**Logotipo

Descripción generada automáticamente**

**La DOP Jumilla cierra la trilogía de**

**“Diálogos de Arte & Vino”**

**El Centro de Artesanía de Murcia acoge la presentación en primicia de la tercera entrega del proyecto Diálogos de Arte & Vino, una campaña protagonizada por Pablo González-Conejero, chef embajador de la DOP Jumilla, la sopladora de vidrio Noelia Alcántara, la sumiller María José Ayala y representantes de las bodegas de la DOP Jumilla, que en esta ocasión tienen un papel principal.**

**Jumilla es el título del tercer capítulo, que cierra haciendo homenaje a este territorio, inspirador para viticultores, bodegas, cocineros y artistas. En este episodio la artesana Noelia Alcántara, la sopladora de vidrio más joven de España, presenta la pieza *Madre*, creada en exclusiva para el proyecto sobre una cepa vieja de Monastrell, y que representa el carácter acogedor y humano de un territorio fértil como Jumilla.**

**El evento estuvo conducido por la periodista Estefanía García y contó con la presencia de los protagonistas y un invitado de honor: el gran maestro de la sumillería Custodio López, galardonado con el Premio Cervantes Gastronómico 2024.**

**Murcia, 20 de noviembre de 2024.** El proyecto del Consejo Regulador de la DOP Jumilla pionero en el mundo enológico Diálogos de Arte & Vino se ha presentado en el Centro de Artesanía de Murcia con la proyección del documental de su tercer capítulo: Jumilla. La periodista gastronómica Estefanía García ha conducido el evento, donde se ha expuesto por primera vez la pieza Madre, de la artesana Noelia Alcántara, inspirada en las conversaciones con el chef Pablo González-Conejero, la sumiller María José Ayala y representantes de diferentes bodegas del territorio vitivinícola de la DOP Jumilla.

En el acto han participado los protagonistas Pablo González-Conejero, la sopladora de vidrio Noelia Alcántara, el presidente de la DOP Jumilla Silvano García, y Custodio López Zamarra, sumiller pionero en España y figura muy relevante del mundo del vino, galardonado con el Premio Cervantes Gastronómico 2024. Como invitados al evento, ha contado con la presencia de Rafael Gómez Carrasco, director general de impulso al comercio, innovación empresarial e industrias y oficios artesanales de la Región de Murcia, y diferentes representantes de la DOP Jumilla. Además, invitados del mundo de la sumillería, del arte, la gastronomía, la cultura, el diseño y la creatividad se han dado cita para conocer el resultado de estos cinco meses de rodaje, en los que han estado inmersos los protagonistas y equipo de dirección, realización y producción del proyecto.

Durante la presentación se han contado anécdotas del rodaje, el cual comenzó el pasado verano, y en el que se han vivido momentos llenos de emociones compartidas, como el que unió a todas las bodegas de la DOP Jumilla en un viñedo, para compartir, por sorpresa, un menú exclusivo cocinado para todos ellos, in situ, por el chef Pablo González-Conejero (2 estrellas Michelin y 3 soles Repsol). Se ha hablado de cómo el proceso creativo acaba en el taller de Noelia Alcántara, Nänook, en Alcantarilla, con el soplado de la pieza que presentan, llamada Madre, porque refleja “Jumilla como tierra fértil, donde comienza la vida y se gesta el proceso de elaboración de sus vinos, y porque simboliza la unión de todas las bodegas de la DOP Jumilla, quienes han aportado una botella de vino, para luego reciclarlas y que esa materia unida, sea el vidrio con el que está soplada”. Como explica la sopladora de vidrio, “es una pieza única, diseñada a medida del territorio DOP Jumilla, ya que está soplada sobre una cepa vieja de Monastrell”.

El mundo del vino ha estado representado por Silvano García, presidente del Consejo Regulador de la DOP Jumilla y el sumiller invitado, Custodio López Zamarra, quienes han transmitido la importancia de un material como el vidrio en el último proceso de la vinificación, como es el embotellado, y también en el servicio. “Tanto la selección de copas, donde el vino expresa todos sus matices, como el uso de decantadores, o la elección de la botella”. “El vino es la emoción, y la sala es la sensación”, comenta López Zamarra, resaltando el servicio como “el último viaje que el vino hace, hasta la copa del comensal”.

Además, en el evento se han proyectado los dos capítulos previos de la trilogía “Jumilla. Diálogos de Arte y Vino”, basados en la vendimia y la elaboración, momentos vitales a la hora de concebir un vino, con la presencia de sus artistas protagonistas: la ceramista y diseñadora emocional Elena Gómez de Valcárcel y la arquitecta y diseñadora de joyas Rosana Galián, ambas de origen murciano.

Silvano García ha concluido remarcando cómo el trabajo en el viñedo y la elaboración de vinos en Jumilla son formas de hacer artesanía, y a la vez ha resaltado el orgullo de reconocer a la DOP Jumilla con este proyecto único, que recopila historias, imágenes y testimonios y poner en valor nuestro trabajo.

La presentación ha continuado con una degustación de diferentes bocados jumillanos, como empanadas de patata, sequillos, rollos de vino, queso de cabra DOP Queso de Murcia al vino, y un túnel de vinos de diferentes bodegas de la DOP Jumilla, que estuvieron presentes.

* Puedes ver Diálogos de Arte & Vino. Capítulo 3: Jumilla aquí:

<https://www.youtube.com/watch?v=MmoGKIWL_vs>

* La web de la campaña: <https://jumilla.wine/dialogos-jumilla/capitulo-3-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.wine*](http://www.vinosdejumilla.org)

@vinosjumilla