

DOP JUMILLA

BOLETÍN INFORMATIVO





En este inolvidable 2020, que será recordado por tantos aspectos negativos, en la DOP Jumilla estamos ante una añada que pasará a la historia. La vendimia ha sido de las mejores que se recuerdan en muchos años; uva sana y con unas propiedades magníficas ha llegado a las bodegas a un ritmo de maduración óptimo.

El Consejo Regulador se ha adaptado a los tiempos difíciles que nos ha tocado vivir, catas virtuales, fomento del canal de venta online de las bodegas... Todo ello para acercar al consumidor final los vinos de la DOP Jumilla. La reinención es obligada. El mundo digital ha llegado para quedarse y tenemos que estar preparados para ello.

Vivimos tiempos llenos de incertidumbre, pandemia, BREXIT, aranceles Trump... Pero la copa hay que verla siempre medio llena, se ha vuelto a consumir vino en el hogar y hay que facilitar al cliente que así siga siendo. Tenemos un gran margen de crecimiento, somos un país y un territorio de vino y tenemos que estar orgullosos de ello. Por otro lado, estoy convencido de que regresaremos a los bares y restaurantes, es parte de nuestra cultura y forma de vida. Uniendo estos dos factores, el consumo de vino en España puede crecer y consolidarse, no hay que perder esta oportunidad.

Miro al futuro con optimismo, vamos a recuperar muy pronto el enoturismo en nuestra DOP Jumilla como el valor que es, turismo seguro y de calidad. Mi apuesta como presidente del Consejo Regulador de la mano de la Ruta del Vino de Jumilla va en este camino. Quiero felicitar al Ayuntamiento de Jumilla por el reconocimiento como “Mejor Municipio Enoturístico 2020” y a los Ayuntamientos de Montealegre del Castillo, Fuente Álamo, Ontur, Albatana, Tobarra y Hellín por dar el paso de unirse al proyecto conjunto de aunar territorio, enoturismo y marca Jumilla

Tenemos grandes oportunidades. ¡Aprovechémoslas!

SILVANO GARCÍA,
PRESIDENTE CRDOP JUMILLA



SU MA RIO

08

Especial Certamen

32

El Equilibrio Perfecto

22

Especial Vendimia

48

Catas

28

Familia Jumilla

54

En los medios



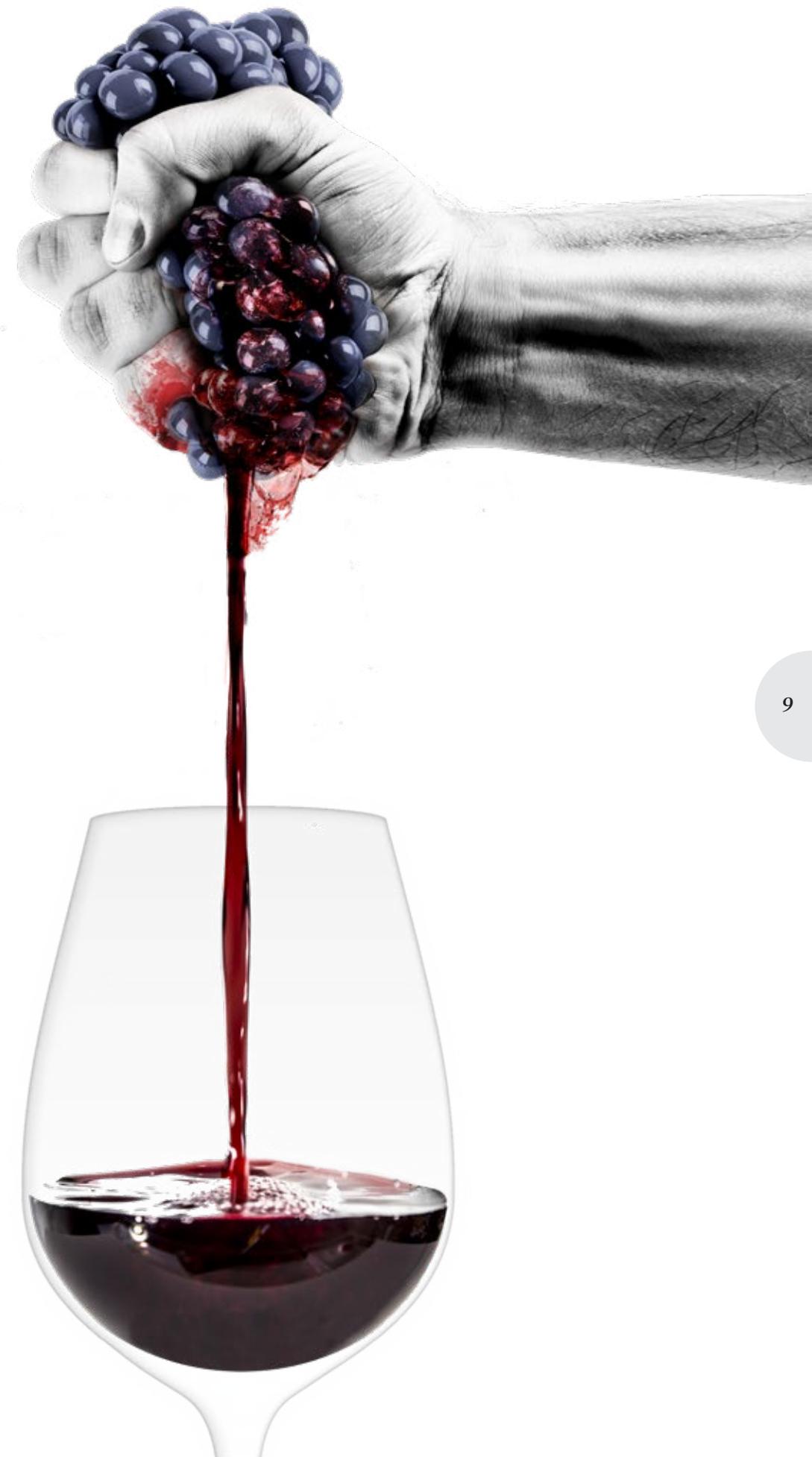
JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
PROTEGIDA

Otoño, el inicio de nuestro ciclo



#JumillaVendimia

26
**CERTAMEN
DE CALIDAD**
vinos DOP Jumilla





El importante evento lleva veintiséis años reconociendo la calidad de los vinos DOP Jumilla

Vinos extraordinarios... en momentos excepcionales

El Certamen de Calidad de Vinos DOP Jumilla se enfrentaba, este año, a la nueva situación sanitaria, y a todas las restricciones asociadas. Ante la adversidad, la reinención suele ser, más que una opción, la única elección. La decisión de seguir adelante con el evento anual más importante para la DOP Jumilla ha conseguido batir el récord de muestras presentadas. Casi 200 vinos catados en riguroso sistema de cata a ciegas en la sede de la Unión Española De Catadores, en Madrid, avalan una edición diferente, pero con camino firme hacia la excelencia.

Récord de vinos

Uno de los grandes responsables de esta andadura es el periodista y crítico vinícola Enrique Calduch, organizador de las veintiséis ediciones del Certamen de Calidad de Vinos DOP Jumilla. Pero cumplir años, y ser uno de los certámenes más antiguos de España, reconocido por el Ministerio de Agricultura desde sus orígenes, no significa rutina, más bien lo contrario: innovación y novedades.

Vinos Ecológicos

La principal novedad de esta edición ha sido el refuerzo a la importante producción de vinos ecológicos de la DOP. Así, ha nacido la nueva Mención Especial destinada al Vino Ecológico mejor puntuado del certamen, que se suma a las dos menciones especiales a vinos Monastrell, elaborados con y sin contacto con madera, añadas 2018 y 2019.

El jurado

En cuanto a los encargados de decidir cuáles son los mejores vinos, doce nombres propios de peso han formado el panel de cata:

Raúl Revilla, sumiller de Zalacaín

Custodio Zamorra, maestro sumiller

Fernando Gurucharri, presidente de la Unión Española de Catadores

Andrés Proensa, Director de Planeta Vino y Guía Proensa

Mara Sánchez, periodista y crítica de vinos para varios medios

Raúl Serrano, Director del panel de cata de la publicación Vivir el Vino

Amaya Cervera, catadora y directora de Spanish Wine Lover

José Luis Casado, director de cata de la revista Sobremesa

Jaime Bermúdez, director de Vinoselección

M^a José Huerta, sumiller en el Restaurante Paco Roncero de El Casino de Madrid

Antonio Candelas, editor jefe de la publicación Mi Vino

Paco Abellán, catador miembro de la UEC

Todos ellos recibieron la visita de D. José Miguel Herrero Velasco, Director General de la Industria Alimentaria, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de España, y D. José Gómez Ortega, Director General de Industria Alimentaria y Cooperativismo Agraria del Gobierno de la Región de Murcia, que viajó a Madrid para estar presente en esta última jornada, para acompañar a los cataadores, y felicitar a las bodegas ganadoras.



“La decisión de seguir adelante con el evento anual ha conseguido batir el récord de muestras presentadas.”



Los vinos de oro

La puntuación global de todos ellos ha encumbrado, este año, a 14 vinos de 7 bodegas, que han conseguido 12 medallas de oro y 2 de plata. Los catadores han resaltado el gran nivel de los vinos, refrendado por el alto número de medallas doradas. Unos vinos extraordinarios, en momentos complicados, que han traído grandes alegrías a Bodegas Luzón, Bodegas Alceño, Bodegas Juan Gil, Bodegas Pío del Ramo, Bodegas BSI, Esencia Wines y Bodegas Bleda.

Camino al futuro

La entrega de premios cambió el escenario de los grandes salones de celebraciones por la familiar Plaza de Santa María de Jumilla. El presidente del Consejo Regulador de la DOP Jumilla, Silvano García; la alcaldesa de Jumilla, Juana Guardiola; y el resto de la Corporación Municipal, plasmaron la fotografía de familia con los premiados, en un año distinto, pero con la esperanza de los grandes vinos que, a veces, esperan años para ser descorchados y dar a conocer al mundo todo lo que tienen que contar.



ENTREGA DE PREMIOS DEL 26 CERTAMEN. PLAZA DE SANTA MARÍA (JUMILLA)

26

CATAS

CERTAMEN DE CALIDAD
VINOS DOP JUMILLA

Madrid
15 y 16 Julio 2020



Nueva imagen para el vino promocional de la DOP Jumilla

Para mostrar la diversidad de la zona, se han embotellado distintos tipos de vino

La DOP Jumilla estrena su nuevo vino promocional para actividades de comunicación institucional. En esta ocasión, se ha embotellado cuatro tipos de vino: blanco, dos tintos y rosado, provenientes de distintas bodegas. Estos vinos se seleccionan y embotellan cada año, tras pasar una cata a ciegas, donde el panel de cata del Consejo Regulador puntúa y analiza los mismos valorando su idoneidad con la zona de producción, su calidad, y su perfil y correspondencia con los terruños de donde provienen.

La necesidad de que el mundo sepa que existen Jumillas blancos y rosados deliciosos, no sólo tintos Monastrell, es lo que ha llevado a embotellar cuatro distintos tipos de vino, y añadir a la selección un Monastrell envejecido en barrica, dado que normalmente se venía embotellando un vino joven. La uva Monastrell continúa siendo la reina incuestionable de esta zona de tránsito entre la mese-

ta manchega y el Mediterráneo, sin embargo, numerosos vinos de otras variedades, o ensamblados también llaman la atención de consumidores de todo el mundo.

El cambio de imagen de los vinos promocionales del Consejo Regulador se engloba dentro de un proyecto de modernización de la imagen de Jumilla, una DOP que ha mantenido la imagen de su campaña "Rojo y en botella" desde que patrocinara a la Selección Española cuando ganó la Eurocopa. Esta nueva imagen quiere ser fiel reflejo de la calidad de los vinos que se hacen aquí: distinción, calidad y elegancia, en una estética agradable y atemporal. Además, se ha querido contar un poco de su historia: los pendientes íberos encontrados en Jumilla, figuran en un relieve, dando protagonismo a la personalidad que viene dada por la antigüedad y cultura del vino de esta DOP.

También se ha querido hacer hincapié en montañas y terruños que salvaguardan la identidad de los viñedos de la DOP Jumilla. Montañas, algunas como El Parque Regional de la Sierra del Carche, de 1.372 metros, que protegen y forman el ecosistema de esta zona delimitada, y lo hacen único y especial.

Así pues, el vino blanco, ofrece el relieve del Monte Cerrón, que corona Fuente Álamo, el rosado, pone en valor el Pitón Volcánico de Cancarix, que ofrece espectaculares suelos donde descansan viñedos centenarios, y en cuanto a los vinos tintos, en el joven aparecen Los Hermanillos como clara señal de identidad de Jumilla. Por último, en el tinto elaborado en contacto con madera, aparecen Las dos Hermanas; montañas "gemelas", una en Hellín y otra en Jumilla, símbolo de esta tierra que siempre estuvo unida, y que ya era conocida por los Romanos como "Gémima".

El diseño ha sido realizado por el estudio jumillano Indómita, tras pasar un concurso interno y privado, en el que fueron invitados seis diseñadores a participar.

PALABRAS DEL CREADOR:

“ Recordando los días en que salía a pasear por los campos de Jumilla -esos que están entre montañas, en sus laderas, en sus cerrados valles o abiertas veredas-, a ver cómo está la viña con mi padre y hermanos, viene a mi memoria la sensación de vida, pues cada día que pasaba, aunque fuese de un día para otro o de la mañana a la tarde, todo estaba cambiado. Y sobre todo se aprecia en los

colores de los viñedos: El banal de la Monastrell vieja, el majuelico, las demás variedades... el terruño pedregoso... Si está al norte, al sur, al este o al oeste, más alto o más bajo... Fue entonces cuando pensé que debía presentar lo que son los campos de viñedos de Jumilla, inspirándome en esa gran variedad de colores y tonos, sintetizando y abstrayendo los conceptos.

Así pues, dejando en un "cielo" limpio la marca DOP Jumilla, destacando como insignia y bandera, presento, bajo el perfil recortado de las montañas de la DOP Jumilla, en sus laderas, valles... la variedad de colores que nos dan las diferencias, unidas, de la VARIEDAD de uva, el tipo de TERRUÑO y EL CLIMA, particular y único. Todo, base y fuente de inspiración para nuestros grandes vinos. ”





ROSAO ECOLÓGICO
100% MONASTRELL 2019

Soy una botella de vino D.O.P. Jumilla. Me embotello el Consejo Regulador para su actividad de promoción.

Muestra la identidad de un territorio. El clima, la altitud, las barreras montañosas y los suelos de la D.O.P. Jumilla. Mi autenticidad te indicará que sólo puede ser un vino 100% D.O.P. Jumilla.

JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

Embotellado para:
Consejo Regulador Denominación de Origen Protegida Jumilla, 30020 España.
No. R.E.N. CLM 549/88 Fuente Agudo - España
www.monastrell.org

PRODUCTO DE ESPAÑA - PRODUCT OF SPAIN

CONTIENE SULFITOS
CONTIENE SULFITOS
CONTIENE SULFITOS

750 ml. e
Alc. 12% vol.

JUMILLA
BB 8498335


JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

MONASTRELL
Rosado Ecológico

TINTO
100% MONASTRELL 2018

Soy una botella de vino D.O.P. Jumilla. Me embotello el Consejo Regulador para su actividad de promoción.

Muestra la identidad de un territorio. El clima, la altitud, las barreras montañosas y los suelos de la D.O.P. Jumilla. Mi autenticidad te indicará que sólo puede ser un vino 100% D.O.P. Jumilla.

JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

Embotellado para:
Consejo Regulador Denominación de Origen Protegida Jumilla, 30020 España. Por R.E.N. 30026-MO Jumilla - España
www.monastrell.org

PRODUCTO DE ESPAÑA - PRODUCT OF SPAIN

CONTIENE SULFITOS
CONTIENE SULFITOS
CONTIENE SULFITOS

750 ml. e
Alc. 14,5% vol.

JUMILLA
BB 6498005


JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

MONASTRELL
Tinto 2018

TINTO
100% MONASTRELL 2019

Soy una botella de vino D.O.P. Jumilla. Me embotello el Consejo Regulador para su actividad de promoción.

Muestra la identidad de un territorio. El clima, la altitud, las barreras montañosas y los suelos de la D.O.P. Jumilla. Mi autenticidad te indicará que sólo puede ser un vino 100% D.O.P. Jumilla.

JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

Embotellado para:
Consejo Regulador Denominación de Origen Protegida Jumilla, 30020 España. Por R.E.N. 7425-MO Jumilla - España
www.monastrell.org

PRODUCTO DE ESPAÑA - PRODUCT OF SPAIN

CONTIENE SULFITOS
CONTIENE SULFITOS
CONTIENE SULFITOS

750 ml. e
Alc. 13,5% vol.

JUMILLA
CA 9999001


JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

MONASTRELL
Tinto Joven

REANNO ECOLÓGICO
100% SAUVIGNON BLANC 2019

Soy una botella de vino D.O.P. Jumilla. Me embotello el Consejo Regulador para su actividad de promoción.

Muestra la identidad de un territorio. El clima, la altitud, las barreras montañosas y los suelos de la D.O.P. Jumilla. Mi autenticidad te indicará que sólo puede ser un vino 100% D.O.P. Jumilla.

JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

Embotellado para:
Consejo Regulador Denominación de Origen Protegida Jumilla, 30020 España.
Por R.E.N. CLM 5521-MO Orma - España
www.monastrell.org

PRODUCTO DE ESPAÑA - PRODUCT OF SPAIN

CONTIENE SULFITOS
CONTIENE SULFITOS
CONTIENE SULFITOS

750 ml. e
Alc. 12% vol.

JUMILLA
BB 8488012


JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

SAUVIGNON BLANC
Blanco Ecológico



Vendimia en la DOP Jumilla

Se adelanta hasta dos semanas con respecto al año pasado y mantendrá su duración hasta noviembre

Desde el momento más caluroso y seco del verano, con días por encima de los 40° y noches muy cálidas, hasta el ecuador del otoño. Es el tramo temporal de una estación propia: la vendimia en la DOP Jumilla. Comenzó a principios de agosto, con un adelanto de dos semanas, y evolucionó a buen ritmo hasta la llegada de noviembre.

La maduración de las variedades más tempranas dio paso a parcelas de Garnacha y Syrah, en variedades tintas, y de Sauvignon Blanc, en variedades blancas. Después, otros tipos de uva, como Garnacha Tintorera, Macabeo, Tempranillo y Cabernet Sauvignon, alcanzaron las condiciones óptimas de madurez para su vendimia. A principios de septiembre la vendimia era ya generalizada, y comenzaron a recogerse los primeros racimos de Monastrell.

El territorio de la DOP Jumilla es muy extenso, tiene una orografía muy marcada, y un clima extremo, y en él conviven variedades tempranas junto a otras de ciclo largo, como es el caso de la uva mayoritaria y autóctona de la denominación, la Monastrell, que representa más del 70% del viñedo. Todo ello, unido a un viñedo principalmente en secano y con formación en vaso, da lugar a una de las vendimias más largas de España, ya que comienza a primeros de agosto en la zona sur y finaliza a finales de octubre en la parte más al norte.

Respecto a la producción, en general ha habido un crecimiento en torno al 15% respecto a 2019, por lo que ha habido más parcelas que han excedido los rendimientos máximos de producción autorizados y, en consecuencia, se han descalificado más parcelas que en 2019. Esto implica que, finalmente, la cantidad de uva apta para elaborar vino DOP Jumilla que ha entrado en las bodegas en realidad ha sido inferior que en 2019.

Controles e inspecciones para velar por la calidad

Como cada año, tras las inspecciones de rendimiento en campo, los inspectores del Consejo Regulador controlan la entrada de uva en bodega, que se ha desarrollado con normalidad. Comprueban la trazabilidad de la uva y sus parámetros de calidad, y descalifican aquellas partidas que no cumplen los requisitos establecidos en el pliego de condiciones del Consejo Regulador.

Estas normas, para la campaña 2020/2021, fueron aprobadas en el Pleno celebrado a finales de junio. Recogen los requisitos de obligado cumplimiento para bodegas y viticultores durante la vendimia, así como recomendaciones y plazos para la declaración de cosecha y producción. Además, el Órgano de Control del Consejo Regulador incorporó a su plantilla a 6 inspectores de campaña, con el objetivo de garantizar el cumplimiento de estos requisitos por parte de los operadores.

Los inspectores comprueban, en campo, si las parcelas cumplen con los rendimientos máximos autorizados por la Denominación de Origen, con levantamiento de actas y descalificación de la producción total en los casos en los que se excedan los rendimientos en kilos por hectárea permitidos.

Los rendimientos se rigen según el marco de plantación. Los máximos autorizados, en plantaciones de cultivo extensivo, son de 5.000 kg/ha en variedades tintas, y de 5.625 kg/ha en variedades blancas. En plantaciones en cultivo intensivo, el máximo rendimiento permitido es de 8.750 kg/ha para variedades tintas y blancas. Esta vendimia también ha contado con un control excepcional, debido a las normativas sanitarias actuales. Así, se han extremado las medidas de prevención e higiene, para lograr que la actividad se desarrolle con la máxima seguridad y normalidad que esta situación excepcional permite.

Sin cuotas para los rendimientos más bajos

El Pleno Ordinario del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Jumilla celebrado el 15 de septiembre, estuvo dedicado a la Campaña de la Vendimia 2020 en la DOP Jumilla. Y el principal punto del día versó sobre las cuotas de las plantaciones, congeladas inicialmente en los presupuestos de este 2020.

“Se decidió hacer un esfuerzo y eliminar totalmente las cuotas de plantación en extensivo, para mejorar la rentabilidad económica de los viticultores”

Dada la situación extraordinaria, se decidió hacer un esfuerzo y eliminar totalmente las cuotas de plantación en extensivo, para mejorar la rentabilidad económica de los viticultores que trabajan parcelas en este régimen. También para proteger el viñedo tradicional, de rendimientos muy bajos, en secano y vaso, intensivos en mano de obra, y con alto potencial para elaborar vino de calidad, pero cuyo ritmo de arranque es una preocupación para el Consejo Regulador. En el caso de las plantaciones en intensivo, se acordó también una reducción, en este caso del 50% de las cuotas.

Proyecto para salvaguardar el viñedo tradicional

Además, como medida excepcional para aliviar la situación de tesorería de las bodegas, se acordó la extensión del plazo de pago sobre productos amparados, que ya estaba en vigor desde enero, hasta diciembre de 2020.

La totalidad del Pleno del Consejo Regulador considera que estas resoluciones no resuelven los problemas de pérdida de viñedos tradicionales de bajo rendimiento en la Denominación de Origen, por lo que se ha decidido iniciar un proyecto de trabajo en común por parte de todos los integrantes de la Denominación de Origen Protegida Jumilla para la puesta en marcha de medidas que revaloricen y salvaguarden el viñedo tradicional en la DOP Jumilla, y aseguren su rentabilidad.

Máxima calidad

El excelente grado de maduración y azúcar en las uvas hace presumir de una vendimia de máxima calidad. Si bien, las lluvias primaverales provocaron la llegada del Mildiu a la planta, la buena circulación del aire, y las horas de sol, hicieron que la planta sanase y se eliminara ese potencial problema tan presente en otras zonas. Afortunadamente, no hay que lamentar episodios como la DANA que provocó gravísimos daños en muchos viñedos de la DOP Jumilla el pasado año.

Además, el viñedo ecológico, de vital importancia en esta Denominación, que prácticamente mantiene el 100% de los viñedos de forma ecológica, crea un microclima de los diversos terruños que hace que las condiciones sean óptimas para evitar todo tipo de enfermedades y plagas.



JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
PROTEGIDA

Serie #JumillaVendimia

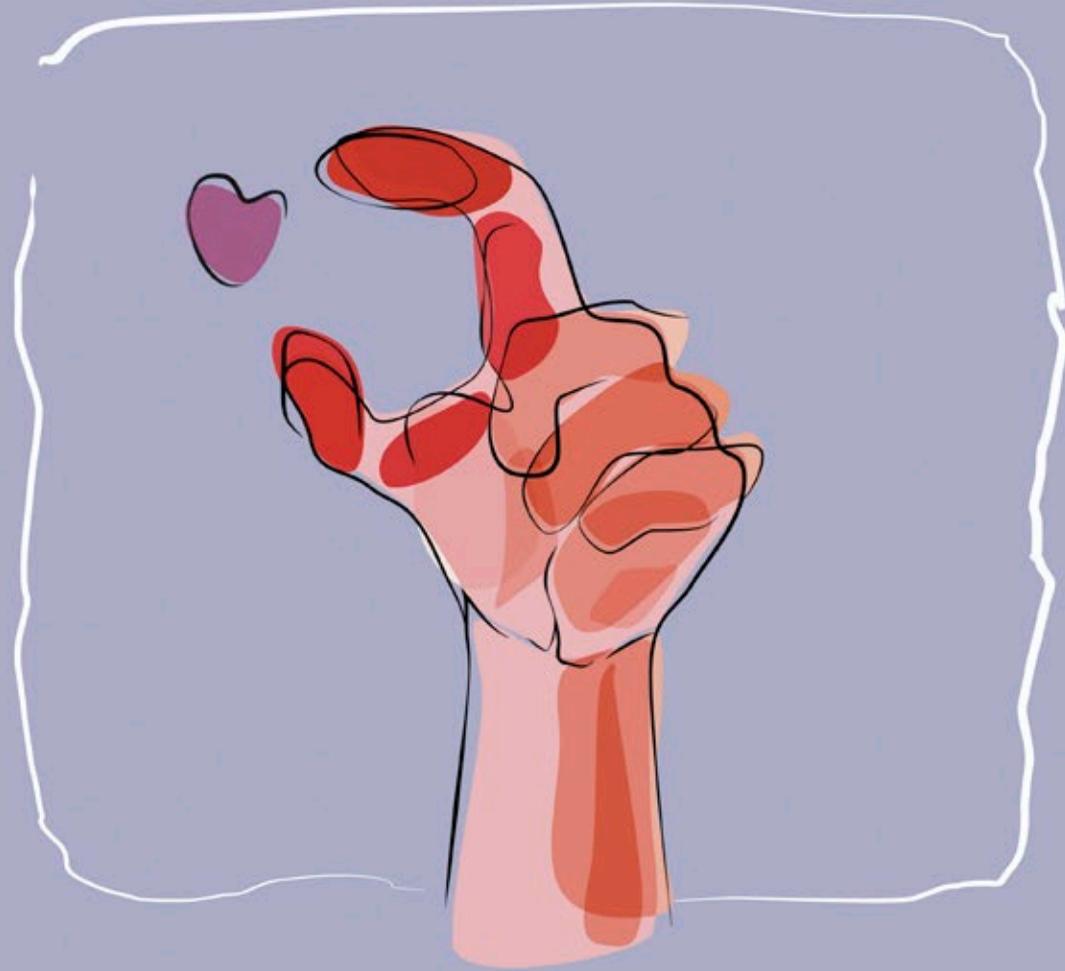
El apasionante proceso de la vendimia ha llegado, este año, más lejos que nunca. Y el motivo es el trabajo de Yeray Navarro, becado por el CR-DOP Jumilla en el Máster de Sumillería y enomarketing del Basque Culinary Center. Él ha sido el responsable de la realización de pequeñas producciones, grabadas en un formato fresco y destinadas al público joven, que muestran, paso a paso, distintos procesos de vendimia, y trabajo en bodega y en viñedo, de la mano de sus protagonistas: viticultores y bodegas de toda la Denominación de Origen.

El objetivo ha sido poner en valor el proceso de la recolección de la uva, y los pasos y decisiones que se toman en las bodegas en estas fechas tan importantes y decisivas. La serie ofrece un capítulo en cada bodega, y se pueden ver en Facebook @vinosjumilla, Twitter @vinosjumilla, en el canal de Televisión de Instagram @vinosjumilla, y en YouTube “Vinos de Jumilla”.

Una vendimia histórica por calidad y que hace presumir que será calificada como excelente.







Es momento de unirnos,
es momento de ser...

#familiaJUMILLA



Únete con tu
restaurante:



Familia Jumilla, más unidos que nunca

“Están siendo tiempos difíciles. En los que echamos en falta a nuestra familia, a nuestros amigos y a la gente que queremos. Tiempos en los que añoramos el calor de los nuestros. Tiempos en los que tenemos que ser seres más individuales que nunca, por eso queremos reivindicar la importancia de hacer comunidad, de apoyarnos y de ser una fuerza colectiva. Es hora de ser una gran familia, la #FamiliaJumilla, llena de valores comunes y de apoyo, porque juntos somos mucho más fuertes”.

Así comienza el claim de la campaña Familia Jumilla que quiere dar voz y apoyo a los locales de hostelería en momentos difíciles y de alta incertidumbre, y a la vez, agradecerles por su apoyo y trabajo con las bodegas y distribuidores que trabajan con la DOP Jumilla. También para las bodegas, y viticultores son tiempos difíciles y de ahí surge la idea de lanzar esta campaña.

En el ecuador de la campaña #FamiliaJumilla, desde el Consejo Regulador se muestran satisfechos por cómo están recibiendo el pack sus destinatarios, quienes envían mensajes de agradecimiento y fotos con el gesto de la campaña. Este gesto es una simulación del logotipo Jumilla y de una sonrisa común, de grupo, diseñado con la intención de transmitir cercanía, confianza y alegría. La intención de este colectivo es promocionar el consumo de vinos de la DOP Jumilla y transmitir un sentimiento de alegría y emoción

compartida entre todos los que forman parte de la campaña.

Son más de trescientos establecimientos de todo tipo y procedencia apuntados a la campaña, que han empezado a recibir sus packs. Bares, restaurantes, vinotecas y salas de gastronomía creativa, están recibiendo sus regalos, enviados desde el Consejo Regulador de parte de las bodegas y viticultores de la DOP Jumilla.

El pack incluye distintos elementos que se pueden utilizar en cualquier local de hostelería: diseñados exclusivamente para que el establecimiento pueda mantener su estilo, e ir acorde a su imagen y su personalidad propia.

Cada pack #FamiliaJumilla contiene: una cubitera de barra, varias fundas de gel enfriador para botellas, abrebotellas profesionales, mascarillas y camisetas para todos los trabajadores del local, desde cocina a servicio. Además, se

acompaña con elementos visuales e informativos para que los locales que lo deseen se puedan apuntar a una segunda fase de la campaña destinada al consumidor, y estén preparados para defender y presentar los vinos de esta histórica DOP, una de las más antiguas de España.

La acción promocional se está reforzando en los canales sociales de @vinosjumilla con “Instagram lives” en directo en el que cada semana, la responsable de comunicación, Esther González de Paz mantiene una pequeña charla con algún local adherido a la Familia Jumilla para que cuenten el porqué de su apoyo a los vinos DOP Jumilla.

Los locales pueden inscribirse y recibir su pack, rellenando el formulario que aparece en la página web creada expresamente para la esta campaña: www.familiajumilla.com.

¡BIENVENIDOS A LA FAMILIA!

#familiaJUMILLA





El Equilibrio Perfecto

El CRDOP Jumilla estrena una pieza documental donde muestra la particularidad del encuentro entre la tierra, el clima y la vid.

El Equilibrio Perfecto es el nombre que presenta el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Jumilla como descripción de la personalidad de sus vinos más respetuosos y coherentes con el terreno de donde proceden. La conciencia del equilibrio perfecto entre la tierra, el clima y la vid, en convivencia con el factor humano y el paisaje que lo rodea, se presenta como la esencia pura de los vinos de la DOP Jumilla.

“Un respeto mutuo que se pacta con la palabra ecología, no como una moda, sino como un sello de identidad milenario de estas tierras. Esta armonía perfecta a tres, da forma a una uva autóctona, con personalidad propia: la Monastrell. Una vid que se beneficia del arte del cultivo ecológico, ese que aprendimos a desarrollar hace más de 2000 años. Hablar de Denominación de Origen Jumilla es hablar de un equilibrio fácil de disfrutar en cada trago”. De esta forma presenta la locución de El Equilibrio Perfecto, en el spot documental que es la pieza central de esta campaña de promoción de los vinos de la DOP Jumilla en España y en el mundo, en medios tradicionales y soportes digitales, desde publicidad en mobiliario urbano e inserciones en plataformas de contenidos audiovisuales, hasta redes sociales y medios de comunicación y publicitarios en España, y en Reino Unido, China, Alemania y Estados Unidos durante los meses de diciembre de 2020, y enero 2021.

La pieza se ha grabado durante un año en diferentes viñedos, y trata de representar el respeto del viticultor a la tierra.

Los hermanos Juan y José Miguel Palao, de la productora audiovisual Guarafía, firman la pieza y aseguran que con este vídeo:

“ Teníamos una verdad que mostrar: la adaptación de la variedad autóctona del terreno, la Monastrell, en un clima duro y en ocasiones extremo, que ha creado ecosistema rico en especies que a lo largo de miles de años ha generado una dependencia entre ellos, por ello se habla de ecología y naturaleza”. A lo largo de estos meses de trabajo, de investigación, de estudio del terreno, de observación y de rastreo, tienen conclusiones como que “los viñedos tradicionales de la DOP Jumilla, en vaso y en secano, guardan una gran variedad de fauna. Las duras jornadas de grabación de El Equilibrio Perfecto han sido una suerte para nosotros, poder mostrar nuestra pasión por la naturaleza y nuestro conocimiento y rastreo de la fauna de esta tierra, de donde hemos conseguido imágenes únicas y muy cercanas, de especies muy escurridizas, difíciles de conseguir. ”



Escribano Soteño



Curruca Cabezinegra



Oropendola



Arigope lobata



Jilguero

Carbonero Común



Lirón Careto



Entre las especies que se “cuelan” entre los cultivos y los viticultores de manera natural en el spot son insectos como la mantis *Empusa pennata* o la araña *Arigope lobata*, el Lirón Careto, un roedor de tamaño mediano, y aves como la escurridiza *Oropendola*, el *Escribano Soteño*, que anida en las cepas, la *Curruca Cabezinegra*, El *Jilguero* o el *Carbonero Común*.

El Equilibrio Perfecto es una puesta de largo de las condiciones del ecosistema único que, a lo largo de un año, enseña cómo conviven y se relacionan en la naturaleza única de su territorio, animales, insectos, clima y viñedo. Las cadenas montañosas, el paisaje mediterráneo y un clima semiárido, forman las condiciones únicas que se suceden dentro de la DOP Jumilla y son las que favorecen vinos con identidad única, con mucho carácter, expresivos, llenos de fruta, con buena acidez y alto contenido en polifenoles.



Ver el spot completo >

El Master of Wine Patrick Schmitt visita la DOP Jumilla

El Master of Wine, y director de la publicación inglesa The Drink Business, Patrick Schmitt, acaba de publicar la visita que tuvo lugar a finales de julio, pocos días antes de que Reino Unido impusiera cuarentena a todos los visitantes que viajen a nuestro país.

Los tiempos de su visita conjugaron tres días de intenso descubrimiento a una zona vitivinícola que le era totalmente desconocida a este profesional, y editor jefe de una de las publicaciones más importantes del mundo, y que se llevó a cabo dentro del plan promocional del Consejo Regulador, que contempla en este 2020 una colaboración con la publicación inglesa para consolidar y mantener las ventas en el mercado de Reino Unido, uno de los más importantes para la DOP Jumilla.

Patrick Schmitt MW visitó diversas bodegas, entre ellas todas las que resultaron premiadas este año en el 26 Certamen de Calidad de los vinos DOP Jumilla, así como las ganadoras de los concursos

Global Rosé Masters y Organic Masters, además de conocer distintos proyectos, desde los más consolidados a los más jóvenes.

Su visita se centró en recorrer viñedos antiguos y conocer la diversidad de los terruños de la DOP Jumilla entre Murcia y Albacete. Sus pasos le llevaron al Museo del Vino de Hacienda del Carche-Casa de la Ermita, Juan Gil, Alceño, Olivares, Pío del Ramo, Viña Cerrón, Parajes del Valle, Viña Elena, Luzón, BSI y Bleda. Además, mantuvo un encuentro con otros 12 representantes de otras tantas bodegas en el patio del restaurante de Loreto en Jumilla, cumpliendo las condiciones de aforo máximo que por esos días se mantenía en 15 personas.

También tuvo tiempo de conocer las bondades gastronómicas de esta región; el arroz con conejo y caracoles, el gazpacho jumillano, así como las almendras, las peras DOP Jumilla, el queso DOP Murcia al vino, o el aceite de oliva virgen extra de la zona.

“Es la naturaleza única de la DOP Jumilla” destacó sobre la Monastrell

Para el Consejo Regulador DOP Jumilla, el impacto de esta visita ha sido notorio, y un empuje de promoción y divulgación al trabajo que se viene haciendo. Los puntos de vista del experto en vinos han servido para reconocer la importante labor de preservación de las mas de mil

hectáreas de viñedo prefiloxérico que se conserva en esta región, además de una inspiración para los bodegueros y sus elaboraciones, sobre todo con la Monastrell, uva reina de la región. Patrick Schmitt MW destacó “Es la naturaleza única de la DOP Jumilla”.



08 de julio 2020

Visita de Joaquín Parra

El periodista Joaquín Parra, crítico y editor de la Guía Wine Up!, se acercó a la DOP Jumilla para catar más de 80 vinos de todas las bodegas que pusieron a disposición sus muestras.

Aprovechando su viaje, Joaquín tomó fotografías con dron y visitó el Paraje de la Hoya, donde pudo visitar Bodegas Xenysel, acompañado de su gerente y enólogo. Después de pisar el viñedo de Muri Veteres, visitó Bodegas BSI, del que resaltó su buena preparación de cara a recibir turismo.

Tras un almuerzo junto con el presidente de la DOP, Silvano García, Joaquín se dispuso a catar a ciegas más de 80 vinos en la sala de catas del Consejo Regulador. Cabe resaltar que la DOP Jumilla tiene este año una notable mejora de representatividad en esta Guía, con varios vinos destacados.



13 de agosto 2020

Visita de Chema Ferrer

El periodista, responsable de gastronomía de la sección Comer y Beber de Las Provincias, periódico digital de Valencia, Chema Ferrer, prepara un artículo sobre los vinos ganadores de medallas de oro y plata en el 26 Certamen de Calidad vinos DOP Jumilla, para el suplemento 50 Top vinos de España, que se publicará este otoño.

Tras su visita el día 13 de agosto, conoció la gran historia de esta DO, visitando el museo arqueológico Jerónimo Molina, y se detuvo en la bodega Madrid Romero, antes de conocer la rica gastronomía de la zona en el Restaurante Casa Sebastián.



La CRDOP Jumilla organiza dos ponencias en las Escuelas de Hostelería de Würzburg & Coblenza



Impartidas por David Schwartzwalder dentro de un seminario de 3 días sobre productos de España

El periodista y prestigioso experto en vinos de España, **David Schwartzwalder**, impartió dos clases magistrales sobre las peculiaridades de la DOP Jumilla y su variedad nativa la Monastrell, a los alumnos de la escuela de sumillería **IHK de Würzburg**, y **Deutsche Wein und Sommelierschule de Coblenza**, dos de las más prestigiosas de Alemania.

Han sido dos sesiones que han cobrado especial relevancia por los tiempos en los que han sido desarrolladas. La primera sesión tuvo lugar el pasado día 12 de mayo, y la segunda ha tenido lugar en Coblenza ayer, día 16 de junio. En las escuelas de Alemania, ejemplo de gestión en la lucha anti coronavirus, se implantaron de manera opcional, mamparas de seguridad para que los alumnos que así lo deseen puedan continuar sus cursos y catas con extra seguridad.

En estas sesiones se cataron vinos que formaron parte del palmarés del 25 Certamen de Calidad vinos DOP Jumilla, en sustitución de la cata magistral que se iba a ofrecer en el Aula de Vinos del pabellón de España en la feria Prowein de Düsseldorf, la principal acción de promoción de la DOP Jumilla en Alemania y que este año ha sido cancelada.

La ponencia de Schwartzwalder recorrió las principales características de la DOP Jumilla, junto con la cata de 6 vinos, principalmente centrados en la variedad Monastrell, pero los alumnos pudieron catar también ensamblajes con otras uvas, y 100% Syrah, demostrando la versatilidad de una Denominación

de Origen histórica que se ha sabido adaptar muy bien a los nuevos tiempos, y cuyos éxitos se ven reflejados en el palmarés del certamen de calidad. En su pasada edición de 2019, los vinos ganadores representaban al 50% los vinos de Monastrell tanto como los de Syrah, y por supuesto, los ensamblajes.

El mercado alemán es uno de los más importantes para la DOP Jumilla, y ocupa la cuarta posición de sus ventas a nivel mundial. Desde el seno del Consejo Regulador se ha decidido reforzar presencia a través de la formación y promoción del territorio que conforma la DOP Jumilla, entre los futuros profesionales de la hostelería.



El CRDOP Jumilla ofrece una beca de formación en el prestigioso Máster de Sumillería y Enomárketing del BCC

El seno de la DOP Jumilla apuesta por la formación de los jóvenes, y se posiciona junto a una institución de máximo nivel y conocida en todo el mundo

El pasado año, Yeray Navarro Calero, fue el estudiante seleccionado para cursar el Máster de Sumillería en el Centro de Hostelería más prestigioso del país situado en San Sebastián. Una acción formativa que se pretende consolidar en el seno de las acciones promocionales de la DOP Jumilla, y su apuesta por la formación de las jóvenes generaciones.

Entre los objetivos de esta acción, el Consejo Regulador pretende mantener sinergias activas con una institución de referencia mundial como es el Basque Culinary Centre, a través de esta contundente apuesta por la formación de las nuevas generaciones para que se trabaje la imagen de la DOP Jumilla desde un punto de vista realista y actual, además de animar a las personas de la zona a su desarrollo profesional.

También se pretende poner en valor la figura del sumiller y su actividad. Trabajando en impulsar el conocimiento de la uva autóctona de la zona, la Monastrell y sus potenciales ensamblajes con el resto de uvas autorizadas en esta DOP.

El Consejo Regulador propone que las prácticas finales a desarrollar por el alumno se realicen en el propio Consejo Regulador, y esta aportación revierta en la propia DOP Jumilla.

Desde el CRDOP Jumilla se pretende apostar por jóvenes que pertenezca al territorio de la DOP

para apoyar el desarrollo local y en particular el territorio de la denominación, que aglutina parte de Murcia y Albacete, por ello, las entidades que confirmaron su involucración en este proceso de candidaturas son tanto educativas, como sectoriales e institucionales; La Academia de Gastronomía de Murcia, a través de su asociación de empresarios de hostelería de Murcia, la Asociación de hosteleros de Albacete, y su homónima en Murcia, el Centro Integrado de Formación y Experiencias Agrarias de Jumilla (CIFEA), el Centro de Cualificación Turística de Murcia (CCT), escuelas de hostelería y grados de Formación Profesional, como el Centro Público Integrado de Formación Profesional de Hostelería de Cartagena, o la Universidad Laboral de Albacete. Este año por primera vez se suma a la selección, la Escuela de Hostelería el Sembrador, gestionada por la Fundación El Sembrador y Cáritas Albacete, para ampliar las oportunidades de las personas en riesgo de exclusión. La posibilidad de que esta colaboración sea de largo plazo, podrá resultar en un programa habitual para afianzar convenios con las instituciones que cada año nos ayudan en la selección de las candidaturas y establecer una línea de comunicación propia con estas entidades colaborativas.

La beca se encuentra dotada con 13.000€ y contempla, tanto la matrícula en el máster, como una ayuda para el alojamiento y la manutención durante los seis meses de duración del mismo.



YERAY NAVARRO, GANADOR DE LA BECA DE FORMACIÓN CONVOCADA EN DICIEMBRE DEL 2019, JUNTO AL COMITÉ RESPONSABLE DE LA SELECCIÓN

ENTREVISTA A YERAY NAVARRO

Yeray Navarro es un chico que estudió el Grado Superior de Técnico de Vitivinicultura en Jumilla. Cuando le preguntamos a Yeray cómo decidió formarse en este sector, nos contó:

“No lo tenía muy claro y un día hablando con mi abuelo, que ha sido viticultor toda la vida en la DOP Jumilla, me animó a hacerlo al comentarle esa opción. Mi contacto con el mundo del vino había sido escaso, pero decidí probar, y gracias a ello, encontré mi mundo.

Me gusta descubrir el vino en todas sus formas, tanto técnicamente en bodega, en campo, en ferias enológicas y ahora más aún en el mundo de la sumillería.

Cuando hice la entrevista, me preguntaron por qué me tenían que dar la beca a mí y no a otro, me pillaron un poco desprevenido y no sabía qué decir. Creo que tengo mucha ilusión por el mundo del vino, me encanta lo que hago y quiero seguir sumando. Creo que esta experiencia me vendrá muy bien para lo que quiero llegar a ser en un futuro. Algo vieron en mí para que me dieran esta beca. Gracias a los que apostaron por mí, hoy estoy aquí.”

¿QUÉ LE APORTA A DOP JUMILLA OFRECER ESTA BECA EN EL BASQUE CULINARY CENTER?

“Muchos de los docentes y ponentes que repiten años consecutivos tienen conocimiento de que Jumilla apuesta por la formación de jóvenes y en una de las universidades con más prestigio del mundo. Que estas personas cercanas al máster; docentes, ponentes de gran prestigio, propietarios de bodegas de distintas partes de España, sepan de primera mano la apuesta de la DOP Jumilla de otorgar una beca anual creo que le da nombre y prestigio a la DOP Jumilla.

Además, viajando a San Sebastián de vuestra mano, he tenido la oportunidad de catar Jumillas con todos mis compañeros, tanto en la propia clase, donde se me permite ofrecer una cata monográfica de esta DOP, como en las múltiples quedadas de cata que hacemos los compañeros fuera de clase.”

¿QUÉ HAS APORTADO A ESTA MÁSTER DE SUMILLERÍA Y ENOMARKETING?

“Formar parte de este curso como becado de la DOP Jumilla, nos ha permitido ampliar los conocimientos de esta DOP y sus vinos. Los alumnos y futuros sumilleres del máster llegan a hacerse una idea muy amplia de lo que es la DOP Jumilla, gracias a las catas dentro y fuera del aula. Estas catas nos permiten poner en valor la marca Jumilla y relacionar ciertos temas del mundo del vino de otros lugares con los de esta DOP; como el terroir, los climas, o las variedades de uva.”



¿CÓMO ES LA RELACIÓN CON LOS PONENTES?

“La gran mayoría de los ponentes son de máximo nivel. Este año tuvimos a personalidades muy importantes como Jaume Gramona, Willy Perez, Valenti de Mas Doix, Dani Corman, Cristina Alcalá, Julián Palacios, Taig Mac Carthy, Richi Arambarri de Vintae, Maria José de López de Heredia, Josep (Pitu) Roca, Ferrán Centelles, Adela Barderas, Gonzalo Celayeta, Rafael Palacios, Fernando Mora MW, o Guillermo Cruz.

Estos ponentes conocen que este máster cuenta con un alumno becado por la DOP Jumilla; y por ello, se habla con asiduidad de nuestra DOP; por ejemplo Willy Pérez haciendo comparaciones sobre los cultivos en secano, indicó que el secano de Jumilla da vinos bien estructurados. También recuerdo que Ferrán Centelles, puso el ejemplo de los magníficos Syrah que se elaboran en la DOP Jumilla y que estuvimos hablando de lo bien que esta variedad se había adaptado en la zona.”

¿QUÉ BALANCE HACES DE TU PASO POR EL BCC?

“Creo que esta edición ha sido la más diferente de todas las que ha habido hasta ahora. La COVID-19 lo ha complicado todo mucho pero, en mi caso como en el de mucha gente, ha sacado lo mejor de nosotros. Nos podrán decir que somos la edición de la COVID-19 pero somos la edición del esfuerzo y el sacrificio, y a pesar de no haber sido fácil para nadie, se ha sacado adelante por estar más unidos que nunca y es la parte que yo

me llevo de todo esto. He aprendido muchísimo de todos los ponentes que han pasado por el BCC y del profesorado, me han ofrecido una visión 360 grados de cómo ven el mundo del vino los profesionales de los diferentes sectores, desde marketing, hasta la enología y viticultura. Llegué al BCC como bodeguero y me voy también como sumiller. Sin duda ha sido la mejor experiencia de mi vida.”

¿CÓMO HAS HECHO LLEGAR LAS CARACTERÍSTICAS DE LA DOP JUMILLA A TUS COMPAÑEROS?

“Qué mejor manera de hacerlo que descorchando botellas de productores de esta zona. Al final, los vinos de Jumilla son claros ejemplos de vinos que expresan muy bien de dónde vienen, del terroir que tienen y con una variedad tan especial como es la Monastrell, que ella sola se expresa y, desde el minuto uno que empecé el máster he quedado con mis compañeros y he tenido muchísimas oportunidades de descorchar vinos de la DOP Jumilla que les han encantado.

Después de la vuelta del confinamiento yo ya tenía en mente hacer una cata explicando bien la zona de la DOP Jumilla y un día tuve la oportunidad de hacerlo, de explicar la zona como yo la siento, como yo la vivo y de poner unos cuantos ejemplos muy diferentes entre ellos, porque al final lo que tiene la DOP Jumilla es que da mucha versatilidad en cuanto a vinos. Pude catar con mis compañeros y pude mostrarles a diferentes productores de la zona. Fue increíble.”

¿QUÉ ES LO QUE MÁS LES HA INTERESADO DE LA DOP JUMILLA?

“La DOP Jumilla tiene muchísimos vinos de grandísima calidad con una gran complejidad y que tienen un icono como es la Monastrell. Yo creo que al final todo esto lo han disfrutado muchísimo conmigo catando vinos de Jumilla y creo que cada uno, que va a tomar un poco su propio camino, se va a llevar consigo la Monastrell y la va a tener muy presente en su día a día en su futuro.”

¿CUÁL ES LA PARTE QUE MÁS HAS DISFRUTADO?

“Hubo una semana del confinamiento que empezamos a hacer unas sesiones de “Conversaciones con...” y a la última sesión vino una persona muy importante, Josep Roca, a quien tuve la oportunidad de entrevistar delante de todos mis compañeros y mis profesores. Para mí fue una experiencia impresionante: aprendí muchísimo de él y me encantó tenerlo enfrente y poder disfrutar de él.”

¿QUÉ PUEDES APORTAR A LA DOP JUMILLA COMO SUMILLER?

“En primer lugar, podría aportar esa frescura de estar recién salido del máster, del que yo creo que he adquirido muchísimos conocimientos que me van a servir y bueno, al final las cosas están cambiando, y creo que debemos cambiar también nosotros con ellas y adaptarnos un poco a los nuevos tiempos. En este confinamiento he estado siguiendo mucho a la DOP Jumilla en redes sociales, viendo cómo hacían directos en Instagram y en Facebook. Nos he-

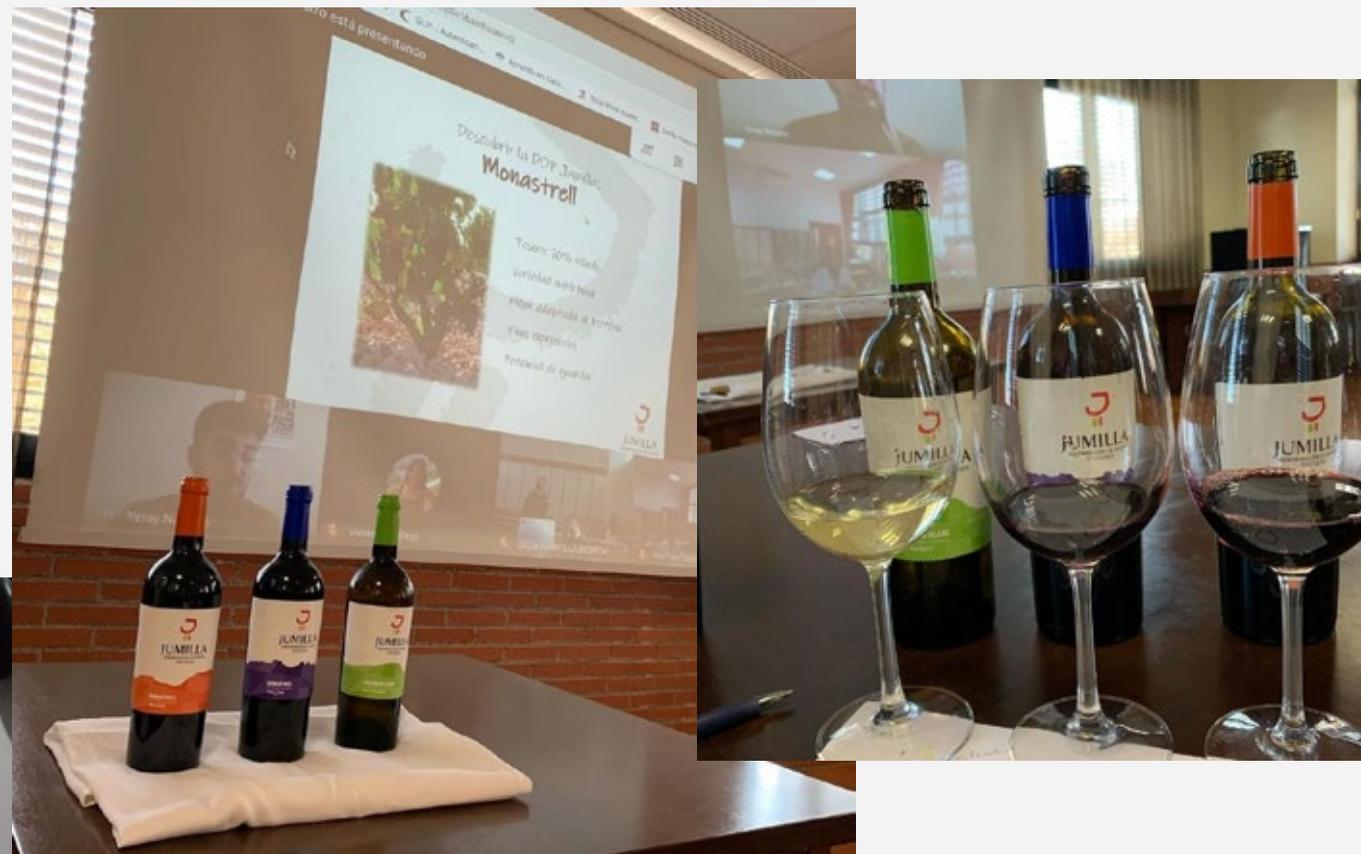
mos dado cuenta ahora de lo importantes que son las redes sociales, y con la situación actual a la gente le ha servido de mucho el movimiento que ha habido en las redes sociales. Pero también ha sido una buena manera de promoción, un movimiento de marketing que te hace llegar a la gente que no te conocía y que de esta manera te puede conocer. Gracias a estos movimientos, llegas muy bien a la gente joven que aún no ha llegado a iniciarse en el mundo del vino.”

CATA EN VINOTECA EL CAÑO EN HOYO DE MANZANARES, MADRID



Gracias a la nueva campaña de #FamiliaJumilla, no solo hemos consolidado nuestra relación con aquellos locales de restauración que ya contaban con un buen portfolio de vinos de la DOP Jumilla, sino que también hemos llegado a nuevos negocios que tras conocer la nueva iniciativa, no han dudado en unirse para empezar a formar parte de la nueva campaña.

Es el ejemplo de Vinoteca el Caño, en Hoyo de Manzanares en Madrid, que tras conocer la existencia de la campaña, no solo decidió unirse si no que quería un mayor acercamiento con la Denominación de Origen, por lo que el pasado 30 de Octubre se organizó en esta Vinoteca madrileña una cata maridaje vía telemática a cargo del sumiller Yeray Navarro. Antes de comenzar la cata, el sumiller hizo un recorrido por la Denominación de Origen hablando de las características que hacen que el cultivo de la vid en esta zona sea único y de por qué sus vinos son tan especiales. Se cataron cuatro vinos con Medalla de Oro en el 26 Certamen de Calidad de Vinos de Jumilla, y con cuatro platos cuidadosamente seleccionados por nuestro sumiller.



CATA DE LOS VINOS PROMOCIONALES DE LA DOP JUMILLA OFRECIDA POR EL SUMILLER YERAY NAVARRO.

CATA EN CIFP CARTAGENA A LOS ALUMNOS DE SUMILLERÍA, HOSTELERÍA Y TURISMO

Con motivo de dar a conocer la DOP Jumilla a futuros hosteleros y sumilleres de la Región de Murcia, el Consejo Regulador organizó una ponencia el CIFP de Cartagena para que tanto alumnos y profesores se adentraran a descubrir la DOP Jumilla de la mano del sumiller Yeray Navarro, que les habló acerca de todo lo relacionado con la zona, desde la historia, el terruño, el paisaje, de las personas que forman parte de la Denominación y de la variedad de uva reina, la Monastrell.

Además, Yeray aprovechó para hablarles de la Beca que otorga la DOP Jumilla para estudiar en el Basque Culinary Center, puesto que él fue el último beneficiario de ésta beca y animó a los alumnos a que se presentaran a la convocatoria para optar a esta gran beca de estudios. Para terminar la ponencia, se realizó una cata de los vinos genéricos de la DOP Jumilla, que constaba de un blanco de Sauvignon Blanc, un tinto joven de Monastrell, y un tinto con crianza en madera también de la variedad Monastrell, para que alumnos y profesores terminaran de conocer la Denominación de Origen Protegida Jumilla.



CATA VEREMA GLOBAL WINE 2020, MADRID

La DOP Jumilla ha participado en Verema Global Wine Madrid, ofreciendo una cata que ha versado sobre la identidad única, y la versatilidad de su territorio. Bajo el nombre de “Jumilla. Identidad y versatilidad de un territorio”, el pasado 2 de diciembre en Green Patio (Madrid), se cataron 8 de los vinos galardonados en el 26 Certamen de Calidad Vinos DOP Jumilla.

Este año se cumplía el 20 aniversario de Verema, una comunidad online donde compartir experiencias enológicas y gastronómicas entre aficionados y profesionales del sector; dos décadas después, consiguen mantener la esencia de Verema, adaptando a las necesidades actuales para cumplir el objetivo principal.



CATA “THE ORIGINAL MONASTRELL VINEYARDS” OFRECIDA POR EL MW CEES VAN CASTEREN

CATA EN BEST OF SPAIN WINE CHALLENGE, ÁMSTERDAM

El jueves 3 de diciembre, la DOP Jumilla ofrecía una cata Magistral titulada “The Original Monastrell Vineyards”. La cata, impartida por el Master of Wine Cees Van Casteren, fue retransmitida en directo desde Ámsterdam y posteriormente difundida en los canales de comunicación de la DOP, donde puede ser visualizada.



Ver la redifusión de la cata >

BANNER CREADO PARA DAR PROMOCIÓN A LA VENTA ONLINE DE LOS VINOS DOP JUMILLA, EN LA PÁGINA PRINCIPAL DE WWW.VINOSDEJUMILLA.ORG



BODEGA - NOMBRE COMERCIAL	Tienda ONLINE
Bodegas Aiceño Página Web	Acceso a la Tienda info@wlceno.com Tel.: 968780142
Bodegas Asensio Carcelén Página Web	Acceso a la Tienda bodegascarcelen@gmail.com Tel.: 968435543
Bodegas Bleda Página Web	Acceso a la Tienda
Bodegas BSI Página Web	Acceso a la Tienda info@bsi.es Tel.: 968780700
Bodegas Carchelo Página Web	Acceso a la Tienda
Bodegas Fernández Página Web	Acceso a la Tienda pedidos@bodegasfernandez.es Tel.: 968780559
Bodegas Juan Gil Página Web	Acceso a la Tienda
Bodegas J. García Carrón Página Web	Acceso a la Tienda
Bodegas Luzón Página Web	Acceso a la Tienda
Bodegas Madrid Romero Página Web	Acceso a la Tienda
Bodegas Maineres Página Web	Acceso a la Tienda
Bodega Ntra. Sra. de la Encarnación Página Web	Acceso a la Tienda
Bodegas San Dionisio Página Web	Acceso a la Tienda vinotecal@bodegasandionisios Tel.: 967543032
Bodegas Sierra Norte	Acceso a la Tienda info@bodegasiernorte.com
Bodegas Silvano García Página Web	Acceso a la Tienda bodegas@silvanogarcia.es Tel.: 611087535
Bodegas Vña Elena Página Web	Acceso a la Tienda pedidos@vinaelena.com Tel.: 968781340
EGO Bodegas Página Web	Acceso a la Tienda
Esencia Wines Página Web	Acceso a la Tienda
Vñedos y Bodegas Xerxes Página Web	Acceso a la Tienda
Bodegas Arlóren Página Web	bodegas.arloren@arloren.com Tel.: 968821096
Bodegas Casa Castillo Página Web	info@casacastillo.es
Bodegas Cerrón Página Web	Tel.: 967543034 / 665583779
Bodegas Delampa Página Web	Tel.: 690372223
Bodegas Olivares Página Web	export@bodegasolivares.com Tel.: 968780180
Bodegas Ontalba Página Web	pedidos@ontalba.es
Bodegas Pio del Ramo Página Web	francoercial@piodelramo.com Tel.: 629678741
Bodegas Ribera del Jua Página Web	info@bodegasiberadeljua.com Tel.: 661388799
Bodegas Salzillo Página Web	salzillo@bodegassalzillo.com
Bodegas Santiago Apóstol Página Web	info@bodegasantiagoapostol.com Tel.: 967336058
Bodega Torrecastillo Página Web	bodega@torrecastillo.com Tel.: 677464708
Bodegas Vña Campanero Página Web	bodegas@vñacampanero.com Tel.: 690959560 / 637288463
El Lagar de las Puñillas Página Web	lagar@laspuñillas@hotmail.com Tel.: 646693623
Parajes del Valle Bodegas y Vñedos Página Web	emily@parajesdelvalle.es Tel.: 664561048

Portal de venta online de las bodegas DOP Jumilla

Llegamos

Los vinos de la DOP Jumilla llegaron más lejos que nunca tras la creación de un portal de venta online en el que se centraliza toda la información de las bodegas.

Así, el consumidor puede acceder a la venta directa de manera sencilla, a través de las tiendas online. Si bien, también se indican teléfonos, disponibilidad de pedidos vía WhatsApp o correo electrónico.

más lejos

El portal, activo desde primavera, ha redirigido multitud de tráfico de visitas a las bodegas, facilitando sus ventas, y llegando a cualquier rincón donde exista un consumidor interesado en la DOP Jumilla y en la variedad Monastrell.

Esta apuesta es una respuesta, no solo a la situación excepcional vivida desde marzo, sino también a la ausencia de distribuidores para introducir nuevas marcas en sus redes comerciales.

que nunca.

Además de medios generalistas, los principales portales especializados del sector, como Tecnovino, Vinetur, Vinotendencias, Selectuswine o Elcorreodelvino, dieron difusión y cobertura a esta importante noticia para la distribución y venta de los vinos DOP Jumilla.

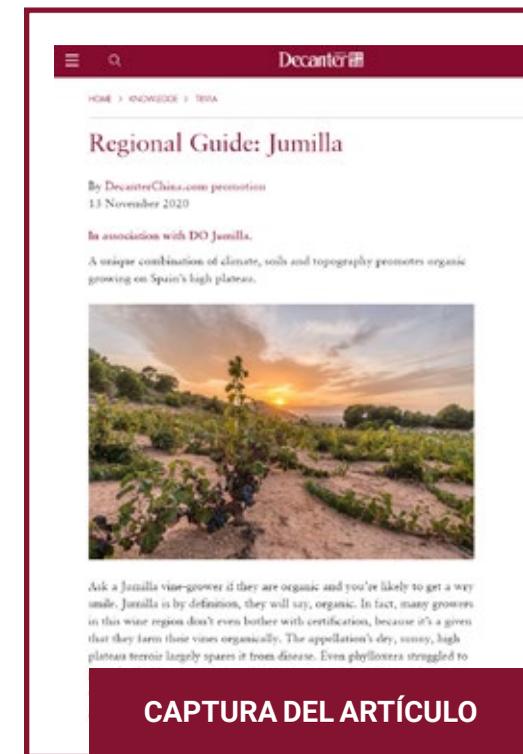
Presencia en The Drinks Business



CAPTURA DEL ARTÍCULO

Artículos completos en el portal de The Drinks Business:

- WHY THIS RED WINE REGION IN SPAIN IS TURNING TO ROSÉ
- WHY JUMILLA SHOULD BE ON EVERY WINE LOVER'S RADAR



CAPTURA DEL ARTÍCULO

Presencia en Decanter

Artículo completo en DecanterChina.com:
REGIONAL GUIDE: JUMILLA



CAPTURA DEL ARTÍCULO

Presencia en Vinetur

Artículo completo en Vinetur:
HISTORIA DE LA DENOMINACIÓN
DE ORIGEN JUMILLA

UNIVERSO D O P

Funciones del CRDOP Jumilla

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Jumilla, tiene como principales cometidos, la defensa de la Denominación de Origen, hacer que se cumpla su Pliego de Condiciones, así como fomentar y controlar los vinos amparados por la DOP Jumilla.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Jumilla, velará para que los vinos protegidos por esta denominación se obtengan de viñedos situados en su zona de producción, de variedades autorizadas, con prácticas culturales en cuanto a poda, densidad de plantación, rendimientos, etc. conformes a su Pliego de Condiciones.

Igualmente velará para que las bodegas reúnan los requisitos necesarios para poder elaborar vinos amparados por esta denominación, los cuales deberán tener unas determinadas cualidades tal como se señala en el Pliego de Condiciones para poder optar al uso del nombre de Jumilla. El Consejo Regulador es también el encargado de confeccionar y actualizar los Registros de Viñas y Bodegas de la DOP Jumilla.

El 20 de agosto de 1972, se celebró en Jumilla la primera Cabalgata del Vino de la Fiesta de la Vendimia.

Participaron 12 carrozas con representación de todos los pueblos de la Denominación de Origen Protegida Jumilla y sus respectivas reinas de la fiestas. Desfilaron seis bandas de música, dos grupos de majorettes y la Escuela de Equitación de Alicante.



¿Sabías qué?

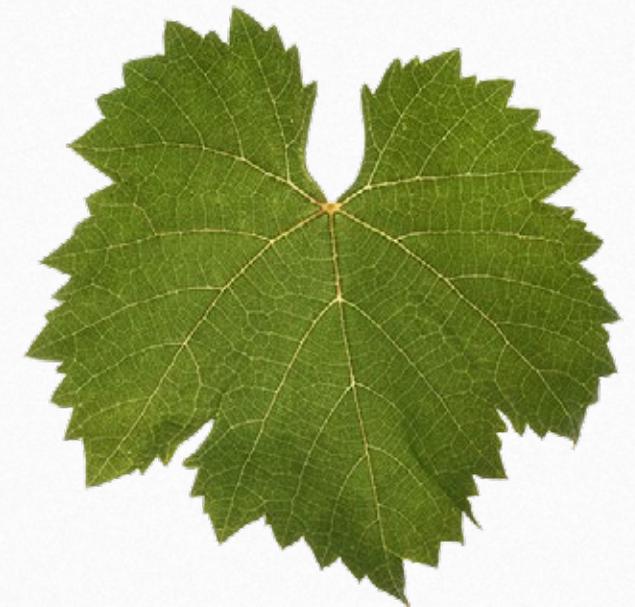
NUESTRAS VARIETADES DE UVA *Monastrell*



Tanino poderoso, de intenso carácter y acidez media



Ella es sensual, cálida y compleja, de sedoso tacto... envolvente y seductora





“Un respeto mutuo que se pacta con la palabra ecología, no como una moda, sino como un sello de identidad milenario de estas tierras. Esta armonía perfecta a tres, da forma a una uva autóctona, con personalidad propia: la Monastrell. Una vid que se beneficia del arte del cultivo ecológico, ese que aprendimos a desarrollar hace más de 2000 años. Hablar de Denominación de Origen Jumilla es hablar de un equilibrio fácil de disfrutar en cada trago”.



**VINOS DE JUMILLA, EL
EQUILIBRIO PERFECTO**

Vídeo completo en nuestro canal
de Youtube Vinos de Jumilla



JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
PROTEGIDA