

# DOP JUMILLA

## BOLETÍN INFORMATIVO



¿Iniciamos 2023 con nubes en el horizonte, con preocupación de cómo van a responder los mercados, con esa incertidumbre por muchas razones...?

¿O empezamos 2023 con ilusión de seguir trabajando por este proyecto que se llama DOP Jumilla?

La respuesta la tenemos. Afrontamos 2023 cargados de ganas de darlo todo. Desde el CRDOP Jumilla seguiremos trabajando por los viticultores y por las bodegas que lo conforman, por la historia y tradición que hay en nuestro territorio, por todo lo que somos y por todo lo que podemos seguir creciendo en estos doce meses.

Finalizamos un año muy intenso, con presencia en los grandes salones del vino del mundo. Colaborando con grandes profesionales de la gastronomía.

Prensa especializada, profesionales y público se han hecho eco de la DOP Jumilla.

Para este año tenemos preparadas más actividades, ferias, catas, formación, presentaciones.. Y miles de kilómetros para promocionar nuestros vinos.

Jumilla es hoy una de las Denominaciones de Origen punteras en el mundo y con mucho que ofrecer para poder seguir creciendo en el futuro. Contamos contigo, tú eres parte de la familia Jumilla.

---

**SILVANO GARCÍA,**  
**PRESIDENTE CRDOP JUMILLA**



# SU MA RIO

6

Noticias DOP

52

Promoción  
local

30

Promoción  
internacional

62

Viajes de  
conocimiento

44

Promoción  
nacional

72

Patrocinios

# Y EL SOL SE CONVIRTIÓ EN VINO



“Llevamos años preguntándonos qué hace de nuestra tierra y de sus frutos algo especial. Y lo hemos descubierto viajando a los rincones más lejanos... Hemos sabido de nuestra suerte mirándonos en los ojos ajenos de aquellos que disfrutan de nuestro clima, que sueñan al aire libre, que anhelan nuestro verano y comparten nuestros vinos bajo el brillo del astro rey.”

La Denominación de Origen Protegida Jumilla lleva el vino elaborado con más horas de sol a la ciudad menos soleada de Europa en una campaña de comunicación sin precedentes.

La DOP Jumilla anunció en marzo el lanzamiento de una nueva campaña nacional de marca llamada “**Jumilla, y el Sol se convirtió en vino**”, que se emitió durante todo el mes en televisión, dando un paso más en su compromiso con el territorio, sus viñedos y las características y peculiaridades del vino que nace en esta tierra bendecida por el sol.

El pleno del CRDOP Jumilla aprobó en julio de 2021 esta campaña que centra su comunicación en las cualidades diferenciadores del vino DOP Jumilla y los aspectos más internacionales de la marca. **Los vinos de la DOP Jumilla se han convertido en un producto con una personalidad única en el mundo gracias a sus más de tres mil horas de sol al año** que, junto con el buen hacer de sus agricultores, enólogos, bodegueros, y el trabajo con su uva autóctona, la variedad Monastrell, han convertido al vino DOP Jumilla en algo único.

Para la producción de este spot, **una expedición tomó rumbo desde la DOP Jumilla hacia Rjukan (Noruega)** a más de 3.000 Km de Jumilla, para acercar hasta **la tierra que menos horas ve el sol en Europa**, el vino elaborado con la mayor cantidad de horas de sol de Europa. Rjukan se encuentra en un profundo valle entre montañas y durante los seis meses de invierno sus

3.500 habitantes viven casi a oscuras, incluso a mediodía. El reconocido **director de cine y documentales Gonzalo Ballester** ha sido el encargado de realizar esta **pieza audiovisual ideada por La Brújula del Gourmet**, y que cuenta con la **música original de Víctor Hernández** compositor integrante de grupos como Rey Lobo y Maestro Espada.

El equipo de la **productora Maskeline, a visual foundry**, viaja a Noruega, a conocer el pequeño pueblo de Rjukan, que saltó a las noticias internacionales en 2013 por la instalación de unos grandes espejos en una montaña cercana que reflejan la luz del sol hacia la plaza principal.

La campaña promocional se emitió en televisión y en salas de cine de todo el territorio nacional, junto a un ambicioso plan de medios digital.

El Consejo Regulador de la DOP Jumilla ha querido con esta gran campaña, **plasmarse un mensaje que cause gran interés y llegue a todos los hogares**. En esta ocasión, se trata de un hecho sin precedentes en el ámbito de las denominaciones de origen de España al haber abierto un nuevo camino en compartir su conocimiento y sus años de experiencia con Rjukan (Noruega), una región con las condiciones climatológicas totalmente opuestas a las que encontramos en la DOP Jumilla.

[Visualiza el Spot y conoce más sobre la campaña «Y el Sol se convirtió en Vino»](#)



*Pablo González-Conejero,*  
***Un Embajador  
Llamado Jumilla***

La DOP Jumilla envía al chef con dos Estrellas Michelin a Rjukan (Noruega) demostrando la versatilidad de sus vinos en la segunda parte de la campaña “Y el Sol se convirtió en Vino”.

¿Se puede reinventar nuestra gastronomía mirando en los ojos ajenos? ¿Podemos redescubrirnos viajando hacia lo diferente? Hemos dejado atrás a nuestra gente, nuestras tapas, nuestra vida en la calle y el calor de nuestro sol para viajar de la mano de Pablo González Conejero (2 Estrellas Michelin) en este periplo sin rumbo fijo. Una reflexión sobre nuestra tierra con la distancia como compañera.

El pasado mes de mayo, la DOP Jumilla estrenó en su canal Youtube y resto de redes sociales el primer capítulo de la serie “Un embajador llamado Jumilla” donde el chef con dos estrellas Michelin y tres soles Repsol, Pablo González Conejero, ejerce como representante de los vinos de Jumilla durante su estancia en Rjukan (Noruega) para el rodaje del spot de su anterior campaña ‘Y el Sol se convirtió en Vino’.

Esta segunda parte de la campaña “Y el Sol se convirtió en Vino” está basada en la relación gastronómica de los vinos con la comida en sus términos más radicales. Por ello, desde la DOP Jumilla han querido que uno de los mejores cocineros de España, el murciano Pablo González Conejero se enfrentara a buscar en un país tan diferente, cultural y gastronómicamente al nuestro, como Noruega, los lazos que nos unen. El resultado es el que se puede ver desde el mes de mayo, mediante los cinco capítulos que conforman la serie: “un trabajo que nos llena de orgullo, ya que demuestra que la versatilidad de nuestros vinos ha hecho que cualquier elaboración, ingrediente, reunión o interpretación de la gastronomía, con un gran chef como Pablo, en un país tan remoto como Noruega, funcionen a la perfección con un Jumilla en la mesa”, afirma Silvano García, presidente del Consejo Regulador de la DOP Jumilla.

El documental se ha dividido en cinco partes, para darle recorrido al proceso de investigación, descubrimiento y cocinado, durante la grabación del spot ‘Y el Sol se convirtió en Vino’, para el que un equipo de profesionales se desplazó hasta Rjukan, Noruega.

*“Es un orgullo y una responsabilidad muy grande representarnos a todos vosotros y a los vinos DOP Jumilla y darles toda la visibilidad que pueda”*

Como Pablo González cuenta “a veces me tocaba cocinar a muchos grados bajo cero para un equipo de 10 personas, y comprar ingredientes que desconocíamos en supermercados. Eso nos llevó a preguntar a vecinos de la zona su forma de cocinar, de disfrutar de la gastronomía y de aplicar la materia prima que allí tienen con los vinos Denominación de Origen Jumilla, que eran nuestra bandera allí. Por eso surgió la posibilidad de grabar estos vídeos llenos de curiosidad y realismo con las personas con las que nos encontramos por el camino”.

Puedes ver la serie completa en el canal de Youtube de la DOP Jumilla y en el resto de sus redes.



**EL CHEF PABLO GONZÁLEZ CONEJERO DESCUBRE LA GASTRONOMÍA NORUEGA EN LA SERIE DOCUMENTAL “UN EMBAJADOR LLAMADO JUMILLA”**



*28 Certamen de Calidad de los Vinos DOP Jumilla*  
20 medallas de oro, 16 de plata y 3 menciones especiales

# Hellín acoge el 28 Certamen de Calidad de los vinos DOP Jumilla

La gala celebrada en la Casa de la Cultura de Hellín, se transmitió en directo, dando a conocer las 20 medallas de oro, 16 de plata y 3 menciones especiales otorgadas a 17 bodegas de la DOP Jumilla.



## GALA DE ENTREGA DE PREMIOS

Una tarde de junio y un entorno mágico, la Casa de la Cultura de Hellín, fueron los atractivos de una gala que se desarrolló ante 110 personas, representantes de bodegas, políticos y medios de comunicación.

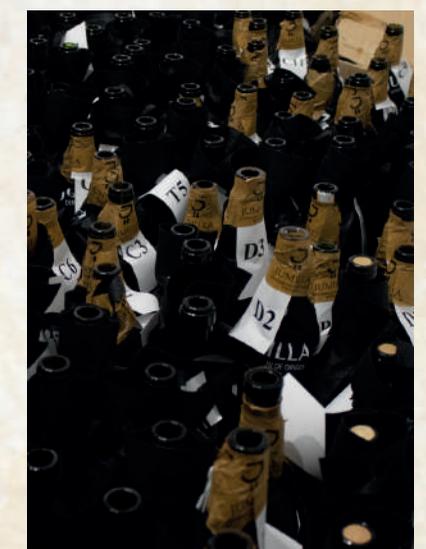
La gala, que tuvo lugar el 15 de junio, tuvo como eje la campaña de comunicación estrenada este año "Jumilla, y el Sol se convirtió en vino", y en ella se pudo visionar en exclusiva, la miniserie documental que el chef Pablo González-Conejero, con 2 estrellas Michelin, grabó en Noruega, "Un Embajador llamado Jumilla". El chef quiso estar presente en esta gala, en ese día especial y disfrutó del reconocimiento a las 17 bodegas distinguidas con medallas en esta 28 edición.

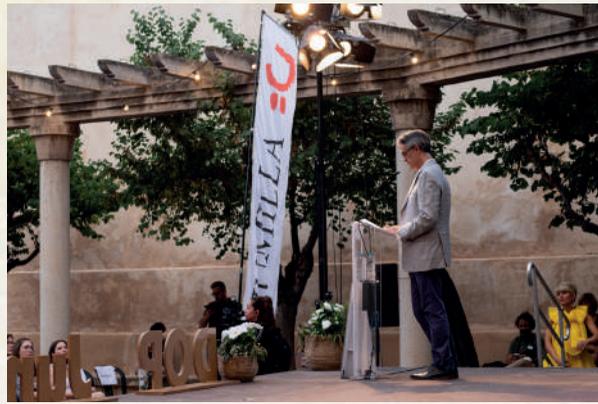
## REALIZACIÓN DE LA CATAS

Previamente, durante los días 7 y 8 del mismo mes, se realizaron las catas dirigidas por el periodista Enrique Calduch, y que tuvieron lugar en el Museo de la Semana Santa de Hellín.

Tras dos años de pandemia en los que se vio reducido el número de jueces, esta edición contó con 18 de los más prestigiosos catadores a nivel nacional, entre los que estaban los grandes espadas de la crítica y la comunicación vinícola, así como responsables comerciales de las principales cadenas de distribución y venta de vinos del país.

Entre los catadores presentes se encontraban algunos muy consagrados como Andrés Proensa, director de Planeta Vino y de la Guía Proensa, de gran relevancia nacional e internacional, o José Luis Casado, responsable de catas de la revista Sobremesa, personalidades que acuden por primera vez, como el respetado consultor Juancho Asenjo o la sumiller y crítica de vinos del periódico ABC, Pilar Cavero. El resto del plantel de cata estuvo formado por Jaime Bermúdez, jefe de compras del Club de Vinos VinoSelección, Mara Sánchez, crítica para the Objective.com, Confidencial o Metròpoli El Mundo, Antonio Candelas, director de la Revista Mi Vino, Raúl Serrano responsable de catas de la Revista Vivir el Vino, Amaya Cervera, directora del prestigioso portal Spanish Wine Lover, Santi Rivas, impulsor de Colectivo Decantado y crítico en Revista Sobremesa, Laura Sánchez Lara, crítica de vinos del periódico El Español, Miguel Ángel Martín director de Enocata, Antonio Caravaca, presidente de la Asociación de Enólogos de Murcia, Juan Fernández-Cuesta, periodista y catador, María José Huertas, sumiller del Restaurante La Terraza del Casino, Adolfo Fernández, sumiller en Bodeboca, y el gran sumiller Custodio Zamarra.





### 36 MEDALLAS OTORGADAS

Las distinciones se repartieron en un palmarés de 36 premiados, con 20 medallas de oro y 16 de plata, para 17 de las bodegas participantes.

Además, se entregaron 3 menciones especiales: dos de ellas a los mejores vinos Monastrell en contacto con madera y jóvenes, de añadas 2020 y 2021, menciones que se le dieron respectivamente a Honoro Vera 2021 de Juan Gil y Ramón Izquierdo 2020 de Ramón Izquierdo Bodegas y Viñedos. La mención al mejor vino ecológico del Certamen, este año recaló en Luzón Colección Monastrell de Bodegas Luzón.

El predominio de vinos ganadores de la añada 2021 secunda el alto nivel de esta añada en los vinos DOP Jumilla, calificada excelente.

Diversas autoridades apoyaron con su presencia el reconocimiento de estos premios; el Consejero de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural de Castilla-La Mancha, Francisco Martínez Arroyo,

la Directora General de Agricultura, Industria Alimentaria y Cooperativismo Agrario de la Región de Murcia, Remedios García Poveda, el Director Provincial de Agricultura de Castilla-La Mancha en Albacete, Ramón Sáez, el Director General Agenda 2030 y Consumo de Castilla-La Mancha, Ramón Lara, el Diputado Nacional José Carlos Díaz Rodríguez, y por supuesto el Alcalde de Hellín, Ramón García, acompañado de varios responsables de la Corporación Municipal, así como los alcaldes y alcaldesas de otros municipios que componen la DOP Jumilla: de Jumilla, Juana Guardiola, de Tobarra, Amparo Ballesteros Jiménez, de Fuente Álamo, Félix Torralba y de Ontur, Jesús López Higuera.

Durante la gala, hubo palabras de recuerdo para el enólogo Paco Pardo, muy querido por el sector, recientemente fallecido. La ceremonia puede consultarse en el canal de Youtube "Vinos de Jumilla".



# Palmarés de vinos premiados

# 28 CERTAMEN CALIDAD VINOS DOP JUMILLA



## VINOS BLANCOS

- Oro:**
- PINO DONCEL SAUVIGNON BLANC 2021, BODEGAS BLEDA
  - LUZÓN COLECCIÓN BLANCO 2021, BODEGAS LUZÓN

- Plata:**
- CASA DE LA ERMITA BLANCO 2021, ESENCIA WINES
  - GÜERTANA SAUVIGNON BLANC 2021, BODEGAS SALZILLO

## VINOS ROSADOS

- Oro:**
- VIÑAHONDA ROSADO 2021, BODEGAS SILVANO GARCÍA

- Plata:**
- ALCEÑO ROSADO 2021, BODEGAS ALCEÑO
  - OLIVARES ROSADO 2021, BODEGAS OLIVARES

## TINTOS JOVENES SIN CONTACTO CON MADERA 2020 Y 2021

- Oro:**
- HONORO VERA MONASTRELL 2021, BODEGAS JUAN GIL
  - LUZÓN COLECCIÓN MONASTRELL 2021, BODEGAS LUZÓN
  - TAUS JOVEN 2021, ESENCIA WINES
  - CASTILLO DE JUMILLA MONASTRELL 2021, BODEGAS BLEDA
  - FAMILIA PACHECO MONASTRELL ORGANIC 2021, BODEGAS VIÑA ELENA

- Plata:**
- EYA MONASTRELL 2021, BODEGAS CARCHELO
  - CASA DE LA ERMITA TINTO 2021, ESENCIA WINES
  - ALCEÑO TINTO 2021, BODEGAS ALCEÑO
  - TORRECASTILLO GARNACHA TINTORERA 2021, BODEGAS TORRECASTILLO

## TINTOS JOVENES ELABORADOS EN CONTACTO CON MADERA 2020 Y 2021

- Oro:**
- DELAMPA AUTOR 2020, BODEGAS DELAMPA
  - RAMÓN IZQUIERDO 2021, BODEGAS Y VIÑEDOS RAMÓN IZQUIERDO
  - RIBERA ALTA DEL MUNDO 2020, COOP. NTRA. SRA. DE LA ENCARNACIÓN
  - FINCA LUZÓN ROBLE 2021, BODEGAS LUZÓN
  - MAINETES PETIT VERDOT 2020, COOP. SAN DIONISIO

- Plata:**
- JUAN GIL PLATA 2020, BODEGAS JUAN GIL
  - MAYORAL RESERVADO 2020, BODEGAS J. GARCÍA CARRIÓN
  - GENUS CUVÉE 2021, BODEGAS BSI
  - PINO DONCEL 12 MESES 2020, BODEGAS BLEDA

## TINTOS JOVENES CON MADERA 2019 Y ANTERIORES

- Oro:**
- ÉXODO ROBLE 2019, BODEGAS DELAMPA
  - LUNÁTICO TINTO 2019, ESENCIA WINES
  - SEÑORÍO DE FUENTEÁLAMO ROBLE 2019, COOP. SAN DIONISIO

- Plata:**
- ALCEÑO ORGANIC 2019, BODEGAS ALCEÑO
  - DIVUS 2018, BODEGAS BLEDA
  - CARCHELO CIENTO80 2019, BODEGAS CARCHELO

## CRIANZA

- Oro:**
- FINCA LUZÓN CRIANZA 2019, BODEGAS LUZÓN

- Plata:**
- THADER CRIANZA 2019, ESENCIA WINES

## DULCES

- Oro:**
- ALCEÑO DULCE 2017, BODEGAS ALCEÑO
  - LACRIMA CHRISTI, BODEGAS BSI
  - DULCE SILVANO GARCÍA 2019, BODEGAS SILVANO GARCÍA





# *El Panel De Cata Del CRDOP Jumilla califica la Añada 2021: EXCELENTE*

Las catas de valoración de añada se llevaron a cabo el 13 de junio en Jumilla, con un comité de cata de 18 expertos enólogos.

Las condiciones muy favorables de clima han contribuido, por segundo año consecutivo, a vinos muy equilibrados y con un componente mediterráneo.

El Consejo Regulador de la DOP Jumilla anunció la valoración de su añada 2021 como excelente tras la cata de calificación que tuvo lugar el 13 de junio en Jumilla, donde 18 catadores, miembros oficiales del Panel de Cata del Consejo Regulador analizaron las muestras presentadas.

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 11 vinos blancos, 7 vinos rosados y 23 vinos tintos, tanto jóvenes como con paso por madera, todos ellos pertenecientes a la añada 2021. Un total de 41 vinos fueron analizados y valorados en su mayoría como excelentes, dando la máxima puntuación a la añada 2021 de esta histórica DOP.



#### EL CLIMA INFLUYE DIRECTAMENTE EN LA CALIDAD DE LA AÑADA

La climatología en la añada 2021 fue propicia para la obtención de uvas de muy buena calidad, debido en gran parte a las precipitaciones recogidas en este periodo, las cuales superaron los 300 mm de media. Estas lluvias acontecieron principalmente a finales de invierno y durante la primavera, lo que ayudó a que **las plantaciones brotaran de manera vigorosa y uniforme, haciendo que el acopio de reservas hídricas en el suelo fuera suficiente para que las vides afrontaran sin relativa dificultad un verano muy cálido y seco**, a pesar de que se registraron días continuos de calor excesivamente tórrido en el mes de agosto, con temperaturas que llegaron a superar los 40 grados, tal y como viene siendo habitual en los últimos años. Las noches frescas ayudaron a paliar los estragos de las altas temperaturas diurnas registradas en el periodo estival, lo cual ayudó también a que se produjera una óptima maduración fenológica de las uvas.

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.

En esta añada 2021 sobresalen vinos tintos con marcado componente mediterráneo y gran equilibrio. Frescos y con buena acidez. La calificación de excelente por segundo año consecutivo se preveía, puesto que las dos campañas tuvieron características climatológicas muy similares, y el estado del viñedo fue excelente. Sin duda, estos resultados se vieron reflejados en los vinos premiados en el 28 Certamen de Calidad de los vinos DOP Jumilla, que fueron anunciados el 15 de junio en una gala celebrada en Hellín, sede del Certamen en este año 2022.

## Historico de calificación de añadas en la DOP Jumilla

AÑADA	CALIFICACIÓN	AÑADA	CALIFICACIÓN
1990	Muy buena	2006	Muy buena
1991	Muy buena	2007	Buena
1992	Buena	2008	Muy buena
1993	Muy buena	2009	Muy buena
1994	Muy buena	2010	Muy buena
1995	Buena	2011	Muy buena
1996	Muy buena	2012	Muy buena
1997	Buena	2013	Muy buena
1998	Excelente	2014	Muy buena
1999	Muy buena	2015	Buena
2000	Muy buena	2016	Muy buena
2001	Buena	2017	Muy buena
2002	Buena	2018	Buena
2003	Muy buena	2019	Muy buena
2004	Excelente	2020	Excelente
2005	Muy buena	2021	Excelente

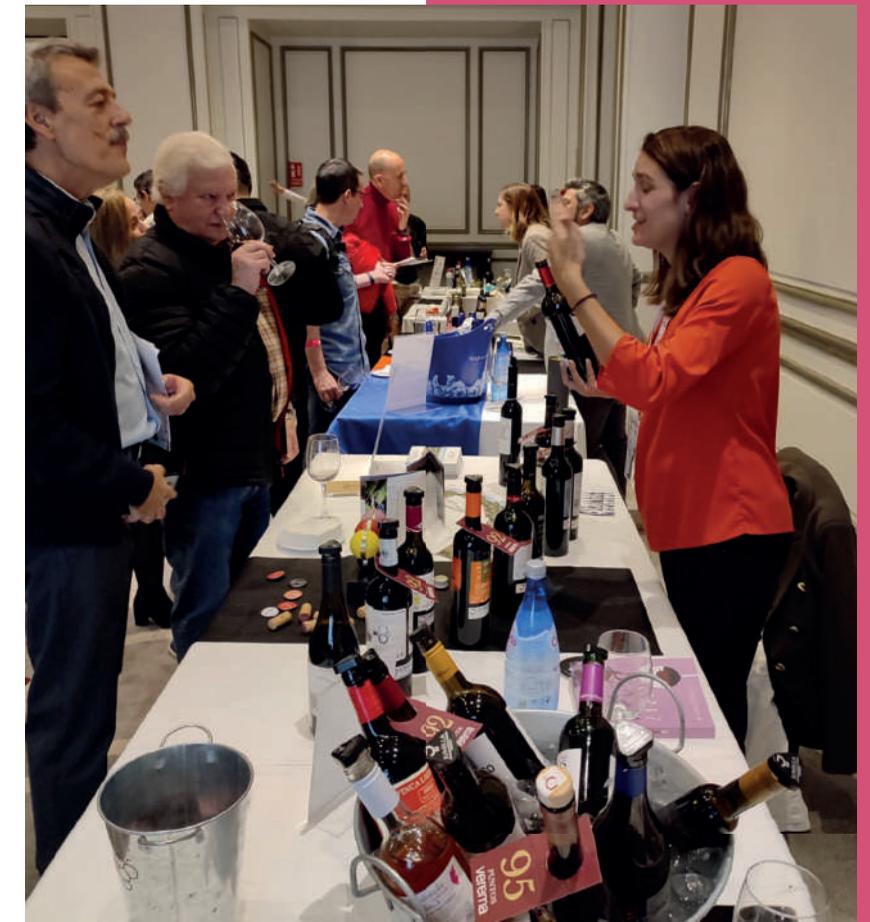
# El CRDOP Jumilla acude a la primera edición del Salón de los Premios Verema en la categoría de “Mejor Consejo Regulador del 2021”

El 24 de octubre, tuvo lugar en el hotel Westin Palace de Madrid la Primera Edición del Salón de los Premios Verema, donde se reunían todos los premiados de la edición de 2021 entre los que destaca el CRDOP Jumilla en la categoría de “Mejor Consejo Regulador de España” según la prestigiosa publicación vitivinícola “Verema”.

Los vinos que se degustaron en el evento fueron los últimos galardonados en el 28 Certamen de Calidad vinos DOP Jumilla. Todo el público que se pasó por el stand DOP Jumilla tuvo la oportunidad de disfrutar de los 20 vinos premiados con la categoría Oro de entre blancos, rosados, tintos y dulces, por lo que las bodegas presentes fueron: **Bodegas Bleda, Bodegas Luzón, Bodegas Silvano García, Esencia Wines, Bodegas**

**Viña Elena, Bodegas Delampa, Ramón Izquierdo Vinos y Viñedos, Bodegas San Dionisio, Bodegas Alceño, Bodegas BSI, Bodegas Juan Gil y la cooperativa Ntra. Sra. de la Encarnación.**

Los Premios Verema son otorgados por los foreros y participantes habituales de esta gran comunidad de aficionados al mundo del vino y la gastronomía, que cuenta con más de 47.500 usuarios registrados y es visitada cada mes por más de 600.000 visitantes únicos. Por tanto, **el valor más importante de estos premios es que suponen el mayor reconocimiento que se puede dar en este país por parte de los consumidores finales y amantes de la cultura del vino y la gastronomía**, de forma totalmente desinteresada, a los participantes en cada sección.





**PROMOCIÓN** >

# Un exitoso viaje a Prowein Düsseldorf

Los vinos DOP Jumilla se trasladaron hasta Alemania para asistir a la Feria Prowein 2022.

La Denominación de Origen Protegida Jumilla asistió a la feria de vinos celebrada los días 15, 16 y 17 de mayo en Düsseldorf, Alemania.

Los asistentes pudieron disfrutar de los vinos de la Denominación de Origen Protegida Jumilla y conocer el trabajo de las bodegas a la hora de elaborar este preciado bien.

Las bodegas participantes fueron: **Bodegas Salzillo, Parajes del Valle Bodegas y Viñedos, Bodegas Pío Del Ramo, Bodegas Viña Elena, Bodegas Alceño, Bodegas Arloren, Bodegas Olivares, Viñedos y Bodegas Asensio Carcelén, Bodega Cerrón, Esencia Wines, Bodegas Delampa, Bodegas Silvano García, Bodegas Casa Castillo, Bodegas J. Garcia Carrion, Bodegas Bleda, Bodegas Luzón, Bodegas Carchelo, Bodegas BSI, EGO Bodegas y Bodegas Juan Gil.**

Además, dentro del Túnel de Vinos "Los 100 mejores en Prowein", la DOP Jumilla contó con 7 referencias. Una fantástica representación para Jumilla y la calidad de sus vinos.

## VINOS PRESENTADOS

**Delampa 50 años 2017**, Bodegas Delampa.

**Time Waits for no one 2020**, Ego Bodegas.

**Olivares Crianza Monastrell 2017**, Bodegas Olivares.

**Terraje Monastrell 2018**, Parajes del Valle Bodegas y Viñedos.

**El Tío del Carro 2017**, Bodegas Arloren.

**Por ti 2018**, Bodegas Luzón.

**Gemina Finca Tomillares 2018**, Bodegas BSI.



# Cata maridaje de 22 Jumillas en Tokio

Nuestras bodegas dejan huella en Japón en una cata maridaje de 22 vinos DOP Jumilla.

A principio de año, la Denominación de Origen Protegida Jumilla realizó una cata maridaje en Tokyo, Japón.

Los invitados, **15 selectos importadores**, pudieron catar 22 referencias DOP Jumilla de bodegas: **Bodegas Viña Elena, Bodegas Salzillo, Bodega Madrid Romero, Bodega Cerrón, Bodega Parajes del Valle, Bodegas San Dionisio, Bodegas Asensio Carcelén, Bodegas Bleda, Ego Bodegas, Bodegas**

**Arloren, Bodegas Luzón, Bodegas Pío del Ramo, Bodegas García Carrión, Bodegas Delampa, Esencia Wine Cellars, Bodega Olivares, Bodegas Silvano García, Bodega Alceño, Bodega Sierra Norte y Ramón Izquierdo Vinos y Viñedos.**

Esta selección de vinos, dirigida por la **sumiller Eiko Kuboki**, y acompañada de gastronomía española, formó una perfecta combinación y gran reconocimiento entre los asistentes.



# Jumilla se gana México con la mejor Monastrell

17 bodegas se presentaron en el mercado mexicano de la mano del CRDOP Jumilla.

Un salón de importadores con récord de asistencia demostró el alto interés del consumidor mexicano por los vinos de Jumilla.

El sector del vino de México se volcó con el salón organizado por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Jumilla en Ciudad de México este año, con una asistencia multitudinaria de importadores interesados en conocer las propuestas de las 17 bodegas que se desplazaron al país para recuperar sus líneas de venta y actuación comercial, tras el periodo de parón por la pandemia. México es un mercado interesado en el vino español y Jumilla se aproxima al mismo para añadir valor a la propuesta de vinos presentes, con esta importante acción de introducción dirigida a importadores de todo el territorio mexicano.

Las bodegas que se presentaron en Ciudad de México para iniciar o fortalecer relaciones comerciales y presentar sus portfolios de vino fueron: **Bodegas Alceño, Bodegas Bleda, Bodegas BSI, Bodegas Carchelo, Bodegas Cerrón, Bodegas Delampa, Bodegas Luzón, Bodegas Ontalba, Bodegas Pío del Ramo, Bodegas Salzillo, Bodegas San Dionisio, Bodegas Sierra Norte, Bodegas Torrecastillo, Bodegas Viña Elena, Parajes del Valle Bodegas y Viñedos, y además Bodegas Juan Gil y Bodegas 1890 de J. García Carrión.** Todas ellas apoyaron este salón de importadores con la presencia de sus corresponsales en México y presentación de vinos de Jumilla ya disponibles en este país.



## “No basta con ser mejor, hay que ser diferente”

Durante el salón de importadores, el **sumiller mexicano René Rentería**, miembro de la Unión Española de Catadores y jurado habitual del concurso Bacchus en España, **ofreció tres catas** destinadas a profundizar en la denominación de origen y sus factores diferenciales. “No basta con ser el mejor hay que ser diferente y solo con ser distinta, Jumilla ya es mejor, destacaba.

El viaje se completó con catas complementarias al salón, donde se pudo expandir el mensaje de los buenos vinos de Jumilla a compradores, distribuidores, sumilleres, personas de los medios de comunicación. Por último, los consumidores finales también pudieron atender las explicaciones de la responsable de comunicación del Consejo Regulador sobre la DOP Jumilla y sus cualidades a través de los vinos insignia de las bodegas presentes en la acción.

**Carla del Busto, directora de Vinopremier México, hospedó una sesión** en el selecto club de vinos mexicano, **destacando la idoneidad de los vinos DOP Jumilla para este mercado;** vinos versátiles, frescos y afrutados con alta intensidad y elegancia, los cuales armonizan a la perfección con la rica y variada gastronomía del país mexicano.

La experiencia en México continuó con una cata en el Bar del Concurso Mundial de Bruselas, y finalizó con una última cata destinada a sumilleres en Coyoacán.

Tanto las bodegas como el CRDOP Jumilla mantienen su interés alto en introducirse en México con un planteamiento de medio y largo plazo adaptado a las necesidades de este mercado. Una apuesta firme de Jumilla por el consumidor mexicano.

24 de mayo 2022

## Seminario online para Polonia

El CRDOP Jumilla junto a 13 bodegas participaron en un seminario online destinado a sumilleres en Polonia.

En el seminario "Vinos del corazón de la España Mediterránea", los espectadores pudieron conocer nuestra uva autóctona, la Monastrell, y cómo crece en nuestro clima.

Puedes encontrar el seminario íntegro, en nuestro canal de Youtube Vinos de Jumilla.

Las bodegas participantes presentaron uno de sus vinos:

**Carchelo Rosé 2021 Monastrell Orgánico**, Bodegas Carchelo.

**Parajes del Valle Monastrell 2020 Orgánico**, Bodegas Parajes del Valle.

**Señorío de Fuenteálamo SF 2021 Monastrell Orgánico**, Bodegas San Dionisio.

**Familia Pacheco 2020 Monastrell Orgánico**, Bodegas Viña Elena.

**Pío del Ramo Crianza 2019 Orgánico**, Bodegas Pío del Ramo.

**Equilibrio 9 2019 Monastrell Orgánico**, Bodega Sierra Norte.

**Altos de Luzón Monastrell 2019 Orgánico**, Bodegas Luzón.

**Gemina Cuvée Selección 2019 Monastrell Pie Franco**, Bodegas BSI.

**Viñahonda Crianza 2017**, Bodegas Silvano García.

**Olivares Crianza 2017 Pie Franco**, Bodegas Olivares.

**Alceño Selección 2017**, Bodegas Alceño.

**Finca el Tobar Monastrell Crianza 2019**, Bodegas Torrecastillo.

**Juan Gil Plata 2019 Monastrell Orgánico**, Bodegas Juan Gil.



26 de mayo 2022

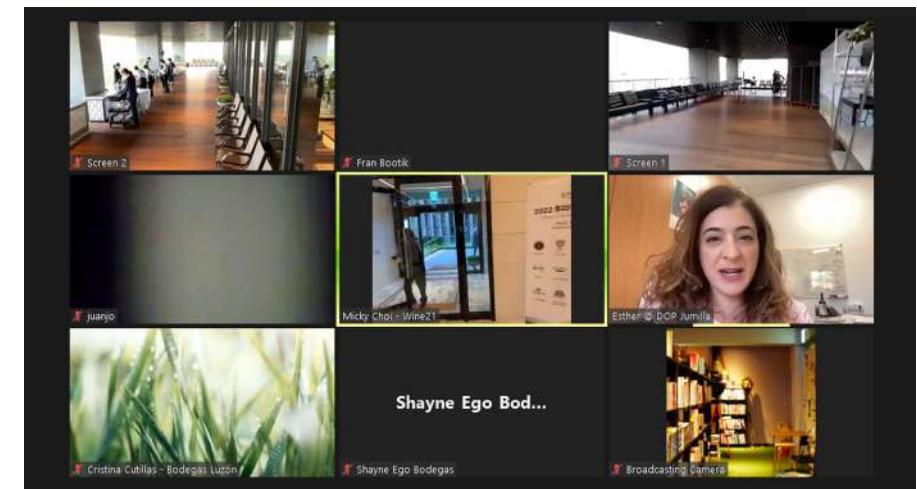
## Los vinos DOP Jumilla aterrizan en Corea

La DOP Jumilla organizó el 26 de mayo una cata en Seúl, donde dio a conocer los vinos presentes en el mercado coreano. De la mano de sus importadores, los asistentes pudieron degustar y conocer más sobre nuestros vinos y el territorio donde nace la Monastrell.

Las bodegas participantes fueron: **Bodegas Bleda, Bodegas BSI, Bodegas Carchelo, Esencia Wines Cellars, Bodegas Luzón, Bodegas Olivares, Bodegas San Dionisio, Bodega Sierra Norte, Bodegas Viña Elena, Asensio Carcelén Bodegas y Viñedos, Ego Bodegas.**

El evento contó con la presencia de los **sumilleres Yun-Sok Kim y Ms. Yang Yoon-ju.**

Una fantástica jornada junto a unas vistas impresionantes, que hicieron que nuestros vinos brillaran una vez más.



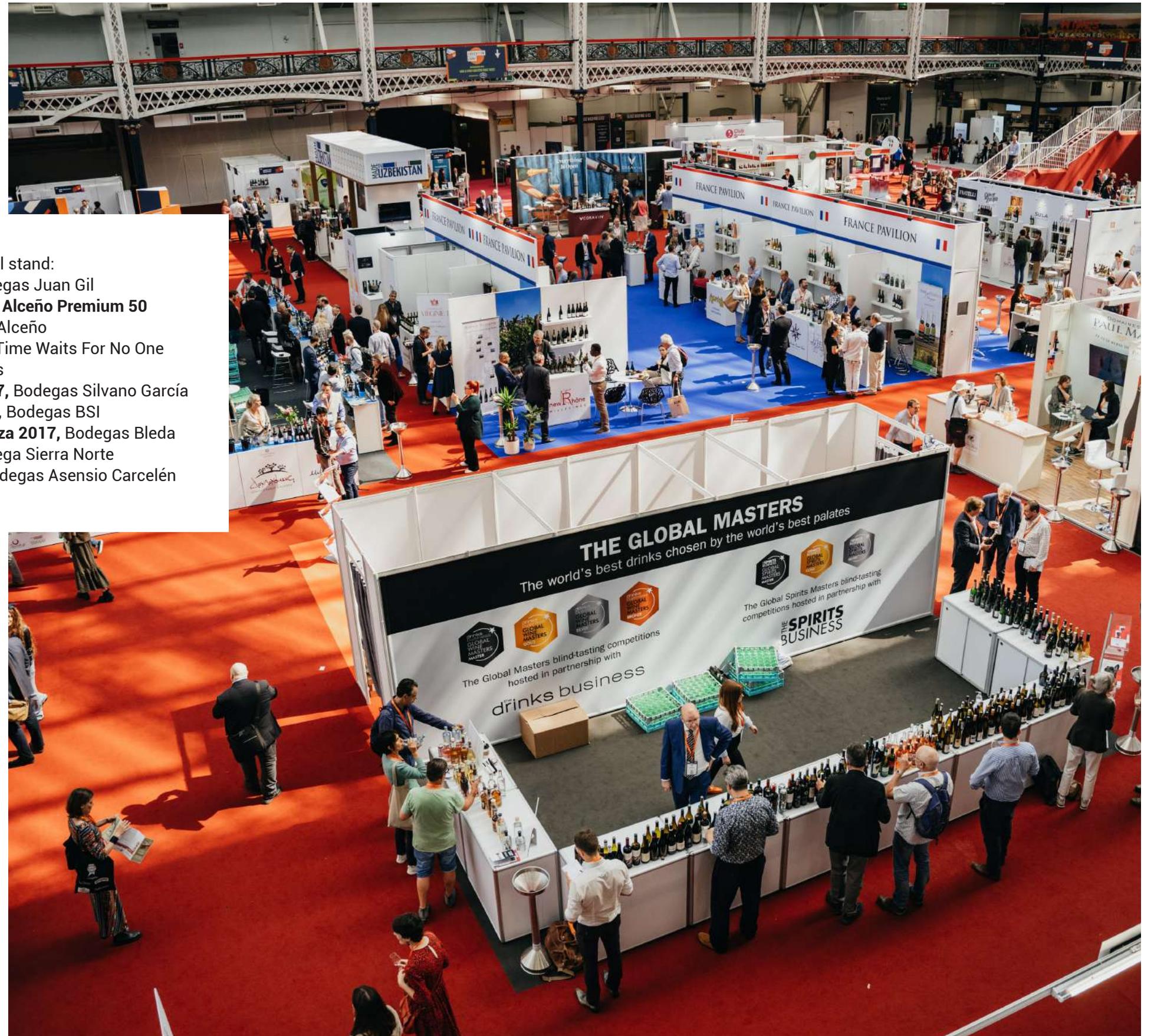
12 de julio 2022

## DOP Jumilla en London Wine Fair

Vinos DOP Jumilla con distinción **máster y medalla de oro** en **The Global Masters 2021**, fueron invitados al túnel de vinos organizado por The Drink Business en la feria London Wine Fair en Londres.

Sin duda otro gran éxito para nuestras bodegas, estar presentes en una feria que atrae un gran número de profesionales, y público interesado en los Vinos DOP Jumilla.

Los vinos presentes en el stand:  
**Juan Gil Azul 2019**, Bodegas Juan Gil  
**Alceño Selección 2017 y Alceño Premium 50 barricas 2020**, Bodegas Alceño  
**Goru 38 Barrels 2018**, y **Time Waits For No One Black 2019**, Ego bodegas  
**Viña Honda Crianza 2017**, Bodegas Silvano García  
**Sabatacha Crianza 2017**, Bodegas BSI  
**Castillo de Jumilla Crianza 2017**, Bodegas Bleda  
**Equilibrio 9M 2018**, Bodega Sierra Norte  
**100x100 Syrah 2020**, Bodegas Asensio Carcelén





## La DOP Jumilla cruza el Atlántico

La DOP Jumilla viajó a Estados Unidos para ofrecer un seminario junto al Master Sommelier Evan Goldstein dentro de la experiencia Spain Great Match, una de las actividades más relevantes para la promoción de los vinos de España en Estados Unidos.

La acción se complementó con una cata magistral en la institución académica International Wine Center.

La secretaria del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Jumilla, Carolina Martínez Origone, viajó a Estados Unidos para presentar un seminario sobre la DOP Jumilla titulado "Jumilla: wines from the heart of Mediterranean Spain" dentro de la iniciativa, organizada por ICEX España Exportación e Inversiones en la ciudad de Nueva York.

Se trata de un encuentro entre el sector vitícola español e importadores, distribuidores, sumilleros, catadores y crítica especializada, en el afamado Mercado Little Spain, del chef José Andrés. Además, con el objetivo de profundizar en el conocimiento de los vinos españoles, se organizaron diferentes seminarios de alimentos y vinos, abiertos a los profesionales del sector y la prensa.

### SEMINARIO SOBRE LOS VINOS DOP JUMILLA

Para esta importante labor de formación de la DOP Jumilla destinada a bodegas y vinos presentes en el mercado norteamericano, los vinos participantes en el seminario fueron: Parajes del Valle 2020 de Parajes del Valle Bodegas y Viñedos, La Servil 2020 de Bodegas Cerrón, Altos de Luzón 2020 de Bodegas Luzón, Juan Gil Plata 2019 de Bodegas Juan Gil, Altico 2018 de Bodegas Carchelo, Familia Pacheco Barrica 2019 de Bodegas Viña Elena, Goru 18 Meses 2016 de Ego Bodegas, y Olivares Dulce Monastrell 2017 de Bodegas Olivares.

Más de 30 profesionales asistieron al seminario, donde se realizó un recorrido por el terruño de la DOP Jumilla, guiados primero por Martínez Origone y más tarde por Evan Goldstein, Máster Sommelier, en la cata de 8 vinos singulares, en su mayoría con certificación ecológica y basados en la Monastrell como uva protagonista, aunque también hubo lugar para elaboraciones de Syrah y coupages con Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, entre otras.

### STAND INFORMATIVO SOBRE LOS VINOS DE JUMILLA

Durante la jornada, el Consejo Regulador también atendió un mostrador informativo sobre la DOP Jumilla y donde se ofrecieron a cata los 8 vinos. Además, dos bodegas pertenecientes a la Denominación de Origen: Bodegas Luzón y Parajes del Valle Bodegas y Viñedos, estuvieron presentes con sus respectivos importadores y distribuidores en el evento. El tramo final del evento se abrió a público final amante del vino, quien pudo disfrutar y aprender sobre los vinos DOP Jumilla.

El primer viaje de promoción a Estados Unidos del CRDOP Jumilla culminó con un seminario en la prestigiosa academia International Wine Center, dirigida a alumnos altamente cualificados, e impartida también por Martínez Origone. Durante esta jornada se profundizó sobre el terruño, paisaje y los impresionantes viñedos de secano de la DOP Jumilla. Además, se cató una



selección de vinos de Parajes del Valle Bodegas y Viñedos, Bodegas Olivares, Bodegas Luzón, Bodegas Alceño, Bodegas Luzón, Bodegas Viña Elena, Ego Bodegas y Bodegas Carchelo.

Con estas actividades, la DOP Jumilla fortalece su presencia en Estados Unidos, y consolida el conocimiento de sus vinos en el mercado más importante del mundo; el de mayor consumo, y con buenas perspectivas de crecimiento para el vino español.

Estados Unidos es el principal mercado de las exportaciones de vinos DOP Jumilla, y ya en 2020, el Consejo Regulador puso en marcha sus canales de comunicación destinados al mercado norteamericano; con perfiles propios en las redes sociales Facebook e Instagram, @jumillawine, así como una web específica también en inglés [www.jumillawine.us](http://www.jumillawine.us).

# La DOP Jumilla conquista el mercado asiático

Una exitosa experiencia en la ciudad china de Hangzhou protagonizada por los vinos DOP Jumilla.

El 17 de octubre, 12 bodegas de la DOP Jumilla realizaron un encuentro virtual con importadores en Hangzhou (China).

Se impartió la Masterclass "Heredar el terruño milenario de Jumilla. Saborea la armonía y el equilibrio del vino" a cargo del famoso educador de vinos, Li Chenguang Stephen. Tras la masterclass, los asistentes pudieron conocer a nuestras bodegas participantes en este encuentro profesional.

## Bodegas asistentes:

- Bodega Torrecastillo
- Asensio Carcelén Viñedos y Bodegas
- Ego Bodegas
- Bodegas BSI
- Bodegas San Dionisio
- Bodegas Viña Elena
- Bodegas Olivares
- Bodegas Carchelo
- Bodegas Luzón,
- Bodegas Silvano García
- Bodegas Salzillo y
- Bodegas Juan Gil



STAND DE VINOS DOP JUMILLA EN HANGZHOU (CHINA)



MASTERCLASS DE LA DOP JUMILLA EN HANGZHOU (CHINA)



# La DOP Jumilla presente en The Chelsea Wine & Spirits Show

La feria se llevó a cabo del 21 al 23 de octubre, en pleno corazón de la capital británica.

El salón de vinos y bebidas espirituosas The Wine and Spirits Show en Londres es un evento consolidado para la **promoción del vino entre el público británico**, y contó con la DOP Jumilla como la única denominación de origen española presente.

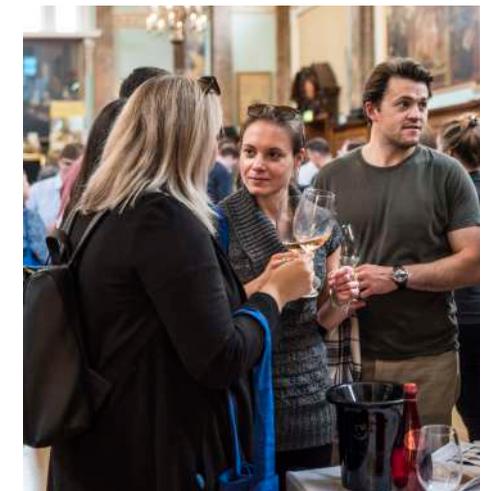
Los más de 1000 asistentes que acudieron a la cita pudieron disfrutar de los **vinos ganadores en el 27 Certamen de Calidad Vinos DOP Jumilla** y saborear la esencia del equilibrio perfecto.

Bodegas presentes: **Bodegas Olivares, Bodegas Juan Gil, Bodegas Luzón, Bodegas Silvano García, Esencia Wines Cellar, Bodegas Ontalba, Bodega Madrid Romero, Bodegas BSI, Bodegas Delampa, Bodegas Alceño, Bodegas Viña Elena y Bodegas San Dionisio.**

Los vinos de Jumilla destacaron por sus taninos suaves y sedosos, su cuerpo estructurado y paladar sabroso, tal y como lo corroboraron la **Master of Wine Patricia Stefanowicz**, y el **Master of Wine Patrick Schmitt**, editor jefe de la publicación **The Drinks Business**, quienes ofrecieron distintas catas de los vinos ganadores de medalla de oro en los campeonatos de los Global Masters, donde también se encontraban distintos vinos con Denominación de Origen Jumilla como **Casa de la Ermita Crianza, de Esencia Wines, Juan Gil etiqueta azul, de Bodegas Juan Gil, Alceño Selección de Bodegas Alceño, y Silvano García Crianza de Bodegas Silvano García.**

**Los vinos de Jumilla destacaron por sus taninos suaves y sedosos, su cuerpo estructurado y paladar sabroso.**

GALERÍA DE FOTOS DE LA DOP JUMILLA EN "THE CHELSEA WINE & SPIRITS SHOW"



# Jumilla, armonías en el paladar

Se presenta el estudio científico de maridajes con vinos DOP Jumilla. Una cata magistral en el congreso Madrid Fusión The Wine Edition reunió a 45 críticos gastronómicos.

“Nos ayuda a transmitir a la gente una nueva manera más accesible de llegar al mundo de las armonías”

-Martín Coronado

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Jumilla presentó en la feria Madrid Fusión Alimentos de España el estudio de armonías gastronómicas realizado por el chef Martín Coronado. Un estudio científico que relaciona las distintas gamas de alimentos y los distintos tipos de cocción con los diversos vinos que ampara la DOP Jumilla.

En la presentación de este estudio acompañaron al chef el presidente y secretaria del CRDOP Jumilla, y el periodista Enrique Calduch, y se cataron seis vinos DOP Jumilla que acompañaron cuatro tapas elaboradas por el chef para la ocasión.



Los vinos presentados: El Cerrico 2020 de Bodegas Cerrón, Finca CQ 2020 de Bodegas Viña Elena, Las Gravas 2019 de Bodegas Casa Castillo, Gémina Finca Tomillares 2018 de Bodegas BSI, Clío 2019 de Bodegas El Nido, y Olivares Dulce 2019 de Bodegas Olivares, armonizaron a la perfección con las tapas propuestas: un usuzukuri de zamburiña y pimienta verde para un vino blanco muy mineral e intenso; el tartar de remolacha a la sal armonizó a la Monastrell más joven y vibrante; el taco de cordero con mole mediterráneo acompañó a los vinos con crianza en madera; y por último un postre, Esencia de Jumilla, diseñado por el chef expresamente para la armonía con el vino dulce Monastrell. Una composición de streusel de cacao, crema de limón y naranjas, gel de frutas secas, helado de vino dulce Monastrell, leche merengada y naranja seca, que deleitó a los críticos asistentes.

El chef y sumiller Martín Coronado ha trabajado y experimentando durante varios meses distintas técnicas de cocción, filosofías y estilos de maridajes, revisando los trabajos de Robert J. Harrington, François Chartier, Josep Roca o Ferrán Centelles, y contrastando con los diversos tipos de vinos que se elaboran en la DOP Jumilla: blancos, tintos jóvenes y con crianza en madera, rosados, dulces, y de licor.

Dentro del recetario, hemos conseguido transmitir esa versatilidad de los vinos de Jumilla, y democratizar el interés por el mundo del maridaje.

Martín Coronado se muestra contento de colaborar a democratizar una visión nueva de los maridajes: “En el mundo de la gastronomía y vinos, hay muchos conocimientos y estudios, pero la mayoría de los tratados sobre maridaje, no se conocen mucho. Finalmente, los únicos espacios donde se pueden probar estas teorías y maridajes especiales son los grandes restaurantes, así que lo que hemos hecho, traer unos platos con ingredientes muy comunes, como es una remolacha o una chirivía, y elaboraciones sencillas, nos ayuda a transmitir a la gente una nueva manera más accesible de llegar al mundo de las armonías”.

El estudio presentado ofrece diversas conclusiones empíricas donde se demuestra que los vinos DOP Jumilla son muy versátiles, resultan frescos y se pueden consumir en momentos iniciales de un menú degustación con platos ligeros y sencillos, sin estar relegados a platos fuertes. Como notas más específicas, destacaría para justificar esa versatilidad de la que hablamos, y aparte de las carnes de caza, guisos y arroces, algunos ingredientes y elaboraciones que van bien con los vinos DOP Jumilla, como las hortalizas de raíz, la remolacha, la cocina tailandesa, sabores dulces, ácidos, el jengibre, incluso algo de picante, serían los ejemplos más interesantes.

# La DOP Jumilla convoca a los profesionales del mundo del vino en Madrid centro

21 bodegas estuvieron presentes el 26 de septiembre en el Salón DOP Jumilla en Madrid para presentar sus vinos y promocionar las elaboraciones de alta calidad de la Denominación de Origen. Una convocatoria destinada al sector profesional de la capital española.

PROFESIONALES DEL SECTOR CATANDO EN EL SALÓN DOP JUMILLA EN MADRID 2022



La convocatoria profesional destinada a distribuidores, tenderos, portales de venta online y sumilleres, tiene el objetivo de consolidar a la DOP Jumilla en Madrid, un trabajo de promoción que por la alta competitividad del cambiante mundo de la distribución en Madrid, se mantiene año tras año. **“Cada vez son más los consumidores que reconocen y valoran nuestros vinos de concentración frutal y taninos sedosos en el paladar, declara Silvano García, presidente del CRDOP Jumilla, y continúa: “esperamos que el sector de la distribución y la hostelería madrileñas hagan un hueco especial a Jumilla, para que el consumidor pueda disfrutar de nuestros excelentes vinos”.** Una auténtica revolución que viene años forjándose gracias a la original versatilidad de las distintas elaboraciones, terruños y microclimas de esta Denominación de Origen, que une la provincia de Albacete y la Región de Murcia.

Las bodegas presentes en esta edición fueron: **Bodegas Luzón, Bodegas Silvano García, Bodegas Asensio Carcelén, Bodegas San Dionisio, Bodegas Viña Elena, Dobledeperez Microbodega, Bodegas Juan Gil, Bodegas Alceño, Bodegas Delampa, Bodegas Torrecastillo, Bodegas Ontalba, Bodegas Salzillo, Bodegas Bleda, Bodegas Pío del Ramo, Bodegas BSI, Bodega Madrid Romero, Bodegas Carchelo, Parajes del Valle Bodegas y Viñedos y Ego Bodegas.**

El evento tuvo lugar el lunes 26 de septiembre en los salones del Hotel InterContinental de Madrid, con horario de mañana de 12:00 a 15:00 y de tarde de 17:00 a 21:00 horas. La organización del salón puso a disposición de los interesados en asistir un enlace de reservas, de forma que se controló el aforo en todo momento.

## NOVEDADES DEL SALÓN

La DOP Jumilla mantiene un proceso de mejora continua, crecimiento y adaptación, propio de una zona vitivinícola con larga historia y trayectoria. Llegan nuevos proyectos que ofrecerán diferenciación, propuestas de calidad y muestra de la auténtica viticultura de la zona. En este salón, se presentó una nueva bodega: Dobledeperez, instalada en Albatana.

Además, las bodegas presentes ofrecieron a los profesionales, sus **vinos de las añadas 2020 y 2021, ambas calificadas excelentes** por un panel de 18 catadores profesionales, gracias a las lluvias abundantes de esas primaveras y unas condiciones climatológicas prácticamente perfectas que permitieron elaboraciones de marcada expresión mediterránea, vinos elegantes, frescos, vibrantes y con total equilibrio, que resultan muy atractivos a un consumidor que va conociendo y demandando vinos de esta histórica DOP.

Gracias a la excelencia de estas dos últimas añadas, las bodegas de la DOP Jumilla esperan afianzar su valor entre el público profesional y que este permita acceder al consumidor a la interesante y diferenciadora propuesta que aportan “los vinos del Sol”.

# Fenavin

- La DOP Jumilla acudió un año más a Fenavin para promocionar nuestra cultura vinícola.

La semana del 10 al 12 de mayo, Ciudad Real acogió la Feria Nacional del Vino Fenavin 2022. Tras ser aplazada por la pandemia, la feria de referencia del vino español volvió con más fuerza que nunca. La DOP Jumilla estuvo presente junto a las siguientes bodegas: Bodegas Olivares, Bodegas BSI, Bodegas Viña Elena, Bodegas Silvano García, Bodegas Xenysel, Bodegas Delampa, Ego Bodegas, Parajes del Valle Bodegas y viñedos, Bodegas Cerrón, Bodegas Torrecastillo, Bodegas San Dionisio, Bodegas Salzillo, Bodegas Luzón, Bodegas Pío del Ramo, Bodegas y viñedos Asensio Carcelén, Bodegas Arloren, Bodegas Bleda.

Estas son las actividades en las que nuestra Denominación de Origen participó:

## MARTES 10 DE MAYO

- **Cata para profesionales "Monastrell España"** con el Master of Wine Pedro Ballesteros.
- **Presentación Asociación Monastrell España.** En el stand Campo y Alma Castilla-La Mancha, Pabellón Homero.
- **Cata sobre variedades vitícolas y modelos de elaboración** con el enólogo Pedro Sarrión.

## MIÉRCOLES 11 DE MAYO

- **Showcooking** a cargo de Jesús Segura, marido con vinos de la DOP Jumilla.



# Barcelona Wine Week

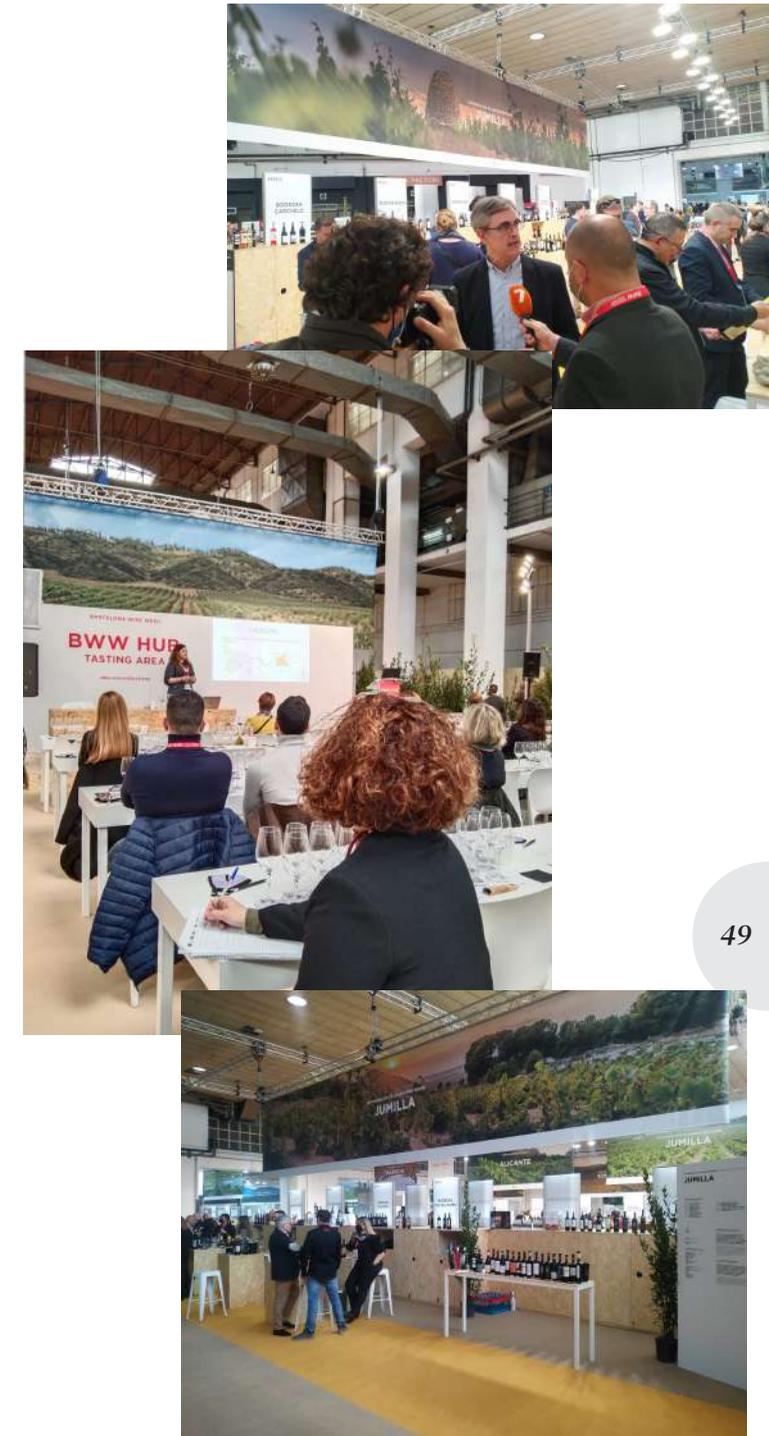
- Un reencuentro muy esperado tras varios aplazamientos.

¡Por fin, llegó esta gran cita! La DOP Jumilla asistió junto a 14 bodegas a la Feria Barcelona Wine Week, los días 4, 5 y 6 de Abril.

Una oportunidad para que el mundo profesional nacional e internacional recorra a través de la cata de nuestros vinos y conocimiento de las bodegas, terruños, paisajes, suelos, climas y altitudes, que definen a la Monastrell en la Denominación de Origen Protegida Jumilla. **Una aproximación a la viticultura sostenible de Jumilla y a la adaptación del cultivo a su entorno.** Una región con un profundo respeto a las raíces y vinos conectados a la tierra, que los hace únicos.

Además, presentamos la cata "Jumilla Monastrell. La variedad autóctona de la DOP Jumilla. Referente de agricultura sostenible y adaptación al cambio climático", el martes 5 a las 13 horas.

Por segunda vez, el CRDOP Jumilla estuvo presente en la Feria Barcelona Wine Week. Tras aplazar dos meses el evento, su segunda edición culminó por todo lo alto, con presencia de 14 bodegas DOP Jumilla en el agrupado del Consejo Regulador. Según la organización, estuvieron presentes más de 18.000 profesionales del sector vitivinícola. ¡Gracias a todos los que pasastéis a saludarnos!



La segunda edición del evento culminó por todo lo alto, con presencia de 14 bodegas DOP Jumilla.

# Mediterránea Gastrónoma

- Los vinos DOP Jumilla inundaron de sabor la feria de gastronomía celebrada en Valencia.

Valencia se convirtió por unos días en la capital mundial de la gastronomía con la Feria Mediterránea Gastrónoma que tuvo lugar del 13 al 15 noviembre en la Feria de Valencia. Más de 200 ponentes y 16 espacios que reunieron a cocineros con estrellas Michelin y Soles Repsol, nuevas promesas de la gastronomía, expertos en sala o sumilleres de talla internacional.

Un encuentro al que la DOP de Jumilla no podía faltar. La cata realizada el 14 de noviembre por la DOP Jumilla para dar a conocer nuestros vinos fue todo un éxito. Hasta allí se acercaron cientos de personas para disfrutar de los sabores y aromas tan característicos de nuestra Denominación de Origen. Se degustaron una selección de los vinos ganadores en el 28 Certamen de Calidad Vinos DOP Jumilla:

**Luzón Colección Blanco**, Bodegas Luzón.

**Olivares Rosado**, Bodegas Olivares.

**Familia Pacheco Monastrell Organic**, Bodegas Viña Elena.

**SF Roble Monastrell**, Bodegas San Dionisio.

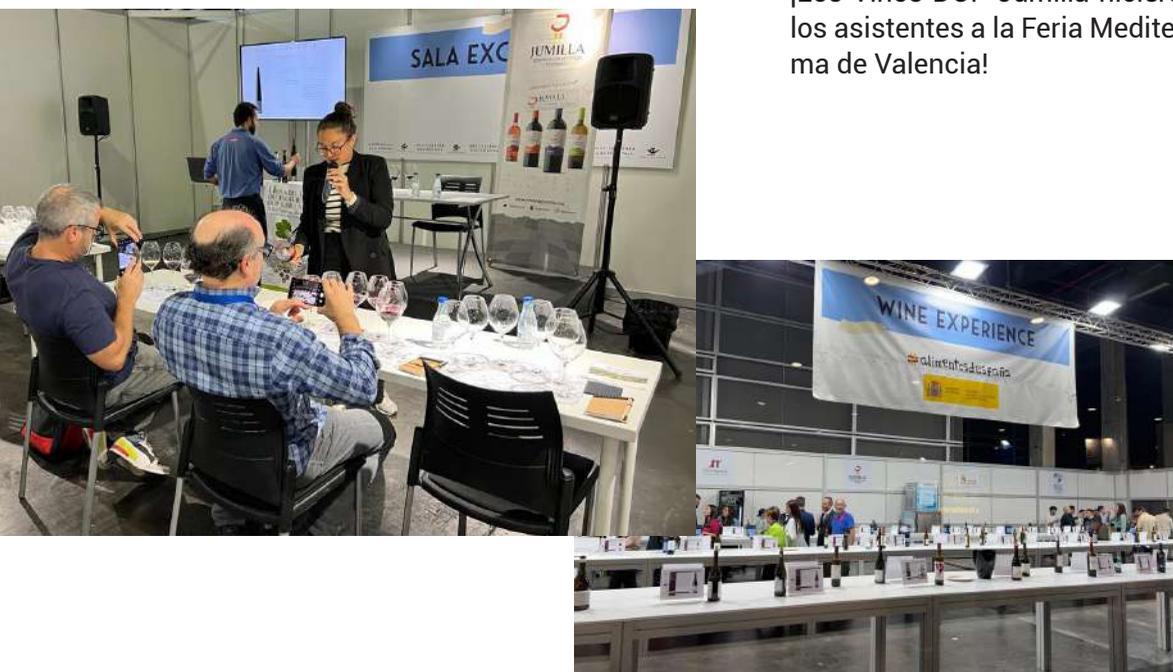
**Lunático Monastrell**, Esencia Wines.

**Alceño Dulce Monastrell**, Bodegas Alceño.

Además, tuvimos el placer de ser los patrocinadores del túnel de vinos, donde 27 referencias de los vinos de la DOP Jumilla estuvieron presentes y que el público podía catar. Hasta allí se acercaron cientos de personas para disfrutar de los sabores y aromas tan característicos de nuestra denominación de origen.

¡Los Vinos DOP Jumilla hicieron las delicias de los asistentes a la Feria Mediterránea Gastrónoma de Valencia!

50



# Salón Vinoble

- Una gran ocasión para las 6 bodegas de la DOP Jumilla presentes en Vinoble 2022.

La DOP Jumilla clausuró el mes de mayo en el Salón Internacional Vinoble 2022. La cita fue el 30, 31 y 1 de junio, y se celebró en Jerez de la Frontera.

Seis bodegas DOP Jumilla presentaron sus vinos dulces:

**Olivares Dulce Monastrell**, de Bodegas Olivares.

**Silvano García Dulce Monastrell**, de Bodegas Silvano García.

**Alceño Dulce Monastrell**, de Bodegas Alceño.

**Casa de la Ermita Dulce Blanco**, de Esencia Wines Cellars.

**Casa de la Ermita Dulce Monastrell**, de Esencia Wines Cellars.

**Camelot Dulce**, de Bodegas Salzillo.



51

# Feria del vino DOP Jumilla

## 9 Abril

Paseo del Poeta  
Lorenzo Guardiola  
De 11 a 15 horas



## La esperada vuelta de la Feria del Vino DOP Jumilla de Semana Santa

—  
Veinte bodegas y cinco locales gastronómicos de la Ruta del Vino de Jumilla llenaron el paseo del Poeta Lorenzo Guardiola en la mañana del sábado 9 de abril  
—

**E**l Consejo Regulador Denominación de Origen Protegida Jumilla y el Ayuntamiento de Jumilla llevaron a cabo la Feria del Vino en la tradicional mañana del sábado de Pasión, con la colaboración de la Ruta del Vino de Jumilla y la Federación de Peñas de las Fiestas de la Vendimia.

Con esta fiesta que cumple su 20 edición tras dos años cancelada por pandemia, las gentes de Jumilla unieron sus dos grandes pasiones: el vino y la Semana Santa. Fueron cuatro intensas horas de degustación de vinos, en horario de 11 a 15 horas, coincidiendo con uno de los momentos más álgidos de la vida social en Jumilla. Tras catar los vinos de alguna de las 20 bodegas participantes, y saludar a familiares y amigos, las actividades de la Semana Santa continuaron, pues el sábado de Pasión es el día en que se lleva a cabo la primera gran tamborada del año, y que da lugar al traslado de las imágenes desde el Arco de San Roque.

**Recibimos la llegada de visitantes de toda la Región de Murcia, y localidades vecinas de Albacete y Alicante.** Tras meses de constante interés, se acercaron este día a Jumilla para catar nuevos vinos de la añada 2021 y disfrutar de las procesiones y el ambiente semana santero sin igual de los municipios que forman la DOP Jumilla.

### LAS BODEGAS PRESENTES EN LA FERIA DE SEMANA SANTA DE LA DOP JUMILLA EN 2022:

BODEGA MADRID ROMERO, BODEGAS 1890 J. GARCIA CARRION, BODEGAS ALCEÑO, BODEGAS BLEDA, BODEGAS BSI, BODEGAS CARCELÉN, BODEGAS DELAMPA, BODEGAS JUAN GIL, BODEGAS LUZÓN, BODEGAS OLIVARES, BODEGAS PIO DEL RAMO, BODEGAS SALZILLO, BODEGAS SAN DIONISIO, BODEGAS SIERRA NORTE, BODEGAS SILVANO GARCÍA, BODEGAS TORRECASTILLO, BODEGAS VIÑA ELENA, BODEGAS XENYSEL, ESENCIA WINES, y PARAJES DEL VALLE BODEGAS Y VIÑEDOS.

Como novedad, **este 2022 integró en la degustación, distintos puestos de comida, y propuesta de tapas, y bocados de diversos locales pertenecientes a la Ruta del Vino de Jumilla.** Estuvieron presentes Restaurante La Macarena, Casa Sebastián, Horno Rufino, Nuestro Bar, Pablo Martínez y Casa Canales ofreciendo avituallamiento y armonías gastronómicas a los asistentes a la feria.

La feria volvió a presentar una oferta de precios populares, con entrada libre, y la venta de copa más 3 vinos a 5 euros, o 4 vinos a 5 Euros. Los beneficios fueron destinados a ayudar a los refugiados de Ucrania.

# 5ª FERIA DOP JUMILLA EN HELLÍN

**SÁBADO  
1 OCTUBRE**

- > Parque Municipal Vicente Garaulet Sequero (Hellín)
- > De 12 a 15 horas



## *La DOP Jumilla celebra una nueva edición de la Feria del Vino en Hellín*

**La Feria de Vinos DOP Jumilla de Hellín impresionó a los asistentes que decidieron pasar la jornada con nosotros.**

El CRDOP Jumilla organizó junto al Ayuntamiento de Hellín la **5ª Feria del Vino DOP Jumilla en Hellín**, la cual tuvo lugar el 1 de octubre en el Parque Municipal Vicente Garaulet Sequero, de 12 a 15 horas.

Los asistentes pudieron descubrir el conjunto histórico de Hellín, disfrutar de los vinos DOP Jumilla en una fantástica mañana y sorprenderse por las nuevas añadas de las 12 bodegas presentes en el evento: Ramón Izquierdo Viñedos y Bodega, DobleDePérez Microbodega, Bodegas San Dionisio, Bodegas Juan Gil, Bodegas Ontalba, Bodegas Alceño, Bodegas Sierra Norte, Bodegas Pío del Ramo, Bodegas BSI, Bodegas Bleda, Bodegas Delampa y Bodegas Viña Elena.

La feria estuvo abierta a todo el público, con posibilidad de adquirir cartones solidarios por 5 euros. Todos los beneficios se destinaron a World Central Kitchen para ayuda a Ucrania.

El evento contó con la presencia de diferentes representantes, como el delegado de Agricultura de Castilla la Mancha, Ramón Sáez; el alcalde de Hellín, Ramón García y nuestro presidente del Consejo Regulador DOP Jumilla, Silvano García. Hasta allí se desplazó el programa Abriendo Campos de TV Hellín para cubrir el evento. En el reportaje puedes descubrir más detalles del evento y escuchar sus declaraciones.

En definitiva, se vivió una increíble jornada en la Feria de Vinos DOP Jumilla en Hellín donde el magnetismo de la Monastrell fue testigo de grandes reencuentros que nos dejaron un buen sabor de boca.



# *I Feria del Vino y del Enoturismo DOP Jumilla*



56

57

## La primera Feria del Vino y del Enoturismo DOP Jumilla celebrada en Jumilla ha resultado un éxito.

Esta primera edición de la feria fue un éxito de convocatoria, se calcula que pasaron por ella **más de 6.000 personas**. Destacó el elevado número de visitantes de fuera de Jumilla, procedentes de Murcia, Cartagena, San Javier o Benidorm, así como muchos visitantes de municipios vecinos como Yecla, Pinoso, Molina del Segura, y de la DOP Jumilla: Hellín, Montealegre del Castillo, Albatana, Tobarra, Ontur y Fuente-Álamo.

### PERFIL DE VISITANTE

Un visitante familiar **amante del vino y la gastronomía**, que acudió en grupo, uniendo a varias generaciones; desde los más pequeños hasta los más mayores.

Importante presencia de **extranjeros de diversos países**, principalmente europeos, pero también incluso de EEUU.

### OFERTA DE LA FERIA

Tapas de **locales de la Ruta de Vino de Jumilla y 22 bodegas participantes**, las cuales ofrecieron más de 70 vinos a catar, algunos ya de la añada 2022, y una oferta de música variada.

Más de 120 niños tuvieron un espacio privilegiado en el salón del mercado, donde pudieron jugar a diversas actividades atendidos por monitores. Se estrenó en esta feria **el Juego de la Oca Jumillana**, un tablero gigante que los niños disfrutaron recorriendo y realizando todas las pruebas de habilidad, psicomotrices y creativas que les tenían preparadas.

Las **catas "silenciosas"** (con uso de auriculares) se desarrollaron con alto interés por parte de los participantes.



Los **showcookings** estuvieron en el centro de atención de toda la feria, y tanto **Sebastián García Palazón, con su taller de Gazpacho Jumillano**, como las **hermanas López Martínez, del Restaurante De Loreto**, ofrecieron una demostración de la excelente gastronomía Jumillana, con explicaciones y cocina tradicional y de autor.

La actuación musical estrella fue la del **grupo de Coros y Danzas de Jumilla**. El grupo de folclore puso la nota de emoción en este encuentro multitudinario sobre la cultura del vino y de las bodegas de la DOP Jumilla.

### EL TIEMPO

Acompañó y tuvimos mañanas muy soleadas que caldearon el ambiente, y aunque las tardes y noches fueron frías, se disfrutó de un clima despejado y muy festivo.





**VIAJES DE CONOCIMIENTO** 

# 13 Estrellas Michelin de toda España protagonizan el primer “Sommtrip” a la DOP Jumilla

Reconocimiento inmediato a la calidad de los Jumilla: los sumilleres incrementan referencias en sus cartas y menús armonizados gracias al conocimiento profundo de la singularidad y productores de la DOP Jumilla.

Un grupo de 10 sumilleres profesionales que juntos suman 13 estrellas Michelin, han viajado por la DOP Jumilla para conocer de primera mano proyectos y vinos que se encuentran representados en las selecciones de la más alta gastronomía mundial.

Andrés Rodríguez, de Cenador de Amós; Fernando Moret, de Ambivium; Yelko Suárez de Restaurante Arrels; Shua Ibáñez, de Arzak; Marcos Eire, de Árbore da Veira; Juan Carlos Pérez, de Restaurante Enea; Javier Cantos, de Restaurante Rincón del Faro; Juan José Soria, de Lienzo; Taty del Río, de La Tasquería; y Alex Pardo, de Coque Madrid completaron el grupo que pudo desplazarse, aprovechando sus días de vacaciones o días de cierre, para conocer las historias reales que encontramos en la DOP Jumilla y entender la expresión del territorio.

## LOS PROFESIONALES EN ACTIVO MÁS COMPETENTES DE NUESTRO PAÍS

El grupo reunido por Lucía Marcilla, sumiller beca por el Consejo Regulador de la DOP Jumilla en Basque Culinary Center en 2021, quien ha completado las prácticas de Máster en el equipo de promoción del CRDOP Jumilla tras su paso por el Restaurante Arzak, estuvo integrado por algunos de los profesionales en activo más competentes de nuestro país. Destacando Álex Pardo, formador de sumilleres en Grand Cru Academy, y la presencia del murciano Juan José Soria, procedente de Valencia donde junto a Ma-

ría José Martínez actúan como embajadores de la Región de Murcia desde su recientemente estrenado Restaurante Lienzo.

Para las bodegas resultó una oportunidad única para poder presentar sus proyectos a un grupo de 13 estrellas Michelin. Los Jumillas ya se encuentran presentes y valorados en la alta hostelería, sin embargo, a partir de ahora se encontrarán muchos más. Jumilla les ha mostrado una diversidad de terruños, con sus altitudes y suelos, elaboraciones que ponen en valor sus paisajes, y vinos de muy largo recorrido y, como consecuencia, **incrementarán entre 3 y 5 nuevas referencias en sus cartas** y menús maridajes de vinos blancos, tintos y dulces.

## RECORRIDO POR LA DOP JUMILLA

El recorrido quiso honrar a las bodegas cuya presencia en restaurantes Michelin es más frecuente, y además satisfacer las demandas y curiosidad de estas personalidades y estudiosos del vino. La recepción de los sumilleres por parte del presidente del CRDOP Jumilla, Silvano García, tuvo lugar en Jumilla tras un paseo por viñedos de Fuente-Álamo. Los 10 sumilleres, venidos de A Coruña, Cullera, Donosti, Madrid, Peñafiel, Santander, y Valencia, visitaron en tres intensos días las **bodegas Casa Castillo, Viña Cerrón, Viña Elena, El Nido, Juan Gil, Bodegas Luzón, Bodegas Alceño y Bodegas BSI**, además conocieron **viñedos señeros como el de Muri Veteres, Monastrell de baja producción y pie**

franco de Bodegas Carchelo, y el impresionante viñado de Bodegas Olivares en Tobarra, la mayor reserva de Monastrell Pie Franco del mundo, donde cataron el prestigioso vino Olivares Dulce. También tuvieron tiempo para visitar el Museo del Vino de Hacienda del Carcho Casa de la Ermita, y el Museo Arqueológico de Jumilla.

## GASTRONOMÍA DE LA ZONA Y ESENCIA DEL TERRITORIO

Durante las comidas y cenas, conocieron la gastronomía de la zona y sus protagonistas; no faltaron la **gachamiga, los gazpachos jumillanos, y el cabrito como hilo conductor al horno, a la brasa y las chuletillas de cabrito fritas con ajo**. Tuvieron la oportunidad de hablar con los enólogos, viticultores y artífices de proyectos donde el respeto por el medio ambiente, y el trabajo adaptado a las condiciones especiales de la climatología y los suelos heterogéneos de la DOP Jumilla es la tónica que los inspira. El primer viaje de sumilleres profesionales a la DOP Jumilla, viene apoyado dentro del plan estratégico del Consejo Regulador con su campaña destinada a hostelería FamiliaJumilla y pretende destacar los terruños y diversidad de la DOP Jumilla a través de estos profesionales para que puedan presentar los vinos de Jumilla a sus clientes y colegas de la alta hostelería. Desde el Consejo Regulador esperan que esta magnífica acción de formación y promoción pueda repetirse con nuevos grupos de sumilleres venidos de Murcia y Albacete, así como convocar un nuevo SommTrip anualmente.



# Visita de la Master of Wine Sarah Jane Evans

En el mes de junio tuvimos el gran honor de recibir la visita de **Sarah Jane Evans MW**. Poca explicación requiere esta gran dama del vino, **crítica de vinos multi premiada, periodista, responsable de los Decanter World Wine Awards y exgerente del instituto de los Master of Wine.**

Sarah Jane es una de las expertas más reconocidas en el mundo del vino y visitó la DOP Jumilla, en preparación a su próximo libro sobre los vinos del sur de España.

Lo que ha visto y aprendido aquí no la ha dejado indiferente; **ha sentido en primera persona la gran diversidad de nuestros terruños**, visitando viñedos en Fuente-Álamo, Tobarra, Jumilla, pisando el Pitón Volcánico de Cancarix, **catando y conociendo a las personas detrás de nuestras bodegas y sus viñedos.** Tuvo el tiempo justo, pero suficiente para conocer nuestra **gastronomía** y se ha dejado guiar por **lugares históricos como el Tolmo de Minateda, el Museo Arqueológico de Jumilla, o las minas de sal del Valle del Carche Milenia Jumsal.** Una buena muestra de la gran diversidad y singularidad de esta denominación de origen.

¡Gracias Sarah, por esta fantástica visita, te esperamos pronto de vuelta!





# Nueva visita internacional a la DOP Jumilla: Sarah Neish

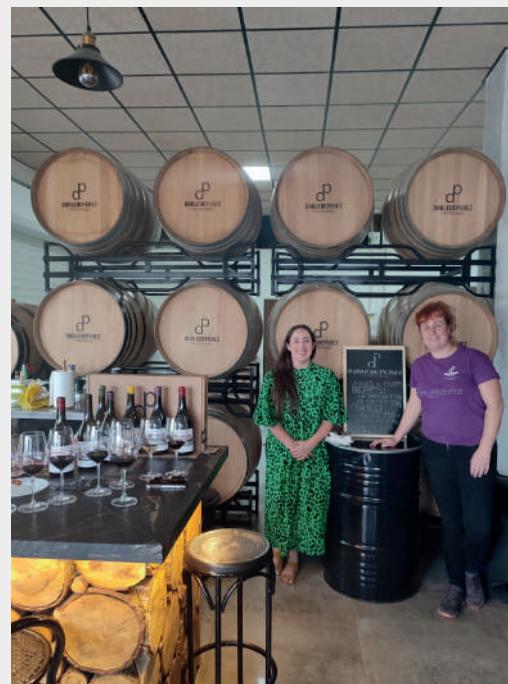
Sarah Neish, la periodista y editora de la prestigiosa revista *The Drinks Business* ha pasado tres días del mes de octubre en la DOP Jumilla documentando nuestras bodegas, sus nuevas añadas y sus novedades, para su próximo artículo en *The Spain Report*.

Para su visita, planificamos una ruta en la que tratamos de transmitirle la **esencia de nuestro enclave**, así como la **calidad de nuestras bodegas, vinos, gastronomía y gentes**, para que pudiera llevarse un pedacito de nuestro gran territorio con ella.



DÍA 1

Disfrutamos de la visita a la **bodega gastronómica Madrid Romero** donde Sarah degustó su menú y cató sus vinos. Continuamos con una parada en **Bodegas BSI**, donde vivió la experiencia de cata dentro de su gran barrica. Para finalizar, llegamos hasta **Ego Bodegas**, donde el atardecer con una copa de El Goru, cerraron una primera jornada muy exitosa.



DÍA 2

La jornada arrancó en **Bodegas Juan Gil y Bodegas El Nido**, catando sus grandes vinos. Seguidamente, en **Bodegas Alceño**, la periodista quedó sorprendida por su antigüedad, siendo la bodega más antigua de la DOP Jumilla. Hubo tiempo para visitar el **Museo Arqueológico Jerónimo Molina en Jumilla** y para degustar el plato estrella jumillano, **arroz con conejo y caracoles**, armonizado por nuestros grandes vinos rosados. Terminamos la jornada visitando la **Microbodega Dobledeperez**, donde nuestra invitada quedó fascinada por tradicional elaboración del vino.

DÍA 3

Para finalizar este gran viaje, visitamos **Bodegas Luzón**, donde pudimos catar vinos directamente de sus barricas, y nos desplazamos hasta **Bodegas Viña Elena**, para disfrutar los tradicionales gazpachos jumillanos en su nueva experiencia gastronómica "La Casa de los Abuelos".

Querida Sarah, ha sido todo un placer mostrarte la riqueza de nuestro territorio y esperamos que hayas quedado tan maravillada, como nosotros con tu visita. Thank you so much!

# La prensa alemana especializada nos visita

El 26, 27 y 28 de octubre recibimos en la DOP Jumilla la visita de **periodistas alemanes pertenecientes a varios medios de renombre** como Thomas Götz, editor freelance de Wein+Markt, Weinkenner, y Spaniens Weinwelten, y Maik Brandenburg, periodista especializado en viajes que trabaja para diarios alemanes y revistas de viaje, como GEO Saison, Mare, Die Welt o Der Spiegel.

El grupo estuvo acompañado en su visita a nuestro magnífico territorio en todo momento por **Christina Müller, experta en comunicación vitivinícola y vinos españoles, y David Schwartzwalder, escritor para Meininger Verlag y las publicaciones Weinwirtschaft, Sommelier Magazin, Weinreisen and Weinwelt.**

Para conocer el gran territorio de la DOP Jumilla, planificamos durante los tres días de estancia una ruta que transmitiera quiénes somos y mostrara la calidad de nuestros vinos, el gran trabajo de las bodegas y la rica gastronomía que nos caracteriza. Los periodistas tuvieron la oportunidad de visitar hasta trece bodegas de la Denominación de Origen Protegida Jumilla: **Bodegas Luzón, Bodegas Silvano García, Bodegas Bleda, Bodegas Olivares, Bodegas Pío del Ramo, Bodegas Casa Castillo, Bodegas Juan Gil, Ego Bodegas, Madrid Romero, Bodegas Cerrón, Bodegas Asensio Carcelén, Bodegas Ontalba y Esencia Wines con su Museo del Vino Casa de la Ermita - Hacienda del Carche.**

Sin lugar a dudas, ha sido un honor recibir estos grandes visitantes internacionales, una fiel demostración de que los vinos DOP Jumilla se disfrutaron tanto dentro y como fuera de nuestras fronteras.





**PATROCINIOS** 



**JUMILLA**  
un vino de cine

## Los vinos DOP Jumilla triunfan en Festival de Cine Independiente Abycine.

Los vinos DOP Jumilla son vinos de cine y, por segundo año, aparecimos en la gran pantalla de la edición número 24 del Festival de Cine Independiente de Albacete. La DOP Jumilla, en su apuesta por la cultura, ha sido uno de los patrocinadores del festival de cine castellano-manchego, que este año se celebró del 30 de septiembre al 7 de octubre.

En dos increíbles citas culinarias, el Festival Abycine consiguió crear el maridaje perfecto: cine, gastronomía y los vinos DOP Jumilla. De la mano de los mejores chefs y bajo las notas de cata de María José Ayala, nuestra sumiller becada en Basque Culinary Center en 2022, los asistentes disfrutaron de la gran cocina de autor junto a nuestros vinos de cine.



DOMINGO 2 DE OCTUBRE

### *I Gastroexperiencia*

- **Tostas de Almortas, queso manchego y miel de pimentón** creada por el cocinero Víctor Gonzalo (Restaurante Ancestral, Illescas, Toledo), armonizado con los vinos SF Verdejo Ecológico de Bodegas San Dionisio y Alceño Sauvignon Blanc Barrica de Bodegas Alceño.

- **Trampantojo de café irlandés o capuchino**, elaborado por la cocinera Rebeca Hernández (Top-Chef, Restaurante Berenjena, Madrid), armonizado con los vinos Altos de la hoya de Bodegas Olivares y Finca Monastasia Monastrell de Finca Monastasia.

- **Kushuyaki de semi-salazón de atún/codorniz y dashi de regaliz acidulado**, creado por el cocinero Iván Anaya (Restaurante El Mirador de la Mancha, Villarrubia de los Ojos, Ciudad Real), armonizado con los vinos Casa de la Ermita crianza de Esencia Wines Cellars y Mainetes Petit de Bodegas San Dionisio.

- **Tartar de salchichón sobre tostadas de pan, ciruelas y cítrico de kiwi**, ideado por el cocinero Antonio Cuerda (Restaurante Cuerda, Albacete), armonizado con los vinos Altico Crianza de Bodegas Carchelo y Origen de Luzón Syrah de Bodegas Luzón.

MARTES 4 DE OCTUBRE

### *II Gastroexperiencia*

- **Bag Salad (Calabaza asada, miso y ajo negro)**, creado por Javier García Albuger (Restaurante Martina, Albacete), armonizado con Finca Monastasia Rosado.

- **Nuestra interpretación del coulant**, ideado por Cesar Ortega y Jesús García (Rte. Posada Real, Albacete), armonizada con Torrecastillo Tinto Joven de Bodegas Torrecastillo.

- **Mochi de mosto relleno de paté de ave y puma en aguasal hikkimori**, elaborada por Juan Monteagudo (Rte. Ababol, Albacete), armonizado con Ontalba Sauvignon Blanc de Bodegas Ontalba.

- **Bocat'um de palo (Bocata de Magnum)**, creado por Javier Tornero, jefe del departamento de pastelería del I.E.S. Andres de Vandelvira, armonizado con Viña Honda Crianza de Bodegas Silvano García.

# La DOP Jumilla patrocina Las Noches del Malecón

Los vinos DOP Jumilla apoyan esta experiencia única en la ciudad de Murcia donde disfrutar de diversos artistas y los nuevos planes ofrecidos en la cuarta edición de Las Noches del Malecón.

Un año más, la Denominación de Origen Protegida Jumilla apoya la iniciativa de Las Noches del Malecón, un ciclo de conciertos nacido en Murcia en 2019 con la intención de convertirse en un evento de referencia tanto en la Región de Murcia como a nivel nacional. Una propuesta alejada de las grandes aglomeraciones de los festivales y que busca crear **un ambiente más cercano e íntimo donde la música sea la principal protagonista**. En su cuarta edición, la programación ha recorrido varios recintos durante todo el año: La Fica, Cuartel de Artillería, Auditorio del Parque Fofó, Sala REM, Garaje Beat Club, Auditorio Víctor Villegas, Sala Mamba!, Estadio Enrique Roca... Así, artistas de primer nivel nacional e internacional se han unido ofreciendo una programación que ha apostado por la calidad y por la variedad, tal y como viene haciendo el ciclo desde su nacimiento. Se han añadido otras ofertas como **conciertos íntimos a la luz de las velas, festivales y veladas gastronómicas con actuaciones musicales** para completar la experiencia del usuario, **donde los vinos DOP Jumilla han estado presentes**.

## NOCHES DE LUZ

“Las Noches de Luz” ha buscado crear una experiencia diferente y original nunca antes realizada en la ciudad de Murcia. Diferentes veladas se han llenado de música con variadas propuestas donde las canciones que forman parte de nuestras vidas han sido las grandes protagonistas, creando en cada una de ellas un ambiente único a la luz de las velas.

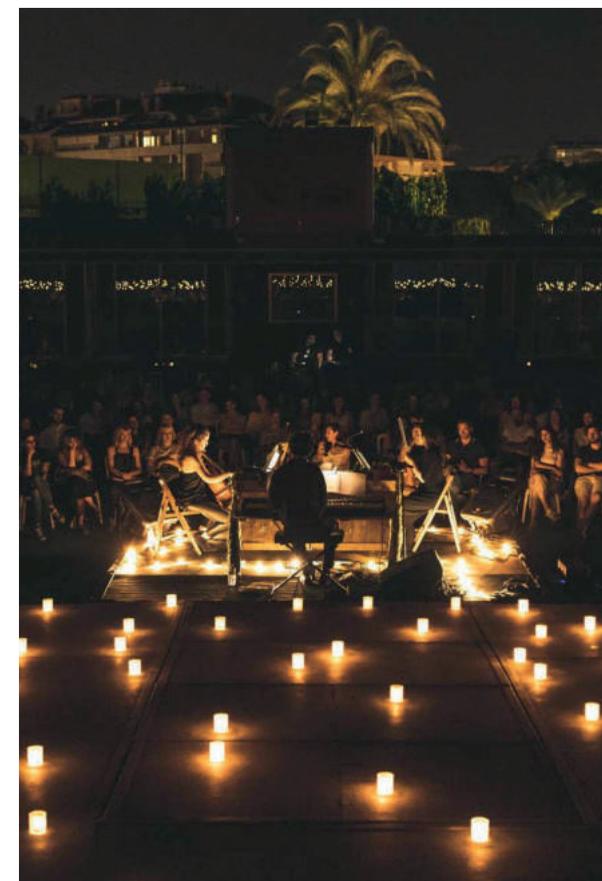
Una iluminación sin distracciones, como la que nos acompaña en nuestra vida cotidiana en la ciudad, una luz en la que solo brille la música.

## CATAS DE VINO

En esta cuarta edición se han organizado una serie de catas tanto en barco solar por el río Segura como en veladas íntimas con actuación musical al finalizar la cata.

Una oportunidad única de acercar gastronomía regional y música para que el usuario pueda disfrutar de una experiencia única e inolvidable mientras disfruta de una velada inolvidable maridada con nuestros vinos DOP Jumilla.

Estos eventos han tenido una acogida sin precedentes agotando todas las entradas de todas las catas realizadas, demostrando así el interés del público.



# Brandon Jordan, nuevo becado del CRDOP Jumilla para estudiar el Máster de Sumillería y Enomarketing de Basque Culinary Center

El estudiante del IES La Flota de Murcia, se presentó a la candidatura por segunda vez, tras trabajar en Cenador de Amós con 3 estrellas Michelin.

En diciembre se ha llevado a cabo la fase final de selección de candidatos con entrevistas presenciales a los cuatro finalistas, de distintos perfiles y procedencias, entre los que ha sobresalido Brandon Jordan, el candidato más sólido para afrontar este gran reto personal y profesional.

Tras su intento de acceder a esta beca el año pasado, Brandon, de 26 años ha aprovechado este año de preparación, y durante la entrevista se ha mostrado convencido de "a dónde quiere llegar y el camino que quiere seguir, desarrollándose en la sumillería y conectando al consumidor con el vino", añadió, "descorchando vinos sin miedo".



"Creemos que va a ser un excelente estudiante, y va a realizar un buen máster, además vemos que su labor como sumiller puede revertir en todo el esfuerzo de viticultores y bodegueros de la DOP Jumilla", aporta Pilar García-Grano, directora del Máster de sumillería que se ha desplazado desde Pamplona para este proceso de selección.

Los requisitos del Consejo Regulador para la selección de candidatos y que se plantean desde las diversas entidades educativas que colaboran de la Región de Murcia, Castilla-La Mancha y Alicante, van

encaminados a que esta oportunidad pueda "aportar a la persona elegida, a la propia institución de Basque Culinary Center, y por supuesto, aportar al Consejo Regulador DOP Jumilla", indica Silvano García, presidente del Consejo Regulador.

El estudiante ha mostrado conocimiento profundo de la DOP Jumilla y ha conseguido transmitir el sentimiento y pasión sobre estos vinos y su territorio de donde proceden; "Igual que yo me he sorprendido catando vinos DOP Jumilla, el resto de las personas, tanto de Murcia como del resto de

La sexta edición de esta beca que apuesta por el talento joven apunta a un perfil de sumiller clásico, formado en cocina y servicios de restauración.

España y del mundo podrán sorprenderse y sentir mucho placer con estos vinos".

Este es el sexto año consecutivo que el CRDOP Jumilla ofrece esta beca de estudios, en la prestigiosa universidad de San Sebastián, y que está financiada íntegramente por el CRDOP Jumilla y dotada con 13.000€; y contempla, tanto la matrícula en el máster, como una ayuda para el alojamiento y la manutención durante los seis meses de duración de este.

Entre los objetivos de esta acción, el Consejo Regulador pretende mantener sinergias activas con una institución

de referencia mundial como es el Basque Culinary Center a través de esta contundente apuesta por la formación de las nuevas generaciones, y que se trabaje la imagen de la DOP Jumilla desde un punto de vista realista y actual.

Con esta acción institucional de formación, el Consejo Regulador también persigue poner en valor el trabajo de la sala en la figura del sumiller, y desarrollar la labor del alumno en el campo de la comunicación, dado que el alumno desarrollará las prácticas de este Máster de tres meses de duración en el propio Consejo Regulador de la DOP Jumilla.



MARÍA JOSÉ AYALA, BECADA EN 2022, CEDE LA BOTELLA DOPJUMILLA A BRANDON JORDAN



VINOS DOP JUMILLA FS Y JUMILLA ATLÉTICO FC



ATHLETIC CLUB VINOS DOP JUMILLA



BARBUDO TRAIL



JUMILLA SOLIDARIA







**JUMILLA**

DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
PROTEGIDA

[www.jumilla.wine](http://www.jumilla.wine)