



**JUMILLA**  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
PROTEGIDA



**El Equilibrio Perfecto**

Die Perfekte Ausgewogenheit



## Denominación de Origen Protegida

### Denominación de Origen Protegida

El Consejo Regulador de la DOP Jumilla es la organización que agrupa a operadores de la comarca, tanto viticultores como bodegas y cooperativas. Sus órganos de gobierno están compuestos por representantes del sector productor y elaborador, incluyendo bodegas, cooperativas y organizaciones agrarias. Las funciones principales del Consejo Regulador son la gestión y defensa de la DOP Jumilla, así como fomento y representación, garantía de calidad, investigación y desarrollo de mercados y promoción, de los vinos amparados así como la pres-

tación de servicios relacionados con estas actividades. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha delegado en el Consejo Regulador las tareas de control oficial como organismo de control. Para ello, el Consejo Regulador de la DOP Jumilla está acreditado en la Norma ISO/IEC 17065 por parte de ENAC para la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones de la DOP Jumilla, control realizado mediante auditorías anuales a los distintos operadores certificados. Para tener derecho al uso de la marca “Jumilla”, las bodegas han

de estar certificadas en el Consejo Regulador, situadas en la zona de producción, embotellar los vinos en la zona amparada por la DOP Jumilla y certificar el cumplimiento de los demás requisitos del pliego de condiciones.

Mira aquí el listado de bodegas



Actualización de tirilla de control año 2021  
Kontrollstreifen-Aktualisierungsjahr 2021



Die Weinbaubehörde der DOP Jumilla besteht aus Winzern, Kellereien und Genossenschaften. In den Entscheidungsgremien sind Vertreter der abfüllenden Weingüter, Genossenschaften sowie der Agrarverbände der Traubenproduzenten vertreten. Die Weinbaubehörde kümmert sich um alle Belange der DOP und übernimmt als zuständiges Kontrollorgan die Qualitätskontrolle ebenso wie beratende Funktionen in allen Fragen weinbaulicher und kellertechnischer Art sowie die Promotion und das Marketing der Weine der

Appellation auf heimischen wie internationalen Märkten. Hinzu kommen Aufgaben repräsentativer Art. Das zentrale Landwirtschaftsministerium in Madrid hat der Weinbaubehörde der DOP Jumilla die Kontrollkompetenz über alle Aktivitäten innerhalb der Appellation übertragen. Sie trägt Sorge dafür, dass die gesamte Produktion sowie die Vermarktung regelmäßigen Kontrollen unterliegen. Alle Erzeuger von Weinen mit Gütesiegel der DOP Jumilla müssen im Kontrollrat eingetragen sein und ihre gesamte Produktion mit Gütesiegel der

DOP innerhalb des Produktionsgebietes abfüllen. Selbstredend sind alle Erzeugerhäuser dazu verpflichtet, die Traubenproduktion, ebenso wie Weinbereitung, Ausbau und Abfüllung aller DOP-Weine nach den Vorgaben des Regelwerkes der Appellation durchzuführen.

Siehe hier die Liste von Weingütern





## Situación y Localización

### Die geografische Situation

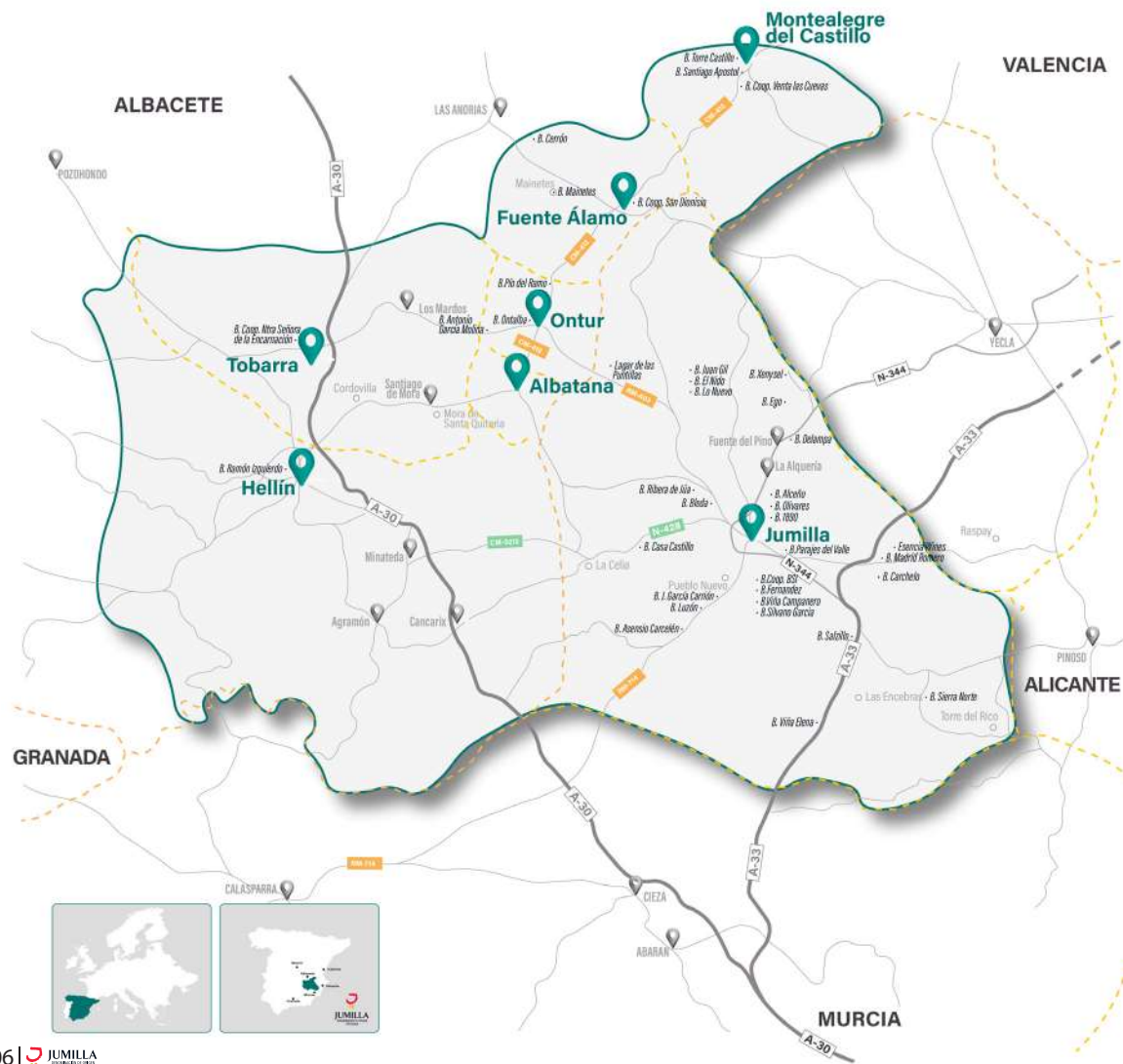
La DOP Jumilla se encuentra situada en el extremo sureste de la provincia de Albacete, que incluye los municipios de Montealegre del Castillo, Fuenteálamo, Ontur, Hellín, Albatana y Tobarra y el norte de la provincia de Murcia, con el municipio de Jumilla, que da nombre a esta Denominación de Origen Protegida. La comarca en la que se asienta la DOP Jumilla constituye un territorio de transición entre la llanura manchega y las suaves tierras mediterráneas del Levante. La zona de producción de la DOP comprende territorios de notable altitud,

extendiéndose las plantaciones de viñedo desde los 320 a los 1.000 metros. Actualmente la zona de producción incluye alrededor de 22.000 hectáreas, de las cuales el 40% se encuentran en la provincia de Murcia y el 60% restante en la de Albacete.

*Das Appellation Jumilla erstreckt sich vom äußersten Südosten der Provinz Albacete mit den Gemeinden Montealegre del Castillo, Fuenteálamo, Ontur, Hellín, Albatana und Tobarra bis hinein in den Norden der benachbarten Provinz Murcia mit der Kleins-*

*tadt Jumilla, nach der die DOP benannt ist. Das Anbaugebiet der DOP bildet eine Übergangssituation von den weiten Ebenen Neukastiliens (Castilla La Mancha) zu den mediterranen Landschaften der Levante. Die Anbaufläche der geschützten Herkunftsbezeichnung weist große Höhenunterschiede auf. Weinbau wird bis auf über 1.000 Höhenmeter betrieben. Momentan befinden sich rund 22.000 ha in Produktion, die sich zu etwa 40% auf die Provinz Murcia und zu 60% auf die Provinz Albacete verteilen.*





## Historia Geschichte

La Denominación de Origen Protegida Jumilla se crea oficialmente en 1966. Es una DOP muy rica en tradición e historia. En el año 1978, se descubrieron los restos de pepitas de *vitis vinifera* más antiguos de Europa. También han aparecido restos arqueológicos que atestiguan su tradición vitivinícola en más de 2.500 años de antigüedad. De estos hallazgos, cabe destacar la pareja de pendientes de oro con forma de racimo de uva que datan del Siglo IV a.C., una pieza de incalculable valor.

*Jumilla mit seiner traditionsreichen Weinbaugeschichte wurde 1966 als Geschützte Herkunftsbezeichnung ratifiziert. Ein Dutzend Jahre später entdeckte man im Gebiet Traubenkerne der Vitis Vinifera, die zu den ältesten Funden dieser Art in Europa zählen. Archäologische Ausgrabungen belegen zudem weinbauliche Aktivitäten schon vor 2.500 Jahren. Dabei stieß man auf ein Paar Goldohrringe, welche die Form von Weintrauben aufweisen.*

Pendientes de oro con forma de racimo de uvas, que formaba parte del ajuar de la sepultura nº 209 de la Necrópolis del Poblado del Conjunto Arqueológico de Coimbra del Barranco Ancho, junto varias hebillas de hierro y punzones de hueso.

Los pendientes se fechan en la primera mitad del siglo IV a. C. y casi con toda probabilidad, por el lugar de sepultura en la Necrópolis, en el primer tercio de dicho siglo.

*Dieser außerordentlich wertvolle Fund wurde auf das vierte Jahrhundert v. Chr. datiert.*

*Die Ohrringe waren Teil der Beigabungen des Grabes N° 209 der Nekropolis nahe der vorzeitlichen Siedlung Coimbra del Barranco Ancho.*



## Terruño. Clima

### Terroir: Das Klima

El clima, a pesar de la proximidad del mar Mediterráneo, presenta rasgos claramente continentales: semiárido, con apenas 300 litros por metro cuadrado de lluvia media anual, irregularmente repartida, con un máximo correspondiente a aguaceros, a veces torrenciales, de otoño y otro, menor, en abril. Temperaturas máximas estivales que en ocasiones superan los 40 grados, y frío en invierno, cuando se pueden registrar mínimas negativas que a veces se aproximan a -10 ° C. La temperatura media anual es de 16° C. Una luminosidad muy alta, con 3.000 horas de sol al año, y vientos constantes que limpian

el viñado, son otras de sus principales características climáticas, siendo la humedad relativa media anual del 60,4 %. Estas condiciones climáticas son idóneas para el cultivo ecológico, haciendo de esta denominación un referente en viñado ecológico, con más del 70% certificado.

*Obwohl die Küsten des Mittelmeers nicht weit entfernt sind, weist das Klima der DOP klare kontinentale Einflüsse auf. In normalen Jahren fallen nicht mehr als 300 Liter Regen auf den Quadratmeter. Die Niederschläge gehen sehr unregelmäßig nieder, oft konzentriert in Form*

*von Starkregen im Herbst oder Frühjahr. Ebenso extrem fallen die Temperaturkontraste auf mit Werten über die Sommermonate hinweg von bis zu 40 °C oder darüber, sowie kalten kontinentalen Wintern mit Tiefsttemperaturen bis zu 10 °C unter Null. Die Sonneneinstrahlung ist intensiv mit über 3.000 Sonnenstunden im Jahr, begleitet von kräftigen Winden, welche die durchschnittliche Luftfeuchte bei 60,4% halten. Diese klimatischen Bedingungen sind ideal für den ökologischen Anbau und machen diese Bezeichnung zu einem Maßstab in ökologischen Weinbergen, die zu mehr als 70% zertifiziert sind.*





## Terruño. Suelo

### Terroir: Die Bodenverhältnisse

Los suelos son en su mayoría de naturaleza caliza, sueltos, pedregosos, pobres en materia orgánica y en nutrientes.

Normalmente se trata de suelos profundos, si bien en ocasiones, para su aprovechamiento, sea preciso romper la costra caliza aflorante o semiaflorante, propia de los suelos calizos en climas áridos en que el lavado del perfil por las aguas de lluvia es incompleto.

Por otro lado, son suelos alóctonos que se han desarrollado sobre depósitos calizos pedregosos arrastrados de las formaciones montañosas circundantes de fina-

les del Terciario (Mioceno – Plioceno) y comienzos del Cuaternario (Pleistoceno).

Estos suelos presentan reacción básica, con buena aireación, así como notable capacidad de retención hídrica y moderada permeabilidad. Estas condiciones, junto con su profundidad son muy favorables para las viñas, en particular, en épocas de sequía prolongada cuando pueden aprovechar bien el agua almacenada en ellos.

*Im Gebiet dominieren steinige Kalkböden, die generell arm an organischem Material sind. In der*

*Regel handelt es sich um lockere und tiefe Oberflächenstrukturen, wobei je nach Ort und Lage auch verkarstete Kalkschichten bis an die Oberfläche reichen, die von den Winzern immer wieder aufgebrochen werden müssen. Das erodierte Material über den Kalkschichten stammt von den umliegenden Bergketten, deren Auffaltungen aus dem Terziär und Quartär stammen. Die Böden zeigen eine gute Wasserspeicherkapazität, weisen eine lockere Struktur bei nur mäßiger Durchlässigkeit auf.*

*Die vorhandenen Bodenstrukturen eignen sich hervorragend für den Weinbau, da die Reben tief wurzeln können und so selbst während der anhaltenden Trockenperioden ihren Wasserbedarf sichern können.*





## Terruño. Variedades

Terroir: Die zugelassenen Rebsorten

La variedad principal es la Monastrell, (también llamada Mourvèdre o Mataró), cerca del 70% de las hectáreas de la DOP Jumilla corresponden a ella. Esto viene impuesto en parte de las condiciones climáticas y orográficas de la zona, siendo esta variedad la que mejor se ha adaptado a las condiciones áridas y soleadas.

*Die berühmte Monastrell-Traube, auch Mourvèdre oder Mataró genannt, bedeckt etwa 70% der Gesamtfläche der DOP Jumilla. Die rote Hauptsorte hat sich über die Jahrhunderte im Gebiet durchgesetzt, da sie sich am besten an die vorhandenen Bodenverhältnisse und die extremen Klimabedingungen mit hoher Sonneneinstrahlung und knappen Niederschlägen angepasst hat.*

### Uvas tintas

Monastrell  
Tempranillo  
Syrah  
Garnacha Tintorera  
Garnacha  
Cabernet Sauvignon  
Merlot  
Petit Verdot

### Uvas blancas

Airén  
Macabeo  
Sauvignon Blanc  
Moscatel De Grano Menudo  
Chardonnay  
Pedro Ximénez  
Verdejo  
Malvasía  
Viognier  
Merseguera

## Monastrell. Variedad autóctona

Die Herkunft der Monastrell

De origen español, cepa de porte erguido con sarmientos gruesos y cortos, entrenudos de longitud media y poco ramificados; la hoja posee un limbo de forma pentagonal, con tres lóbulos marcados. Los racimos son pequeños o medianos, relativamente compactos, con una piel gruesa repleta de componentes aromáticos que serán cedidos posteriormente al vino. Las bayas son esféricas y de tamaño mediano con coloración azul-negra, piel gruesa con alto contenido en pruina y rica en antocianos; su pulpa es muy carnosa y blanda con baja cantidad de

taninos. Es una variedad de gran rusticidad y elevada resistencia a la sequía, necesitando buena insolación, posee una sensibilidad media-alta frente a mildiu y oidio, es muy resistente a la excoresis, podredumbre gris y polilla; y sobre todo, presentando una altísima resistencia a la filoxera.

*Die aus Spanien stammende Sorte ist von aufgerichtetem Wuchs und weist in der Regel dicke und kurze Stämme auf. Ihr Holz ist braun mit eingekerbtem Relief, die Knotendichte gering. Der Blattbehang fällt in der Regel nicht üppig aus,*

*die pentagonalen Blätter sind nur mittelgroß und weisen eine mittelstarke Nervatur auf. Die Trauben fallen relativ kompakt und klein bis mittelgroß aus.*

*Die Beeren sind rund, dickschalig und von schwarz-blauer Färbung, das Fruchtfleisch weich, farblos und saftig. Der Tannin Gehalt ist nicht stark ausgeprägt. Die Monastrell zeigt sich genügend im Wasserverbrauch, gilt als resistent gegenüber Botrytis und Exkorie und hat sich in der Vergangenheit gut gegen die Reblaus behauptet. Die Sorte gilt als ideal für heiße und trockene Regionen.*



## Variedades Tintas

### Monastrell:

Tanino poderoso, de intenso carácter y acidez media. Ella es sensual, cálida y compleja, de sedoso tacto. **Envolvente y seductora.** *Straffes Tannin bei mittlerer Säure. Komplex am Gaumen, edle Würzigkeit, seidiges Tannin. Eine Sorte mit viel Charakter.*

### Tempranillo:

Noble y potente con suaves sensaciones en boca. Su enigma te colma de aromas a guinda, moras y ciruelas. **Kraftvoll und ausgewogen mit weicher Präsenz am Gaumen.** *Intensive Beerenfrucht. Dunkle Kirsche, Brombeere und Pflaume.*

### Syrah:

Genio y figura. Original color morado, y aromas que evocan caramelos de violetas, arándanos y cerezas. **Cuerpo y color incomparables.** *Intensive, dunkle Farbe, blaue Blüten, Heidelbeeren und Kirschen, pfeffrige Würze. Vielschichtig und intensiv am Gaumen*

### Garnacha Tintorera:

Es de pulpa intensa y color brillante púrpura. Es fresca y amable, con recuerdos frutales y florales. Te acaricia y te transporta a un complejo mundo. *Beeren mit dunkel-violetter Farbe, dunkles, rotgeädertes Fruchtfleisch, feine Beerenfrucht, blumig, frisch und saftig, Am Gaumen gleichzeitig fordernd und geschmeidig.*

### Garnacha:

De fuerte personalidad y gran intensidad aromática. Dulce como las frambuesas, muy agradable y delicada. *Viel Charakter, intensiv und ausdrucksvoll im Bukett. Delikate Fruchtsüße, rote Beeren, feingliedrig und elegant.*

### Cabernet Sauvignon:

Es elegante y con carácter, sofisticada y poderosa, de impactante gusto y cuerpo. **Impetuosa, llena de cerezas y arándanos.** *Kraftvoll mit viel Struktur und ausgeprägter dunkler Frucht. Dunkle Kirsche und schwarze Johannisbeere. Intensiv und markant am Gaumen*

### Merlot:

Es elegante y refinada, con delicados taninos a su paso. Un sedoso jugo con sugestivo final recordándonos a flores y frutillos rojos. **Elegant und fein.** *Weiches, ausbalanciertes Tannin. Rote Beeren und eine erfrischende Balsamik*

### Petit Verdot:

Cuerpo intenso y carnoso, marcada por sedosas sensaciones que recuerdan a ciruelas y violetas. Es atrevida, y deja a su paso un recuerdo de frutos del bosque. *Viel dunkle Frucht unterlegt mit Noten von Veilchen, Johannisbeere und Pflaume, elegante Kräuterwürze, straffes Tannin, gute Säure*

## Variedades Blancas

### Airén:

Es delicada y está llena de frutas y cítricos. De sutil acidez, pero con innegable dulzura en boca. **Una enigmática naturalidad.** *Feine Zitrusaromatik, subtile Säure, geschmeidig am Gaumen, angenehme Saftigkeit, ansprechende Ausgewogenheit.*

### Macabeo:

Es sobria y etérea. Su aroma es delicado y peculiar, con recuerdos a cítricos, fruta blanca, florales y anisados. Su final embaucador te permitirá ir siempre un poco más allá. **Delikat und komplex in der Nase, weiße Frucht, zarter Zitruscharakter, blumig und Noten von Anis, angenehme und balancierte Persistenz.**

### Sauvignon Blanc:

Eléctrica y poderosa, colmada de aromas tropicales evocadores, como fruta de la pasión y pomelo. Su marcada frescura no te dejará indiferente. **Intensives Bukett von tropischer Frucht, reifer Grapefruit, Kiwi und Passionsfrucht, am Gaumen viel Nerv und Frische.**

### Moscatel de Grano Menudo:

Llena de insinuantes recuerdos a flores y miel. Ella es dulce, con una acidez equilibrada, elegante y tierna al paladar. *Ausgeprägte Noten von weißem Honig und Rosenwasser. Am Gaumen dominiert eine subtile Süße unterlegt mit feiner Säure. Delikat und weich.*

### Chardonnay:

De fuerte personalidad y gran intensidad aromática. Dulce como las frambuesas, muy agradable y delicada. **Ausgeprägtes Bukett, viel gelbe Frucht aber auch tropische Anklänge.** *Intensiver Takt, gute Struktur, sehr ausgewogen mit gut eingebundener Säure und feiner Würze.*

### Pedro Ximénez:

Amable y cariñosa, fragante y frutal, con una dulzura cautivadora que recuerda a Navidad y que llena tu paladar de asombrosas sensaciones. **Duftig, ausgewogen und geschmeidig, eingelegte gelbe Frucht, subtile Würze, gute Intensität und weiche Dichte am Gaumen, sehr harmonisch und einnehmend.**

### Verdejo:

Su tacto es perfecto, sabroso y ágil. Con aromas a cítricos y fruta verde. **Frescura y mineralidad. Placer en cada sorbo.** *Ausgeprägte Frucht und schöne Frische, reife Zitrusfrucht, Birne und Noten von Kreuzanis und Fenchel. Elegante Säure und Mineralität. Intensiv und durchaus ausdrucksstark.*

### Malvasía:

Aromática, fresca y ligera, es versátil donde la haya. Vinos con estructura suave y de paso amable, equilibrados y sedosos. *Ausgesprochen aromatisch mit feiner Würze und reifer gelber Frucht.. Intensiver, würziger Takt am Gaumen, dabei kernig-elegant. Vielseitig, strukturiert, ausgewogen und persistent*

### Viognier:

Olorosa y sabrosa, nos trae recuerdos a melocotón o mango dejando a su paso un brillante aroma a rosa. **Duftend und wohlschmeckend weckt er Erinnerungen an Pfirsich oder Mango und hinterlässt ein helles Rosenaroma.**

### Merseguera:

Blanca mediterránea, fresca limpia y marina y aromas a flores blancas con un toque de melocotón y toques cítricos. **Mediterraner Weißwein, saubere, maritime Frische und Aromen von weißen Blumen mit einem Hauch von Pfirsich und Zitrusnoten.**







La uva Monastrell, autóctona de la zona, es la principal protagonista en los vinos tintos, aunque estos se complementan con variedades como Syrah, Cabernet Sauvignon o Garnacha Tintorera entre otras. Estos vinos, sobre todo los jóvenes, se caracterizan por ser muy expresivos en la nariz, su frutuosidad (frutos negros, frutas maduras, cerezas, fresas, grosellas), su intenso color, generalmente rojo púrpura intenso con ribetes morados. En boca, tienen estructura y fuerza, con taninos vivos y resistentes.

Los vinos con crianza en roble,

muestran la elegancia de la madera bien integrada, son sabrosos, carnosos, aromáticos y complejos.

Los vinos rosados se obtienen principalmente a partir de la variedad Monastrell, por prensado de esta uva y cortas maceraciones de pulpa y hollejo; son vinos limpios y brillantes, con tonalidades muy atractivas como rosa, frambuesa, cereza, con matices morados. En cuanto a aromas son elegantes, frutales y florales, manteniendo los aromas de la variedad y en boca son carnosos, sabrosos y frescos, con amplia rettronasal.

En la DOP Jumilla se elaboran cinco clases de vino: tintos, rosados, blancos, dulces y vinos de licor, y prima la producción de variedades autóctonas.

*In der DOP Jumilla werden fünf Weintypen bereitet: Rotweine, Rosé-Weine, Weißweine, Süßweine sowie Likörweine. Im Vordergrund stehen selbstredend stets die heimischen Sorten des Anbaugebietes.*

Los vinos blancos son brillantes y llenos de matices, con tonalidades del amarillo-verdoso al amarillo-pálido y aromas afrutados, cítricos y frescos. En boca son vibrantes, destacando su frescura, ligereza y equilibrio.

Los vinos dulces naturales y vinos de licor son vinos tradicionales de gran calidad. Brillantes, densos y de un color intenso, aportan aromas a frutos maduros, acidez equilibrada, buenas sensaciones táctiles y muy persistentes en boca.



## Vinos. Tipologías

### Die Weintypen

*Die in Jumilla heimische Monastrell bestimmt die Rotweinerbereitung, ergänzt durch Syrah, Cabernet Sauvignon oder Garnacha Tintorera und Tempranillo. Die jungen Rotweine glänzen mit markantem Purpurrot und intensiver Duftigkeit, geprägt von reifer Beerenfrucht wie Schwarzkirsche, rote Johannisbeere, Brombeere aber auch hellerer Frucht wie der Erdbeere. Am Gaumen zeigen sie Struktur und eine elegante und kraftvolle Intensität mit straffem und lebendigem Tannin. Die im Eichengebinde ausgebauten*

*Weine präsentieren sich komplex und strukturiert, mit attraktiver Saftigkeit und Nerv sowie in schöner Harmonie mit dem Holz.*

*Die Rosados werden in der Regel auf der Basis der Monastrell bereitet und nur kurz gemischt, um ihre enorme Duftigkeit und die typische glänzende Farbe entwickeln zu können. Perfekte Harmonie zwischen floralen Noten und saftiger frischer Beerenfrucht, oft unterlegt mit feinsten balsamischen Anklängen. Frisch, ausbalanciert und saftig-intensiv.*

*Die Weißweine zeigen sich har-*

*monisch, seidig und oft von feinwürziger Komplexität. Spielerisch, fruchtbetont und harmonisch stehen sie für subtile Frische und leichte Eleganz.*

*Die außerordentlich hochwertigen fruchtsüßen Gewächse ebenso wie die Likörweine stehen für eine lange Tradition in Jumilla. Charaktervoll, harmonisch von großer Intensität und Länge, werden sie getragen von reifer Frucht und subtiler Säure,*



## Enoturismo Weintourismus

La DOP Jumilla le permitirá sumergirse en la cultura, tradición y costumbres de un territorio vitivinícola de profundas raíces. Visitar sus bodegas y conocer el proceso de elaboración del vino paso a paso. Pasear por viñedos y parques naturales, alojarse en un entorno rural y degustar la deliciosa gastronomía de la zona. Recorriendo los diferentes municipios que la componen, tendrá la oportunidad de conocer un patrimonio histórico, cultural y natural de alto interés.

*Die DOP Jumilla bietet als eines der traditionsreichsten Anbaubiete des Landes eine Vielzahl von Attraktionen. Neben Kellerbesichtigungen und Ausflügen in die faszinierende Weinlandschaft Jumillas mit ihren bemerkenswerten Kontrasten und den unberührten Naturparks, besteht ein großes Angebot an Übernachtungsmöglichkeiten und eine abwechslungsreiche lokale Gastronomie mit hochwertigen Spezialitäten. Die historischen Gemeinden und die traditionsreichen Kulturlandschaften Jumillas bieten eine perfekte Kulisse für spannende weintouristische Ausflüge.*



Ruta del Vino de Jumilla  
Plaza del Rollo, 1  
+34 968 780 237  
info@rutadelvinojumilla.com  
www.rutadelvinojumilla.com



## Certamen de Calidad Vinos DOP Jumilla Der Weinwettbewerb der DOP Jumilla

El Certamen de Calidad Vinos DOP Jumilla, nació en 1994 como una herramienta con la que incentivar a las bodegas en el embotellado de sus vinos de calidad. En la actualidad participan la práctica totalidad de las bodegas de la Denominación. A lo largo de dos jornadas de cata a ciegas, las muestras presentadas en cada una de sus ocho categorías, son sometidas a examen por un panel de catadores expertos pertenecientes al sector de la prensa especializada, asociaciones de enólogos, y las distintas administraciones públicas con las que está vinculada esta

Denominación. Este hecho dota al Certamen de una identidad propia ya que el juicio del panel de cata es fiel reflejo de las demandas del mercado en cuanto a calidad.

*Der "Certamen de Calidad", der jährliche Weinwettbewerb der DOP Jumilla, wurde 1994 erstmals durchgeführt und hat sich schnell zu einer Institution im Gebiet entwickelt. Heute nehmen fast alle Produzenten des Anbaugbietes am Wettbewerb teil, um ihre Weine in den acht zugelassenen Kategorien anzustellen. Über zwei Tage hinweg verkostet und*

*bewertet eine hochkarätige Fachjury, zusammengesetzt aus Fachjournalisten, Mitgliedern diverser Önologenverbände und qualifiziertem technischen Personal der Verwaltungsorgane, die angestellten Gewächse. Der Weinwettbewerb dient als Schaufenster für die Weine des Anbaugbietes und beweist jedes Jahr aufs Neue, dass die Weine Jumillas national und international den höchsten Ansprüchen genügen.*



# JUMILLA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
PROTEGIDA



[www.vinosdejumilla.org](http://www.vinosdejumilla.org)

Consejo Regulador D.O.P. Jumilla  
C/ San Roque, nº 15, 30520 Jumilla (Murcia) ESPAÑA

Teléfono: +34 968 781767

Email: [info@vinosdejumilla.org](mailto:info@vinosdejumilla.org)

[www.vinosdejumilla.org](http://www.vinosdejumilla.org)



@VinosJumilla