”, sin sustituir los aspectos cotidianos e íntimos de la actividad vitivinícola por tareas más llamativas y turísticas. Las bodegas que podrá visitar son:

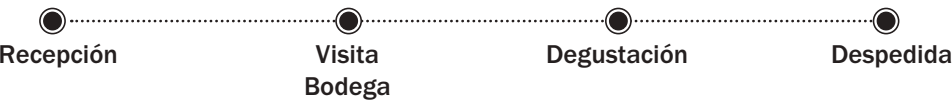
- Bodegas Iglesias
- Bodegas Sauci
- Bodegas Juncales
- Bodegas Vinícola del Condado
- Bodegas Andrade
- Bodegas Oliveros
- Bodegas Infante
- Bodegas Diezmo Nuevo
- Bodegas Contreras Ruiz

La visita guiada tendrá un paquete básico de duración media de 1 hora, y que consiste básicamente en un recorrido por las instalaciones donde se conoce el proceso de elaboración de los vinos y vinagres y las fascinantes historias personales de quienes los crean. Para terminar, se degustan - acompañados por los comentarios del bodeguero - varios de sus vinos.

El paquete se podrá complementar, si así lo requiere el visitante, con:

- Catas comentadas
- Almuerzos/cenas con cata-maridaje
- Exposiciones de pinturas que temporalmente se encuentren en sus instalaciones
- Visita a viñedos (solo en los casos de las bodegas con viñedos propios)
- Otras actividades/espectáculos vinculados con el flamenco, el caballo, etc.

Además, el visitante podrá complementar la visita con el Centro del Vino del Condado de Huelva, un espacio que interpreta el vino del Condado dentro de su entorno, citando y explicando cada uno de los recursos relacionados con el vino. Se trata de un espacio sensitivo, interactivo y dotado de sonido y proyecciones dinámicas y envolventes.



Basic tour

Brief Description of the Package

The different wineries located in the geographical area of the Condado de Huelva are a reflection of local culture as well as of the nature of the Huelva Province. When you visit them you will enjoy the warmth of a welcoming family business while delving deeper into local culture and history and at the same time tasting some of the best wines and vinegars that come from the Condado de Huelva.

Description and Program

With the Condado Wine Route we pretend to showcase the enormous cultural and ethnographic wealth of the Region through the production process of these exquisite wines. The visitor has to experience the winemaking process as it truly is, genuinely, and with no additives.

The Club is made up of the following Wine makers:

- Bodegas Iglesias
- Bodegas Sauci
- Bodegas Juncales
- Bodegas Vinícola del Condado
- Bodegas Andrade
- Bodegas Oliveros
- Bodegas Infante
- Bodegas Diezmo Nuevo
- Bodegas Contreras Ruiz

The guided visit on the basic package has an average duration of one hour and it includes detailed explanations of the winemaking process and the fascinating stories of those behind it. Of course, the visit end with a wine tasting session with comments from the staff.

The package can be completed with the following extra activities:

- Wine tasting with a professional oenologist
- Lunch or dinner with wine-food “mariage”
- Cultural exhibits hosted by the winery
- Visit to the vineyard
- Additional activities such as Flamenco, dancing horses....
- **The Condado de Huelva Wine Centre (CHWC)** is also available upon request. The CHWC is the ideal place to fully understand the region and its wines thanks to its interactive space and the dynamic.



 Duración	Desde 1 hora
 Estacionalidad	Todo el año
 Tamaño grupo	Mínimo 15 pax / Máximo 50 pax
 Lugares a visitar	Bodega, a elegir entre las 9 incluidas en el Club
 Servicios incluidos	Visita estándar a la Bodega, guiada; resto de servicios ofertados por la bodega no incluidos. Transporte incluido
 Información de contacto y reservas	Agencias Receptivas incluidas en el Club de Producto Ruta del Vino Condado de Huelva

 Length	<i>Minimum duration is 1 hour</i>
 Season	<i>Year-around</i>
 Group sizes	<i>15 minimum / 50 maximum</i>
 Visits	<i>Any one winery out of the nine club members</i>
 Included Services	<i>Standard guided tour; (the rest of the services that the winery may offer are not included)</i> <i>Transportation</i>
 Information and Bookings	<i>Agencies included in the Wine Route Club of the Condado de Huelva</i>



B Bollullos Par del Condado
• Bodegas Iglesias
• Bodegas Sauci
• Bodegas Juncales
• Bodegas Vinícola del Condado
• Bodegas Andrade
• Bodegas Oliveros

P La Palma del Condado
• Bodegas Infante

R Rociana del Condado
• Bodegas Contreras Ruiz

M Moguer
• Bodegas Diezmo Nuevo





Cata VIP / Premium

Resumen del paquete

Paquete dirigido a profesionales o amantes del mundo del vino que quieren profundizar en el mundo del vino en general y/o en particular en los aromas, texturas y colores del Vino del Condado de Huelva.

Descripción

Con este paquete nos dirigiremos a los más aficionados por el mundo del vino, a aquellos que quieran disfrutar, profundizar y apreciar las cualidades de los caldos del Condado de Huelva.

Programa

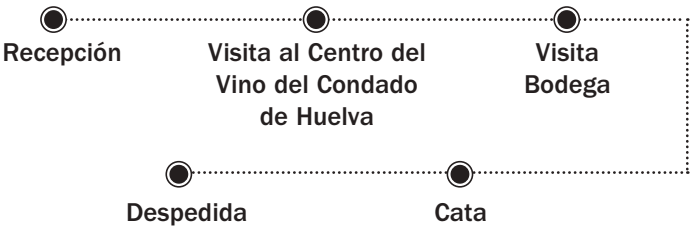
La jornada se inicia con la visita al **Centro del Vino Condado de Huelva**, un espacio que interpreta de forma muy interactiva y dinámica el vino del Condado dentro de su entorno, citando y explicando cada uno de los recursos relacionados con el vino.

Posteriormente nos dirigiremos a la **Bodega**, donde además de realizar la propia Cata, la conoceremos de la mano del propio bodeguero, quien nos explicará el origen familiar de la Bodega, las características de los vinos del Condado de Huelva, su marco regulador, su entorno, además, cómo no, del proceso de crianza y elaboración de sus caldos.

Recorrida la Bodega nos dirigiremos a la **Sala de Catas**, la cual reúne todas las condiciones de limpieza, orden, temperatura y humedad, ruidos, olores, etc., para celebrar esta actividad. Estamos, además, ante una Cata Premium, con lo que utilizaremos los mejores caldos de la Bodega (se podrán utilizar vinos de otras Bodegas del Club), un equipamiento específico de primera calidad (mobiliario y menaje) y, lo más importante, un profesional con amplios y contrastados conocimientos de enología y viticultura y con demostrada habilidad pedagógica.

Normalmente, la Cata se compondrá de tres fases, basadas en los tres sentidos principales que se emplean en la misma, siendo el siguiente orden: vista, olfato y gusto. El tacto también intervendrá, ya que la lengua posee este sentido y nos puede dar información sobre su densidad, temperatura, gases carbónicos o turbidez

Por tanto, los visitantes probarán con atención distintos tipos de vinos para apreciar sus cualidades, escribiendo sus impresiones y asignando un puntaje, siempre con las explicaciones, justificaciones e interpretaciones del maestro enólogo.



Premium Tour / Vip Wine Tasting Sessions

Brief Description of the Premium Package

This package is designed for professionals and for wine lovers who want to improve their oenological knowledge learning identify particular aromas, textures, colours and flavours of the Condado de Huelva wines.

Description

This particular package is designed for the wine lover, the connoisseur, and for those that want to delve deeper and better appreciate the qualities and the attributes of this particular regional wine: the Condado de Huelva Wine.

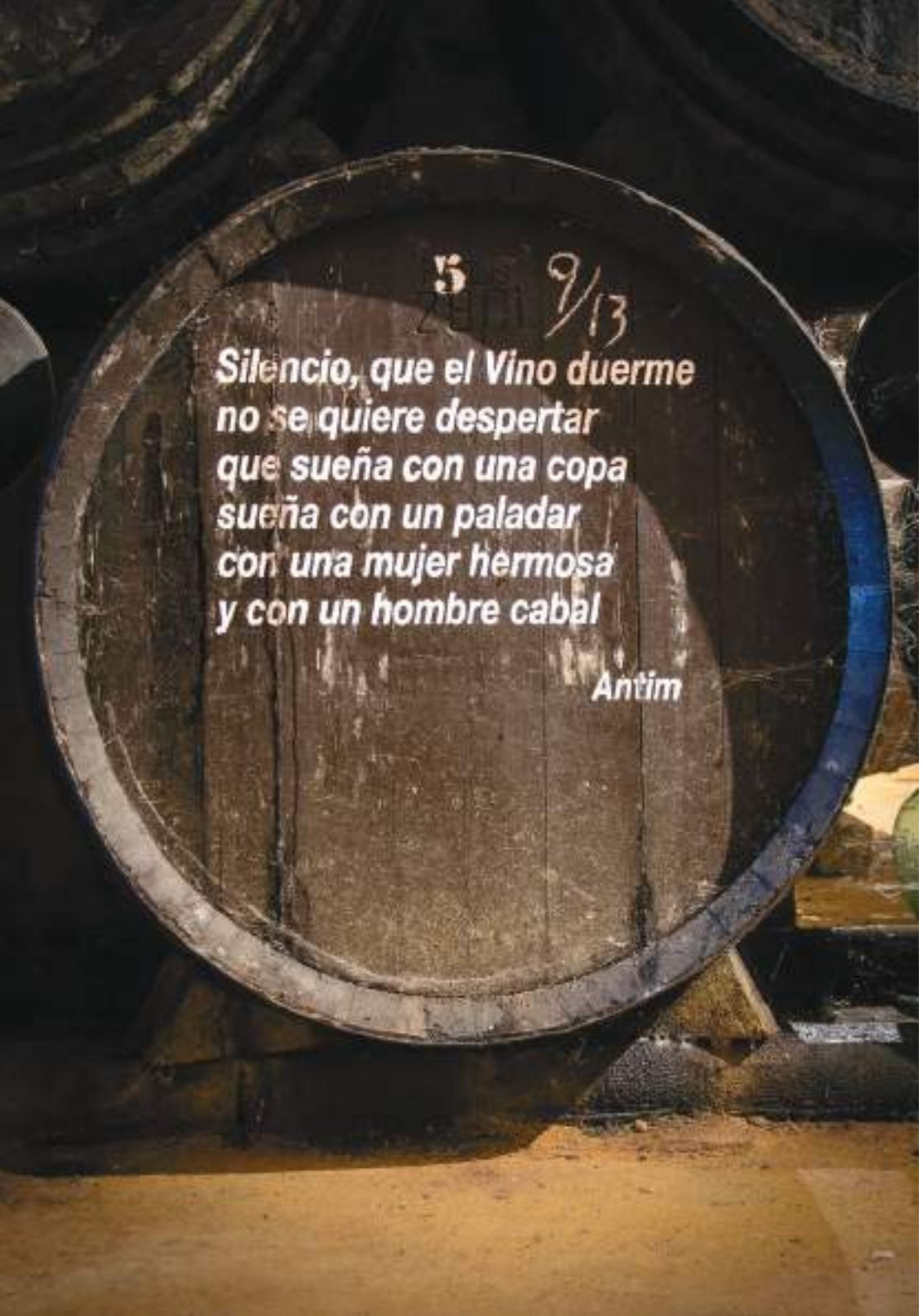
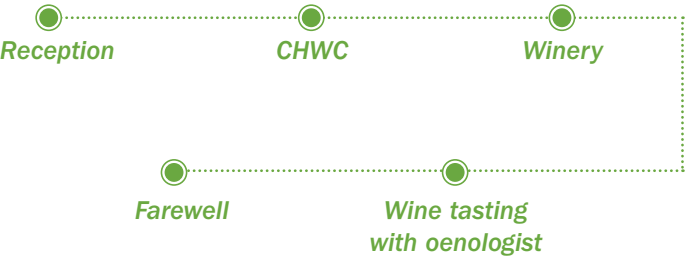
Program

We start the day at the Condado de Huelva Wine Centre where the visitor will experience a very dynamic and interactive way to understand the Region, its wines and the local culture.

We then proceed to the selected winery, where apart from a wine tasting session the owner himself will show the visitors around the facilities explaining industry's Regulatory Framework, the full winemaking process and how they reflect on the wines' characteristics and personality, as well as the winery's history.

The visit will continue in the **Wine Tasting Room**, which has all the necessary conditions in terms of temperature, humidity, noise, odours and cleanliness so the visitor can enjoy an outstanding environment for the premium wine tasting session. The winery's best will be available (as other premium wines from other club members will) as well as the latest equipment and a professional oenologist that will share his teaching abilities with the visitors.

The visitors will therefore be able to appreciate the various qualities of different wines, writing down their own impressions and rating them.



 Duración	Media jornada
 Estacionalidad	Todo el año
 Tamaño grupo	Consultar
 Lugares a visitar	Bodegas Iglesias, Bodegas Sauci, Bodegas Oliveros y Bodegas Contreras Ruiz. Centro del Vino Condado de Huelva
 Servicios incluidos	Entrada al Centro del Vino del Condado de Huelva Visita a la Bodega donde se desarrolle la Cata Taller de cata impartido por profesionales del sector Almuerzo
 Información de contacto y reservas	Agencias Receptivas incluidas en el Club de Producto Ruta del Vino Condado de Huelva

 Length	Half day
 Season	Year-around
 Group sizes	Check
 Visits	<i>Bodegas Iglesias, Bodegas Sauci, Bodegas Oliveros or Bodegas Contreras Ruiz.</i> <i>Condado de Huelva Wine Centre</i>
 Included Services	<i>Entrance fee to the CHWC</i> <i>Visit to the chosen winery</i> <i>Wine tasting workshop with a professional oenologist</i> <i>Lunch</i>
 Information and Bookings	<i>Agencies included in the Wine Route Club of the Condado de Huelva</i>



- B** Bollullos Par del Condado
- Bodegas Iglesias
 - Bodegas Sauci
 - Bodegas Juncales
 - Bodegas Vinícola del Condado
 - Bodegas Andrade
 - Bodegas Oliveros
- P** La Palma del Condado
- Bodegas Infante
- R** Rociana del Condado
- Bodegas Contreras Ruiz
- M** Moguer
- Bodegas Diezmo Nuevo



Vinos y ganadería

Wine and Livestock

Vinos y Toros

Resumen del paquete

El visitante podrá disfrutar de una jornada completa conociendo el proceso de cría del Toro Bravo y del Vino del Condado de Huelva, dos de los pilares de la cultura de la provincia, y que conforman el paisaje de la comarca del Condado. Dos tradiciones de gran arraigo y cultura de este territorio.

Descripción

A través de esta jornada podrá disfrutar de dos los elementos tradicionales de la cultura de Huelva, el Vino y el Toro, dos emblemas del campo andaluz.

El Condado de Huelva cuenta con más de 4.000 hectáreas de viñedos, con una producción media de unos 40 millones de kilos de uva y explotadas por unos 2.400 viticultores. En ellas se cultivan distintos tipos de uva: la Zalema (originaria de Huelva y que ocupa el 86% de lo plantado), Listán de Huelva, Palomino Fino, Garrido Fino, Moscatel de Alejandría y Pedro Ximénez.

La tradición vinícola milenaria del Condado onubense tomó cuerpo oficial en 1932, cuando se creó la Denominación de Origen Huelva, que posteriormente se renombraría como Denominación de Origen Condado de Huelva y pasaría a englobar, finalmente, tanto los vinos como los excelentes vinagres de la región. Con este paquete el visitante podrá disfrutar de una de las Bodegas más emblemáticas de la comarca (alguna de las 9 incluidas en el Club de Producto Ruta del Vino del Condado de Huelva); además podrá adentrarse en el universo del vino gracias al Centro del Vino Condado de Huelva ubicado en Bollullos Par del Condado.

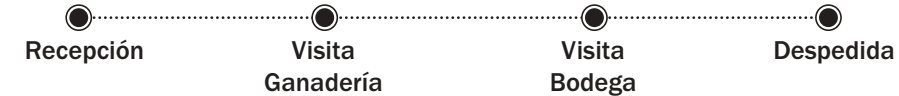
En el Condado y Campiña de Huelva este paisaje se entremezcla con las dehesas donde pastan algunas de las ganaderías de toro más emblemáticas de España. Las Ganaderías de Cuadri, Millares, Macandro, o la hasta hace poco Concha y Sierra, ahora con Toros de Albarreal. De esta manera toro y vino conforman un paisaje excepcional y de gran atractivo cultural y natural.

Programa

Llegada a la **finca ganadera** y recepción por parte del ganadero y/o guía de la ganadería. Visita a la ganadería conociendo cada una de las faenas del campo y las instalaciones de la ganadería -plaza de tientas, salones expositivos, etc.- (duración aproximada 120-150 minutos).

Posteriormente, nos dirigiremos a la **Bodega de Vino (*)** donde conoceremos el proceso de elaboración de estos caldos y tendremos una degustación de estos. Tendrá la opción de almorzar en la Bodega o en restaurante de la zona.

(*) Si visita una Bodega de Bollullos Par del Condado, previamente a la visita a ésta podrá disfrutar del Centro del Vino Condado de Huelva, localizado en este municipio.



Wine and Fighting Bulls

Brief Description of the Package

The Condado de Huelva Wine Route offers a very interesting option so the visitors can not only learn about the local wines but also about the raising of free range fighting bulls used in the famous Spanish Bullfights. Wine-making and breeding fighting bulls are two pillars of Huelva’s culture, history and heritage. Both activities also shape our landscape since ancient times.

The Condado de Huelva’s countryside mixes vineyards with open ranges where some of the most prestigious fighting bull ranches in the country raise their cattle. The breeders Cuadri, Millares, Macandro and Albarreal occupy large portions of exceptionally beautiful landscapes. They make up an essential part of the local culture, economy and employment.

Description

With this package visitors can discover two traditional elements of Huelva’s culture and heritage: wine and fighting bulls, two icons of Andalucía.

The Condado de Huelva has over 4,000 hectares of vineyards with over 2,400 diferent proprietors, producing 40 million tonnes of grape per annum. Eighty six percent of the vines produce an original grape variety called Zalema. The rest produce the Listán, Palomino Fino, Garrido Fino, Moscatel and Pedro Ximénez varieties.

Winemaking is a millenary tradition in Huelva but its own Denomination

of Origin was not created until 1932. It was afterwards named the Condado de Huelva Denomination of Origin and it includes the wines and the vinegars produced within the geographical limits of the Denomination.

The package includes a visit to one of winery, one ranch, and the **Condado de Huelva Wine Centre** in Bollullos Par del Condado.

Program

The first part of the visit is the fighting bull ranch where the guests will be received by the Operations Manager or the owner himself. The visit will review all the activities undertaken on a typical day at the ranch as well as a visit to the Plaza de Tientas, the ring where the bulls are tested to find out how brave and fierce they are. The estimated duration of the visit is 120-150 minutes.

Second part is the visit to the selected winery* to find out everything about winemaking techniques. There will also be a wine tasting session with an option to have lunch in the winery or in a nearby restaurant.

(*) If the winery is in the Bollullos Par del Condado County .



	Duración	1 jornada
	Estacionalidad	Todo el año
	Tamaño grupo	Mínimo 15 pax / Máximo 50 pax
	Lugares a visitar	Ganaderías del Condado-Campiña: - Ganadería “Hnos. Rubio Macandro”, en Dehesa La Zorrera - Ganadería “D. Manuel Ángel Millares”, Dehesa Pelegrín - Ganadería de “Hijos de D. Celestino Cuadri Vides”, Finca Comeuñas - Ganadería Toros de Albarreal, en Finca El Campillo Bodegas incluidas en la Ruta del Vino Centro del Vino Condado de Huelva
	Servicios incluidos	Visita básica a la ganadería Visita a la Bodega y degustación de Vinos Entrada al Centro del Vino Condado de Huelva (solo en aquellos paquetes que elijan una Bodega de Bollullos) Transporte y comida incluida
	Información de contacto y reservas	Agencias Receptivas incluidas en el Club de Producto Ruta del Vino Condado de Huelva

	Length	Full day
	Season	Year-around
	Group sizes	15 minimum / 50 maximum
	Visits	Ranches of the Condado de Huelva: - Ranch “Hnos. Rubio Macandro”, en Dehesa La Zorrera - Ranch “D. Manuel Ángel Millares”, Dehesa Pelegrín - Ranchde “Hijos de D. Celestino Cuadri Vides”, Finca Comeuñas - Ranch Toros de Albarreal, en Finca El Campillo Any of the 9 Wine Clñub members The Condado de Huelva Wine Centre
	Included Services	Basic visit to the Ranch. Basic visit to the winery and wine tasting Entrance fee to the CHWC (only if the selected winery is in Bollullos Par del Condado County) Lunch Transportation
	Information and Bookings	Agencies included in the Wine Route Club of the Condado de Huelva



P La Palma del Condado
• Dehesa La Zorrera
• Bodegas Infante

T Trigueros
• Dehesa Pelegrín

G Gibraleón
• Finca Comeuñas

B Bollullos Par del Condado
• Centro del Vino
• Bodegas Iglesias
• Bodegas Sauci
• Bodegas Juncales
• Bodegas Vinícola del Condado
• Bodegas Andrade
• Bodegas Oliveros

R Rociana del Condado
• Bodegas Contreras Ruiz

M Moguer
• Bodegas Diezmo Nuevo

Z Zufre
• Finca el Campillo





Vinos y Caballos (El Rocío, Aldea Internacional del Caballo)

Resumen del paquete

Con este programa el visitante podrá disfrutar en una sola jornada de dos de los recursos más singulares y excepcionales de la provincia de Huelva y de España, el vino y el caballo, en el marco de un entorno natural y cultural excepcional como es el que conforman la campiña, donde se asientan los viñedos y bodegas del Condado y la Aldea de El Rocío, reconocida como Aldea Internacional del Caballo, la cual concentra durante la Romería el mayor número de équidos de Europa.

Descripción

El visitante podrá disfrutar del Vino y el Caballo Español, en un espacio cultural y natural de primer orden mundial como es la Aldea de El Rocío, ubicada en pleno Parque Nacional de Doñana, Reserva de la Biosfera.

La integración del paisaje vitivinícola en este espacio tan singular genera una oferta excepcional y de gran atractivo cultural y natural, lo que, unido a su estrecha relación con el caballo, se constituye en una oferta turística de gran atractivo para el visitante.

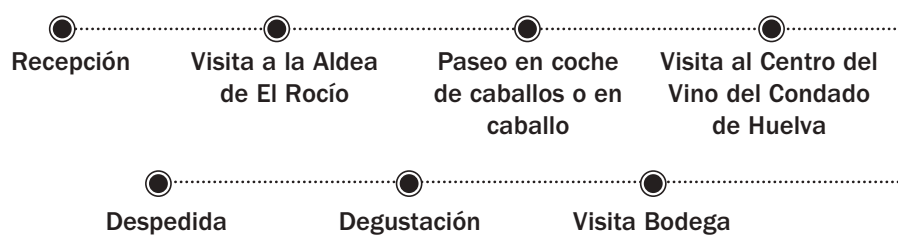
Programa

Comienza la jornada con la visita a **El Rocío, Aldea Internacional del Caballo**. Pasearemos por el entorno de la Ermita del Rocío pudiendo contemplar la belle-

za de las marismas del Parque Nacional de Doñana y su caballo marismeño. En la propia Aldea disfrutaremos de un **paseo en coche de caballos o en caballo** por algunos de los caminos más sobresalientes de Doñana. Es a caballo la forma más tradicional de recorrer El Rocío y sus alrededores.

Posteriormente nos dirigiremos al **Centro del Vino Condado de Huelva**, un espacio que interpreta el vino del Condado dentro de su entorno, citando y explicando cada uno de los recursos relacionados con el vino. Se trata de un espacio sensitivo, interactivo y dotado de sonido y proyecciones dinámicas y envolventes.

Finalizaremos la jornada conociendo una de las más importantes **Bodegas** del Condado de Huelva, realizando, guiado por el propio bodeguero, un recorrido por sus instalaciones, conociendo el proceso de crianza y elaboración del vino. Podrá degustar algunos de los vinos de la bodega.



Wine and Horses

(El Rocío, The International Village of the Horse)

Brief description of the package

This program is designed to showcase two of the most important resources Huelva has, wine and horses in two distinct environments: the Condado de Huelva winemaking region and the Village of El Rocío, also recognised as The International Village of the Horse and the place where Europe’s largest concentration of horses can be found during the pilgrimage of El Rocío.

Description

The visitor can enjoy local wine and Spanish Horses in a top notch cultural and natural location: El Rocío Village inside the **Doñana National Park** a unique UNESCO World Heritage Site and Biosphere Reserve.

Program

We start the day visiting El Rocío, International Equestrian Village and its Shrine. Visitors can also tour, either by horse or horse carriage some of the nicest trails inside the National Park, and admire the beauty of the marsh, shallow streams, and sand dunes as well as the Marsh Horse, typical of Doñana.

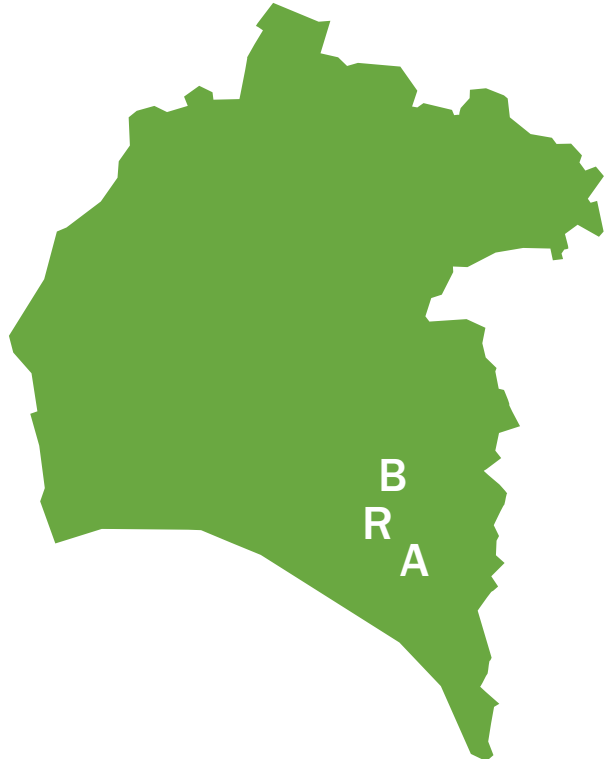
The visit continues at the **Condado de Huelva Wine Centre**, the best place to fully understand the region and its wines thanks to its interactive space and the dynamic projections shown in various languages.

The day ends at one of the most emblematic wineries where the winemaker will guide the visitors throughout the facilities and the production process and assist them in the wine tasting session.



	Duración	1 jornada
	Estacionalidad	Todo el año
	Tamaño grupo	Mínimo 15 pax / Máximo 50 pax
	Lugares a visitar	Bodegas ubicadas en Bollullos Par del Condado: - Bodegas Iglesias - Bodegas Juncales - Bodegas Vinícola del Condado - Bodegas Oliveros - Bodegas Andrade - Bodegas Sauci Bodegas Contreras Ruiz Visita a la aldea de El Rocío
	Servicios incluidos	Visita básica a la Bodega, incluida degustación de vinos Visita a la aldea de El Rocío Paseo a caballo o en coche de caballos Visita al Centro del Vino Condado de Huelva Comida y transporte incluido
	Información de contacto y reservas	Agencias Receptivas incluidas en el Club de Producto Ruta del Vino Condado de Huelva

	Length	1 full day
	Season	Year-around
	Group sizes	15 minimum / 50 maximum
	Visits	Wineries in the Bollullos Par del Condado County: - Bodegas Iglesias - Bodegas Juncales - Bodegas Vinícola del Condado - Bodegas Oliveros - Bodegas Andrade - Bodegas Sauci Contreras Ruiz Winery El Rocío Village
	Included Services	Basic visit to the selected winery and wine tasting El Rocío Village Horse or Horse carriage ride Visit to the Condado de Huelva Wine Centre Lunch Transportation
	Information and Bookings	Agencies included in the Wine Route Club of the Condado de Huelva



- B** Bollullos Par del Condado
- Centro del Vino
 - Bodegas Iglesias
 - Bodegas Sauci
 - Bodegas Juncales
 - Bodegas Vinícola del Condado
 - Bodegas Andrade
 - Bodegas Oliveros

- R** Rociana del Condado
- Bodegas Contreras Ruiz

- A** Almonte
- El Rocío



Vinos con historia

Wine with History

Lugares Colombinos y Moguer, puertos de los vinos del Descubrimiento

Resumen del paquete

La Ruta del Vino del Condado de Huelva le ofrece la posibilidad de disfrutar de una maravillosa jornada en la que conocer cómo permanece en la cultura de Huelva el concepto de la “ida y vuelta” desde la perspectiva del vino. Descubrirá los Lugares Colombinos y Moguer como Puertos de los Vinos del Descubrimiento.

Descripción

El Vino del Condado de Huelva mantiene una estrecha relación con Iberoamérica, herencia de la vinculación histórica y cultural de la provincia de Huelva con el otro lado del ‘charco’. La Ruta del Vino del Condado de Huelva ofrece la posibilidad de observar los Lugares Colombinos y Moguer, considerados Puertos de los Vinos del Descubrimiento.

La mayoría de las cepas existentes en América provienen del Condado onubense. Además, algunos documentos fechan en enero de 1502 la salida de la primera partida de vinos desde esta comarca de Huelva hacia este continente.

Los Lugares Colombinos fueron declarados Conjunto Histórico-Artístico en 1967 y están formados por las localidades onubenses que tuvieron especial relevancia en los acontecimientos que desembocaron en el primer viaje de Cristóbal Colón y el Descubrimiento de América.

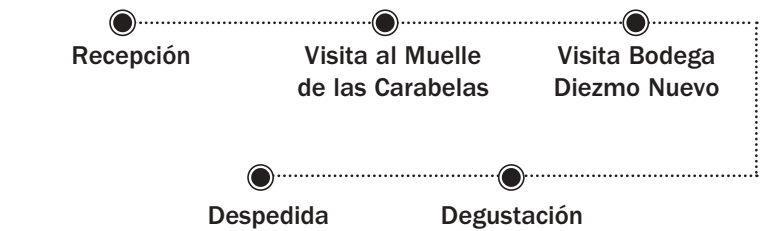
El recorrido comienza en el Museo Muelle de las Carabelas, un espacio interpretativo de los viajes de Cristóbal Colón, del Descubrimiento de América y del inicio de una de las épocas más intensas de la historia en general y de la historia de España en particular. Están incluidos tanto el transporte como el acceso al Museo. Se ofrece como puntos de partida alternativos para acceder a un contexto histórico similar el Monasterio de La Rábida y la Casa Museo de Juan Ramón Jiménez.

El encuentro con el vino propiamente dicho se lleva a cabo en una de las bodegas más auténticas y singulares de la comarca, la de Diezmo Nuevo en Moguer. Tras la recepción por parte del bodeguero se procede a la visita a las instalaciones de la bodega para conocer al detalle el proceso de crianza y la elaboración del vino. Se pueden degustar algunos de los vinos de esta firma, entre los que destacan el vino de naranja y el vermut.

Programa

Llegada al **Museo Muelle de las Carabelas**, el cual constituye un espacio interpretativo de los viajes de Cristóbal Colón, del descubrimiento de América y del inicio de una de las épocas más intensas de la historia en general y de la historia de España en particular.

Posteriormente nos dirigiremos a la **Bodega Diezmo Nuevo** y recepción por parte del bodeguero. Visita a las instalaciones de la bodega, conociendo el proceso de crianza y elaboración del vino. Podrá degustar algunos de los vinos de la bodega, entre los cuales destacan el vino de naranja y el vermut, reconocidos por numerosos premios.



Columbine places and Moguer new world wine trading ports

Brief Description of the Package

The Condado de Huelva Wine Route offers visitors the possibility to enjoy half a day learning about winemaking and the discovery of the New World. The Columbine Places (all the places and elements relevant to the discovery of America) and Moguer are the Ports of the Discovery Wines.

Description

The wines from the Condado de Huelva are intimately related with Latin America. The Wine Route Club of the Condado de Huelva offers the possibility to visit the Columbine Sites (places and elements relevant to the discovery of America) and the town of Moguer which is considered the Port of New World Wines.

Most of the vines in Latin America come from existing ones in the Condado de Huelva region. Some documents dated in January 1502 the departure of the first shipment of wine from Huelva to America.

The Columbine Places were declared of Historic-Artistic interest in 1967 and include all the towns that played a role in the discovery of America by Christopher Columbus.

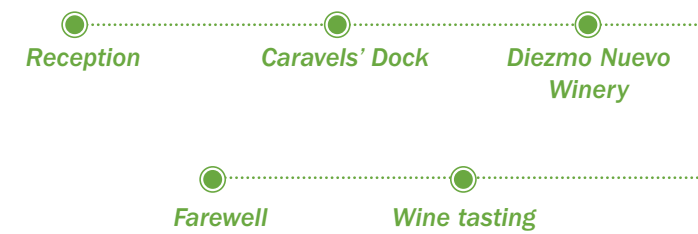
Program

The program starts in the Caravels' Dock Museum, the perfect place to enjoy a recreation of the travels of Columbus, a detailed historical reconstruction of the society, surroundings and circumstances that led to the discovery of America.

Transport to and from the Museum, and entrance fee are included.

As an alternative we can offer a visit to the Franciscan Monastery of La Rábida or to the House-Museum of Juan Ramón Jiménez.

The second part of the package is the visit to one of Huelva's most singular, authentic and emblematic wineries: Diezmo Nuevo in Moguer where the visitors will be greeted by the Operations Manager or the owner himself who will guide the party through the facilities and the winemaking process. There will be a wine tasting session so the visitors can taste Diezmo Nuevo's famous orange wine and vermouth.



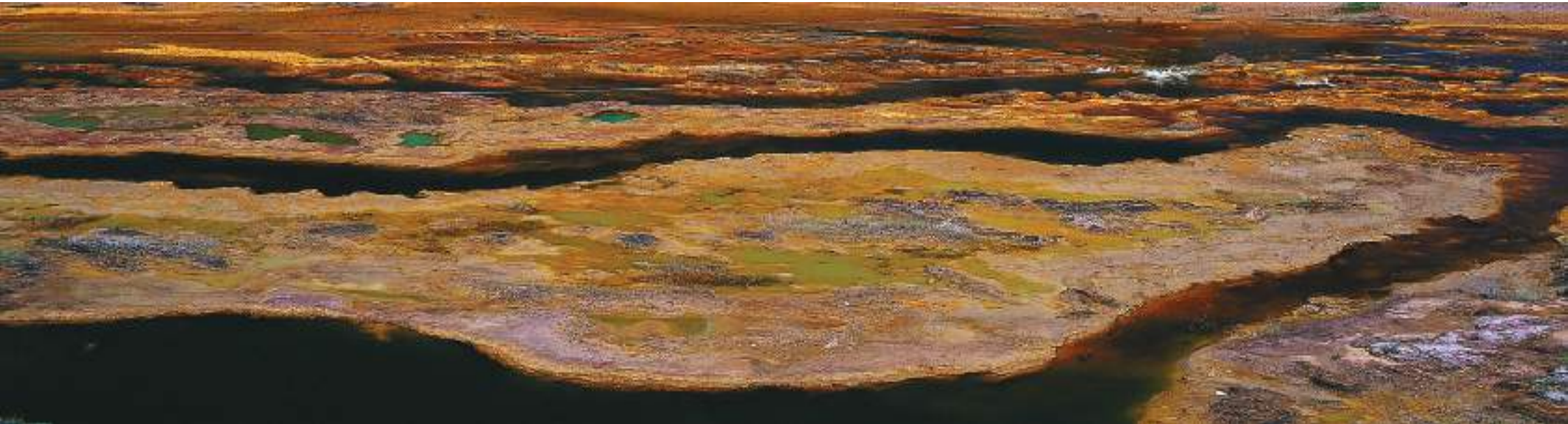
 Duración	Media jornada
 Estacionalidad	Todo el año
 Tamaño grupo	Mínimo 15 pax / Máximo 50 pax
 Lugares a visitar	Bodegas “Diezmo Nuevo” en Moguer Muelle de las Carabelas (posibilidad de cambiar la visita al Muelle de las Carabelas por visita al Monasterio de La Rábida, o la Casa-Museo de Juan Ramón Jiménez)
 Servicios incluidos	Visita básica a la Bodega, incluida degustación Visita al Muelle de las Carabelas (incluye entrada al Muelle y visita guiada) Transporte incluido
 Información de contacto y reservas	Agencias Receptivas incluidas en el Club de Producto Ruta del Vino Condado de Huelva

 Length	Half day
 Season	Year-around
 Group sizes	15 minimum / 50 maximum
 Visits	Diezmo Nuevo Winery in Moguer Caravels’ Docks (there is the possibility to instead visit one of these two places: La Rábida Monastery or the House-Museum of Juan Ramón Jiménez)
 Included Services	Basic visit to Diezmo Nuevo Winery and wine tasting Entrance fee and guided visit to the Carabelas’ Docks (or the Monastery of La Rábida or the House-Museum of Juan Ramón Jiménez) Transportation
 Information and Bookings	Agencies included in the Wine Route Club of the Condado de Huelva



- M** Moguer
 - Bodegas Diezmo Nuevo
- P** Palos de la Frontera
 - Muelle de las Carabelas





Niebla milenaria, madre del Condado

Resumen del paquete

Con este paquete podrá disfrutar de la esencia de las bodegas del Condado de Huelva, de la mezcla del respeto a los valores tradicionales y la apuesta por las más innovadoras y modernas técnicas de producción; a la vez que podrá conocer una ciudad histórica que conserva un rico y excepcional patrimonio monumental, Niebla, la madre del Condado.

Descripción

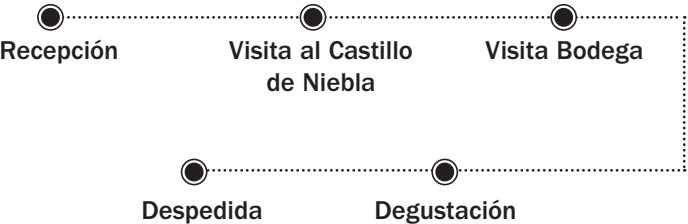
Actualmente, Niebla es una ciudad de gran interés turístico, tanto por sus monumentos como por su localización en el Condado, que la convierte en parada obligatoria para todos los interesados en el turismo enológico. Por todo ello, con el paquete turístico se ofrece al visitante la posibilidad de conocer algunas de las bodegas más importantes del Condado de Huelva, y la ciudad monumental de Niebla.

Programa

La jornada comienza con la visita a la **ciudad de Niebla**. Declarada Conjunto Monumental Histórico-Artístico en 1982, Niebla cuenta con tres mil años de historia, a lo largo de los cuales ha tenido gran importancia e influencia en las regiones circundantes. Llegó a ser capital de un reino de Taifa independiente, dominando territorios de Huelva y el Algarve portugués.

En primer lugar realizaremos un **recorrido histórico por la ciudad**: el recinto amurallado de Niebla tiene su origen en la época romana, aunque su aspecto actual se debe a la época árabe. Consta de cinco puertas y cuarenta torreones, y guarda en su interior monumentos como la Iglesia de San Martín, la antigua Mezquita de Santa María de la Granada y el propio castillo.

Posteriormente visitaremos el **Castillo de Niebla**, donde según algunos autores estuvo la fortaleza romana, conserva elementos del Alcázar árabe, aunque su planta actual data del siglo XV. En la actualidad, el Castillo cuenta con salas temáticas recreando épocas pasadas, como la Cámara de la Condesa, la Armería o las mismísimas Mazmorras, dos niveles subterráneos donde se exponen más de 50 instrumentos y máquinas de tortura. Además, desde los torreones del Castillo se puede obtener una vista panorámica del río Tinto y de la ciudad.



Ancient Niebla, origins of The County

Brief description of the package

This package enables visitors to discover the essence of our wineries, a mix between a deep respect for tradition and a bet on the most modern and innovative production techniques. At the same time they can visit Niebla an amazing and ancient city full of history, culture and wisdom as well as a pivotal enclave in the history of Southern Spain.

Description

The ancient city of Niebla is key to understand the Condado de Huelva. Its considerable historical wealth comes from its historic ties to the Tartessians, Romans or Visigoths, and also due to its strategic location right in the heart of the wine region. This is why we include two of the most relevant wineries in the Condado de Huelva in the package together with a guided visit of Niebla.

Program

We start in Niebla, declared of National Historic-Artistic interest in 1982. The ancient city is over 3,000 years old and has always exercised huge influence on neighbouring cities which gave it the privilege of becoming one of the capital cities of the Taifa Kingdom of Niebla.

The visit starts with a historical tour of the city: the defensive walls, dating back to the Romans, its five doors and forty towers, the Church of Saint Martin, the Mosque of St. Mary of the Pomegranate, and finally the Castle.

The Castle of Niebla: according to some historians it comes from the Roman era and it conserves elements of an Alcazar but the existing floor layout is of the fifteenth century. Today, the Castle has themed rooms which recreate past epochs - such as the Countess’ Chamber, the Armoury or the very Dungeons: two underground levels where over 30 instruments and machines of torture are exhibited.

The last part of the package is the visit to one of the two nearby wineries: Infante or Contreras Ruiz where the visitors will enjoy the guided tour and a wine tasting session.



 Duración	Media jornada
 Estacionalidad	Todo el año
 Tamaño grupo	Mínimo 15 pax / Máximo 50 pax
 Lugares a visitar	Bodegas Contreras Ruiz Bodegas Infante Visita a la ciudad histórica de Niebla, incluido el Castillo de los Guzmanes
 Servicios incluidos	Visita básica a la Bodega Visita guiada al conjunto histórico de Niebla y al Castillo. Transporte
 Información de contacto y reservas	Agencias Receptivas incluidas en el Club de Producto Ruta del Vino Condado de Huelva

 Length	Half day
 Season	Year-around
 Group sizes	15 minimum / 50 maximum
 Visits	Contreras Ruiz Winery or Bodegas Infante Niebla and its Castle
 Included Services	Basic visit to the winery and wine tasting Guided visit of the city and its castle Transportation
 Information and Bookings	Agencies included in the Wine Route Club of the Condado de Huelva



- P** La Palma del Condado
• Bodegas Infante
- R** Rociana del Condado
• Bodegas Contreras Ruiz
- N** Niebla
• Castillo de los Guzmanes



Vinos en plena naturaleza

Wine and Nature

El Ferrocarril del Vino en Doñana

Resumen del paquete

Ferrocarril, naturaleza y vino. La mezcla promete. La Ruta del Vino del Condado de Huelva contempla un recorrido en tren de media jornada que reproduce el itinerario entre La Palma del Condado y Bollullos Par del Condado entre 1920 y 1930 a través de este medio de transporte para fomentar la comercialización de excelentes vinos.

El tren turístico atraviesa viñedos y permite contemplar el ecosistema del bosque mediterráneo, pasear entre encinas y olivos y deleitarse con el colorido patrimonio natural de Doñana. Es decir, se aborda el mundo del vino desde su raíz.

Descripción

Consistirá en una ruta eno-gastronómica y cultural a través de tren turístico por el entorno del Parque Natural de Doñana, acompañada en cada parada de degustación de varios tipos de vino de la D.O Condado de Huelva, maridados con productos de la tierra y mar de Huelva. Historia, patrimonio y cultura, acompañado de bellos paisajes, viñedos y relax son los ingredientes de nuestra singular ruta.

Programa*

Recepción de los visitantes en Avd Coronación y comienzo de la ruta con salida del tren turístico por la antigua línea férrea del Ferrocarril del Vino del Condado.

1ª parada y visita durante 35 minutos al Centro del Vino Condado de Huelva.

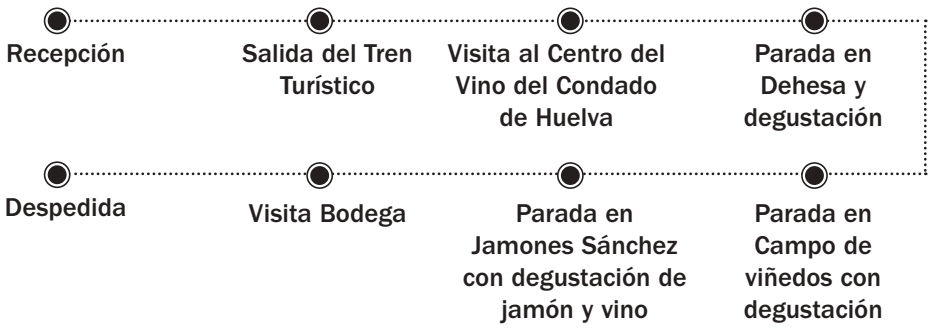
2ª parada de 20 minutos en una Dehesa del Término Municipal de Bollullos Par del Condado, con interpretación de uno de los ecosistemas de Doñana, el bosque mediterráneo, y degustación de un vino blanco del Condado con aperitivo.

3ª parada en un campo de viñedos en pleno corazón del entorno natural de Doñana de 30 minutos con interpretación de la cultura vitivinícola del Condado de Huelva. Degustación de vino blanco afrutado con aperitivo.

4ª parada Jamones Sánchez, industria de secadero y distribución de cárnicas ibéricas y degustación con los cinco sentidos de la joya gastronómica de Huelva; jamón de bellota con cortador y vino Condado Pálido.

Fin trayecto del tren en bodegas, visitando la bodega.

*(La Programación propuesta está dirigida al municipio de Bollullos Par del Condado. Este paquete adaptará su programación y los servicios cuando se realice en el municipio de Rociana del Condado).



Wine Train in Doñana

Brief Description of the Package

Train, nature and wine, a promising start!

The Condado de Huelva Wine Route offers a half day train trip that recreates the Palma del Condado-Bollullos Par del Condado Line operating between 1920 and 1930 to promote wine trade between the two cities.

The train line goes through vineyards and it allows the passenger to view beautiful Mediterranean forests, olive trees and oaks as well as Doñana National Park.

Description

This package is a Oeno-gastronomic and Cultural Train Trip in the surroundings of the Doñana National Park. In each stop there will be wine tasting of the different types of wines from the Condado de Huelva Denomination as well as typical tapas and local dishes.

History, culture, food and wine together with beautiful landscapes, vineyards in this unique package.

Program*

Welcome reception at Coronation Ave. and departure of the train on the old line of the Condado Wine Train.

First stop: 35 minute visit to the CHWC

Second stop: 20 minutes in the middle of Mediterranean Forrest ecosystem. White wine tasting and tapas.

Third stop: vineyard in the heart of the natural Surroundings of the Doñana National Park. Short presentation on oeno-culture and sweet wine tasting with tapas

Fourth stop: Jamones Sánchez (Iberian Spanish ham producer). This is a delicatessen stop. Tasting of pure acorn fed Iberian ham with a Condado Pálido white wine.

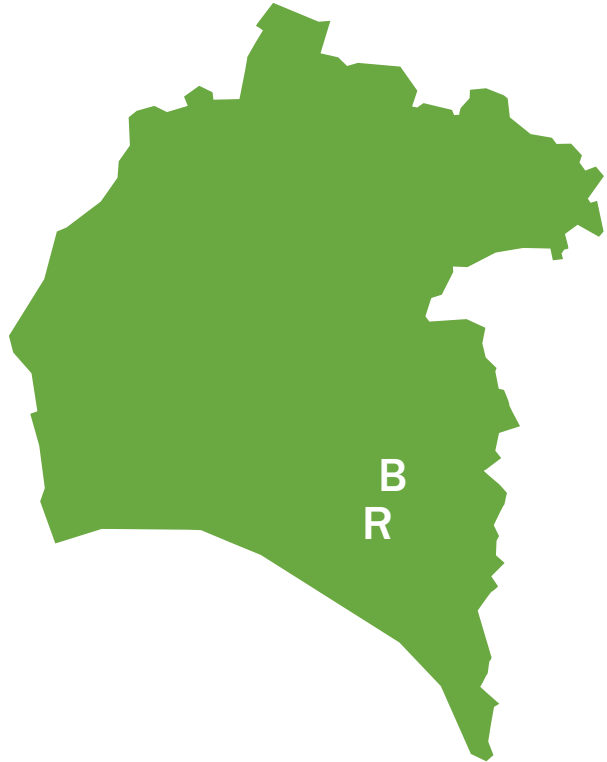
Last stop: at one of the two wineries. Visit and wine tasting.

*(This program is for an itinerary in the county of Bollullos par del Condado and would have to be adapted when it is done in Rociana del Condado County).



 Duración	Media jornada
 Estacionalidad	Todo el año
 Tamaño grupo	Mínimo 15 pax / Máximo 60 pax
 Lugares a visitar	Centro del Vino Condado de Huelva Dehesas y viñedos Bodegas Andrade Bodegas Contreras Ruiz Secadero/Bodega de Jamón
 Servicios incluidos	Acceso al tren enoturístico y recorrido por el centro urbano de Bollullos Par del Condado o de Rociana del Condado y por dehesas y viñedos Visita al Centro del Vino Condado de Huelva Visita a la bodega Degustaciones de vino y aperitivos Degustación de jamón en secadero Transporte
 Información de contacto y reservas	Agencias Receptivas incluidas en el Club de Producto Ruta del Vino Condado de Huelva

 Length	Half day
 Season	Year-around
 Group sizes	15 minimum / 60 maximum
 Visits	CHWC Vineyards and grazing land Andrade Winery or Contreras Ruiz Winery Iberian ham drying room
 Included Services	Oenotourism Train tickets and a visit to either Bollullos par del Condado or Rociana del Condado as well walks through vineyards and grazing land Entrance fee to the CHWC Basic visit to the winery with wine tasting and tapas Iberian cured ham tasting Transportation
 Information and Bookings	Agencies included in the Wine Route Club of the Condado de Huelva



- B** Bollullos Par del Condado
- Bodegas Andrade
 - Centro del Vino Condado de Huelva
- R** Rociana del Condado
- Bodegas Contreras Ruiz





“Entre bodegas”, un paseo por el Ferrocarril del Vino

Resumen del paquete

En memoria del antiguo Ferrocarril del vino del condado que unía los municipios de La Palma con Bollullos Par del Condado a principios del S. XX (1920-1930) para fomentar la comercialización de los excelentes vinos, el visitante puede descubrir el mundo del vino y sus distintas formas de elaboración y crianza amparada en la D.O Condado de Huelva con una cata maridaje itinerante por 3 bodegas y visita del casco histórico de la ciudad de Bollullos Par del Condado.

Descripción y programa

12,00 h. Recepción de los visitantes/invitados en Avd. Coronación, Bodegas Andrade, y comienzo de la ruta con salida del tren turístico por la antigua línea férrea del Ferrocarril del Vino del Condado.

12,30 h. Primera parada y visita durante 35 minutos al Centro del Vino Condado de Huelva.

13,30 h. Parada en bodega con visita guiada y explicación de una de las distintas formas de elaboración (crianza biológica, oxidativa, fermentación controlada, etc.) de los vinos del Condado de Huelva y cata de 1 o 2 vinos con aperitivos de la gastronomía de Huelva.

14,45 h. Parada en bodega con visita guiada y explicación de una de las distintas formas de elaboración (crianza biológica, oxidativa, fermentación controlada, etc.) de los vinos del Condado de Huelva y cata de vino de 1 o 2 vinos con aperitivos.

16,00 h. Fin trayecto del tren en bodega con visita guiada y explicación de una de las distintas formas de elaboración (vino tinto y dulce) de los vinos del Condado de Huelva y cata de 2 vinos con platos de la gastronomía de Huelva.

17,30 h. Fin de la experiencia VinoTren entre Bodegas.



“Winery hopping” a journey on the Wine Train

Brief Description of the Package

Using the old Wine Train Line that linked the towns of La Palma with Bollullos between 1920-1930 in order to promote wine trade in the region the visitor can discover the world of wine and the different ways to elaborate it under the Denomination of Origin Condado de Huelva on a three stop itinerary in three different wineries where he can learn the secrets of wine making and enjoy another three wine and tapa tasting sessions. Also included is a visit to the Historic Centre of Bollullos Par del Condado.

Description and Program

12,00 h. Welcome reception in Bodegas Andrade, Coronation Avenue. Departure using the original line of the Condado Wine Train.

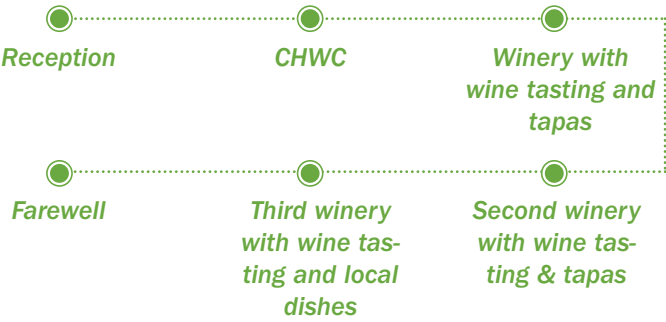
12,30 h. First stop for a 35 minute visit to the CHWC.

13,30 h. Second stop at one of the chosen wineries. Guided tour and detailed explanation on different wine making techniques: biological, controlled fermentation, oxidating, etc... Wine tasting and tapas.

14,45 h. Third stop at another winery. Guided tour with wine tasting and tapas.

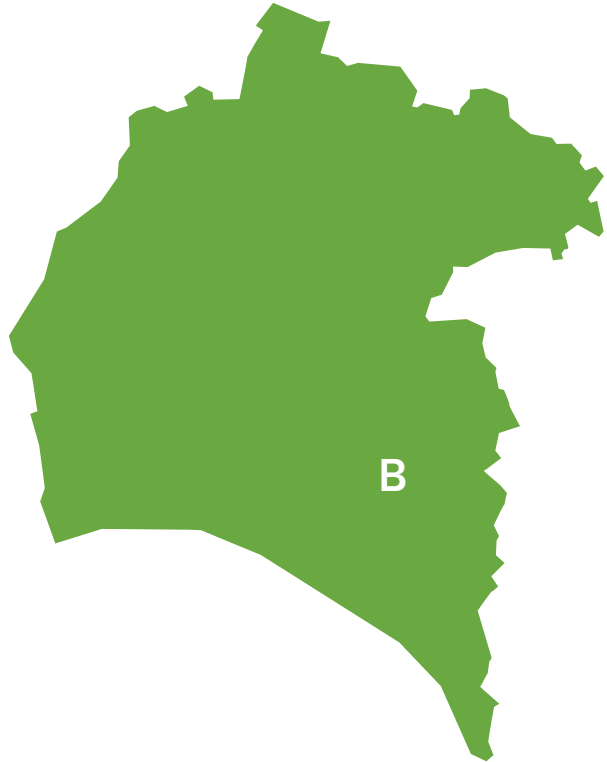
16,00 h. Last stop at a winery. Guided visit focused on two types of Condado wine: red and sweet. Wine tasting and local dishes.

17,30 h. The end.



 Duración	1 jornada
 Estacionalidad	De octubre a mayo
 Tamaño grupo	Mínimo 15 pax / Máximo 60 pax
 Lugares a visitar	Centro del Vino Condado de Huelva Visita a 3 de estas bodegas: Bodegas Andrade Bodegas Vinícola del Condado Bodegas Sauci Bodegas Iglesias Bodegas Juncales Bodegas Oliveros
 Servicios incluidos	Acceso al tren enoturístico y recorrido por el centro urbano de Bollullos Par del Condado Visita al Centro del Vino Condado de Huelva Visita a las bodegas Degustaciones de vino y aperitivos Transporte
 Información de contacto y reservas	Agencias Receptivas incluidas en el Club de Producto Ruta del Vino Condado de Huelva

 Length	1 full day
 Season	Year-around
 Group sizes	15 minimum / 60 maximum
 Visits	CHWC Three of the following wineries: Bodegas Andrade Bodegas Vinícola del Condado Bodegas Sauci Bodegas Iglesias Bodegas Juncales Bodegas Oliveros
 Included Services	Oenotourism Train tickets and guided tour of Bollullos Par del Condado Entrance fee to the CHWC Basic visit to three wineries with wine tasting and tapas in all three Transportation
 Information and Bookings	Agencias Receptivas incluidas en el Club de Producto Ruta del Vino del Condado de Huelva



- B** Bollullos Par del Condado
- Bodegas Iglesias
 - Bodegas Sauci
 - Bodegas Juncales
 - Bodegas Vinícola del Condado
 - Bodegas Andrade
 - Bodegas Oliveros
 - Centro del Vino Condado de Huelva





Eno - Walking Doñana

Resumen del paquete

Con este paquete nace una experiencia diferente de Enoturismo en el Condado de Huelva. El Club de Producto “Ruta del Vino del Condado de Huelva” pone en valor “Eno-walking-Doñana”, un evento que vincula dos actividades que tienen un incremento progresivo de seguidores y practicantes, el Enoturismo y el Nordic Walking, y que permitirá al visitante conocer de forma activa el paisaje y cultura vitivinícola del Condado de Huelva.

Descripción

Este paquete permitirá dar conocer a los visitantes los vinos y gastronomía del lugar combinándolos con la experiencia saludable de un paseo, en la modalidad de marcha nórdica, por los viñedos enclavados en el entorno natural de Doñana. Se trata de un nuevo concepto de enoturismo, que permitirá conocer las tierras donde se cultiva la uva, las variedades y el tipo de suelo que podemos encontrar y que va más allá de la tradicional visita a la bodega, e incorpora, además de la degustación de los excelentes vinos y rica gastronomía, la generación de experiencias únicas y auténticas, así como la participación activa de los visitantes en nuestro patrimonio cultural.

Programa

9,30 h. Recepción de los visitantes en Bodega.
CHARLA INFORMATIVA SOBRE TEORÍA DE INICIACIÓN al NW.

10,15h. Breve recorrido por el casco histórico de Bollullos Par del Condado y llegada al Centro del Vino Condado de Huelva con visita de 20 minutos.

11,00 h. Marcha Nórdica por camino rural del Convento de Morañina y entre los viñedos del entorno de Doñana.

Inicio. Centro de Interpretación del Vino Condado de Huelva
Longitud. 7,5 Km | Dificultad Baja | Duración 3 horas

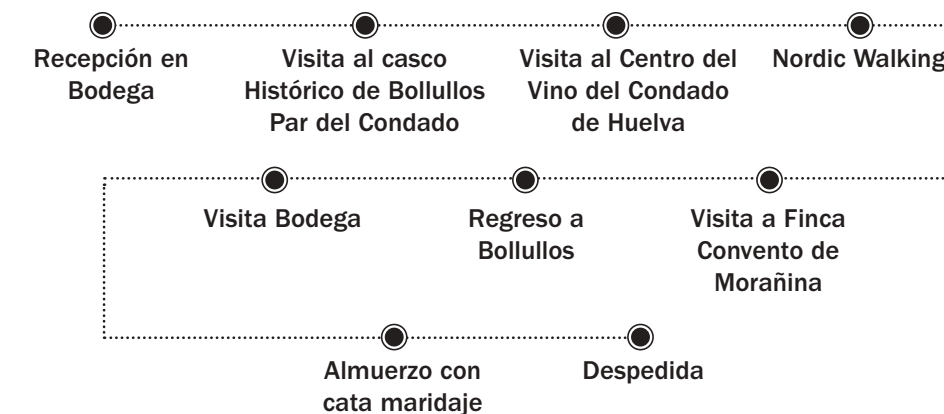
12,15 h. Llegada a la Finca Convento de Morañina con descanso de 20 minutos y explicación de los orígenes y cultura del cultivo de la vid en el Condado de Huelva.

12,45 h. Regreso al municipio de Bollullos con dirección a la bodega.

14,00 h. Fin del trayecto en la bodega. Visita Guiada a la bodega y almuerzo con cata maridaje de 4 tipos vinos y 4 platos de la gastronomía de Huelva o almuerzo maridaje en restaurante de la zona.

16,00 h. Fin de la experiencia Eno-Walking Doñana.

(*) La Programación propuesta está dirigida a los viñedos del municipio de Bollullos Par del Condado. Este paquete adaptará su programación y los servicios cuando se realice en los municipios de Rociana del Condado, Moguer y La Palma del Condado.



Eno - Walking Doñana

Brief Description of the Package

This package means the birth of a new concept of Oenotourism in the Province of Huelva. The Condado de Huelva Wine Route Club is proud to present the Oe-no-Walking-Doñana, a tourism product that will allow its adepts to actively discover the landscape and the vine growing culture of the Condado de Huelva linking two activities with growing number of followers: Oenotourism and Nordic Walking.

Description

This particular package aims to be a healthy way to learn more about local wines and gastronomy while walking through vineyards in the surroundings of the Doñana National Park. It is a completely new concept of oenotourism that brings its participants closer to the terrain, to the different types of vines. This means it goes further than the typical visit to a wine company. It also includes excellent wines and typical local dishes generating unique and authentic experiences by bringing the visitor actively closer to our Culture.

Program*

9,30 h. Welcome reception at a winery. Introduction to the theoretical principles of Nordic Walking by certified monitors.

10,15h. Brief walk in the Historic Centre of Bollullos Par del Condado with a 20 minute visit to the Condado de Huelva Wine Centre.

11,00 h. Nordic Walk session by the Morañina Convent and through vineyards close to Doñana.

Starting point: CHWC

Distance: 7.5 kms | Difficulty: low | Time: 3 hours

12,15 h. Arrival at Morañina Convent Farm. Twenty minute rest while listening to a presentation on the origins and culture of wine making in the Condado de Huelva.

12,45 h. Departure to Bollullos and to the winery

14,00 h. Arrival at the winery for a guided tour and a wine and food matching four course lunch at the winery or lunch at a local restaurant.

16,00 h. The End.

(*) The proposed schedule is for wineries in Bollullos Par del Condado. It has to be adapted when it is done in other counties. .

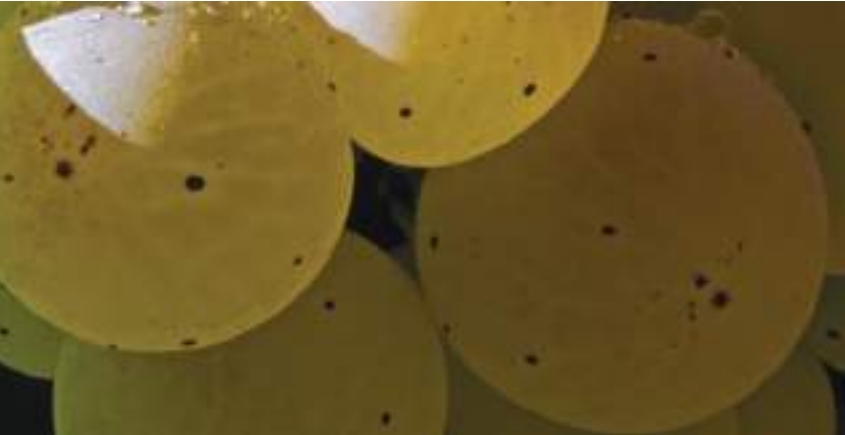


 Duración	1 jornada
 Estacionalidad	De octubre a mayo
 Tamaño grupo	Mínimo 15 pax / Máximo 60 pax
 Lugares a visitar	Viñedos Bodega del club de productos Centro del Vino Condado de Huelva
 Servicios incluidos	Servicio guiado Instructores con el Título Oficial nivel II otorgado por la Escuela Española de Nordic y perteneciente a la Asociación La SERRECHUELA de la Sierra de Huelva Guía acompañante de interpretación de la cultura del Vino Visita a Bodega Centenaria y almuerzo con Cata Maridaje de 4 vinos/ platos o restaurante de la zona Visita al Centro del Vino Condado de Huelva Transporte Alojamiento
 Información de contacto y reservas	Agencias Receptivas incluidas en el Club de Producto Ruta del Vino Condado de Huelva

 Length	1 full day
 Season	October to May
 Group sizes	15 minimum / 60 maximum
 Visits	Vineyards One winery member of the Club CHWC
 Included Services	Certified guides from the Serrechuela Association in the Sierra de Huelva. Guides hold the official, Level II title from the Spanish Academy of Nordic Walking Expert guide in oenology Guided visit to a winery and wine and food matching four-course lunch. If not, lunch at a local restaurant Entrance fee and guided visit to the CHWC Transportation Lodging
 Information and Bookings	Agencies included in the Wine Route Club of the Condado de Huelva



- B** Bollullos Par del Condado
- Bodegas Iglesias
 - Bodegas Sauci
 - Bodegas Juncales
 - Bodegas Vinícola del Condado
 - Bodegas Andrade
 - Bodegas Oliveros
 - Centro del Vino Condado de Huelva
- P** La Palma del Condado
- Bodegas Infante
- R** Rociana del Condado
- Bodegas Contreras Ruiz
- M** Moguer
- Bodegas Diezmo Nuevo





Vinos y Doñana

Resumen del paquete

Con este paquete descubriremos la simbiosis que se produce entre Doñana y sus vinos.

Descripción

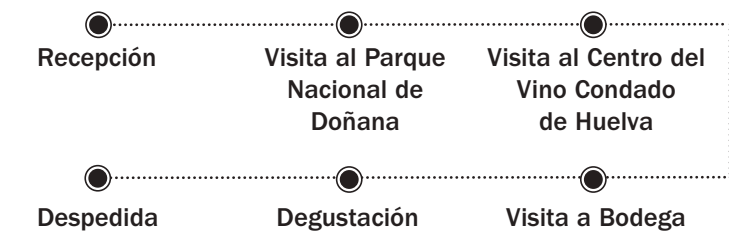
Los vinos del Condado son los vinos más cercanos a Doñana, pues la denominación de origen circunda el perímetro norte y oeste del famoso parque nacional. Los cultivos de esta zona están sometidos a una serie de restricciones, como la prohibición de abrir nuevos pozos para no dañar el acuífero del parque, desconocidas en otros parajes. Por tanto, la imagen de los vinos del Condado puede y debe unirse a la de Doñana, por cuanto la actividad vitivinícola es una actividad no agresiva con el medio ambiente y conservadora de un cierto tipo de paisaje que desde diversos puntos de vista, ennoblece el entorno.

Programa

Comienza la jornada con la visita al **Parque Nacional de Doñana**.

Posteriormente nos dirigiremos al **Centro del Vino del Condado de Huelva**.

Finalizaremos la jornada conociendo una de las más importantes **Bodegas** del Condado de Huelva, en la que nos espera el bodeguero. Recorrido por sus instalaciones, conociendo el proceso de crianza y elaboración del vino. Podrá degustar algunos de los vinos de la bodega.



Wine and Doñana

Brief description of the package

This package is designed to showcase the synergies between Doñana and its wine.

Description

The wines produced in the Condado are the closest wines to Doñana that can be found. The North-Western perimeter of the Condado Denomination Area borders with the Doñana National Park. As a consequence the wine making region is subject to environmental restrictions such as the creation of new bore holes, the use of pesticides and fertilisers. Therefore we can say that the viticulture in this area is non aggressive, very conservative and extremely respectful with Doñana.

Program

The day starts with a guided visit of the Doñana National Park and continues with a visit to the CHWC.

It ends with a visit to one of the leading wineries where visitors will be greeted by the Operations Manager or the owner himself who will guide the party through the facilities and the winemaking process. There will be a wine tasting session to finish the day.



 Duración	1 jornada
 Estacionalidad	Todo el año
 Tamaño grupo	Mínimo 15 pax / Máximo 50 pax
 Lugares a visitar	Centro del Vino Condado de Huelva Parque Nacional de Doñana Bodega del club de productos
 Servicios incluidos	Visita básica a la Bodega, incluida degustación de vinos Visita al Parque Nacional de Doñana Visita al Centro del Vino Condado de Huelva Comida y transporte incluido
 Información de contacto y reservas	Agencias Receptivas incluidas en el Club de Producto Ruta del Vino Condado de Huelva

 Length	1 full day
 Season	Year-around
 Group sizes	15 minimum / 50 maximum
 Visits	CHWC Doñana National Park One winery member of the Club
 Included Services	Basic guided tour to the winery with wine tasting session Visit to the Doñana National Park Entrance fee and guided visit to the CHWC Lunch Transportation
 Information and Bookings	Agencias Receptivas incluidas en el Club de Producto Ruta del Vino del Condado de Huelva



- B** Bollullos Par del Condado
- Bodegas Iglesias
 - Bodegas Sauci
 - Bodegas Juncales
 - Bodegas Vinícola del Condado
 - Bodegas Andrade
 - Bodegas Oliveros
 - Centro del Vino Condado de Huelva
- P** La Palma del Condado
- Bodegas Infante
- R** Rociana del Condado
- Bodegas Contreras Ruiz
- M** Moguer
- Bodegas Diezmo Nuevo

Ruta ‘Club del Vino del Condado de Huelva: cultura y naturaleza’

“Condado de Huelva Wine Club: Culture and Nature” Route

Paquete Ruta Club Vino Condado de Huelva: La Luz de la Historia en Plena Naturaleza

Resumen del paquete

En la ‘Ruta del Vino del Condado de Huelva’ destaca el servicio de tres días de duración para disfrutar en profundidad del vino del Condado de Huelva y de la cultura y naturaleza que lo envuelven. Con este producto, el visitante podrá conocer uno de los rincones dedicados al vino más auténticos de la geografía española, a través del conocimiento en detalle del proceso de crianza y elaboración en bodegas, de los talleres de cata impartidos por profesionales y del maridaje con la más rica gastronomía de la provincia de Huelva.

Descripción

Con la Ruta ‘Club del Vino del Condado: cultura y naturaleza’, el aficionado a la enología podrá disfrutar de los aromas y el arraigo de una de las comarcas vitivinícolas más históricas, combinando actividades enológicas con otras más lúdicas y divertidas.

Los Vinos del Condado, también llamados ‘Vinos del Descubrimiento’, cuentan con una larga historia que proporcionan a sus gentes una experiencia única y unos oficios de gran tradición en torno a caldos criados en uno de los entornos naturales más sobresalientes de Europa, el Parque Natural de Doñana.

Programa

Día 1

Llegada al Hotel elegido, acomodación. Encuentro de bienvenida con copa de vino con el guía que nos acompañará durante nuestra estancia en el Condado de Huelva para disfrutar este paquete. Éste nos explicará las

actividades y programa a realizar durante los próximos días. Posibilidad por la noche de cena maridaje 100% Huelva con espectáculo de bienvenida en una de las bodegas del Club o menú maridaje en restaurante de la zona.

Día 2

Desayuno en el hotel y salida hacia los lugares colombinos - Muelle de las Carabelas- donde visualizaremos la importancia histórica de nuestros caldos y su relación con el descubrimiento de América. Posteriormente visitaremos una bodega perteneciente al club de productos: recorrido por sus instalaciones, conociendo el proceso de crianza y elaboración del vino. Seguidamente se iniciará el curso de iniciación de cata en otra bodega del club. El almuerzo se podrá desarrollar en la propia bodega o en restaurante del entorno. Tarde libre

Día 3

Desayuno en el hotel y salida hacia la aldea de El Rocío, paseando por el entorno de la Ermita de El Rocío y pudiendo contemplar la belleza de las marismas del Parque Nacional de Doñana y su caballo marismeño. Posteriormente visitaremos el Centro del Vino del Condado de Huelva, en Bollullos Par del Condado, espacio que interpreta el vino del Condado dentro de su entorno, citando y explicando cada uno de los recursos relacionados con el vino. Se trata de un espacio sensitivo, interactivo y dotado de sonido y proyecciones dinámicas y envolventes. Para finalizar la jornada visita a una bodega del club donde se podrá realizar un almuerzo - maridaje u optar por un menú maridaje en restaurante de la zona.

Package : “Condado de Huelva Wine Club: culture and nature”

Brief description of the package

This is a two nights and three day tour to fully enjoy this magnificent wine making region and its natural resources. The visitors will be able to study the wine making processes with detail, they will have professional wine tasting sessions with leading sommeliers mixed with wine and food matching meals without leaving the natural surroundings of the Huelva Province.

Description

With the package Condado de Huelva Wine Club: Culture and Nature wine enthusiasts can enjoy the Condado de Huelva county to its fullest while combining oenological activities with other cultural activities.

Condado Wines, also called Discovery Wines, have a long history behind them making local viticulturists depositaries of a unique knowledge, tradition and experience. At the same time, they have the privilege to work inside one of the most outstanding natural reserves in Europe: the Doñana National Park

Program

Day 1

Arrival at the selected hotel. Welcome drinks and introduction of your private three day guide. The guide will explain all the activities, gather suggestions and plan the activities for the following days. It is possible to enjoy a wine and food matching dinner with a flamenco show either in one of the Club members winery or at a local restaurant.

Day 2

Breakfast and visit to the Columbine Places. Caravels’ Dock to understand the importance of our wines for the Latin America. First winery with guided tour. Second winery where the wine tasting course will be offered. Lunch at the winery or local restaurant. Free evening

Day 3

Breakfast at the hotel. Departure to El Rocío, International Equestrian Village and its Shrine as well as Doñana with its marsh, shallow streams, and sand dunes. The next place they will visit is the Condado de Huelva Wine Centre, the best place to fully understand the region and its wines thanks to its interactive space and the dynamic projections shown in various languages. Lunch at one of the member wineries.



	Duración	3 días / 2 noches
	Estacionalidad	Todo el año
	Tamaño grupo	Mínimo 15 pax / Máximo 50 pax
	Lugares a visitar	Visita a bodega para celebrar curso de cata (si fuera el caso) Bodega para cena o restaurante de la zona Centro del Vino Condado de Huelva Aldea de El Rocío (Parque Nacional de Doñana) Lugares Colombinos
	Servicios incluidos	Curso de cata Visita a Bodega Guía durante todo el paquete Entrada al Centro del Vino Condado de Huelva Entrada al Muelle de las Carabelas Transporte Alojamiento
	Información de contacto y reservas	Agencias Receptivas incluidas en el Club de Producto Ruta del Vino Condado de Huelva

	Length	3 days / 2 nights
	Season	Year-around
	Group sizes	15 minimum / 50 maximum
	Visits	Visit to a winery for a wine tasting course Dinner or lunch at winery or at local restaurant CHWC El Rocío Village Doñana National Park Columbine Places
	Included Services	Wine tasting course Visits to wineries Permanent guide throughout the three days Entrance fee and guided visit to the CHWC Entrance fee and guided tour to the Caravels’ Museum Transportation Room and full board
	Information and Bookings	Agencies included in the Wine Route Club of the Condado de Huelva



B Bollullos Par del Condado
• Centro del Vino
• Bodegas Iglesias
• Bodegas Sauci
• Bodegas Juncales
• Bodegas Vinícola del Condado
• Bodegas Andrade
• Bodegas Oliveros

P La Palma del Condado
• Bodegas Infante

R Rociana del Condado
• Bodegas Contreras Ruiz

M Moguer
• Bodegas Diezmo Nuevo

A Almonte
• El Rocío





BODEGAS
THE WINERIES

BODEGAS IGLESIAS *desde / since 1935*

Municipio / City: Bollullos Par del Condado *Dirección / Location:* Teniente Merchante, 2
Teléfono / Phone: +34 959 410 439 www.bodegasiglesias.com

Un antiguo convento del siglo XVIII, en cuya bodega se llevaba a cabo fundamentalmente añejamientos de vinos olorosos para misa, acoge hoy las Bodegas Iglesias.

Dos generaciones han seguido a la de José Iglesias Carrellán, fundador de la empresa en 1935 bajo las máximas de “calidad, mimo y respeto por la cultura del vino”, según reza en su declaración de identidad.

La bodega, recientemente restaurada, tiene capacidad para más de un millón de litros gracias a la incorporación incesante de tecnología con el objetivo de primar la calidad en cada una de sus variedades.

Bodegas Iglesias ofrece la posibilidad de visitar sus instalaciones con distintas alternativas de ocio dentro de un marcado ambiente andaluz. Además de servicios de restauración a la carta, su catálogo de actividades incluye espectáculos flamencos, exhibiciones ecuestres, visitas guiadas con intérprete, venencia y catas a cargo de enólogos.

An old 18th century convent, the cellar of which was mainly used to mature oloroso wine for mass, is now home to Bodegas Iglesias.

Two generations have followed that of José Iglesias Carrellán who founded the company in 1935 under the maxims “quality, care and respect for wine culture” as declared by its identity statement.

The recently restored winery has the capacity for more than a million litres thanks to the never-ending incorporation of technology in an effort to offer the best quality with each one of its varieties.

Bodegas Iglesias offers the possibility of visiting its facilities with different leisure alternatives within a markedly Andalusian atmosphere. Besides à la carte restaurant services, its catalogue of activities includes flamenco shows, horse exhibitions, guided tours with interpreters, wine testing with venencia vessels and tasting sessions led by oenologists.



Su producto

Product



Ricahembra
Generoso dulce
Zalema y Pedro Ximénez



Par
Vino naranja



Letrado
Generoso roble
Zalema 100%



Exquisita
Crianza Biológica en Roble
Zalema - Letán



Jubiloso
Palomino fino



UZT
Blanco joven



UZ
Blanco joven

BODEGAS SAUCI

desde / since 1925

Municipio / City: Bollullos Par del Condado *Dirección / Location:* Doctor Fleming, 1
Teléfono / Phone: +34 959 410 524 www.bodegassauci.es

Bodegas Sauci es una empresa criadora de vinos que selecciona el mosto de mayor calidad entre cosecheros y productores. La tercera generación se puso al frente de la firma en 2003 con el propósito de combinar la tradición de la bodega y las más avanzadas técnicas empresariales y vinícolas. El resultado de esta modernización constante sobre una historia arraigada en el Condado de Huelva son vinos premiados con más de una treintena de galardones y reconocimientos en las dos últimas décadas.

La originalidad es una de las señas de identidad de Bodegas Sauci, que la muestra junto a su legado tradicional con visitas guiadas, degustaciones, catas dirigidas y comentadas, catas maridajes, visitas nocturnas, visitas personalizadas, reuniones de empresa y actividades para niños, entre otras ofertas. Son distintos caminos para descubrir el misterio de los vinos generosos, el apasionado mundo de la crianza biológica bajo velo de flor o el tradicional y singular Vino Naranja que define a 'Bodegas Sauci'.

Destaca también la opción 'Sauci con el Arte', un espacio para exposiciones de enopinturas, enomuebles y enobisuterías.

Bodegas Sauci is a wine ageing company that selects the greatest quality must from among harvesters and producers. The third generation took reign of the firm in 2003 aiming to combine the winery's traditions with the most advanced business and wine making techniques. This constant modernisation with a deeply-rooted Condado de Huelva history has resulted in award-winning wines that have received more than thirty prizes and acknowledgements in the last two decades.

Originality is one of the identity marks of Bodegas Sauci which demonstrates this as well as its traditional legacy with guided visits, sampling sessions, guided tasting, tasting-pairing, night tours, customised tours, corporate meetings and activities for children, among other offers. There are different walks for discovering the mystery of its generous wines, the passionate world of biological ageing under a veil of flor yeast or the traditional and unique orange wine that defines Bodegas Sauci.

The option "Sauci with Art" also stands out as a place for the exhibition of enopainting, enofurniture and eno-costume jewellery.



Su producto

Product



eSpinapura
Palomino fino



creamSauci
Palomino fino -
Pedro Ximénez



Riodiel
Palomino fino



S'
Vino dulce



S'
Vermouth



Sauci
Blanco semidulce



Sauci
Blanco seco



Pedro Ximénez Joven
Vino dulce natural



Pedro Ximénez Solera
Pedro Ximénez



S' Naranja
Vino naranja

BODEGAS JUNCALES

desde / since 1946

Municipio / City: Bollullos Par del Condado *Dirección / Location:* Andalucía, 14
Teléfono / Phone: +34 959 410 302 *Email:* bodegasjuncales.condadoandaluz@gmail.com

Una nave de crianza de más de 50 años de antigüedad y con capacidad para más de 30.000 litros de vinagre viejo identifica a 'Bodegas Juncales'. Otro de los rasgos definitorios de esta bodega es su carácter familiar, conservado ahora por una tercera generación. 'Bodegas Juncales' elabora vinos y vinagres de alta calidad en unas instalaciones que reproducen el ambiente más típico del sector en Andalucía. La bodega dispone de un gran patio alrededor del que se distribuyen las distintas naves de crianza y envejecimiento. Una de las antiguas naves de crianza, por otra parte, está convertida en salón para eventos.

La firma Bodegas Juncales, que se reconoce especialmente en su vino afrutado Condado Andaluz y en el vermouth Extra, está abierta a todo tipo de actividades de ocio en torno al vino. Amén de las visitas guiadas con degustación de sus productos es posible, por ejemplo, celebrar jornadas, catas y eventos y comidas de empresas.

An ageing cellar more than 50 years old with the capacity for more than 30,000 litres of old vinegar identifies Bodegas Juncales. Another of the defining characteristics of this winery is its family nature which has now been maintained for three generations. Bodegas Juncales produces high quality wine and vinegar at facilities that reproduce the most typical sector setting in Andalusia. The winery has a great courtyard around which the different ageing cellars are distributed. One of these old ageing cellars has been converted into an event hall.

The firm Bodegas Juncales, which is particularly known for its fruity Condado Andaluz wine and Extra vermouth, is open to all types of wine-related leisure activities. In addition to guided tours with the possibility of sampling its products, they also offer the opportunity to hold conferences, tasting sessions and corporate events and dinners.



Su producto

Product



Condado andaluz
Blanco joven semidulce



Condado andaluz
Blanco joven



Moscatel
Vino generoso de licor



Condado viejo
Vino viejo



Vermouth extra
Vermouth



Pedro Ximénez
Vino dulce



Condado Pálido
Vino pálido



Vino Naranja
Vino naranja

BODEGAS VINÍCOLA DEL CONDADO

desde / since 1955

Municipio / City: Bollullos Par del Condado *Dirección / Location:* San José, 2
Teléfono / Phone: +34 959 410 261 www.vinicoladelcondado.com

La Bodega Vinícola del Condado es una referencia para el enoturismo de la comarca y de toda Andalucía porque cuenta con una nave de crianza con capacidad para 800 personas para actos de todo tipo. Es una seña de identidad de esta firma, pero no la única, ya que cuenta con una nueva bodega de crianza de casi 2.000 metros cuadrados, en la que envejecen tanto los clásicos vinos generosos que esta cooperativa elabora (finos, olorosos, cream y dulces), como los nuevos vinos tintos creados a partir de las investigaciones efectuadas.

Bodega Vinícola del Condado ha realizado, por otro lado, una gran inversión en una sala de frío en la que se generan hasta 1,2 millones de frigorías para posibilitar el perfecto control de la temperatura de fermentación de los mostos. Tiene, además, un lagar de 10 depósitos autovaciantes de acero inoxidable y una la planta de experimentación.

La innovación tecnológica protege la tradición y fomenta la iniciativa comercial. En 2002 nace Bodegas Privilegio del Condado para impulsar la comercialización de los vinos y vinagres envasados por la sociedad y actualmente la cooperativa ofrece en Internet una de las tiendas virtuales más activas del sector.

The winery Bodega Vinícola del Condado is a reference for enotourism in the region and throughout Andalusia because it has an ageing cellar with the capacity for 800 people for events of all types. It's one but not the only identify mark of this firm as it has a new ageing cellar of nearly 2,000 square metres to age both the classic generoso wines this cooperative produces (finos, olorosos, cream and sweet) as well as new red wines created based on research that is conducted.

On the other hand, Bodega Vinícola del Condado has made a great investment in a cold chamber that generates up to 1.2 million frigorities in order to perfectly control the fermentation temperature of its musts. Plus, it has a winepress with 10 stainless steel self-emptying vats and an experimentation plant.

Technological innovation protects its traditions and fosters commercial initiative. The label Bodegas Privilegio del Condado was born in 2002 to foster the commercialisation of packages wine and vinegar in society and the cooperative currently offers one of the most active virtual shops in the sector.



Su producto

Product



vdm orange
Vino naranja



vdm moscato
Moscatel



Lantero Syrah
Tinto



Lantero
Blanco seco



Lantero Roble Syrah
Tinto



Botarroble
Vinagre de vino



Botarroble
Vinagre de vino reserva



Don condado
Semidulce



Palacios de Doñana
Cava



Miro
Seco



Miro
Zalema - moscatel



Misterio
Vino dulce



Misterio
Oloroso seco



Misterio
Cream

BODEGAS ANDRADE

desde / since 1885

Municipio / City: Bollullos Par del Condado *Dirección / Location:* Coronación, 35
Teléfono / Phone: +34 959 410 106 www.bodegasandrade.es

La historia es un pilar básico de Bodegas Andrade. “Es la herencia de la pasión por el vino”, como se cataloga en la actualidad una empresa con más de 125 años de existencia y con un viñedo propio de 140 hectáreas en la finca ‘La Parrilla’. Para la elaboración, comercialización y difusión de los caldos posee dos bodegas. La principal data de mediados del siglo XIX y está dedicada a la crianza, con cuatro naves en torno a un patio interior. Bodegas Andrade restauró en 2008 otro edificio que ahora utiliza para actividades enoturísticas al disponer de jardines, sala de exposiciones y catas, salón de eventos y zona vip para los visitantes.

Al margen de las visitas guiadas, las catas y los almuerzos, en Bodegas Andrade se pueden realizar paseos a caballo y tomar parte en una peculiar ‘gymkhana’ entre los viñedos.

En cuanto a los productos y más allá de la elaboración de blancos, tintos y generosos, sobresalen por sus particularidades los Vinagres Premium Andrade, complementos para alta cocina principalmente.

History is a basic pillar for Bodegas Andrade. “It’s the inheritance of passion for wine,” as this company with more than 125 years of experience and its own 140 hectare vineyard on the “La Parrilla” estate says. In order to produce, commercialise and distribute its wines, it has two wineries. The main one dates back to the mid 19th century and is dedicated to ageing, with four cellars around an inner courtyard. Bodegas Andrade restored another building in 2008 which it now uses for enotourism activities as it features gardens, an exhibition and sampling room, event hall and VIP area for visitors.

Besides guided visits, tasting sessions and lunches, Bodegas Andrade offers horse-back riding and peculiar obstacle courses among the vineyards.

As far as its products and beyond the production of white, red and generoso wines, its Premium Andrade vinegar, mostly used in haute cuisine, stands out due to its unique characteristics.



Su producto

Product



Andrade
Vino naranja



Andrade
Pedro Ximénez



Doceañero
Oloroso



Doceañero
Cream



Andrade selección
Blanco seco



Andrade
Soy del Sur
Tinto roble

BODEGAS OLIVEROS

desde / since 1940

Municipio / City: Bollullos Par del Condado *Dirección / Location:* Rábida, 12
Teléfono / Phone: +34 959 410 057 www.bodegasoliveros.com

El enoturismo alcanza una máxima expresión con Bodegas Oliveros, que se ha encargado de promover la cultura del vino durante los últimos lustros al tiempo que desarrollaba su oferta de productos y aumentaba su potencial tecnológico. Bodegas Oliveros siempre tiene las puertas abiertas, para mostrar cómo elabora sus vinos y la tradición familiar que los respalda.

Juan Oliveros Perea fundó una bodega en 1910 y tres décadas después comenzó la industrialización vitivinícola de los caldos. Una tercera generación comercializa más de 10 marcas diferentes y está presente en una veintena de países del mundo. En 2004 la FOE les concedió el Premio 'Empresa Onubense del Año en la Exportación'. Su sala de cata es un espacio idóneo para la degustación del vino y la cava subterránea para la elaboración y crianza de vino tinto constituye uno de los atractivos principales de la bodega.

El Vino Naranja de Bodegas Oliveros representa un elemento de distinción. Perteneciente a la gama de vinos dulces, es producido de forma tradicional en el Condado de Huelva y esta firma es un exponente de esta variedad.

Enotourism is at its greatest at Bodegas Oliveros which has decided to promote wine culture for the last five years all while developing its product offering and increasing its technological potential. The doors at Bodegas Oliveros are always open in order to show how they produce their wine and the family tradition backing them.

Juan Oliveros Perea founded a winery in 1910 and, three decades later, it began its wine industrialisation. A third generation now commercialises more than 10 different labels and is present in some twenty countries around the world. In 2004 FOE bestowed "The Bussiness of Huelva Prize Year in Export". Its tasting room is the ideal place for sampling wine and the underground cellar, where red wine is produced and aged, is one of the main attractions at this winery.

The Bodegas Oliveros orange wine is a product of distinction. In the sweet wine range, it is produced using the traditional method in Condado de Huelva and this firm proudly exhibits this variety.



Su producto

Product



Añada 1940
Vinagre



Vermouth Reserva
Vermouth



Oliveros
Vino naranja



Oliveros
Pedro Ximénez



Juan Jaime
Semidulce



Juan Jaime
Blanco seco afrutado



Oliveros Crianza
Tinto



Oliveros Roble
Tinto

BODEGAS INFANTE

desde / since 1993

Municipio / City: La Palma del Condado *Dirección / Location:* Hinojos, 31
Teléfono / Phone: +34 959 402 567 www.dinfante.com

Bodegas Infante se ha afanado en recuperar especialidades de bodega que están en el origen de la eclosión del Condado de Huelva como comarca vitivinícola. Así se palpa en sus instalaciones a pesar de que las técnicas modernas de elaboración también se dejan ver en cualquier visita. Los brandys se erigen en toda una bandera de la firma al haber sabido alcanzar sabores clásicos.

Bodegas Infante es heredera de las Bodegas Vallejo de Bollullos Par del Condado fundadas en 1870. En 1993, los propietarios actuales compraron botas y reservas de vinos madres a las Bodegas Vallejo para iniciar una exitosa trayectoria.

Bodegas Infante incluye en sus instalaciones un Museo del Vino propio, un atractivo añadido a su variedad de vinos, vinagres y brandys.

En 2010, esta bodega alcanzó acuerdos de colaboración para la representación de sus productos en Asia. Concretamente, realizó unas primeras operaciones en China, todo un hito para la empresa.

Bodegas Infante does everything possible to recover winery specialties that are at the roots of the Condado de Huelva boom as a wine producing region. And this is felt at its facilities despite the fact that modern production techniques can also be seen during any visit. Its brandies have become the flagship for the firm with its ability to attain classic flavours.

Bodegas Infante is the heir of Bodegas Vallejo de Bollullos Par del Condado which was founded in 1870. In 1993, the current owners bought butts and mother wine reserves from Bodegas Vallejo to begin its successful journey.

Bodegas Infante has its own wine museum on the grounds which is an attractive addition to its variety of wines, vinegars and brandies.

In 2010, this winery closed collaboration agreements for its products to be represented in Asia. Specifically, it has now began its first operations in China which is quite the milestone for the company.



Su producto

Product



D. Infante Real 1870
Brandy



D. Infante Gran reserva
Brandy



D. Infante Reserva Especial
Brandy



D. Infante Oloroso dulce



D. Infante Vino naranja



D. Infante Pedro Ximénez



D. Infante Brut - Nature



D. Infante Brut - Rosado

BODEGAS DIEZMO NUEVO *desde / since 1770*

Municipio / City: Moguer *Dirección / Location:* Sor Ángela de la Cruz, 56
Teléfono / Phone: +34 959 370 004 www.bodegadiezmonuevo.com

Consideradas las creadoras del Vino Naranja hace más de un siglo, las Bodegas Diezmo Nuevo mantienen su apuesta por la innovación. Da fe de ello su vino de fresa. La maceración de vinos blancos y dulces con fresa y un periodo de gestación de tres a seis meses da como resultado una variedad revolucionaria cuya elaboración se puede observar en sus instalaciones.

Estos descubrimientos son el contraste perfecto a la historia. Bodegas Diezmo Nuevo tiene origen en 1770. Juan Ramón Jiménez hace referencia a ellas en 'Platero y yo'. Y en la actualidad, Herederos de Cosme Sáenz Jiménez C.B. es la firma sucesora con nuevos planes de expansión y proyectos. Todos tienen acomodo en el turismo enológico emergente. No en vano, estas bodegas guardan utensilios antiquísimos que sirven para mostrar toda una tradición en la comarca.

Históricamente, tanto los caldos de Diezmo Nuevo como los de Herederos de Cosme Sáenz Jiménez son dados a recibir premios. La Junta de Andalucía les reconoció en 2011 como la primera Bodega productora de Vino de Naranja Melquiades Sáenz en el Condado de Huelva.

Considered the creators of orange wine more than a century ago, Bodegas Diezmo Nuevo maintains its commitment to innovation. Proof of this is its strawberry wine. The maceration of white and sweet wines with strawberries and a three to six month gestation period give rise to a revolutionary variety, the production of which can be observed at its facilities.

These discoveries are the perfect contrast to its history. The origins of Bodegas Diezmo Nuevo date back to 1770. Juan Ramón Jiménez refers to them in his poem Platero and I. Nowadays, Herederos de Cosme Sáenz Jiménez C.B. is the successor firm which has new plans for expansion and projects. All of them are based on the emerging oenology tourism. Not in vain, this wineries have kept ancient utensils they use to demonstrate the region's traditions.

Both the Diezmo Nuevo as well as the Herederos de Cosme Sáenz Jiménez wines have received many prizes throughout history. In 2011, the Junta of Andalusia recognised the latter as the first producer of Orange Wine Melquiades Sáenz in the Condado.



Su producto

Product



Melquiades Sáenz
Vermouth



Melquiades Sáenz
Vino aromatizado
de fresa



Viña El Patriarca
Vino semidulce



Melquiades Sáenz
Vermouth rojo



Melquiades Sáenz
Vermouth blanco



Viña El Patriarca
Tinto



Melquiades Sáenz
Vino aromatizado
de pasas



Melquiades Sáenz
Vino naranja



Melquiades Sáenz
Moscatel



Melquiades Sáenz
Vino dulce



Melquiades Sáenz
Condado pálido

BODEGAS CONTRERAS RUIZ *desde / since 1918*

Municipio / City: Rociana del Condado *Dirección / Location:* Calle Almonte, 5
Teléfono / Phone: +34 959 416 426 www.contrerasruiz.com

Empresa familiar arraigada a la comarca, amante del terruño del Condado de Huelva, agricultores de nuestras propias tierras y amantes de nuestro trabajo en la viña y la bodega. Fieles a una filosofía de entender el cultivo de la vid, interpretarlo y transformarlo en vinos con emociones. Vinos que expresan un terroir, vinos que hablan.

Integramos el buen saber hacer heredado durante cuatro generaciones con la más moderna tecnología que sabe conservar el trabajo de todo un año en el viñedo. De esta forma conseguimos que el cliente final pueda disfrutar de un trozo de Doñana en cada botella, respirar naturaleza, saborear nuestra comarca.

Queremos compartir nuestra ilusión y explicar nuestras pasiones. Te invitamos a pisar nuestro terruño, a respirar el viñedo, ver el color de las estaciones en Doñana y a continuar tu visita conociendo de cerca cómo elaboramos nuestros vinos en la bodega, compartiendo charlas con nosotros y catando la colección. ¿Además quieres descubrir la gastronomía de Huelva? En Contreras Ruiz puedes hacerlo con desayuno, almuerzo o cena.

Considered Orange Wine creative over a century, New Tithe Bodegas maintain their commitment to innovation. Proves it your strawberry wine. The maceration of white wines and sweet with strawberry and a gestation period of three to six months results in a revolutionary variety whose development can be seen in their facilities.

These findings are the perfect contrast to the story. Tithe Wineries Nuevo originated in 1770. Juan Ramón Jiménez refers to them in 'Platero y yo'. And today, Heirs of Cosme Sáenz Jiménez CB It is the successor firm with new projects and expansion plans. All have accommodation in the emerging wine tourism. Not surprisingly, these wineries saved ancient utensils used to show a tradition in the county.

Historically, many broths New Tithe as Heirs of Cosme Jimenez Saenz are given to receive awards.



Su producto

Product



1918
Zalema 100%



Viña Barredero
Zalema



Líbero
Zalema 100%



Édalo
Rosado



Édalo
Semidulce



Édalo
Blanco joven



Édalo
Cava



**CENTRO
DEL VINO**
*WINE
CENTRE*

CENTRO DEL VINO CONDADO DE HUELVA

Martes a sábado (mañana) /
Tuesday and saturday (morning)
10.00 a 14.00 horas / 10.00 a 14.00 hours *

Martes a sábado (mañana) /
Tuesday and saturday (afternoon)
16.00 a 19.00 horas / 16.00 a 19.00 hours *

Dirección / Direction
Calle San José, 2 (Bollullos Par del Condado)

Teléfono / Phone: 959 413 875

Email / Email: centrodelvino@diphuelva.org

Web / Web: www.diphuelva.org

(Estos horarios pueden estar sujetos a posibles modificaciones)

El Centro del Vino del Condado de Huelva, ubicado en Bollullos Par del Condado e inaugurado en 2013, es un espacio que explica el vino dentro de su entorno, detallando cada uno de los recursos relacionados con los caldos. Se trata de un espacio sensitivo, interactivo y dotado de sonido y proyecciones dinámicas y envolventes.

El Centro del Vino del Condado de Huelva invita a turistas y ciudadanos de la comarca a conocer y valorar el valioso patrimonio vitivinícola en el entorno de Doñana y se configura como punto de partida hacia un viaje que aportará al visitante una visión genérica no solo acerca del vino sino también de su historia y riqueza cultural que le rodea.

El edificio se levanta en una superficie de 784 metros cuadrados y alberga al mismo tiempo el Centro del Vino propiamente dicho y el Centro de Recepción de Visitantes de la Ruta del Vino. “El inmueble se ha planteado sobre una malla romboidal, proyectado en torno a las curvas como una escultura convexa entre distintas naves para distintos usos, con el objetivo de que cuando entre el visitante se deje inundar por los viñedos”. Así se define el proyecto de la arquitecta Fátima Pablo Romero.

The Condado de Huelva Wine Interpretation Centre, situated in Bollullos Par del Condado and inaugurated in 2013, is a place where the local wines are explained with details on each one of the resources related to the wine. It is a sensitive and interactive space equipped with dynamic and enveloping sound and projections.

The Condado de Huelva Wine Centre invites tourists and regional citizens to discover and prize the valuable vine growing heritage in the Doñana area. It is built of a final product obtained from the dry land vineyards which offer high added value due to their origin and the environmental quality of the process. In fact, it is considered an outstanding sign of biodiversity and environmental protection in this natural space.

The building sits on 784 square metres of surface area and houses both the actual Wine Interpretation Centre and the Wine Route Visitor Welcome Centre. “The building was designed on a rhomboid mesh projected around the curves like a convex sculpture between different multi-purpose cellars so visitors are flooded with the sight of the vineyards when they enter”. That is how architect Fátima Pablo Romero’s project is defined.







En la planta baja se encuentran una zona de recepción, una sala de proyección así como distintos espacios interactivos que muestran al visitante a través de diversos contenidos audiovisuales todo un recorrido para conocer a fondo el Vino del Condado de Huelva, además de una Sala de Exposiciones temporales y finalizando con una zona de catas, diseñada para poder exponer los distintos vinos que producen las bodegas del Condado de Huelva.

La planta alta alberga la zona administrativa, con una sala de juntas, tres despachos y un laboratorio, entre otras estancias.

La distribución museográfica permite al visitante realizar un recorrido virtual por la comarca del Condado en un espacio sensitivo, interactivo y dotado de sonido y proyecciones dinámicas, además de contar con actividades lúdicas, didácticas y talleres experimentales que se irán organizando con carácter extraordinario. El Centro permite a los visitantes conocer los entresijos de la larga y compleja elaboración del vino, su historia, los procedimientos y los tipos de uva y de prensa.

The lower floor features a reception area, a projection area, a tasting area and a sales area. The upper floor houses the administrative offices with a meeting room, general office, oenologist's office and a laboratory among other rooms.

The museography distribution takes visitors on a virtual tour of the region in a sensitive and interactive space equipped with dynamic sound and projections in addition to offering fun, pedagogical activities and experimental workshops. The Centre gives visitors the chance to discover the mysteries of the long and complex wine production process, its history, the procedures and the types of grapes and pressing.

AGENCIAS DE TURISMO RECEPTIVO *RECEPTIVE TOURISM AGENCIES*



Thursa Incoming

C/ San Salvador, 1. 2º
21003 Huelva

Teléfono: +34 959 282 107
Mail: central@thursa.com
Web: www.grupothursa.es



Luztur

C/ Luis Buñuel, 2
21620 Trigueros
Huelva

Teléfono: +34 959 306 408
Mail: luis@viajesluz.es
Web: www.viajesluz.com



Atlantour

Avda. Cristóbal Colón, 13-15
21002 Huelva

Teléfono: +34 959 251 793
Mail: incoming@atlantour.es
Web: www.atlantour.es

EMPRESAS DE SERVICIOS ENOTURÍSTICOS *ENOTOURISM SERVICE COMPANIES*



Viztor Turística

C/ Aracena, 2
21800 Moguer
Huelva

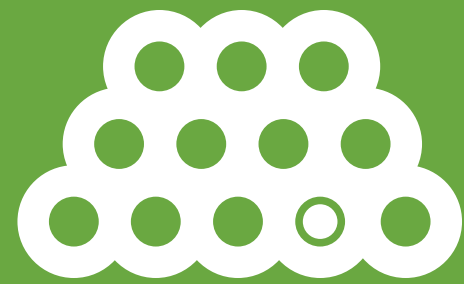
Teléfono: +34 373 273
Mail: grengel@conocehuelva.com
Web: www.conocehuelva.com



Grupo Sentire

C/ Miraflores, 77
21710 Bollullos del Condado
Huelva

Teléfono: +34 665 540 252
Mail: info@gruposentire.com
Web: www.gruposentire.com





patronato provincial
de turismo
HUELVA
convention bureau



DENOMINACIONES DE ORIGEN
CONDADO DE HUELVA
Y VINAGRE DEL CONDADO DE HUELVA