DOP JUMILLA
BOLETÍN INFORMATIVO



Enero - Diciembre 2023 | Nº5



EDITORIAL

Os invitamos a tomar una copa y abrir una botella de vino de la DOP Jumilla, disfrutándola mientras exploráis este boletín.

Parte de lo que os mostramos aquí es el resultado del arduo trabajo de viticultores, bodegas, cooperativas, enólogos, comerciales y muchas otras personas que trabajan diariamente no solo por sus familias y empresas, sino también por el legado común que compartimos: la DOP Jumilla y su territorio. Un territorio rico en historia, con una gastronomía excepcional, buenas oportunidades de enoturismo y una gran cantidad de novedades por descubrir en cada bodega y en cada viñedo.

En este número, os presentamos un resumen de todo el trabajo realizado durante este año.

Nuestro objetivo es formar parte de vuestro día a día y compartir con vosotros los mejores momentos.

El año 2024 promete ser emocionante e intenso. Tenemos muchas cosas preparadas y estamos ansiosos por compartirlas con vosotros. Así que mientras disfrutáis de esa copa de vino de la DOP Jumilla, os invitamos a embarcaros en este viaje con nosotros.

Seguirnos.

SILVANO GARCÍA,
PRESIDENTE CRDOP JUMILLA

SUMARIO

6 Noticias DOP

64 Promoción regional

20 Promoción internacional

74 Patrocinios

40 Promoción nacional

94 Estado del viñedo

Renovación composición Pleno y presidente del CRDOP Jumilla

En la sesión de toma de posesión de los vocales electos se eligió por consenso a Silvano García Abellán como presidente y a Eloy Sánchez Constan como vicepresidente del CRDOP Jumilla



El 26 de abril de 2023 se llevó a cabo la sesión de toma de posesión de los vocales electos del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Jumilla. Durante la sesión, Silvano García Abellán fue reelegido por unanimidad como presidente, y Eloy Sánchez como vicepresidente, para esta nueva legislatura.

La sesión marcó el inicio de una nueva etapa para el Consejo Regulador, con la renovación de los vocales del Pleno.

Tras la toma de posesión de los vocales, se llevó a cabo la elección de Silvano García Abellán y Eloy Sánchez por consenso, reflejando un acuerdo unánime en el sector. Carolina Martínez Origone, actuó como secretaria durante el proceso.

Silvano García Abellán, licenciado en enología por La Escuela de la Vid y gerente de Bodegas Silvano García, ha presidido el Consejo Regulador desde 2019. Su reelección como presidente demuestra la continuidad y satisfacción con el trabajo realizado hasta ahora.

García Abellán expresó su satisfacción con la inercia y el trabajo realizado por el CRDOP Jumilla, y señaló que esa legislatura "representaba un nuevo comienzo para él".

La reelección de Silvano García Abellán y la elección de Eloy Sánchez Constan como presidente y vicepresidente, respectivamente, marcan el inicio de una nueva etapa para la DOP Jumilla, con objetivos claros orientados a consolidar y promover la excelencia de los vinos bajo esta denominación tanto a nivel nacional como internacional.

Entre los objetivos planteados por Silvano García Abellán se destaca la continuación del trabajo de posicionamiento de la marca Jumilla, que ha logrado reconocimiento tanto entre consumidores como en medios de comunicación.

Asimismo, se busca incrementar la producción de vinos DOP Jumilla y reforzar la presencia en mercados internacionales, consolidando la notoriedad en los países objetivo y explorando nuevos destinos.

En el ámbito nacional, se intensificará el esfuerzo, especialmente en el mercado regional, para consolidar los vinos DOP Jumilla como referencia en lugares de proximidad. En términos de viticultura, se plantea el desafío de proteger los viñedos, asegurando rentabilidad y viabilidad para los viticultores mediante un plan de trabajo consensuado. Además, se buscará fortalecer el equipo de marketing y comunicación para ampliar el alcance y la visibilidad del sello Jumilla.

Por su parte, Eloy Sánchez Constan, licenciado en ciencias químicas con especialidad agrícola, fue elegido como vicepresidente del CRDOP Jumilla. Como gerente de la Cooperativa de Santiago Apóstol de Montealegre del Castillo y vocal previo del Consejo Regulador, aporta su experiencia y entusiasmo para representar a la DOP Jumilla en su nuevo rol.



VOCALES DEL PLENO DEL NUEVO CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA JUMILLA

CENSO A: Titulares de viñedos inscritos en el Registro de Viñas del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Jumilla y que sean socios de cooperativas o sociedades agrarias de transformación.

TITULAR Paulino Hernandez Tobarra Bodegas San Dionisio Soc. Coop. SUPLENTE Anselmo Cuesta Tárraga Bodegas San Dionisio Soc. Coop.	TITULAR Joaquín Hernández Muñoz Bodegas San Isidro de Jumilla S. Coop. SUPLENTE Eugenio González Olivares Bodegas San Isidro de Jumilla S. Coop.	TITULAR Eloy Sánchez Constan Soc. Coop. Santiago Apóstol de Montealegre del Castillo SUPLENTE Andrés Constan López Soc. Coop. Santiago Apóstol de Montealegre del Castillo	TITULAR Pedro Gómez García Soc. Coop. de Castilla La Mancha Ontalba de Ontur SUPLENTE Luis Zornoza Ortiz Soc. Coop. de Castilla La Mancha Ontalba de Ontur	TITULAR María del Mar Delicado Ibáñez SAT N.º 8134 Venta de Las Cuevas de Montealegre del Castillo SUPLENTE Manuel Núñez Flores Soc. Coop. Ntra. Sra. de la Encarnación

CENSO B: Titulares de viñedos inscritos en el Registro de Viñas del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Jumilla y no incluidos en el anterior Censo A.

TITULAR Anselmo Martínez Martínez ASAJA SUPLENTE José Soriano Ródenas ASAJA	TITULAR José Joaquín Vizcaíno Balsalobre COAG SUPLENTE Agustín Carrión Guardiola COAG	TITULAR Antonio Carrión Vicente UPA SUPLENTE Pedro José Ibáñez Calero UPA

CENSO C: Titulares de bodegas inscritas en los Registros del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Jumilla que hayan comercializado y/o elaborado vino con Denominación de Origen Protegida Jumilla en alguna de las últimas 2 campañas anteriores a la apertura del proceso electoral.

TITULAR Miguel Gil Vera Bodegas Hijos de Juan Gil, S.L.. SUPLENTE Gregorio Ruiz Abellán Parajes del Valle Bodegas y Viñedos, S.L.	TITULAR Andrés Bastida Molina Bodegas Alceño, S.A. SUPLENTE Álvaro García Ruiz Bodegas Delampa, S.L.	TITULAR Antonio José Bleda Jiménez Bodegas Bleda, S.L. SUPLENTE Elena Pacheco Martínez Bodegas Viña Elena, S.L.	TITULAR Francisco Selva Poveda Bodegas Olivares, S.L. SUPLENTE Juan Carcelén Gilar Ana Gilar Lila
TITULAR Silvano García Abellán Bodegas Silvano García, S.L. SUPLENTE Miguel Ángel Moreno Jiménez Bodegas Salzillo, S.L.	TITULAR Francisco Javier Martínez Navarro Bodegas Luzón, S.L. SUPLENTE Josefa del Ramo Cebrián Bodegas Pío del Ramo, S.L.	TITULAR Lorenzo Abellán Martínez Bodegas Carchelo, S.L. SUPLENTE José Joaquín Ruiz Abad Esencia Wines Cellars, S.L.	TITULAR Juan Palencia Martínez García Carrión 1890, S.L. SUPLENTE Juan Guardiola Ortuño García Carrión 1890, S.L.

El Panel de Cata del CRDOP Jumilla califica la Añada 2022: EXCELENTE

Pese a tratarse de un periodo climatológico complicado, la variedad Monastrell, permite desarrollar, un año más, unos vinos excelentes. El panel de cata resalta el trabajo realizado tanto en el campo como en la bodega.

Durante la cata, realizada el pasado 26 de mayo en el Museo del Vino de Jumilla (Jumilla) por catadores expertos, se analizaron 35 muestras proporcionales al volumen embotellado por las bodegas certificadas en la DOP Jumilla.

Los vinos fueron sometidos a una evaluación sensorial por parte del panel de cata del Consejo Regulador durante una cata a ciegas, donde se analizaron las muestras correspondientes a la cosecha de 2022. Los vinos obtuvieron calificaciones excepcionales en valores sensoriales y aromáticos.

En ella, se cataron 10 vinos blancos, 6 vinos rosados y 19 vinos tintos, tanto jóvenes como con paso por madera, todos ellos pertenecientes a la añada 2022.



Estos vinos fueron analizados y valorados en su mayoría como excelentes, dando la máxima puntuación a la añada 2022 de la DOP Jumilla. Y siendo catalogados, en palabras de Silvano García Abellán, Presidente del CRDOP Jumilla como **"unos vinos de gran calidad, y muy distintos a los de 2021, lo que demuestra la diversidad que tenemos en la DOP Jumilla".**





Histórico de calificación de añadas en la DOP Jumilla

AÑADA	CALIFICACIÓN	AÑADA	CALIFICACIÓN
1990	Muy buena	**2007**	Buena
1991	Muy buena	**2008**	Muy buena
1992	Buena	**2009**	Muy buena
1993	Muy buena	**2010**	Muy buena
1994	Muy buena	**2011**	Muy buena
1995	Buena	**2012**	Muy buena
1996	Muy buena	**2013**	Muy buena
1997	Buena	**2014**	Muy buena
1998	Excelente	**2015**	Buena
1999	Muy buena	**2016**	Muy buena
2000	Muy buena	**2017**	Muy buena
2001	Buena	**2018**	Buena
2002	Buena	**2019**	Muy buena
2003	Muy buena	**2020**	Excelente
2004	Excelente	**2021**	Excelente
2005	Muy buena	**2022**	Excelente
2006	Muy buena		

El CRDOP Jumilla premiado por partida doble en el Festival Internacional del Vino (MOST) y por la Asociación de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV)

Sin duda, este 2023 ha sido un año de éxitos en el ámbito cultural y de comunicación para la Denominación de Origen Protegida Jumilla. Un impulso que se venía notando debido a la eficiente promoción de la DOP Jumilla en los principales concursos y festivales de comunicación y vino nacionales e internacionales.

Un reconocimiento que venía dado por partida doble en el mes de noviembre: por un lado, la DOP Jumilla obtenía el premio al Mejor Trabajo Promocional por la campaña "Y el Sol se convirtió en vino" en el Festival Internacional del Vino (MOST), y por otro, con el premio Vino Es Cultura 2023 por el proyecto "Diálogos de Arte y Vino" que concede la Asociación de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV).



"Y EL SOL SE CONVIRTIÓ EN VINO", EL MEJOR TRABAJO PROMOCIONAL DEL AÑO

La campaña "Y el sol se convirtió en vino", la cual supuso una inversión promocional sin precedentes de la DOP Jumilla, se alzaba con el premio al mejor trabajo promocional del año en el Festival Internacional del Vino (MOST).

Sin duda, un merecido reconocimiento para la campaña que obtuvo una gran acogida, alcanzando más de 12 millones de hogares y obteniendo 60 millones de visualizaciones, y cuyo spot publicitario fue emitido en horario prime time nacional.

Para su producción se desplazó una expedición que viajó desde la DOP Jumilla hasta Rjukan, Noruega, a más de 3,000 km de distancia.

El objetivo era acercar el vino elaborado con la mayor cantidad de horas de sol de Europa hasta la tierra que menos horas de sol contempla a lo largo del año en todo el continente.

El reconocido director Gonzalo Ballester estuvo a cargo de la producción audiovisual.

El Jurado Oficial de Collita, la sección de competición del festival MOST para los trabajos de promoción, premiaba este proyecto por ser "Un proyecto con mucha personalidad, y muy diferente a lo que estamos acostumbrados, al mostrar una Denominación de origen sin mostrarla, sino yendo a un lugar tan distinto de Jumilla, a promocionar sus vinos".

"DIÁLOGOS DE ARTE Y VINO" PREMIADA CON EL GALARDÓN VINO ES CULTURA

Por su parte, y casi en paralelo, la campaña "Diálogos de Arte y Vino" era premiada con el prestigioso galardón Vino es Cultura de la Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino, durante la Gran Cena de la Comunicación.



Este primer premio destaca la labor cultural y de promoción de la DOP Jumilla por "Diálogos de Arte y Vino", que se alzaba por encima de otros proyectos de referencia como "Tempos de Vega Sicilia" que consiguió un primer accésit y "Perelada", que consiguió el segundo accésit.

El premio fue presentado por María Giménez, directora de los premios y entregado por María Ritter, directora de la Guía Repsol, y fue recogido por Esther González de Paz, responsable de comunicación del CRDOP Jumilla, y José Ángel Cuenca, de Casa Jaleos, la agencia de comunicación directora del proyecto.



Diálogos de Arte & Vino

da nombre a la nueva campaña creativa de la DOP Jumilla

El CRDOP Jumilla estrena la primera parte de su nuevo documental: “JUMILLA DIÁLOGOS DE ARTE Y VINO. CAPÍTULO 1: LA VENDIMIA”, con la colaboración de tres profesionales para representar a la Denominación de Origen

A inicio del año pasado, el 16 de febrero, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida DOP Jumilla presentó su nuevo proyecto documental “Diálogos de Arte y Vino” en sus canales sociales online: YouTube, Instagram y Facebook.

El primer capítulo de este proyecto que pretende acompañar por mucho tiempo a la DOP Jumilla, llamado “La Vendimia”, está dividido en tres partes (El encuentro, La inspiración y La pieza), y se centra en tres protagonistas: el chef con 2 estrellas Michelin Pablo González-Conejero, el viticultor ecológico Juan Molina y la diseñadora de producto Elena Gómez de Valcárcel.

La primera parte del documental titulada “El Encuentro”, narra el primer encuentro de los protagonistas, el chef Pablo González-Conejero, el viticultor ecológico Juan Molina y la diseñadora de producto Elena Gómez de Valcárcel para destacar la conexión entre el arte de la vendimia y la elaboración del vino en la región de la DOP Jumilla.

El proyecto busca resaltar la creatividad en la viticultura, vinculando el mundo del vino con el diseño, la artesanía y la gastronomía. Para ello, los tres participantes inician la búsqueda de inspiración recorriendo los espacios que recuerdan la historia de la DOP Jumilla como uno de los territorios donde se elabora vino con más antigüedad de Europa, remontándose al año 3.000 antes de Cristo.

En las otras dos partes “La inspiración” y “La pieza” los tres protagonistas exploran lugares históricos de Jumilla y el proceso de elaboración del vino, con el objetivo de inspirar a la diseñadora Elena Gómez de Valcárcel en la creación de una maravillosa pieza exclusiva de cerámica, fruto de este recorrido y de la inspiración natural a la hora de dejar fluir las conversaciones de los protagonistas sobre el proceso creativo en cada una de sus disciplinas.

La pieza, llamada “Transición”, y elaborada por Elena Gómez de Valcárcel, fue presentada el 10 de marzo y se encuentra expuesta en el restaurante Cabaña Buenavista, de Pablo González-Conejero, el conocido chef embajador de los vinos DOP Jumilla.

Puedes ver el documental completo en el canal oficial de Youtube de la DOP Jumilla.







INTERNACIONAL

México y los vinos DOP Jumilla: unión a través de la gastronomía

El CRDOP Jumilla organiza dos paradas en el país azteca; un salón profesional en Ciudad de México y un encuentro con importadores en Guadalajara



El 1 de marzo de 2023 se realizó la primera acción de la DOP Jumilla en México, donde el Consejo Regulador de la DOP Jumilla mantiene sus esfuerzos de promoción internacional desde 2019.

En esta ocasión, se realizó un salón exclusivo centrado en la búsqueda de importadores con la presencia de 6 bodegas que han acudido para consolidar su posicionamiento en este mercado: Bodegas BSI, Parajes del Valle Bodega y Viñedos, Bodegas Luzón, Bodegas San Dionisio, Bodegas Carchelo y Bodegas Salzillo. Como actividad complementaria, se han organizado catas paralelas de los vinos participantes en el salón, maridados con la rica gastronomía mexicana, de la mano del sumiller René Rentería.

El éxito del salón realizado en Ciudad de México fue notable, con una excelente convocatoria y respuesta por parte de los importadores y distribuidores, quienes han acudido muy interesados en conocer los vinos DOP Jumilla, y también en tratar con los representantes de estas bodegas, grandes profesionales de la exportación. Además, se recibió la visita de Guadalupe Diaz González, Consejera de Agricultura, Pesca y Alimentación de la Embajada de España en México, así como de responsables de la Oficina Económica y Comercial de España en el país de México.



Las actividades promocionales de esta misión se destinan exclusivamente a la búsqueda de importador

México es un destino difícil por las numerosas barreras de entrada, y requiere una constante atención y capacidad de introducción. Sin embargo, es un mercado de alto potencial, el cuarto mercado del continente americano en importancia para el conjunto de los vinos de la DOP Jumilla.

Además, México bebe vino español, y el consumo de vino en su mayoría tinto, crece cada año. Y ahí está la fortaleza de las bodegas de la DOP Jumilla, ya que disponen de una amplia oferta de vinos; blancos, tintos, rosados y dulces, entre los que sobresale los tintos elaborados con uva Monastrell: vinos equilibrados y sabrosos, ideales compañeros de la gastronomía mexicana, que les permitirá introducirse en un segmento del mercado medio-alto.

Jumilla Open Day Shanghái

Triunfo arrollador de los vinos DOP Jumilla en el Jumilla Open Day de Shanghái

El sabor de nuestra Denominación de Origen Protegida estuvo presente el 15 de marzo del 2023 en el Jumilla Open Day de Shanghai.

Hasta esta región de China viajó la DOP Jumilla para mostrar los vinos más exquisitos del sureste español y armonizar los paladares con todo el aroma de nuestra tierra en este encuentro especial para los amantes del buen vino.

Una experiencia inolvidable de vino y sabor 100% español en la que estuvieron presentes de forma telemática: Bodegas BSI, Bodegas Delampa, Bodegas Carchelo, Bodegas Salzillo, Bodegas Silvano García, Bodegas Viña Elena, Esencia Wines, Ego Bodegas, Bodegas Olivares, Bodegas Luzón, Bodegas San Dionisio, Bodegas Juan Gil, Bodegas Asensio Carcelén, Bodegas Torrecastillo, Bodegas Ontalba y Bodega Parajes del Valle.

Un evento que seguimos muy de cerca, y en riguroso directo desde nuestras tierras, a pesar de la diferencia horaria, para no perdernos ni un instante.



Este evento fue un rotundo éxito con una destacada participación, consolidando aún más la presencia de nuestros vinos en el mercado chino.



Foodex Japan & Vinos DOP Jumilla

La DOP Jumilla y su cita en Foodex Japan, la mayor feria agroalimentaria celebrada en la zona de Asia y Oceanía

El evento, llevado a cabo del 7 al 10 de marzo de 2023 en el recinto Tokyo Big Sight de Tokio contó con un stand para "Jumilla Wines". Además, los asistentes pudieron disfrutar de un Túnel de Vinos DOP Jumilla, con más de 15 referencias pertenecientes a las bodegas de nuestra Denominación de Origen Protegida.

Una gran oportunidad para conocer nuestro buen hacer por parte del mercado asiático, que supone una apuesta por la expansión de nuestros grandes vinos DOP Jumilla.

"JUMILLA WINES" STAND

Los asistentes pudieron catar hasta 34 referencias de nuestros vinos durante la feria, de la mano de: Bodegas Asensio Carcelén, Bodegas Carchelo, Bodegas Delampa, EGO Bodegas, Esencia Wines, Finca Monastasia, Bodegas Juan Gil, Bodegas Luzón, Bodegas Ontalba, Bodegas San Dionisio, Bodegas Silvano García, Bodega Torrecastillo, Bodegas Viña Elena, J. García Carrión Wines, Bodega Pío Del Ramo, Parajes del Valle Bodegas y Viñedos, y Bodegas Alceño.











18 de abril 2023

Jumilla Masterclass en Londres con MW Patrick Schmitt

Recién finalizado el 29 Certamen de Calidad Vinos DOP Jumilla, la DOP Jumilla ofrecía en Londres una cata y seminario impartido por Patrick Schmitt MW, editor jefe de la publicación especializada The Drink Business, que reunió a 40 personas del sector del vino londinense, entre ellas destacados negocios de importación, distribución y venta de vinos.

El Master of Wine visitó la región en julio de 2020 y se enamoró de su territorio, paisaje y las características tan singulares de su viñedo. Se cataron 10 vinos de distintas bodegas en un apasionado recorrido, en el que destacó el enorme potencial de la zona, resaltando valores medioambientales, de sostenibilidad, diversidad de suelos, y el cuidado de nuestros viñedos viejos y de pie franco. Un verdadero tesoro de esta zona, que la hace única en el mundo.



15 de noviembre 2023

Colaboración con The Old Vine Conference

Durante el mes de abril, la DOP Jumilla anunció su inclusión en The Old Vine Conference, una iniciativa de la Master of Wine Sarah Abbot, para preservar y poner en valor nuestras viñas veteranas.

Este programa, que se inició el mismo mes, comprende conferencias, catas, y un viaje a la zona de periodistas, expertos, científicos y estudiantes.

En esta línea, el 14 de junio de 2023, acompañamos a 6 vinos DOP Jumilla en una cata destinada a empresas, periodistas y miembros de The Old Vines Conference, contribuyendo a la concienciación, comprensión y apoyo del movimiento mundial de la viña vieja.

Las viñas viejas son un faro de talento, innovación y conexión. Las mejores de estas viñas producen vinos excepcionalmente trascendentes, incomparablemente ricos en sabor, simbolismo y herencia. El material genético de variedades antiguas, a menudo extraído de viejos viñedos olvidados, está demostrando ser vital para adaptarse al cambio climático.

La DOP Jumilla, con la mayor superficie de cepas Monastrell en pie franco del mundo, no podía dejar de estar presente en esta importante selección de vinos de viñas viejas de todo el mundo.

Asimismo, durante el mes de noviembre participamos en el Seminario Digital en inglés, en el marco de la Old Wine Conference Community Workshop. En el que, Carolina Martínez Origone, ingeniera agrónoma y Secretaria General del Consejo Regulador DOP Jumilla, explicó cómo las viñas viejas del término de Jumilla se adaptan a las condiciones áridas de nuestro territorio y no solo sobreviven, sino que producen uvas de alta calidad.



9 y 10 de septiembre 2023

Concurso internacional de sumilleres de Corea

Los días 9 y 10 de septiembre, la DOP Jumilla estuvo presente en Daejeon como patrocinador oficial del 19 Korea National Best Sommelier Contest. Este concurso de sumilleres de Corea es una competición anual organizada por la Asociación Coreana de Sumilleres Internacionales para seleccionar al mejor sumiller del país.

Los asistentes al concurso pudieron disfrutar de una experiencia sensorial única, descubriendo los matices y sabores de los vinos de Jumilla, que a su vez pudieron ser catados y degustados por un público profesional y exigente.

Los tres finalistas del concurso: Go Dong-yeon, Kim Min-ju y Song Hae-min, demostraron amplio conocimiento sobre nuestra privilegiada región, y además de representar a Corea en el Campeonato Mundial de Sumilleres, fueron los ganadores de un viaje a la DOP Jumilla para disfrutar y vivir el enoturismo de nuestra tierra, cuya visita está prevista para la primavera de 2024.

Hasta allí se desplazaron el presidente del CRDOP Jumilla, Silvano García, como parte del jurado y Esther González, responsable de comunicación y marketing del Consejo.



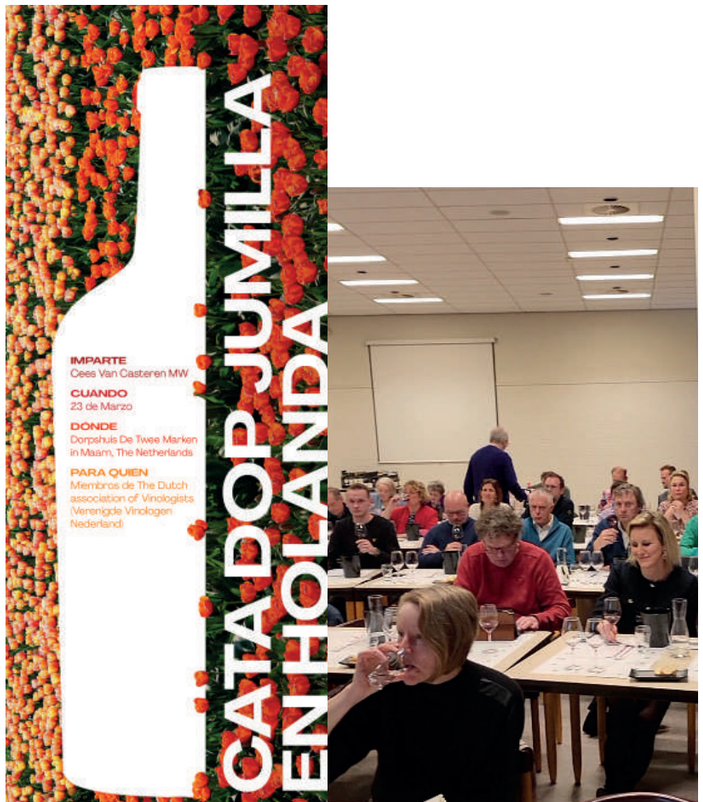
23 de marzo 2023

Seminario sumilleres con Cees Van Casteren MW en Países Bajos

La relación con distintos Master of Wine de todo el mundo va en aumento, gracias al atractivo de la DOP Jumilla para aquellos especialistas del vino que buscan sorprenderse y descubrir joyas ocultas.

Así lo pensó Cees Van Casteren, Master of Wine y educador holandés, quien ofreció una cata en Maarn destinada a 80 miembros de The Dutch Association of Vinologists, la asociación de sumilleres y expertos de vino más importante de Países Bajos.

En este caso, hasta 15 vinos DOP Jumilla de distintas bodegas, presentes y no presentes en ese mercado, se degustaron en esta cata magistral, y otros 10 vinos sin presencia en el mercado serán incluidos próximamente, en su boletín de información destinado a importadores.



23 de noviembre 2023

Salón Crossways Varsovia & Webinar en Polonia

A finales del mes de noviembre, la DOP Jumilla estuvo presente junto a sus socios europeos del proyecto European Food and Wine en el Salón Crossways Red & White de Polonia, organizado por Slow Guide, donde continuamos llevando el sabor único de los vinos DOP Jumilla por el mundo.

Un evento destinado a distribuidores, importadores, tiendas especializadas, sumilleres, jefes, periodistas, bloggers, influencers e invitados especiales; hasta el que se desplazaron 10 bodegas de nuestra Denominación de Origen: Bodegas Carchelo, Bodegas Viña Elena, Bodegas Bleda, Bodegas Silvano García, Bodegas BSI, Finca Monastasia, Bodegas Juan Gil, Bodegas Sierra Norte, Bodegas Luzón y Bodegas Pío del Ramo, para participar en el encuentro.

Además, tuvimos el honor de contar con el sumiller Michal Stykowski, quien impartió una masterclass cautivadora acerca de los vinos institucionales de la Denominación de Origen Protegida Jumilla, para explicar nuestro carácter y singularidad.







Barcelona Wine Week

Los vinos de la DOP Jumilla brillan en la última edición de Barcelona Wine Week

Los vinos de la DOP Jumilla estuvieron presentes en la III Edición de la Feria Barcelona Wine Week durante los días 6, 7 y 8 de febrero de 2023 con la presencia de 18 bodegas. Hasta allí se desplazaron Bodegas Luzón, Bodegas Alceño, Bodegas Cerrón, Bodegas Viña Elena, Bodegas Xenysel , Bodegas Casa Castillo, Bodegas Silvano García, Bodegas Carchelo, Bodegas BSI, Bodegas Bleda, Bodegas Salzillo, Bodegas San Dionisio, Viñedos y Bodegas Asensio Carcelén, Bodega Pío del Ramo, Ego Bodegas, Parajes del Valle Bodegas y Viñedos, Finca el Olmillo y Finca Monastasia.

Un evento referencia del vino español, que tuvo lugar en el Recinto Montjuïc de la Ciudad Condal, y que acogió a más de 80 bodegas procedentes de todo el territorio español y cerca de 1800 compradores de todo el mundo.







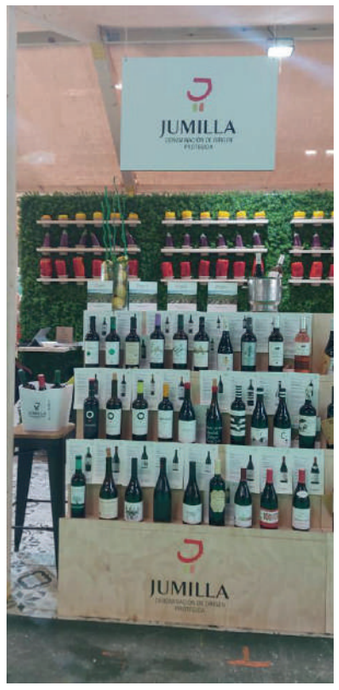
Organic Wine Iberia

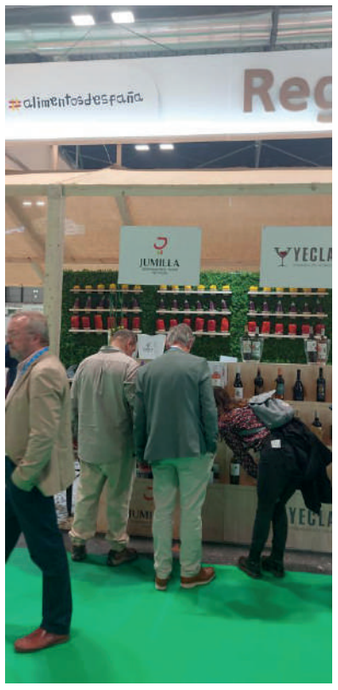
Los vinos DOP Jumilla en la feria líder en productos ecológicos Organic Food Iberia

Continuando con su presencia en ferias, la DOP Jumilla estuvo representada en el Organic Food Iberia 2023.

Organic Food Iberia, feria líder de la Península Ibérica en productos ecológicos, contó un año más con la presencia de los vinos DOP Jumilla.

Para su asistencia, las bodegas DOP Jumilla se desplazaron hasta el Ifema de Madrid el pasado 7 y 8 de junio, para estar presentes en el stand de la Región de Murcia, mostrando sus mejores vinos ecológicos.





Prowein

Gran representación de los vinos de la DOP Jumilla en ProWein 2023 en sus diferentes actividades para el público profesional

Un evento de lujo, que contó con la asistencia de 24 bodegas de la DOP Jumilla, y en el que se presentaron 8 maravillosos vinos de las bodegas pertenecientes a la DOP Jumilla.

El reconocido sumiller David Schwartzwalder fue el encargado de realizar la cata de presentación de los vinos de Jumilla en la Feria ProWein 2023 que tuvo lugar el 20 de marzo en Düsseldorf, Alemania.

Los presentes tuvieron la oportunidad de descubrir una visión más profunda de nuestro buen hacer y asistir a dos catas temáticas, siendo una de ellas ofrecida por el crítico y educador David Schwartzwaelder y atendida por expertos del nivel de Sarah Abbott MW o Cees Van Casteren MW.

Asimismo, durante la feria, los vinos DOP Jumilla también estuvieron presentes en los túneles de vino llevados a cabo por IPEX Castilla - La Mancha, y La Consejería de Agua, Agricultura, Ganadería y Pesca de la Región de Murcia.

Un gran evento internacional donde los vinos DOP Jumilla continuaron triunfando.













Fenavin

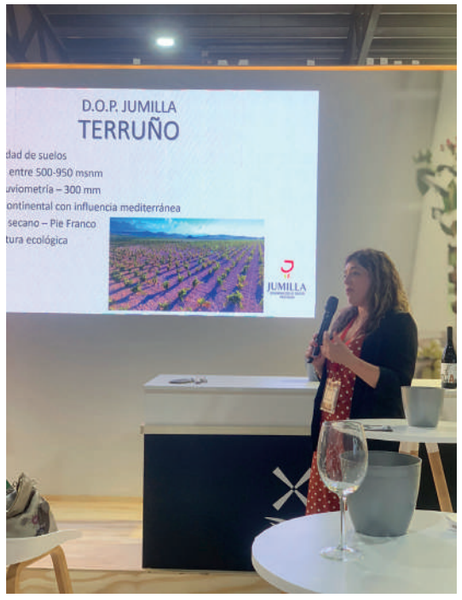
Buenas impresiones durante la Feria Nacional del Vino FENAVIN

La DOP Jumilla estuvo en FENAVIN los pasados 9, 10 y 11 de mayo, donde estrenó pabellón; un impresionante nuevo edificio construido por la Diputación de Ciudad Real para que la Feria Nacional del Vino mejore cada año. Dentro de este pabellón, el Consejo Regulador de la DOP Jumilla construyó un stand con la marca paraguas DOP Jumilla, agrupando a 18 bodegas, y ofreciendo una imagen de marca llamativa y bien representada, que permitió a las bodegas trabajar y mantener hasta varias reuniones a la vez.

BODEGAS PARTICIPANTES

En el agrupado de la DOP Jumilla acogió 18 bodegas: Bodegas Olivares, Dobledeperez Microbodega, Bodegas Asensio Carcelén, Bodegas Carchelo, Bodegas Bleda, Bodegas Luzón, Bodegas Salzillo, Bodegas Pío del Ramo, Bodegas San Dionisio, Bodegas Viña Elena, Bodegas Delampa, Ego Bodegas, Bodega Madrid Romero, Bodegas BSI, Bodegas Xenysel, Parajes del Valle, Bodegas Silvano García y Esencia Wines – Casa de la Ermita.

Fuera del agrupado, también estuvieron presentes en la feria: Bodegas Alceño, Bodegas Finca Monastasia, García Carrión 1890, Bodegas Ontalba, Bodegas Santiago Apóstol, Bodegas Torrecastillo y Finca el Olmillo.





Se realizó una cata en el stand de Campo y Alma, la marca de calidad y promoción de productos de Castilla-La Mancha, denominada "los Albaceteños ganadores del 29 Certamen de Calidad Vinos DOP Jumilla", en la cual la responsable de comunicación del CRDOP Jumilla, Esther González de Paz, explicó los factores diferenciadores de la DOP Jumilla, mientras se cataban siguientes los vinos: Betola The Cat White (Bodegas Pío del Ramo), Torrecastillo Joven (Bodegas Torrecastillo), Paraje del Cerro Blanco (Bodegas Finca Monastasia), y Ontalba Equilibrista (Bodegas Ontalba).

Se firmó un convenio con la Asociación de Sumilleres de Castilla-La Mancha. El presidente del CRDOP Jumilla, Silvano García, firmó un acuerdo de colaboración con el presidente de la asociación castellano-manchega, Ramón Sánchez Camacho, para colaborar en la organización de su concurso de sumilleres de Castilla-La Mancha.

En la foto, figura con Ramon Sánchez Camacho, Presidente de la Asociación de Sumilleres de Castilla-La Mancha, Paco Berenguer, Presidente de la Asociación de Sumilleres de Alicante, y Álvaro de Miguel, Presidente de la Asociación de Sumilleres de Albacete y vicepresidente de la Asociación de Sumilleres de Castilla-La Mancha.

Se realizó un Showcooking con el chef de una estrella Michelín, José Medina, del Restaurante El Coto de Quevedo, situado en Torre de Juan Abad (Ciudad Real). El chef presentó un canelón de cordero que maridó a las mil maravillas con el Monastrell tinto 2020 de promoción genérica del CRDOP Jumilla.

Como colofón a esa semana, el viernes 12 se realizó una misión Inversa de importadores, en colaboración con el Instituto de Fomento de la Región de Murcia (INFO) e ICEX, y se recibieron en Jumilla a 5 importadores procedentes de Indonesia, Guatemala, Australia, Malasia y Ghana. Los importadores tuvieron ocasión de catar y conocer a las bodegas de la Región de Murcia que se encontraban en FENAVIN, así como obtener una visión de primera mano de Jumilla, visitar y catar en su Museo del Vino, pasear por el casco viejo y visitar el Museo Arqueológico. La jornada se completó con una cata de vinos dulces en la sede del Consejo Regulador en Jumilla, y se cerró con una cata y cena networking en Restaurante De Loreto.



ANUGA

Stand en Anuga, la feria global de alimentos y bebidas sostenibles

En su apuesta por la promoción de los productos y bodegas pertenecientes a nuestra Denominación de Origen Protegida, la DOP Jumilla viajó hasta Colonia (Alemania) para estar presente en la feria de alimentación Anuga 2023 del 7 al 11 de octubre.

Anuga es una de las ferias líderes mundiales de alimentos y bebidas, que trabaja por mejorar las tendencias y transformación del sector, abriendo paso hacia un sistema alimentario más sostenible y justo.

Hasta allí se desplazó nuestro Consejo para participar en un stand compartido, además de estar presente en un túnel de vinos del proyecto europeo European Food & Wine junto a Denominación de Origen Protegida de la Mancha, la DO Almansa y la DOP Azafrán de La Mancha.





Forum Vini

La DOP Jumilla cautiva a los asistentes en Forum Vini 2023

El pasado 3-5 de noviembre, estuvimos con nuestra campaña promocional European Food and Wine financiada por la Unión Europea, en la Feria Internacional de Vinos Forum Vini en Munich, un evento destinado a público final.

Hasta allí se desplazó el personal del Consejo Regulador DOP Jumilla, DO Almansa y DO Mancha, para ofrecer nuestros vinos al público alemán con el apoyo de la sumiller Tina Heidelberg, y Hola Barto , ambos sumilleres expertos en vinos españoles.

Durante la feria realizamos una cata con vinos representativos de nuestra Denominación de Origen Protegida Jumilla; Monastrell tinto y rosado, de gran interés para el público alemán que resultó entusiasmado.

El Consejo Regulador DOP Jumilla se desplazó a Múnich para ofrecer sus vinos al público alemán







NACIONAL >

29 Certamen de Calidad Vinos DOP Jumilla

33 vinos premiados:
16 medallas de oro,
17 de plata y
3 menciones especiales



Jumilla acoge el 29 Certamen de Calidad Vinos DOP Jumilla

16 medallas de oro, 17 de plata y 3 menciones especiales otorgadas a 17 bodegas de la DOP Jumilla

GALA DE ENTREGA DE PREMIOS

Tras tres años de ausencia, en 2023 pudimos celebrar con total normalidad el 29 Certamen de Calidad Vinos DOP Jumilla en un evento que reunió a más de 380 personas del sector, en los Salones Media Luna de la ciudad de Jumilla.

El presentador y mago Francis Zafrilla, fue el encargado de resolver la entrega de premios con ritmo ante un público animado en un evento en el que estuvieron presentes las bodegas de la DOP Jumilla, organizaciones agrarias, y personalidades del mundo del vino y los medios de comunicación.



Los representantes políticos tampoco quisieron perderse esta fiesta de apoyo al sector, y estuvieron acompañando con su presencia el evento, la nueva delegada del Gobierno en la Región de Murcia, Caridad Rives Arcayna, el Consejero de Agua, Agricultura y Desarrollo Rural de Castilla-La Mancha, Francisco Martínez-Arroyo, el Director provincial de agricultura de Albacete, Ramón Sáez, la Directora General de Industria Alimentaria de la Región de Murcia, Remedios García así como la Directora General de Alimentación de Castilla-La Mancha, Elena Escobar. También acompañaron los alcaldes y alcaldesas de los municipios de la DOP Jumilla: Juana Guardiola, Alcaldesa de Jumilla, Jesús López Higuera, Alcalde de Ontur, Amparo Ballesteros, Alcaldesa de Tobarra, Francisco José Mansilla Pérez, Alcalde de Albatana, Félix Torralba Castillo, Alcalde de FuenteÁlamo, Ramón García Rodríguez, Alcalde de Hellín, y Dolores Almarcha Alcaldesa de Montealegre del Castillo.

Una cena de gala y entrega de premios que tuvo lugar el pasado 14 de abril, y que dejó 16 medallas de oro y 17 de plata, y que confirmó la buena calidad de los vinos DOP Jumilla, asegurando la fiesta del sector vitivinícola en Jumilla.









REALIZACIÓN DE LA CATAS

Previamente, durante los días 12 y 13 de abril se desarrollaron las catas que tuvieron como escenario el idílico entorno del Museo del Vino de Jumilla.

18 catadores del más alto nivel internacional se congregaron en Jumilla durante dos días de intensas catas y conocimiento profundo de los vinos y los paisajes de la DOP Jumilla.

Algunos de ellos fueron catadores consagrados de este certamen, como Andrés Proensa (Director Guía Proensa y Revista Planeta Vino), José Luis Casado (Responsable de catas de la Revista Sobremesa), Jaime Bermúdez (Jefe de compras del Club de Vinos VinoSelección), Mara Sánchez (The Objective.com / Confidencial / Metrópoli El Mundo), Antonio Candelas (Director de la Revista Mi Vino), Raúl Serrano (Responsable de catas de la Revista Vivir el Vino), se unen este año Raquel Pardo (Guía de Vinos “Traveler – Conde Nast” / Varios medios), Ana Marcos (Digital Voz Populi), Pilar Cavero (Crítica de vinos del Periódico ABC), María José Huertas (Sumiller Restaurante La Terraza del Casino/ Colaboradora de La Vanguardia), Adolfo Fernández (Bodeboca), Pilar García-Granero (Coordinadora del Máster de sumillería y enomárketing en Basque Culinary Center), Laura Sánchez Lara (Periódico El Español / otros medios) y el prestigioso Custodio López Zamarra (sumiller).

Otros se desplazaron por primera vez a nuestras tierras, impulsados por los grandes vinos que se vienen haciendo en la DOP Jumilla, como Ferrán Imedio (El Periódico de Catalunya), Vicente Escamilla (Semana Vitivinícola), Javier Benítez (Canal Sur), y Nacho Martínez (Decántalo).











33 MEDALLAS OTORGADAS

Las distinciones se repartieron en un palmarés que dejó 33 medallas: 16 de oro y 17 de plata, y una bodega protagonista: Esencia Wines, que levantó 7 trofeos.

Además, se entregaron 3 menciones especiales: una al Mejor Vino Ecológico para Silvano García Verdejo Ecológico de Bodegas Silvano García; y dos de ellas a los mejores vinos tintos Monastrell añadas 2022 y 2021, una de ellas para los elaborados Sin Contacto con Madera, para Delampa Monastrell 2022 de Bodegas Delampa; y otra para los elaborados En Contacto Con Madera para Luzón Colección Roble 2022 de Bodegas Luzón.

La entrega de premios se inició con la categoría de Mejor Vino Blanco, otorgando 3 medallas de plata a los vinos Silvano García Verdejo de Bodegas Silvano García, Betola The Cat Wine blanco, de Bodegas Pio del Ramo, y 3 Calas Blanco de Bodega Madrid Romero.

En la sección de Mejor Vino Rosado, se entregó un oro a Genus rosado de Bodegas BSI y la plata para Alceño Rosado, de Bodegas Alceño.

Las siguientes 25 medallas se repartieron entre las 4 categorías de vinos tintos: Tintos sin contacto con madera añadas 2022 y 2021, Tintos en madera añadas 2022 y 2021, Tintos en contacto con madera añadas 2020 y anteriores, y Vinos Crianza. En este bloque sobresale la bodega Esencia Wines Cellars, situada en el Carche (Jumilla), y que alcanzó siete galardones, 5 de oro y 2 de plata.

Otras bodegas también sobresalieron: Bodegas Luzón y Bodegas Bleda levantaron cuatro trofeos respectivamente con sus vinos tintos, Bodegas Delampa, 3 trofeos, y Bodegas Olivares 2 medallas. Bodegas Ontalba, consiguió una medalla de oro con su vino Ontalba Equilibrista, mientras que 1890 García Carrión, Bodega Torrecastillo, y Bodega Madrid Romero también obtuvieron un reconocimiento de plata cada uno, junto con Finca Monastasia, nueva bodega de Ontur, que se estrena en este certamen con una medalla de plata.

En la categoría de Vinos Dulces, sobresalieron 3 vinos con medalla de oro, cada uno con personalidad única: Lacrima Christi de Bodegas BSI alcanzó la mayor puntuación de todo el certamen. Los vinos Silvano García Dulce Monastrell 2019, de Bodegas Silvano García y Camelot, de Bodegas Salzillo, también obtuvieron medallas de oro.

La ceremonia quiso resaltar la importancia de la uva Monastrell, y del cultivo ecológico en la zona, otorgando 2 Menciones Especiales a los vinos Monastrell mejor puntuados, así como la Mención de Honor al vino ecológico más valorado del Certamen.

Tras tres años de ausencia, el evento de entrega de premios reúne a más de 380 personas para dar a la luz los magníficos resultados de este 29 Certamen de Calidad de los vinos DOP Jumilla

Palmarés de vinos premiados

VINOS BLANCOS

Plata:
- BETOLA THE CAT WINE BLANCO 2022, BODEGAS PIO DEL RAMO
- SILVANO GARCÍA VERDEJO ECOLÓGICO 2022, BODEGAS SILVANO GARCÍA
- 3 CALAS BLANCO MADRID ROMERO 2022, BODEGA MADRID ROMERO

VINOS ROSADOS

Oro:
- GENUS ROSADO 2022, BODEGAS BSI

Plata:
- ALCEÑO ROSADO 2022, BODEGAS ALCEÑO

TINTOS JOVENES SIN CONTACTO CON MADERA 2021 y 2022

Oro:
- CASA DE LA ERMITA JOVEN MONASTRELL SYRAH 2022, ESENCIA WINES
- FINCA LUZON JOVEN 2022, BODEGAS LUZÓN
- DELAMPA MONASTRELL 2022, BODEGAS DELAMPA

Plata:
- TORRECASTILLO MONASTRELL 2022, BODEGAS TORRECASTILLO
- CASTILLO DE JUMILLA MONASTRELL TEMPRANILLO 2021, BODEGAS BLEDA
- LUZÓN COLECCIÓN MONASTRELL 2022, BODEGAS LUZÓN

TINTOS JOVENES ELABORADOS EN CONTACTO CON MADERA 2020 y 2021

Oro:
- LUZÓN COLECCIÓN ROBLE 2022, BODEGAS LUZÓN
- ÉXODO LÁGRIMA 2022, BODEGAS DELAMPA
- FINCA LUZÓN ROBLE 2022, BODEGAS LUZÓN

Plata:
- OLIVARES TINTO 2021, BODEGAS OLIVARES
- PARAJE DEL CERRO BLANCO 2021, FINCA MONASTASIA
- PINO DONCEL BLACK 2021, BODEGAS BLEDA
- CASA DE LA ERMITA SELECCIÓN REY 2021, ESENCIA WINES

TINTOS JOVENES CON MADERA 2019 Y ANTERIORES

Oro:
- LUNÁTICO 2020, ESENCIA WINES
- ONTALBA EQUILIBRISTA 2020, BODEGAS ONTALBA
- CEPAS VIEJAS 2020, ESENCIA WINES

Plata:
- DELAMPA CENTENARIO 2019, BODEGAS DELAMPA
- EL JOHNNY DE LOS INFIERNOS, BODEGA MADRID ROMERO
- PINO DONCEL 12 MESES 2020, BODEGAS BLEDA
- OLIVARES UMBRÍA DE LA HOYA 2020, BODEGAS OLIVARES

CRIANZA

Oro:
- CASTILLO DE JUMILLA CRIANZA 2019, BODEGAS BLEDA
- CASA DE LA ERMITA IDÍLICO CRIANZA 2020, ESENCIA WINES
- CASA DE LA ERMITA CRIANZA 2020, ESENCIA WINES

Plata:
- MAYORAL CRIANZA 2018, GARCÍA CARRIÓN 1890
- CASA DE LA ERMITA CRIANZA PETIT VERDOT 2020, ESENCIA WINES

DULCES

Oro:
- LACRIMA CHRISTI, BODEGAS BSI
- SILVANO GARCÍA DULCE MONASTRELL 2019, BODEGAS SILVANO GARCÍA
- CAMELOT DULCE, BODEGAS SALZILLO







MATAVENDIMIA 2023 DOP JUMILLA

VIVE LA II FERIA DEL VINO Y DEL ENOTURISMO

BODEGAS
CATAS
SHOWCOOKINGS
GASTRONOMÍA
MÚSICA EN DIRECTO

El éxito de la feria Matavendimia 2023

La celebración de la II Edición de la Feria del Vino y el Enoturismo DOP Jumilla reúne a más de 8 mil personas para conocer sus bodegas y actividades de enoturismo



El balance de la Matavendimia, la segunda Feria del vino y del enoturismo DOP Jumilla realizada del 27 al 29 de octubre tuvo lugar el Mercado de Abastos de Jumilla, y se saldó con una satisfacción generalizada de organización, expositores y asistentes. Visitantes de lugares cercanos de la Región de Murcia, de Albacete y Comunidad Valenciana, acudieron en un fin de semana de celebración y lleno absoluto de la hostelería jumillana, que este año, se ha contado con el patrocinio del Instituto de Turismo de la Región de Murcia, y autobuses venidos desde Lorca, Caravaca, Cartagena y Murcia. Además, se han incluido en el programa oficial, visitas especiales a bodegas, con el fin de posicionar el enoturismo de las bodegas de la DOP Jumilla como motor económico y potencia turística en la Región de Murcia.

UN EVENTO CON MÁS DE 8 MIL ASISTENTES

Como "un completo éxito" fue calificada desde el Consejo Regulador de la DOP Jumilla el desarrollo de la segunda Feria del Vino y del Enoturismo que se desarrolló del 27 al 29 de octubre teniendo como epicentro el Mercado de Abastos de la ciudad. Calculan que por el evento pasaron más de 8 mil personas, entre jumillanos y personas venidas de localidades como Yecla, Pinoso, Molina del Segura, Murcia, Cartagena, San Javier, Benidorm y los municipios de la DOP Jumilla: Hellín, Montealegre del Castillo, Albatana, Tobarra, Ontur y Fuente-Álamo. Destacan la importante presencia de turistas extranjeros de varios países, principalmente europeos.

ACTIVIDADES INFANTILES

También subrayan en su valoración las actividades para los más pequeños, con más de 150 niños que tuvieron un espacio privilegiado, donde pudieron jugar a diversas actividades atendidos por monitoras especializadas. En cuanto a las catas, se desarrollaron con alto interés por parte de los participantes y todas colgaron el cartel de aforo completo.

SHOWCOOKING

El evento contó con un showcooking realizado por el chef Pablo González-Conejero, y el sumiller Álvaro de Miguel, en el que colaboró la DOP Arroz de Calasparra, iniciando una feria que esperaba la llegada de la Pisa Tradicional, la nota del folklore realizada por la Federación de Peñas de la Fiesta de la Vendimia, junto al grupo de Coros y Danzas Francisco Salzillo, que pusieron la nota de emoción en este encuentro multitudinario sobre la cultura del vino.

INAUGURACIÓN OFICIAL

Con una cata sobre nuevas variedades blancas a partir de la Monastrell, presentada por IMIDA, comenzó la feria, a la que siguió la inauguración oficial presentada por el periodista jumillano Pedro Jota, que ensalzó el papel de la madrina del evento María Pina, y de las autoridades asistentes, entre ellas, el presidente del Consejo Regulador de la DOP Jumilla, Silvano García, la alcaldesa de Jumilla Seve González, Andrés Martínez Bastida, Director del IMIDA, el presidente de la Ruta del Vino de Jumilla, José Arturo Castellanos, y el presidente de la Federación de Peñas, junto a los vendimiadores mayores e Infantiles y los Bodegueros Mayores.

En su intervención, la periodista murciana María Pina directora y presentadora del programa 'Quédate conmigo', en la televisión autonómica 7 Región de Murcia, destacó las múltiples bondades que ofrece el vino y mostró su compromiso con la tierra de la DOP Jumilla.

La alcaldesa de Jumilla, Seve González, no ocultó su alegría y su satisfacción "por lograr un sueño que nuestra ciudad se merecía, y que es tener un evento como este en torno al vino, que es el de mayor envergadura de este tipo en toda la Región".

Durante la celebración de la Matavendimia se desarrollaron más de 30 actividades, entre catas de vino, demostraciones gastronómicas, visitas guiadas y actividades infantiles, con el objetivo de trasladar la mejor imagen de Jumilla. Mención aparte para el elenco de artistas que acompañaron a todos los visitantes en Jumilla. El viernes, día de inauguración de la Feria, la murciana Laura Uve encandiló a los asistentes con un potente directo, los grupos del sábado Moica y Antonio Micol, animaron la tarde y mantuvieron un aforo completo en la plaza, que cerró el grupo Alexanderplatz, mientras Los Espejos hicieron lo propio con la mañana del domingo. A los platos, los selectores DJ 5ter, y Los Jaleos DJ Set hicieron vibrar a los visitantes, que pudieron disfrutar de dos días soleados, y un estupendo tiempo.

Un total de 19 bodegas, García Carrión 1890, Bodegas BSI, Bodegas Viña Elena, Bodegas Silvano García, Bodegas Alceño, Bodegas Pío del Ramo, Bodegas Luzón, Bodegas y Viñedos Ramón Izquierdo, Finca Monastasia, Dobledeperez microbodega, Bodegas San Dionisio, Bodegas Sierra Norte, Bodegas Salzillo, Casa de la Ermita, Bodegas Xenysel, Bodegas Carcelén, Bodegas Juan Gil, Parajes del Valle bodegas y viñedos y Bodegas Bleda, ofrecieron más de 70 vinos a catar, junto a ocho establecimientos de la Ruta del Vino que dieron muestra de sus platos y productos gastronómicos.





La DOP Jumilla presente un año más en Murcia Gastronómica

Los vinos DOP Jumilla triunfaron en Región de Murcia Gastronómica

Ocho copas, dos vinos por tapa, dos mundos por descubrir y una experiencia única donde los presentes reconocieron el buen hacer de Jumilla.

Nuestro embajador, el chef Pablo González-Conejero y la sumiller Guillermina Sánchez Cerezo, nos llevaron a una cata sensorial, fusionando sabores locales armonizados por nuestros vinos DOP Jumilla con diferentes platos como fueron el zarangollo tradicional con puntilla de clara de huevo armonizado con Luzón Colección Monastrell y Pino Doncel Black de Bodegas Bleda; el flan de acelgas con sardina semi maridada en sal con Alceño Sauvignon Blanc fermentado en barrica Bodegas Alceño y Casa de la Ermita Parcela Los Pinos Esencia Wines; el blanco murciano interpretado con gamba armonizado con Pío del Ramo Chardonnay Barrica Bodegas Pío Del Ramo y Carchelo Rosé Bodegas Carchelo; o los líos de cordero maridados con Juan Gil Etiqueta Plata y Paraje del Cerro Blanco de Finca Monastasia.

Todo un viaje de sabores el que pudimos disfrutar en Región de Murcia Gastronómica, que tal y como citaba nuestro embajador, Pablo G. Conejero, hizo que llevaramos el legado de Jumilla más allá de este momento tan especial.









Los vinos DOP Jumilla en el Salón Solo Rosados en Madrid



Doce vinos rosados representando a la Denominación de Origen Protegida Jumilla en el Salón Solo Rosados en Madrid.

El 30 de marzo nos desplazamos hasta Madrid para participar en el Salón Solo Rosados destinado a profesionales del Mundo vitivinícola.

Una oportunidad para probar los mejores vinos rosados de la DOP Jumilla que tuvo lugar en el Hotel Princesa Plaza en Madrid, donde los asistentes pudieron disfrutar de los exclusivos vinos: Luzón Colección Rosado 2022 Monastrell de Bodegas Luzón, Madrid Romero 3 calas Rosado 2022 Petit Verdot de Bodega Madrid Romero, Alceño Rosado 2022 de Bodegas Alceño Bodegas Alceño, Viña Honda Rosado 2022 de Bodegas Silvano García Bodegas Silvano García, Carchelo rosé 2022 de Bodegas Carchelo Bodegas Carchelo, EYA rosado 2022 Bodegas Carchelo, Olivares Rosado 2022 de Bodegas Olivares, Familia Pacheco rosado 2022 de Bodegas Viña Elena, Taus Rosado 2022 de Esencia Wines, Dominio de Ontur rosado 2022, Bodegas Ontalba Bodegas Ontalba Almazara Ontalba, Finca Monastasia rosado 2021 de Finca Monastasia y SF ROSADO Monastrell ecológico 2022 de Bodegas San Dionisio.



El becado Brandon Jordan empieza sus prácticas en el CRDOP Jumilla tras finalizar el Máster de Sumillería y Enomarketing del BCC



Durante el mes de febrero del año pasado, nuestro último becado inició sus estudios de en el Máster de Sumillería y Enomarketing en el Basque Culinary Center tras ser seleccionado como becado por la DOP Jumilla. "Es un orgullo y una responsabilidad muy grande representaros a todos vosotros y a los vinos DOP Jumilla y darles toda la visibilidad que pueda" afirmaba Brandon al ser designado ganador de la convocatoria.

Desde allí nos enviaba fotos de sus andanzas en San Sebastián, donde pasa sus días estudiando el Máster de Sumillería y Enomarketing, disfrutando de la gastronomía y adquiriendo conocimientos relacionados con el mundo del vino. El joven disfrutaba así de la beca otorgada por el Consejo Regulador DOP Jumilla, y de su estancia en la capital Guipuzcoana, donde estuvo alojado hasta el mes de julio, momento en el que obtuvo el título superior.

Con un perfil proveniente de cocina y servicios de restauración, con experiencia como sumiller en el equipo de Mugaritz, Brandon Jordan, se incorpora a hacer prácticas en el CRDOP Jumilla.

SEMINARIO DOP JUMILLA EN BCC

Durante el mes de mayo, la DOP Jumilla participó en el seminario DOP Jumilla en el Master de Sumillería y Enomarketing de Basque Culinary Center, afianzando así las relaciones con el prestigioso centro de estudios.

"Es un orgullo y una responsabilidad muy grande representaros a todos vosotros y a los vinos DOP Jumilla y darles toda la visibilidad que pueda"

Una intervención, que en esta ocasión, estuvo impartida por Elena Pacheco, gerente de Bodegas Viña Elena quien habló sobre la tradición, la viticultura de la DO y sus elaboraciones. Durante su ponencia, estuvo acompañada por Esther González de Paz quien realizó una introducción a la DOP Jumilla y su área de comunicación para todos los presentes.





Valencia Mediterránea Gastrónoma

Cata de los vinos DOP Jumilla impartida por Brandon Jordan

Los Vinos DOP Jumilla estuvieron presentes en la Feria Gastronómica del Mediterráneo que tuvo lugar el 12, 13, 14 de noviembre con la intención de poner en valor la gastronomía mediterránea y potenciar los vinos de nuestra tierra.

Un evento en el que se reunieron numerosas referencias y bodegas tanto nacionales como internacionales, brindando la oportunidad de disfrutar de una experiencia gastronómica completa.

Durante la Feria, la DOP Jumilla llevó a cabo una cata el lunes 13 de noviembre a las 13:00h en la Sala Master impartida por Javier Cantos, propietario y sumiller Rincon Del Faro (Cullera) y Brandon Jordan, sumiller becado DOP Jumilla 2023.

El objetivo de la cata fue enseñar la riqueza y personalidad de los vinos de la DOP Jumilla con el hilo conductor de la variabilidad de alturas, y como las bodegas interpretan las distintas condiciones de las viñas para dar expresión a sus vinos.





Alicante Gastronómica

Alicante Gastronómica se sumerge en el mundo de los Vinos DOP Jumilla

La DOP Jumilla estuvo presente, un año más, en la Feria Alicante Gastronómica 2023 que tuvo lugar el 29 de septiembre al 2 de octubre en IFA - Fira Alacant.

Hasta allí acercamos los vinos ganadores del 29º Certamen de Calidad Vinos DOP Jumilla, para que los asistentes pudieran disfrutar de una cata con los premiados. La cata fue ofrecida por Esther González y Javier Cantos, Mejor Sumiller de la Comunidad Valenciana 2021 y sumiller propietario del restaurante El Rincón del Faro (Cullera).

Asimismo, la DOP Jumilla realizó un túnel del vino, donde se reunieron bodegas de las Denominaciones de Origen Vinos Alicante DOP, Vinos DOP Jumilla, Yecla Vino, Bullas DOP, Vinos DO Valencia, Vinos Utiel - Requena, Ruta del Vino de Castellón, Denominación de Origen Rioja, Ribera del Duero, Ruta del Vino Arlanza, Vinos De Rueda, y donde, los presentes pudieron acceder y probar las más de 150 referencias del túnel.





Asociación de Sumilleres de Granada

Cata de los vinos DOP Jumilla impartida por María José Ayala

El pasado mes de mayo, la Asociación de Sumilleres de Granada disfrutó de 14 referencias DOP Jumilla, pertenecientes al palmarés del 29 Certamen de Calidad Vinos DOP Jumilla.

Entre los vinos que pudieron catar los asistentes se encontraban: Silvano García Verdejo 2022 Ecológico de Bodegas Silvano García, Olivares tinto 2021 de Bodegas Olivares, Ontalba Equilibrista 2020 de Ontalba Wines, Paraje del Cerro Blanco 2021 de Finca Monastasia, Casa de la Ermita Idílico 2020 de Esencia Wines, Altos de Luzón 2020 de Bodegasluzon.Com, Pino Doncel Black 2021 de Bodegas Bleda, Torrecastillo Garnacha Tintorera 2021 de Torrecastillo, El Johnny de los infiernos de Bodega Madrid Romero, Gémina Selección Monastrell Bodegas BSI, Camelot dulce Bodegas Salzillo, Alont 2018 de Bodegas Pío Del Ramo, Alceño Selección 2018 de Bodegas Alceño, Bodega la Ermita 2019 de Garcia Carrion Wines.

La cata, fue impartida por nuestra sumiller María José Ayala, y representó una mirada a los sabores y aromas que sobresalieron en nuestro 29 Certamen de Calidad Vinos DOP Jumilla, con intención de acercarlos al público y hacer las delicias de los asistentes.









REGIONAL >



BODEGAS DOP JUMILLA PRESENTES

Bodegas Silvano García, Bodegas Pío del Ramo, Bodegas Luzón, Bodegas San Dionisio, Bodegas Santiago Apóstol, Bodegas Alceño, Bodegas Ontalba, Bodegas Viña Elena, García Carrión 1890, Finca Monastasia, Bodegas Bleda, Bodegas Torrecastillo, Bodegas Sierra Norte, Bodegas Xenysel, Bodega Madrid Romero, Bodegas BSI, Bodegas Olivares, Parajes del Valle Bodegas y Viñedos, Bodegas Delampa, Bodegas Asensio Carcelén, El Lagar de las Puntillas, Bodegas Carchelo, Esencia Wines, Bodegas Salzillo, Bodegas Juan Gil, Dobledeperez microbodega

PROMOCIÓN - LOCAL

Feria del Vino DOP Jumilla de Semana Santa en Jumilla

26 bodegas DOP Jumilla participaron en esta edición de la tradicional Feria del Vino de Semana Santa en el municipio de Jumilla

El 1 de abril, la Feria del Vino DOP Jumilla marcaba el pistoletazo de salida de la Semana Santa en Jumilla. La feria de bodegas de la DOP Jumilla de Semana Santa, que se celebra tradicionalmente el Sábado de Dolores, mantenía su propuesta.

Vinos y gastronomía salían al reencuentro de jumillanos y visitantes en el Paseo Poeta Lorenzo Guardiola, el corazón de la ciudad de Jumilla, en la mañana del sábado 1 de abril.

La feria, que tuvo lugar de 11 a 15 horas, marcó el pistoletazo de salida de las celebraciones de la Semana Santa de Jumilla, declarada de Interés Turístico Internacional, y que la publicación de viajes National Geographic señalaba como una de las diez más emocionantes de España, junto a la Semana Santa de Tobarra, también territorio de esta Denominación de Origen Protegida.

DEGUSTACIONES DE VINOS DOP JUMILLA EN UN AMBIENTE FESTIVO Y ALEGRE

En esta ocasión, fueron 26 bodegas de la DOP Jumilla quienes ofrecieron sus vinos para degustación, en un ambiente festivo y alegre que marca el inicio de las fiestas más queridas de los jumillanos.

Como viene siendo habitual, se esperaba también la presencia de personas que se desplazan desde otros lugares de España, como Cartagena, Murcia, Albacete, Alicante, Pinoso y por supuesto, los municipios de la DOP Jumilla, Hellín, Tobarra, Albatana, Fuente Álamo, Ontur y Montealegre del Castillo, y otras localidades vecinas como Yecla o Caudete.

Un encuentro en el que se pudieron catar los nuevos vinos de la añada 2022, blancos, rosados y tintos, los cuales se encontraban en su momento óptimo de consumo. Asimismo, los asistentes pudieron armonizar los vinos con la gastronomía típica de la zona, que se ofreció en los puestos de los establecimientos de locales asociados de la Ruta del Vino de Jumilla.

Este ha sido, sin duda, uno de los eventos más multitudinarios organizados por el Consejo Regulador en Jumilla, junto a la Gran Feria del Vino y del Enoturismo, que tuvo lugar el fin de semana del 27 al 29 de octubre de este año.

La feria, organizada por el Consejo Regulador de la DOP Jumilla con la colaboración del Ayto. de Jumilla, Ruta del Vino de Jumilla y la Federación de Peñas de la Fiesta de la Vendimia, cuenta con el apoyo incondicional de todos los jumillanos y un enorme éxito de afluencia.



Feria del Vino DOP Jumilla en Hellín

Los amantes del buen vino disfrutaron de una gran jornada vinícola en Hellín

La 7ª Feria de Vinos DOP Jumilla celebrada en Hellín regresó en 2023 para deleitar los sentidos de los asistentes en un evento celebrado el pasado 7 de octubre en el Parque Municipal Vicente Garaulet Sequero de Hellín.

Un encuentro que año tras año ha cautivado los corazones de los aficionados, y que supuso una oportunidad fantástica para los asistentes de sumergirse en un día lleno de descubrimientos, maridajes exquisitos y conversaciones apasionantes entre los vinos DOP Jumilla y sus 10 bodegas presentes: Ramón Izquierno Viñedos y Bodegas, Bodegas Ontalba, Dobleperez microbodega, Bodegas Bleda, Bodegas San Dionisio, Bodega Pío del Ramo, Bodega Torrecastillo, Bodegas Viña Helena, Bodegas BSI y Bodegas Juan Gil.

El cartel oficial de este año estuvo diseñado por el Colectivo Collage Hellín bajo el sello creativo de Manuel Sagredo, de Bibliotecas Hellín.



Stand DOP Jumilla Feria de Jumilla

Se reafirma el amor por los vinos del público regional en la 50 Feria de la Vendimia de Jumilla

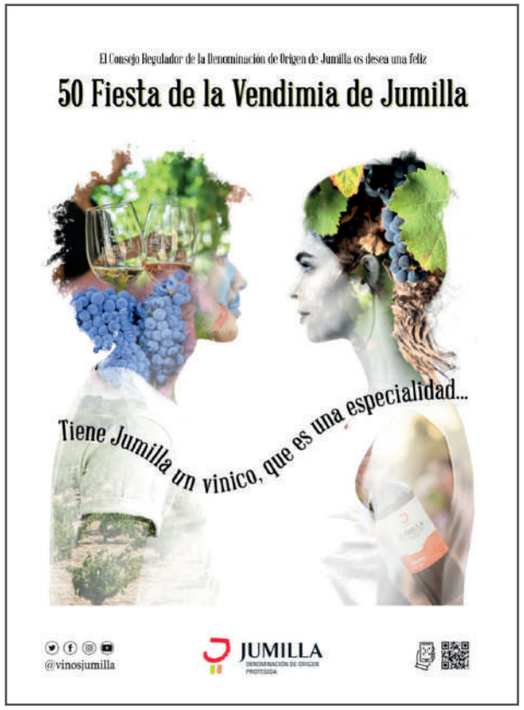
Durante la esperada Fiesta de la Vendimia de 2023, la DOP Jumilla destacó por realizar dos acciones principales: la puesta en marcha de un stand degustación con vinos DOP Jumilla, y la participación en la Miniferia del Vino ASEVIN.

Una fiesta tradicional que este año tuvo lugar del 11 al 20 de agosto, y en la que pudimos disfrutar de la cultura del vino, además de diferentes actividades deportivas y culturales, y que atrajeron a miles de turistas hasta Jumilla para conocer nuestra tradición y vivir de primera mano nuestra cultura vitivinícola.

STAND DEGUSTACIÓN

Este 2023, la tradicional fiesta de la vendimia celebraba su 50ª Edición. Por lo que las actividades en honor a la vendimia y sus viticultores cobraron un tinte aún más especial y emotivo.

En el Stand degustación de la DOP Jumilla, situado en el Jardín del Rey Don Pedro de Jumilla durante todas las fiestas, los asistentes pudieron saborear los fantásticos vinos de Bodegas Viña Elena, Bodegas Silvano García, El Lagar de las Puntillas, Bodegas Olivares, Parajes del Valle, Asensi Carcelén, Bodegas Carchelo, Bodegas Alceño, Bodegas Xenysel, Bodegas Bleda, Bodegas BSI, San Dionisio, Esencia Wines, Bodegas Luzón, Bodegas Delampa, Bodegas Cerrón, García Carrión, Bodegas Arloren, Bodegas Ribera del Juá, Bodegas Salzillo, Bodegas Pío del Ramo, Bodegas Sierra Norte, Ego Wines, Bodegas Ontalba, Bodega Madrid Romero, Bodegas Casa Castillo Ramón izquierda Bodegas y Viñedos, Bodegas Juan Gil, Bodega Antonio García Molina, Bodegas El Nido, Bodegas Lo Nuevo, Bodegas Nido Del Cuco, Bodegas Santiago Apóstol, Bodegas Torrecastillo, Bodegas Venta de la Cuevas, Bodega Ntra. Sra. de la Encarnación, Microbodega DobledePerez, Finca El Olmillo y Finca Monastasia.



Stand DOP Jumilla Feria de Murcia

Vinos DOP Jumilla, el maridaje perfecto para la fiesta de los Huertos del Malecón

Los Huertos del Malecón volvieron a abrir sus puertas para acoger una nueva edición de la tradicional fiesta murciana, cargada de alegría, música, comida, ¡y por supuesto, buenos vinos DOP Jumilla!

Gracias a la intensidad de sabor, aroma y personalidad, nuestros vinos se convirtieron en el maridaje perfecto para disfrutar de esta celebración, que contó con un stand de bodegas DOP Jumilla, en el que destacaron algunas de nuestras bodegas.

Estas fueron las bodegas que protagonizaron los stand de la Feria de Murcia 2023 en los Huertos del Malecón:

Jueves 31 de agosto: Bodegas Alceño.
Viernes 1 de septiembre: Esencia Wines.
Sábado 2. Gracía Carrión 1890.
Domingo 3: El Lagar de las Puntillas.
Lunes 4: Bodegas Ontalba.
Martes 5: Bodegas Ontalba.
Miércoles 6: Bodegas Pío del Ramo.
Jueves 7: Bodegas Delampa.
Viernes 8: Bodegas Salzillo.
Sábado 9: Bodegas Salzillo.
Domingo 10: Bodegas Pío del Ramo.
Lunes 11: Bodegas BSI.





Entre Vinos y Mares en Cartagena

Un nuevo ciclo de catas con Vinos DOP Jumilla en la Terraza de El Batel en Cartagena

Durante el mes de junio pudimos disfrutar en Cartagena de un nuevo ciclo de catas de los Vinos DOP Jumilla y Monkey Pro. Una serie de encuentros destinados a descubrir las bodegas que forman la Denominación de Origen y adentrarse en el mundo del vino de la mano de sus propios creadores.

La cata inaugural, impartida el 31 de mayo, estuvo impartida por la sumiller cartagenera María José Ayala, quien tras recibir la beca de la DOP Jumilla para estudiar el máster de sumillería y enomarketing de Basque Culinary Center, resultó tercera en el concurso de sumilleres de la Región de Murcia.

Una serie de catas que tuvieron lugar en la Terraza del Auditorio El Batel de Cartagena, un lugar único en la ciudad de Cartagena, con vistas al mar y el puerto donde los asistentes pudieron disfrutar de la brisa veraniega, mientras se sumergieron en el mundo del vino.







ENTRE VINOS Y MARES

Cata en los Alcázares

Los vinos DOP Jumilla maridan la propuesta del Restaurante La Tropical en Gastromar 2023

El Ayuntamiento de los Alcázares organizó durante la noche del 21 de octubre una cata con sello DOP Jumilla.

Los amantes del buen vino y del queso, no pudieron perderse la 'Cata de Vinos y Quesos Origen Murcia' que prepararon con presencia de Vinos DOP Jumilla y armonías del Restaurante La Tropical.

Esta actividad pertenece al programa de Gastromar Los Alcázares 2023, desarrollada los días 20, 21 y 22 de octubre principalmente en el casco historico del muncipio: Plaza Manuel Floreal Menárguez y Plaza Real de la Feria.



PATROCINIOS >

Una nueva edición de Abycine acompañada de los vinos DOP Jumilla

Patrocinio del evento “Gastroexperience by Abycine” - especial mano a mano con Pablo Conejero y Fran Martínez.

La DOP Jumilla estuvo presente un año más en Abycine, el Festival Internacional de Cine Independiente de Albacete.

Dentro de las actividades preparadas para esta edición, la DOP Jumilla realizó un eventazo en el cuál los asistentes pudieron disfrutar de una experiencia gastronómica de cine el pasado 24 de octubre.

El encuentro bautizado bajo el nombre de ‘A Cuatro Manos’, enfrentó a Pablo Conejero, chef de Cabaña Buenavista, con 2 Estrellas Michelín contra Fran Martínez, chef de Restaurante Maralba, que también cuenta con 2 estrellas Michelin.

Una fantástica fusión de lo cinematográfico con lo gastronómico, que supuso un auténtico duelo de cine, al poner ante los fogones a dos grandes representantes de la cocina de nuestro país en un mano a mano Albacete - Murcia, en el que los vinos DOP Jumilla fueron protagonistas armonizando la velada, dirigidos por la gran Cristina Diaz, sumiller y jefa de sala del Restaurante Maralba.









La DOP Jumilla patrocina Las Noches del Malecón

Patrocinio con “Las Noches del Malecón” presencia en conciertos y ocio Murcia y Catas en el barco por el Segura.

Tras el gran éxito de las anteriores ediciones, las Noches del Malecón y la DOP Jumilla volvieron a unir fuerzas este año para celebrar durante los pasados meses de primavera y verano catas a bordo de un barco por el Río Segura.

Unas catas pensadas para recorrer el río Segura y deleitar con nuestros vinos DOP Jumilla estos maravillosos recorridos en barco.

Estas fueron las fechas y bodegas presentes esta edición de las catas en barco:

Sábado 6 de Mayo > Bodegas Silvano García
Sábado 13 de Mayo > Bodegas BSI
Sábado 20 de Mayo > Bodegas Bleda
Sábado 3 de Junio > Bodega Torrecastillo
Sábado 10 de Junio > Bodegas San Dionisio
Sábado 17 de Junio > Bodegas Ontalba





NOCHES DE CATA Y CONCIERNOS

Asimismo, dentro de este ciclo se llevaron a cabo noches de cata en Murcia Río y conciertos en la que los asistentes pudieron descubrir cada noche tres bodegas DOP Jumilla distintas, y en las que nuestros vinos estuvieron acompañados de un maridaje pensado para ellos y una actuación musical.

Estas son las fechas y las bodegas que estuvieron amenizando la Noches del Malecón:

Martes 13 de Junio
Esencia Wines
Bodegas Luzón
Bodegas Santiago Apóstol

Martes 20 de Junio
Parajes del Valle Bodegas y Viñedos
Bodegas Sierra Norte
Bodegas BSI

Martes 27 de Junio
Bodegas Silvano García
Bodegas Viña Elena
Bodegas Salzillo

Martes 4 de Julio
Bodegas San Dionisio
Bodega Madrid Romero
Bodegas Bleda

Miércoles 12 de Julio
Bodegas Nido de Cuco
Bodegas 1890 - J. García Carrión
Bodegas Alceño

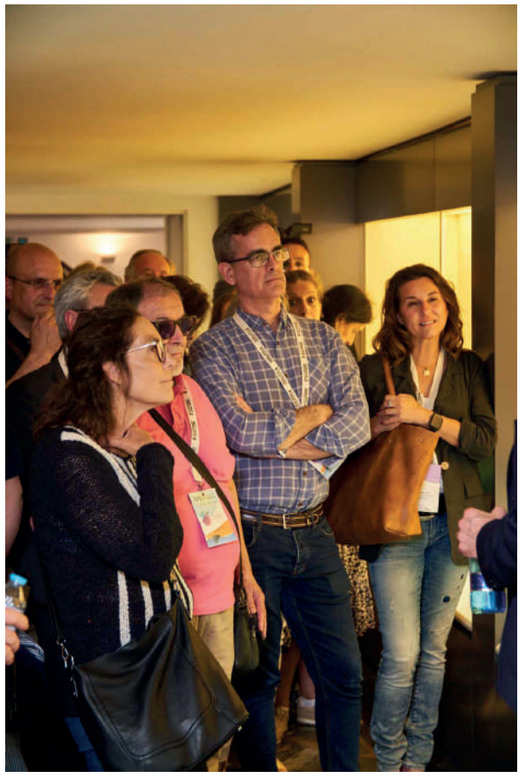






XIX Congreso Nacional de Enología de Cartagena

El XIX Congreso Nacional de Enólogos, celebrado en la ciudad de Cartagena, contó con la presencia de la DOP Jumilla







El Congreso Nacional de Enólogos es la cita profesional considerada como el evento científico sobre enología más importante de España, se celebra en diferentes zonas del territorio nacional organizado por las distintas Asociaciones de Enólogos y la Federación Española de Enología.

En esta ocasión, el XIX Congreso Nacional de Enólogos se celebró en la ciudad de Cartagena, Murcia, los días 27, 28, 29 y 30 de abril en el incomparable marco de la Universidad Politécnica de Cartagena (Antiguo CIM), con espectaculares vistas a la bahía de Cartagena.

La recepción en el Ayuntamiento de Cartagena el día 27 estuvo cargo de la Concejala delegada de Turismo Doña Cristina Pérez Carrasco, a la que se le hizo entrega de un recuerdo del Congreso por parte de Luis Buitrón, presidente de la FEAE, y Antonio Caravaca, seguida de un cóctel-cena de bienvenida dieron comienzo las actividades del Congreso.

Bajo el lema "El Futuro del Vino" dio comienzo el Congreso, al que asistieron numerosos profesionales, entre los que se encontraban miembros del CRDOP Jumilla, y en el que a través de conferencias y mesas de trabajo se analizó el futuro del vino desde diferentes aspectos: producción, social, consumo y tendencias de consumo, mercados, normativas Europeas, el cambio climático y sus consecuencias.

Cenas YAAAS en Murcia, Caravaca y Jumilla

LAS EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS MÁS INNOVADORAS CON LOS VINOS DOP JUMILLA

Otro de los grandes patrocinios llevados a cabo por la DOP Jumilla este año, han sido, las ya emblemáticas Cenas YAAAS realizadas en Murcia, Caravaca y Jumilla.

Una serie de experiencias gastronómicas innovadoras realizadas por los expertos de YAAAS en las que pudimos disfrutar de unas noches de gastronomía y maridaje diferentes.

En Murcia fuimos testigos junto con Lalumier de una cena YAAAS inspirada en el concepto Hiraki, que significa destello/brillo en japonés.



Una experiencia gastronómica muy innovadora celebrada en el concesionario de Lexus Murcia con el dress code eléctrico y pantone ultravioleta; en la que pudimos deleitarnos con el menú de inspiración oriental confeccionado para la ocasión por el chef Rodi Fernández de TAÚLLA, y una magnífica selección de vinos ganadores del 29 Certamen de Calidad Vinos DOP Jumilla escogidos por Ismael Galiana de Yavino Yavino.

Por otro lado, el 5 de julio, el Museo del Vino de Jumilla acogió la experiencia "El Viaje", otra de las propuestas gastronómicas de YAAAS, que en está ocasión, estuvo inspirada en la película "Un Paseo por las Nubes", una hermosa historia familiar que se desarrolló en la cosecha del viñedo "Las Nubes".

En ella, al igual que sucede en nuestra Denominación de Origen, los viñedos son un símbolo de amor y unión, un entorno idílico que sirvió como escenario perfecto para el desarrollo de la historia.

En esta ocasión, el encargado de ser el anfitrión fue el cocinero Miguel Hernández, de restaurantes Los Toneles y Por Herencia, quien junto a su familia, presentó un menú diseñado siguiendo el concepto de la experiencia, acompañado de Pan Moreno, y el maridaje de Vinos DOP Jumilla, Estrella de Levante, y la coctelería de Rey Lobo The Club.

De la misma manera, los Campos de Lúpulo de Caravaca de la Cruz, se convirtieron por una noche en el perfecto oasis de una nueva experiencia gastronómica inspirada en pleno desierto de TATOOINE, hogar de Luke Skywalker de Star Wars.

Para esta ocasión, los asistentes degustaron una cena neotradicional, liderada por el chef Juan Azorín y la sumiller Ana Sánchez, propietarios de Estirpe Restaurante.

Todas las experiencias YAAAS fueron todo un éxito, siendo la DOP Jumilla la protagonista de esta gran puesta en escena en la que todos los detalles brillaron por su delicadeza y esmero.













Concurso de Tapas de la Región de Murcia

La DOP Jumilla fue colaboradora del I Campeonato de Tapas y Pinchos de la Región de Murcia, celebrado en Alcantarilla durante las jornadas del 24 y 25 de abril.

Un evento dirigido a profesionales, en el que los hosteleros de la Región de Murcia competían para demostrar su creatividad e innovación en la elaboración de tapas y pinchos, y que fue retransmitido vía streaming desde www.academiadelatapa.com.

En él, la DOP Jumilla estuvo armonizando las jornadas con un stand de los vinos ganadores en nuestro 29 Certamen de Calidad.



Concurso Sumilleres de Castilla-La Mancha

El 13 de marzo de 2023, la Asociación de Sumilleres y Amigos del Vino de Castilla-La Mancha celebró el VIII Concurso Mejor Sumiller de Castilla-La Mancha, una competición de donde salieron los finalistas que más adelante representaron a Castilla-La Mancha en la final nacional.

El concurso, del cual es patrocinadora la DOP Jumilla, está organizado por la Asociación de Sumilleres y Amigos del Vino de Castilla-La Mancha, la única asociación reconocida por la UAES (Unión de Asociaciones Españolas de Sumilleres) y por la ASI (Asociación de la Sumillería Internacional) en Castilla-La Mancha.

La Asociación de Sumilleres de Castilla-La Mancha y Amigos del Vino es el punto de encuentro de los profesionales expertos en la cata y servicio de vinos y otros alimentos, que trabajan en bares y restaurantes, tiendas especializadas o bodegas.

Una vez finalizado el concurso, el título recayó en Juan Enrique Gil García, sumiller del restaurante Don Gil de Albacete, quien tuvo el honor de representar a Castilla-La Mancha, junto al segundo clasificado, Diego Ortega, en el concurso nacional organizado por la Unión de Asociaciones Españolas de Sumilleres (UAES).

Explorando el mundo del vino en Hellín

CONFERENCIA DEL CRDOP JUMILLA EN HELLÍN

El pasado 18 de septiembre, la DOP Jumilla realizó en Hellín una conferencia para dar a conocer un poco más sobre este territorio, sus peculiaridades, y la tradición que une a esta comarca vitivinícola natural entre las Comunidades Autónomas de la Región de Murcia y Castilla-La Mancha, y donde la comarca de Campos de Hellín tiene una especial relevancia.

Una experiencia para dar a conocer la importancia de Hellín en la DOP Jumilla, y que fue el preludio perfecto para la emocionante Feria de Vinos DOP Jumilla en Hellín, que tuvo lugar el 7 de octubre.

La conferencia, fue llevada a cabo por Esther González, directora de comunicación y marketing de la DOP Jumilla, quien guió a los asistentes través de 'La comarca Campos de Hellín en la DOP Jumilla', para conocer la especial relevancia de esta comarca vitivinícola. Una charla enriquecedora que culminó con un brindis en el MUSS, Museo de Semana Santa de Hellín.



PATROCINIO DEL FESTIVAL DE CINE (FECHE)

El pasado 20 de noviembre, la DOP Jumilla participó en 'Alumbra', el Festival de Cine Internacional de Hellín, donde fue la encargada de hacer las delicias de los asistentes durante la cena-cata con música en directo impartida por el sumiller becado Brandon Jordan, y maridada con los vinos DOP Jumilla. Asimismo, nuestros vinos estuvieron presentes en el cóctel de bienvenida de la Gala de Clausura del Festival.





Cata de vinos DOP Jumilla con maridaje en Ontur

Con motivo de las fiestas de verano, el Ayuntamiento de Ontur organizó el 8 de agosto la tradicional Cata de Vinos Maridaje con la DOP Jumilla y a cargo de Pedro Sarrión.

Durante el evento tuvo lugar la actuación del grupo "Vitamina Pop" y se llevó a cabo un corte de jamón en vivo, el cual estuvo armonizado por los vinos DOP Jumilla de Bodegas Ontalba, Finca Monastasia, Bodegas Pío del Ramo y Bodega Antonio García Molina.





Cata de vinos DOP Jumilla en Albatana

El pasado 22 de julio se realizó en la plaza del Ayuntamiento de Albatana la cuarta edición del evento "Vino y Rock Albatana", que congregó a más de 300 personas en torno al vino y sus respectivos maridajes de diseño. Esta edición, las bodegas de la DOP Jumilla participantes fueron Microbodega Dobledeperez, Bodega Pio Del Ramo, Bodegas Santiago Apóstol y Bodegas Ontalba. Los asistentes gozaron de una noche de verano maravillosa.







El apoyo del CRDOP Jumilla al deporte

En este año 2023 el CRDOP Jumilla patrocina diferentes actividades deportivas de ámbito regional y nacional

VUELTA ONTURBENSE Y BARBUDO SKY RACE

La carrera albaceteña, organizada por el Club Ciclista Onturense, celebró su 70ª edición el domingo 7 de abril en Ontur, contado con el patrocinio, un año más, del CRDOP Jumilla.

De las misma manera, los Vinos DOP Jumilla se erigían como patrocinadores de la IX Barbudo Sky Race 2023, la carrera que se lleva a cabo en el entorno del Parque Regional Protegido de Sierra del Carche en Jumilla, y que cada año suma un mayor número de adeptos.









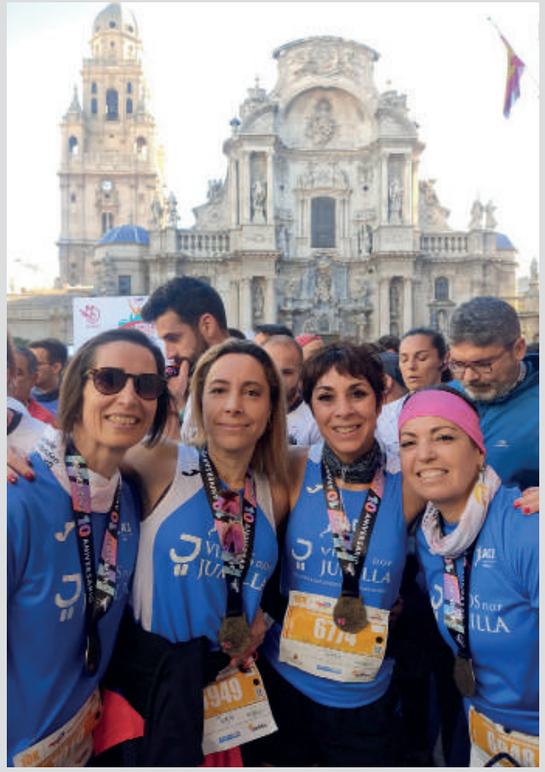
EL DEPORTE REGIONAL

En su constante apoyo a eventos que fomentan el espíritu competitivo, los vinos de Jumilla se alzan, un año más, como fieles patrocinadores de las competiciones deportivas regionales, celebrando la pasión por el deporte y fortaleciendo los lazos entre la comunidad y nuestra Denominación de Origen.

ATHLETIC CLUB VINOS DOP JUMILLA









VINOS DOP JUMILLA FS Y JUMILLA ATLÉTICO FC





CARRERA SAN ANTÓN



PatrociniosDOPJumillaDeporte

EL CRDOP Jumilla renueva su ayuda solidaria a proyectos de ayuda local

Las entidades sin ánimo de lucro, Cáritas Jumilla y Cáritas Inter Parroquial de Hellín son las receptoras de esta ayuda financiada con la aportación de las bodegas de la DOP Jumilla

Una vez más, la solidaridad brilla con fuerza en la Denominación de Origen Jumilla en las fechas Navideñas. El CRDOP Jumilla entregó 11.000 €, una contribución tradicional que como cada año se destina a Cáritas Jumilla y Cáritas Inter parroquial de Hellín. Un pequeño gesto se ha convertido en una arraigada tradición que se decide en el seno del CRDOP Jumilla, con la firme intención de llevar la magia de la Navidad a aquellos que más lo necesitan.

El presidente del CRDOP Jumilla, Silvano García, hizo entrega esta mañana de dos cheques solidarios, de 5.500 euros cada uno, a las entidades sin ánimo de lucro, Cáritas Jumilla y Cáritas Inter parroquial de Hellín, dentro de la acción de Responsabilidad Social Corporativa del Consejo Regulador de la DOP Jumilla y sus bodegas, que donan 4 céntimos por cada 100 contraetiquetas certificadoras, con el objetivo de revertir en la sociedad y contribuir a la mejora de las condiciones de los más necesitados en el ámbito local.

La acción "Jumilla Solidaria" que en 2023 cumplió 14 años y sumó un total de 11.000 euros, se ha repartido en partes iguales a las delegaciones de Cáritas del territorio de la DOP Jumilla: Cáritas Jumilla y Cáritas Inter parroquial de Hellín, que dirige su ayuda a Hellín, y también a los otros municipios de la comarca Campos de Hellín.

En representación de Cáritas Inter Parroquial de Hellín, asistía el tesorero Antonio Falquina, quien agradeció este apoyo para que Cáritas pueda continuar su trabajo de ayuda a los más desfavorecidos. Desde Cáritas Jumilla, la secretaria Irene Crespo Olivares, estuvo acompañada por Jerónimo Hernández Almela, sacerdote de la Parroquia de San Juan de Jumilla y Consiliario de Cáritas Jumilla, quien mencionó expresamente al Consejo Regulador y sus bodegas, por manifestar conocimiento pleno de las necesidades del momento indicando que "una botella alcanza a todo".

A la rueda de prensa asistieron varios medios procedentes de las dos provincias que une la DOP Jumilla: Región de Murcia y Albacete, así como los medios locales de Jumilla y Hellín. Así, se aprovechó esta señalada acción social para brindar por la Navidad, y enviar la tradicional felicitación navideña del presidente García. Desde aquí, les enviamos un rayito de #ElSolDeEstaNavidad acompañado de nuestros más sinceros deseos "





VIÑEDO



Análisis de la Vendimia 2023 en la DOP Jumilla

La DOP Jumilla alcanza los 53,6 millones de kilos de uva, más del 70% de uva Monastrell

Los vinos serán de excelente calidad, fino y sutiles, con buena concentración y frescura



En una añada compleja climatológicamente, la calidad y el buen hacer vuelven a brillar en la DOP Jumilla, donde se espera una de las cosechas más cortas de su historia. Los datos de la vendimia 2023 confirman que se reduce la producción destinada a elaboración de vino DOP Jumilla respecto al año pasado, debido a los rendimientos menores en el viñedo por la intensa sequía. La producción total de uva amparada por el Consejo Regulador DOP Jumilla en la campaña 2023-2024 ha sido de 53.625.478 kg.

Exactamente 1405 viticultores han realizado sus declaraciones de cosecha, dentro del plazo establecido y abarcando esta cosecha una superficie de viñedo que llega hoy a 21.678 hectáreas. Una de las vendimias más largas de Europa, se iniciaba el 1 de agosto, con la recolección de las variedades blancas como la Sauvignon Blanc, y algunas variedades tempranas tintas como la Syrah, la Tempranillo o la Merlot, y se extendió hasta el 20 de octubre, cuando la variedad autóctona por excelencia de la DOP Jumilla, la Monastrell, se recogía en la parte más septentrional del territorio de la DOP.

Este año la calidad ha requerido un mayor esfuerzo de trabajo en campo que se ha visto muy recompensado, dado que se ha conseguido una uva muy sana, de concentración aromática y tánica. Mientras, en bodega, la reducción de producción ha permitido trabajar distintas elaboraciones por separado, y experimentar con viñedos de forma aislada, ganando nuevamente en calidad.

El trabajo técnico ha sido esencial a la hora de seleccionar el momento óptimo de vendimia, buscando con meticulosidad la homogeneidad en la maduración de la uva. Debido a la sequía que se arrastra desde hace dos años, muchas vides cultivadas en secano no pudieron salir del letargo en primavera. La brotación se completó con la llegada de las lluvias de junio, formando mucha hoja que la planta pudo usar para protegerse del calor del verano, lo cual ha permitido obtener una uva con muy buena acidez.

El Órgano de Control del Consejo Regulador ha llevado a cabo los controles de calidad pertinentes en lo que se refiere a controles en el rendimientos máximos de uva en parcela, y controles de entrada de uva en bodega, siempre para garantizar el origen y la calidad en los vinos Denominación de Origen Protegida Jumilla.

Por el momento, ya se pueden degustar los primeros vinos blancos y rosados de esta temporada. El grado ha madurado tranquilamente, dando vinos con músculo, estructurados y con buena acidez. Se esperan vinos tintos excelentes, con gran armonía y potencial de envejecimiento. Muy refinados y de estilo sutil.


JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
PROTEGIDA


JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
PROTEGIDA
www.jumilla.wine