



El CRDOP Jumilla presenta la primera parte de su nuevo documental: “Diálogos de Arte y Vino”

El primer capítulo llamado La Vendimia, tiene tres partes (El encuentro, La inspiración y La pieza) y tres protagonistas: el cocinero con 2 estrellas Michelin Pablo González-Conejero, el viticultor ecológico Juan Molina, y la diseñadora de producto Elena Gómez de Valcárcel.

“El encuentro” es la primera parte de este documental, que se estrena este jueves 16 de febrero en los canales sociales de la DOP Jumilla, donde se narra el primer encuentro de los protagonistas, y acerca el arte de la vendimia como punto de partida de la elaboración del vino en el territorio DOP Jumilla, uniéndolo con el ámbito artístico, donde entra la tarea de Elena Gómez de Valcárcel, que recoge la misión de crear una pieza de cerámica exclusiva inspirada en este proyecto.

El proyecto se puede visitar en la web www.jumilla.wine/arte-y-vino donde el Consejo Regulador de la DOP Jumilla pone en valor la creatividad en las labores de viticultura y en la elaboración, relacionando el mundo del vino con el diseño, la artesanía y la gastronomía.

Murcia, 15 de febrero de 2023. El proyecto “Diálogos de Arte y Vino” ya está viendo la luz, después de meses de rodajes y preparación para poner en valor el arte de la vendimia en el territorio de la DOP Jumilla y darle su espacio a la creatividad en el ámbito de la viticultura. Es justo ese momento de recolección del fruto del viñedo el punto de partida del primer capítulo de la campaña “Diálogos de Arte y Vino” llamado “La Vendimia”, y que estrena su primer capítulo “El encuentro” este jueves 16 de febrero en los canales sociales de la DOP Jumilla: Youtube, Instagram y Facebook.



Los protagonistas de este primer capítulo son la diseñadora de producto murciana formada en Londres, Elena Gómez de Valcárcel, el cocinero Pablo González-Conejero (Cabaña Buenavista, con 2 estrellas Michelin y 3 soles Repsol) y el viticultor Juan Molina, pionero en agricultura biodinámica en nuestro país, y que en esta pieza representa a los más 1400 viticultores de la DOP Jumilla. Tres profesionales de disciplinas diferentes que han recorrido diferentes lugares de Jumilla en busca de sentarse a dialogar y lograr inspiración para que la diseñadora genere una pieza exclusiva de cerámica, basada en la vendimia del territorio DOP Jumilla.

En “El encuentro”, los tres participantes se presentan, además de ser el inicio de la búsqueda de espacios que recuerdan la historia de la DOP Jumilla como uno de los territorios donde se elabora vino con más antigüedad de Europa, remontándose al año 3.000 antes de Cristo. El proyecto se puede visitar en la web www.jumilla.wine/arte-y-vino, donde se ubican fotos, materiales, además de poder conocer mejor a los protagonistas de este primer capítulo.

En los siguientes vídeos, que se estrenan en las próximas semanas, visitan el Museo Arqueológico Jerónimo Molina de Jumilla, pisan el terreno y sienten las texturas, los colores y los aromas de los viñedos, conocen el proceso de elaboración desde la uva hasta la botella de vino, visitan las partes de una bodega, etc., como inspiración natural a la hora de dejar fluir las conversaciones sobre el proceso creativo en cada una de sus disciplinas, con el objetivo de que sirva de inspiración al encargo realizado a la diseñadora Elena Gómez de Valcárcel, que abraza el proyecto sintiendo todo lo que le une a sus dos compañeros, profesionales de la viticultura y de la cocina “es muy bonito sentir cómo la tierra nos da lo que necesitamos para comenzar a desarrollar nuestro trabajo: la uva para la viticultura, los alimentos para la cocina, y el barro, para elaborar mis piezas cerámicas”, comenta la diseñadora de producto.

El proyecto seguirá creciendo en los próximos meses, donde entrarán en juego otras disciplinas: música, arquitectura, literatura... con el cocinero Pablo González como punto en común, como embajador de la DOP Jumilla y ahora también de esta serie de Diálogos de Arte y Vino. “Estoy encantado de participar en este proyecto, de descubrir personas y lugares, de conocer nuevos profesionales, de sentarnos a hablar de lo que nos mueve y nos conmueve, y sobre todo de investigar la inserción de nuevas disciplinas: artísticas, de agricultura, en el proceso creativo y humano, que forma parte de nuestro trabajo”, comenta el chef Pablo González.

Silvano García, presidente del Consejo Regulador de la DOP Jumilla, se muestra feliz con el desarrollo y la presentación de este nuevo proyecto: “que reivindica el trabajo de la vendimia, y la capacidad creativa de los viticultores y elaboradores de vino, hasta el punto de que su trabajo pueda inspirar a diferentes artistas para darle sentido a nuestros vinos, más allá de poder disfrutarlos en una mesa”.



Sobre la Denominación de Origen Protegida Jumilla

La Denominación de Origen Protegida Jumilla posee una tradición vitivinícola que se remonta a los restos de *vitis vinífera* – junto a utensilios y restos arqueológicos- hallados en Jumilla originarios del año 3.000 a.C., siendo los más antiguos de Europa.

La zona de producción, en altitudes que varían entre los 320 y 1000 metros y surcada por sierras de hasta 1380 metros, la delimitan, por un lado, el extremo sureste de la provincia de Albacete, que incluye los municipios de Hellín, Montealegre del Castillo, Fuente Álamo, Ontur, Albatana y Tobarra; por el otro, el norte de la provincia de Murcia, con el municipio de Jumilla. Un total de 22.000 hectáreas de viñedo, en su mayoría de secano, y en vaso, ubicado sobre suelos predominantemente calizos. Las escasas precipitaciones que apenas alcanzan los 300 mm al año y las más de 3.000 horas de sol permiten unas condiciones idóneas para el cultivo ecológico, mayoritario en esta Denominación.

www.jumilla.wines

@vinosjumilla