

DOP JUMILLA

BOLETÍN INFORMATIVO





EDITORIAL

La Denominación de Origen Protegida Jumilla afronta el presente con la convicción de que su fortaleza está en el equilibrio entre tradición, territorio y visión de futuro. En un contexto internacional cada vez más competitivo, Jumilla avanza con una identidad clara, basada en la singularidad de su viñedo, el valor de su patrimonio vitivinícola y la capacidad de adaptación de sus bodegas.

Durante el segundo semestre de 2025, la DOP Jumilla ha intensificado su labor de promoción, formación y presencia en mercados clave, reforzando el posicionamiento de nuestros vinos en España y en el exterior. Acciones dirigidas a profesionales, prescriptores y consumidores finales han permitido seguir construyendo un relato coherente, sólido y reconocible, donde la Monastrell y nuestros viñedos viejos ocupan un papel central.

Este boletín es reflejo del trabajo conjunto de viticultores, bodegas y todo el equipo del Consejo Regulador, unidos por un proyecto común que apuesta por la calidad, la sostenibilidad y el compromiso con el territorio. Jumilla continúa consolidándose como una denominación de origen moderna, respetuosa con sus raíces y preparada para afrontar los retos del futuro con responsabilidad y ambición.

Jumilla es tierra de resistencia, de viñas que crecen donde otras no podrían hacerlo, y de personas que han sabido convertir un paisaje extremo en una identidad única. Esa forma de entender el vino, profundamente ligada al territorio, es hoy nuestra mayor fortaleza y el motor que impulsa a la Denominación de Origen Protegida Jumilla hacia el futuro.

SILVANO GARCÍA,
PRESIDENTE CRDOP JUMILLA



SU MA RIO

6

Destacados DOP

26

Viajes de
Conocimiento

16

Presencia en Ferias

32

Seminarios y
catas online

36

Patrocinios y
Colaboraciones



Matavendimia 2025

La IV Edición de la Feria del Vino y el Enoturismo de Jumilla consolida su apuesta por el vino y el enoturismo

Matavendimia cerró su 4ª Edición con buen sabor de boca. El traslado de la ubicación al Paseo del Poeta Lorenzo Guardiola fue un acierto: bodegas, visitantes y jumillanos coincidieron en valorar un espacio más abierto, más visible y accesible.

Durante tres días, la feria desplegó 40 actividades que mezclaron vino, gastronomía, música e historia. Talleres, catas, visitas a bodegas y rutas por la ciudad tejieron una programación pensada para descubrir Jumilla. 18 bodegas montaron sus stands y, solo el sábado, pasaron por la feria más de 5.000 personas.

Entre las propuestas que estrenaban presencia, el I Concurso de Cata a Ciegas Matavendimia colgó el cartel de completo, sumando ese punto formativo y participativo que refuerza el carácter didáctico del evento. También hubo espacio para la Asociación de Artesanos de Jumilla, un taller conjunto con la DOP Queso de Murcia / Queso de Murcia al vino, y una cata sobre Monastrell en colaboración con el IMIDA.

En la clausura, Silvano García, presidente del Consejo Regulador, destacó la consolidación de Matavendimia y el compromiso de seguir creciendo, con el respaldo del Ayuntamiento de Jumilla y la Consejería de Agricultura.



Semana de promoción de los vinos DOP Jumilla en Tokio

La DOP Jumilla consolidó su presencia en el mercado japonés con una exitosa semana de promoción en la capital

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Jumilla desarrolló una intensa actividad de comunicación y promoción en Japón durante el mes de septiembre, en una colaboración con el sumiller divulgador Koichi Tanabe.

La semana DOP Jumilla en Japón, celebrada del 15 al 20 de septiembre, permitió presentar los vinos de la denominación ante un amplio grupo de profesionales y amantes del vino en formación. La programación incluyó tres eventos especializados que reunieron a un total de 120 asistentes.

El acto principal fue el Gran Seminario DOP Jumilla celebrado el 18 de septiembre en el Hotel New Otani Tokyo, donde Koichi Tanabe dirigió una cata libre de vinos ante 60 personas. La selección presentada incluyó un 80% de vinos y bodegas ya presentes en el mercado japonés y un 20% de bodegas sin representación aún en Japón. Se cataron diez referencias y se presentaron nueve muestras adicionales en el túnel de vinos.

El 17 de septiembre se desarrolló un seminario específico en L'Ecole du Vin Shibuya, también impartido por Koichi Tanabe y dirigido a sumilleres en formación. Los 30 asistentes cataron diez vinos que ilustraron la diversidad de la DOP Jumilla, desde blancos ecológicos hasta dulces de Monastrell.

La programación se había inaugurado el 16 de septiembre con un seminario en Caplan Wine Academy, donde Esther González, responsable de Comunicación del CRDOP Jumilla, junto a Etore Donadeo, presentó ocho referencias ante 30 estudiantes y aficionados al vino.

Participaron en esta acción promocional diecisiete bodegas de la DOP Jumilla: Bodegas Luzón, Bodegas Alceño, Raíces Ibéricas, Bodegas Silvano García, Bodegas Juan Gil, Bodegas Viña Elena, Bodegas Olivares, Bodegas BSI, Bodegas Carchelo, Casa de la Ermita, Ramón Izquierdo Vinos, Bodegas Salzillo, Bodegas San Dionisio, Finca Monastasia, Bodegas Casa Castillo, Bodegas Xenysel y Dobledeperez Microbodega.

Los días de encuentros, catas y seminarios permitieron compartir la esencia de los vinos DOP Jumilla con el mercado japonés, destacando especialmente la oferta ecológica que conecta el territorio vinícola con paladares de todo el mundo.



9ª Feria de Vinos DOP Jumilla en Hellín

El 4 de octubre, en pleno corazón de las Fiestas de Hellín, la Gran Vía se llenó de aromas y sabores. La 9ª Feria de Vinos DOP Jumilla estrenaba ubicación: frente al parque, en uno de los espacios más céntricos y transitados de la ciudad.

Con un formato pensado para disfrutar sin complicaciones, la feria apostó por la accesibilidad: por 10 euros, con copa oficial incluida, cualquiera podía recorrer los stands y descubrir los matices de una denominación que forma parte de la historia local.



Recordemos que, Hellín cuenta con más de 1.200 hectáreas de viñedo, la mayor parte Monastrell cultivada en secano y en vaso. Un paisaje de cepas que dibuja el territorio y conecta con una tradición vitivinícola que sigue viva.

Un evento que ya es tradición, con raíces en el viñedo hellinero y la cultura del vino Monastrell. El cartel de esta edición volvió a llevar la firma de Manuel Sagredo, artista hellinero que capturó con su trazo el espíritu de una jornada hecha para brindar, probar y celebrar el origen.

9ª feria
de VINOS
DOP Jumilla
en Hellín

Donación a Cáritas Interparroquial

En diciembre, la Secretaria del CRDOP Jumilla, Carolina Martínez Origone, hizo entrega de los cheques solidarios que la Denominación de Origen Protegida concede cada año como parte de su firme compromiso con la Responsabilidad Social Corporativa.

En esta nueva edición de DOP Jumilla Solidaria, la ayuda se destinó, a partes iguales, a Cáritas Inter parroquial de Jumilla y Cáritas Inter parroquial de Hellín, reforzando una vez más el

vínculo de la DOP Jumilla con las personas y entidades que trabajan por el bienestar social dentro de su territorio.

Como cada año, el fondo de Responsabilidad Social Corporativa del CRDOP Jumilla y sus bodegas aporta 4 céntimos por cada 100 contraetiquetas certificadoras vendidas, con el objetivo de devolver a la sociedad parte de su actividad y contribuir a la mejora de las condiciones de las personas más necesitadas en el ámbito local.





FERIAS, SALONES Y CATAS >

ANUGA, la gran feria internacional agroalimentaria de Colonia



Los Vinos DOP Jumilla estuvieron presentes en la feria ANUGA, uno de los eventos internacionales más importantes del sector agroalimentario europeo, que se celebró del 4 al 8 de octubre en la ciudad alemana de Colonia.

La DOP Jumilla acudió a esta cita estratégica representada por catorce bodegas: Bodegas Viña Elena, Bodegas Salzillo, Bodegas San Dionisio, Finca Monastasia, Bodegas Alceño, Bodegas Luzón, Parajes del Valle Bodegas y Viñedos, Bodegas Silvano García, Casa de la Ermita, Bodegas Olivares, Bodegas BSI, Bodegas Bleda, Bodegas Xenysel y Bodegas Fermín Gilar.

La denominación se ubicó en el Passage Halle 4-5 A031, dentro del stand compartido con European Food & Wine, donde presentó un túnel de vinos que mostró la autenticidad de los vinos y la riqueza del territorio DOP Jumilla.

La DOP Jumilla mostró la singularidad de sus viñedos viejos en la feria Gastronomía

El Consejo Regulador de los Vinos DOP Jumilla participó en Gastronomía, la feria gastronómica del Mediterráneo por excelencia, donde compartió la esencia de su territorio a través de una cata especializada.

El lunes 27 de octubre se celebró la cata "Suelos para sobrevivir: la clave del viñedo viejo en la DOP Jumilla", dirigida por Carolina Martínez, Secretaria del Consejo Regulador, y Esther González de Paz, Responsable de Comunicación.

Esta experiencia sensorial permitió brindar a través de seis vinos: Minería de Bodegas Carchelo, Parcela Particiones – Bruma del Estrecho de Marín de Bodegas Viña Elena, Marzas de Bodegas Delampa, El Tobar de Bodegas Torrecastillo, Gémina Cuvée Selección de Bodegas BSI y Olivares Dulce Monastrell de Bodegas Olivares.

El público también disfrutó de otras referencias DOP Jumilla en el túnel del vino, donde la variedad Monastrell y los viñedos viejos fueron los grandes protagonistas.

El encuentro resultó una cita imprescindible para seguir compartiendo origen, territorio y autenticidad con sabor a Mediterráneo.



Los vinos premiados en el 31 Certamen de Calidad en Alicante Gastronómica

Los vinos DOP Jumilla participaron un año más en Alicante Gastronómica, la gran cita del sabor que reunió experiencias únicas para los amantes de la gastronomía.

El 3 de octubre se celebró en el Espacio Origen una cata exclusiva con los vinos ganadores del 31º Certamen de Calidad Vinos DOP Jumilla.

La cata: "Territorio DOP Jumilla" fue dirigida por Esther González, Responsable de Comunicación del CRDOP Jumilla, quien contó con la colaboración del sumiller y experto en hostelería y productos gourmet, Raúl Rodríguez, para armonizar el evento con una selección de quesos.



FOTOGRAFÍAS: MIGUEL ANDUJAR

Presentación de las bodegas DOP Jumilla en la Academia Vasca de Gastronomía de Bilbao

El CRDOP Jumilla celebró el 4 de noviembre una jornada de presentación de sus bodegas en la Sociedad Bilbaína, en la sede de la Academia Vasca de Gastronomía.

El evento incluyó tres actividades diferenciadas: una cata con bodegas destinada a profesionales de la hostelería y la distribución, un salón de bodegas donde los asistentes pudieron conocer directamente la oferta de la denominación, y una cata maridaje organizada en colaboración con la Academia Vasca de Gastronomía.

La jornada permitió acercar los vinos de Jumilla al mercado vasco a través de experiencias sensoriales que combinaron la calidad de los caldos con la cultura gastronómica del País Vasco.



Formación en DWS Berlín para futuros sumilleres alemanes de la mano de David Schwartzwaelder

El experto en vinos españoles David Schwartzwaelder continuó durante el primer semestre del año su labor formativa sobre la DOP Jumilla en diversas escuelas y universidades alemanas, donde impartió cursos de sumillería especializados.

Schwartzwaelder dirigió catas DOP Jumilla para estudiantes del prestigioso centro Bachelor y Bachelor Internationale Weinwirtschaft en Geisenheim University, así como para la preparación al Master International Winebusiness en la misma institución. Además, ofreció catas en el Curso del Diploma de Sumillería Superior en las Cámaras de Comercio

de Coblenza y en una nueva localización en Neustadt. Posteriormente, impartió sesiones en las Cámaras de Comercio de Berlín y, pasado el verano, en Hamburgo.

Los vinos catados mostraron los distintos perfiles de Jumilla y la variedad Monastrell, con especial atención a los vinos rosados y dulces, de gran interés para el mercado alemán.

La introducción a la DOP Jumilla aportó valor a los estudiantes y posicionó la denominación como zona de culto y gran calidad dentro del gremio de los futuros sumilleres alemanes.



Participación en la primera edición del Curso Especialista en Vinos de España en Ibiza

Carolina Martínez Origone, Secretaria del Consejo Regulador, presentó en noviembre una ponencia sobre la DOP Jumilla en la primera edición del Curso Especialista en Vinos de España (Embajador del Vino Español), celebrado en la Escuela de Hostelería de Ibiza.

Este curso, considerado el más importante organizado hasta la fecha en su categoría, nació con el objetivo de dar a conocer y poner en valor la cultura y el vino español. La primera edición contó con veintidós profesionales de máximo nivel, entre ellos Pedro Ballesteros MW, Andreas Kubach MW, Ferrán Centelles, David Seijas, Rafael Palacios y Raúl Bobet.

Los alumnos que finalizaron el curso con la nota requerida obtuvieron el certificado de Embajador del Vino Español.

La participación de la DOP Jumilla en este programa formativo de élite reforzó la presencia de la denominación entre los profesionales más cualificados del sector vitivinícola.





VIAJES DE CONOCIMIENTO ➤

Visita de compradores Madrid

A finales de septiembre, recibimos la visita de un grupo de personas que comercializan vinos dentro de la Comunidad Autónoma de Madrid, provenientes de grupos tan importantes como Vinoteca Tierra, Alma vinos Únicos, VinaIium, Tomevinos, La Trastienda, VinoPremier, o Pinkleton and Wine. El grupo, que fue convocado por el periodista colaborador de la DOP Jumilla, Enrique Calduch, visitó varias bodegas, y mantuvo un encuentro de "catas rápidas" con distintos bodegueros y enólogos, para hacerse una buena idea de la realidad de las bodegas DOP Jumilla y la calidad de nuestros vinos.



Visita de 25 estudiantes WSET Diploma, con WSET GLOBAL SCHOOL

A finales de octubre, recibimos en la DOP Jumilla a un grupo de 25 alumnos del prestigioso Diploma de la WSET School of London, en un viaje de estudios organizado por Lauren Denyer, profesional certificada como "educadora de la DOP Jumilla", y experta en vinos de España. Los estudiantes que provenían de diversos países como Reino Unido, Canadá, Estados Unidos, Italia, Islandia, Países Bajos, Singapur, Taiwán, o Hong Kong, pudieron explorar el saber hacer de nuestras bodegas y disfrutar de una experiencia divertida y llena de conocimiento.





SEMINARIOS Y CATAS ONLINE ➤

Webinar para profesionales en Circle of Wine Writers

La DOP Jumilla presentó su visión sostenible ante el Circle of Wine Writers británico

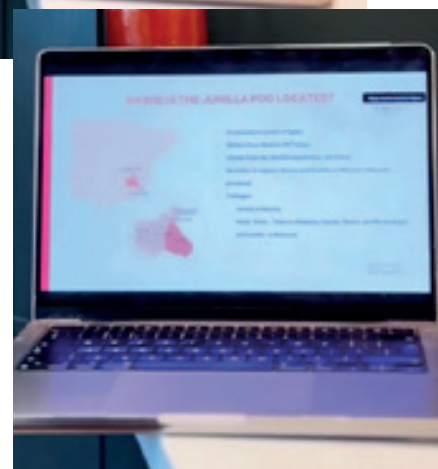
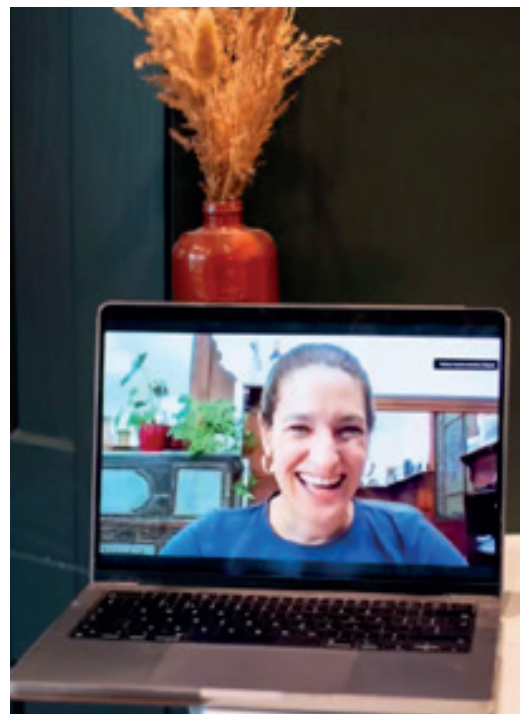
Carolina Martínez Origone, Secretaria del CRDOP Jumilla, participó el 1 de julio en un webinar en inglés organizado por el Circle of Wine Writers bajo el título "Vinos modernos de viñas antiguas: una nueva mirada a Jumilla".

El seminario, celebrado vía Zoom, exploró cómo Jumilla, una de las regiones vinícolas más dinámicas de España, estaba redefiniendo su identidad a través de expresiones de la Monastrell de nivel mundial y asegurando su futuro mediante una sostenibilidad de vanguardia.

Martínez Origone abordó la evolución de la Monastrell —la uva emblema de Jumilla— y su encaje en el contexto global de la industria vitivinícola actual, junto a sus homólogas (también conocidas como Mourvèdre) en Bandol, Australia y otros territorios.

Tras tres años de sequía extrema, la secretaria general también presentó la respuesta innovadora de la región frente al cambio climático, que incluyó una viticultura eficiente en el uso del agua, prácticas orgánicas y biodinámicas, y el papel único que desempeña el terroir de Jumilla para favorecer tanto la resiliencia como la calidad.

La presentación fue calificada como reveladora por los asistentes, mostrando cómo esta dinámica región española está redefiniendo la Monastrell en el panorama internacional mediante expresiones audaces del terroir y una innovadora apuesta por la sostenibilidad.



Seminario en Corea Daejeon International Wine Fair

Se impartió una cata especializada sobre la versatilidad de la Monastrell en DOP Jumilla

El CRDOP Jumilla estuvo presente el 21 de octubre en la International Wine Conference, celebrada en el marco del Asia Wine Trophy en Corea.

La cata especializada sobre vinos de Jumilla fue ofrecida por el sumiller Juyong Kim, ganador del concurso de sumilleres de Corea en 2021, quien presentó seis referencias: Finca Luzón Ecológico Sin Sulfitos de Bodegas Luzón, Casa de la Ermita de Casa de la Ermita, Gémina Selección Monastrell de Bodegas BSI, Colección Divina Crianza 2022 de Bodegas Silvano García, Alceño 12 Cepas Viejas de Bodegas Alceño y Juan Gil Etiqueta Azul Ecológico de Bodegas Juan Gil.

La International Wine Conference reunió a expertos del vino de todo el mundo para compartir conocimientos y experiencias, dirigiéndose a profesionales de la industria vinícola y visitantes de la feria comercial. El evento contó con la participación de prestigiosos ponentes internacionales, entre ellos Bernhard Jung (CEO de Carl Jung GmbH, Alemania), Simon J Woolf (escritor y especialista en vino natural, Reino Unido), y Carolina Martínez Origone, Secretaria de la DOP Jumilla, quien representó a nuestra denominación de origen.



Carolina Martínez impartió además una master-class online titulada "Versatility of Jumilla Monastrell. Meet the different styles of Monastrell made in Jumilla", donde mostró la versatilidad y los diferentes estilos de elaboración de la variedad Monastrell en la región.





PATROCINIOS Y COLABORACIONES ➤

Festival LeturAlma con los vinos DOP Jumilla

Colaboración de patrocinio entre el CRDOP Jumilla y el festival promovido por Rozalén para apoyar la reconstrucción de Letur y el reto demográfico de las pequeñas poblaciones

El Consejo Regulador de la DOP Jumilla protagonizó una de las acciones de promoción más significativas del año al convertirse en el patrocinador exclusivo como Denominación de Origen vitivinícola del Festival Reto Demográfico LeturAlma, celebrado en Letur (Albacete) los días 17, 18 y 19 de julio.

Durante los tres días del festival, más de 4.500 asistentes tuvieron la oportunidad de degustar hasta 28 vinos diferentes procedentes de 15 bodegas de nuestra DOP. Los vinos DOP Jumilla estuvieron presentes en todas las barras del evento, que además tuvo un fin solidario: contribuir a la reconstrucción de Letur tras los devastadores efectos de la DANA sufrida a finales de octubre de 2024, que causó daños materiales significativos y la pérdida de seis vidas.



El Festival LeturAlma, conocido como "el festival más bonito del verano", compartió con la DOP Jumilla valores fundamentales al dar visibilidad a las oportunidades de vida en los pequeños municipios, en este caso en Letur, localidad ubicada en el corazón de la Sierra del Segura.

Nuestro presidente, Silvano García, destacó la ejemplar respuesta de las bodegas: "28 vinos fueron seleccionados para dar a conocer la versatilidad de la Monastrell en Jumilla y la diversidad de la DOP Jumilla. Las distintas bodegas colaboraron de esta forma con el Festival, y nuestro personal estuvo presente para explicar los vinos y dinamizar la selección del consumo de Jumilla en las barras. Fue una gran oportunidad, y un honor unir nuestra marca a los valores de LeturAlma".



Cenas YAAAS en Caravaca de la Cruz

La DOP Jumilla participó en la experiencia gastronómica 'Olas de Pangea' en Caravaca

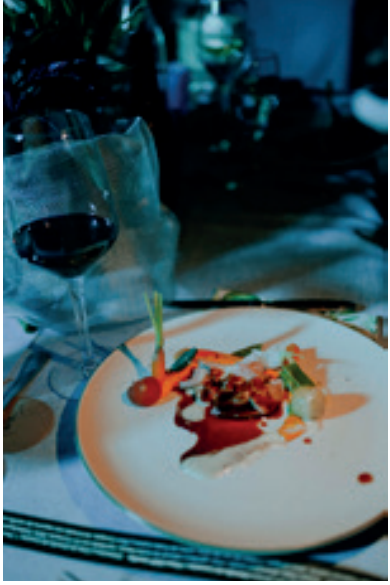
DOP Jumilla formó parte de una nueva experiencia gastronómica celebrada en el marco de la Semana del Lúpulo de Caravaca, en los campos de Finca Casa Mauro.

La velada, bautizada como 'Olas de Pangea', se inspiró en el origen del primer supercontinente de la Tierra, cuando la región estaba cubierta por el mar, para unir la cocina marina del chef Cayetano Gómez del Grupo Casa Tomás con los campos y cultivos del lúpulo. El dress code propuesto fue Clorófitas, en referencia a las algas verdes antiguas.



Una noche secreta en un enclave natural donde el mar, la tierra y el vino se dieron la mano para rendir homenaje a la naturaleza en su estado más puro. Bajo la creatividad del chef Cayetano Gómez y el equipo de Grupo Casa Tomás y For-net Murcia, un fantástico menú marino-lupulizado trasladó a los comensales a otro tiempo.

Los vinos DOP Jumilla maridaron cada elaboración: En Contacto 2023 de Dobledeperez acompañó la berenjena asada con miso, gamba y velouté de leche fresca; Alceño 12 Cepas Viejas 2022 Ecológico de Bodegas Alceño se sirvió con el roast beef de cordero segureño IGP en escabeche; y Amatus 2023 Dulce Monastrell de Bodegas Bleda cerró el menú con un curd de limón a la brasa.



Cata formativa en Ciudad de México



El 3 de octubre se celebró una cata abierta al público en Ciudad de México, organizada por Rodrigo Trejo, profesor de la Academia de Vinos Exploravid.

La sesión introductoria profundizó en la DOP Jumilla, sus vinos, viticultura y su interesante contexto histórico y cultural. Los participantes que completaron la formación recibieron un diploma de Introdutorio de la DOP Jumilla.

Esta actividad permitió acercar la denominación al mercado mexicano a través de una experiencia formativa que combinó conocimiento técnico con el patrimonio vitivinícola de la región.

Cata en Academia WSET Class of RED

El Consejo Regulador de la DOP Jumilla estableció una colaboración con Paul Taylor, director de la academia WSET, Class of Red en Villingen-Schewning (Alemania), para una acción promocional en la que se realizó una presentación de la DOP Jumilla destinada a 40 estudiantes y graduados de los cursos WSET de la academia, dueños de tiendas y jefes de compras de vino de la zona. La cata se realizó en la Universidad de Villingen-Schewning, y en ella se presentaron 8 vinos blancos, rosados, tintos y dulces, disponibles en Alemania. Una vez terminado el seminario, los asistentes pudieron agrupar compras de vino a través de la academia.



Origen Murcia en Murmullo con maridaje DOP Jumilla



La Asociación Origen Murcia, a la que pertenece la DOP Jumilla, colaboró con el Festival Murmullo, un festival itinerante promovido por el Instituto de Turismo de la Región de Murcia para dinamizar el turismo de interior en el Valle de Ricote. Durante el fin de semana del 27 y 28 de septiembre, la DOP Jumilla ofreció en Ojós degustaciones de vino junto a DO Arroz de Calasparra a todos los asistentes que acudieron de todas las partes de la Región de Murcia a participar en sus actividades.

Cierre del ciclo Comersaciones



La DOP Jumilla estuvo presente en la edición de otoño de Comersaciones, el programa organizado por La Brújula del Gourmet bajo la dirección del periodista gastronómico Sergio Gallego, que culminó este exitoso ciclo posicionando los productos murcianos en el panorama gastronómico nacional.

El 26 de noviembre, Sacha Hormaechea del restaurante Sacha se unió a Marco Iniesta y María Egea de Frases para ofrecer una experiencia gastronómica única bajo el concepto "El producto como marca". Los tres cocineros crearon un menú exclusivo a cuatro manos en el Centro de Cualificación Turística para 50 comensales, inspirándose en los productos locales.



Los vinos ganadores del 31 Certamen de Calidad de los Vinos DOP Jumilla maridaron esta celebración del producto local, que destacó por el talento, la creatividad y la excelencia culinaria.

Comersaciones recorrió las cuatro estaciones del año con cuatro eventos en restaurantes de la Región de Murcia, donde cocineros de prestigio nacional se aliaron con chefs murcianos para descubrir, interpretar y ensalzar los sabores locales acompañados de los vinos de Jumilla.

Fiestas de la Vendimia de Jumilla con un completo programa de actividades

El Consejo Regulador de los Vinos con Denominación de Origen Protegida Jumilla estuvo presente del 8 al 16 de agosto en las Fiestas de la Vendimia de Jumilla 2025 con un stand ubicado en el Jardín del Rey Don Pedro, donde ofreció un completo programa de actividades para brindar por las raíces, la tierra y los vinos de la región.

El stand permaneció abierto en horario de mañana de 11:00 a 14:00 horas y por las tardes de 21:00 a 00:00 horas, a excepción de las tardes del martes 12 y jueves 14. Los asistentes pudieron degustar vinos DOP Jumilla al precio de 1,5 euros por copa.

El programa de actividades incluyó actuaciones de danzas tradicionales: el domingo 10 a las 12:00 horas actuó la Asociación Cultural Xacarandaina de A Coruña; y el lunes 11 a la misma hora se presentaron las Danzas Burgalesas Justo del Río de Burgos y la Asociación Cultural Parranda El Abuelo de Tegueste, Tenerife.



El lunes 11 se celebraron también el Concurso de uva Monastrell, organizado por la Peña El Casco Antiguo, y el concurso "Conoce tu vino", a cargo de la Peña El Salicornio.

Los días martes 12 y miércoles 13, se impartieron catas de introducción a la DOP Jumilla con reserva previa al precio de 5 euros por persona.

La celebración permitió a vecinos y visitantes degustar, aprender y disfrutar del auténtico sabor de la DOP Jumilla durante la fiesta más emblemática de la localidad.

26 Exaltación de vino DOP Jumilla bajo las estrellas junto a 16 bodegas

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Jumilla celebró el 7 de agosto la Exaltación del Vino DOP Jumilla, una de las noches más esperadas del verano en la localidad.

La cita para brindar por las raíces, la tierra y el vino de Jumilla se desarrolló bajo las estrellas en los Jardines de Salones Pío XII, donde dieciséis bodegas DOP Jumilla llenaron las copas de sabor de todos los asistentes: Bodegas Juan Gil, Bodegas Silvano García, Bodegas Luzón, Bodegas Alceño, Raíces Ibéricas, Bodegas Ontalba, Bodegas BSI, Bodegas Salzillo, Bodegas Bleda, García Carrión 1890, Bodegas Viña Elena, Bodegas San Dionisio, Casa de la Ermita, Finca Monastasia, Bodega Torrecastillo y Bodega El Lagar de las Puntillas.

Lluís Tolosa, crítico de vinos y experto en enoturismo fue el encargado de pronunciar la glosa de exaltación del vino. La velada se completó con las actuaciones musicales en directo de Banda de Ases y Al Golpe.

La Exaltación del Vino consolidó un año más su papel como cita imprescindible del verano jumillano para celebrar la identidad vitivinícola de la región.



SonoVin 2025: música indie y vinos DOP Jumilla

El 9 de agosto, el patio del IES Arzobispo Lozano acogió SonoVin 2025, el festival que fusionó música independiente y cultura del vino dentro de las Fiestas Patronales de Jumilla.

Con la colaboración del Consejo Regulador DOP Jumilla, el evento contó con el grupo nacional Shinova como cabeza de cartel, la banda local Birman como telonera y el cierre de Madbel DJ.

La EnoBarra exclusiva sirvió vinos DOP Jumilla en vasos personalizados, y cada asistente recibió un vino cortesía del Consejo Regulador con su entrada.

El presidente Silvano García destacó que esta iniciativa buscó acercar la cultura del vino al público joven en un ambiente festivo, consolidando una apuesta estratégica que resultó todo un éxito.



Feria de Murcia: Stand DOP Jumilla en Huertos del Malecón

Los Huertos del Malecón se llenaron de vida, tradición y sabor con los Vinos DOP Jumilla durante la Feria de Murcia, celebrada del 4 al 15 de septiembre. Las bodegas de la denominación invitaron a los visitantes a brindar y descubrir la esencia de la tierra jumillana en cada copa.

El programa de bodegas participantes fue: Bodegas Salzillo los días jueves 4 y viernes 5; Bodegas Viña Elena el sábado 6; Bodegas Delampa el domingo 7; Bodegas Alceño el lunes 8; Bodegas Fermín Gilar el martes 9; Bodegas Silvano García el miércoles 10 y jueves 11; Bodegas Delampa el viernes 12 y sábado 13; y Bodegas BSI el lunes 15.

Además, se celebraron catas maridadas con la mejor gastronomía de la región. El domingo 7 de septiembre, Finca Monastasia y Bodegas Carchelo ofrecieron maridajes con JECOMUR. El lunes 8, Bodegas BSI y Bodegas Alceño maridaron con DOP Queso de Murcia y DOP Queso de Murcia al vino. El martes 9, Bodegas Fermín Gilar ofreció dos sesiones, con maridajes de la Asociación Marineras. El miércoles 10, Bodegas Silvano García presentó dos catas maridadas con Lonchemur. Y el viernes 12, Bodegas Juan Gil cerró el programa de maridajes con DOP Queso de Murcia y DOP Queso de Murcia al vino en dos pases.

La presencia de la DOP Jumilla en la Feria de Murcia consolidó la estrecha relación entre los vinos de la denominación y las tradiciones gastronómicas de la región.

Catas musicales en la Terraza de la Feria de Murcia

La DOP Jumilla participó también en las Catas de la Terraza de la Feria de Murcia con dos sesiones que combinaron vino, gastronomía y música en directo.

El domingo 7 de septiembre, con el concierto de Adrián Ruiz como telón de fondo, se cataron tres vinos: Casa de la Ermita Lunático Sauvignon Blanc 2024, presentado por Rafa Montes y maridado con roll de salmón con queso y finas hierbas; Bodegas Xenysel La Cueva del Tío Amable 2024, acompañado de quiche de bacon con espinacas y setas; y Bodegas Luzón Altos de Luzón 2022, presentado por José Antonio Ramírez y maridado con bikini de rosbif con cremoso de trufa.

El domingo 14 de septiembre, con la actuación de Antonio Micol, se degustaron Bodegas Carchelo Orange presentado por David Ferraje con pita de pollo al curry con leche de coco; Bodegas Alceño Rosado presentado por Fran Guirao con roll de salmón con queso y finas hierbas; y Bodega Fermín Gilar Cuarta Generación Selección presentado por Antonio Soler con bikini de rosbif con cremoso de trufa.

Estas catas permitieron disfrutar de la diversidad de los vinos DOP Jumilla en un ambiente festivo y cultural durante la Feria de Murcia.



Feria de Albacete con degustaciones y presencia en el Gran Pisto

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Jumilla estuvo presente del 7 al 17 de septiembre en las Ferias de Albacete, donde ofreció degustaciones y patrocinó el tradicional evento del Pisto de la Feria organizado por La Tribuna de Albacete.

El 8 de septiembre, la DOP Jumilla celebró durante todo el día una degustación de vinos en el stand de Castilla-La Mancha Media, donde los visitantes pudieron descubrir la esencia del territorio jumillano en cada copa.

El 10 de septiembre, la denominación estuvo presente en el Gran Pisto de la Tribuna, una cita ineludible año tras año. Las bodegas DOP Jumilla con presencia en Castilla-La Mancha

ofrecieron vinos únicos: Bodegas Ontalba presentó Ontalba Sauvignon Blanc y Monastrellón; San Dionisio ofreció SF Verdejo y Mainetes Petit Verdot; Santiago Apóstol sirvió Oferente Blanco Barrica 2024 y Oferente Selección Tinto Monastrell 2023; Pío del Ramo presentó Chardonnay Barrica Pío del Ramo y Pío Roble; Torrecastillo mostró Torrecastillo Blanco, Torrecastillo Joven y Garnacha Tintorera; y Finca Monastasia ofreció Paraje Casa la Peña Blanco y Paraje Casa la Peña Tinto.

La participación de la DOP Jumilla en las Ferias de Albacete reforzó los lazos entre la denominación y el público castellanomanchego durante uno de los eventos festivos más importantes de esta región.



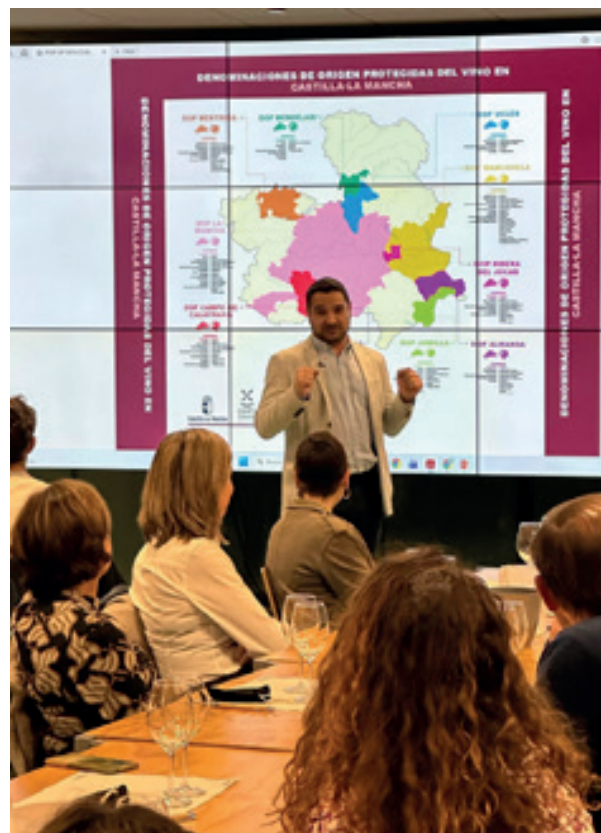
Catas didácticas de la Fundación Tierra de Viñedos de Castilla-La Mancha

La Denominación de Origen Protegida Jumilla colaboró durante 2025 en catas didácticas organizadas por la Fundación Tierra de Viñedos de Castilla-La Mancha, participando en sesiones celebradas en las cuatro provincias de la región, en colaboración con la Universidad de Castilla-La Mancha.

La DOP Jumilla estuvo presente en cuatro catas comentadas en la provincia de Albacete y en las cuatro capitales provinciales. El jueves 20 de marzo se celebró la primera cata en el Salón Cultural de Madrigueras, el jueves 29 de mayo tuvo lugar la segunda sesión en Elche de la Sierra, el jueves 3 de julio se desarrolló la tercera cata en Barrax. Y, finalmente, el jueves 20 de noviembre se cerró el programa con una cata comentada en Albacete capital.

Además, la denominación participó en las catas celebradas en las capitales de Ciudad Real, Toledo, Cuenca y Guadalajara.

Esta colaboración permitió acercar los vinos DOP Jumilla al público castellanomanchego a través de actividades formativas que reforzaron el conocimiento sobre la denominación en el territorio regional.



Conferencia Old
Vine 2025 en Napa,
California







JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
PROTEGIDA

www.jumilla.wine