

DOP JUMILLA

BOLETÍN INFORMATIVO



Inmersos ya en pleno verano, sabes lo que va ideal ahora mismo... tomar un vino.

Sí, lo has leído bien, un vino de Jumilla.

Toma un blanco o rosado bien fresco, incluso un tinto también por qué no.

Pon el vino a su temperatura ideal y será el mejor acompañante posible.

Tomar un vino fresco en verano, será una buena decisión.

Podemos disfrutar de una copa de vino en muchos momentos, en la playa, en el campo, en un cafetería, en una buena conversación con los amigos o en casa leyendo nuestro libro preferido.

Todos los que formamos la DOP Jumilla estamos esperando que nos elijas para acompañarte en todos esos momentos, queremos compartirlos contigo.

Nosotros ya tenemos la vista puesta en la próxima vendimia para la que faltan muy poco, esperamos que sea excepcional como la 2020, que se recordará por su gran calidad.

Disfruta con nosotros. Disfruta con la Denominación de Origen Jumilla.

SILVANO GARCÍA,
PRESIDENTE CRDOP Jumilla

SU MA RIO



6

Noticias DOP

20

Eventos

30

27 Certamen

38

Cata de Calificación
de añada 2020

La DOP Jumilla presenta sus canales de comunicación en China

Se pone en marcha una web y presencia en las redes sociales chinas para consolidar el posicionamiento en este mercado.

La Denominación de Origen Protegida Jumilla inicia el nuevo año chino consolidando su posicionamiento en China, país que lidera las importaciones de vinos de esta histórica DOP en el continente asiático. El cliente chino conoce y valora sus vinos, reconocidos por su buena estructura y taninos muy acordes al gusto asiático. La Monastrell es una uva que da vinos afrutados y carnosos, con mucha intensidad y un paladar muy elegante y delicado.

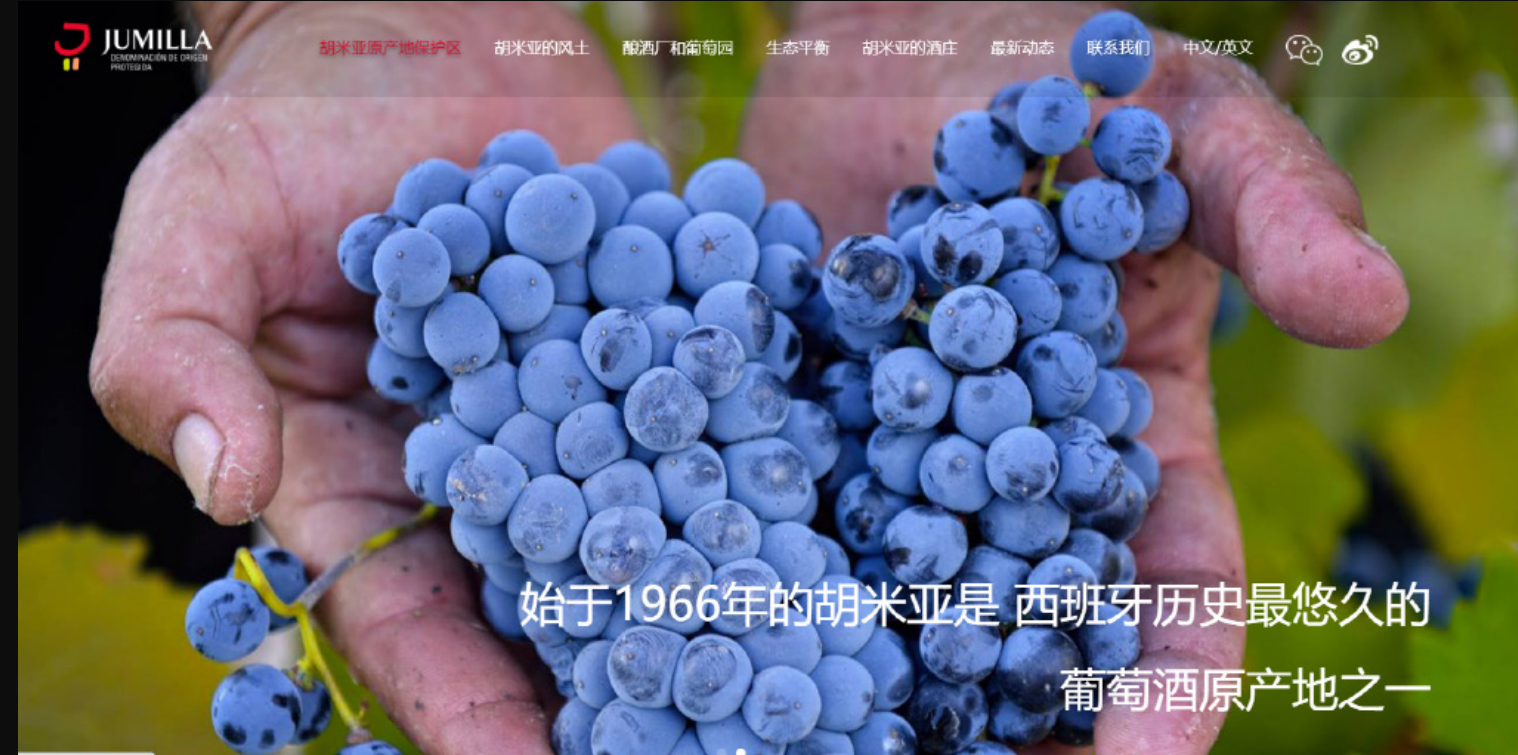
La promoción en China del Consejo Regulador se ha visto modificada por causa del Coronavirus, y como consecuencia, se tomó la decisión de aprovechar el período de confinamiento para mejorar su imagen de marca en este país. Desde la DOP Jumilla se ha puesto en marcha su página web: www.vinosdejumilla.cn para presentarse como territorio vitivinícola de gran interés en este mercado.

En China, las redes sociales son distintas a las europeas, y desde el canal de WeChat, la red social más utilizada en el gigante asiático, existe una interconexión de varios servicios, desde funcionalidades de mensajería instantánea, hasta noticias, prensa e incluso monedero, lo que hace que sea ampliamente utilizada. En esta red social, la DOP Jumilla

ha habilitado el perfil "DOP Jumilla" para promocionarse y comunicar con clientes, aficionados y amantes del vino. También se ha formado un perfil en el buscador Weibo. A través de <http://weibo.cn/JumillaWines> se adapta al consumidor chino que habitualmente busca sus informaciones a través de esta plataforma.

La estructura de los mensajes de comunicación, se inicia con los mensajes claves de la DOP Jumilla, poniendo en valor sus características más especiales; sus viñedos ecológicos, la variedad Monastrell y su combinación con otras variedades, el patrimonio de viñedos pie franco que permanece en sus territorios, o la tradición y el saber hacer de sus viticultores, son los primeros mensajes que ya se pueden ver publicados en el perfil oficial de la DOP Jumilla en WeChat.

Los canales puestos en marcha pretenden ser un nexo de comunicación de eventos y promociones de la DOP Jumilla en China, hacer crecer el conocimiento de ésta y también mostrarse cercana y accesible entre consumidores finales, profesionales e importadores. Es por ello que el presidente del CRDOP Jumilla, Silvano García, envió un mensaje en chino para felicitar el Nuevo Año que se inició el 12 de febrero.



LA DOP JUMILLA FELICITA EL AÑO NUEVO CHINO CON UN MENSAJE DE SU PRESIDENTE, SILVANO GARCÍA, EN LAS REDES SOCIALES

Tranvía de Murcia luce el viñedo de la DOP Jumilla durante el primer semestre del año

8

- Se inaugura el tranvía con presencia de las autoridades.
- El claim de la campaña “El Equilibrio Perfecto” motivo principal de la imagen del tranvía.



NOTICIAS D.O.P.



9

La Denominación de Origen Protegida Jumilla inauguró el 16 de febrero un tranvía en Murcia vinilado con el territorio donde se produce uno de los productos más característicos y valorados de la gastronomía regional.

La Concejala de Agenda Urbana y Gobierno Abierto del Ayuntamiento de Murcia, Mercedes Bernabé asistió junto al Director General de Agricultura, Industria Alimentaria y Cooperativismo Agrario, José Gómez Ortega, y el presidente del Consejo Regulador Denominación de Origen Protegida Jumilla, Silvano García Abellán a la presentación de este tranvía que está funcionando durante seis meses en la ciudad, con el objetivo de promocionar el territorio de la DOP Jumilla, y posicionarlo como una zona privilegiada, con el 70% de sus viñedos certificados en ecológico.

Mercedes Bernabé quiso agradecer a la DOP Jumilla por acercar sus paisajes y excelentes vinos a la ciudad que, sin duda, tienen una buena acogida. Por su parte, José Gómez resaltó la importante labor que se está haciendo desde la DOP

Jumilla para invitar a los habitantes de Murcia a conocer esta bonita región que se encuentra a tan solo 40 minutos de la capital.

El presidente del CRDOP Jumilla, Silvano García, se mostró satisfecho con un tranvía, que transmite los valores de “El Equilibrio Perfecto” entre la vid, la tierra, el clima, y el carácter abierto de las personas que habitan en esta tierra, invitando a todos a disfrutar de su gastronomía y naturaleza, y por supuesto, consumir sus vinos que ya son un símbolo de la gastronomía y la cocina regional.

El convoy lleva la imagen de la campaña “El Equilibrio Perfecto” durante un trayecto de 25,8 kilómetros, que recorre la ciudad y parte del municipio.

*Tranvía de Murcia ha obtenido en 2020 la mayor valoración de sus usuarios desde que se iniciaron las mediciones en el año 2012, llegando a un índice de satisfacción global de 8,7 sobre diez. Desde el año 2011, un total de 35.200 toneladas de CO2 se han dejado de emitir a la atmósfera gracias al uso del Tranvía.

ENERO - JUNIO 2021

El CRDOP Jumilla se une a FIVIN en la defensa de la comunicación responsable de vino y salud

El Consejo Regulador Denominación de Origen Protegida Jumilla potencia su labor en la defensa del consumo moderado de vino y la comunicación responsable, incorporándose a la Fundación para la Investigación del Vino y la Nutrición – FIVIN.

Con esta adhesión la DOP Jumilla apoya a FIVIN en su labor de divulgar los aspectos beneficiosos del consumo moderado de vino sobre salud, en el marco de una alimentación sana y saludable. Y, seguir dando a conocer las evidencias científicas en el ámbito del vino y la salud con rigor y seriedad.

La Fundación para la Investigación del Vino y la Nutrición es la única entidad que puede divulgar y comunicar que el vino con moderación, sin abusar de él y acompañando las comidas es saludable para el organismo, así como, defender el vino como alimento.

Es muy importante transmitir el mensaje de la moderación del consumo de vino y educar, al público en general, y a los jóvenes en particular, sobre los riesgos sociales y de salud que puede comportar un consumo excesivo. Pero, siempre desde el rigor científico. Desde FIVIN agradecen el apoyo de la DOP Jumilla para poder llevar a cabo dicho cometido.

FIVIN aconseja que, aunque numerosos estudios han demostrado los beneficios para la salud del consumo moderado de vino, la mayoría de los investigadores advierten que ello no es suficiente motivo para que alguien que no bebe comience a hacerlo por motivos de salud. Cualquier estudio sobre el vino y la salud no reemplaza el consejo médico de un profesional. Las personas, independientemente de si padecen cualquier enfermedad, deben consultar con su médico antes de tomar decisiones sobre el consumo por su salud.



The screenshot shows the FIVIN website header with the logo and navigation menu. The main content area features a date stamp '01 MAR 2021' and a headline: 'EL CRDOP JUMILLA SE UNE A FIVIN EN LA DEFENSA DE LA COMUNICACIÓN RESPONSABLE DE VINO Y SALUD'. Below the headline is the Jumilla logo and a sub-headline: 'El Consejo Regulador Denominación de Origen Protegida Jumilla potencia su labor en la defensa del consumo moderado de vino y la comunicación responsable, incorporándose a la Fundación para la Investigación del Vino y la Nutrición – FIVIN.' The main text of the article is repeated from the left page. At the bottom, there is contact information for FIVIN and a footer with the text 'CAPTURA DE LA WEB DE FIVIN'.

Se presenta en el Ministerio de Agricultura en Madrid la nueva imagen de la tirilla certificadora de los vinos DOP Jumilla

El ministro Luis Planas destaca la apuesta por la modernidad en la nueva tirilla de la DOP Jumilla, con elementos innovadores como el braille y el uso de tinta invisible. Además, durante la reunión con el Ministro se conversó también sobre la situación de la DOP.

El pasado jueves 18 de marzo tuvo lugar en el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de España en Madrid la presentación de la nueva tirilla certificadora de los vinos DOP Jumilla, con la recepción por parte del Ministro Luis Planas Puchades al Presidente del Consejo Regulador DOP Jumilla, Silvano García Abellán, que estuvo acompañado de su equipo de promoción y gestión, con Carolina Martínez, Secretaria del CRDOP Jumilla a la cabeza.

Para el Ministro, la nueva contraetiqueta integra tradición y modernidad, y viene a reflejar los cambios de concepto que está llevando a cabo la DOP Jumilla. Asimismo, el Ministro ha destacado la apuesta de la DOP Jumilla por maximizar la calidad de sus producciones, muy demandadas en los mercados exteriores. De hecho, cerca del 70 % de sus vinos se exporta a mercados como Estados Unidos, Reino Unido, Alemania, China y Canadá.

Dicha presentación tuvo espacio para un encuentro de trabajo con el Ministro y su equipo en el que el Presidente de la DOP Jumilla pudo transmitirle la situación del sector, sus retos y evolución de los últimos años y proyectos que ya son realidad

y futuro. Por su parte, el Ministro Luis Planas se comprometió a visitar la zona en los próximos meses para pisar el terreno e involucrarse más si cabe con la realidad de este territorio.

Tras esta reunión a la que el Ministro ha querido asistir como representante del órgano máximo de responsabilidad que tutela a la DOP Jumilla dado su carácter supra autonómico, se inicia la distribución de la nueva contraetiqueta, un poco más grande y acorde a un consumidor actual.

Las botellas que llevan la numeración de trazabilidad de la DOP Jumilla integrada en sus propias etiquetas, algo que permite la DOP Jumilla, continúa siendo posible, y se mantendrá inalterado, si bien las bodegas podrán actualizar el logo del CRDOP Jumilla que ha sido estilizado para esta nueva presentación de Jumilla al consumidor final.

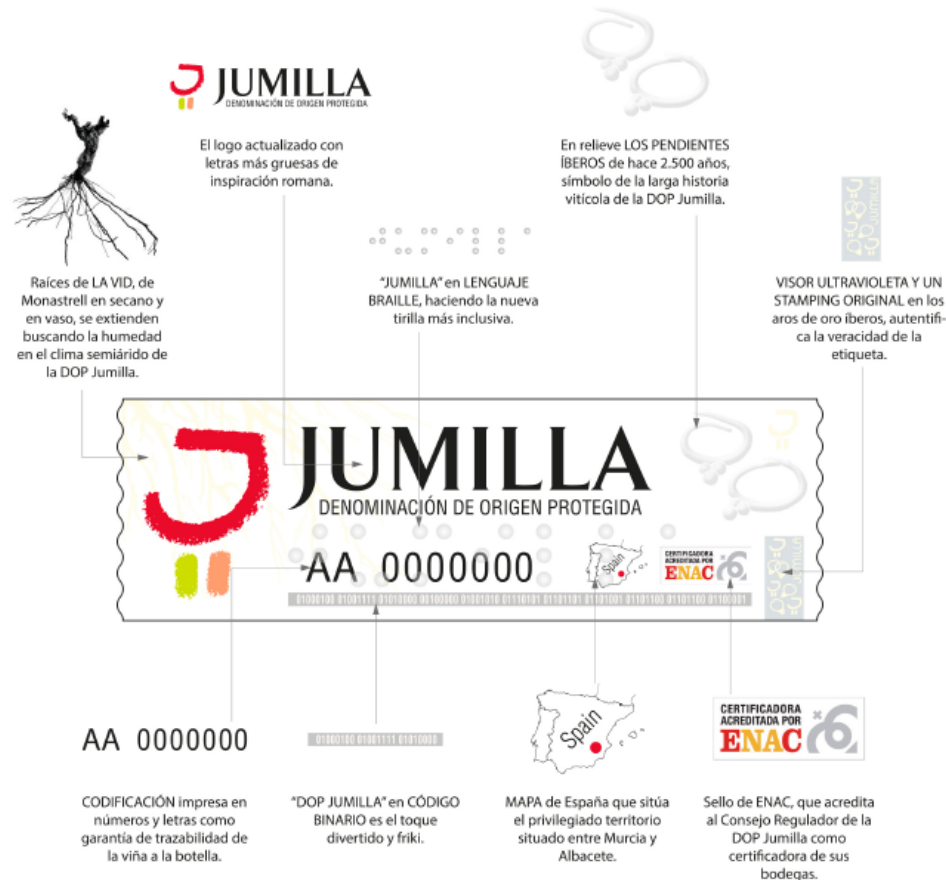
Para esta nueva tirilla, diseñada a través de un concurso interno de agencias, el artista Jumillano José Pablo Monreal de la agencia Indómata pudo reflejar la identidad de su propia tierra a través de distintos motivos escogidos como seña de la personalidad de los viñedos de la DOP Jumilla:

PRESENTACIÓN DE LA NUEVA IMAGEN DE LA TIRITA CON EL MINISTRO LUIS PLANAS



Todo en la DOP Jumilla es Historia; se calcula que la contraetiqueta que hoy evoluciona lleva siendo utilizada 25 años. Un largo camino en el que Jumilla no ha cesado de trabajar y mejorar siempre cada día. Viticultores, bodegas y Consejo Regulador, trabajan al unísono con un mismo objetivo: que el consumidor reconozca, bajo esta imagen renovada vinos de gran calidad.

A partir de ahora, el consumidor ya podrá encontrar Jumillas que muestren esta nueva tirilla en su punto de venta habitual. Se prevé que la coexistencia con la anterior contraetiqueta en el mercado sea larga, dado el excelente resultado que ofrece el paso del tiempo en los vinos DOP Jumilla.



Descubre la nueva contraetiqueta de garantía de los Vinos DOP Jumilla



Explicación diseño componentes nueva tirilla certificadora DOP Jumilla

- La vid de Monastrell, con sus largas raíces que se extienden más de 10 metros buscando la humedad en el clima semi-árido de la DOP Jumilla.
- En el lateral superior derecho surgen en relieve los pendientes íberos de 2.500 años de antigüedad, encontrados en el yacimiento íbero de Coímbra del Barranco Ancho, Jumilla.
- Un pequeño mapa de España marca en un punto rojo la situación del privilegiado territorio situado en las fronteras de Murcia y Albacete.
- Se ha querido también resaltar el sello ENAC, que acredita al CRDOP Jumilla como certificadora de sus bodegas.
- Lo más importante, razón de ser de esta etiqueta, es la codificación que aparece impresa en números y letras certificando la trazabilidad de la botella desde el propio viñedo y su paso por bodega. El Órgano de Control del CRDOP Jumilla garantiza la trazabilidad y calidad de los vinos DOP Jumilla, y el buen hacer de sus bodegas certificadas.
- La DOP Jumilla ha visto en este cambio una oportunidad para hacer la nueva tirilla más inclusiva adoptando el lenguaje Braille a la etiqueta, que puede leerse sobre el número de codificación.
- Otros elementos como la tinta visible con luz ultravioleta y un stamping original realizado con los aros de oro íberos, autentifica la veracidad de la etiqueta.
- Sin perder su icónica "J", ni los colores de sus vinos tintos, rosados y blancos, el logo estilizado utiliza unas letras más gruesas de inspiración romana.
- En este nuevo diseño de la contraetiqueta se ha incluido un detalle moderno y atrevido: justo debajo del código de trazabilidad de cada botella, podemos ver "DOP Jumilla" en código binario, elemento que aporta sin duda un toque divertido y singular.

Jornada DOP Jumilla en Madrid

El sector de la hostelería y de la comunicación ha podido profundizar en los valores diferenciales que hacen única a la DOP Jumilla gracias a la jornada “DOP Jumilla: Esencia del presente, mirada hacia el futuro”, organizada junto a la Unión Española de Catadores, en Madrid. El programa ha incluido dos seminarios destinados a sumilleres y profesionales del mundo del vino.



Esta acción contó con una selección de tapas armonizadas por el chef Martín Coronado Álvarez, entregadas en pequeñas cajas para su consumo individual. Algunas propuestas para anotar: tartar de remolacha a la sal, para un vino Monastrell joven, cargado de fruta aromática y carnosa; milhojas especiadas de magret de pato para tintos florales o el vino dulce Monastrell; y rocas de chocolate, almendra y pimienta rosa para un vino concentrado y envejecido.

En cuanto a la segunda cata, puso a prueba el potencial de envejecimiento de los vinos de la DOP Jumilla. Una cita exclusiva, con una selección de las añadas y referencias

más longevas en una cata transversal irreplicable, dirigida por Fernando Gurucharri, presidente de la Unión Española de Catadores, y con la presencia de enólogos de distintas bodegas de la DOP Jumilla.

Las dos catas se pueden encontrar en Youtube, ya que se ofrecieron en directo por el canal de la DOP Jumilla “Vinos de Jumilla”.

La jornada continuó con un almuerzo en El Jardín de Arzábal, un espacio singular en el emblemático edificio Sabatini del Museo Reina Sofía, en pleno centro de Madrid, donde la prensa gastronómica pudo experimentar con un almuerzo de armonías

gastronómicas con los vinos DOP Jumilla como protagonistas. Los vinos presentados junto a una selección de platos de los chefs Iván Morales y Álvaro Castellanos, se distribuyeron en cuatro bloques: blancos, rosados, tintos y dulces. La estructura acristalada de hierro forjado ubicada en la Terraza de Arzábal Reina Sofía enmarcó este lugar exclusivo para esta selecta reunión.

El broche de oro de la jornada lo puso una mesa redonda exclusiva, única e irreplicable destinada a sumilleres y prescriptores expertos, titulada “DOP Jumilla: Joyas de guarda”. Elaboradores de la DOP Jumilla, de la mano de Fernando Gurucharri, presidente de la

UEC, exploraron el potencial de envejecimiento de los vinos de la DOP Jumilla. Una cita exclusiva con una selección de añadas y referencias longevas en una cata transversal irreplicable.

Estas presentaciones se desarrollaron en los salones del Hotel Paseo del Arte (C/ Atocha 123), y contaron con un público exclusivamente enfocado en profesionales sumilleres y periodistas. Con esta acción del Consejo Regulador, todas las bodegas acogidas a la DOP Jumilla participaron en alguna de las tres sesiones con una selección de sus

vinos. Algo que resaltó el presidente de la DOP Jumilla, Silvano García: “La totalidad de las bodegas ha participado y somos conscientes de lo afortunados que somos por poder trabajar así”.

En cuanto al objetivo de la jornada, el presidente destacó que la DOP Jumilla quería “reivindicar el carisma e identidad de sus grandes vinos”. “Espero que los catadores puedan defender y transmitir estos valores únicos de Jumilla, gracias a su propia experimentación y vivencia de la jornada”, concluyó.

“Espero que los catadores puedan defender y transmitir estos valores únicos de Jumilla”
señaló el presidente del CRDOP Jumilla



10 febrero 2021

El CRDOP Jumilla imparte una formación en el Curso de Camarero del CTT MURCIA

La DOP Jumilla continúa con sus acciones de formación, introduciendo a los sumilleres del futuro a la historia de la DOP Jumilla, su terruño y la Monastrell. La primera parada del año fue en el Centro de Cualificación Turística (CCT) de Murcia, en febrero, con una clase a cargo del sumiller Yeray Navarro.

El joven sumiller pudo informar sobre la beca que concede el Consejo Regulador de la DOP Jumilla, para estudiar el Máster de Sumillería y Enomárketing en el Basque Culinary Center, y que él mismo ha disfrutado durante el último curso. El encuentro con los estudiantes contó con una cata de cinco vinos de la DOP Jumilla ganadores en el XXVI Certamen de Calidad Vinos DOP Jumilla.



26 febrero 2021

Seminario DOP Jumilla en Alemania impartido por David Schwartzwalder

Más allá de nuestras fronteras, también tuvo lugar un seminario presencial de la DOP Jumilla para estudiantes de Sumillería. Esta formación fue impartida por David Schwartzwalder en el Gastronomisches Bildungszentrum DWS de Coblenza, en Alemania.

12 alumnos de sumillería pudieron asistir al seminario presencial de la DOP Jumilla debido a la proximidad de sus exámenes.



09 y 10 de junio 2021

Castilla-La Mancha, de catas

El evento "Castilla-La Mancha de catas" fue una previa al verano perfecta para disfrutar de una cata informal y amena donde probar diferentes variedades de vino y descubrir las características de nuestra DOP Jumilla. Unas catas para disfrutar con amigos y acercarse a la gran tradición vinícola de la zona.

Además, con la oportunidad de aprender sobre vinos y la DOP Jumilla, ya que no están dirigidas a profesionales. La Fábrica Bar La Nena, de Albacete, y Restaurante Emilio, de Hellín, fueron los rincones elegidos para estas experiencias de vinos y consumo moderado como alternativa de ocio.



10 de junio 2021

Murcia Capital Gastronómica: cata DOP Jumilla en Pliego

Murcia es Capital Española de la Gastronomía en 2021 y la DOP Jumilla continúa con la gira de catas por todo el territorio regional. El 10 de junio la parada fue en Pliego, de la mano de Bodegas Olivares, en la Sala de las Tinajas del Ayuntamiento de Pliego.

Un gran rincón en el que se disfrutaron los vinos sabrosos y persistentes, fieles al territorio que los vio nacer, al abrigo de una bodega familiar con viñedo propio. Durante estas jornadas, la tradición vinícola de la DOP Jumilla es el centro de las miradas y de los paladares.

Pliego acogió a la DOP Jumilla como territorio hermano que comparte el amor a la tradición y a los tesoros vecinos. ¡Fueron grandísimos anfitriones!



La primera experiencia familia Jumilla Wine Dinners sienta a 34 comensales a disfrutar desde casa de una cena maridaje digital

- Un menú “deconstruido” creado por el Chef Rafa Sánchez armonizó con vinos ganadores en el 26 Certamen de Calidad Vinos DOP Jumilla seleccionados por el sumiller Antonio Chacón

Entre las 18 y las 20 horas de la tarde del sábado 6 de marzo, 34 comensales recibieron un código QR para esta primera experiencia vía Zoom con su menú reservado en **Restaurante Boxperience de Murcia**. La periodista gastronómica **Estefanía García**, presentadora del programa de Radio Metrópolis FM, La Misquina, les esperaba en la sala de reunión digital para guiarles en torno a esta experiencia gastronómica interactiva y digital, con la ayuda del chef creador de la experiencia culinaria y el sumiller que armonizó y consiguió generar un contubernio de sabores, texturas, y en fin, una experiencia gastronómica sin igual.

A las 21.30 horas de la noche, 34 comensales se encontraron en el salón de sus respectivas casas, compartiendo con otras personas una experiencia única: vivir una noche que no se volverá a repetir, y con un menú exclusivo elaborado por el chef **Rafa Sánchez**, del restaurante **Boxperience**, armonizado con tres vinos protagonistas del 26 Certamen de Calidad de la DOP Jumilla. Así comienza el relato de una noche que seguro no olvidará ninguno de los asistentes.

El menú que debía montar y terminar de preparar cada uno en casa, consistía en una caja con todo lo necesario para preparar 8 deliciosos platos exclusivos, en bolsas al vacío para que ningún alimento perdiera sus propiedades. Así pues, antes de sentarse a la mesa, los comensales debían emplatarse y terminar de preparar sus platos.

Los tres snacks ya avanzaban las intenciones de un chef muy dinámico y comprometido con su tierra; mantequilla de hueva de mújol, mejillones en escabeche ligero, y croqueta líquida de jamón de bellota, que se sirvieron armonizados por el vino **Juan Gil Blanco**, un 100% Moscatel de Grano Menudo de Bodegas Juan Gil.

Continuó con una nueva creación del Chef Sánchez para esta temporada, y que se encuentra dentro de su nuevo menú degustación **Cassiopea**, y se trata de **Gagarin**, una piruleta de foie y frambuesa que el sumiller **Antonio Chacón** maridó con un vino tinto de **Monastrell**, **Cabernet Sauvignon** y **Syrah**: **Casa de la Ermita Crianza**.



El menú degustación continuó con un sorprendente cremoso de zarangollo trufado que hizo las delicias de los presentes, y también sorprendió el maridaje propuesto para el tartar de atún rojo con toques exóticos, un intercambio de sensaciones y aromas con este vino Crianza seleccionado. El chef cerró su propuesta con un clásico en su cocina; taco de cordero segureño al estilo árabe, sin duda una deliciosa combinación, que los asistentes tuvieron que calentar y montar en sus cocinas.

El punto dulce de la noche lo aportó el postre compuesto por una reconstrucción de brownie de chocolate blanco, todo maridado con el vino **Dulce Amatus**, DOP Jumilla, de Bodegas Bleda, un **Monastrell** que realmente sorprendió a los presentes. Algunos no conocían este tipo de vinos históricos de la DOP más antigua de la Región de Murcia.

El presidente del Consejo Regulador DOP Jumilla, **Silvano García**, quiso acompañar a los asistentes en esta primera edición de la experiencia **Familia Jumilla Wine Dinner**, que terminó con un brindis y una lista de canciones propuesta por la organización del evento, para que los comensales continuaran la diversión en sus casas a ritmo de grandes canciones de la historia.

“34 comensales se encontraron en el salón de sus respectivas casas, compartiendo con otras personas una experiencia única”

- La periodista **Estefanía García** de **La Misquina** fue la encargada de guiar a los comensales

“Jumilla Wine Dinners” La segunda experiencia virtual desde la cocina de Garabato en Albacete

“El menú traía las instrucciones para montar y terminar en casa, y consistía en una caja con todo lo necesario para preparar los 6 platos viajeros y exclusivos que el chef había creado”

Entre las 16 y las 20 horas del jueves 29 de abril, 30 comensales recibieron un código QR para la segunda experiencia virtual con el menú del Restaurante Garabato, de Albacete. La periodista gastronómica María García, directora de esRadio Albacete, les esperaba en la sala digital para guiarles entorno a esta experiencia gastronómica interactiva, con la ayuda del chef Daniel Valencia, creador de la propuesta culinaria y el sumiller Álvaro de Miguel que armonizó y consiguió generar una experiencia singular, llena de sabores, texturas y un buen rato.

A las 21.30h, 30 comensales se encontraron en el salón de sus respectivas casas, compartiendo esta experiencia única, con el menú exclusivo elaborado por el chef Daniel Valencia, del restaurante Garabato, armonizado con tres vinos protagonistas del 26 Certamen de Calidad de vinos DOP Jumilla.

El menú traía las instrucciones para montar y terminar en casa, y consistía en una caja con todo lo necesario para preparar los 6 platos viajeros y exclusivos que el chef había creado, algunos en exclusiva, para vivir esta experiencia gastronómica.

Los dos primeros snacks ya avanzaban una intención del chef de comenzar el viaje gastronómico, sin movernos de casa: Gofre de patata con salsa de cúrcuma y leche de avellanas, y Canelón de aguacate relleno de txangurro aliñado, que se armonizaron por el vino Luzón Colección Blanco, con uvas Macabeo y Sauvignon Blanc, de Bodegas Luzón.

El menú continuó con un plato exclusivo del chef Daniel Valencia para la experiencia: cubalibre de foie y una de las estrellas de su carta: poke hawaiano de salmón, que el sumiller Álvaro de Miguel maridó con un vino tinto Syrah: Alceño 50, de Bodegas Alceño.

El viaje gastronómico terminaba con los dos últimos pases, una carne: presa ibérica con piquillos y patatas, y el punto dulce de la noche: brownie de chocolate y cacahuets con crumble de galletas y cerezas liofilizadas, ambos platos maridados con un vino lleno de personalidad: Pío del Ramo Roble, de Bodegas Pío del Ramo.

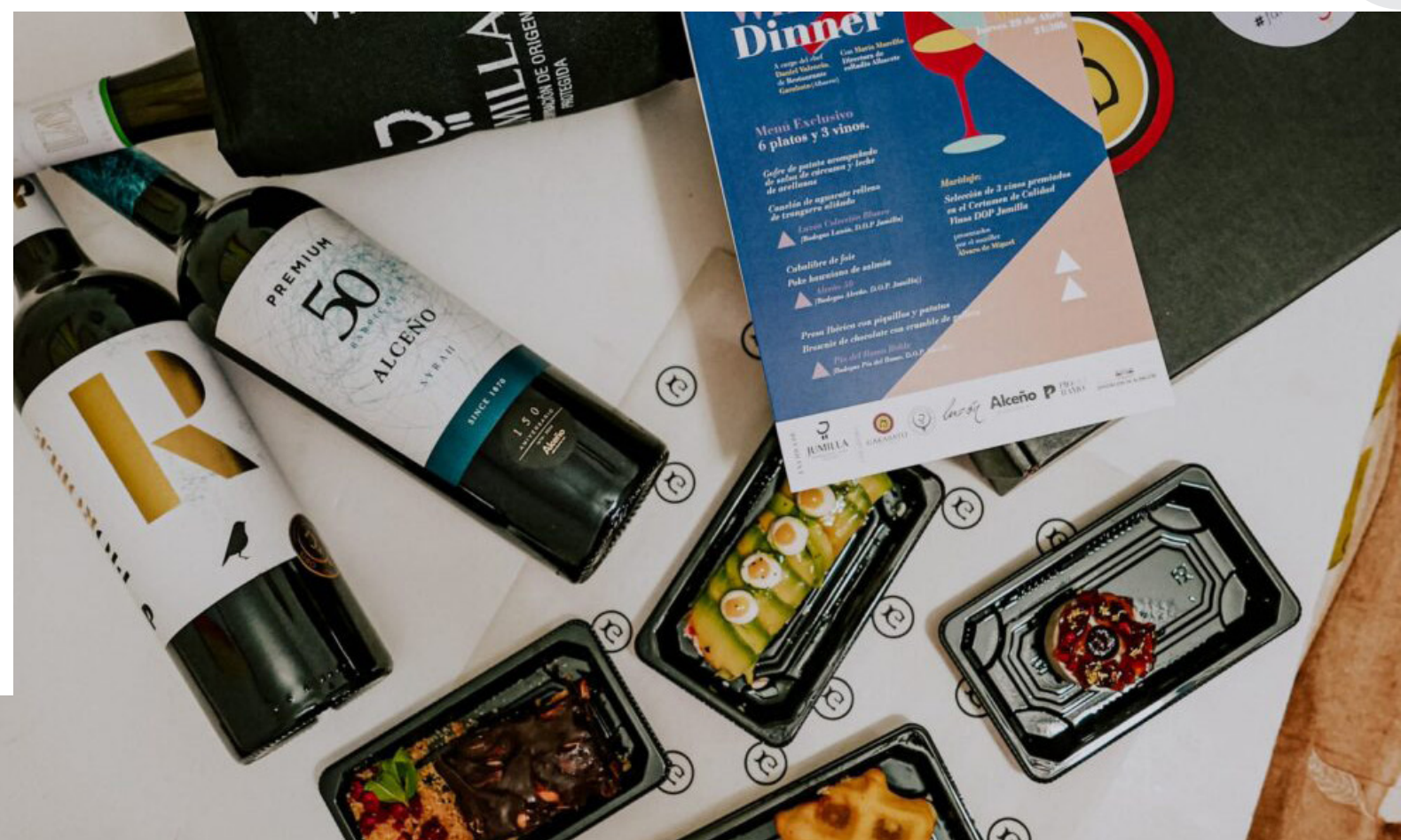
El presidente del Consejo Regulador DOP Jumilla, Silvano García, quiso acompañar a los asistentes también en esta segunda edición, que terminó con un brindis y una lista musical propuesta por la organización del evento, para que los comensales acompañen la experiencia completa y tengan un buen recuerdo. El máximo representante de la DOP Jumilla explicó que la creación y la promoción de estas cenas virtuales es algo que se ha trabajado desde hace meses para ofrecer

una experiencia gastronómica exclusiva a un número limitado de comensales que comparten sabores, texturas y aromas desde su casa.

Familia Jumilla

Gran parte de los esfuerzos del Consejo Regulador de la DOP Jumilla para el ejercicio 2021-2022 serán y están siendo destinados a apoyar al sector de la hostelería con su campaña propia Familia Jumilla. De este apoyo nace sus cenas experienciales Familia Jumilla, Wine Dinners, para disfrutar desde casa y que contarán con diferentes chefs invitados a configurar un menú exclusivo a domicilio, maridado con las mejores referencias de vinos de las bodegas que pertenecen a la DOP Jumilla.

Para asistir a próximas experiencias Familia Jumilla Wine Dinners, los interesados podrán seguir todas las novedades en las redes sociales de la Denominación de Origen (Instagram @vinosjumilla, Facebook @VinosJumilla y Twitter @vinosjumilla), así como suscribirse al boletín de noticias en la web de la DOP Jumilla: www.vinosdejumilla.org



Presencia de la DOP Jumilla en China

La presencia en China de la DOP Jumilla sigue muy presente en nuestra agenda internacional. El sumiller Marshall Chen ofreció una clase magistral sobre la Denominación de Origen Protegida Jumilla en TaoWine, la Feria Internacional del Vino celebrada en Chengdu (China) el pasado mes de abril. Además, los vinos de 21 bodegas de la DOP Jumilla se presentaron en una cata que fue seguida con mucho interés y expectación.

El Sr. Marshall transmitió a los asistentes las particularidades que hacen única a nuestra Denominación de Origen Protegida. Desde su gran legado, al ser una de las DOP más antiguas de España hasta su territorio que se extiende por dos comunidades autónomas, pasando por el clima continental-mediterráneo y los suelos calizos o los viñedos de pie franco... sin olvidar, por supuesto, nuestra variedad de uva reina: la Monastrell.



CATA EN CHENGDU IMPARTIDA POR MARSHALL CHEN



JORNADA EN EL INSTITUTO CERVANTES DE PEKÍN

La presencia en China sigue muy presente en nuestra agenda internacional

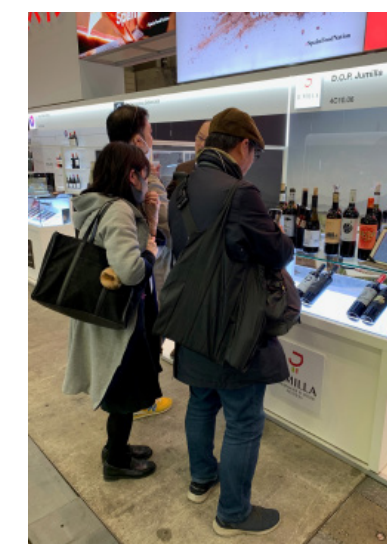
No fue la única cita, ya que la DOP Jumilla también aterrizó en el Instituto Cervantes de Pekín. La sumiller Cynthia Guo realizó un recorrido por nuestra Denominación de Origen a través de 20 vinos de distintas bodegas de la DOP Jumilla que

quisieron presentarse a todos los profesionales convocados a través de videos traducidos. El acto también sirvió para que la DOP Jumilla continúe sumando seguidores en sus redes sociales chinas, Weibo y WeChat.

DOP Jumilla en Foodex Japón 2021



La sumiller Eiko KUBOKI defendió el stand corporativo de la DOP Jumilla, con 40 vinos de 20 bodegas certificadas.



La DOP Jumilla no faltó a su cita en Foodex Japan 2021, que se celebró del 9 al 12 de marzo en el recinto ferial Makuhari Messe de Tokio.

La sumiller Eiko Kuboki defendió un stand corporativo en el que se pudieron catar 40 vinos de 20 bodegas de la DOP Jumilla. El stand de la DOP Jumilla se encontraba frente al aula de

catas y seminarios de Alimentos de España by ICEX y no paró de recibir visitantes.

La sumiller japonesa encargada de la atención sintió una cálida acogida entre las personas que se acercaban a degustar los vinos en esta importante feria internacional, que consiguió reunir a más de 25.000 visitantes.

27 Certamen de Calidad de los vinos DOP Jumilla: 35 vinos premiados de 17 bodegas

El 27 Certamen de Calidad Vinos DOP Jumilla nos ha dado el palmarés más variado y repartido de los últimos años, con 35 vinos premiados de 17 bodegas diferentes.

El jurado de esta convocatoria ha estado compuesto por 16 críticos de nivel nacional, entre los que se encontraban; por parte de los medios de comunicación especializados en la crítica de vinos: Andrés Proensa, Director de Guía Proensa y revista Planeta vino; Mara Sánchez, periodista freelance y redactora en varios medios especializados; Santi Rivas, creador de Colectivo Decantado; Amaya Cervera, directora del portal bilingüe Spanish Wine Lover; José Luis Casado, director del panel de catas de la revista Sobremesa; Antonio Candelas, director de Mi Vino; y Rafael Lozano, periodista del diario La Vanguardia.

El certamen, organizado junto a la Agencia Calduch Comunicación, ha contado también con

los compradores de vino de los portales Bodeboca, Vivino y Vinoselección, con la presencia de Adolfo Fernández, Antonio María Casado y Jaime Bermúdez respectivamente, y con representantes de la alta restauración, como los sumilleres Custodio Zamarra y José María Marrón, del restaurante Álbora (Madrid). Además, han asistido catadores especializados de gran relevancia, como la Master of Wine Almudena Alberca; Bartolomé Sánchez, Paco Abellán, y Diego Cutillas, presidente de la Asociación Murciana de Enólogos.

Como rige la normativa de este certamen, se cataron a ciegas cerca de 150 muestras de 27 bodegas que fueron distribuidas en ocho categorías diferentes: vinos blancos, vinos rosados, vinos tintos jóvenes de añadas 2019 y 2020, vinos de añadas 2020 y 2019 con paso por madera, vinos de añadas 2018 y anteriores con paso por madera, vinos de crianza, vinos de reserva y gran reserva, y vinos dulces.



El equilibrio perfecto

El fallo del jurado se dio a conocer en una pequeña ceremonia institucional que tuvo lugar en el patio del Centro de Interpretación del Vino. El acto fue transmitido en directo por el canal de la DOP Jumilla en Youtube y por medios locales.

La periodista Estefanía García, responsable del semanario gastronómico de La Misquina, en Radio Metrópolis FM, fue la encargada de anunciar los premiados en una entrega de premios que rindió homenaje al papel de los viticultores. Ellos son el pilar de "El Equilibrio Perfecto", la campaña de comunicación que la DOP Jumilla apoya en los valores que la hacen diferente, como el cultivo ecológico, los viñedos que se mantienen en pie franco, y la transmisión de sabiduría de las viñas, de generación en generación.

En la ceremonia estuvo presente el Consejero de Agua, Agricultura, Ganadería, Pesca y Medio ambiente de la Región de Murcia, Antonio Luengo Zapata; así como el delegado provincial de la Consejería de Agricultura de Castilla-La Mancha en Albacete, Ramón Sáez; y el Director General de Industria Alimentaria y Cooperativismo Agrario de la Región de Murcia; José Gómez Ortega.

Además, en esta ocasión especial, se encontraron presentes todos los representantes de los municipios que comprende la Denominación de Origen Protegida Jumilla, Juana Guardiola, alcaldesa de Jumilla; por la parte murciana, y Amparo Ballesteros, alcaldesa de Torbarra; Jesús López Higuera, Alcalde de Ontur; Félix Torralba, alcalde de Fuente Álamo; Francisco José Mansilla Pérez, Alcalde de Albatana; Sinforiano Montes Sánchez, alcalde de Montealegre del Castillo; y Ramón García Rodríguez, alcalde de Hellín; representando a la parte castellanomanchega.

Sobre el Certamen de Calidad Vinos DOP Jumilla

El Certamen de Calidad de Vinos DOP Jumilla cumple en este 2021 su 27 edición, haciéndolo uno de los más antiguos en España, reconocido desde su inicio por el Ministerio de Agricultura, para poner en valor los vinos de calidad que se embotellan en la DOP Jumilla.

En la actualidad, este Certamen es el reflejo de la DOP Jumilla, y en él participan puntualmente una mayoría de bodegas pertenecientes a esta Denominación. A lo largo de dos jornadas

de cata más de 150 muestras presentadas son sometidas a examen por un panel de 16 catadores expertos. Este hecho dota al Certamen de una identidad propia ya que el juicio del

“El principal objetivo de este Certamen es destacar las elaboraciones de calidad de la DOP Jumilla”

panel de cata es un reflejo certero de las demandas del mercado en cuanto a calidad.

El principal objetivo de este Certamen es destacar las elaboraciones de calidad de la DOP Jumilla y sumar protagonismo de la auténtica reina de este territorio, la variedad Monastrell, y el cultivo ecológico, que en la DOP Jumilla supone prácticamente el total de la producción. En esta 27 edición se ofrece una Mención Especial destinada al Mejor Vino Ecológico para reforzar la importante producción de vinos ecológicos de la DOP Jumilla. Además de las dos Menciones Especiales a los vinos elaborados con uva Monastrell, en contacto con madera y jóvenes, de añadas 2019 y 2020.





34

35

Palmarés oficial de vinos premiados

Oro	VINOS BLANCOS _Juan Gil Moscatel 2020, Bodegas Juan Gil _Verdejo Mediterráneo 2020, Bodegas Pío del Ramo	Plata	_Juan Gil Etiqueta Plata 2019, Bodegas Juan Gil _Alceño Premium 50 Barricas 2019, Bodegas Alceño _Pino Doncel Black 2019, Bodegas Bleda
Plata	_Finca Luzón Blanco 2020, Bodegas Luzón _SF Verdejo 2020, Bodegas San Dionisio	Oro	TINTOS 2018 Y ANTERIORES ELABORADOS EN CONTACTO CON MADERA _Éxodo Roble 2018, Bodegas Delampa _Lunático Tinto 2018, Esencia Wines
Oro	VINOS ROSADOS _Silvano García Pink 2020, Bodegas Silvano García	Plata	_Alceño 150 Aniversario 2017 Monastrell, Bodegas Alceño _Dominio de Ontur Selección 2018, Bodegas Ontalba _Madrid Romero 6 Meses 2018, Bodegas Madrid Romero
Plata	_Juan Gil Rosado 2020, Bodegas Juan Gil _SF Monastrell Rosado 2020, Bodegas San Dionisio	Oro	CRIANZAS _Thader Crianza 2018, Esencia Wines _Casa De La Ermita Crianza 2018, Esencia Wines _Luzón Colección Crianza 2018, Bodegas Luzón _Castillo de Jumilla Crianza 2017, Bodegas Bleda
Oro	TINTOS JÓVENES 2019 Y 2020 ELABORADOS SIN CONTACTO CON MADERA _Luzón Colección Monastrell 2020, Bodegas Luzón _Honor Vera 2020, Bodegas Juan Gil _Señorío de Tobarra 2019, Bodegas Nuestra Señora de la Encarnación _Bruma del Estrecho de Marín, Paraje Marín 2019, Bodegas Viña Elena	Plata	DULCES _Amatus 2019, Bodegas Bleda _Silvano García Dulce 2019, Bodegas Silvano García _Lágrima Christi, Bodegas BSI
Plata	_Mayoral Cosecha 2020, Bodegas J. García Carrión _Numun Selección Ecológico 2020, Bodegas BSI _Casa De La Ermita Joven 2020, Esencia Wines	Oro	_El Tobar 2016, Bodegas Torrecastillo
Oro	VINOS TINTOS 2019 Y 2020, ELABORADOS EN CONTACTO CON MADERA _Silvano García 4 Meses 2019, Bodegas Silvano García _Olivares Tinto 2019, Bodegas Olivares	Oro	



Añada 2020: Excelente en la DOP Jumilla

El Consejo Regulador de la DOP Jumilla anuncia la valoración de su añada 2020 como excelente tras las catas de calificación que tuvieron lugar el pasado viernes, 18 de junio en Jumilla, donde 18 catadores, miembros oficiales del panel de cata del Consejo Regulador analizaron las muestras presentadas.

Un total de 39 vinos fueron analizados y valorados en su mayoría como excelentes, dando la máxima puntuación a la añada 2020 de esta histórica DOP.

Desde que se lleva a cabo esta catalogación solamente en dos ocasiones, 1998 y 2004, la añada había sido evaluada como excelente, muestra de la exigencia de este jurado a la vez que consagra esta añada 2020 como histórica.

La cata se realizó en los Salones Media Luna de Jumilla. Debido a la disminución de las restricciones de la pandemia, en esta ocasión fue una cata accesible para prensa, y distintos medios de comunicación acudieron a entrevistar a los catadores y tomar imágenes de la cata, que se llevó a cabo en estricto protocolo de cata a ciegas.

Esta cata oficial destaca por la seriedad y el rigor, así como el alto número de muestras presentadas, proporcional al volumen elaborado por las bodegas certificadas en la DOP Jumilla. Se cataron 9 vinos blancos, 7 vinos rosados y 23 vinos tintos, tanto jóvenes como con paso por madera, todos ellos pertenecientes a la añada 2020.

Máxima Calidad en la Vendimia 2020

El excelente estado sanitario, grado de maduración, azúcar y otros parámetros de calidad en las uvas, confirmaron una vendimia de máxima calidad durante el pasado año. Si bien, las abundantes lluvias de primavera provocaron algunos focos de Mildiu en la planta, la buena circulación del aire, las horas de sol de la DOP Jumilla, y la ausencia de lluvias durante la maduración y vendimia, hicieron que la viña sanase y se eliminara ese potencial problema con efectos tan devastadores en otras regiones.

Afortunadamente, no hubo que lamentar episodios como la DANA que provocó gravísimos daños en muchos viñedos de la DOP Jumilla el 2019. Además, se confirma la vocación ecológica de la Denominación, pues el viñedo ecológico, de vital importancia en la DOP Jumilla, prácticamente abarca el 100% de los viñedos, debido a los microclimas en los diversos terruños, con las condiciones óptimas para evitar todo tipo de enfermedades y plagas, y, por tanto, tratamientos.

Una gran motivación tras un año muy duro para los viticultores

Esta añada 2020 es un respiro de tranquilidad para los viticultores de la DOP Jumilla tras un duro 2019. La calificación de excelente supone también un impulso para las bodegas en un año de pandemia que ha afectado a sus ventas y actividad comercial.

En la actualidad, se espera que la presente añada 2021 pueda ser valorada igualmente bien que la 2020, pues se están dando unas características climatológicas muy similares a las de la anterior añada, y el estado del viñedo es excelente.



Las condiciones favorables del clima han contribuido a los mejores vinos de la última década



“El territorio que comprende la DOP Jumilla cuenta con gran riqueza patrimonial, cultural, arqueológica y natural.”



Escapada a la DOP Jumilla

Historia, Tradición, Gastronomía y Vitivinicultura

Conocer la Denominación de Origen más consolidada por la calidad de sus vinos del Sureste Español significa perderse por paisajes misteriosos, viñedos únicos, y encontrar una gente abierta, optimista y muy hospitalaria.

Así es el carácter de las gentes que habitan en los territorios de la Denominación de Origen Jumilla, que comprende seis municipios de Albacete; Hellín, Fuenteálamo, Ontur, Tobarra, Albatana, y Montealegre del Castillo, y Jumilla, el único municipio que pertenece a Murcia.

El territorio que comprende la DOP Jumilla cuenta con gran riqueza patrimonial, cultural, arqueológica y natural. No sólo es visita obligatoria conocer el Museo del Tambor de Tobarra, con tambores de todo el mundo, o el Museo Arqueológico de Jumilla, una maravilla que no se puede perder el visitante en su paseo por esta ciudad de vino, antes o después de subir al Castillo que custodia a la ciudad desde lo más alto.

Lugares que hoy se han convertido en parques arqueológicos de referencia como El Tolmo de Minateda, en Hellín, dejan constancia del paso de las civilizaciones en esta zona de transición entre la meseta y el Mediterráneo, desde la Prehistoria, y, pasando por los íberos que integraron en su cultura el cultivo de la vid, tal y como se ha podido contrastar en el yacimiento de Coímbra del Barranco Ancho, en Jumilla uno de los más importantes poblados íberos del mundo.

Un sinfín de planes, y rutas de senderismo y bicicleta por los maravillosos paisajes de esta Denominación de Origen; un paseo hasta lo alto del Parque Natural de la Sierra del Carche, el recorrido de las huellas de dinosaurios, o la visita a las Minas de Sal de Montaña, que se puede complementar con la visita a los campos de arroz de Calasparra, una Denominación de Origen hermana de los vinos de Jumilla, pues comparte el territorio de Hellín, y ade-

más, con las DOP Queso de Murcia al Vino, la DOP Pera de Jumilla, o la DOP Azafrán de la Mancha, se da ya una muestra de lo rica que es la gastronomía de la zona.

Hablar de Jumilla es hablar de enoturismo; combinar las actividades de descubrir esta parte en el interior de España con las visitas a bodegas, es una experiencia que nadie debería perderse y que avala la milenaria tradición vitivinícola de la zona. Pasear por viñedos, participar en las diversas actividades que organizan las bodegas para los visitantes, y por supuesto, catar y beber los excelentes vinos de la DOP Jumilla es un verdadero placer que trascenderá a la visita a estos territorios, pues los vinos de esta Denominación se encuentran presentes en cada carta de restaurante, cada país del mundo, y cada casa de todo buen Wine Lover. ♦



Estado del viñedo



Desde el inicio del año 2021, respecto a las precipitaciones, se han recogido una media de 210 litros en la DOP Jumilla, lo cual, teniendo en cuenta que las precipitaciones medias anuales de esta zona rondan los 300 litros, no deja de ser un dato positivo para la campaña en curso. Esta acumulación de agua, ha provocado que la reserva de nutrientes disponible por la planta sea considerable, permitiendo que los viñedos afronten la brotación de manera vigorosa.

En cuanto a los estados fenológicos del viñedo, cabe destacar que, en las fechas en las que nos encontramos, el viñedo se encuentra entre los estados fenológicos J (cuajado) y L (cerramiento del racimo), según zonas, siendo las más adelantadas las variedades tempranas como la Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Syrah, ubicadas en la parte media y sur del término de Jumilla y las más atrasadas la variedad Monastrell situada en parajes de la zona norte del término municipal de Monteañlegre del Castillo.

Cabe destacar que, durante estos meses, algunas precipitaciones han venido acompañadas de granizo, el cual, estuvo acompañado de abundante agua y no tuvo un calibre importante, por lo que al haber tenido lugar cuando la mayor parte del viñedo se encontraba en el estado de yema de invierno, lloro o yema hinchada, según zonas y variedades, no causó daños considerables al viñedo.

Por otro lado, reseñar que el estado sanitario del viñedo en general es bastante bueno, pues los brotes de lobesia botrana están siendo controlados al igual que los focos de oídio y mildiu que han aparecido, los cuales se han detectado de manera muy localizada principalmente en viñedos de variedades cultivados en espaldera y con riego localizado, habiendo sido también tratados a tiempo. Hay que reseñar que estamos en fechas idóneas para la incidencia de estos hongos, debido a las condiciones de humedad y temperatura óptimas para su desarrollo, por lo que conviene estar vigilantes ante la aparición de los primeros síntomas, momento clave para realizar los tratamientos oportunos para frenar su avance.



“La tierra hace a los que vivimos en ella”

La DOP Jumilla ha querido rendir homenaje a la figura del viticultor y agradecer su labor mediante una serie de vídeos integrados en la campaña “El Equilibrio Perfecto”.



**Serie Viticultores DOP Jumilla.
El Equilibrio Perfecto**

Vídeos en nuestro canal de
Youtube Vinos de Jumilla



JUMILLA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
PROTEGIDA

www.vinosdejumilla.org