Ateneo del Vino
El Puerto de Santa María
www.ateneodelvino.org
ateneo@ateneodelvino.org
secretaria.ateneodelvino@gmail.com

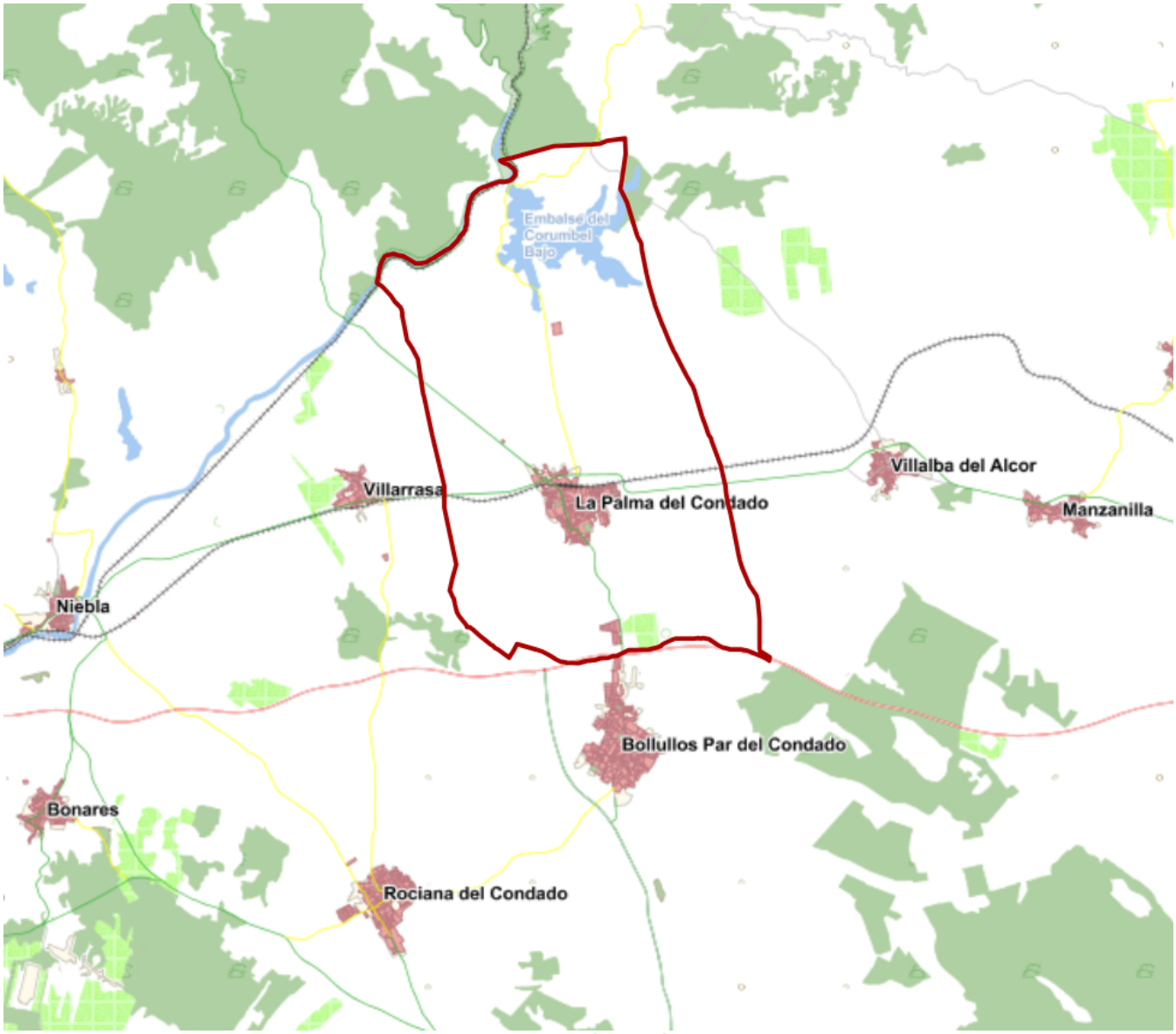
FICHA INFORMATIVA ACTIVIDAD 08/2024

Bodegas Infante, S.L.
La Palma del Condado (Huelva)

Fecha	**Sábado 18 de mayo de 2024**
Hora	**09:00 horas**
Programación	**09:00 horas**: Salida en autobús desde la plaza de Elías Ahujas (frente a las puertas 20-21 de la Real Plaza de Toros de El Puerto). **12:30 horas**: Visita a las instalaciones y comida en **Bodegas Infante**. Compra de los productos en la tienda de la bodega (se puede utilizar tarjeta).

LA PALMA DEL CONDADO

Es un municipio de la provincia de Huelva cuyas coordenadas son 37.387, -6.554 (grados), con una extensión superficial de 60,52 km^2 y una altitud de 89 msnm.



Delimitación del término

Habitantes (2023)

Hombres	5.341 (49,81 %)
Mujeres	5.381 (50,19 %)
TOTAL	10.722 (100,00 %)

Agricultura (2022)

Superficie de cultivos	ha	Tipo de cultivo		ha
herbáceos	3.060	regadío	Trigo	279
		secano	Trigo	1.157
leñosos	528	regadío	Almendro	88
		secano	Viñedo de uva para vino	176

VITIVINÍCULTURA DEL CONDADO DE HUELVA

La tradición popular y los documentos históricos afirman que desde hace varios siglos se vienen cultivando los viñedos en todos los pueblos del Condado, cuyos vinos se transportaban a los mercados consumidores de la provincia de Huelva (principalmente las zonas mineras), y a otras poblaciones más distantes de las provincias de Huelva, Sevilla, Cádiz y Málaga.

A partir de la segunda mitad del siglo XIX con la inauguración del ferrocarril Sevilla-Huelva, la zona comienza a experimentar un progresivo y manifiesto despegue económico, centrado esencialmente en el surgimiento de una pujante industria vitivinícola.

Viticultores de origen francés tales como CELESTINO VERDIER o HENRI ESTENAVE; otros de procedencia alemana, entre los que se encontraba FRIEDRICK LOEWENTHAL; los venidos desde distintos puntos peninsulares como CARLOS MAURICIO MORALES, atraídos todos por las posibilidades que ofrecía la zona, y los empresarios locales como MIGUEL PICHARDO LEPE iniciaron la producción de vinos, centrándose cada bodega en una variadísima gama de vinos, vermuts, aguardientes, ponches, rones, ginebras, vinagres y brandis, que dada su calidad, pronto fueron demandados en los mercados nacional y extranjeros.

A continuación, se exponen, sucintamente, los orígenes de la industria bodeguera de La Palma del Condado y de los vinos del Condado:

1375	La producción de vinos de la tierra llana de Huelva alcanzó tal cantidad y calidad que invadió el comercio de Sevilla hasta tal punto que se crearon ordenanzas específicas con el finn de proteger al sector vinícola sevillano. En estos documentos ya se habla de los vinos de Villalba, Bollullos, Almonte, La Palma y, principalmente, de Manzanilla.
1398	El rey ENRIQUE III DE CASTILLA "EL DOLIENTE" (Burgos, 1379-Toledo, 1406. fue rey de Castilla entre 1390 y 1406) concedió una Real Feria a la villa de La Palma, lo que vendría a dotarla de cierta relevancia comarcal.
1502	El 13 de febrero de 1502 desde el puerto de Sevilla, procedente de Villalba del Alcor, se embarca una partida de vino para las Indias. El transporte del vino se hacía en carros, aprovechando la calzada romana que unía Híspalis e Itálica con Onuba. En esta época los municipios con mayor extensión dedicada al viñedo eran Manzanilla, Moguer, Villalba y La Palma.
1557	GARCÍA HURTADO DE MENDOZA Y MANRIQUE (Cuenca, 1535-Madrid, 1609), gobernador de Chile (1556-1561), derrotó a CAUPOLICÁN (toqui o lider mapuche, posible sobrino de COLO COLO, que lideró la resistencia de su pueblo contra los conquistadores españoles que llegaron al actual Chile durante el siglo XVI) e importó dos toneles de vino de La Palma del Condado para celebrar la pacificación de Chile.
1625	Una carta dirigida al Gobernador de Santo Domingo que dice: *"…que el vino de La Palma del Condado es reconocido como muy bueno para la salud y nada nocivo por ser elaborado con las mejores uvas"*. Esta documentación atestigua la relevancia que tuvo el vino de La Palma.
1718	Con el traslado de la Casa de Contratación de Sevilla a Cádiz, las exportaciones de vinos onubenses se ven reducidas en beneficio de las gaditanas. Se inician las relaciones comerciales entre Huelva y Cádiz. A través del puerto de Moguer se comienza a exportar vino y aguardiente hasta los puertos de Sanlúcar, Cádiz, Puerto Real y El Puerto de Santa María. Se consolida Moguer como centro vinícola onubense. El vino era transportado en botas sobre carros hasta el río Tinto, pasando a grandes barcazas que lo llevaban al puerto de Moguer. Desde allí partían con destino al norte de España e Inglaterra, a la vez que se iba acrecentando el destino hacia la provincia de Cádiz. Hay documentos que avalan que los vinos de Manzanilla y de pueblos colindantes buscaron otra ruta mucho más económica; las botas se transportaban en carros hasta el embarcadero del caño de las Nueve Suertes en el río Guadiamar, desde donde partían directamente hasta Sanlúcar de Barrameda.
1798	En el Condado se elabora aguardiente de vino por métodos artesanales, como queda patente en la carta enviada en 1798 por un labrador de San Juan del Puerto a los editores del **Semanario de Agricultura y Artes, dirigido a los Párrocos** en la que se lee: *"Señores Editores: dirijo á Vms. el adjunto método de fabricar el aguardiente, y pienso igualmente dirigirles los de hacer el vino y el vinagre, y el de extraer el aceyte, según se practican en el condado de Niebla, en donde vivo, para que si contienen alguna cosa útil, los publiquen, ó á lo menos para teniendo conocimiento de nuestras prácticas, puedan manifestarnos sus defectos, y el modo de corregirlos."*
1804	La creación —aunque efímera— de la provincia de Sanlúcar de Barrameda fortaleció el vínculo comercial entre el Marco del Jerez y el Condado de Niebla y Moguer.
1820	En la edición número 50 de la publicación **Miscelánea de Comercio, Artes y Literatura**, publicada el 23 de febrero 1820, se lee: *"Los vinos de Sanlucar son muy parecidos á los de Jerez, y asi como en esta ciudad lleva la preferencia el pajarete, en la otra el mas celebrado es el manzanilla, asi llamado, segun Clemente, por un pueblo de este nombre que hay en el reino de Sevilla."*
1823	La manifiesta preferencia de los vinos del Condado y de Moguer en el Marco de Jerez queda contrastada en la obra **Past, present & probably the future state of the wine trade** escrita por JAMES WARRE en 1823.
1827	SEBASTIÁN MIÑANO Y BEDOYA en el **Diccionario geográfico-estadístico de España y Portugal** (1926-1928) especificaba que en 1827 La Palma poseía 14 calderas de aguardientes, lo cual evidencia un repunte de esta actividad.
1840	MIGUEL DE LOS CASARES llegó a Bollullos desde Cantabria y abrió una modesta bodega en la salida hacia La Palma
1846	Construcción de la carretera Huelva-Alcalá de Guadaíra.
1849	PASCUAL MADOZ deja constancia de la ruta comercial cuando habla de la villa de Almonte: *"En la parte del SSE de Almonte, embebido en el térm. que describimos, se halla el llamado coto de Oñana, que ocupa próximamente de 10 á 12 leg. cuadradas. El centro de esta gran finca es montuoso, con varios cas., entre ellos el palacio de los Sres. Marqueses de Villafranca, á quienes pertenece, y una venta ó parador inmediato sobre el camino que de los pueblos del Condado de Niebla conduce á Sanlúcar de Barrameda".*
1852	Tal es el auge de la vinicultura onubense en esta época que hasta la edición del **Diccionario de la Real Academia de la Lengua** del año 1852 hace referencia a sus elaborados más tradicionales, como se puede desprender de las últimas acepciones del término *"SOLERA: pr. And. En el vino es la madre ó lia. Vini faix. VINO DE SOLERA. En el Condado de Niebla se llama así el más añejo o generoso, que se destina para dar vigor al nuevo".*
1853	El libro **Living Age Vol.36** escrito por ELIAKIM Y ROBERT S. LITTELL en 1853 refleja claramente la existencia de negocio entre entre el Marco del Jerez y el antiguo Condado de Niebla en torno a La Palma: *"La fuerza del vino mezclado dependerá de la cantidad de aguardiente que el exportador*

considere necesario añadir... hay un lugar en Cádiz llamado Aguada, donde se reciben de diversas partes de España los vinos inferiores con el propósito de ser mezclados con el jerez…; pero el vino elaborado en el Condado de Niebla es el preferido sobre cualquier otro".

1855 Construcción del ferrocarril entre Jerez, El Puerto y Cádiz.

1857 Construcción de las líneas telegráficas que conectaría Huelva con Sevilla y Cádiz.
El libro **Estudio de la Exposición Vinícola Nacional de 1877** escrito por MANUEL TELLO en 1878 publicaba los siguientes datos respecto a la producción enológica del año 1857:

Provincia	**Vino** (hL)	**Vinagre** (hL)	**Aguardiente** (hL)
Cádiz	177.697	2.374	121
Huelva	66.185	2.322	1.514

2.800 ha de viñedos en la provincia de Huelva.
Los elaboradores palmerinos JUAN SOLDÁN y JOSÉ TIRADO llevarían sus vinos a la Exposición de Agricultura de Madrid (**1**).

1858 En el libro **Historia de Cádiz y su provincia desde los remotos tiempos hasta 1814** escrito por ADOLFO DE CASTRO en 1858, se lee: *"En este tiempo la ciudad de Sanlúcar de Barrameda recibió del Príncipe de la Paz un gran beneficio, si bien le fué muy poco duradero. En 9 de Noviembre se habilitó su puerto para el comercio con el estrangero y con las Américas y con título de capital de una provincia de su nombre independiente de Cádiz y Sevilla, dándole por términos á Chipiona, á Lebrija, á Trebujena, á las Cabezas, toda la isla mayor del Guadalquivir: por norte y poniente el caño de las nueve suertes, el arroyo Curallon, Palma, San Juan del Puerto, Gibraleon, Villanueva de los Castillejos y San Silvestre, á mas del territorio de Arenas gordas, el coto de Oñana, y los despoblados que hay entre Palacios del Rey, Bollullos, Almonte, costas del Océano, del Guadalquivir. Quedó facultada la ciudad de Sanlúcar para tener consulado independiente de Sevilla y una aduana."*

1860 En **La Iberia. Diario Liberal** (Madrid) se publicaba este año que los vinos y aguardientes más caros de la provincia son los de La Palma, cotizándose a 69 y 12 reales la arroba, respectivamente, mientras que en Moguer el precio rondaba los 40 y 10 reales cada uno.

1868 El ataque de filoxera que venían padeciendo los viñedos franceses y del norte de España, junto a los favorables condicionantes geomorfológicos y climáticos del Condado potenciaron de modo considerable el desarrollo del sector vinícola en la comarca.

1862 En la Exposición Internacional de Londres 1862 (**2**) se presentaron vinos de La Palma del Condado de los elaboradores AGUSTÍN CAMACHO y TRINIDAD DÍAZ.

1870 La historia de elaboración del brandy comienza en 1870 con la industria de destilación vínica en La Palma del Condado de NICOLÁS GÓMEZ. Poseía en La Palma la industria de destilación vínica al vapor más importante de España, ganó uno de los 10 diplomas de honor de la primera gran Exposición Vinícola en nuestro país.
Este mismo año MIGUEL DE LOS CASARES (**3**) abre una modesta bodega en Bollulos Par del Condado, en la calle Vista Alegre (actual Av. 28 de febrero), en la salida hacia La Palma.

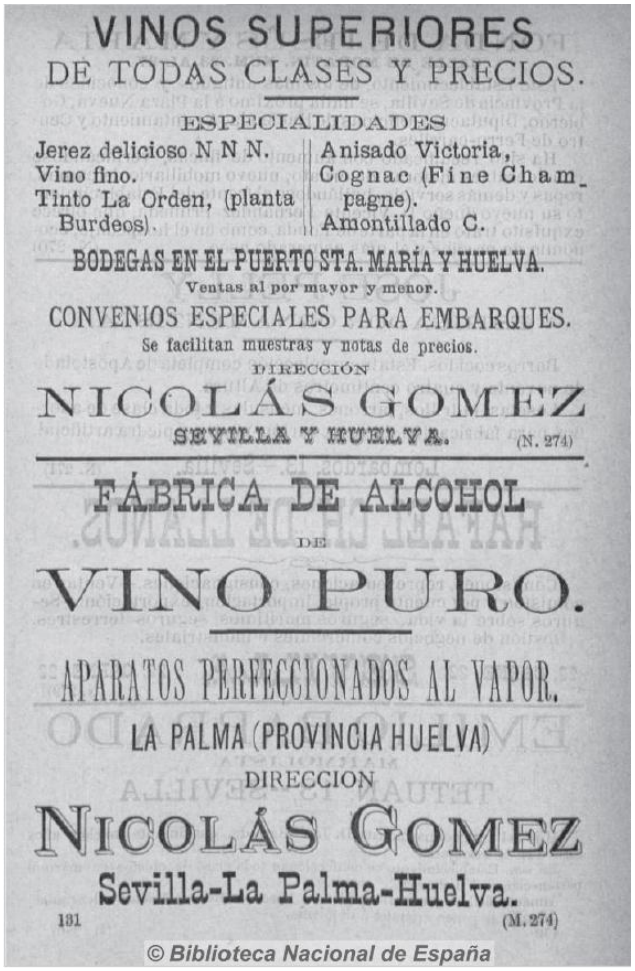
1871 Este año el ingeniero DÉSIRÉ SAVALLE, de «Savallé Fills y Compañía» (París) fabricó para NICOLÁS GÓMEZ GONZÁLEZ (**4**) una caldera de rectificación capaz de destilar gran cantidad de vino.

1876 En la Exposición Universal de Filadelfia de 1876 o Exposición del Centenario (**5**) es donde participan mayor número de expositores de La Palma del Condado. NICOLÁS GÓMEZ expuso *"wines, licors, brandy and alcohol".*

1877 MIGUEL DE LOS CASARES formaba parte de los doce bodegueros bollulleros que participaron en la primera Exposición Vinícola Nacional, organizada por el Ministerio de Fomento. Recibió dos premios: Medalla de Perfección por su mosto, y Mención por su vinagre de yema.

1878 MIGUEL DE LOS CASARES inaugura la primera gran fábrica de alcohol de Bollullos, junto a su bodega; del estilo que imperaba en aquella época, su torre-alambique se confeccionó bajo una elegante factura neo-mudéjar. Actualmente sirve de sede del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Condado de Huelva".

NICOLÁS GÓMEZ representó a la provincia de Huelva en el Congreso Filoxérico Nacional y formó parte de la Comisión Provincial contra la Filoxera.
Según se desprende de la publicación **Estudio sobre la Exposición Vinícola Nacional de 1877**,

	publicado en cumplimiento del Real Decreto de 15 de setiembre de 1876, siendo Ministro de Fomento el Excmo. Sr. Conde de Toreno (impreso en Madrid. Imprenta y Fundición de Manuel Tello, Impresor de Cámara de en la Imprenta Manuel Tello, impresor de Cámara de S.M., 1878), sabemos que ya en 1877 los alcoholes palmerinos de NICOLÁS GÓMEZ eran considerados *"los más excelentes de todos los fabricados en el mismo Jerez".*
1880	Construcción del ferrocarril Sevilla-Huelva. El 15 de marzo para, por primera vez, el tren en la estación de La Palma. A partir de la inauguración del ferrocarril Sevilla-Huelva, La Palma conoce un incremento de la actividad comercial e industrial, y el inicio de creación de las grandes bodegas del Condado de Huelva; sobre los antecedentes de una tradición bodeguera local, de un mercado francés receptivo a la exportación vinícola y de la primera gran bodega instalada junta a la Estación (la de CELESTINO VERDIER). La estación de ferrocarril de La Palma el primer foco industrial del Condado.
1886	En la **Guía de Sevilla, su provincia, & C.** para 1886 de MANUEL GÓMEZ ZARZUELA se anuncian las elaboraciones vínicas de que NICOLÁS GÓMEZ:  VINOS SUPERIORES DE TODAS CLASES Y PRECIOS. ESPECIALIDADES Jerez delicioso N N N. Vino fino. Tinto La Orden, (planta Burdeos). Anisado Victoria, Cognac (Fine Champagne). Amontillado C. BODEGAS EN EL PUERTO STA. MARÍA Y HUELVA. Ventas al por mayor y menor. CONVENIOS ESPECIALES PARA EMBARQUES. Se facilitan muestras y notas de precios. DIRECCIÓN NICOLÁS GOMEZ SEVILLA Y HUELVA. (N. 274) FÁBRICA DE ALCOHOL DE VINO PURO. APARATOS PERFECCIONADOS AL VAPOR. LA PALMA (PROVINCIA HUELVA) DIRECCION NICOLÁS GOMEZ Sevilla-La Palma-Huelva. 181 (M. 274) © Biblioteca Nacional de España
1889	JUAN VINCENTI en **Los Alcoholes. Ensayo de Estudio** (1889), escribía que ya en 1882 la provincia de Huelva fabricaba *"cognacs"* que no dejaban nada que desear, y hasta se confundían *"con las mejores marcas francesas...".*
1893	Junto a la Estación se instaló este año la segunda bodega exportadora, como la pionera **Bodegas Verdier**. La fundaron dos socios. Uno de ellos era el granadino CARLOS MAURICIO MORALES SEVIL, conocido como "el tío de la harina". El otro era un químico y enólogo de origen alemán, FRIEDRICK LOEWENTHAL, activo negociante judío. En muy pocos años las **Bodegas Morales-Loewenthal** alcanzarían un gran desarrollo que obligó a sus dueños, a finales del siglo, a proyectar nuevas y amplias instalaciones frente a la misma playa de maniobras del ferrocarril. En un principio el negocio se especializó en la fabricación de vinagres, brandis y holandas de aguardientes.
1895	Fue un año también de expansión bodeguera, pues se crearía la tercera gran bodega exportadora, montada —al principio, modestamente— por un palmerino que hasta entonces regentaba una taberna: MIGUEL PICHARDO LEPE, conocido popularmente como "tío Miguelito del Valle". La bodega, pronto especializada en la fabricación de vermuts, se ubicó en la calle de la Estación y casi frente a la de **Morales-Loewenthal**. Esta incipiente desarrollismo se vio engrandecido con la instalación, frente a la playas de maniobras de la vía, del primer gran taller de tonelería palmerino, **Solís-Díaz**; firma que agrupaba a pequeños talleres previos integrados en su mayoría por toneleros que, atraídos por ell progreso generado por el ferrocarril, habían recalado en La Palma procedentes de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Montilla... La tonelería era un oficio directamente derivado y dependiente de la

	exportación vinatera, por lo que experimentaría una suerte pareja a ésta. En esta línea de afianzamiento industrial, puede señalarse perfectamente el año de 1896 como el de la creación definitiva del primer foco industrial palmerino, brotado a ambas partes de la Estación: **Verdier**, **Morales-Loewenthal** y **Pichardo** al abrigo de las rutas hacia los muelles de mercancías, y **Solís-Díaz** al regazo de las vías de maniobras, citados por orden de acuerdo a su fundación.
1898	A comienzos de año el cosechero exportador MIGUEL PICHARDO LEPE figura ya entre los mayores contribuyentes del municipio. Por otra parte, la firma **Morales-Loewenthal** inicia en abril los trámites para construir una nueva bodega más amplia, frente a la playa de maniobras del ferrocarril, pues la actual es insuficiente. En verano se levanta una nueva y amplia bodega exportadora, pero sorprendentemente no en los alrededores de la Estación sino al regazo de la ronda de circunvalación de la misma, frente al Calvario (hoy Ronda de Legionarios). La funda un francés residente en la villa, HENRI ESTENAVE, cuyo amplio muelle externo de mercancías contribuye a alinear su calle paralela; la tradicional de las Cruces, poco más tarde rotulada San Francisco.
1899	El último año del siglo contempla la continuación de los trámites llevados a cabo por la empresa **Morales-Loewenthal** para instalar su nueva bodega frente a la vía férrea, en la finca "La Portada", ya adquirida y cercada para construir en ella sus naves industriales en una extensión de 12.469 m^2. La prosperidad que ofrece el mercado francés hace que también se incorporen a los negocios vinateros otros capitalistas palmerinos como fueron las familias DÍAZ-RAÑÓN y PÉREZ-SOLDÁN.
1900	10.000 ha de viñedo en la provincia de Huelva.
1905	La bodega de HENRI ESTENAVE (confluencia de las calles Cruces y Alcázar y Pérez) es adquirida por los hermanos JOSÉ y PEDRO GARCÍA CÁRDENAS-LEBRÓN. Esta nueva bodega, "Santa Elisa", estaba especializada en anisados, ginebra, coñacs, ron y moscateles, y encerraba la particularidad de armonizar la producción industrial con una sensible preocupación literaria. Editaba la revista, "La Crónica" y los conos de la bodega llevaban nombre de literatos: BÉCQUER, ÁLVAREZ QUINTERO,...
1907	Fallece CELESTINO VERDIER y su viuda FRANCISCA CLEMENTE CERÓN y herederos traspasan la bodega al cosechero JULIÁN ESPINOSA ESCOLAR, que amplía las naves industriales fronteras a la Estación e incluso construye un ramal de vía desde el patio de la empresa hasta uno de los muelles de ferrocarril. Las nuevas **Bodegas Espinosa** se especializan en la elaboración de ponches y coñacs.
1918	La bodega-destilería de Bollullos es regentada por FRANCISCO VALLEJO MOLINA, esposo de OBDULIA DE LOS CASARES FERNÁNDEZ —hija única de FERMIN DE LOS CASARES Y DEL PANDO—. Tras el fallecimiento de su suegro pasó a regentar todo su patrimonio, y en particular su gran bodega y destilería
1921	Fallece en Rociana FERNANDO VALLEJO CARRUCHENO, padre de FRANCISCO VALLEJO MOLINA, Diputado a Cortes por la circunscripción de Huelva.
1927	Regenta la bodega FRANCISCO VALLEJO MOLINA (**6**), que fue vicepresidente de la Diputación de Huelva y alcalde de Bollullos, yerno de FERMÍN DE LOS CASARES, hijo de MIGUEL DE LOS CASARES. Según el diario madrileño **La Época** *"...Tiene el señor Vallejo unas bodegas que pueden competir con las de mejor producción y más notoriedad. En ellas se elaboran vinos y vinagres de alta calidad... Prodúcense asímismo alcoholes, anisados y coñacs, que han alcanzado un justo renombre en toda España, mereciendo la predilección de los bebedores, que ven en los licores de esta casa la mejor garantía de pureza y graduación."*
1930	 LA VIÑA Bebidas de todas clases ESPECIALIDAD: Vinos de Valdepeñas Medidores, número 1 ANTEQUERA FRANCISCO VALLEJO MOLINA Cosechero Exportador de Vinos de Bollullos del Condado Especialidad: Fino Vallejo y Vermout Grandes destilerías de Alcoholes, Licores, Coñac y Anisados Representante en Antequera Francisco Arjona Muñoz.--LA VIÑA No se vende a particulares Anuncio publicado el 11 de septiembre en la p. 1 del semanario **La Razón. Órgano de la Agrupación Socialista y Sociedades Obreras**.
1933	**Bodegas Vallejo**, que poseía la última gran bodega industrial de Bollullos y cuyas soleras pasaron a JOSÉ ANTONIO INFANTE (**7**) en 1993. Gracias a ello, Bodegas Infante conserva aun esas centenarias madres que atesoran brandis como este.
1936	El 2 de enero dimite como Alcalde FRANCISCO VALLEJO MOLINA, continuando como Concejal, a favor del hijo de un amigo, JOSÉ CELESTINO VERDIER ZARZA que es elegido por 15 votos a favor y 1 en blanco.
1950	Tras el fallecimiento de FRANCISCO, es su hijo mayor, FERNANDO VALLEJO DE LOS CASARES, quien lo releva.
1961	Se celebra la I Fiesta de la Vendimia del Condado. Se estableció como fiesta de promoción comercial de

	los vinos del Condado, con carácter itinerante, siendo el primer pueblo en el que se celebrase, La Palma del Condado.
1962	Se constituye el Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Huelva" para como certificar la calidad de los vinos que se producían en las más de 20.000 ha de viñedo de la comarca Condado-Campiña.
1963	Se crea el Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Condado de Huelva". La bodega es la última gran bodega industrial de Bollullos, que forma parte de la creación de la D.O. "Condado de Huelva".
1991	En la obra **Propiedad de la tierra, latifundios y movimientos campesinos**, publicada en 1991, LUTGARDO GARCÍA FUENTES expone: *"La obtención de aguardiente por métodos artesanales se desarrolló considerablemente en el siglo XVIII, pero a mediados del XIX, comenzó a declinar dicha actividad por las importaciones baratas de alcohol. En cualquier caso nos ha sorprendido que en La Palma, en la fecha que nos ocupa, existiesen 22 alambiques… Sirva de referencia saber que por esa fecha en Bollullos funcionaban doce".*
1993	Entonces cuando la bodega se ve obligada a cerrar pero su esencia no terminaría ahí, ya que el destino quiso que las soleras de las Bodegas, las madres del vino oloroso viejísimo "Abuelo Fermín" y "Vino-color viejísimo" pasaran a manos de JOSÉ A. INFANTE, que les daría una nueva vida. Hoy aquellas botas de oloroso viejísimo contienen el "Brandy D. Infante Gran Reserva".
1998	El 28 de octubre de 1998 se sirvió "Brandy D. Infante" en la boda de EUGENIA MARTÍNEZ DE IRUJO, hija de la DUQUESA DE ALBA, y el torero FRAN RIVERA ORDÓÑEZ.
2003	Comienza la expansión comercial definitiva de **Bodegas Infante**. La gama de productos es incrementada llegando a comercializar tres tipos de brandy: el Reserva, Reserva Especial y Gran Reserva, y una amplia gama de productos: licor de brandy, vino naranja, ponche, Pedro Ximénez, vermut y un vinagre de extraordinaria calidad.
2007	Además de destacar por sus productos artesanales, **Bodegas Infante** también apostó por productos más novedosos, como su primer espumoso comercializado en 2007, el "Brut Nature", y posteriormente el "Brut Rosado", el primer espumoso rosado de Andalucía, ambos dos elaborados según el método champenoise. JULIÁN SOBRINO SIMAL en el artículo **El patrimonio vitivinícola del Condado**, publicado en la revista "Corumbel" escribe: *"en La Palma del Condado hay que hacer notar la influencia que ejerció el ferrocarril en la instalación de bodegas, tonelerías, harineras y almazaras en los terrenos cercanos a la estación. Las facilidades de comunicación proporcionadas por el nuevo medio de transporte explican esta situación urbanística con la finalidad primordial de servir de salida natural a la exportación de estos productos"*.
2012	Continuando con esta trayectoria de modernización e innovación, **Bodegas Infante** lanza una nueva línea de bebidas al mercado: ron, vodka, ginebra y anisados.
2019	MANUEL ASTASIO MARTÍNEZ, empresario y enólogo; IVÁN MACÍAS MADERO, compositor, y PABLO MARTÍNEZ CANOSA, productor musical fundan **Bodegas M.A.M.** y el **Grupo Ginole**.
2020	**Bodegas Infante** es adquirida por el **Grupo Ginole**.

D.O.P. CONDADO DE HUELVA

Elaboración, almacenamiento, crianza, envasado y embotellado de vinos.

Suelos

►Albarizas: suelos alcalinos arenosos de color blanquecino, ricos en caliza y de buena permeabilidad. ►Arenas: suelos arenosos, ácidos o neutros, generalmente silíceos con un porcentaje de arenas finas en torno al 75%. Son suelos de muy buena permeabilidad.

►Barros: suelos arcillo-arenosos, corresponden a los suelos rojos mediterráneos, en una proporción de en torno al 45% de arcilla y alrededor del 42% de arenas finas.

Tipos de vinos

TIPOS DE VINO		ALCOHOL ADQUIRIDO (% vol.)	AZÚCARES REDUCTORES (g/L)
BLANCOS	Joven	10-12,5	< 5
	Condado de Huelva	10-14,5	(*)
	Tradicional	10-14,5	< 5
GENEROSOS	Condado pálido o fino	15-17	< 5
	Condado viejo u oloroso	16-22	< 5 (**)
	Amontillado	16-22	< 5 (**)
	Palo cortado	16-22	< 5 (**)
GENEROSOS DE LICOR	Pale dry	15-22	5-45
	Pali cream	15-22	45-115
	Médium	15-22	5-115
	Cream	15-22	115-140
DE LICOR DULCES	Pedro Ximénez	15-22	> 150
	Dulce	15-22	> 45

	Moscatel	15-22	> 150
	Mistela	15-22	> 150
TINTOS Y ROSADOS	Joven o Cosecha	11-14	(*)
	Roble	11-14	(*)
	Reserva	12-14,5	(*)
	Gran reserva	12-14,5	(*)

Los tipos de vinos Condado de Huelva blancos, tintos y rosados dependiendo del contenido en azúcar, pueden ser:
(*) Secos, si es inferior o igual a 4 g/L; semisecos, si es superior a 4 g/L e inferior a 12 g/L; semidulces, si es igual o superior a 12 g/L e inferior a 45 g/L; o dulces, si es superior o igual a 45 g/L.
(**) El tipo de vino Condado Viejo u Oloroso, Amontillado y Palo Cortado, como consecuencia de los procesos de concentración asociados a la crianza oxidativa podrá alcanzar un contenido de azúcares reductores de hasta 9 g/L, siempre que el contenido de acidez total expresada en g/L de ácido tartárico no sea inferior en más de 2 g/ al contenido de azúcares reductores.

Zona geográfica

La zona de producción,crianza y envejecimiento de los vinos protegidos por la Denominación de Origen «Condado de Huelva» está constituida por los terrenos y pagos vitícolas ubicados en los términos municipales de Almonte, Beas, Bollullos Par del Condado, Bonares, Chucena, Gibraleón, Hinojos, La Palma del Condado, Lucena del Puerto, Manzanilla, Moguer, Niebla, Palos de la Frontera, Rociana del Condado, San Juan del Puerto, Trigueros, Villalba del Alcor y Villarrasa, todos de la provincia de Huelva.

Variedades de uva de las que procede el vino

1. La elaboración de los vinos blancos, generosos, generosos de licor y vinos de licor dulces protegidos se realizará con uvas de las siguientes variedades: Zalema, Palomino Fino, Listán del Condado, Garrido Fino, Moscatel de Alejandría, Moscatel de Grano Menudo Pedro Ximénez, Colombard, Sauvignon Blanc, Verdejo y Chardonnay. De ellas se considera principal la variedad Zalema.
2. La elaboración de los vinos tintos y rosados protegidos se realizará con uvas de las siguientes variedades: Syrah, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Merlot.

D.O.P. VINO NARANJA DEL CONDADO DE HUELVA

Elaboración, almacenamiento, crianza, envasado y embotellado de vinos de naranja.

Definición

El vino aromatizado denominado «Vino Naranja del Condado de Huelva», es la bebida obtenida exclusivamente a partir de un vino con Denominación de Origen «Condado de Huelva» con graduación alcohólica adquirida inferior o igual a 14,5 %vol. o de un mosto de uva fresca "apagado con alcohol" de dicha zona, sometiéndolo a una aromatización con naranja natural, y a un proceso de envejecimiento, según el método de elaboración que se describe en el pliego.

Principales características analíticas

a) Grado alcohólico volumétrico adquirido entre 14,5% y 17% vol.
b) Grado alcohólico volumétrico total no inferior a 22% vol.
c) Contenido mínimo en azúcares reductores de 130 g/l.

Indicación de sus principales características organolépticas

a) Vista: Color entre teja y caoba.
b) Nariz: Presencia clara de aromas cítricos con matices de envejecimiento.
c) Boca: Dulce, con aroma retronasal a cítricos.

Producción

El «Vino Naranja del Condado de Huelva» se obtiene exclusivamente a partir de vinos blancos de la Denominación de Origen «Condado de Huelva» con graduación alcohólica adquirida inferior o igual a 14,5% vol., o a partir de mostos de uva fresca "apagados" con alcohol de variedades blancas de la zona geográfica delimitada. Los productos vitivinícolas anteriores son sometidos a una aromatización, y, en su caso, a una edulcoración. Estas operaciones se levarán a cabo de forma que, una vez realizadas las mismas, el preparado aromatizante (alcohol vínico aromatizado) se encuentre en el producto en una proporción mínima del 3%. Asimismo el vino aromatizado debe ser sometido a envejecimiento.
La aromatización conlleva una adición de alcohol vínico, mediante la utilización del preparado natural a partir de cortezas de naranja. Para la aromatización se utiliza un preparado natural obtenido a partir de alcohol vínico que reúne las características definidas en la normativa europea, en el cual se maceran cortezas de naranja a razón de 200 gramos de cortezas por cada litro de alcohol como mínimo. La maceración de estas cortezas en el alcohol debe llevarse a cabo en recipientes de capacidad inferior a 1.000 litros y durante un periodo de tiempo no inferior a seis meses, de forma que se extraigan las características particulares que le va a conferir al producto final. Finalmente, una vez concluido el tiempo de maceración, se separan las cortezas de naranja del preparado aromatizante, y se somete éste a clarificación por decantación y filtrado, antes de proceder a la adición del mismo al producto vitivinícola de partida. Edulcoración: Podrá realizarse una edulcoración empleando mosto de uva o mosto de uva concentrado, en ambos casos procedente de la zona geográfica delimitada.
Por último, como requisito imprescindible para ser denominado «Vino Naranja del Condado de Huelva», el vino aromatizado resultante se somete a un proceso de envejecimiento durante un periodo mínimo de 2 años contados a partir de la adición del preparado aromatizante, en botas o bocoyes de roble de capacidad inferior a 650 L.

Zona geográfica

La zona de elaboración y envejecimiento del «Vino Naranja del Condado de Huelva» coincide exactamente con el ámbito geográfico delimitado para la crianza y envejecimiento de los productos vitivinícolas de la Denominación de Origen «Condado de Huelva», a partir de los que se obtiene, estando constituida por los términos municipales de Almonte, Bollullos Par del Condado, Chucena, Gibraleón, La Palma del Condado, Manzanilla, Moguer, Rociana del Condado, San Juan del Puerto y Villalba del Alcor.

VINOS

►Tragantía Zalema 2022

Se cuenta en una leyenda que en Cazorla un rey árabe castigó a su hija encerrándola en las mazmorras del Castillo de la Yedra. Cuando los cristianos entraron en Cazorla tras expulsar a los árabes unos gritos les llevaron a entrar en las cuevas del castillo: era la hija del rey que se había transformado en un ser diabólico mitad mujer, mitad serpiente. Se le conoce como la tragantía. Desde entonces, sigue aterrorizando al pueblo, y dice así su canción:

"Yo soy la tragantía
hija del rey moro,
quien me oiga cantar
no verá la luz del día
ni la noche de San Juan"

►Albaleía Colombart

Es el primer vino de Bodegas MAM y supone la realización de un sueño de vida. **Albaleia Colombard** es un vino tratado con mimo desde su misma concepción y en cuyo proceso total de elaboración no han intervenido máquinas. De vendimia muy temprana, de forma manual de madrugada. Fermentado en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura.

►**Infante d'Orange**

INFANTE d'Orange

Región: La Palma del Condado, Huelva, Andalucía

Elaboración: Vino elaborado según formula heredada de los antiguos propietarios de la bodega. Un vino licor único de esta zona de Andalucía y España.
El Pedro Ximenez de montilla moriles, las mistelas de nuestra tierra, las esencias de las pieles de naranja elegidas por nuestro equipo y maceradas durante meses hacen de este Infante D'Orange una exquisitez para los paladares más selectos, envejecido en bocoyes de roble americano siguiendo el sistema de criaderas y soleras, durante años lo hacen único

Variedad de uva: Pedro Ximenez y Zalema.

Alcohol: 15 % vol

Momentos de disfrute:

- El maridaje perfecto de este vino son los postres y los dulces.
- Tomar con hielo y frutos secos como aperitivo.
- Como sobre mesa después de la comida y el café.

NOTA DE CATA

Fase visual: Color caoba oscuro muy brillante y limpio.

Fase olfativa: En nariz es aromático especialmente a naranjas del país, profundo y persistente, con carácter marcadamente floral (azahar, jazmín), y tostados procedentes de la barrica.

Fase gustativa: En boca es sedoso, con un ligero dulzor, y al pasar aparecen de nuevo los aromas florales y por supuesto a la naranja.

Postgusto: Aromas Complejos y largo.

MENÚ

En la cata:
Queso, chorizo y almendras
Centro de la mesa:
Tortilla de patata, queso y aceitunas
Plato:
Patatas con choco

(**1**) La Exposición Agrícola de 1857 se desarrolló entre los días 24 de setiembre y 4 de octubre de 1857 en Príncipe Pío (Madrid). Contó con tres secciones: una dedicada al cultivo, una segunda centrada en la ganadería y una tercera consagrada a la industria agrícola y sus productos.

(**2**) La Great London Exposition de 1862 se celebró entre el 1 de mayo y el 1 de noviembre con el tema "Industria y Arte". El edificio estaba situado en los jardines de South Kensington, donde se encuentran ahora el Museo de Historia Natural y el Museo de las Ciencias. El edificio consistía en una nave principal con dos alas contiguas en ángulo recto para maquinaria y equipamiento agrícola.

(**3**) MIGUEL DE LOS CASARES era originario de Campollo, localidad del municipio de Vega de Liébana y perteneciente al Concejo de Potes en Cantabria.

(**4**) NICOLÁS GÓMEZ GONZÁLEZ (Ayamonte, 1821- Sevilla, 1907) fue un destacado empresario, bodeguero y político onubense del siglo XIX, senador y diputado en las Cortes del Reino.
Para la realización de la exposición se escogió un edificio situado en la antigua propiedad de MIGUEL SAINZ INDO, donde también estaba el llamado «palacio de Indo» rodeado de un extenso jardín, entre las calles Jenner, Fortuny, Cisne y Castellana, que había servido ya para las exposiciones de Bellas Artes, la Nacional de 1873 y otra en 1875. El conjunto total ocupado por la exposición era de algo más de 10.000 m^2, la mayoría de los cuales correspondían a jardines siendo el dedicado a la exposición propiamente dicha de 3.738 m^2 que debieron acoger a 7.231 expositores provenientes de 1.129 poblaciones del Reino, las 47 provincias peninsulares, las dos insulares y las Antillas, habiendo solo faltado Filipinas y Guinea Ecuatorial.

(**5**) Se desarrolló del 10 de mayo al 10 de noviembre de 1876. El edificio principal, Memorial Hall, fue construido entre 1875-76 y desmontado y vendido en 1881. Esta Exposición celebró el centenario de la Declaración de Independencia de los Estados Unidos (The unanimous Declaration of the thirteen united States of America) es un documento redactado en Filadelfia el 4 de julio de 1776.

(**6**) FRANCISCO VALLEJO MOLINA, en 1931 era Corresponsal del Banco Popular de los Previsores del Porvenir, adscrito a la sucursal de Sevilla. Era de Bollullos del Condado. Poseía 101 ha de cultivo.

(**7**) El bodeguero JOSÉ ANTONIO INFANTE es autor de la novela histórica "Trafalgar II: La batalla que nunca se libró" (Universo de Letras. Grupo Planeta, 2019). **978-84-17569-75-4**