

DOP JUMILLA

BOLETÍN INFORMATIVO



El arte de la
resistencia



EDITORIAL

Poner una botella de vino en el mercado requiere un gran esfuerzo, trabajo en el viñedo, trabajo en las bodegas, viajes, ferias, promoción, más promoción, momentos de alegría y otros que no.

En muy pocos meses, hemos sufrido la DANA, hemos vivido los envites en las exportaciones con Trump y la aplicación de las accisas a los vinos en EEUU, las amenazas del Brexit, la enorme burocracia cambiante en el sector y ahora el Coronavirus con el gran problema sanitario y económico que conlleva... ¿algo más?

Pero al igual que nuestros viñedos, la DO Jumilla es resistente y vamos a seguir luchando porque tenemos claro que cada vez que llegan nuestras botellas a una mesa, ya sea en nuestro país o a miles de kilómetros, estamos llevando lo que mejor sabemos hacer, estamos llevando nuestro origen y nuestro esfuerzo y con él estamos haciendo disfrutar a un grupo de amigos, a una familia, a unos desconocidos, estamos compartiendo momentos únicos.

Hoy ponemos en marcha un nuevo proyecto, un boletín informativo muy interesante de nuestra DOP en el que iremos reflejando parte de todo ese trabajo.

Vamos a seguir trabajando sin descanso por nuestra DOP Jumilla en la que tú, agricultor, bodeguero, consumidor eres muy importante.

Queremos transmitirte nuestra ilusión y nuestra esperanza.

¡Convínate con nosotros!

SILVANO GARCÍA,
PRESIDENTE CRDOP JUMILLA



SU MA RIO

06

Noticias DOP

20

Eventos pasados

30

En los medios

38

Noticias del campo

42

Agenda

Catas de vino DOP Jumilla cada semana en la sede de “Murcia, capital española de la Gastronomía 2020”

El alcalde de Murcia, José Ballesta, junto al presidente de la Denominación de Origen Protegida Jumilla, Silvano García Abellán, acompañados de 10 representantes de bodegas, presentaron en enero el ciclo de catas D.O.P. Jumilla que se celebran dentro del sello ‘Murcia, Capital Española de la Gastronomía 2020’.

“Se trata de eventos gratuitos y abiertos al público que tendrán lugar una vez a la semana, durante todo el año, y que tienen como objetivo promocionar

los productos y las materias primas de la Región de Murcia, dentro del sello de Capital Española de la Gastronomía 2020”, destacó el alcalde José Ballesta, quien añadió que “los 45 municipios de la Región debemos reivindicar el orgullo e identidad de pertenecer a esta tierra”.

La primera cata, fue ofrecida por Bodegas Luzón, y tuvo lugar el viernes 17 por la tarde, de 20.00 a 22.00 horas, en la oficina central de ‘Murcia, Capital Española de la Gas-

tronomía 2020’, ubicada en la planta baja del Teatro Romea. Las siguientes se celebrarán semanalmente, todos los jueves del año.

Para asistir como público es necesario inscribirse previamente en la web del Centro de Cualificación Turística de Murcia. El aforo máximo es de 30 personas.

Las catas se irán anunciando semanalmente en los canales de comunicación online del Consejo Regulador.



CALENDA RIO

17 de Enero
Bodegas Luzón

23 de Enero
Bodegas Juan Gil

30 de Enero
Ego Bodegas

6 de Febrero
Bodegas San Dionisio

13 de Febrero
Esencia Wine Cellars

20 de Febrero
Bodegas Carchelo

27 de Febrero
**Bodegas
Madrid Romero**

5 de Marzo
**Bodegas
Asensio Carcelén**



Presentación de la primera guía gastronómica que valora la sostenibilidad

“Sustentable” ha estudiado y puntuado la gastronomía, proximidad y sostenibilidad de cien restaurantes de la Comunitat Valenciana, poniendo en valor los vinos DOP Jumilla como producto de cercanía.



La primera guía de España que valora la sostenibilidad, la proximidad del producto y la oferta gastronómica de 100 restaurantes de la Comunitat Valenciana se ha presentado esta mañana en Jumilla de la mano del presidente del Consejo Regulador, Silvano García Abellán.

El Consejo Regulador DOP Jumilla ha colaborado con la bióloga y consultora ambiental María Diago para poner en valor factores de sostenibilidad en los establecimientos gastronómicos de la Comunidad Valenciana. Una región tan cercana a la DOP Jumilla

que consumía y exportaba el vino DOP Jumilla desde mediados del pasado siglo. A través de esta colaboración se ha querido enfatizar la cercanía y proximidad con esta región.

Desde el CRDOP Jumilla se ha querido identificar estos factores y comunicar un salto cualitativo en la aportación como territorio a los objetivos de desarrollo sostenible, preservación de la biodiversidad y lucha contra el cambio climático. La restauración también puede ayudar en este cambio, y en ello cobra especial protagonismo la restauración sostenible de proximidad.

El trabajo de campo realizado por especialistas y críticos ha consistido en el estudio y valoración de cerca de 200 restaurantes seleccionados por su excelencia. Lluís Ruíz Soler, encargado de la parte gastronómica, recorrió cerca de 30.000 kilómetros a lo largo y

ancho de la Comunitat Valenciana durante un año para escoger los 100 establecimientos que finalmente aparecen en la guía. Y Ricardo Almenar Asensio estuvo al cargo de la elaboración del índice “Sustentable”.

El presidente del Consejo Regulador ha felicitado a la guía “porque llega justo a tiempo de que el valor de la sostenibilidad tenga una plasmación y un reconocimiento como un valor necesario en la restauración, teniendo en cuenta que lo más sostenible es cultivar la tierra y utilizar los productos de proximidad”.

En el posterior coloquio, celebrado en el Salón del Mercado de Abastos de Jumilla por la secretaria del CRDOP Jumilla, Carolina Martínez Origone y la directora de la guía, María Diago, han contado detalles del objetivo y método que se ha seguido. María Diago, ha



comentado, entre otras cosas, que “Sustentable nace de la necesidad, ineludible, de ligar la gastronomía con la sostenibilidad como una herramienta cultural de lucha contra el cambio climático”. Y surge también “desde la emoción por cuidar nuestra tierra, nuestros valores, nuestro sistema productivo, nuestros paisajes...”. El acto de presentación, al que asistieron medio centenar de personas, ha contado con importante apoyo de los municipios de esta DOP; la alcaldesa de Jumilla, Juana Guardiola, el Concejal de Medio Ambiente, Agricultura, Montes y Desarrollo Local de Jumilla, Juan Gil Mira, la Concejala de Turismo de Jumilla, María Quílez Pérez así como otros municipios pertenecientes a la parte albaceteña de esta DOP, la Concejala



de Turismo del Ayuntamiento de Hellín, María Jesús López, y el Concejal de Economía y Hacienda, fomento y Desarrollo Local de Montealegre del Castillo, Julián López Lizán.

Al finalizar la presentación, el Consejo Regulador ofreció una muestra de las tapas participantes en la edición de la

Ruta de la Tapa “KM 0” que se encuentra activa en estos momentos entre los asociados de la Ruta del Vino de Jumilla, así como cata de algunos de los numerosos vinos ecológicos elaborados en este territorio, poniendo en valor el producto de cercanía, nuestra gastronomía y producción autóctona.

El CRDOP Jumilla apadrina un tubo del órgano histórico de Jumilla

La Parroquia Mayor de Santiago de Jumilla ha recibido la donación dentro del programa de RSC del Consejo Regulador.



Esta mañana, Consejo Regulador e Iglesia han anunciado la colaboración de la DOP Jumilla para apadrinar uno de los tubos grandes de la fachada del órgano histórico de la parroquia mayor de Santiago en Jumilla.

El catedrático y organista Carlos Rafael Pérez, presidente de AMAOR, la Asociación de Amigos del Órgano de la Región de Murcia, asistió como invitado de honor, para poner en valor este órgano, muy rico en timbres, y que pretende en su restauración, atraer nueva actividad cultural a Jumilla.

El órgano histórico de la Parroquial de Santiago no es un instrumento cualquiera, sino el instrumento de estética ibérica de mayores dimensiones en la Región de Murcia. Una muestra única de la evolución de la organería española de principios del siglo XIX, de estética

neoclásica con reminiscencias del último barroco. Un instrumento musical verdaderamente monumental que constará de casi 2.200 tubos al servicio de la liturgia, la música, el arte y la cultura en general.

El presidente del Consejo Regulador, Silvano García Abellán, citaba los distintos valores que han dado pie a introducir esta colaboración dentro del programa de Responsabilidad Corporativa del Consejo Regulador. **“Educar en los valores de la preservación, dar valor a nuestro patrimonio histórico manteniendo nuestro legado e identidad, y el beneficio de la cultura y la música en la sociedad, además de resaltar la importancia de la orden de Santiago en la comarca.”**

El párroco de Jumilla, D. Manuel de la Rosa González ha puesto en marcha la campaña **Jumilla, música y compromiso**, para restaurar esta obra de arte de gran valor. **“Es muy costoso retornar nuestro órgano a su sonido; pero Jumilla lo merece”**; invitando a los mecenas a que realicen aportaciones personales, y se apadrine el total de los 2117 tubos que componen este órgano de un total de 55 medios registros.

La restauración cuyo inicio es inminente, está muy lejos de conseguir su presupuesto total y se preparan diversas actividades y conciertos para conseguir completar la recaudación necesaria. Este proyecto ha tenido gran acogida por parte de los Jumillanos.

Reunión con el Consejero de Agricultura de Castilla-La Mancha

Silvano García Abellán, Andrés Constan López, y Carolina Martínez Origone; presidente, vicepresidente, y secretaria del Consejo Regulador de la DOP Jumilla, se reunieron ayer con el consejero de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, Francisco Martínez Arroyo, y el director provincial de agricultura de la provincia de Albacete, Ramón Sáez, para tratar diversos puntos sobre la situación de esta DOP.

Aprovechando este encuentro, Martínez Arroyo ha presentado una línea de trabajo en común con todas las denominaciones de origen vitivinícolas de Castilla-La Mancha, para estudiar los efectos del cambio climático en nuestros viñedos y poder prepararnos para sus mayores retos.

También ha resaltado la importancia de nuestra DOP como la única de vino de Castilla-La Mancha que engloba a dos comunidades autónomas. “Un proyecto colectivo entre comunidades autónomas, de esos que tanto necesitamos en nuestro país”, ha dicho.

“Un proyecto colectivo entre comunidades autónomas, de esos que tanto necesitamos en nuestro país”



Pódium de premios Bacchus 2020

Varias bodegas premiadas y 13 medallas en total, entre las que sobresale el SF de Bodegas San Dionisio, valorado como el mejor rosado del concurso.



Bacchus de Oro 2020:

1. BODEGAS ALCEÑO: ALCEÑO SYRAH "50" JUMILLA 2018
2. BODEGAS B.S.I.: GÉMINA CUVÉE SELECCIÓN JUMILLA 2016
3. BODEGAS SAN DIONISIO: SF ROSADO JUMILLA 2019
4. BODEGAS SILVANO GARCÍA: SILVANO GARCÍA DULCE MONASTRELL JUMILLA

Mejor vino rosado:

BODEGAS SAN DIONISIO: SF ROSADO JUMILLA 2019



Bacchus de Plata 2020:

1. BODEGAS ALCEÑO: ALCEÑO INÉDITA "02" JUMILLA 2015
2. BODEGAS ALCEÑO: ALCEÑO DULCE MONASTRELL JUMILLA 2016
3. BODEGAS CARCHELO: ALTICO JUMILLA 2015
4. BODEGAS B.S.I.: GÉMINA SELECCIÓN MONASTRELL JUMILLA 2017
5. BODEGAS DELAMPA: DELAMPA 50 AÑOS JUMILLA 2016
6. BODEGAS RIBERA DEL JUÁ: RIBERA DEL JUÁ SELECCIÓN JUMILLA 2018
7. BODEGAS SAN DIONISIO: SF MONASTRELL JOVEN JUMILLA 2019
8. HAMMEKEN CELLARS: CREENCIA CON JUVENTUD JUMILLA 2018
9. PACO MULERO: PACO MULERO VEINTE MESES JUMILLA 2017

La DOP Jumilla ofrece catas online desde casa

Lanza una campaña de ánimo a toda la ciudadanía que debe estar en casa durante la situación de alarma nacional.



Desde el Consejo Regulador de la DOP Jumilla se lleva ya varias semanas gestionando situaciones que ya se conocen de sobra: cancelaciones, aplazamientos, teletrabajo de su personal, así como la puesta en marcha de servicios mínimos de la propia sede del Consejo Regulador, que ha establecido un protocolo para seguir ofreciendo sus servicios a bodegas y viticultores.

En la parte de comunicación con los consumidores, se ha modificado la línea de comunicación para tratar de añadir información útil en estos momentos y contenidos de valor que ayuden a conectar con el público, y recordarles también que la normalidad volverá. No se trata de fingir normalidad, sino de informar cómo se va a prestar servicio y qué se puede ofrecer a los

clientes que lo necesiten. La campaña ha tomado la referencia del confinamiento, y el vino, alimento que se puede disfrutar en casa, con la etiqueta de **#convinamiento**; así piensan llegar a todos sus clientes, proveedores, empleados, y amigos, etc. Para que compartan cómo se está afrontando esta anomalía a través de las redes sociales.

Mientras, se preparan para los próximos viernes a las 20 horas, **catas online en directo, que ofrecerán sumilleres y enólogos desde sus casas.** En ellas, ofrecerán nociones de cata, y hablarán sobre los tipos de vino que alberga esta Denominación de Origen: Blanco, Rosado, Tinto, Dulce, y Dulce de licor.

La cata se retransmitirá en directo por el canal de Vinos DOP Jumilla en Facebook (@Vinos-Jumilla), y podrá consultarse más adelante en esta misma red social. Las personas que estén siguiéndola en directo, podrán realizar preguntas que los sumilleres irán aclarando también en riguroso directo.

La primera cata, celebrada el viernes día 20 a las 20 horas, fue ofrecida por **María Quílez** desde su casa en Jumilla. **Esperanza Pérez Andreo**, sumiller de La Gracia Encanto Líquido, ofreció la degustación el siguiente viernes día 27. La siguiente cata, el viernes día 3 de abril fue a cargo del enólogo **Diego Cutillas** también desde su casa. Las catas se irán sucediendo cada viernes mientras dure la cuarentena que obliga a todos los españoles a quedarse en sus casas. ➤

#CON
VINAMIENTO
JUMILLA



20 MARZO

María Quílez, somiller por el Basque Culinary Centre.

27 MARZO

Esperanza Pérez Andreo, sumiller de La Gracia Encanto Líquido.

3 ABRIL

Diego Cutillas, miembro del Comité de Cata del Consejo Regulador de la DOP Jumilla.

10 ABRIL

Álvaro de Miguel, presidente de la Asociación de Sumilleres de Albacete.

17 ABRIL

Francisco Abellán Ripoll, catador del Certamen de Calidad Vinos DOP Jumilla, y de grandes concursos de vinos como Bacchus.



Nociones básicas sobre la cata de los vinos, y cómo enfrentarse a la cata de un vino blanco, un rosado, un tinto joven, y un tinto reserva.

Monastrell y las distintas elaboraciones que se pueden hacer con la uva reina de la DOP Jumilla.

Elaboraciones con la variedad Syrah.

Crianzas de la DOP Jumilla, vinos con prolongado paso por madera.

Selección de vinos ecológicos de la DOP Jumilla.



24 MARZO

Pedro Martínez, Nariz de Oro 2001, catador del Certamen de Calidad Vinos DOP Jumilla.

1 MAYO

Guillermina Sánchez, catadora del Certamen de Calidad de Vinos DOP Jumilla y experta en quesos.

8 MAYO

Luis Paadin, director de la Guía de Vinos de Galicia y divulgador enogastronómico.

15 MAYO

José Luis Casado, director de la mesa de catas de la revista Sobremesa, técnico de compras de Vinoselección, y catador de nuestro Certamen de Calidad.

22 MAYO

Antonio Chacón, sumiller y profesor responsable de servicio de restaurante-bar en Centro de Cualificación Turística - CCT Murcia-.



Monastrell 100% desde la raíz a la uva: Vinos de pie franco, joyas del mundo enológico debido a su terroño y añada.

Demostración sobre la versatilidad de las elaboraciones de la DOP Jumilla: ¡Maridajes con quesos!

Recorrido por la variedad Monastrell en sus distintas elaboraciones.

Diversidad de la DOP, y cómo ha sabido introducir variedades que ya son jumillanas.

Elaboraciones de la variedad Monastrell.



DOP JUMILLA

EVENTOS PASADOS 

La DOP Jumilla refuerza su imagen en los mercados internacionales acudiendo a la feria BBW

11 bodegas acompañan al Consejo Regulador agrupándose en el área dedicada a los vinos con Denominación de Origen en esta primera edición

La DOP Jumilla preparó su desembarco en "BWV Lands", el espacio que dedica la Feria Barcelona Wine Week al territorio vitivinícola durante los días 3, 4 y 5 de febrero. Un nuevo concepto que emerge y quiere ser referente internacional siguiendo los criterios de posicionamiento y puesta en valor de la diversidad de paisajes y territorios de vino de España.

Barcelona Wine Week ofrece características atractivas y un espacio único para las Denominaciones de Origen Protegidas en el que la DOP Jumilla presentó una imagen de marca basada en la puesta en valor del terroir, la viticultura tradicional en secano y el cultivo

ecológico, que tanto identifican a sus viñedos donde nace la Monastrell. La perspectiva del vino como producto único y la participación del Instituto Español de Comercio Exterior en el programa de compradores internacionales, ha sido la distinción necesaria para que la apuesta de las bodegas de la DOP Jumilla, eminentemente exportadores, para asistir bajo la marca paraguas de la DOP Jumilla sea firme y decidida.

Durante esos días la ciudad condal recibió visitantes de todo el mundo que pudieron encontrarse con los equipos comerciales de Bodegas Luzón, Bodegas Alceño, Ego Bodegas, Bodegas Carchelo, Bodegas Sierra Norte, Parajes del Valle Bodegas y Viñedos, Bodegas Bleda, Bodegas BSI, Bodegas Silvano García, Bodegas Arloren y Bodegas Fernández que expusieron sus productos en espacios homogéneos situados en el Pabellón 8 C de la Fira de Montjuic.

Para complementar esta acción con formación activa dirigida a especialistas del sector, Carolina Martínez Origone, Secretaria Gerente del Consejo Regulador, ofreció una ponencia el martes 4 de febrero en la zona de catas

"Tasting Area" situada en el centro del HUB. En esta charla que se inicia a las 10.30 de la mañana, se ofreció un recorrido guiado entorno a la uva reina de la DOP Jumilla, el origen de la Monastrell, catando **4 vinos ganadores**

en el 25 Certamen de Calidad vinos DOP Jumilla (2019). Un rosado 100% Monastrell, un tinto joven 100% Monastrell, un tinto 100% Monastrell con paso por barrica (12 meses), y un Tinto Dulce Monastrell.



Brillan los vinos de la DOP Jumilla en A Coruña

El sector profesional de A Coruña muy involucrado con la presentación de 16 bodegas de esta histórica DOP

La convocatoria del salón que transcurrió el pasado martes día 3 de marzo, fue más que satisfactoria para la organización del Salón de vino DOP Jumilla en A Coruña. Durante todo el día, personas del sector profesional de la provincia fueron pasando con curiosidad y emoción por conocer los vinos de esta histórica DOP, que no dejaron indiferentes a nadie.

El sinfín de comentarios sobre la gran calidad de los Jumillas, sus buenas acideces y presentación fue la tónica en las declaraciones de distribuidores y personalidades de la hostelería Coruñesa.

Las bodegas participantes mostraron su satisfacción, por el alto nivel de los profesionales que atendieron este salón, y el interés de catadores y público amante del vino. Esta ilusión y cariño que nos transmitieron los asistentes, está también latente en el público final de A Coruña, que no tiene reparos para consumir

vinos de todas las Denominaciones de Origen de España, y al que desde el Consejo Regulador se espera atraer con nuevas acciones de promoción y comunicación para que se continúe la atracción por catar estos vinos, y sorprenderse con la Monastrell, la variedad reina de la DOP Jumilla.

“El sinfín de comentarios sobre la gran calidad de los Jumillas, sus buenas acideces y presentación fue la tónica en las declaraciones de distribuidores y personalidades de la hostelería Coruñesa”

Los vinos rosados presentados, ya tienen un lugar preferencial en esta categoría, y brillan con luz propia dentro de la DOP Jumilla. Pero no solo los vinos tintos, y rosados sorprendieron en A Coruña, también los blancos, de carácter distinto a los blancos de Galicia se hicieron dignos de comentarios y sorprendieron por su carácter mediterráneo.

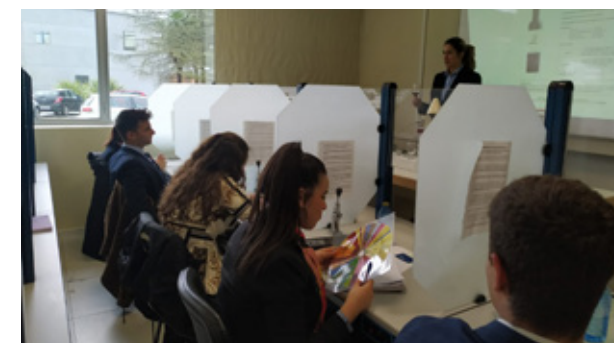
La convocatoria que reunió a casi 300 visitantes, rebasó expectativas por la gran asisten-

cia del sector de la distribución que llegó de toda Galicia, distintos lugares de la provincia y también de Pontevedra. Esta curiosidad demostrada por catar los grandes vinos de la DOP Jumilla es un aliciente necesario en el Consejo Regulador para continuar con las acciones en el noroeste peninsular.

BODEGAS

Bodegas Carchelo
Bodegas Alceño
Bodegas Silvano García
Viñedos y Bodegas Asensio Carcelén
Bodegas San Dionisio
Bodegas Luzón
Bodegas Pío Del Ramo
Parajes del Valle
Bodegas y Viñedos
Bodegas Viña Elena
Bodegas Juan Gil
Bodegas BSI
Bodegas Salzillo
Bodegas Fernández
Bodegas 1890
Bodega Cerrón
Bodegas Ontalba

Catas a Escuelas de Hostelería de Galicia



Este viaje de la DOP Jumilla que comparte su esencia entre Murcia y Albacete, sirvió para que la secretaria del Consejo Regulador, Carolina Martínez Origone pudiera acercarse a escuelas de hostelería de la ciudad, finalizando la ronda de seminarios en torno a la Monastrell DOP Jumilla en el

Centro Superior de Hostelería de Galicia, en Santiago de Compostela. Alumnos de distintos campos pudieron constatar la riqueza de las distintas elaboraciones que diferencian a la DOP Jumilla, catando vinos rosados, tintos y tintos dulces hechos 100% con uva Monastrell.

Cata magistral en Premios Bacchus

La MW Heidi Mäkinen celebra el 8 de marzo dirigiendo una master class sobre la DOP Jumilla en los premios Bacchus

En plena manifestación del día internacional de la mujer trabajadora, un grupo selecto de catadores internacionales atendía las explicaciones de Heidi Mäkinen, una de las mujeres pertenecientes al exclusivo club de los Máster of Wine, y proveniente de Finlandia, que participaba como jurado en los prestigiosos Premios Bacchus.

Los catadores convocados por la Unión Española de Catadores atendieron las explicaciones de su colega que es también Wine Ambassador Vinitie, y Advanced Sommelier por la Court of Masters Sommelier. Mäkinen hablaba de las características que considera diferenciadoras de Jumilla; desde su variedad Monastrell, la altitud de la zona y como esta desarrolla buena acidez

en los vinos, hasta sus suelos, climatología, y la tradición del cultivo en vaso, preparado para el secano más extremo. Mientras, se cataban los vinos premiados en el 25 Certamen de Calidad Vinos DOP Jumilla.



Se comenzó por **Ontalba Sauvignon Blanc Ecológico**, el vino ganador de medalla de plata dentro de su categoría que elabora Bodegas Ontalba su responsable de exportación, Eustaquio Guardiola, fue en el representante de la bodega en la cata y quien respondió a las preguntas de Heidi en cuanto a historia, importancia y hasta diseño de etiquetas.

El siguiente vino fue el rosado de Bodegas Viña Elena, **Familia Pacheco Rosado**. A continuación, el vino joven **Luzón Colección Monastrell**, de Bodegas Luzón, y ganador de la medalla de oro en la categoría de elaboraciones sin contacto con madera. Ramón Rodríguez, export manager de la bodega aportó información sobre la historia y producción de Luzón.

El siguiente vino catado fue **Mayoría Reservado**, de la añada 2018, y elaborado por bodegas 1890 - Grupo García Carrión fue el defendido por Orestes García, Wine Ambassador del grupo, quien respon-

dió las preguntas de Heidi sobre el desarrollo del diseño de este vino y la forma de trabajar de la bodega.

Continuó la cata con los vinos **Torrecastrillo Barrica 2017** de Bodegas Torrecastrillo, **Divus 2015** de Bodegas Bleda, **Alceño 12** de Bodegas Alceño, **Mainetes 12 meses** de Bodegas San Dionisio, y **Castillo del Picacho 2015** de Bodegas BSI, premiados en sus respectivas categorías.

En la categoría de vinos Crianza, David Ferraje, representando a Bodegas Carchelo, explicó las singularidades de su vino **Altico 2015**, 100% Syrah, una variedad foránea que por su carácter mediterráneo, se ha adaptado muy bien en la DOP Jumilla.

Finalmente, el enólogo de Bodegas Alceño Juan Miguel Benítez, respondió preguntas más técnicas de la Máster of Wine sobre elaboraciones, prácticas y estilo, en la defensa de sus dos vinos premiados Alceño 12 y Alceño Dulce.

Para finalizar este Pódium de Jumilla, se cataron los vinos ganadores de medalla de oro y plata en la categoría de Vinos Dulces y de Licor. **Silvano García Dulce Monastrell 2016** y **Alceño Dulce 2014** pusieron el broche de oro de esta cata memorable de elaboraciones únicas y singulares que diferencian a esta DOP.

Con la finalidad de acercar una cata destinada a profesionales de alto nivel a todo el público interesado, la cata se ha retransmitido en directo por las redes sociales. Los videos destinados a este fin pueden encontrarse en las redes sociales "VinosJumilla" tanto en Facebook como en Instagram.

El Prestigioso Concurso Bacchus que celebra su XVII edición duró cuatro intensos días. Durante el mismo, el jurado compuesto por un centenar de catadores de distintas nacionalidades, cataron más de 1.500 vinos, y otorgaron una media de 400 medallas poniendo en valor el alto nivel en que se encuentra el vino español.



La DOP Jumilla presenta sus vinos dulces en Madrid

100% Dulce Monastrell

Agrupando a 9 bodegas en un túnel, con el vino 100% Dulce Monastrell como protagonista.

Fue en el V **Salón de Vinos Generosos** que tuvo lugar en el Hotel InterContinental de Madrid el pasado lunes día 8 de marzo, donde el personal del CRDOP Jumilla acudió agrupando 9 bodegas elaboradoras de estos vinos tradicionales, y presentó distintas elaboraciones basadas en la Monastrell.

Los vinos Dulces DOP Jumilla sorprenden por sus taninos y calidez. Explosión de fruta y aromas acompañados de una singular acidez, que los hace ideales compañeros de aperitivos y postres, y también, para los más atrevidos, jugosas combinaciones en cócteles y platos creativos.

Estos vinos especiales, proceden de una selección de las mejores añadas, siendo la uva Monastrell la protagonista. Su proceso de elaboración se basa en mantener toda la fruta y aromas de la Monastrell DOP Jumilla.

Los vinos presentes, fueron: **Camelot Dulce 2016** de Bodegas Salzillo, **Amatus Dulce Monastrell 2015** de Bodegas Bleda, **Olivares Dulce 2017** de Bodegas Olivares, **Silvano García Dulce Monastrell 2016**

de Bodegas Silvano García, **Casa de la Ermita Dulce Monastrell 2018** y **Casa de la Ermita Dulce Blanco 2019** de Esencia Wines Cellars, **Mainetes Dulce 2017** de Bodegas San Dionisio, **Alceño Dulce 2016** de Bodegas Alceño, **Torrecastrillo Dulce 2015** de Bodegas Torrecastrillo y **Lacrima Christi** de Bodegas BSI. Todos ellos sin excepción sorprendieron al público asistente y dejaron a los catadores muy satisfechos.

El V Salón de vinos generosos de Madrid, reunió en el Hotel InterContinental a un numeroso compendio de prensa y amantes del vino, así como profesionales del sector de la distribución, canal HoReCa, y numerosos estudiantes.

El personal del Consejo Regulador valora la presencia en el mismo muy positiva, y espera continuar con su línea estratégica de puesta en valor de los vinos DOP Jumilla en el sector especializado, ofreciendo conocimiento de sus vinos más conocidos, basados en la Monastrell, así como nuevas creaciones en vinos Rosados, Blancos, Dulces y Dulces de licor.



BODEGAS SALZILLO
•Camelot Dulce 2016

BODEGAS BLEDA
•Amatus Dulce
Monastrell 2015

BODEGAS OLIVARES
•Olivares Dulce 2017

BODEGAS BSI
•Lacrima Christi

BODEGAS SAN DIONISIO
•Mainetes Dulce 2017

ESENCIA WINES CELLARS
•Casa de la Ermita Dulce
Monastrell 2018
•Casa de la Ermita
Dulce Blanco 2019

BODEGAS ALCEÑO
•Alceño Dulce 2016

BODEGAS TORRECASTILLO
•Torrecastrillo Dulce 2015

BODEGAS SILVANO GARCÍA
•Silvano García Dulce
Monastrell 2016





DOP JUMILLA

EN LOS MEDIOS 

Spanish Wine Lover



Spanish Wine Lover, el reconocido portal en formato inglés-castellano, publicó un amplio reportaje sobre la DOP Jumilla en el que habló de sus especiales características geográficas, la importancia de la variedad monastrell y otros encantos que el visitante puede encontrar en su territorio. Bajo el título “The land of Monastrell / La tierra de la monastrell”, la revista digital contribuye a acercar nuestras bodegas, cultura, etiquetas y paisajes a los amantes del vino.



La Misquina

Metrópolis FM



Este año, la DOP Jumilla tiene una cita mensual en “La Misquina” el programa gastronómico de La Región de Murcia, que se escucha, se huele y se paladea. Presentado por la periodista Estefanía García, de pude escuchar todos los viernes, de 19 a 20h, y los domingos de 13 a 14h, en reposición, en Metrópolis FM (92.6 FM).

Carolina Martínez, secretaria del Consejo Regulador de la DOP Jumilla, habló del presente y futuro de nuestra Denominación de Origen Protegida. Además, Estefanía Gandía, doctora en Arqueología Medieval y experta en Historia y arqueología de Jumilla, acercó a los oyentes a los 5000 años de antigüedad que tiene la DOP Jumilla.



“El programa gastronómico que se escucha, se huele y se paladea”

Las últimas intervenciones han sido para hablar del interés suscitado por la campaña #ConVinamiento, que ofrece catas online dirigidas por sumilleres y enólogos, el consumo de los distintos vinos DOP Jumilla, o el panel de cata del consejo regulador. El presidente de la CRDOP Jumilla, Silvano García; la sumiller María Quílez, y el director del panel de cata, Joaquín Salamero, contaron su funcionamiento y los objetivos de la iniciativa que ha acercado los vinos DOP Jumilla a todos los hogares durante el confinamiento.



Silvano García, presidente de la DOP Jumilla, asistió a la celebración radiofónica del aniversario de "Comer y charlar" por sus nueve años en antena. Los vinos de la DOP han acompañado a este espacio desde sus inicios.

¡Igual que a las riquísimas tapas murcianas!

Pedro Gallardo, Chef Ejecutivo de Hotel Agalia, fue uno de los invitados, y recordó que un vino D.O.P. Jumilla 100% Monastrell marida bien con una morcilla de verano, con un arroz y con lo que cada uno elija.

Comer y Charlar

Intereconomía
Región de Murcia



FOTOGRAFÍAS REALIZADAS POR HIPÓLITO ROMERO



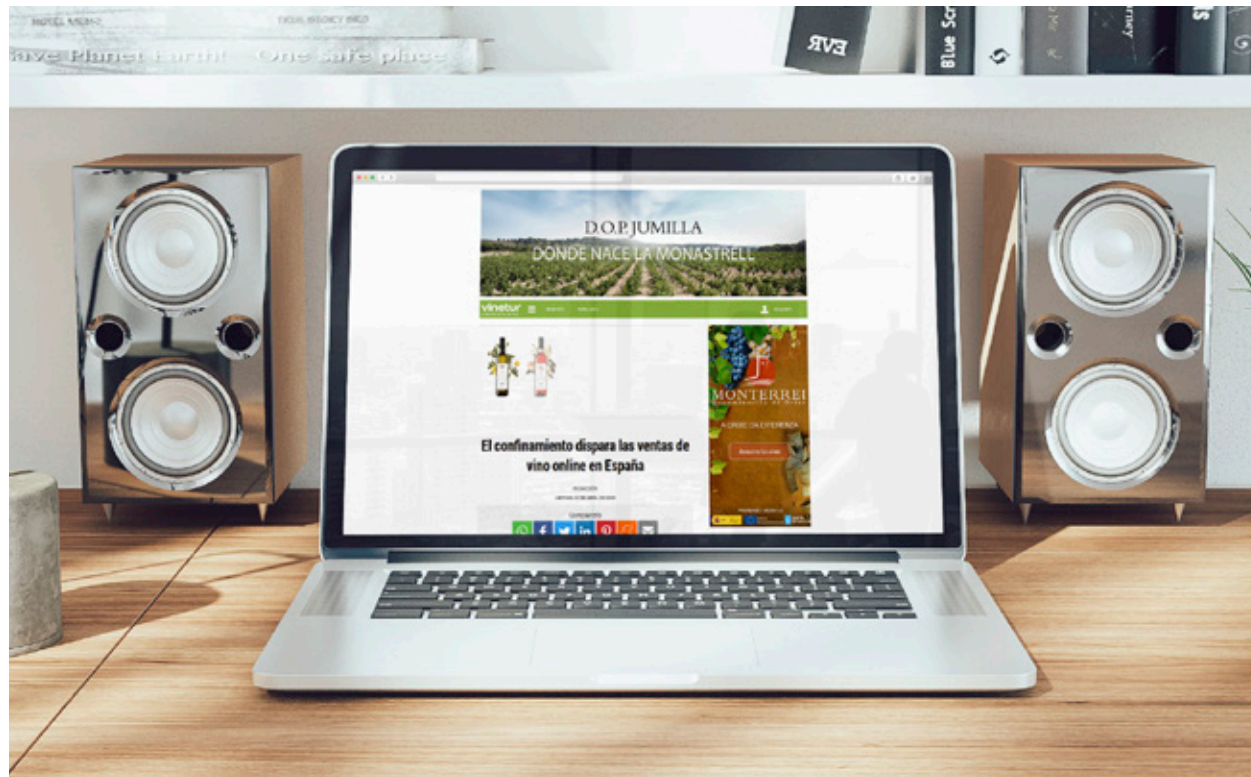
Presencia en Vinetur

El presidente de la DOP Jumilla, Silvano García, fue entrevistado por el portal digital Vinetur, una revista dedicada al vino.

¿Cómo están llevando las bodegas la situación generada por la crisis del coronavirus?

¿Cree que afectará de algún modo al sector o estaremos plenamente recuperados para la cosecha?

Estamos trabajando con las administraciones regionales para poder ayudar a esos viñedos de secano y de bajo rendimiento, que son muchos de ellos sinónimo de calidad de nuestras uvas y nuestros vinos.



Silvano García, Presidente del Consejo Regulador DOP Jumilla

Los [vinos de la DOP Jumilla](#) afrontan el confinamiento con espíritu positivo gracias a iniciativas como las catas virtuales que han puesto en marcha con gran éxito a través de lo que han dado en llamar #conVinamiento y con las alegrías que siempre dan los premios, esta vez de la mano de los prestigiosos [Bacchus que acaban de destacar, por primera vez, como mejor rosado a un vino de esta denominación de origen](#).

Sin embargo, las nubes de la crisis mundial provocada por el coronavirus se ciernen sobre su próxima cosecha: "pienso que la situación actual va a ser un punto de inflexión en nuestras vidas y en nuestras costumbres, lo que se reflejará en nuestros hábitos de consumo, así como en muchas de las prácticas comerciales actuales", nos dice su presidente, Silvano García, que reconoce la preocupación de todos los bodegueros y la incertidumbre de saber cuándo y cómo vamos a superar esta inédita situación que se viene a sumar a un año ya de por sí complicado por la puesta en marcha de los aranceles con EEUU y el Brexit.

¿Cómo ha afectado el coronavirus al calendario de próximas actividades del Consejo Regulador?

Marzo, abril, mayo son meses con bastantes actividades, es la temporada alta de ferias y salones profesionales de vinos tanto nacionales e internacionales, así que nos ha afectado totalmente. Además de a eventos propios como la Feria del Vino DOP Jumilla y el Certamen de Calidad que este año cumple su 26ª edición y que es uno de los primeros que se celebró en España. Este año tenemos que improvisar, mover fechas y realizar un sobre esfuerzo para sacar el mayor número de actividades de promoción, porque nuestra DOP se lo merece y tenemos que volver poco a poco a la normalidad.



ANUNCIOS DE TEXTO VINETUR
ANÚNCIATE (SÓLO 19 EUR.)

TENDENCIAS

-  Medio millar de botellas de vino para el Hospital Comarcal Santos Reyes
-  La producción mundial de vino cae un 11,5%
-  Bodegas submarinas: todos los secretos del vino bajo el mar
-  El sector vitivinícola solicita al Ministerio de Agricultura medidas
-  Las ventas de vino en Europa se pueden reducir a la mitad
-  ¡Atención! Desciende un 50% Las Ventas de Vinos en Europa
-  Beneficios del vino tinto para la salud de nuestra boca



DOP JUMILLA

NOTICIAS DEL CAMPO 

Estado del viñedo

El lunes día 11 de mayo tuvo lugar una reunión telemática de la Comisión de Agricultura del Consejo Regulador de la DOP Jumilla. Este grupo de trabajo está formado por representantes de las organizaciones agrarias, tanto técnicos como viticultores, y por representantes de cooperativas y bodegas certificadas, y se ocupa de tratar temas específicos del campo. En esta reunión se dio información del estado del viñedo, previsiones de vendimia, crisis del Covid-19 y medidas excepcionales, e información de las actuaciones del Consejo Regulador. El estado del viñedo es bueno. El calendario lleva un adelanto de al menos 10 días sobre un año normal ya están comenzando las tareas de aclareo o poda en verde. El viñedo llevaba un adelanto mayor pero el periodo de lluvias y temperaturas moderadas por debajo de 20°C ha hecho que se reduzca ese adelanto. Tras la DANA de septiembre y las lluvias de enero, la primavera está siendo especialmente húmeda, con datos históricos de precipitación en los meses de marzo y abril. Esto supone que el suelo está al máximo de almacenamiento hídrico, y hay mucha vegetación y maleza que retiene humedad. Por el momento,

el sector es optimista ya que las previsiones de producción y calidad son muy buenas, a expensas de como sea la floración y el verano.

Pero con el fin de prevenir e informar a los viticultores, desde la Comisión de Agricultura del Consejo Regulador se confirma que se han detectado las primeras manchas por oídio en algunas plantaciones, principalmente en parcelas de variedades sensibles como Tempranillo o Moscatel. Y desde el servicio de Sanidad Vegetal murciano, se hace una advertencia especial respecto al mildiu puesto que, aunque no se observen síntomas de la enfermedad aún, las condiciones ambientales están siendo muy favorables para que puedan presentarse ataques intensos (estado fenológico de la planta, humedad y temperatura).

Con el fin de prevenir el avance de estas enfermedades, sobre todo en zonas menos expuestas a los vientos y terrenos menos arenosos, y que la vendimia sea de alta calidad, se recomienda a los viticultores que hagan un seguimiento de sus viñas, mantengan la maleza controlada y si es necesario, apliquen los tratamientos fitosanitarios correspondientes, a ser posible ecológicos.

LAS PREVISIONES DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD SON MUY BUENAS





42 CAMBIOS DE FECHAS

-FERIAS NACIONALES-



Sal3n Gourmets Madrid

12-13-14-15
Abril 2021



Organic Food and
Wine Iberia

9-10 Junio 2021

-FERIAS INTERNACIONALES-



Prowein
Dusseldorf

21, 22 y 23
Marzo 2021



Tokyo Wine and
Gourmet Fair (Jap3n)

14, 15 y 16
Abril 2021

ACCIONES EN MARCHA

Preparaci3n del **XVI CERTAMEN DE CALIDAD VINOS DOP JUMILLA**


En relaci3n al XXVI Certamen de Calidad de los vinos de la DOP Jumilla, cuyas catas estaban previstas para los d3as 21 y 22 de mayo en Jumilla, dada la situaci3n excepcional en la que nos encontramos, y las limitaciones y restricciones en vigor, la celebraci3n del Certamen no podr3 tener lugar en las fechas estipuladas. Por tanto, **las catas y entrega de premios quedan aplazados**, as3 como los plazos de inscripci3n y toma de muestras. Podr3n seguir enviando sus boletines de inscripci3n a los t3cnicos del Consejo Regulador, m3s all3 del 4 de

mayo de 2020. Por motivos de seguridad, los t3cnicos a3n no se han desplazado a las bodegas para la toma de muestras, dicho plazo tambi3n se extiende.

Se est3n estudiando distintas fechas alternativas, y en funci3n de c3mo avance la situaci3n, se tomar3 una decisi3n definitiva.



43



Orgullosos de nuestras raíces,
de nuestro territorio.

Orgullosos de nuestra gente,
orgullosos de nuestra

Denominación de Origen Protegida Jumilla



JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
PROTEGIDA

