

DOP JUMILLA

BOLETÍN INFORMATIVO



Estos primeros seis meses de 2025 han demostrado, una vez más, que la fuerza de nuestra Denominación reside en la unión de todos quienes la conformamos: viticultores, bodegueros, enólogos, distribuidores y consumidores que creen en lo que somos.

Hemos llevado el nombre de Jumilla a escenarios nacionales e internacionales de primer nivel —desde Barcelona, París o Düsseldorf hasta México y Japón—, mostrando al mundo la singularidad de nuestra Monastrell y el compromiso con una viticultura sostenible que protege nuestro paisaje y nuestra cultura. Hemos compartido experiencias con regiones hermanas como Bandol, estrechando lazos y aprendiendo mutuamente para afrontar juntos retos como el cambio climático y la preservación de los viñedos viejos.

Seguimos defendiendo nuestro patrimonio vitícola único, plantado en pie franco, y recordando que la viña de secano es una barrera contra la desertificación y un legado que no podemos permitirnos perder. La reciente calificación de la añada 2024 como

Muy Buena es una muestra del trabajo impecable de nuestros viticultores y enólogos, que han sabido convertir las dificultades climáticas en vinos llenos de vida, frescura y autenticidad.

Ahora, con la vendimia 2025 a punto de comenzar, deseo que sea una gran campaña para todos, que la climatología nos acompañe y que el fruto de tanto esfuerzo se traduzca en vinos excepcionales que sigan llevando el nombre de Jumilla con orgullo por todo el mundo.

Pero no nos conformamos. Nuestra mirada está puesta en reforzar el prestigio de la DOP Jumilla, generando más valor para nuestras bodegas y viticultores, y conquistando nuevos consumidores que aprecien la calidad y la historia que hay en cada copa.

Gracias a todos los que hacéis posible que Jumilla siga creciendo. Con vuestro esfuerzo, profesionalidad y pasión, seguiremos colocando nuestra denominación en el lugar que merece: entre las grandes del vino.

SILVANO GARCÍA,
PRESIDENTE CRDOP JUMILLA



SU MA RIO

6

Destacados DOP

46

Seminarios y
catas online

22

Presencia en Ferias

52

Salones y catas

36

Viajes de
Conocimiento

72

Patrocinios y
Colaboraciones

84

Otros

31 CERTAMEN DE CALIDAD VINOS DOP JUMILLA



El 31 Certamen de Calidad Vinos DOP Jumilla se renueva con aire fresco

12 Oros distribuidos entre 9 bodegas en una edición modernizada del histórico certamen organizado por la DOP Jumilla.



El 31 Certamen de Calidad de los Vinos DOP Jumilla marcó un hito en la historia de uno de los concursos de vinos más veteranos de España, apostando por la renovación y modernización de sus bases. Esta edición especial contó con la participación de 26 bodegas que presentaron 154 vinos, un número superior a ediciones anteriores, lo que demuestra el respaldo del sector a las nuevas directrices del Certamen.

La gran novedad de esta edición ha sido la simplificación de las categorías, que han pasado de 8 a 6, facilitando la participación y haciendo más accesible el concurso: Blancos, Rosados, Tintos sin madera, Tintos con madera hasta 5 meses, Tintos con madera 6 meses o más, y Vinos dulces y de licor. Esta renovación ha venido

acompañada de una reducción en el número de premios, otorgando un máximo de 2 medallas de oro por categoría a los vinos que superaron los 90 puntos.

SOBRE EL CERTAMEN DE CALIDAD DE LOS VINOS DOP JUMILLA

En la actualidad, el Certamen es el reflejo de la DOP Jumilla, y en él participan puntualmente una mayoría de bodegas pertenecientes a nuestra Denominación. Como es habitual, el personal del Consejo Regulador acudió a las bodegas para el riguroso proceso de toma de las muestras presentadas.

A lo largo de dos jornadas de cata a ciegas, 154 muestras fueron sometidas a examen por un panel de catadores expertos. Un hecho que dota al Certamen de una identidad propia ya que el juicio del panel de cata es un reflejo certero de las demandas del mercado en cuanto a calidad.

El principal objetivo de este Certamen es premiar la calidad de las elaboraciones de la DOP Jumilla, así como dar protagonismo a la auténtica reina de este territorio, la uva Monastrell, y al cultivo ecológico en la DOP Jumilla, mayoritario en nuestra denominación de origen. Para ello, este año se estableció una Mención Especial al Mejor Vino elaborado con al menos 85% de uva Monastrell, y una Mención Especial al mejor vino Ecológico del Certamen.



RENOVACIÓN DEL JURADO Y DEL PROCESO DE CATA DE LOS VINOS PRESENTADOS

Una de las grandes novedades de esta edición fue la renovación del panel de catadores, que ha traído un aire fresco al certamen. El nuevo jurado, compuesto por 12 expertos, incluyó destacados sumilleres como Carmen Garrobo, directora y docente principal de la Escuela Española de Cata y presidenta de la Asociación de Sumilleres Profesionales de Madrid (ASUMAD), y Fran Saura, presidente de la Asociación Murciana de Sumilleres.

Los catadores participantes fueron Fran Saura, María José Garrido, Pedro Cutillas, Antonio Caravaca, Joaquín Parra, Pascual Ibáñez, Carmen Garrobo, Pedro Piqueras, Álvaro de Miguel, David Manso, Andrew Black y Antonio Chacón, provenientes de Madrid, Murcia, Albacete y Jumilla. Durante la primera jornada del 20 de mayo, celebrada en el Museo del Vino de Jumilla, se organizaron en tres grupos para catar las distintas muestras presentadas.



Entre los perfiles destacados se encontraban reconocidos comunicadores como Joaquín Parra, director de la Guía Wine Up!, Andrew Black, periodista especializado, y Pedro Cutillas, comunicador vinícola de referencia en la cata de vinos DOP Jumilla. Como novedad, se integró al panel un hostelero local, Pedro Piqueras, gerente del Restaurante San Agustín, reforzando la conexión del certamen con el sector de la restauración.

La segunda jornada, celebrada el 21 de mayo, se centró en la cata a ciegas de los vinos mejor valorados de cada categoría, donde aproximadamente 50 muestras que alcanzaron las puntuaciones representativas compitieron por las medallas de oro.



CEREMONIA DE ENTREGA Y RECONOCIMIENTO DEL SECTOR

La ceremonia de entrega de premios, celebrada el 23 de mayo en los Salones Media Luna de Jumilla, reunió a **más de 400 personas del sector vitivinícola**. La periodista gastronómica **Estefanía García** ejerció como **maestra de ceremonias** en una velada que contó con la presencia de altas autoridades, incluyendo a la **Consejera de Agua, Agricultura, Ganadería y Pesca de la Región de Murcia**, Sara Rubira, y el **Consejero de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha**, Julián Martínez Lizán.

En su intervención, **Silvano García**, **presidente del Consejo Regulador de la DOP Jumilla**, aprovechó la ocasión para reivindicar la **protección de los viñedos de secano y la viña vieja**, patrimonio único de la DOP Jumilla, solicitando apoyo de las administraciones para preservar estos viñedos que actúan como barrera contra la desertificación y mantienen la biodiversidad del territorio.

VINOS PREMIADOS 31 CERTAMEN DE CALIDAD VINOS DOP JUMILLA

Los 12 vinos premiados con medalla de oro se distribuyeron entre 9 bodegas, **destacando Casa de la Ermita con 3 galardones en total, seguida de Bodegas BSI y Bleda con 2 premios cada una**. El resto de premios se repartió entre **Bodegas Carchelo, Dobledepérez Microbodega** (que se estrena como ganadora con un vino blanco elaborado en contacto con pieles), **Bodegas San Dionisio, García Carrión 1890, Bodegas Delampa y Bodegas Alceño**.

Las dos **Menciones Especiales** recayeron en **Infiltrado 2024 de Casa de la Ermita** como mejor vino ecológico, y **Marzas 2024 de Bodegas Delampa** como mejor vino Monastrell del Certamen. Cabe destacar que el vino naturalmente dulce **Lacrima Christi de Bodegas BSI** fue una vez más el vino mejor puntuado del Certamen.

31 CERTAMEN DE CALIDAD VINOS DOP JUMILLA



BLANCOS

Carchelo Orange 2024, Bodegas Carchelo
En Contacto 2023, Dobledepérez Microbodega

ROSADOS

Señorio de Fuenteálamo Monastrell Rosado Ecológico 2024, Bodegas San Dionisio
Castillo San Simón Monastrell 2024, García Carrión 1890

TINTOS

Infiltrado Ecológico 2024, Bodegas Casa de la Ermita
Marzas 2024, Bodegas Delampa
Pino Doncel Black 2024, Bodegas Bleda
Casa de la Ermita Roble 2024, Bodegas Casa de la Ermita

TINTOS

Alceño Monastrell Cepas Viejas 2022, Bodegas Alceño
Sabatacha Crianza 2020, Bodegas BSI

DULCES

Lacrima Christi, Bodegas BSI
Amatus 2023, Bodegas Bleda

La DOP Jumilla organizó el primer curso de Formador en Vinos DOP Jumilla

Un programa enfocado en la formación y la inclusión de material sobre la DOP Jumilla en las Academias de vino de todo el mundo.



Se reunieron en la zona 20 educadores de todo el mundo.

La formación estuvo destinada a un grupo de 20 profesores, que acudieron a Jumilla para realizar el **primer curso homologado para educadores de la DOP Jumilla**, gracias a la colaboración con la **academia Wine and Spirits Education Trust Global (WSET)**, quien realizó la convocatoria a sus miembros de todo el mundo.

El grupo estuvo formado por profesionales de diversos países, todos ellos ostentaban la **titulación de Diploma por la WSET**, la academia global de formación sobre vino, y procedían de **Alemania, Canadá, Hong Kong, Japón, México, Singapur, Reino Unido, Estados Unidos, Turquía, Francia ultramar y España**. La enseñanza se impartió en inglés y contó con reconocidos ponentes profesionales.

Beth Willard, la australiana experta en vino español, representante de Decanter en España y crítica de vinos junto con Tim Atkin MW, **ofreció una cata inaugural con 12 vinos seleccionados** que mostraron la diversidad de la zona, acompañada de la **secretaria gerente de la DOP Jumilla, Carolina Martínez**, quien presentó la introducción teórica a la región. Tras esta primera toma de contacto, que se realizó en el Museo del Vino de Jumilla, el grupo se trasladó al Restaurante San Agustín, donde disfrutaron de una cena de presentación con productos típicos de la gastronomía jumillana, acompañada de una selección de vinos de todas las bodegas de la DOP Jumilla.



Posteriormente, el grupo inició la **jornada técnica con el estudio de los suelos de la DOP Jumilla** en un viñedo tradicional de secano y ecológico de Monastrell plantado en vaso, situado **en Ontur a los pies de la Sierra del Madroño**, y perteneciente a la **Bodega Pío del Ramo**. El curso también recorrió **Casa Castillo**, donde los asistentes efectuaron una visita de carácter técnico para **conocer la viticultura y elaboración de vinos** de esta bodega.

Las armonías gastronómicas también formaron parte de este curso. El sumiller castellanomanchego **Valentín Checa, Advanced Sommelier por la Court of Masters Sommeliers**, el título internacional más prestigioso, **se trasladó a Jumilla para presentar un ejercicio de maridajes junto a la sumiller y la chef del Restaurante DeLoreto, con un sol Repsol y un sol sostenible**. Las hermanas Irene y Eva López ejercieron de anfitrionas desarrollando un menú experimental para demostrar la capacidad de sorprender y armonizar la mejor gastronomía con los vinos DOP Jumilla.

La jornada finalizó en **Bodegas Juan Gil y Bodegas El Nido**, bodegas líderes en sostenibilidad, que mostraron sus instalaciones y ofrecieron una cata con añadas viejas de sus vinos icónicos, así como sus últimas y más innovadoras elaboraciones.

En la jornada de cierre, se realizó un **examen teórico y de cata en Bodegas BSI**, donde los estudiantes demostraron los conocimientos adquiridos. Tras visitar esta bodega, el grupo se trasladó a la región castellano-manchega de la DOP Jumilla, donde se realizó una **visita a Bodegas Cerrón**. El almuerzo final tuvo lugar en el **Restaurante Don Gil de Albacete**, donde el **sumiller Juan Enrique Gil** guió a los participantes a través de un menú tradicional maridado con su selección de vinos DOP Jumilla. Tras este almuerzo, se celebró la **ceremonia de entrega de diplomas** de finalización del curso, **presidida por Silvano García**, presidente del Consejo Regulador DOP Jumilla.



Con esta acción formativa, la DOP Jumilla puso en marcha su **"Jumilla Wine School"**, con el objetivo de **realizar un curso cada año, dirigido a distintos mercados y enfocado en los diferentes tipos de profesionales de interés**. El resultado fue la generación de una comunidad de **"Formadores en Vinos DOP Jumilla"** **por todo el mundo** y el impulso en la divulgación del conocimiento de esta Denominación de Origen, cuna de la Monastrell.



La DOP Jumilla realizó un intercambio técnico con AOC Bandol

Un grupo de 10 bodegas se desplazó a la región vitivinícola de Bandol, en el sur de Francia.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Jumilla, junto a 10 bodegas, organizó un **viaje de conocimiento e intercambio técnico con la AOC Bandol** (Appellation d'Origine Contrôlée), una de las zonas más **prestigiosas del mundo en la elaboración de vinos con Monastrell**, situada en la región de la Provenza, en el sur de Francia.

Este intercambio fue promovido por el Consejo Regulador para **profundizar en una zona con similitudes a Jumilla**, por su tradición, saber hacer en viticultura y elaboraciones con la Monastrell, y permitió compartir los éxitos y desafíos de cada región desde una perspectiva técnica.

Las bodegas **BSI, Carchelo, Juan Gil, Olivares, Pío del Ramo, San Dionisio, Santiago Apóstol, Silvano García, Viña Elena y Casa de la Ermita** estuvieron representadas por sus enólogos y gerentes, acompañados por personal del CRDOP Jumilla y su presidente, Silvano García. El grupo llevó a cabo una **agenda completa de dos días**, en la que realizaron **catas, intercambios técnicos en viñedos y visitas a bodegas**, que incluyeron la **Cooperativa La Cadièrenne** y las prestigiosas **bodegas Château de Pibarnon y Domaine Tempier**.

El objetivo de este intercambio fue técnico, cultural y amistoso. Se conoció de primera mano la viticultura y elaboración en Bandol y **se abordaron temas como la comercialización**, dado que sus vinos se venden a precios medios

y altos. También se discutieron **cuestiones relacionadas con el cambio climático**, la sequía, la gestión del agua, el cultivo ecológico y biodinámico, y se cataron **distintos perfiles de Monastrell según terroir y elaboración**. Resultó especialmente interesante analizar junto al equipo de la AOC Bandol la evolución de los mercados y debatir sobre la percepción de la Monastrell en el mundo.

El presidente de la AOC Bandol, **Cédric Gravier**, **valoró el intercambio de forma muy positiva**, resaltando la oportunidad de dialogar sobre la variedad común, la Monastrell, y conocer las



Los productores franceses quedaron asombrados con la calidad excepcional de los vinos DOP Jumilla.

expresiones de los vinos de Jumilla. **Destacó las acideces muy interesantes y la frescura agradable**, atribuida a la mayor altitud y contraste térmico de Jumilla. También señaló que en Bandol se plantean cómo mantener esa frescura en el vino y **mostró interés en la cultura de vinificación** de Jumilla, manifestando su deseo de devolver la visita.

Un grupo de productores de la AOC Bandol propuso devolver este intercambio técnico visitando Jumilla en los meses siguientes.

La AOC Bandol tiene una larga historia que se remonta a los orígenes fenicios en el siglo VI a.C. Su área de producción se extiende por 1.600 hectáreas de viñedos, y sus uvas mayoritarias son la Monastrell, utilizada para vinos tintos y rosados con gran potencial de guarda, así como Garnacha y Cinsault. Para los vinos blancos utilizan Clairette, Ugni Blanc y Bourboulenc, entre otras.

La región destaca por sus **estrictas regulaciones**, que solo permiten embotellar bajo su sello vinos tintos elaborados con al menos un 50% de Monastrell y criados en fudres un mínimo de 18 meses. Para los rosados exigen al menos un 20% de Monastrell, y para los blancos, un 50% de Clairette. Además de compartir la variedad principal, Bandol y Jumilla tienen otros puntos en común, como la **influencia del Mediterráneo, vientos secos, suelos calizos y una historia antigua en el cultivo de la vid**.



Calificación de Añada 2024 en la DOP Jumilla: **MUY BUENA**

34 muestras representativas de la añada 2024 alcanzaron valoraciones muy buenas por parte de un panel de 13 catadores profesionales.



Un grupo de 13 catadores que formaban parte del comité de evaluación del panel de cata del Consejo Regulador DOP Jumilla se reunió en el Museo del Vino de Jumilla para valorar, en una estricta jornada de cata a ciegas, **34 muestras representativas de la añada 2024.**

El panel estuvo compuesto en esta ocasión por los enólogos **Vicente Micó, Agustín Miñana, Juan Miguel Benítez, Martín Ortiz, Jennifer Pérez, Antonio Fernández, Diego Cutillas, Silvano Guirao, Pascual Olivares, Pascual Tomás, Pedro José Cutillas, Luis Javier Pérez y Luis Sánchez,** quienes se encargaron de valorar esta sesión protagonizada por los vinos DOP Jumilla.

La añada cerró un ciclo de sequía extrema, con rendimientos muy bajos que redujeron drásticamente la producción del viñedo en secano, mayoritario en la denominación. **A pesar de las complicaciones meteorológicas, el buen trabajo de enólogos y viticultores para elaborar vinos de gran calidad fue crucial,** gracias a la selección de uva de calidad y al cálculo de los tiempos óptimos de maduración del viñedo. Además, la aparición de lluvias a finales de septiembre resultó en una vendimia en dos partes, que mejoró considerablemente la acidez de la Monastrell, que había sufrido por la sequía prolongada desde 2022.

El jurado coincidió en **valorar la añada como Muy Buena y destacó la calidad de los vinos tintos,** con frescura, buena acidez y una marcada presencia de fruta. En cuanto a los rosados y blancos, todos coincidieron en su gran frescura, cuerpo y carnosidad, **"que se mantenía con una intensidad en boca y aroma sobresaliente".**

El presidente del Consejo Regulador DOP Jumilla, **Silvano García, acudió a recibir al panel de cata,** agradeciendo la labor que realizaron para mantener y asegurar la calidad del vino DOP Jumilla, y resaltó su formación continua durante todo el año, una parte fundamental del departamento de control del Consejo Regulador.

El panel oficial de cata del CRDOP Jumilla destacó unos vinos 2024 con frescura, viveza, larga durabilidad y mucha fruta en nariz.



Histórico de calificación de añadas en la DOP Jumilla

AÑADA	CALIFICACIÓN	AÑADA	CALIFICACIÓN
1990	Muy buena	2008	Muy buena
1991	Muy buena	2009	Muy buena
1992	Buena	2010	Muy buena
1993	Muy buena	2011	Muy buena
1994	Muy buena	2012	Muy buena
1995	Buena	2013	Muy buena
1996	Muy buena	2014	Muy buena
1997	Buena	2015	Buena
1998	Excelente	2016	Muy buena
1999	Muy buena	2017	Muy buena
2000	Muy buena	2018	Buena
2001	Buena	2019	Muy buena
2002	Buena	2020	Excelente
2003	Muy buena	2021	Excelente
2004	Excelente	2022	Excelente
2005	Muy buena	2023	Muy buena
2006	Muy buena	2024	Muy buena
2007	Buena		



La DOP Jumilla cerró con éxito su participación en Barcelona Wine Week

22 bodegas participaron en la feria con excelentes resultados comerciales.

La DOP Jumilla cerró con gran éxito su participación en Barcelona Wine Week, la principal feria profesional del sector vitivinícola español. Durante los tres días del evento, 22 bodegas de la denominación mantuvieron **reuniones comerciales estratégicas con clientes históricos** y establecieron **nuevos contactos para futuras relaciones** comerciales en diversos mercados internacionales.

Las bodegas participantes se distribuyeron en las diferentes zonas expositivas de la feria. Un grupo importante, que incluyó a **Pío del Ramo, Salzillo, Bleda, Carchelo, Cerrón, Ontalba, Casa Castillo, Casa de la Ermita, Torrecastillo, Viña Elena, Asensio Carcelén, Olivares, Xenysel, BSI y Silvano García**, se presentó agrupado en "BWW Lands" bajo el paraguas del Consejo Regulador. Otras bodegas como **Luzón, Ego Bodegas, Alceño, Juan Gil y El Nido** participaron en la zona "Multi DO", mientras que **Dobledeperez Microbodega** estuvo en "Artisan Attraction" y **Bodegas Finca El Olmillo** en "SOW" (Spanish Organic Wines).

La feria registró una elevada asistencia de **visitantes nacionales, europeos y de mercados clave como Estados Unidos, Canadá, China y Japón**, consolidándose como la cita más relevante para la promoción internacional del vino español.



HOTEL WINE FEST Y RECONOCIMIENTO GASTRONÓMICO

La DOP Jumilla participó por segundo año consecutivo en el **Hotel Wine Fest**, una iniciativa promovida por la **Consejería de Agricultura de la Región de Murcia**. El evento, celebrado en hoteles de cinco estrellas de Barcelona, **sirvió más de 1.600 tapas, platos y menús degustación**, reflejando el creciente interés por experiencias gastronómicas exclusivas.

El momento más destacado fue cuando el **maridaje del Juan Gil Blanco 2024 con la "Ensaladilla Can Bo con ventresca de atún"** del **Restaurante CanBo** en el **Grand Hotel Central** quedó **finalista en el concurso al "Mejor maridaje Alimentos de España"** del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.



El vino Juan Gil Blanco quedó finalista al "Mejor Maridaje Alimentos de España".



ENCUENTRO CON EL MINISTRO LUIS PLANAS

Durante la inauguración, el **ministro de Agricultura Luis Planas** visitó la **zona de exposición de la DOP Jumilla**, donde fue recibido por el presidente del Consejo Regulador, **Silvano García**. El ministro mostró interés por el informe de vendimia 2024 y **reconoció que la calidad de los vinos se mantuvo al máximo nivel pese a las condiciones de sequía**. Posteriormente, García fue invitado al **almuerzo inaugural protocolario** donde se degustaron vinos de la denominación.

La DOP Jumilla participa en Wine Paris 2025 promoviendo la vitivinicultura sostenible

La DOP Jumilla participó en la feria profesional Wine Paris 2025, celebrada en la capital francesa, como parte del programa "European Food and Wine, A Recipe for Sustainability". Esta iniciativa europea tiene como objetivo promocionar la agricultura y la vitivinicultura como prácticas sostenibles y respetuosas con el medio ambiente.



Durante los tres días de duración del evento, la DOP Jumilla **presentó su túnel de vinos**, exhibiendo una amplia selección de muestras que representan la diversidad y calidad de la denominación. Entre los vinos destacados se encontraban referencias de diferentes bodegas:

- **Pío del Ramo Chardonnay Barrica 2023**, Bodegas Pío del Ramo
- **Güertana Sauvignon Blanc**, Bodegas Salzillo
- **Juan Gil Blanco 2021**, Bodegas Juan Gil
- **Olivares Rosé 2024**, Bodegas Olivares
- **Carchelo Rosé 2024**, Bodegas Carchelo
- **Bruma del Estrecho Finca CQ 2023**, Bodegas Viña Elena
- **Xenysel Pie Franco 2023**, Bodegas Xenysel
- **Alceño 12 cepas viejas 2021**, Bodegas Alceño
- **Juan Gil Etiqueta Plata 2022**, Bodegas Juan Gil
- **Altos de Luzón 2022**, Bodegas Luzón
- **Parajes del Valle Monastrell 2023**, Parajes del Valle Bodegas y Viñedos
- **Carchelo 2023**, Bodegas Carchelo
- **Mainetes Crianza Monastrell 2021**, Bodegas San Dionisio
- **Colección Divina Crianza 2022**, Bodegas Silvano García
- **El Goru 2023**, Ego Bodegas
- **Casa de la Ermita Crianza 2021**, Casa La Ermita
- **Asensio Carcelén Monastrell 2022**, Bodegas Asensio Carcelén

- **Paraje del Cerro Blanco 2021**, Finca Monastasia
- **Delampa 50 años 2021**, Bodegas Delampa
- **Divus 2022**, Bodegas Bleda
- **Finca el Olmillo 2021**, Finca el Olmillo
- **El Tobar 2021**, Bodegas Torrecastillo
- **Camaleónica 2022**, Dobledeperez Micro-bodega



- **Oferente Selección 2023**, Bodegas Santiago Apóstol
- **Bodega La Ermita 2019**, Bodegas 1890
- **Monastrelón**, Bodegas Ontalba
- **Gémina Selección Monastrell 2021**, Bodegas BSI
- **Alceño 50 Barricas Syrah 2023**, Bodegas Alceño



La feria contó también con la presencia de varias bodegas representativas de la denominación, incluyendo **Bodegas Juan Gil, Bodegas 1890, Bodegas Bleda, Bodegas Carchelo, Bodegas Alceño y Ego Bodegas**.

La participación en Wine Paris 2025 se enmarca en la **estrategia de internacionalización de la DOP Jumilla**, esta acción supuso una oportunidad de compartir nuestra pasión por el vino y compromiso con la sostenibilidad medioambiental.

La DOP Jumilla consolida su presencia internacional en ProWein Düsseldorf 2025

La Denominación de Origen Protegida Jumilla participó en ProWein 2025, celebrada del 16 al 18 de marzo en Düsseldorf, una de las ferias internacionales más prestigiosas del sector vitivinícola mundial. Durante tres intensos días, se mostró la identidad, diversidad, ecología y paisajes únicos de la variedad Monastrell ante profesionales de todo el mundo.



AMPLIA REPRESENTACIÓN BODEGUERA

El pabellón 11 de la feria acogió la participación de quince bodegas representativas de la DOP Jumilla: **Bodegas Xenysel, Bodega Cerrón, Bodegas Casa Castillo, Casa de la Ermita, Bodegas Juan Gil, Bodegas BSI, Bodegas Olivares, Bodegas Alceño, Bodegas Bleda, Bodegas Delampa, Ego Bodegas, Bodegas Luzón, Bodegas 1890, Bodegas Pío Del Ramo y Bodegas Silvano García.**

La participación de la DOP Jumilla en ProWein 2025 se complementó con un programa de actividades formativas con dos catas magistrales que generaron notable interés:

MASTERCLASS "DO JUMILLA: OLD VINEYARDS AND EXPRESSIONS OF MONASTRELL"

La primera cata magistral tuvo lugar el domingo 16 de marzo y fue dirigida por **Thomas Götz, reconocido periodista especializado en vinos españoles y Educador Certificado en Vinos Españoles.** Götz, corresponsal de la prestigiosa publicación alemana Wein+Markt, educador del International Wine Institute y autor del blog "Spaniens Weinwelten", condujo una sesión centrada en los viñedos viejos y las distintas expresiones de la variedad Monastrell.



La cata incluyó ocho referencias cuidadosamente seleccionadas que mostraron la diversidad y calidad de los vinos jumillanos: **Luzón Colección Rosado 2024** (Bodegas Luzón), **Matas Altas Blanco 2023** (Bodegas Cerrón), **Xenysel Pie Franco 2023** (Bodegas Xenysel), **Casa Castillo Monastrell 2023** (Bodegas Casa Castillo), **El Goru 2023** (Ego Bodegas), **Juan Gil Etiqueta Azul Cuvée A 2022** (Bodegas Juan Gil), **Parcela Los Pinos 2022** (Casa de la Ermita) y **Olivares Dulce Monastrell 2020** (Bodegas Olivares).



CATA DE REGIONES VINÍCOLAS DE CASTILLA-LA MANCHA

El lunes 17 de marzo en el stand de IPEX, se desarrolló la segunda **cata magistral dirigida por Claudia Stern, de Wine and Glory.** Stern, figura destacada del panorama vitivinícola alemán, aporta una trayectoria excepcional que incluye el título de **Mejor Sommelier de Alemania en 1990 (Trophée Ruinart), Sommelier de la Guía del Año Gault Millau en 1991 y Gastrónoma del año en 2011 (Premio Warsteiner).**



Actualmente, Claudia Stern es **editora de la revista VINUM** y responsable de la redacción de esta publicación en Alemania. Su cata permitió **posicionar a la DOP Jumilla en el contexto de las grandes denominaciones españolas** ante un público especializado.

PRESENCIA EN ESPACIOS DE DEGUSTACIÓN

La DOP Jumilla amplió su visibilidad participando en dos áreas de degustación libre. Por un lado, colaboró con el **IPEX - Instituto de Promoción Exterior de Castilla-La Mancha**, y por otro, se sumó a la iniciativa de la Región de Murcia en colaboración con la **Consejería de Agricultura de la Región de Murcia**, poniendo en valor la apuesta por la viticultura sostenible.



CONSOLIDACIÓN INTERNACIONAL

La presencia en Prowein Düsseldorf reafirma la identidad de **Jumilla como territorio Monastrell**, destacando la singularidad de sus paisajes, la diversidad de sus propuestas enológicas y su compromiso con la sostenibilidad medioambiental. El evento alemán, considerado uno de los más importantes del calendario ferial vitivinícola mundial, constituye **una plataforma fundamental para el acceso a mercados internacionales y la construcción de relaciones comerciales duraderas**.



La DOP Jumilla presenta la esencia de la Monastrell en FENAVIN 2025

La Denominación de Origen Protegida Jumilla participó en la **Feria Nacional del Vino 2025**, celebrada del 6 al 8 de mayo en la Institución Ferial de la Diputación de Ciudad Real, con una **destacada representación de bodegas** que mostraron la riqueza y diversidad del territorio DOP Jumilla.



BODEGAS PARTICIPANTES EN LA FERIA

El stand de la denominación, ubicado en el Pabellón E, se convirtió en un punto de encuentro para descubrir el **carácter único de la variedad Monastrell**. Contó con la presencia de trece bodegas representativas en el stand principal que exhibieron la diversidad y calidad de sus vinos: **Bodegas Viña Elena, Bodegas BSI, Bodegas Xenysel, Bodegas Silvano García, Casa de la Ermita, Bodegas Salzillo, Bodegas Bleda, Bodegas San Dionisio, Bodegas Alceño, Bodegas Delampa, Bodegas Pío Del Ramo, Viñedos y Bodegas Asensio Carcelén y Bodegas Luzón.**

Adicionalmente, otras bodegas de la denominación participaron en diferentes pabellones de la feria: **Bodegas Carchelo, Finca Monastasia** (Pabellón F) y **García Carrión 1890** (Pabellón D).



TÚNEL DE VINOS

El stand de la DOP Jumilla también ofreció un **túnel de degustación libre con veintiún vinos**, diseñado para el aprendizaje y descubrimiento de la diversidad jumillana. La selección incluyó desde vinos blancos y rosados hasta tintos de diferentes añadas y variedades.

Vinos blancos y rosados:

- Pío del Ramo Chardonnay 2024 Eco, Bodegas Pío del Ramo.
- Olivares Rosado 2024 eco, Bodegas Olivares.
- Juan Gil Rosado 2024 eco, Bodegas Juan Gil.

Vinos tintos:

- SF Monastrell ecológico 2024, Bodegas San Dionisio.
- Pino Doncel Black 2024, Bodegas Bleda.
- Gémina Sin Sulfitos 2024, Bodegas BSI.
- Parajes del Valle 2023 eco, Parajes del Valle Bodegas y Viñedos.
- Paraje Casa La Peña Tinto 2023, Finca Monastasia.
- Oferente Tinto Selección Monastrell 2023, Bodegas Santiago Apóstol.
- El Goru 2023, Ego Bodegas.
- Equilibrio Monastrell 2023 eco, Bodegas Sierra Norte.
- 100x100 Monastrell 2022 eco, Bodegas Asensio Carcelén.
- Güertano 2022, Bodegas Salzillo
- Pacheco Selección 2022, Bodegas Viña Elena.
- Altos de Luzón 2022 eco, Bodegas Luzón.
- Silvano García Etiqueta Negra 2022, Bodegas Silvano García.
- Casa de la Ermita Crianza 2021, Casa de la Ermita.
- Delampa 50 años 2021, Bodegas Delampa.
- Altico 2021, Bodegas Carchelo.
- Alceño 12 2021 eco, Bodegas Alceño.
- Bodega la Ermita Jumilla 2019, Bodegas 1890.

Cata magistral "Viñedos Viejos, el tesoro de la DOP Jumilla".

La cata organizada por la DOP Jumilla tuvo lugar el 6 de mayo a las 11:00 horas en el aula 5 de la feria, con una capacidad completa de 63 asistentes. La cata "Viñedos Viejos, el tesoro de la DOP Jumilla" combinó la **degustación de vinos excepcionales con la presentación del documental "Viñedos Viejos: Suelos para sobrevivir"**.

La actividad contó con la participación de tres ponentes especializados:

Anna Harris-Noble, embajadora regional para España de la Old Vine Conference y consultora de marketing y comunicación especializada en vinos, aportó su experiencia internacional en la valorización de viñedos históricos.

Carolina Martínez Origone, secretaria gerente del Consejo Regulador DOP Jumilla, presentó los aspectos técnicos y normativos que caracterizan la denominación y sus viñedos viejos.

Esther González de Paz, responsable de comunicación del CRDOP Jumilla, condujo la presentación del documental y contextualizó la importancia comunicativa del proyecto.



SELECCIÓN DE VINOS REPRESENTATIVOS

La cata presentó doce referencias cuidadosamente seleccionadas que ilustraron la diversidad y calidad de los vinos elaborados a partir de viñedos viejos de la denominación:

Xenysel Pie Franco 2024, Bodegas Xenysel.

Finca CQ 2023, Bodegas Viña Elena.

Matius 2022, Bodegas Salzillo.

Altos de Luzón 2022, Bodegas Luzón.

Divus 2022, Bodegas Bleda.

Alceño 12 2021, Bodegas Alceño.

Silvano García Crianza 2021, Bodegas Silvano García.

Mainetes 12 Meses 2021, Bodegas San Dionisio.

Alont 2021, Bodegas Pío del Ramo.

Gémina Cuvée Selección 2020, Bodegas BSI.

Valor patrimonial de los viñedos viejos.

Los viñedos viejos de Jumilla, muchos de ellos plantados en pie franco, representan **un tesoro enológico único** que confiere a los vinos una personalidad distintiva. La iniciativa ofrecida en FENAVIN **puso en valor el patrimonio vitícola histórico de la denominación**, destacando la importancia de estos viñedos que caracterizan el paisaje de la DOP Jumilla. El documental "Viñedos Viejos: Suelos para sobrevivir" sirvió como elemento educativo y emocional, explicando la relevancia histórica y enológica de estas vides que han resistido el paso del tiempo.



FENAVIN como plataforma estratégica.

La propuesta de la DOP Jumilla en FENAVIN 2025 reforzó su imagen como denominación comprometida con la preservación y puesta en valor de su patrimonio histórico, elementos que confieren personalidad única a sus vinos y los distinguen en el mercado nacional e internacional.



VIAJES DE CONOCIMIENTO ➤

La DOP Jumilla recibe a destacados profesionales del mundo del vino en México

Sumilleres y prensa especializada de México acuden al territorio DOP Jumilla en una visita de conocimiento.

La Denominación de Origen Protegida Jumilla organizó una visita promocional del 30 de marzo al 3 de abril para un **grupo selecto de profesionales mexicanos del sector vitivinícola, gastronómico y de comunicación especializada**. La iniciativa "Conexión Jumilla - México" permitió a ocho destacados representantes del mundo del vino mexicano conocer en profundidad el territorio, las bodegas y la cultura vitivinícola de la denominación.



INVITADOS DE ALTO NIVEL

La visita contó con la participación de reconocidos profesionales mexicanos:

- **Georgina Estrada**, Presidenta de la Asociación Mexicana de Sommeliers y CEO de Ginasommelier, quien lidera una de las organizaciones más importantes del sector en México.
- **Gustavo Ortega**, Director General de El Cielo en Valle de Guadalupe, representando uno de los proyectos vitivinícolas más prestigiosos del país.
- **Jesús Díez**, maestro de sommeliers y experto en viticultura de la Escuela de Viticultura, reconocido por su labor formativa en el sector.
- **José Luis Sánchez Vidal**, sommelier del Restaurante Alfredo di Roma del Grupo Intercontinental, aportando la perspectiva de la alta gastronomía hotelera.
- **Alan Nájera**, gastroeditor de "Menú" de El Universal, uno de los medios de comunicación más influyentes de México.
- **Arlett Mendoza**, jefa de redacción de Food and Travel México, revista especializada de referencia en el sector gastronómico.
- **Sandra Fernández**, sommelier y comunicadora especializada en vinos, con amplia influencia en redes sociales.

PROGRAMA DE INMERSIÓN

La visita se estructuró en un programa intensivo de cuatro días que permitió a los profesionales mexicanos explorar en profundidad el territorio.

La jornada inaugural incluyó la **visita a Bodegas Luzón y a los viñedos de Bodegas Viña Elena**, con almuerzo en La Casa de los Abuelos. La tarde se dedicó a una **recepción en las oficinas del Consejo Regulador DOP Jumilla**, concluyendo con una **cena de tapas en 3 Soles** junto a representantes de **Bodegas Olivares y Bodegas Silvano García**.

La segunda jornada comenzó con una experiencia cultural en el **mercado local y desayuno tradicional** con churros. Continuó con visitas a **Bodegas Carchelo y al Museo del Vino Casa de la Ermita**, almuerzo en el **Restaurante De Loreto (1 sol Repsol)**, **visita al Museo Arqueológico y paseo por el casco antiguo**. La jornada concluyó con cena en **Restaurante San Agustín junto a Bodegas San Dionisio, Bodegas Pío del Ramo y Bodegas Salzillo**.

El tercer día incluyó una excursión al emblemático **Castillo de Jumilla**, visita al viñedo y cata en **Bodegas Xenysel**, vista panorámica de **viñedos desde La Tella**, y visita con cata en **Bodegas Juan Gil y Bodegas El Nido**. El día finalizó con una visita al **Museo del Vino de Jumilla** y cena en **Restaurante La Macarena con Bodegas Alceño, Dobledeperez microbodega y Bodegas Bleda**.

La clausura se dedicó a la visita del **Parque Arqueológico del Tolmo de Minateda**, cata de viñedos en el **Volcán de Cancarix con Bodegas BSI**, visita a **Bodega Cerrón** y su viñedo, almuerzo en **Mesón el Álamo** y regreso a Madrid.



IMPRESIONES DESTACADAS

Los profesionales mexicanos expresaron impresiones muy positivas sobre su experiencia:

Sandra Fernández destacó "el profundo respeto por la tradición en la elaboración de los vinos jumillanos", valorando especialmente los procesos artesanales y el cuidado en la vinificación.

Gustavo Ortega se mostró "sorprendido por la identidad única de la DOP Jumilla", especialmente por la expresión particular de la variedad Monastrell en este territorio.

Alan Nájera calificó la experiencia como "un recorrido sensorial inolvidable", describiendo Jumilla como "un lugar único" que combina paisaje, tradición y calidad enológica.

PROYECCIÓN INTERNACIONAL

Esta acción forma parte de la estrategia de internacionalización de la DOP Jumilla, que busca fortalecer su presencia en mercados estratégicos como México. La participación de prescriptores de alto nivel como los reunidos en esta visita constituye una herramienta fundamental para la penetración en el mercado mexicano, tanto en el canal horeca como en la comunicación especializada.

El embajador del vino japonés Koichi Tanabe vivió un exclusivo recorrido por los viñedos de la DOP Jumilla

La Denominación de Origen reforzó su proyección internacional con la visita del brand ambassador japonés durante tres días intensivos.

El reconocido **Koichi Tanabe, brand ambassador japonés y sumiller con 19 años de trayectoria**, viajó a la DOP Jumilla para un exclusivo recorrido por los viñedos y bodegas más emblemáticos de la comarca. La iniciativa subrayó la vocación internacional de los vinos DOP Jumilla y afianzó los lazos comerciales entre Japón y España.

Durante su estancia, Tanabe visitó ocho bodegas de la denominación, incluyendo **Bodegas Alceño, Bodegas Luzón, Casa de la Ermita y su Museo del Vino, La Casa de los Abuelos y los viñedos de Bodegas Viña Elena, la viña Muri Veteres en Bodegas Carchelo, Bodegas BSI, Bodegas Juan Gil y Bodegas El Nido**, con catas a pie de viñedo y maridajes en restaurantes locales.

EMBAJADOR DOP JUMILLA DE REFERENCIA INTERNACIONAL

Koichi Tanabe ejerció durante 15 años como sumiller principal en **The Ritz-Carlton Tokio** y actualmente **dirige los vinos de más de diez restaurantes nipones**. Como profesor en la escuela **L'École du Vin**, formó a más de 1.000 alumnos con una tasa de éxito del 100% en la obtención del título de sumiller experto.

Entre sus logros destacan la victoria en el **6.º Cuvée Louise Pommery Sommelier Contest (2007)** y su consolidación como figura influyente en la divulgación vinícola digital con más de 40.000 seguidores en redes sociales.

NUESTRA REINA MONASTRELL: EL PUENTE ENTRE CULTURAS

Durante su estancia, el sumiller japonés mostró **especial interés por la Monastrell, variedad autóctona que representa la esencia de la DOP Jumilla**. "La personalidad de la Monastrell jumillana está conquistando los mercados asiáticos. Esta visita nos permitió profundizar en su singularidad y tender un puente permanente entre Jumilla y Japón", declaró Koichi Tanabe.

"La personalidad de la Monastrell jumillana está conquistando los mercados asiáticos."

El presidente del CRDOP Jumilla, Silvano García, destacó: "Recibir a un profesional de la talla de Tanabe supuso **un reconocimiento al trabajo de nuestras bodegas**. Jumilla se abre al mundo con cada copa".

Esta iniciativa busca posicionar los vinos DOP Jumilla en mercados estratégicos como el asiático y **consolidar su reputación como zona productora de vinos de calidad excepcional**.



Importadores internacionales conocieron los vinos DOP Jumilla en la Misión Inversa de ICEX-FENAVIN

La iniciativa congregó a profesionales de Estados Unidos, Tailandia y Polonia.

La DOP Jumilla acogió del 7 al 9 de mayo a cinco importadores y profesionales internacionales en el marco de la **Misión Inversa ICEX-FENAVIN**, una iniciativa que permitió a compradores especializados de Estados Unidos, Tailandia y Polonia conocer de primera mano la calidad y diversidad de los vinos jumillanos.

La delegación estuvo compuesta por **Sean Crenny**, Director of Wine de The Pulpo Group (Ann Arbor, Michigan); **Jessica Neal** de Neal Vineyards, especialista en viticultura; **Thananut Singhathep**, Head of Sales de Blackbird Siam Ltd. (Tailandia); **Alan Łasman**, manager del restaurante Pasodobre (Poznan, Polonia); e **Iago Blanco Liaño**, propietario y chef de Morriña - Taberna Galega (Poznan).

La selección de participantes reflejó mercados clave para la expansión internacional de los vinos DOP Jumilla.



PROGRAMA INTENSIVO DE INMERSIÓN

La actividad comenzó el 7 de mayo en **FENAVIN** con la presentación de 13 bodegas de la DOP Jumilla, incluyendo **Bodegas Viña Elena, BSI, Xenysel, Silvano García, Casa de la Ermita, Salzillo, Bleda, San Dionisio, Alceño, Delampa, Pío del Ramo, Asensio Carcelén y Luzón**.

Durante los días posteriores en Jumilla, los importadores visitaron bodegas de referencia como **Bodegas Luzón, Ego Bodegas, Juan Gil, El Nido, BSI, Olivares, San Dionisio y Carchelo**. El programa incluyó catas especializadas en el **Museo del Vino Casa de la Ermita** con el enólogo **Alexander Ivanov** y una visita cultural al **Museo Arqueológico de Jumilla**.



FORTALECIMIENTO DE LA PROYECCIÓN INTERNACIONAL

Esta misión inversa impulsada por **ICEX y la DOP Jumilla** permitió a los importadores experimentar directamente la **calidad y singularidad de la Monastrell** y otras variedades cultivadas en la denominación.

Ocho expertos estadounidenses liderados por Evan Goldstein MS visitaron la DOP Jumilla

La misión comercial organizada por Info Murcia reunió a comunicadores y sommelieres de EEUU para impulsar las exportaciones de vinos regionales.

Ocho expertos pertenecientes al canal Horeca (Hoteles, Restaurantes y Cafeterías), canales de venta al por menor y periodistas especializados de Estados Unidos visitaron las bodegas de la DOP Jumilla en una misión comercial organizada por la Consejería de Empresa, Empleo y Economía Social, a través del Instituto de Fomento (INFO Murcia).

La delegación, liderada por **Evan Goldstein MS**, recorrió nueve bodegas de referencia de la denominación: **Bodegas BSI, Bodegas Carchelo, Bodegas Olivares, Bodegas Viña Elena, Bodegas Alceño, Bodegas Xenysel, Bodegas Luzón, Bodegas Juan Gil, Bodegas El Nido y Ego Bodegas**. La iniciativa formó parte de un programa más amplio que abarcó las tres denominaciones de origen de la Región de Murcia (Bullas, Jumilla y Yecla), con visitas a 17 bodegas en total.



PERFILES DE ALTO NIVEL DEL MERCADO ESTADOUNIDENSE

La delegación incluyó a profesionales de primera línea del sector vitivinícola estadounidense, entre ellos **Gretchen Buck, Chris Havens, Kevin McGuire, Alex Masanotti, Peter Granoff MS, Evan Davis, Kathleen Willcox y Pam Strayer**, representando diferentes segmentos del mercado: restauración, distribución, comunicación especializada y sumillería.

El programa comenzó con una **cata dirigida por Ferran Centelles** el 3 de junio en el restaurante **Maza y Cerón** (Murcia), donde se presentaron cuatro vinos representativos de la DOP Jumilla: **Parajes del Valle Monastrell Tinto 2023 Organic** (Parajes del Valle Bodegas y Viñedos), **Juan Gil Cuvée A 2022 Organic** (Bodegas Juan Gil), **Guafría 2023** (Bodegas Carchelo) y **Olivares Dulce Monastrell 2022** (Bodegas Olivares).



REFUERZO DE LA ESTRATEGIA EXPORTADORA

La consejera de Empresa, **Marisa López Aragón**, destacó que la iniciativa buscó "impulsar las exportaciones de los vinos de la Región a Estados Unidos" y "reforzar la estrategia para fortalecer la exportación de vinos frente a los desafíos arancelarios".

La acción se enmarcó en el **Plan de Internacionalización de INFO**, desarrollado con las Cámaras de Comercio regionales y cofinanciado con fondos FEDER.





SEMINARIOS Y CATA ONLINE >

Cata online de 9 vinos DOP Jumilla en la West London Wine School

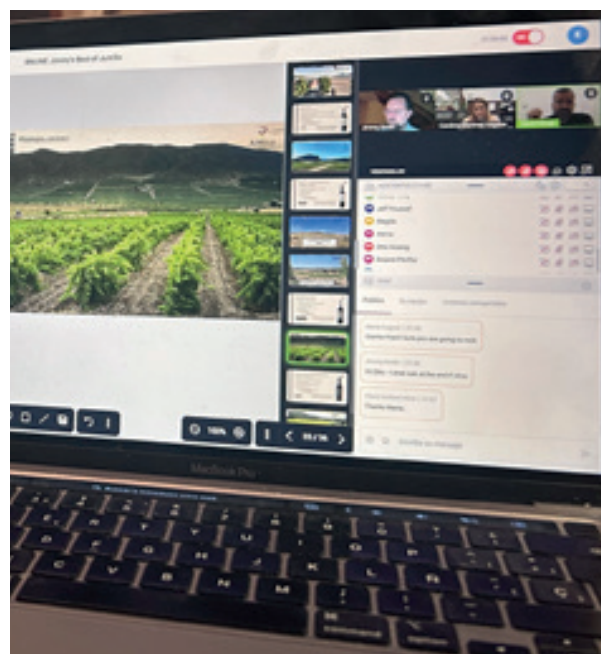
Jimmy Smith dirigió la sesión tras su participación en la Old Vine Conference de Jumilla, destacando la excepcional relación calidad-precio de los vinos de la denominación.

El Consejo Regulador de la DOP Jumilla participó el 10 de marzo en una **cata online** dirigida por **Jimmy Smith**, fundador y Chief Taster de la **West London Wine School**. La sesión virtual, presentó nueve vinos seleccionados personalmente por Smith tras su participación en la **Old Vine Conference** celebrada por la DOP Jumilla en 2024.

La cata contó con la participación de **Carolina Martínez Origone**, secretaria gerente del Consejo Regulador, quien junto a Smith abordó aspectos clave de la denominación: localización, clima, geología, viticultura y vinificación, con especial atención a las **cepas viejas excepcionales** de la región.

Los participantes recibieron kits de cata con muestras de 50ml de cada vino, incluyendo el **Parcela La Solana Viognier** (Casa de la Ermita), **Juan Gil Rosé** (Bodegas Juan Gil), **Xenysel Organic** (Bodegas Xenysel), **Bruma Finca CQ 2023** (Bodegas Viña Elena), **Güertano 2024** (Bodegas Salzillo), **Alceño 12 Cepas Viejas 2021** (Bodegas Alceño), **Muri Veteres 2021** (Bodegas Carchelo), **Clío 2022** (Bodegas El Nido) y **Olivares Dulce Monastrell 2020** (Bodegas Olivares).

Smith destacó haber quedado **"impresionado por la relación calidad-precio"** de los vinos jumillanos durante su visita previa a la región. La iniciativa reforzó la presencia digital de la DOP Jumilla en el mercado británico y ofreció acceso posterior a la grabación para los participantes registrados.



El carácter mediterráneo de la Monastrell en un webinar para el mercado polaco

El seminario online "Jumilla wines. The Mediterranean Character" congregó a 120 profesionales del sector HORECA polaco.

La DOP Jumilla participó el 24 de marzo en un **seminario online B2B** dirigido a sumilleres, importadores y profesionales del sector HORECA de Polonia. El webinar, titulado **"Jumilla wines. The Mediterranean Character"**, se desarrolló en colaboración con **Collegium Vini** y congregó a aproximadamente **120 profesionales** distribuidos en 18 grupos simultáneos.

La sesión se centró en la **Monastrell y su carácter mediterráneo**, presentando 12 vinos de diferentes bodegas de la denominación. Los vinos

catados fueron el **Carchelo 2023** (Bodegas Carchelo), **Juan Gil Etiqueta Plata 2022** (Bodegas Juan Gil), **Alceño 12 cepas viejas 2021** (Bodegas Alceño) y **Finca Luzón Crianza 2021** (Bodegas Luzón), **Lunático Monastrell 2021** (Casa de la Ermita), **Monastrellón** (Bodegas Ontabla), **SF Roble 2024** (Bodegas San Dionisio), **Sabatacha Monastrell sin sulfitos** (Bodegas BSI), **Parajes del Valle Monastrell 2023** (Parajes del Valle Bodegas y Viñedos), **Güertano 2022** (Bodegas Salzillo), **Finca CQ 2023** (Bodegas Viña Elena) y **Altos de la Hoya 2023** (Bodegas Olivares).

La acción formativa fue **impartida por Carolina Martínez Origone**, secretaria gerente del CRDOP Jumilla, y se dirigió exclusivamente a profesionales previamente inscritos. El evento contó con la **participación directa de representantes de las bodegas**, quienes presentaron sus vinos y respondieron las consultas de los asistentes.



Seminario internacional sobre los aspectos claves de la DOP Jumilla para WSET Global

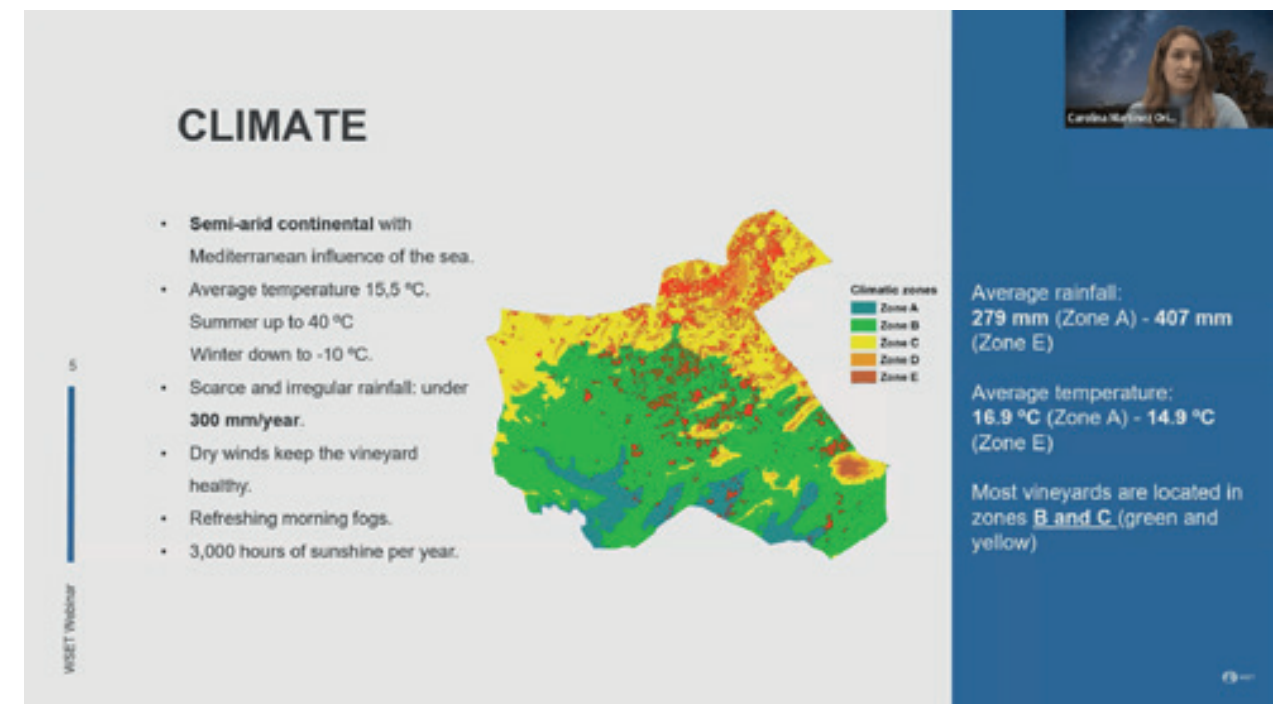
Carolina Martínez Origone impartió un webinar sobre el terroir único de la región vinícola.

La Denominación de Origen Protegida Jumilla participó en enero en un **webinar gratuito organizado por WSET Global**, la prestigiosa academia internacional de educación vinícola, donde se presentó las características distintivas de esta histórica región vitivinícola española.

La secretaria gerente del Consejo Regulador DOP Jumilla, **Carolina Martínez Origone**, impartió el **seminario "Descubriendo Jumilla: la cuna de la Monastrell"** ante una audiencia internacional conectada desde diferentes usos horarios. Durante la sesión, los participantes conocieron los aspectos más destacados de esta histórica región vinícola española.

Martínez Origone exploró el **terroir único de Jumilla**, caracterizado por sus viñedos de altura y suelos calcáreos profundos que aportan carácter y sabores distintivos a sus vinos. El seminario recorrió la historia de la región, analizó los tipos de suelo, la viticultura ecológica tradicional y la evolución de la producción vitivinícola a lo largo del tiempo.

La ponente destacó la **diversidad de microclimas y paisajes** que configuran el carácter especial de los vinos de Jumilla, consolidando la posición de la denominación como una de las propuestas más interesantes del panorama vinícola español.





SALONES Y CATAS 

Los vinos dulces DOP Jumilla brillaron en Madrid

La Denominación de Origen Protegida Jumilla participó en la novena edición del Salón de los Vinos Generosos, dulces y fortificados, celebrada en el Hotel Princesa Plaza Madrid.

El evento celebrado en febrero, se desarrolló en dos sesiones, constituyendo un foro especializado donde los **vinos dulces y de licor tuvieron un espacio exclusivo para acercarse al público profesional madrileño.**

Los vinos dulces DOP Jumilla fueron protagonistas de esta cita, que reunió productos que conforman parte de la historia viva de la enología y que siempre han gozado del mayor prestigio a nivel mundial.

De la mano del **sumiller Brandon Jordan**, la DOP Jumilla presentó una selección de ocho vinos dulces representativos de la denominación:

Lacrima Christi de Bodegas BSI, **Olivares Dulce Monastrell 2020** de Bodegas Olivares, **Luzón Dulce Sauvignon Blanc 2022** de Bodegas Luzón, **Alceño Dulce 2021** de Bodegas Alceño, **Casa de la Ermita Dulce Tinto 2024** y **Casa de la Ermita Dulce Blanco 2024** de Bodegas Casa de la Ermita, **Camelot Dulce Monastrell** de Bodegas Salzillo, y **Silvano García Dulce Monastrell 2019** de Bodegas Silvano García.

La participación en este salón especializado permitió mostrar la **calidad y diversidad de los vinos dulces elaborados en la DOP Jumilla**, consolidando su presencia en el mercado profesional madrileño.



El CRDOP Jumilla reúne a catadores históricos en Madrid

La comida de prensa, organizada junto a Enrique Calduch sirvió para dar a conocer nuevos vinos y añadas de la DOP Jumilla.



Como parte de la renovación del 31 Certamen de Calidad, el CRDOP Jumilla, organizó junto a Enrique Calduch una comida de prensa en Madrid, a la que asistieron **los catadores históricos de nuestro Certamen.**

Mara Sánchez, Antonio Candelas, Juan Manuel Casado, Jaime Bermúdez, Custodio Zamorra, Jesús Flores, Amaya Cervera, Andrés Proensa, Raquel Pardo, Raúl Serrano, y María José Huertas, aprovecharon para **catar varias novedades de la DOP Jumilla**, nuevos vinos y añadas que pudieron después incluir en catas y artículos.

Los vinos DOP Jumilla destacaron en The Old Vine Conference de Londres

La tercera edición de la Old Vine Conference Trade & Media Tasting se celebró en Vagabond Wines.

El evento, **una de las catas globales más importantes de vinos de cepas viejas**, reunió 150 vinos extraordinarios procedentes de regiones que abarcaron desde Argentina hasta Sudáfrica, Italia, Australia y más allá, mostrando la profundidad y diversidad del patrimonio vitivinícola de viñas viejas.

Esta cata anual londinense mostró la riqueza del movimiento de viñas viejas, donde **los vinos DOP Jumilla tuvieron una presencia destacada**, demostrando la calidad y el carácter único que aportan estos viñedos.

La DOP Jumilla estuvo representada por siete vinos que ejemplificaron la excelencia de sus viñas viejas: **Xenysel Pie Franco 2024** de Bodegas Xenysel, **Alceño 12 cepas viejas 2021** de Bodegas Alceño, **Juan Gil Cuvée A 2022** de Bodegas Juan Gil, **Gémina Finca El Volcán 2019** de Bodegas BSI, **Porti 2021** de Bodegas Luzón, **Finca CQ 2023** de Bodegas Viña Elena, y **Terra** de Parajes del Valle Bodegas y Viñedos.



El evento incluyó **masterclasses especializadas** que proporcionaron riqueza y contexto al movimiento de viñas viejas, creando un espacio de encuentro entre **profesionales del sector, medios especializados y productores comprometidos** con la conservación y valorización de este patrimonio vitivinícola.

La participación en esta prestigiosa cita internacional consolidó la posición de la DOP Jumilla como **referente en la elaboración de vinos procedentes de viñas centenarias**, contribuyendo a la construcción de un movimiento global que defiende la conservación de las viñas viejas y los vinos excepcionales que producen.

Cata Monastrell España en London Wine Fair, con Sarah Jane Evans MW

La DOP Jumilla participó en la masterclass "A Taste of Sunshine" mostrando la esencia de la variedad Monastrell.

La masterclass tuvo lugar en la Education Zone de la London Wine Fair, fue conducida por la **Master of Wine Sarah Jane Evans** y reunió ocho vinos procedentes de regiones productoras españolas que constituyen la Asociación Monastrell España: Alicante, Almansa, Bullas, Jumilla y Yecla.

Durante esta cata única, la DOP Jumilla mostró **el carácter genuino y auténtico de la Monastrell**, demostrando la diversidad y calidad que esta variedad puede alcanzar.

La Monastrell de la DOP Jumilla estuvo representada por tres vinos de la región: **La Servil 2023** de Bodegas Cerrón, **Bruma del Estrecho Finca CQ 2023** de Bodegas Viña Elena, y **Olivares Dulce Monastrell 2020** de Bodegas Olivares.

Esta masterclass constituyó una cita imprescindible para profesionales del sector que buscaron inspiración y carácter en cada copa, consolidando la presencia internacional de la DOP Jumilla y su compromiso con la **promoción de la variedad Monastrell como emblema de la identidad vitivinícola española**.



Catas de formación sumilleres en Alemania con David Schwartzwalder

La DOP Jumilla se consolida en la formación universitaria alemana de sumillería en prestigiosas instituciones como Geisenheim University.

El periodista **experto en vinos españoles David Schwartzwalder**, continúa su formación sobre la DOP Jumilla en diversas escuelas y universidades alemanas, donde imparte cursos de sumillería y vinos.

En este primer semestre **ha impartido catas sobre la DOP Jumilla** para estudiantes del prestigioso **Bachelor y Bachelor Internationale Weinwirtschaft** en Geisenheim University, así como la **Preparación al Master International Winebusiness** en Geisenheim University. Además, ha dado catas sobre la DOP Jumilla para el **Curso del Diploma de Sumillería Superior en las Cámaras de Comercio de Coblenza**, y una **nueva localización en Neustadt**.

Los vinos catados muestran los distintos perfiles de Jumilla y nuestra uva Monastrell, con especial atención a los **vinos rosados y dulces, de gran interés para este mercado**. La introducción a la DOP Jumilla aporta valor a los estudiantes, y se posiciona como zona de culto y de gran calidad dentro del gremio de los futuros sumilleres.



Celebración del Día Internacional del Sommelier con una cata en México

La Asociación de Sommeliers Mexicanos organizó una cata magistral con seis bodegas de la DOP Jumilla ante 30 expertos.

Tras su visita a la DOP Jumilla, la **presidenta de la Asociación de Sommeliers Mexicanos AC, Georgina Estrada**, y la que ha sido galardonada como **Sommelier del año en México, Sandra Fernández**, impartieron una cata magistral sobre la DOP Jumilla, durante los actos del Día Internacional del Sommelier, celebrado en Ciudad de México el pasado 3 de junio.

Para esta cata, titulada **“DOP Jumilla: Tradición y Modernidad en Cada Copa”**, participaron seis bodegas presentes en el país, que ofrecieron sus vinos a un distinguido grupo de 30 asistentes.



La Asociación de Sommeliers Mexicanos (ASM) celebró el Día Internacional del Sommelier con una jornada dedicada a **fortalecer la profesionalización del gremio en México** y celebrar el trabajo de quienes elevan la cultura del vino en el mundo. El evento, realizado en el Hotel Camino Real CDMX, reunió a expertos, aliados comerciales y entusiastas del vino, con clases magistrales, degustaciones y una emotiva entrega de reconocimientos.

Cenas YAAAS en Santomera y Fortuna

Experiencia gastronómica 'Dolce Vita' en Santomera.

La DOP Jumilla participó como colaboradora en la **experiencia gastronómica 'Dolce Vita'**, celebrada en una finca histórica de Santomera del siglo XVII, donde cerca de noventa comensales disfrutaron de una cena bajo el concepto de la marca experiencial **'Bajo el Azahar'**.

El evento, organizado por **1001 Sabores Región de Murcia**, el **Ayuntamiento de Santomera** y **Estrella de Levante**, puso en valor el **cultivo del limón de Santomera** a través de una propuesta gastronómica única desarrollada por **Sebastián López del restaurante Hannibal**, que llevó a la finca Villa Santomerini un espectáculo moderno de cocina al fuego.



Los vinos DOP Jumilla fueron protagonistas del maridaje de los platos principales de la cena, presentados por el **sumiller Ismael Galiana**, quien seleccionó tres referencias que complementaron perfectamente la propuesta culinaria contemporánea, todas ganadoras del 31 Certamen de Calidad de los Vinos DOP Jumilla:

Pino Doncel Vintage 2023, que maridó la **brocheta de verduras con salsa de aromáticas**, primer plato de la secuencia enológica. **Juan Gil Plata 2021**, que acompañó el **solomillo de cerdo ibérico a la brasa** fraseado con salsa de limón y agri-

llos, plato principal que destacó los sabores cítricos emblemáticos del evento. Y **Silvano García Dulce 2019**, que complementó el postre de **piña a la brasa con ron miel y crema de coco**, cerrando la experiencia con un maridaje dulce.

La experiencia se desarrolló en un entorno privilegiado: una **antigua casa del siglo XVII transformada** para la ocasión con decoración campestre y romántica, donde el limón de Santomera fue el gran protagonista tanto en la ambientación como en la gastronomía.



Experiencia gastronómica 'Stella' en la Cueva Negra de Fortuna.

La experiencia gastronómica 'Stella' se celebró en el **Santuario Romano Cueva Negra de Fortuna**, donde cerca de 90 comensales disfrutaron de una cena bajo el cielo nocturno maridada con vinos de la DOP Jumilla.

El evento, organizado dentro de la marca experiencial '**Tempus Fortuna**' del **Ayuntamiento de Fortuna y 1001 Sabores Región de Murcia**, puso en valor el patrimonio cultural e histórico del municipio mediante una propuesta gastronómica única desarrollada por la **chef Ester Cánovas del restaurante Salabores**.



Los vinos DOP Jumilla fueron protagonistas del maridaje de la cena, presentados por el **sumiller Ismael Galiana**, quien seleccionó referencias ganadoras del 31 Certamen de Calidad que complementaron perfectamente el menú diseñado para la ocasión. La propuesta enológica incluyó tres vinos que acompañaron diferentes momentos de la experiencia:

Carchelo Orange 2024 de Bodegas Carchelo, que maridó el **eclipse de tomates tres texturas con garum y el gazpacho estrellado** con pepino alfijoz. **Marzás Monastrell Pie Franco 2024** de Bodegas Delampa, que acompañó el **panipuri relleno de crema de chipirones**. Y **Sabatacha Crianza 2020** de Bodegas BSI, que complementó el plato principal de **chato murciano estofado** con cerveza tostada.

La experiencia se desarrolló en un marco incomparable: el **Santuario Romano Cueva Negra**, un conjunto de abrigos rocosos que **conserva más de cien inscripciones del latín hispánico** y constituye las únicas leyendas epigráficas pintadas sobre roca existentes en España.

La participación de la DOP Jumilla en estas cenas YAAAS reforzó su **compromiso con la promoción de la cultura gastronómica regional**, demostrando la versatilidad y calidad de sus vinos en contextos únicos que combinan patrimonio histórico, gastronomía de autor y turismo experiencial.



Los vinos DOP Jumilla llenaron de sabor el verano con catas en Murcia Parque

La DOP Jumilla participó en tres exitosos eventos gastronómicos en Murcia Río que combinaron cata de vinos, gastronomía y música en vivo.

La Denominación de Origen Protegida Jumilla colaboró en una nueva edición de "Noche de Cata" de Las Noches del Malecón, que transformó las noches de verano de Murcia Río en una experiencia sensorial única. Cada noche, los asistentes disfrutaron de **armonías gastronómicas con vinos de tres bodegas de la DOP**, acompañadas de música en vivo y un ambiente mágico al aire libre.

Los eventos, celebrados los días 17 y 24 de junio y 8 de julio, contaron con la participación de **nueve bodegas** de la denominación que presentaron sus mejores referencias **maridadas con creaciones gastronómicas de reconocidos profesionales** de la hostelería.

17 DE JUNIO. La apertura corrió a cargo de Bodega Pío del Ramo con su **Betola Blanco 2024 ecológico**, armonizado con **poke de cuscús con hierba buena y cilantro**. Bodegas Bleda presentó su **Omblancas Blanc de Noirs 2024** junto a una **quiche de bacon con espinacas y setas**, mientras que Bodegas BSI cerró la velada con su Gémina Selección Monastrell 2021 maridado con bikini de rosbif con cremoso de trufa.

24 DE JUNIO. Bodegas San Dionisio inauguró la noche con su **Mainetes Verdejo 2024** acompañado de **roll de salmón con queso y finas hierbas**. Bodegas Santiago Apóstol presentó su **Oferente Tinto Selección 2023 Monastrell** junto a **berenjenas a la caponata con mozzarella**, y Bodegas Luzón finalizó con su **Altos de Luzón 2022 ecológico** maridado con **bikini de rosbif con cremoso de trufa**.

8 DE JULIO. La última cata contó con Bodegas Alceño y su **Sauvignon Blanc fermentado en barrica** junto a un **roll de salmón con queso y finas hierbas**. Bodegas Xenysel mostró su **Xenysel Pie Franco 2024** armonizado con **berenjenas a la caponata con mozzarella**, mientras que Ego Bodegas cerró el ciclo con su **El Goru Gold 2020** maridado con **bikini de rosbif con cremoso de trufa**.

Esta iniciativa fomentó la cultura gastronómica en la Región de Murcia, ofreciendo experiencias únicas que combinan la tradición vitivinícola con la innovación culinaria.



DOP Jumilla: Identidad de un territorio, cata especializada con AEPEV en Madrid

La denominación organizó una cata dirigida a periodistas especializados con los mejores vinos de la última edición del Certamen de Calidad.

La Denominación de Origen Protegida Jumilla celebró una **cata especializada en la Escuela Española de Cata de Madrid**, dirigida a **periodistas y escritores del vino** para dar a conocer la identidad territorial de la región y su variedad estrella, la Monastrell.

El evento, titulado "DOP Jumilla, identidad de un territorio", fue **dirigido por Carolina Martínez Origone**, secretaria gerente del Consejo Regulador DOP Jumilla, y estuvo **organizado por el Comité de Formación de la Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV)** en colaboración con la DOP Jumilla.

Durante la sesión, los asistentes **cataron 9 de los 12 vinos mejor valorados** en el 31 Certamen de Calidad Vinos DOP Jumilla, etiquetas que actuaron como carta de presentación de la denominación en sus eventos gastronómicos y promocionales a lo largo del año.

La actividad formativa, exclusiva para asociados de AEPEV, tuvo carácter gratuito con el compromiso de los participantes de realizar **artículos o publicaciones sobre la experiencia**.

El objetivo de la iniciativa fue profundizar en el conocimiento de la denominación, sus bodegas, sus vinos y especialmente de la Monastrell, consolidando la **presencia de Jumilla en medios especializados** del sector vitivinícola.





Catas formación en Escuelas superiores de hostelería de España

La DOP Jumilla participó en el Curso de sumiller profesional en CDT Valencia, Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid y Curso servicio en sala en CCT Murcia

Como parte de las actividades destinadas a formación el CRDOP Jumilla ofreció un seminario en la **Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid**, impartida por el **sumiller Brandon Jordan**. También se ofreció una cata en el **Centro de Turismo de Valencia, CDT Valencia**, destinada a los alumnos del curso de sumiller profesional, y en el **Curso de servicio en sala en el Centro de Cualificación Turística de la Región de Murcia**, impartidas por **Esther González**, responsable de comunicación del CRDOP Jumilla.

Los talleres ofrecieron un recorrido por la historia y las cualidades únicas de la DOP Jumilla en el entorno regional, nacional y mundial, y los asistentes cataron **vinos ganadores del Certamen de Calidad Vinos DOP Jumilla**.





PATROCINIOS Y COLABORACIONES ➤

Origen Murcia en Bando de la Huerta

- La DOP Jumilla participó, junto con las DDOP Arroz de Calasparra, Pimentón de Murcia, Pera de Jumilla, Queso de Murcia, Queso de Murcia al Vino, Yecla y Bullas en una carroza del Bando de la Huerta, realizada para promocionar los productos con denominación de origen de la Región de Murcia.

La carroza que abrió el desfile de El Bando de la Huerta de la ciudad de Murcia, fue financiada con la Consejería de Agricultura, con el objetivo de **aumentar la visibilidad de los productos de Origen Murcia**, la asociación de denominaciones de origen de la Región de Murcia, cuyo objetivo es la promoción y defensa de los alimentos y vinos con este sello garantía de calidad y de origen geográfico, el cual marca las cualidades excepcionales de estos productos únicos e inigualables.



Gala Voluntariado Conciénciate en Elche

- Los vinos DOP Jumilla pudieron disfrutarse durante la **Gala del voluntariado de la Fundación Conciénciate** en el precioso entorno del Hort del Xocolater, en Elche.

Una noche mágica en la que personas y empresas se unieron por un mismo objetivo; **reconocer el trabajo de los 400 voluntarios ante emergencias** como la DANA.

Más de 500 personas pudieron disfrutar de una velada al aire libre, con cena en formato cóctel, barras de bebida, música en directo y actividades durante toda la noche.

El 100% de lo recaudado fue **destinado íntegramente a los proyectos sociales** de Fundación Conciénciate.



"Comersaciones, cuatro estaciones", el ciclo gastronómico que ensalza los productos murcianos

La Denominación de Origen Protegida Jumilla estuvo presente en las tres primeras ediciones del programa que maridó los mejores vinos DOP Jumilla con la alta cocina regional.

La Denominación de Origen Protegida Jumilla participó activamente en **"Comersaciones, Cuatro Estaciones"**, un ciclo gastronómico que se desarrolló en la Región de Murcia para **poner en valor los productos locales de temporada**.

La DOP Jumilla estuvo presente en las tres ediciones celebradas hasta la fecha: **invierno (18-19 de febrero)**, **primavera (25-26 de marzo)** y **verano (17-18 de junio)**, aportando una selección de sus mejores vinos para maridar con los exclusivos menús creados por los chefs participantes.

Durante estos encuentros culinarios, **los vinos de la DOP Jumilla acompañaron las creaciones gastronómicas** de reconocidos chefs con estrella Michelin como **Andrés Torres** (Casa Nova), **Javier Sanz y Juan Sahuquillo** (Cañitas Maite), **Marco Iniesta y María Egea** (Frases), y **Hugo Muñoz** (Ugo Chan), junto a los talentosos cocineros murcianos **David López** (Local de Ensayo) y **María Gómez** (Magoga).

"La participación en Comersaciones nos ha permitido demostrar la versatilidad y calidad de nuestros vinos, que han maridado perfectamente con propuestas gastronómicas de la más alta categoría", destacaron desde la DOP Jumilla.

Cada evento contó con **tres actos diferenciados**: una charla en la Sala de Catas de Estrella de Levante, una ruta gastronómica por enclaves emblemáticos de la región, y una comida a cuatro manos en el Centro de Cualificación Turística de Murcia, donde **50 comensales pudieron degustar menús exclusivos** de seis pases acompañados por los vinos seleccionados de la DOP Jumilla.

"Comersaciones nos ha permitido demostrar la versatilidad y calidad de nuestros vinos, que han maridado perfectamente con propuestas gastronómicas de la más alta categoría."

El programa, **organizado por La Brújula del Gourmet** bajo la dirección del **periodista gastronómico Sergio Gallego**, culminará con la edición de otoño prevista para el 25 y 26 de noviembre, donde la DOP Jumilla volverá a estar presente para cerrar este exitoso ciclo que ha posicionado los productos murcianos en el panorama gastronómico nacional.



Los vinos DOP Jumilla brillaron en el evento celebrado en Madrid "Murcia a un Paso"

La DOP Jumilla eleva la promoción de Murcia como destino de congresos con una selección de once vinos maridados con la alta gastronomía de Pablo González-Conejero.

La Denominación de Origen Protegida Jumilla colaboró con la **Oficina de Congresos de Murcia** en la presentación del evento "Murcia a un Paso", una iniciativa destinada a **promocionar la Región de Murcia como destino preferente para el turismo de reuniones y congresos**.

El acto, **dirigido a directivos, travel managers y event managers** de las principales empresas madrileñas, tuvo como objetivo principal dar a conocer los servicios de la red de empresas asociadas a la Oficina de Congresos de Murcia, destacando la proximidad entre el **Auditorio y Centro de Congresos Víctor Villegas**, los **principales hoteles, espacios singulares y el centro histórico de la ciudad**, así como la **amplia oferta turística complementaria** de la región.

La jornada contó con la participación del **mentalista Jorge Luengo**, quien ofreció una experiencia única a los asistentes, y del **chef Pablo González-Conejero del Restaurante La Cabaña**, quien preparó una exquisita propuesta gastronómica que fue maridada con una cuidada selección de vinos de la DOP Jumilla.

El **sumiller Brandon Jordan** presentó **once referencias** de bodegas DOP Jumilla que representaron la diversidad y calidad de los vinos de la denominación: **Gémima Cuvée Selección 2020** (Bodegas BSI), **Olivares Rosado 2024** (Bodegas Olivares), **Silvano García Dulce 2019** (Bodegas Silvano García), **Luzón Dulce Sauvignon Blanc 2022** (Bodegas Luzón), **Altos de Luzón 2021** (Bodegas Luzón), **Delampa 50 Años 2021** (Bodegas Delampa), **Juan Gil Etiqueta Plata 2022** (Bodegas Juan Gil), **Alceño Blanco Fermentado en Barrica 2022** (Bodegas Alceño), **Paraje Cerro Blanco 2021** (Finca Monastasia), **Ontalba Sauvignon Blanc Ecológico 2024** (Bodegas Ontalba) y **Rango 2023** (Bodegas Xenysel).

Los vinos DOP Jumilla enriquecieron cada momento de la velada, aportando su carácter único y elevando la experiencia sensorial a un nivel superior. La jornada resultó un éxito rotundo,

consolidando la imagen de la Región de Murcia como un destino atractivo para eventos corporativos y **posicionando a los vinos de Jumilla como el maridaje perfecto para este tipo de experiencias gastronómicas de alto nivel**.

La Oficina de Congresos de Murcia, dependiente de la Concejalía de Turismo del Ayuntamiento de Murcia, logró así su objetivo de **mostrar todo el potencial que la región ofrece** al sector del turismo de reuniones y congresos.



Catas didácticas organizadas por la Fundación Tierra de Viñedos CLM

La DOP Jumilla estuvo presente en dos catas en la provincia de Albacete.



La Denominación de Origen Protegida Jumilla colaboró en dos catas didácticas organizadas por la Fundación Tierra de Viñedos de Castilla-La Mancha durante el primer semestre del año.

La primera se celebró el 20 de marzo en Madrigueras, en el Salón Cultural de

la calle Pablo Picasso, con aforo completo. La segunda tuvo lugar el 29 de mayo en Elche de la Sierra, en el Mercado Municipal, congregando a más de 70 personas interesadas en conocer la cultura del vino regional.

Ambas actividades, enmarcadas en el programa de catas didácticas 2025 del Gobierno de Castilla-La Mancha, tuvieron como objetivo principal dar a conocer los vinos y variedades de las diferentes figuras de calidad vnicas regionales, promoviendo un consumo moderado, consciente y responsable.

La cata de Elche de la Sierra contó con la presencia del delegado provincial de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural de Albacete, Ramón Sáez, y la alcaldesa, Raquel Ruiz.

La DOP Jumilla presentó sus vinos como parte de esta iniciativa que busca llevar la cultura vínica a las zonas más despobladas de la región, garantizando el acceso a estos productos de calidad tradicionales. Los asistentes pudieron conocer las características de nuestros vinos y su papel dentro del panorama vitivinícola castellano-manchego.

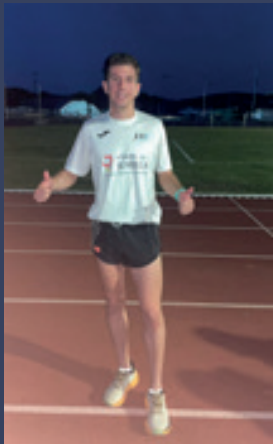
Estas dos citas formaron parte de las cuatro catas programadas para la provincia de Albacete dentro del programa regional que prevé 20 actividades en toda Castilla-La Mancha.

Con esta colaboración, la DOP Jumilla reforzó su compromiso con la difusión de la cultura del vino y el fomento del consumo responsable, contribuyendo al reconocimiento de Castilla-La Mancha como la región española con mayor número de denominaciones de origen vnicas, con un total de 25 figuras de calidad vnicas.



El CRDOP Jumilla con el deporte regional

ATHLETIC CLUB VINOS DOP JUMILLA



VUELTA ONTURENSE





JORNADAS TÉCNICAS ➤

Mesa Redonda-presentación de indicaciones geográficas en Bruselas



La DOP Jumilla se fundó en 1966 para **proteger y promover los vinos que se producen** aquí. La creación de nuestra DOP ha sido fundamental para el éxito de los vinos de Jumilla en todo el mundo.

Carolina Martínez Origone, secretaria gerente del Consejo Regulador de la DOP Jumilla y experta en indicaciones geográficas, fue invitada el pasado mes de junio a participar en una **conferencia de la comunidad europea sobre IGP**s en Bruselas. Una importante conferencia que contó con la presencia de **más de 200 actores clave** (productores, responsables políticos europeos y nacionales, autoridades regionales e investigadores) de toda la UE.

Organizado por **oriGIn EU, EFOW y AREPO**, en el marco del **proyecto GI SMART**, el evento brindó una plataforma para un debate dinámico sobre el **estado actual y las perspectivas futuras de las Indicaciones Geográficas**, como la DOP Jumilla, en la UE, y demostró por qué las DDOO son un importante motor para las zonas rurales de nuestro continente.



¿Sabías que...?

El modelo de la DOP combina tradición y competitividad, con un fuerte arraigo territorial, lo que representa un modelo atractivo para agricultores y empresas:

- ✓ Generan empleo.
- ✓ Trabajan con criterios de sostenibilidad.
- ✓ Protegen el paisaje.
- ✓ Elaboran un producto de calidad diferenciada.

Mesa Redonda Barcelona Wine Week



El 4 de febrero, Esther González de Paz, responsable de comunicación del CRDOP Jumilla, participó en la **mesa redonda "Prescriptores y compradores internacionales, la mejor tarjeta de visita para el vino español"**, un diálogo sobre la importancia, las oportunidades y las expectativas de **las visitas de prensa y profesionales** a las regiones vinícolas españolas, organizada por ICEX.

Los ponentes, incluyeron **representantes de organismos del sector, enólogos, periodistas especializados en vino y compradores**, debatieron sobre las mejores prácticas, los aprendizajes clave y el papel fundamental del seguimiento para garantizar un impacto empresarial duradero.



Jornadas técnicas sobre el control del mosquito verde en viñedos

Durante las dos sesiones se abordaron los métodos autorizados para combatir esta plaga que afecta a los viñedos de vinificación de la región.

La Denominación de Origen Jumilla colaboró el 1 de abril con la **Dirección General de Producción Agrícola, Ganadera y Pesquera de la Consejería de Agricultura de la Región de Murcia** en la organización de una jornada técnica dedicada al **control del mosquito verde en viñedos de vinificación**. El evento también contó con la participación de las **Denominaciones de Origen Bullas y Yecla**.

La jornada se centró en dar a conocer la **situación actual de la plaga** del mosquito verde de vid (*Jacobyasca lybica* y/o *Empoasca* spp.) y **presentar los métodos autorizados para su control** tanto en cultivos convencionales como ecológicos. El encuentro estuvo dirigido a profesionales del sector agrario, alimentario y forestal, así como a gestores de tierras y otros agentes económicos de pequeñas y medianas empresas del ámbito rural.

El programa incluyó la participación de destacados expertos en la materia. **Telesforo García Crevillén, Jefe del Servicio de Sanidad Vegetal de la Consejería**, presentó las **estrategias de control** del mosquito verde en el cultivo de la vid en la Región de Murcia. Por su parte, **Pedro José Pérez Saura, Director Técnico del Consejo de Agricultura Ecológica de la Región de Murcia**, abordó específicamente el

control de esta plaga en viñedos ecológicos. La jornada concluyó con una **mesa redonda moderada por Francisco José Miñano Muñoz, Subdirector General de Producción y Nutrición Agrícola Sostenibles**, en la que participaron los ponentes, técnicos de las Denominaciones de Origen, técnicos de la Comunidad Autónoma y los asistentes tanto presenciales como online.

El 27 de mayo, el CRDOP Jumilla volvió a organizar otra jornada técnica con la destacada ponencia del **experto en Sanidad Vegetal, Alfonso Lucas Espadas**.

Estas iniciativas reflejaron el compromiso de la DOP Jumilla con la **mejora continua de la calidad de sus vinos y la sostenibilidad de sus viñedos**, proporcionando a los viticultores herramientas actualizadas para hacer frente a los desafíos fitosanitarios que afectan a la vid en la región.



Curso de poda de respeto

En un gélido **31 de enero**, un valiente grupo de hombres y mujeres pertenecientes a la DOP Jumilla, participaron en el **segundo curso de poda de respeto** organizado por el CRDOP Jumilla en colaboración con La Academia de Poda.

Este método de poda de respeto o poda suave es un **sistema de poda sostenible que asegura una mayor longevidad de las viñas**, minimizando los problemas de las enfermedades de la madera y mejorando la salud de la planta.



Jornada I+D+I en Museo del Vino

El Museo del Vino acogió la jornada '**Retos de la viticultura y la enología en la Región de Murcia**', organizado por el **Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Medioambiental (IMIDA)**, y dirigido al sector vitivinícola y a las Denominaciones de Origen Protegidas de **Jumilla, Yecla y Bullas** con el objetivo de impulsar la competitividad de las empresas. Contó con la presencia de **Carolina Martínez Origone**, secretaria gerente del Consejo Regulador DOP Jumilla, en la **mesa redonda "Futuro y tradición. Desafíos y estrategias de investigación para el sector vitivinícola de la Región de Murcia."**

La lucha contra las **plagas**, el desarrollo de **nuevas variedades más resistentes** a la sequía y de mayor calidad o servicios como la realización de los **exámenes preceptivos** para el registro de variedades son algunas de las investigaciones presentadas por el IMIDA.





JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
PROTEGIDA

www.jumilla.wine