

La DOP Jumilla presenta el segundo capítulo de Jumilla: Diálogos de Arte & Vino en Madrid Fusión, con el chef Pablo González-Conejero

La DOP Jumilla presentó en el espacio Raíz Culinaria de Castilla-La Mancha de Madrid Fusión, en exclusiva, un adelanto del segundo capítulo de la campaña Jumilla Diálogos de Arte & Vino, proyecto ganador del premio “Vino es Cultura” de la AEPEV.

En la campaña, el chef Pablo González-Conejero y la diseñadora Rosana Galián (Garrastudio) se inspiran en los movimientos del vino durante el proceso de elaboración en la DOP Jumilla.

Durante los próximos meses de febrero y marzo, se desvelará el contenido de la investigación y conocimiento de la elaboración del vino, a través de diálogos con diferentes enólogos y bodegueros de la DOP Jumilla, para diseñar una colección de joyas, firmadas por Rosana Galián junto a Pablo González-Conejero.

Madrid, 31 de enero de 2024. Ayer tuvo lugar la presentación del segundo capítulo de la campaña Jumilla: Diálogos de Arte & Vino, organizada por el Consejo Regulador de la DOP Jumilla en Madrid Fusión, concretamente en el Espacio Raíz Culinaria de Castilla-La Mancha, en IFEMA (Madrid), con gran éxito de convocatoria de medios especializados de todo el país.

En el evento Silvano García, presidente del Consejo Regulador de la DOP Jumilla, dio paso a la pieza audiovisual, de la cual destacó que el proyecto ganó el premio “Vino es Cultura” de la Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV) a finales de 2023, y acerca de este segundo capítulo señaló que el proceso de elaboración de los vinos de Jumilla es “un momento emocionante y cumbre del año vitivinícola, justo cuando la uva entra en bodegas, y los movimientos del vino se realizan de manera certera y llena de ilusión, como es lo que han podido respirar nuestros dos invitados en las grabaciones que hicieron justo esos días en las bodegas”.

Después de la proyección del adelanto, Pilar Hernández Coloma, especialista en comunicación gastronómica y sumiller, y Pablo González-Conejero, chef embajador de la DOP Jumilla, estuvieron comentando las vivencias y los aprendizajes que han sucedido durante estos cuatro meses de rodaje. El chef dejó claro que el trabajo junto a la diseñadora Rosana Galián (GarraStudio) ha sido un proceso creativo profundo y lleno de emociones: “dialogar con los bodegueros y conocer de primera mano, en vivo y en directo, cómo se mueve el primer vino desde que la uva llega a bodega, y cómo son esos días de nervios, incertidumbre, ha sido muy emocionante. Creo que se va a apreciar en las piezas que Rosana está diseñando, a través de los colores, de las texturas... que son

una maravilla”. La conversación continuó sobre la idea de conjugar el proceso creativo en el mundo de la gastronomía con el artístico, y a su vez, con el vino: “Al final, de lo que se trata es de soñar, de emocionar, de coger lo que tienes y servirlo de la mejor manera que consideres. Por supuesto que cada vino de Jumilla es una joya, y en la elaboración influyen muchos factores para que podamos disfrutarlos en nuestra mesa”, concluyó Pablo González-Conejero.

Pilar Hernández concluyó la presentación agradeciendo a los periodistas que llenaron la presentación, y emplazando a la exposición y proyección de este segundo capítulo de la campaña del Consejo Regulador de la DOP Jumilla, Diálogos de Arte & Vino. La Elaboración, que será en marzo, en Madrid. En este evento se presentará la colección de piezas de joyería, resultado del trabajo de Rosana Galián en este proyecto audiovisual, único en su género.

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 1.000 metros y surcada por sierras de hasta 1.380 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