



El CRDOP Jumilla comienza el rodaje del segundo capítulo de “Diálogos de Arte y Vino”, para diseñar una joya inspirada en el movimiento del vino

El proyecto Diálogos de Arte y Vino narra el encuentro entre profesionales de disciplinas diferentes: vinos, gastronomía y arte

El segundo capítulo está centrado en el proceso de transformación y los movimientos del vino, desde que la uva llega a la bodega

Los protagonistas son Pablo González-Conejero, chef embajador de la DOP Jumilla, Rosana Galián, arquitecta y diseñadora de joyas en Garrastudio, y bodegueros y enólogos de diferentes bodegas de la DOP Jumilla

La disciplina elegida es la joyería, y la campaña narra el proceso de creación de una pieza exclusiva para el proyecto

Jumilla, 29 de septiembre de 2023. En septiembre comienza el proceso de elaboración del vino en el territorio de la DOP Jumilla con la llegada de la uva a la bodega. Es justo ese momento de nervios, de tensión y de mucho trabajo, de seleccionar el fruto, y de mirar la tierra y el cielo para que el vino pueda expresarse de la mejor manera posible, el punto de partida del segundo capítulo de la campaña “Diálogos de Arte y Vino”, llamado La elaboración. El rodaje de este proyecto se centra en diálogos entre el chef embajador de la DOP Jumilla Pablo González-Conejero (Cabaña Buenavista, con 2 estrellas Michelin y 3 soles Repsol) y la arquitecta y diseñadora de joyas en Garrastudio, Rosana Galián, quienes han recorrido diferentes bodegas y espacios de Jumilla en busca de inspiración.



Juntos han visitado las instalaciones de diferentes bodegas de la DOP Jumilla y han recorrido viñedos en plena vendimia. Además, han dialogado con la arqueóloga municipal del Ayuntamiento de Jumilla en el Museo del Vino de Jumilla para profundizar e inspirarse a través del arte, las tendencias y la joyería desde la prehistoria. Pablo González-Conejero y Rosana Galián han compartido momentos en bodega, como la selección de la uva, y han aprendido diferentes conceptos, como el sangrado o el *pissage*, además de conocer los distintos materiales que aportan personalidad al vino: barricas de madera, recipientes de acero inoxidable, de hormigón, fudres, huevos, etc. Alrededor de este contexto han ido fluyendo las conversaciones sobre la creatividad, el aporte humano y el proceso creativo en común: partiendo de la inspiración con la naturaleza, el paisaje, el fruto, el terreno, los yacimientos, hasta las diferentes bodegas y sus equipos, donde surge el color y el cuerpo del vino.

El objetivo de este segundo capítulo es que ambos protagonistas diseñen una pieza conjunta de joyería inspirada en estas visitas, estos diálogos y la información acerca del vino y la historia del territorio DOP Jumilla: como los pendientes de oro íberos con forma de racimo de uva, que datan del siglo V antes de Cristo, encontrados en el yacimiento de Coímbra del Barranco Ancho y expuestos en el Museo Arqueológico de Jumilla, o las joyas y los ornamentos que luce la Dama Oferente, escultura hallada en el santuario de la cultura ibérica situado en el Cerro de los Santos, en Montealegre del Castillo (Albacete), y que data del siglo IV antes de Cristo.

Ambos protagonistas coinciden en que se sienten llenos de inspiración y de emoción para iniciar el proceso conjunto de crear una joya, inspirada en los movimientos del vino. “Este proyecto está lleno de sorpresas, de aprendizajes y de descubrimientos, incluso de mis propias cualidades creativas. Entrar en una bodega justo en el momento en el que se recibe la uva, y poder vivir ese momento importantísimo, lleno de nervios y tan trascendental, de lo que pronto será vino, está siendo una experiencia que nunca olvidaremos”, comenta el chef Pablo González-Conejero.

La DOP Jumilla da relevancia a la parte creativa en la elaboración de vinos, relacionando el mundo del vino con el diseño, el arte y la gastronomía. Silvano García, presidente del Consejo Regulador de la DOP Jumilla se muestra ilusionado retomando este proyecto: “Estamos poniendo en valor el pasado, el presente y el futuro de nuestro territorio, destacando el trabajo de muchas personas, en concreto en nuestras bodegas. Y pensar que este trabajo va a transmitir la inspiración suficiente a estos artistas para que juntos diseñen una pieza única inspirada en nuestros vinos, es algo muy emocionante para todos los que formamos parte de la familia Jumilla”.



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