

DOP JUMILLA

BOLETÍN INFORMATIVO



Una nueva vendimia que llega, este año la más temprana de nuestra historia, un 27 de Julio, con buena producción y gran calidad por delante, con lo que estamos deseosos de presentaros en unos meses los nuevos vinos de esta añada 2026.

Y con la gran noticia para nuestra DOP Jumilla de haber sido elegida “Región del Año” por Tim Atkin Master of Wine y Beth Willard. Este reconocimiento viene a validar el gran trabajo realizado por viticultores y bodegas en nuestro territorio y a certificar que Jumilla es una zona consolidada entre las mejores de España y del mundo en el panorama vitivinícola internacional.

Jumilla DOP hoy es una apuesta segura para críticos, sumilleres y consumidores en general.

Nuestro territorio tiene unas características enológicas especiales, un carácter propio, riqueza de suelos, y microclimas, adalid de la fresca mediterránea.

Nosotros ya lo sabíamos, y es una gran noticia, que grandes profesionales del sector usen su altavoz para expresar la realidad de lo que la DOP Jumilla es hoy.

Un territorio con mucha historia, con un gran presente, y con un futuro por el que tenemos que volcarnos todos.

Estas fechas en las que el calor nos acompaña, a veces más de lo que deseamos, es la oportunidad para comprobar que el vino puede ser el acompañante perfecto de nuestras comidas, cenas y mejores momentos, con un acto tan sencillo como servir los vinos a una buena temperatura.

Un poco de frío o mucho frío, a tu gusto y con un vino de la DOP Jumilla.

Disfrútalo.

SILVANO GARCÍA,
PRESIDENTE CRDOP JUMILLA

A person is walking away from the camera down a path in a vineyard. The sun is low on the horizon, creating a strong backlight and a lens flare. The vineyard rows are visible on either side of the path, and the ground is covered with dry leaves and small plants. The overall mood is peaceful and contemplative.

SU MA RIO

6

Destacados DOP

26

Internacional

56

Nacional

74

Colaboraciones y
formación

32 certamen de CALIDAD VINOS DOP JUMILLA



32 Certamen de Calidad Vinos DOP Jumilla: una edición histórica

El 32 Certamen de Calidad Vinos DOP Jumilla premió a 12 vinos con medalla de ORO en una edición histórica celebrada por primera vez en Fuente-Álamo



El 1 de junio se presentó en el Ayuntamiento de Fuente-Álamo el 32 Certamen de Calidad Vinos DOP Jumilla, que por primera vez en la historia de uno de los certámenes más longevos de España se celebraba en esta localidad albaceteña. Al acto asistieron la alcaldesa Josefa Montes Marco, el presidente del Consejo Regulador, Silvano García Abellán, la secretaria gerente, Carolina Martínez Origone, y el diseñador Manuel Sagredo, autor del cartel de esta edición.

La elección de Fuente-Álamo respondió tanto al carácter itinerante del Certamen como a la voluntad del Consejo Regulador de **visibilizar las amenazas medioambientales que se ciernen sobre la zona**, entre ellas un macrovertedero previsto junto al municipio. "Debemos permanecer unidos frente a las amenazas medioambientales que se ciernen sobre esta comarca", afirmó Silvano García, subrayando que la agricultura, la ganadería y la viticultura son la base económica, pero también paisaje, historia y cultura del territorio.

El cartel de esta edición, obra de Manuel Sagredo, representó con estilo geométrico una **escena de vendimia entre madre e hijo**, símbolo del arraigo y el relevo generacional en la comarca.



DOS JORNADAS DE CATA

Las catas se desarrollaron el 16 y 17 de junio en el Ayuntamiento de Fuente-Álamo, con **un jurado de doce expertos** —entre ellos sumilleres, enólogos y comunicadores— organizados en tres grupos que valoraron **blancos, rosados, tintos jóvenes, tintos con crianza y vinos dulces**. Como complemento, los catadores visitaron dos **calicatas en una viña de Monastrell de los años 80 en Montealegre del Castillo, de la mano del edafólogo Joaquín Cámara**.

"Jumilla demuestra ser una DO sobresaliente"

El nivel general sorprendió gratamente al jurado, que destacó el **creciente protagonismo de los blancos, la finura de los tintos jóvenes sin madera y la calidad de los vinos dulces**. "Jumilla demuestra ser una DO sobresaliente", resumió Juan Corredor, presidente de uno de los grupos de cata, mientras otros jueces como Fran Saura o Bárbara Martínez destacaron el creciente peso y frescura de los blancos de la zona.



LA GALA DE LOS PREMIOS

La noche del 18 de junio, en los Salones Pío XII de Santa Ana del Monte (Jumilla), **se dieron a conocer los 12 vinos ganadores** ante unas 270 personas del sector, en una gala conducida por la periodista **Lourdes Gómez Navarro**. De los 28 vinos que superaron los 90 puntos, 12 se alzaron con la medalla de oro, además de las Menciones Especiales al Mejor Vino Monastrell y al Mejor Vino Ecológico.

Bodegas Luzón fue la gran protagonista de la noche con 4 galardones: su Luzón Colección Monastrell ecológico 2025 se llevó el premio al mejor tinto sin madera y ambas menciones especiales, además de resultar el vino tranquilo más puntuado del certamen. **Bodegas San Dionisio, Bleda y Alceño lograron dos premios cada una, y Salzillo, Delampa, Carchelo y BSI sumaron un galardón cada una.** El **Lacrima Christi** de Bodegas BSI repitió como **el vino más puntuado** de todo el Certamen.

La gala reunió a una amplia representación institucional: por parte del **Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Marta Garrido**; por la **Región de Murcia, el consejero Joaquín Buendía Gómez y otros altos cargos**; y por **Castilla-La Mancha, el consejero Julián Martínez Lizán junto a representantes de Albacete**. También asistieron los **alcaldes de los municipios de la DOP Jumilla** y varios de los **catadores del Certamen**. En su discurso, **Silvano García** repasó sus siete años al frente del Consejo Regulador.

El acto volvió a poner el foco en la defensa del territorio: además del macrovertedero de Fuente-Álamo, el sector alertó sobre la planta de biogás prevista en Tobarra, las macrogranjas en distintas pedanías, la transformación del paisaje con cultivos no autóctonos y las macroplantas solares, proyectos que amenazan el equilibrio medioambiental de la comarca.



UN CERTAMEN CON HISTORIA

El Certamen de Calidad de Vinos DOP Jumilla cumplió en 2026 su 32 edición. Reconocido desde su origen por el Ministerio de Agricultura, nació para **poner en valor la calidad de los vinos embotellados en una época dominada por el vino a granel**. En esta edición, el personal del Consejo Regulador tomó muestras directamente en las bodegas participantes, y **alrededor de 150 vinos fueron sometidos a una cata a ciegas** a lo largo de dos jornadas, lo que convierte a este Certamen en un fiel reflejo de las exigencias de calidad del mercado.

Los 12 vinos premiados

MEJORES VINOS BLANCOS

Alceño Sauvignon Blanc Fermentado en Barrica 2024 — Bodegas Alceño

Mainetes Verdejo Ecológico Fermentado en Barrica 2025 — Bodegas San Dionisio

MEJORES VINOS ROSADOS

Alceño Rosado 2025 — Bodegas Alceño

Señorío de Fuente-Álamo Monastrell Rosado ecológico 2025 — Bodegas San Dionisio

MEJORES VINOS TINTOS JÓVENES

Luzón Colección Monastrell ecológico 2025 — Bodegas Luzón

Hacienda Salzillo 2025 — Bodegas Salzillo

MEJORES VINOS TINTOS ELABORADOS EN CONTACTO CON MADERA HASTA 6 MESES

Delampa Autor 2024 — Bodegas Delampa

Pino Doncel Black 2025 — Bodegas Bleda

MEJORES VINOS TINTOS ELABORADOS EN CONTACTO CON MADERA DURANTE MÁS DE 6 MESES

Origen de Luzón Syrah 2024 — Bodegas Luzón

Muri Veteres 2022 — Bodegas Carchelo

MEJORES VINOS DULCES

Lacrima Christi — Bodegas BSI

Amatus 2023 — Bodegas Bleda

MENCIÓN ESPECIAL MEJOR VINO TINTO MONASTRELL

Luzón Colección Monastrell ecológico 2025, Bodegas Luzón

MENCIÓN ESPECIAL MEJOR VINO ECOLÓGICO

Luzón Colección Monastrell ecológico 2025, Bodegas Luzón



32 certamen
de CALIDAD
VINOS
DOP **JUMILLA**



Vinos +90 puntos

BLANCOS

- 1. Alceño Sauvignon Blanc Fermentado en Barrica 2024 — Bodegas Alceño
- 2. Mainetes Verdejo Ecológico Fermentado en Barrica 2025 — Bodegas San Dionisio
- 3. Gémina Chardonnay Fermentado en Barrica 2024 — Bodegas BSI
- 4. Finca Monastasia Pie Franco Blanco 2024 — Finca Monastasia

ROSADOS

- 5. Señorío de Fuente-Álamo Monastrell Rosado ecológico 2025 — Bodegas San Dionisio
- 6. Alceño Rosado 2025 — Bodegas Alceño
- 7. Luzón Colección Rosado 2025 — Bodegas Luzón
- 8. Ribera del Segura Rosado 2025 — Bodegas Alceño

TINTOS SIN MADERA

- 9. Luzón Colección Monastrell ecológico 2025 — Bodegas Luzón
- 10. Hacienda Salzillo 2025 — Bodegas Salzillo
- 11. Señorío de Fuenteálamo Tinto Monastrell 2025 — Bodegas San Dionisio
- 12. Xenysel La Cueva Del Tío Amable 2025 — Bodegas Xenysel
- 13. Ribera del Segura Monastrell 2025 — Bodegas Alceño
- 14. Olivares Tinto 2025 — Bodegas Olivares

TINTOS CON MADERA HASTA 6 MESES

- 15. Delampa Autor 2024 — Bodegas Delampa
- 16. Pino Doncel Black 2025 — Bodegas Bleda
- 17. Finca Luzón Roble 2025 — Bodegas Luzón
- 18. Flinca Monastasia Pie Franco Tinto 2024 — Finca Monastasia
- 19. Luzón Colección Roble 2025 — Bodegas Luzón
- 20. Mayoral Reservado 2025 — García Carrión Bodegas 1890

TINTOS CON MADERA +6 MESES

- 21. Origen de Luzón Syrah 2024 — Bodegas Luzón
- 22. Muri Veteres 2022 — Bodegas Carchelo
- 23. Alaceño Selección 2020 — Bodegas Alceño
- 24. Pino Doncel 12 Meses 2024 — Bodegas Bleda
- 25. Torrepechi Tinto Crianza 2023 — Bodegas Venta Las Cuevas
- 26. Mainetes Monastrell 12 Meses 2022 — Bodegas San Dionisio

DULCES

- 27. Lacrima Christi — Bodegas BSI
- 28. Amatus 2023 — Bodegas Bleda

Segunda edición del curso "Formador en Vinos DOP Jumilla"

El CRDOP Jumilla certificó a un nuevo grupo de educadores internacionales como "Formadores Homologados en Vinos DOP Jumilla"



El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Jumilla reafirmó su compromiso con la organización WSET Global, la red de academias para expertos en el mundo del vino más importante y popular del mundo, al convocar la segunda edición del curso de Formador Homologado en Vinos DOP Jumilla.

En este segundo año, la experiencia inmersiva se desarrolló los días 20, 21 y 22 de mayo, y contó con la participación de un **grupo de 19 formadores, procedentes de diversos puntos del mundo**, como Reino Unido, Estados Unidos, Alemania, Suecia, Singapur, Portugal y Países Bajos.



Tras una exitosa primera edición, en la que las colaboraciones de estos profesionales internacionales con la DOP Jumilla se multiplicaron, la Denominación de Origen Protegida Jumilla fue ganando espacio entre las academias y escuelas del mundo del vino, y en catas educativas a todos los niveles. **Los vinos DOP Jumilla se posicionaron como vinos mediterráneos, frescos, con carácter y equilibrio**, dada la revolución que vivieron las bodegas de la zona, y se consolidaron como indispensables para disfrutar con comidas y cenas.

El objetivo de esta acción del CRDOP Jumilla fue **incrementar la parte teórica sobre la DOP Jumilla en los contenidos y libros sobre vino de todo el mundo**, así como en **la parte práctica y en catas educativas**, y de esta forma, ganar el espacio que le pertenece como la Denominación de Origen más sobresaliente del sureste y centro español. Sus vinos de gran calidad y su identidad sin igual la convirtieron en una de las mejores propuestas para el consumidor, algo que estos profesores de academias debían mostrar y hacer llegar a sus estudiantes.

Las personas que se formaron en estas academias contaban con una alta cualificación y provenían de una diversidad de sectores, tratándose en su mayoría de **sumilleres, distribuidores y personas del ámbito de la prescripción y catas de vinos**, segmentos clave para la promoción de los vinos DOP Jumilla.

Este curso intensivo, en el que se **visitaron bodegas y viñedos**, incluyó también un **taller de maridajes con la uva Monastrell**, reina en la DOP Jumilla, que cuenta con el 25% de la superficie mundial total de esta variedad. Además, el curso incorporó un **estudio de suelos de los viñedos tradicionales de Monastrell en secano** de la DOP Jumilla. Al finalizar su estancia, los estudiantes debieron demostrar haber adquirido conocimientos profundos sobre la región para recibir su **diploma oficial de "Formador en Vinos DOP Jumilla"**. Además, se entregó un reconocimiento a los dos mejores estudiantes del curso.



"Jumilla, región del año" por Tim Atkins

El Reconocimiento "Región del Año": Un Punto de Inflexión Global

El nombramiento de la DOP Jumilla como "Región del Año" por Tim Atkin MW y Beth Willard no debe interpretarse como un simple galardón efímero; es una validación estratégica de un modelo de negocio colectivo que ha alcanzado su madurez. Este reconocimiento certifica que Jumilla ha dejado de ser una zona de promesas para convertirse en el epicentro actual del vino español. Para el importador y el sumiller internacional, este aval de críticos de máximo rigor elimina las barreras de entrada psicológicas, posicionando a nuestra región como una apuesta de bajo riesgo y alto prestigio crítico que compite directamente con las zonas históricas de Europa.

Beth Willard destaca la ubicación geográfica de Jumilla no solo como un dato técnico, sino como una ventaja competitiva de "cruce de caminos" que permite una síntesis única entre la fresca mediterránea y el carácter de la España continental: "Jumilla ofrece algunos de los mejores vinos de España. Se nota realmente el enfoque en el viñedo de todos sus productores y en la elaboración de vinos más frescos y equilibrados, que capturan el alma de una zona que es, verdaderamente, el cruce de caminos entre la España continental y la mediterránea"

Esta ubicación privilegiada es el motor de una oferta comercialmente versátil, capaz de satisfacer desde la demanda de vinos de perfil fresco hasta la de tintos con estructura y guarda.



Además, consolida la DOP Jumilla dentro de la Pirámide de Valor: De los 100 Puntos al "Value Wine of the Year". Desde una perspectiva de estrategia de mercado, Jumilla presenta hoy la pirámide de valor más equilibrada de la Península Ibérica. Poseer un portafolio que integra tanto iconos de 100 puntos como vinos de gran consumo premiados por su relación calidad-precio es una herramienta de penetración profunda: los iconos construyen el valor de marca mientras que los vinos "value" aseguran la rotación y el flujo de caja.



La gran disrupción de este informe ha sido la ruptura del techo de cristal para las variedades blancas. Los 100 puntos otorgados a El Cerrico 2024 de Bodegas Cerrón, no solo premian una ejecución técnica perfecta, sino que redefinen el techo regional al demostrar que un Airén de viñas viejas puede alcanzar la excelencia absoluta.

Este hito convive con el premio "Value Wine of the Year" para Bruma Paraje Marín 2025 de Bodegas Viña Elena, consolidando a Jumilla como el proveedor líder en el segmento de alta calidad accesible.

Calificación de Añada 2025 en la DOP Jumilla: **MUY BUENA**



El panel de cata del Consejo Regulador DOP Jumilla **calificó la añada 2025 como "Muy Buena"**

La campaña 2025 quedó **marcada por los contrastes**: una primavera lluviosa, episodios de granizo y un verano cálido, con olas de calor que estresaron la uva en el momento de la vendimia.

El 15 de mayo, día de San Isidro, patrón de los agricultores, se celebró en el Museo del Vino de Jumilla la cata oficial de calificación de añada, **a cargo del panel de cata del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Jumilla**, integrado en esta ocasión por 17 de sus miembros.

La muestra fue organizada por **el jefe del panel de cata del Consejo Regulador DOP Jumilla, Joaquín Salamero Saorín**, y por **la secretaria gerente, Carolina Martínez Origone**.

EL PANEL DE CATA

Los 17 especialistas que compusieron el panel en esta edición fueron: **Juan Miguel Baños, Loren Gil, María Palencia, Gertrudis García, Pascual Tomás, Agustín Miñana, Jennifer Pérez, Antonio Fernández, Bartolo Abellán, Diego Cutillas, Pedro Cutillas, Silvano Guirao, Juan Corredor, Juan Miguel Benítez, Pascual Olivares, Luis Javier Pérez y Vicente Micó**.

Durante la sesión **se cataron 35 vinos** de la añada 2025 y, además, se valoró el vino genérico que se embotellará este año para las actividades de promoción del CRDOP Jumilla.

EL MEJOR VINO DE 2025

El mejor vino de 2025, según los enólogos del panel, fue un **tinto de Monastrell** que en esta añada mostró **mucha capa, mucho color, más fruta negra que roja, mayor concentración y una marcada intensidad aromática**. Se trató de vinos fluidos y con volumen en boca, de tanino fino y amable, y de muy buena calidad.

UNA AÑADA DE CONTRASTES EXTREMOS

El panel de cata decidió calificar la calidad de estos vinos como **MUY BUENA**, definiendo así **una añada muy complicada** que los viticultores y las bodegas supieron gestionar con dedicación y precisión milimétrica. Tras tres años de sequía extrema, la añada 2025 será recordada por el intenso pedrisco que arrasó más de 4.000 hectáreas de viñedo, así como por el fin de la severa sequía que azotaba la zona desde 2022.

Las lluvias de la primavera resultaron muy beneficiosas, aunque no llegaron a recuperar por completo el viñedo, dado que la viña arrastraba demasiada fatiga tras tres años de sufrimiento. Además, la intensa ola de calor de agosto aceleró los ritmos de maduración de las viñas y

obligó a adelantar la vendimia, lo que supuso un verdadero reto para los agricultores y enólogos de la DOP Jumilla.

VINOS EN EL MERCADO

Los vinos de la añada 2025 que fueron saliendo al mercado **se mostraron afrutados, equilibrados y de gran calidad**. Además, las bodegas de la DOP Jumilla continuaron innovando y ofreciendo novedades al consumidor: **una veintena de elaboraciones se estrenaron con esta añada**, sorprendiendo y conquistando tanto al consumidor como a la crítica especializada. Se lanzaron al mercado vinos de nuevo cuño, de estilos actuales, pensados para el consumidor que demanda vinos más frescos y ligeros, sin dejar de lado los estilos clásicos dirigidos a los clientes más fieles.

PERSPECTIVAS PARA 2026

Por fin pudo darse por terminada la intensa sequía, y **en 2026 la zona goza de buena salud**. Las lluvias abundantes, caídas de manera suave y repetida durante el invierno y la primavera, **auguraron una recuperación total del viñedo y una cosecha prometedora**.



CONTENIDOS DESTACADOS

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	2025	Muy buena



INTERNACIONAL >

Nuestra esencia al mundo: Destino Japón

La DOP Jumilla llevó su carácter hasta **Foodex Japan**, una de las citas gastronómicas más importantes de Asia. En un mercado que valoró la tradición, la precisión y el respeto por el origen, nuestros vinos volvieron a cautivar.

DOP Jumilla estuvo **presente con un túnel de vinos** en el stand W1-B01-18, donde se mostraron **22 vinos de 11 bodegas**, entre ellas Bodegas Juan Gil, Bodegas Viña Elena, Bodegas Fermín Gilar, Bodegas Luzón, Finca Monastasia, Casa de la Ermita, Bodega Parajes del Valle, Finca Monastasia, Bodegas BSI, Pío del Ramo, San Dionisio y Bodegas Alceño.



VINOS PRESENTES EN FOODEX JAPAN:

- Juan Gil Blanco ecológico 2024, Bodegas Juan Gil
- Juan Gil Etiqueta Plata ecológico 2023, Bodegas Juan Gil
- Bruma del Estrecho Paraje Marín ecológico 2024, Bodegas Viña Elena
- Bruma del Estrecho Finca CQ ecológico 2024, Bodegas Viña Elena
- Cuarta Generación Sauvignon Blanc 2024, Bodegas Fermín Gilar
- Cuarta Generación Selección 2024, Bodegas Fermín Gilar
- Luzón Colección Monastrell ecológico 2024, Bodegas Luzón
- Altos de Luzón ecológico 2023, Bodegas Luzón
- Paraje Casa la Peña Tinto 2023, Finca Monastasia
- Paraje Casa la Peña Blanco 2024, Finca Monastasia
- Casa de la Ermita Roble ecológico 2024, Casa de la Ermita
- Casa de la Ermita Parcela Los Pinos ecológico 2023, Casa de la Ermita
- Parajes del Valle Monastrell ecológico 2024, Bodega Parajes del Valle
- Terraje ecológico 2022, Bodega Parajes del Valle
- Sabatacha sin sulfitos ecológico 2024, Bodegas BSI
- Gémina Chardonnay Fermentado en Barrica 2024, Bodegas BSI
- Pío Crianza ecológico 2021, Bodegas Pío del Ramo
- The Quiet Life Monastrell ecológico 2023, Bodegas Pío del Ramo
- SF Monastrell ecológico 2024, Bodegas San Dionisio
- SF Monastrell Roble 2022, Bodegas San Dionisio
- Alceño 12 Cepas Viejas ecológico 2022, Bodegas Alceño
- Alceño Premium 50 Barricas Syrah ecológico 2024, Bodegas Alceño



CATA DE KOICHI TANABE

Asimismo, se celebró una **cata** en el **espacio gastronómico**, guiada por nuestro **embajador en Japón, Koichi Tanabe**, quien compartió con los asistentes la historia de superación que hay detrás de cada botella. En ella **se degustaron ocho referencias** representativas de la denominación.

Desde la DOP Jumilla hasta Tokio, gracias a todos los que se acercaron a descubrir por qué nuestra resistencia nos hace diferentes.



Presencia en Barcelona Wine Week

DOP Jumilla presente con túnel de vinos y cata "Monastrell Revolution"

La DOP Jumilla estuvo presente en **Barcelona Wine Week**, un encuentro que resultó especialmente fructífero para nuestras bodegas, que pudieron compartir, aprender y seguir abriendo camino en un entorno profesional de primer nivel.

Durante la feria se vivió además una **cata muy especial junto al sumiller Ferrán Centelles**, en la que se puso el foco en **la revolución de la Monastrell**, su evolución y su creciente reconocimiento en el panorama vinícola actual.

Una experiencia enriquecedora que reforzó el posicionamiento de los vinos DOP Jumilla y confirmó el interés que despiertan por su origen, su carácter y su identidad propia.





BODEGAS PRESENTES

Bodegas San Dionisio.
Bodegas Pío del Ramo.
Bodegas Silvano García.
Bodegas Salzillo.
Bodegas Viña Elena.
Bodegas y Viñedos Asensio Carcelén.
Casa de la Ermita.
Bodegas Olivares.
Bodegas Bleda.
Bodegas BSI.
Bodegas Fermín Gilar.
Bodegas Santiago Apóstol.
Bodegas Xenysel.
Bodegas Carchelo.
Finca Monastasia.



Catas de gran nivel en Prowein Düsseldorf 2026

La Denominación de Origen Protegida Jumilla estuvo presente en **Prowein Düsseldorf**, una de las ferias de referencia del sector vinícola internacional. La DOP contó con **presencia en el Stand Región de Murcia y en el Stand IPEX de Castilla-La Mancha**, donde se organizaron un túnel de vinos y varias catas.



CATAS DOP JUMILLA

Durante la feria se celebraron **tres catas especializadas**: una con **Thomas Götz** en el Stand Wein und Markt, otra cata en el stand IPEX con **Claudia Stern**, y la última en el Stand Región de Murcia con **David Schwarzwälder**.

La **masterclass "Monastrell Revolution"**, impartida por el experto en vinos ibéricos **David Schwarzwälder**, descubrió a los asistentes cómo los productores reinterpretaron la Monastrell con sensibilidad y espíritu innovador, a través de estilos alternativos e inesperados que revelaron una faceta nueva de la individualidad y el carácter de esta uva. Los asistentes pudieron saborear la elegancia, precisión y personalidad de la Monastrell, incluyendo métodos de crianza alternativos y de mínima intervención. La entrada fue libre y se llenó hasta completar el aforo.

BODEGAS PRESENTES

En esta edición de Prowein estuvieron presentes las siguientes bodegas de la DOP Jumilla: Bodegas Delampa, Bodegas Alceño, Ego Bodegas, Bodegas Juan Gil, García Carrión Bodegas 1890, Bodegas Bleda, Raíces Ibéricas, Bodegas Luzón, Bodegas Carchelo, Bodegas BSI y Bodegas Silvano García.

Presencia de la DOP Jumilla en la feria alemana Eurovino

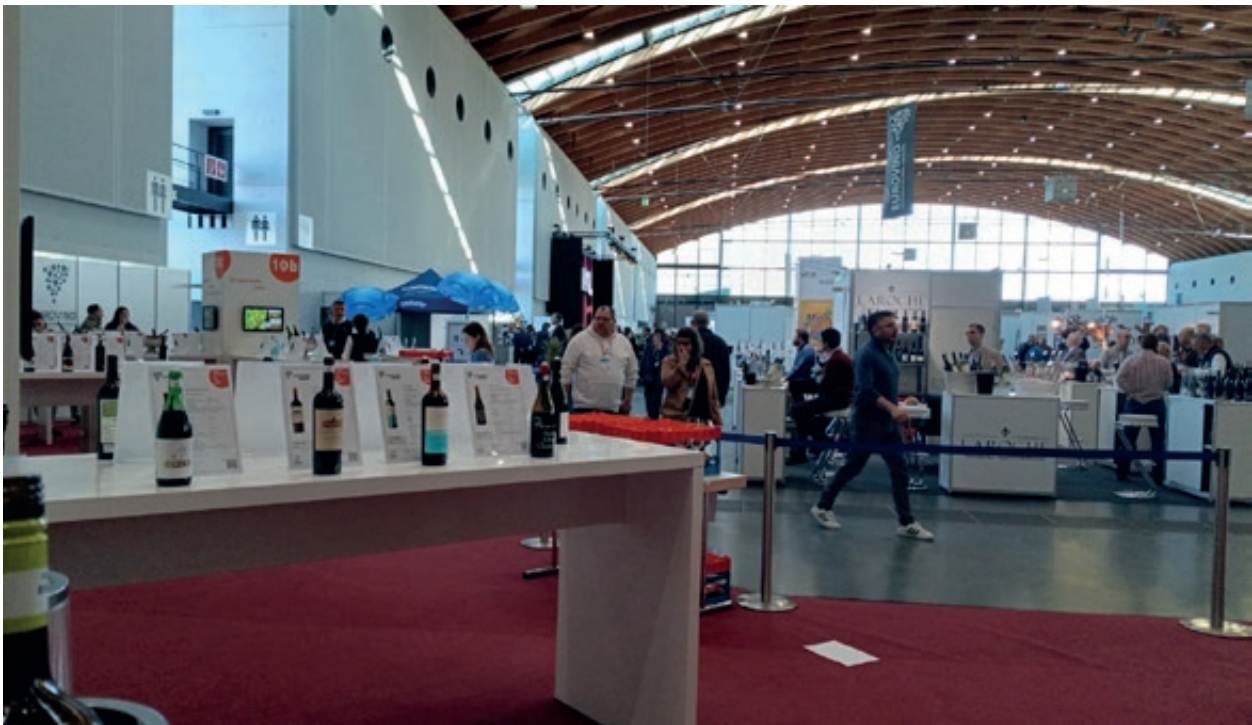
Jumilla, territorio, innovación y compromiso con una vitivinicultura sostenible

Eurovino (Karlsruhe, Baden-Baden) se celebró los días 1 y 2 de marzo, un encuentro profesional centrado en la calidad, la innovación y el futuro del vino en Europa.

En el espacio Vinum, de la mano de **Claudia Stern**, se celebraron dos sesiones del seminario **"More than size"**, donde la DOP Jumilla participó junto a la DO Almansa y la DO La Mancha. En ambas citas se abordó **cómo la sostenibilidad y la innovación dan lugar a vinos excepcionales en las tres regiones**. Las masterclasses tuvieron un aforo de 20 personas cada una.

En el marco del **programa europeo "European Food & Wine – A Recipe for Sustainability"**, se compartió cómo la sostenibilidad, el trabajo en viñedo y la evolución en bodega están dando forma a **vinos con identidad y visión de futuro**.

La DOP Jumilla participó con 2 vinos en la zona **"By the glass área"** del Stand Vinum y con 17 vinos en el área de cata libre.



Equilibrio Sauvignon Blanc 2025, Raíces Ibéricas
Equilibrio Monastrell 2023, Raíces Ibéricas
Finca Luzón Sin Sulfitos 2025, Bodegas Luzón
Luzón Colección Blanco 2025, Bodegas Luzón
Comoloco ecológico 2024, Bodegas Juan Gil
Juan Gil Blanco ecológico 2025, Bodegas Juan Gil
Parajes del Valle Monastrell ecológico 2024, Parajes del Valle
Mainetes Verdejo ecológico fermentado en barrica 2024, Bodegas San Dionisio
Mainetes Monastrell 12 meses 2022, Bodegas San Dionisio
Mandiles 2024, Bodegas Viña Elena

Pacheco Blanco 2025, Bodegas Viña Elena
Pura Sangre 2016, Bodegas y Viñedos Asensio Carcelén
Gémina Chardonnay Fermentado en Barrica 2024, Bodegas BSI
Lacrima Christi, Bodegas BSI
Pie Franco Paraje de la Cingla 2024, Finca Monastasia
Paraje Casa la Peña Blanco 2023, Finca Monastasia
Casa de la Ermita Roble 2024, Casa de la Ermita
Casa de la Ermita Blanco 2025, Casa de la Ermita
Güertana 2025, Bodegas Salzillo
Güertano 2024, Bodegas Salzillo

La DOP Jumilla conquistó el corazón de Francia en Wine Paris 2026

La DOP Jumilla cerró su participación en **Vinexposium** con la certeza de que **el carácter de su Monastrell no entiende de fronteras**. Fueron tres días intensos compartiendo la esencia de su terruño con profesionales de todo el mundo. París fue el escenario perfecto para demostrar que el desafío de cultivar en tierras extremas da como resultado vinos de una elegancia y complejidad que cautivan a los paladares más exigentes.



La denominación participó con **un túnel de vinos y un stand "business center"**, situado junto a la DO Almansa y la DO La Mancha.

Jumilla presentó **20 vinos**:

La Irreverente 2025, DobledePérez Microbodega.
Carchelo Orange ecológico 2024, Bodegas Carchelo.

Pío Chardonnay Barrica ecológico 2024, Bodegas Pío del Ramo.

Particiones 2024, Bodegas Viña Elena.

Parajes del Valle Monastrell ecológico 2024, Parajes del Valle Bodegas y Viñedos.

El Goru 2024, Ego Bodegas.

Güertano Monastrell 2024, Bodegas Salzillo.

Alceño 50 Barricas ecológico 2024, Bodegas Alceño.

Pie Franco Paraje de la Cingla Tinto 2024, Finca Monastasia.

Gémina Selección Monastrell 2024, Gémina Bodegas BSI.

Mayoral Reservado (sin añada), García Carrión Bodegas 1890.

Rango ecológico 2023, Bodegas Xenysel.

Equilibrio Selección ecológico 2023, Raíces Ibéricas.

Altos de Luzón ecológico 2023, Bodegas Luzón.

Juan Gil Etiqueta Plata ecológico 2023, Bodegas Juan Gil.

Mainetes Petit Verdot 2023, Bodegas San Dionisio.

Casa de la Ermita Crianza 2022, Bodegas Casa de la Ermita.

Delampa 50, 2022, Bodegas Delampa.

Olivares Dulce 2020, Bodegas Olivares.

Silvano García Dulce Monastrell 2019, Bodegas Silvano García.



Esta actividad, destinada a profesionales, formó **parte del programa "European Food and Wine, A Recipe for Sustainability"**, una iniciativa que busca promocionar la agricultura y la vitivinicultura como prácticas sostenibles y respetuosas con el medio ambiente.

Cruzamos el Atlántico para llevar la DOP Jumilla hasta Ciudad de México

La DOP Jumilla cruzó el Atlántico para llevar su esencia hasta **Ciudad de México**. Durante la visita, participó en **distintos encuentros con profesionales y amantes del vino**, compartiendo la historia, el territorio y la personalidad de sus vinos.

La jornada comenzó con una **cata-encuentro en Exploravid junto a Rodrigo Trejo**, continuó con la **cata inaugural del XI Salón Selección Ciudad de México**, organizada por **Guía Peñín**, y finalizó en la **mesa expositora de la DOP Jumilla**, donde se mostró la diversidad de sus vinos junto a las bodegas participantes.

Además, la denominación tuvo el privilegio de inaugurar la jornada con una **cata dirigida por la mexicana Sandra Fernández**, que acercó la historia, el territorio y la personalidad de la DOP Jumilla al público mexicano.

La DOP Jumilla siguió así llevando sus vinos a nuevos mercados y reforzando su presencia internacional.

- Bodegas presentes:
- Bodegas Luzón.
 - Bodegas Salzillo.
 - Bodegas Alceño.
 - Bodegas Carchelo.
 - Bodegas BSI.
 - Bodegas Pío del Ramo.
 - Casa de la Ermita.



Las viñas viejas vuelven a ser protagonistas en Londres gracias a The Old Vine Conference

La DOP Jumilla participó en Londres en **The Old Vine Conference 2026**, uno de los encuentros internacionales más importantes dedicados al patrimonio vitícola.

Además de **vinos procedentes de viñas viejas de más de 35 años**, esta edición puso el foco en la **selección masal, los clones antiguos y aquellos viñedos de especial relevancia cultural**, elementos fundamentales para comprender la diversidad y riqueza del viñedo histórico.

La DOP Jumilla estuvo mostrando una representación de vinos procedentes de **algunos de sus viñedos más emblemáticos**, llevando a Londres el valor de un patrimonio que sigue vivo generación tras generación.



VINOS PRESENTES

Terraje ecológico 2022, de Bodega Parajes del Valle; Xenysel Franco ecológico 2025, de Bodegas Xenysel; Equilibrio Selección ecológico 2024, de Raíces Ibéricas; Alceño 12 Cepas Viejas ecológico 2022, de Bodegas Alceño; Altos de Luzón ecológico 2023, de Bodegas Luzón; y Juan Gil Etiqueta Plata ecológico 2023, de Bodegas Juan Gil.

Jumilla con el futuro de la sumillería Alemana



Un año más, el alemán experto en vino de España, **David Schwartzwelder** ha ofrecido catas sobre la DOP Jumilla en las escuelas de sumillería más influyentes y relevantes de Alemania.

Durante este semestre, ha realizado cata en la **Escuela superior de Sumilleres de la Cámara de Comercio de Coblenza**, la **Escuela superior de Sumilleres de la Cámara de Comercio de Hamburgo**, así como el prestigioso **curso internacional en Geisenheim University**, con alumnos de todo el mundo, además del **Master Vinos del mundo** de la misma universidad.

Una colaboración que nos permite asegurar el conocimiento de nuestra DOP entre los futuros sumilleres, y donde se catan los vinos más prestigiosos de esta Denominación de Origen en sus distintas tipologías. Se inicia la cata con un vino rosado que siempre sorprende, seguido de tintos jóvenes de Monastrell, pasando a tintos Monastrell con más crianza, y algún vino de otra variedad o mezcla de variedades. Se termina con uno de nuestros vinos Dulce Monastrell, posicionando Jumilla como **una Denominación de Origen referente de calidad y carisma en el futuro de la sumillería alemana e internacional.**



Salón Bodegas Región de Murcia en Bruselas

En abril, la DOP Jumilla estuvo presente en el **Salón de Bodegas de la Región de Murcia**, celebrado en el Excellis Experience Center, una jornada para descubrir el carácter y la diversidad de sus vinos.

El salón de bodegas se desarrolló de 11:00 a 16:00 h, con una masterclass abriendo el evento a cargo de **Pedro Ballesteros MW**, y un almuerzo maridaje firmado por **Adrián Mancheño**, del **Restaurante Hispania Bruselas**.

Una cita en la que las bodegas compartieron origen, identidad y el saber hacer de la DOP Jumilla en un entorno internacional.

La DOP Jumilla siguió así llevando sus vinos más allá de sus fronteras.

Bodegas participantes:

- Bodegas BSI.
- Bodegas Viña Elena.
- Bodegas Salzillo.
- Bodegas Silvano García.
- Parajes del Valle.
- Bodegas Luzón.
- Bodegas Juan Gil.
- Bodegas Alceño.



Encuentro con Importadores en Londres con London Wine Academy

Desde el corazón de Jumilla hasta la elegancia de **The Punch Bowl en Londres**. El 24 de abril nos sumamos a un exclusivo **almuerzo VIP dedicado a la Monastrell**, organizado junto a la London Wine Academy, para celebrar por todo lo alto la uva más expresiva de España.

Esto no fue solo una cata; fue un viaje a través de la Monastrell en todas sus formas. Cada plato se maridó meticulosamente y los vinos se sirvieron cara a cara, invitando a los asistentes a explorar todo su abanico de posibilidades: **desde rosados frescos y vibrantes hasta tintos estructurados y potentes, cerrando con un final dulce.**

El pan con tomate y el tartar de atún marcaron el ritmo junto a vinos de estilos brillantes y fluidos. Los tortellini de setas y el queso cheddar curado aportaron profundidad y textura, antes de dar paso a tintos audaces y estructurados que acompañaron a un filete a la parrilla y un meloso boeuf bourguignon. La experiencia concluyó con un broche de oro irresistible: un fondant de chocolate Valrhona, queso azul, higos y nueces, todo armonizado con Monastrell dulce.

Guiando la cata estuvo **Leta Bester, directora de London Wine Academy**, cuya experiencia y pasión hicieron que cada copa cobrara vida.

Momentos como este demuestran exactamente lo que Jumilla sabe hacer mejor: crear **vinos con carácter, versatilidad y una armonía gastronómica perfecta para cada ocasión.**

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.**



Experiencia Wine Alive Bristol

DOP Jumilla, bajo las actividades organizadas por la Asociación Monastrell España, participó en el **The Great Bristol Wine Fest 2026**, celebrado el 25 de abril en Paintworks Event Space de Bristol. Este evento, abierto al público y centrado en el mundo del vino, reunió a amantes del vino interesados en descubrir nuevas referencias y conocer de cerca diferentes regiones y variedades del mundo.

Los vinos españoles despertaron un notable interés entre el público británico. A lo largo de las **dos sesiones celebradas durante la jornada**, numerosos asistentes se acercaron al espacio de la asociación para **profundizar en la variedad Monastrell y descubrir la diversidad de estilos** procedentes de sus diferentes Denominaciones de Origen.

Durante la jornada, los comunicadores del vino **Oz Clarke y Susy Atkins** recorrieron los expositores degustando numerosos vinos.



Cata en London Wine Fair con Sarah Jane Evans MW

En mayo vivimos la llegada de la Monastrell a London Wine Fair de la mano de la Asociación Monastrell España.

La MW Sarah Jane Evans dirigió la cata "A Taste of Sunshine", donde la Monastrell de Jumilla estuvo representada por Bodega Parajes del Valle, Bodegas Casa Castillo y Bodegas Juan Gil,

Los asistentes disfrutaron de un viaje a través de la profundidad y el carácter de la Monastrell del sureste de España, una uva que prospera en los viñedos bañados por el sol y los diversos terruños de Jumilla. Desde su arraigada conexión con los suelos calcáreos hasta su perfil naturalmente rico y expresivo, la cata demostró exactamente por qué la Monastrell sigue captando la atención del sector vinícola en el Reino Unido.





La DOP Jumilla estuvo presente en Madrid Fusión

La DOP Jumilla participó en **Madrid Fusión 2026**, que celebró su 24ª edición bajo el lema "**El cliente toma el mando**", un congreso que reflejó una realidad cada vez más presente: quien se sienta a la mesa quiere saber qué hay detrás de lo que consume, de dónde viene y quién lo hace posible. Desde Jumilla se compartió esa forma de entender el vino: origen, territorio, viñedo y personas como parte esencial de cada botella.

En su stand exclusivo, la DOP Jumilla presentó una selección de vinos:

Juan Gil Rosado, Bodegas Juan Gil.

Juan Gil Etiqueta Azul ecológico, Bodegas Juan Gil.

Umbría de la Hoya 2020, Bodegas Olivares.

Olivares Dulce Monastrell 2020, Bodegas Olivares.

Altos de Luzón ecológico 2023, Bodegas Luzón.

Güertano 2024, Bodegas Salzillo.

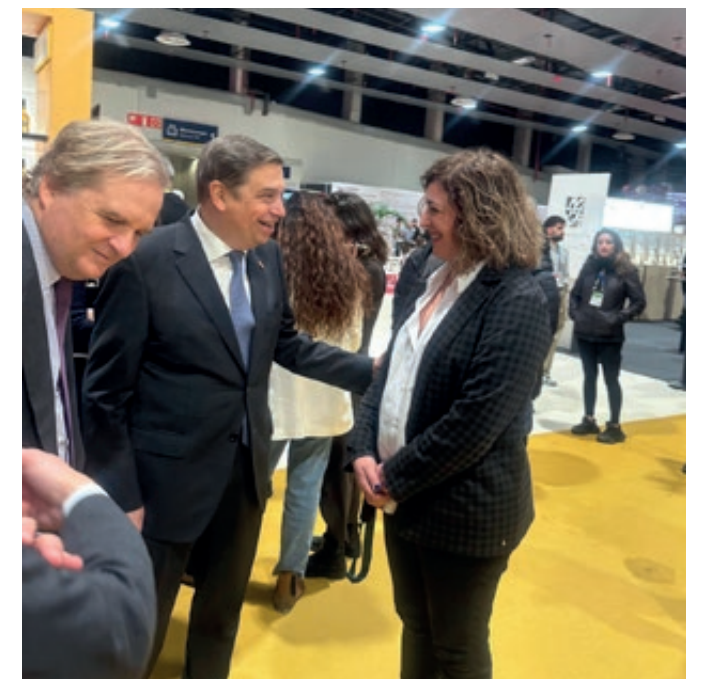
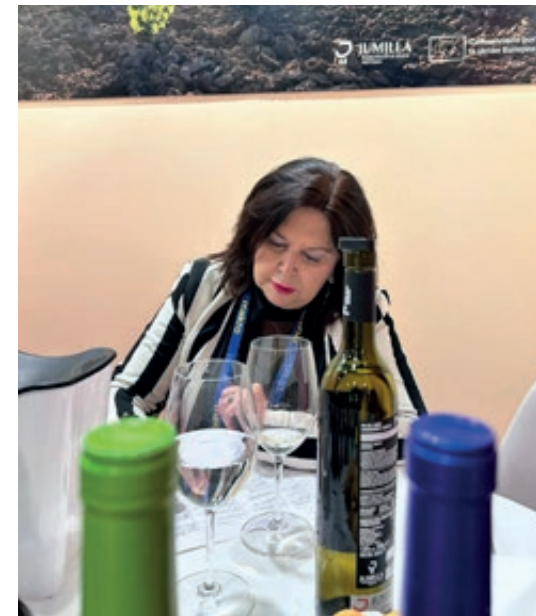
Güertana 2025, Bodegas Salzillo.

Alceño 12 Cepas Viejas 2022, Bodegas Alceño.

Inédita 04 Tempranillo 2020, Bodegas Alceño.

El espacio de la DOP Jumilla se convirtió en un punto de encuentro para descubrir la diversidad, el origen y el carácter de sus vinos. Se recibió la visita de **Ana Belén Toribio Herrero, Luis Emilio Fernández Ibáñez, Custodio López Zamarra, Barto Gómez, José Luis Casado, Antonio Candelas y Jaime Bermúdez.**

La DOP Jumilla siguió así llevando sus vinos a los principales escenarios gastronómicos.



La DOP Jumilla llegó a la Experiencia Verema Murcia



El 11 de mayo, en el Hotel Nelva de Murcia, se celebró **Verema**, uno de los salones de vino más importantes del panorama nacional, que reunió a bodegas, profesionales, prensa y amantes del vino en un mismo espacio.

La DOP Jumilla presentó una **imagen y presencia contundente en su mercado natural**, valorando que todos los visitantes eran potenciales clientes, consumidores y amigos de sus vinos.

El Consejo Regulador abrió la jornada con "**Frescura Mediterránea desde el corazón vinícola de Murcia. DOP Jumilla, cuna de la Monastrell**", una cata magistral conducida por **María José Ayala, sumiller especializada en DOP Jumilla**, que hizo un viaje por más de 500 años de historia de la Monastrell en Murcia.

Bodegas DOP Jumilla presentes en Verema 2026: Bodegas Alceño, Bodegas Fermín Gilar, Bodegas BSI, Casa de la Ermita, Bodegas Juan Gil y Bodegas San Dionisio.



Catas con Las Noches del Malecón en Murcia

La DOP Jumilla participó en dos catas para recibir al verano

El verano llegó a Murcia de la mano de la DOP Jumilla, que puso el broche de inicio a la temporada con **dos catas junto a Las Noches del Malecón**. Este año, la cita se trasladó a la zona exterior Garden de Sala Mamba, donde el buen vino se mezcló con las noches de la ciudad.

Fueron dos jornadas pensadas para el público general, en las que la cultura del vino se acercó de forma cercana y desenfadada a quienes no siempre tienen la oportunidad de descubrirlo: una manera distinta de **disfrutar la Monastrell, entre música, ambiente y buena gastronomía**.



Viernes 22 de mayo

La primera sesión combinó tres vinos con otras tantas propuestas gastronómicas:

/ **Alceño Rosado 2025**, Bodegas Alceño, maridado con un **roll de salmón con queso y finas hierbas**.

/ **Gémina Chardonnay Fermentado en Barrica 2024**, Bodegas BSI, junto a un **mollete de atún, queso y mermelada de pimiento agri dulce**.

/ **Pío Roble 2023**, Bodegas Pío del Ramo, acompañado de un **pastelico de carne casero**.

Sábado 13 de junio

La segunda cita repitió fórmula con nuevas referencias:

/ **Casa de la Ermita Rosado 2025**, Casa de la Ermita, con un **mollete de atún, queso y mermelada de pimiento agri dulce**.

/ **Xenysel Pie Franco 2025**, Bodegas Xenysel, junto a un **bikini de lacón, queso y trufa**.

/ **Juan Gil Plata 2023**, Bodegas Juan Gil, con un **pastelico de carne casero**.

Dos veladas que confirmaron que la Monastrell también sabe brillar fuera de los circuitos profesionales, conquistando paladares en un ambiente distendido y muy murciano.



miniferia de VINOS DOP JUMILLA SEMANA SANTA



SÁBADO
28
MARZO
de 11:00
a 15:00 h



PASEO DEL POETA
LORENZO GUARDIOLA
JUMILLA

Feria de Vinos DOP Jumilla de Semana Santa Jumilla

La mañana del 28 de marzo, el Paseo Poeta Lorenzo Guardiola de Jumilla volvió a congregarse a los amantes del vino en la tradicional **feria de vinos de Semana Santa**, que se celebra cada sábado de Dolores. Un total de **18 bodegas de la DOP Jumilla salieron al reencuentro de jumillanos y visitantes**, acompañadas de algunos locales de la Ruta del Vino.

La feria marcó el pistoletazo de salida de las celebraciones de la **Semana Santa de Jumilla, declarada de Interés Turístico Internacional**, y una de las más destacadas de España, junto a las de Tobarra y Hellín, poblaciones de la parte albaceteña de la denominación.

En un ambiente festivo, los asistentes pudieron catar los vinos de las bodegas participantes, entre ellos las nuevas elaboraciones de la añada 2025, y armonizarlos con gastronomía típica de la zona ofrecida por los establecimientos asociados a la Ruta del Vino de Jumilla. La entrada fue libre, con venta de tickets para vinos y bocados en ambos lados del paseo.

El evento fue organizado por el Consejo Regulador de la DOP Jumilla con la **colaboración del Ayuntamiento de Jumilla, la Ruta del Vino de Jumilla y la Federación de Peñas de la Fiesta de la Vendimia**, y contó con el apoyo de todos los jumillanos. Se trata de una de las citas más multitudinarias del Consejo Regulador en Jumilla, junto a la Feria del Vino y del Enoturismo Mata-vendimia, que tendrá lugar el 24 y 25 de octubre.



BODEGAS PARTICIPANTES

Bodegas Olivares, Bodegas BSI, Bodegas Xenysel, Bodegas San Dionisio, Bodegas Bleda, Bodegas Viña Elena, Bodegas Salzillo, Bodegas Silvano García, Casa de la Ermita, Bodegas Juan Gil, Bodegas y Viñedos Asensio Carcelén, Bodegas Fermín Gilar, Bodegas Luzón, Bodega Pío del Ramo, Bodega El Lagar de las Puntillas, García Carrión Bodegas 1890, Bodegas Alceño y Bodegas Delampa.



Origen Murcia en Bando de la Huerta

DOP Jumilla se subió a la carroza Origen Murcia junto a otras denominaciones de la Región: Arroz de Calasparra, DOP Bullas, Pimentón de Murcia, Quesos de Murcia, Pera de Jumilla y DOP Yecla.

El Bando de la Huerta es el mejor momento para reivindicar lo nuestro. Origen Murcia estuvo presente para poner en valor los productos con Denominación de Origen de la Región de Murcia. Una gran experiencia que vivimos y disfrutamos en grande.



Premios Originales Región de Murcia 2026

La DOP Jumilla presente en los **Premios Originales Región de Murcia 2026**, junto a las Denominaciones de Origen de la Región. Una iniciativa que celebra lo que somos, de dónde venimos y hacia dónde vamos.

Silvano García, presidente del CRDOP Jumilla, presentó el Premio Comunicación Original, que fue otorgado a **Pachi Larrosa**, una de las voces clave del periodismo gastronómico en la Región. Académico de la Academia de Gastronomía de la Región de Murcia y autor de *El Almirez en La Verdad*, lleva años contando nuestra tierra con rigor y cercanía. Una figura clave para preservar y proyectar la cultura gastronómica de la Región de Murcia.



Fiestas de la Vendimia de Jumilla 2026



La 53.^a Fiesta de la Vendimia llenó de nuevo la Jumilla con vinos DOP Jumilla



Jumilla vivió diez días de vino, música, baile, desfiles, fuegos artificiales y celebración popular con motivo de la 53.^a edición de su Fiesta de la Vendimia.

Los actos incluyeron la tradicional ofrenda de las primeras uvas y el primer mosto al Niño de las Uvas, así como las fuentes que manaron vino, las danzas folclóricas y los coloridos desfiles que recorrieron las calles del municipio. De este modo, Jumilla celebró por todo lo alto el inicio de una nueva cosecha.

Como viene ocurriendo desde hace más de 800 años, la llegada de las primeras uvas volvió a llenar de vida las calles de la localidad. Un año más, amigos, familias y visitantes se reunieron para celebrar una tradición que constituye una parte esencial de la identidad de nuestra tierra.





COLABORACIONES Y FORMACIONES >

"Vinos y Estrellas": DOP Jumilla vivió una noche de maridaje y astronomía en Cartagena



En mayo, la DOP Jumilla celebró una **cata-experiencia en la Terraza del Restaurante Alviento (Cartagena)**, en colaboración con **Astroiberia**. La velada unió gastronomía y observación astronómica bajo el título **"Vinos y Estrellas: Una noche bajo el firmamento"**.

El menú maridó **tres vinos de la denominación con propuestas gastronómicas del restaurante**: Carchelo Orange 2024, de Bodegas Carchelo, con alcachofa a la brasa y crujiente de jamón; Marzas Pie Franco, de Bodegas Delampa, con tosta de solomillo ibérico y cebolla caramelizada; y Sabatacha Crianza, de Bodegas BSI, con setas al ajillo y huevo a baja temperatura.

Los asistentes **descubrieron la conexión entre el vino y el cosmos**, y la noche concluyó con la observación de constelaciones a través de telescopios de alta potencia, ofreciendo una experiencia sensorial que combinó la esencia de los vinos de DOP Jumilla con el firmamento estrellado de Cartagena.



Cata observación astronómica con La Manga Golf Resort & Astroiberia

En junio, la DOP Jumilla colaboró con Astroiberia y La Manga Golf Resort en la organización de un **picnic con observación astronómica**. Durante el evento, los asistentes **cataron cinco vinos procedentes del 31º Certamen de Calidad de los Vinos DOP Jumilla**, una selección que puso en valor la diversidad y calidad de los vinos de la denominación.

Los vinos degustados fueron Carchelo Orange 2024, de Bodegas Carchelo; San Simón Rosado 2025, de García Carrión Bodegas 1890; Marzas 2024, de Bodegas Delampa; Casa de la Ermita Roble, de Casa de la Ermita; y Amatus, de Bodegas Bleda.

La iniciativa combinó el disfrute del vino con una experiencia única bajo el cielo nocturno, ofreciendo a los participantes **una nueva forma de acercarse a los vinos de la DOP Jumilla** en un entorno singular.



Nueva cena YAAAS en Fortuna

"POLLOCK", la experiencia gastronómica de YAAAS en Fortuna maridada con DOP Jumilla

Los vinos de la DOP Jumilla protagonizaron el maridaje de "POLLOCK", una experiencia gastronómica clandestina e inmersiva celebrada en una localización secreta del municipio de Fortuna. La propuesta formó parte de "Tempus Fortuna", segunda edición de las experiencias gastronómicas YAAAS, iniciativa impulsada por el Ayuntamiento de Fortuna que puso en valor el pasado y el presente de la localidad a través de una programación que fusionó cultura, gastronomía y tradiciones.

"POLLOCK" se inspiró en la libertad creativa y en la fuerza expresiva del artista Jackson Pollock, proponiendo un viaje sensorial en el que la gastronomía, el arte y las emociones se unieron para crear un encuentro único e irrepetible. La experiencia invitó a los asistentes a abandonar las normas establecidas y dejarse llevar por una puesta en escena donde el azar, la intuición y la autenticidad fueron protagonistas.



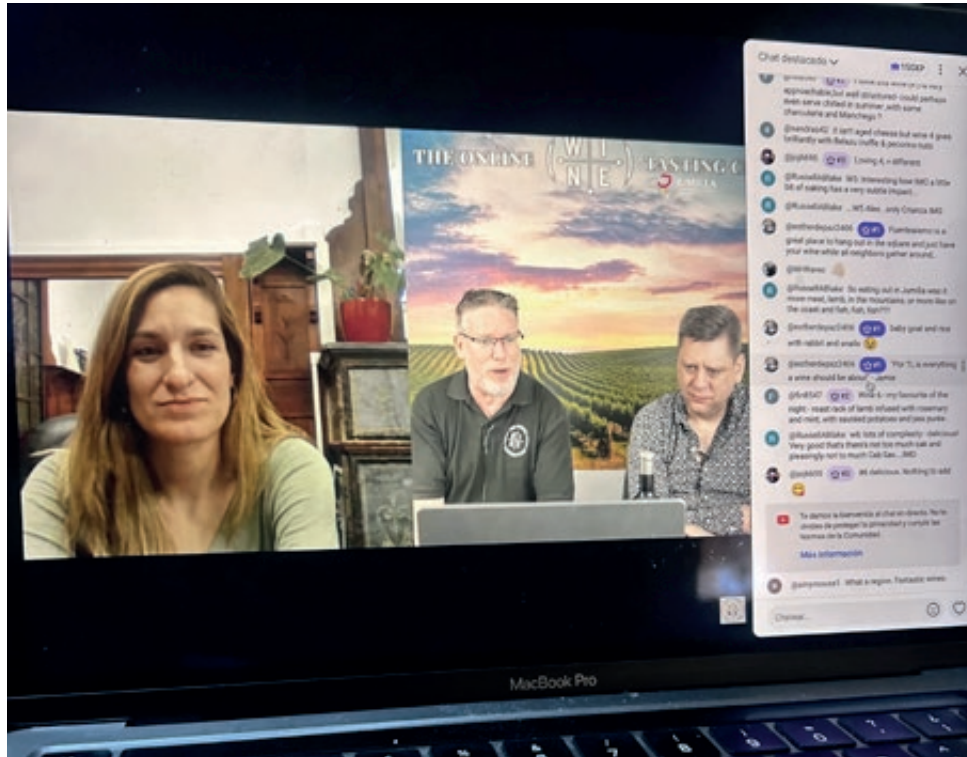
La propuesta gastronómica estuvo diseñada por Chin Chín Estudio, proyecto formado por Ana Ballester, diseñadora y directora de arte especializada en moda y creatividad visual, y Amor González, chef y directora de La Birdie Catering. Juntas desarrollaron una merienda-cena en formato cóctel de pie, maridada con vinos de la DOP Jumilla y guiada por el sumiller Ismael Galiana, quien acompañó a los asistentes en el descubrimiento de las elaboraciones.

El dress code de la velada, "COLOR VS BN", simbolizó el contraste entre el orden y el caos creativo, invitando a cada participante a expresar libremente su personalidad a través de su estilo.

Con esta colaboración, la DOP Jumilla reforzó su presencia en propuestas gastronómicas experienciales e innovadoras, conectando sus vinos con nuevas audiencias a través de formatos creativos que combinaron arte, sensorialidad y tradición, en sintonía con el espíritu de "Tempus Fortuna" de recuperar la identidad cultural del municipio.



Colaboración con The Online Wine Tasting Club



El club de vinos británico celebró una cata virtual inolvidable dedicada a los vinos DOP Jumilla y recibimos la visita de uno de sus directores

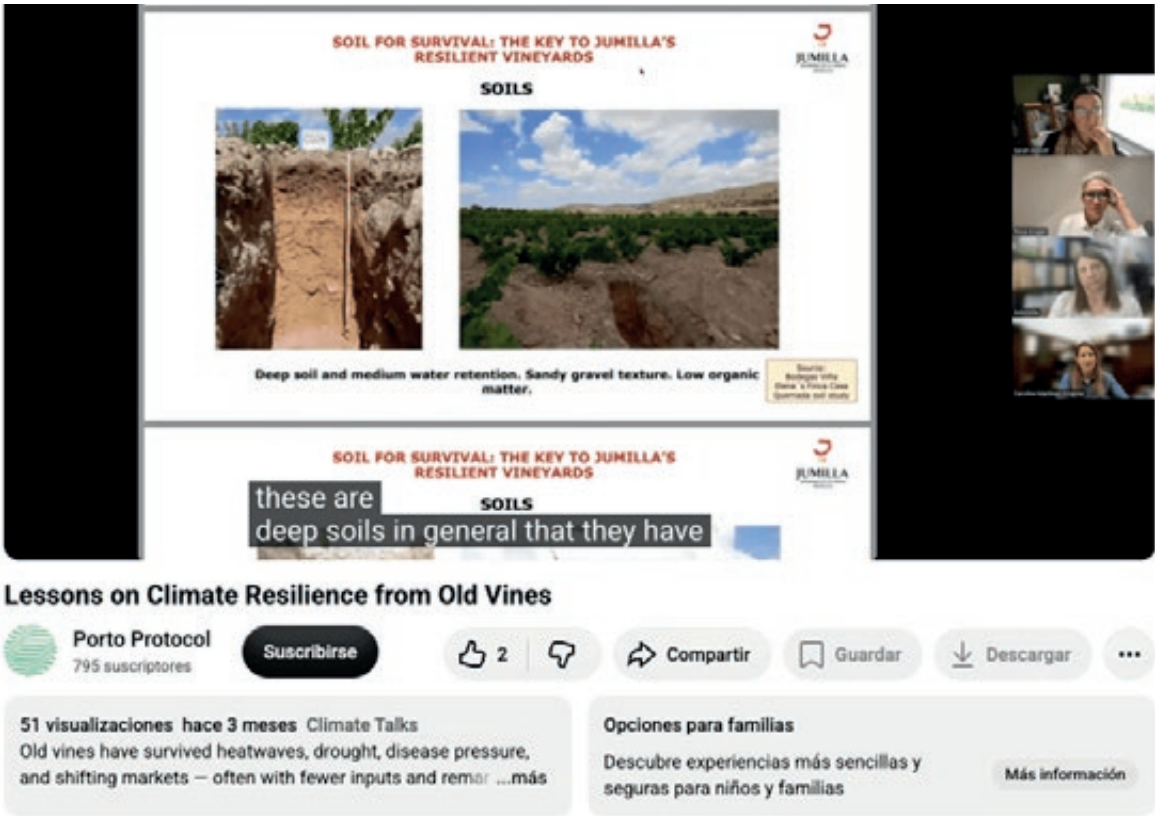
The Online Wine Tasting Club organizó una **cata virtual en directo centrada en la DOP Jumilla**, conducida por **Jamie y Alex** junto a varios **enólogos de la región**. La sesión profundizó en el descubrimiento de esta fascinante región vinícola, explorando cómo los climas extremos, la altitud, siglos de historia y la maestría humana se combinaron para crear vinos de profundidad, complejidad y el inconfundible carácter mediterráneo que distingue a Jumilla.

Los vinos degustados durante la cata fueron: Juan Gil Blanco ecológico 2025, de Bodegas Juan Gil; Gémina sin sulfitos añadidos ecológico 2024, de Bodegas BSI; Paraje Marín ecológico 2024, de Bodegas Viña Elena; Guarafía 2023, de Bodegas Carchelo; Mainetes Crianza Monastrell 2022, de Bodegas San Dionisio; y Por Ti 2022, de Bodegas Luzón.



La cata permitió a los asistentes adentrarse en la rica historia de Jumilla, desde sus viñedos milenarios hasta sus modernas obras maestras de Monastrell, todo ello desde la comodidad de sus hogares, reforzando la proyección internacional de los vinos de la denominación.

Colaboración con The Porto Protocol sobre cambio climático



DOP Jumilla compartió su experiencia sobre resiliencia climática en un panel internacional de Old Vine Conference y Porto Protocol

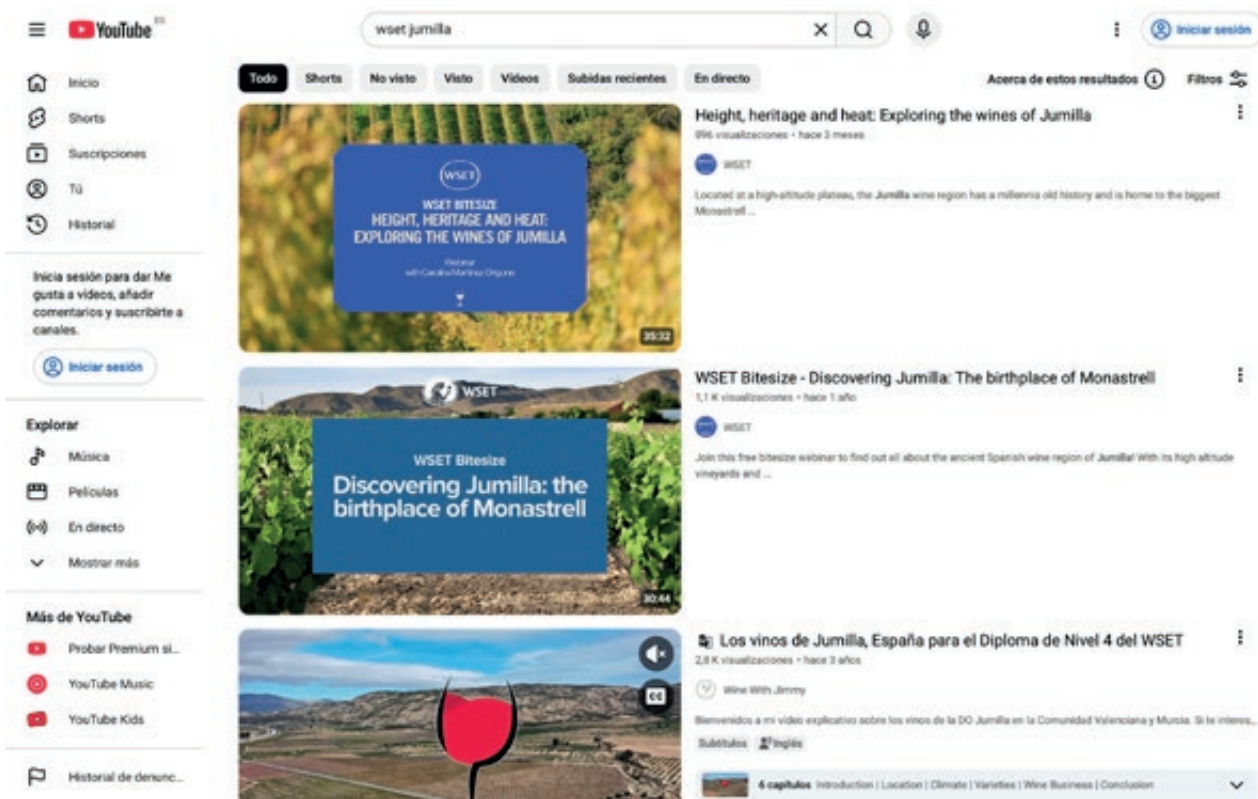
La DOP Jumilla participó en una **mesa redonda web especializada** organizada en colaboración con Porto Protocol, bajo el título **"Charla sobre el Clima - Lecciones de Resiliencia Climática de las Viñas Viejas"**.

Carolina Martínez Origone, secretaria gerente del CRDOP Jumilla, representó a la denominación en este encuentro vía Zoom, moderado por **Sarah Abbott MW**, junto a **Antonella Manulli**, fundadora de Fattoria La Maliosa (Toscana, Italia), y **David Guimaraens**, director técnico y enólogo de Taylor's & Fonseca Ports (Portugal).

Durante la sesión, los invitados compartieron lecciones concretas sobre la gestión de viñedos viejos bajo estrés climático, abordando cómo los sistemas de raíces profundas mejoraron la resiliencia hídrica, el papel del equilibrio natural de las vides y la diversidad genética en la adaptación, así como la traducción de décadas de conocimiento del terreno en decisiones más inteligentes frente al cambio climático.

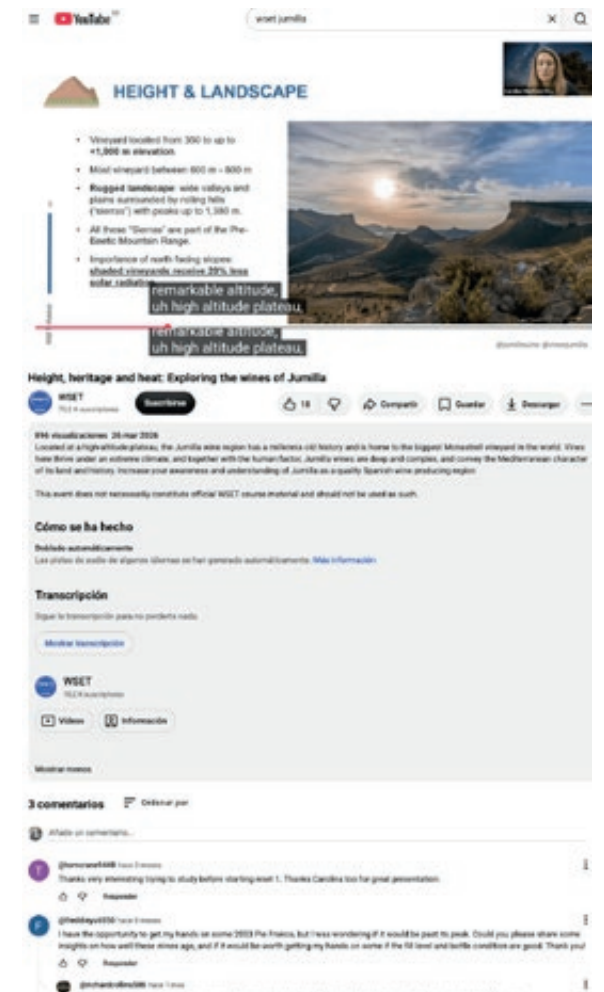
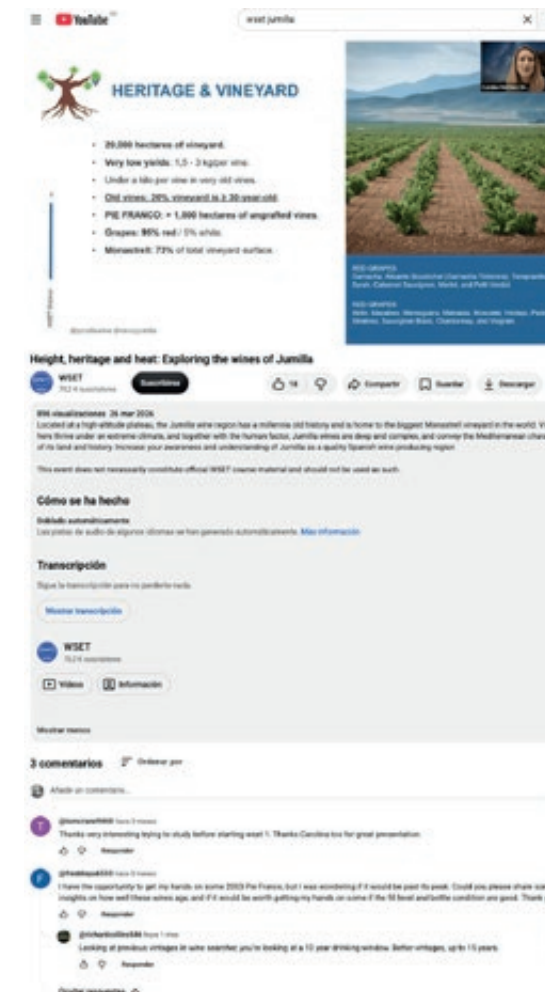


Seminario WSET online de introducción a la DOP Jumilla



La secretaria gerente del Consejo Regulador **Carolina Martínez Origone**, ofreció un **seminario de introducción a la DOP Jumilla en la academia WSET**, destinado a profesores y alumnos estudiosos del mundo del vino de todo el mundo.

El seminario, titulado **“Altura, tradición y calor. Explorando los vinos de Jumilla”** se llevó a cabo de forma online, y ya cuenta con casi **1.000 reproducciones**. Este material forma parte de los recursos de la web de esta academia líder en formación de vino, y que cuenta con **más de 70.000 suscriptores**.



Catas formación en Escuelas superiores de hostelería de España

Catas formación sumilleres en la Escuela de Hostelería de Móstoles y la Escuela Superior de Hostelería de Madrid

El sumiller **Brandon Jordan**, último becado por el CRDOP Jumilla para estudiar el Master de Sumillería en el Basque Culinary Center, hoy sumiller del prestigioso Restaurante Gurisa de Madrid, impartió **tres catas de formación sobre la DOP Jumilla al futuro de la sumillería madrileña**, que se forma tanto en la Escuela Superior de Hostelería de Madrid, como en la Escuela de

Hostelería de Móstoles. Sus formaciones tratan los **puntos diferenciadores de la DOP Jumilla**, explicando su localización, clima, suelos o viticultura, y centrándose en la variedad Monastrell, con una **cata de distintos estilos de vinos DOP Jumilla**, seleccionados entre los ganadores de la vigente edición del Certamen de Calidad Vinos DOP Jumilla.



Organización Jornadas sobre "Frescura Mediterránea" con Antonio Candelas



El Consejo Regulador de la DOP Jumilla organizó el pasado mes de abril una **formación dirigida a enólogos, viticultores, bodegueros, técnicos y comerciales de la DOP Jumilla**, con el objetivo de consolidar conceptos que ya forman parte del ADN de la región y dotarlos de un lenguaje común, técnico y comunicable.

Los objetivos que se persiguieron durante 4 sesiones consolidaron **el concepto de frescura mediterránea como seña distintiva de Jumilla**, profundizando en la Monastrell como eje identitario del territorio y comprendiendo cómo la diversidad paisajística y de suelos se traduce en estilos diferenciados de vino. Los asistentes pudieron reforzar una visión compartida de Jumilla como región diversa y coherente, líder de la renovación del vino mediterráneo y adquirir herramientas para expresar y comunicar el paisaje y la identidad de Jumilla en el ámbito nacional e internacional.



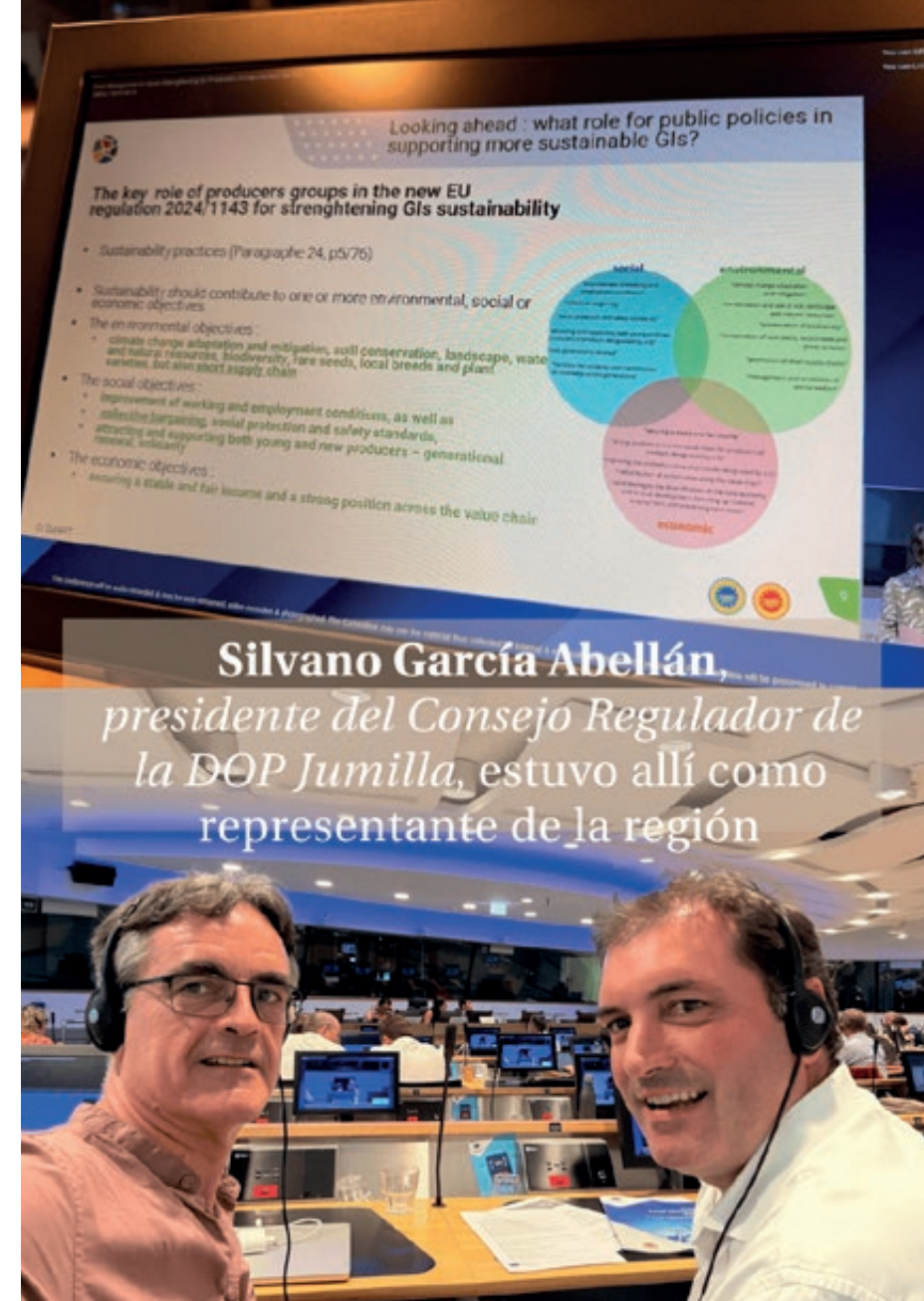
La DOP Jumilla participó en unas jornadas sobre Denominaciones de Origen Europeas en Bruselas

Silvano García, presidente del CRDOP Jumilla, asiste a una conferencia de las DOP europeas

El futuro de las **Indicaciones Geográficas (IG) Europeas** fue el eje central de los debates celebrados en Bruselas, donde representantes políticos, organizaciones de productores y portavoces de las principales Denominaciones de Origen vinícolas de Europa se reunieron para analizar **la sostenibilidad, la competitividad y la implementación del nuevo Reglamento de la UE sobre IG de 2024**.

Silvano García Abellán, presidente del Consejo Regulador de la DOP Jumilla, asistió como delegado en representación de la DOP Jumilla para participar en los encuentros sobre **la mejor manera de reconocer, respaldar y empoderar a las agrupaciones de productores de IG**, asegurando así la protección y el valor de sus Denominaciones.

Una de las principales conclusiones de la conferencia fue **la importancia de compartir enfoques prácticos para la gestión del potencial productivo, la creación de valor a largo plazo y la salvaguarda de la reputación de las IG**. Ante la constante evolución de las agrupaciones de productores en toda Europa, se puso de manifiesto que la colaboración y el intercambio de conocimientos siguen siendo esenciales para construir un futuro más sólido para las regiones vitivinícolas.







JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
PROTEGIDA

www.jumilla.wine