



EL CERTAMEN DE CALIDAD VINOS DOP JUMILLA HOMENAJEA A LA CIUDAD DE JUMILLA EN SU 30 EDICIÓN

***LAS BODEGAS DE LA DOP JUMILLA YA HAN SIDO CONVOCADAS PARA PRESENTAR
SUS MUESTRAS A LA RIGUROSA CATA A CIEGAS, QUE SERÁ LOS DÍAS 23 Y 24 DE
MAYO EN EL MUSEO DEL VINO DE JUMILLA***

LA ENTREGA DE PREMIOS SE CELEBRARÁ EL VIERNES 24 DE MAYO

Jumilla, 10 de mayo de 2024. El Certamen de Calidad vinos DOP Jumilla cumple este año su 30 edición, y el Consejo Regulador de la DOP Jumilla ha querido dedicarla a la ciudad de Jumilla, que ha recibido a tantos catadores de gran relevancia en el transcurso de estos 30 años. El programa de actividades diseñado plantea profundizar en los tesoros ocultos de esta población, frontera entre Castilla-La Mancha y la Región de Murcia, y cruce de caminos desde tiempos inmemoriales. En esta ocasión, se anuncia el cartel del Certamen con un claro guiño a **Enrique Calduch**, su coordinador y uno de sus ideólogos, quien, de manera ininterrumpida, ha organizado las catas de las 30 ediciones de este certamen.

Durante dos días de catas, 18 catadores de reconocido prestigio catarán las muestras presentadas. Los catadores invitados serán: Andrés Proensa, Director de la revista Planeta Vino y la Guía de vinos Proensa, **José Luis Casado**, jefe de catas de la revista Sobremesa, **Jaime Bermúdez**, Director de Vinoselección, **Mara Sánchez**, escritora freelance para varios medios, **Antonio Candelas**, Director de MiVino, **Raúl Serrano**, jefe de catas de Vivir el Vino y Guía Vivir el Vino, **Laura Sánchez Lara**, escritora freelance para varios medios, **Adolfo Fernández**, responsable de compras en Bodeboca, **Custodio Zamarra**, sumiller y formador, **Rubén Palomares**, responsable de compras de vino de Makro, **Miguel Ángel Martín**, formador de Enocata Valencia y escritor freelance, **Nacho Fernández**, comprador de vinos en Decántalo, **Gerardo Herbás** de Distribuidora Mibil (Madrid), **Jesús Flores**, Director de Aula Española del Vino, **Álvaro de Miguel**, vicepresidente de la Asociación de Sumilleres de Castilla-La Mancha y presidente de la



Asociación de Sumilleres de Albacete, **Juan Enrique Gil** (Restaurante Don Gil, Albacete), Certified Court Master Sommelier Europa y mejor sumiller de Castilla-La Mancha 2024 y 2023, **Carlos Nicolás** (Restaurante El Churra, Murcia), presidente de la Asociación de Sumilleres de Murcia, y **Lucía Marcilla**, (Restaurante Arzak, San Sebastián), divulgadora y exbecada del Consejo Regulador de la DOP Jumilla.

Todos ellos acudirán a Jumilla para catar en estricta cata a ciegas los distintos vinos presentados a esta muestra, uno de los concursos de vinos más antiguos de España, con las siguientes categorías: **Vinos Blancos, Vinos Rosados, Vinos tintos elaborados sin contacto con madera, añadas 2023 y 2022, Vinos Tintos elaborados en contacto con madera, añadas 2023 y 2022, Vinos Tintos elaborados en contacto con madera añadas 2021 y anteriores, Vinos tintos crianza, reserva y gran reserva, y Vinos dulces.** Además, dentro de las categorías de Vinos tintos elaborados sin y con contacto con madera, añadas 2023 y 2022, se otorgará dos **Menciones Especial al Vino Monastrell** (elaborado al menos con el 85% de esta variedad) con mayor puntuación. También habrá una **Mención Especial para el Vino Ecológico**, esta mención la recibirá el vino certificado ecológico que obtenga la puntuación más alta de todos los vinos presentados y catados del concurso. Durante todo el Certamen, la organización garantizará la proporcionalidad y representatividad de las catas.

El cartel del 30 Certamen de Calidad Vinos DOP Jumilla

En esta ocasión, el cartel es una idea creativa de la jumillana **Ángela Flores** para la agencia Bootik, de Murcia. Un cartel que refleja un claro homenaje al impulsor de este certamen, Enrique Calduch, desde su creación, y algunos de sus catadores más incondicionales; Andrés Proensa, José Luis Casado, Jaime Bermúdez, Mara Sánchez, Custodio Zamarra, y María José Huertas figuran como siluetas, en distintas fases de la cata, acompañando la acción del certamen: catar y valorar las muestras en estricta cata a ciegas. Se plasman las diferentes fases de cata y los tipos de vinos que tenemos en la DOP Jumilla; tinto, blanco, rosado y dulce, así como los preciados pendientes íberos encontrados en este territorio. Tras este ejercicio, el Consejo Regulador anuncia los vinos mejor puntuados en una gran gala que reúne a todo el sector de la región.

Ángela Flores (1996), formada en Fotografía y Diseño Gráfico en la Escuela Superior de Diseño de Murcia, comenta: “El haber trabajado en las últimas ediciones del Certamen, me hizo darme cuenta del laborioso proceso detrás del evento y la importancia de las catas a ciegas, lo que me inspiró para el cartel”.

Sobre el Certamen de Calidad Vinos DOP Jumilla

El Certamen de Calidad de Vinos DOP Jumilla cumple en este 2024 su 30 edición, es uno de los más antiguos en España, reconocido desde su inicio por el Ministerio de



Agricultura, para poner en valor la calidad de los vinos que se embotellan en la DOP Jumilla.

En la actualidad, este Certamen es el reflejo de la DOP Jumilla, y en él participan puntualmente una mayoría de bodegas pertenecientes a esta Denominación. El personal del Consejo Regulador acude a las bodegas para el riguroso proceso de toma de las muestras presentadas. A lo largo de dos jornadas de cata a ciegas, más de 150 muestras son sometidas a examen por un panel de catadores expertos. Este hecho 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 esta denominación de origen. Para ello, se establece una **Mención Especial para al Mejor Vino Ecológico** y dos **Menciones Especiales a los vinos elaborados con uva Monastrell, sin y en contacto con madera, de añadas 2023 y 2022.**

Sobre la Denominación de Origen Protegida Jumilla y su viñedo viejo

La Denominación de Origen Protegida Jumilla posee una tradición vitivinícola que se remonta a los restos de vitis vinífera – junto a utensilios y restos arqueológicos – hallados en Jumilla originarios del año 3.000 a.C., siendo los más antiguos de Europa.

La zona de producción, en altitudes que varían entre los 320 y 980 metros y surcada por sierras de hasta 1.380 metros, la delimitan, por un lado, el extremo sureste de la provincia de Albacete, que incluye los municipios de Hellín, Montealegre del Castillo, Fuente Álamo, Ontur, Albatana y Tobarra; por el otro, el norte de la provincia de Murcia, con el municipio de Jumilla. Más de 20.000 hectáreas de viñedo, en su mayoría de secano, y en vaso, ubicado sobre suelos predominantemente calizos.

El total de viñedo viejo en la DOP Jumilla supone más de 12% de la superficie, siendo la variedad Monastrell la mayoritaria (el 90% de la viña vieja). Se estima que gran parte de esta viña vieja está plantada a pie franco, al menos 1.000 hectáreas, destacando que el 89% es Monastrell, 6% Airén y 3% Garnacha Tintorera.

Las características climáticas, con escasas precipitaciones que apenas alcanzan los 300 mm al año y las más de 3.000 horas de sol permiten unas condiciones idóneas para el cultivo ecológico, mayoritario en esta denominación de origen.

www.vinosdejumilla.org