

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA JUMILLA

CARACTERÍSTICAS GENERALES

La **Denominación de Origen Protegida Jumilla** se crea oficialmente en 1966. En 1975 se aprobó su primer reglamento, el cual se fue modificando a través de diferentes órdenes hasta que el 28 de agosto de 2017 se publicó la Orden APM/839/2017 por la que se aprobaron los Estatutos del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Jumilla, que establecen los aspectos relativos al funcionamiento y composición del Consejo Regulador.

Además, la DOP Jumilla tiene una historia tan interesante como casi desconocida ya que en su comarca, en el año 1978, se descubrieron los **restos de pepitas de *vitis vinifera* más antiguos de Europa** y también en ella, han aparecido restos arqueológicos que atestiguan su **tradicón vitivinícola en más de 5.000 años de antigüedad**. De estos hallazgos cabe destacar la pareja de **pendientes de oro con forma de uva que datan del Siglo IV a.C.**, una pieza de incalculable valor y de la que **solo se conoce una similar encontrada en Alemania**. Habida cuenta de la importancia de este hallazgo y con la intención de rendir tributo a tan dilatada tradición, el Consejo Regulador de la DOP Jumilla instituyó estos pendientes como imagen del premio del Certamen de Calidad de Vinos de la DOP Jumilla.

La zona de producción de la DOP Jumilla se encuentra situada en el extremo sureste de la provincia de Albacete, que incluye los municipios de **Montealegre del Castillo, Fuenteálamo, Ontur, Hellín, Albatana y Tobarra** y el norte de la provincia de Murcia, con el municipio de **Jumilla**, que da nombre a esta Denominación de Origen Protegida. Actualmente la zona de producción incluye alrededor de 19.000 hectáreas, de las cuales el 40% se encuentran en la provincia de Murcia y el 60% restante en la de Albacete.

Situada en el **Sudeste de la Península Ibérica**, en el denominado **Altiplano Levantino**, la comarca en la que se asienta la DOP Jumilla constituye un territorio de transición entre la llanura manchega y las suaves tierras mediterráneas del Levante. La zona de producción de la DOP comprende territorios de notable **altitud**, extendiéndose las plantaciones de viñedo desde los **320 de los valles a los 900 metros** en las zonas más altas, con un relieve constituido por **serranías** no muy elevadas (900 a 1.372 metros de altitud) de amplios piedemontes que enmarcan **“valles corredor”** escalonados, donde aparecen planicies, vallonadas y ondulaciones suaves.

Los **suelos** son pardos y pardo-rojizos, de naturaleza caliza; presentan texturas franca y franco-arenosa, son sueltos y pedregosos y pobres en materia orgánica y en nutrientes. Normalmente se trata de suelos profundos, si bien en ocasiones, para su aprovechamiento, sea preciso romper mecánicamente la costra caliza aflorante o semi aflorante, propia de los suelos calizos en climas áridos en que el lavado del perfil por las aguas de lluvia es incompleto. Por otro lado, son suelos alóctonos que se han desarrollado sobre depósitos calizos pedregosos arrastrados de las formaciones montañosas circundantes de finales del Terciario (Mioceno – Plioceno) y comienzos del Cuaternario (Pleistoceno).

Estos suelos presentan reacción básica, con buena aireación, así como notable capacidad de retención hídrica y moderada permeabilidad, estas condiciones junto con su profundidad son muy favorables para las viñas, en particular en épocas de sequía prolongada que pueden aprovechar bien el agua almacenada en ellos.

El clima, a pesar de la relativa proximidad del Mediterráneo, presenta rasgos claramente continentales: seco, con apenas 300 litros por metro cuadrado de lluvia media anual irregularmente repartida, con un máximo correspondiente a aguaceros, a veces torrenciales, de otoño y otro, menor, en abril; cálido, con máximas estivales que superan ampliamente en ocasiones los 40 grados y frío en invierno, en que se pueden registrar mínimas negativas que en a veces se aproximan a -10 ° C. La temperatura media anual es de 16° C. En general, puede decirse que existe un gradiente que va de mayor a menor continentalidad en el sentido de N a S, o de NW a SE.

El periodo de heladas normalmente comprende desde noviembre a marzo, aunque esporádicamente puede producirse alguna en octubre y abril.

Elevada evaporación, muy alta luminosidad, con unas 3.000 horas de sol al año y fuertes rocíos son otras de sus principales características climáticas, siendo la **humedad relativa media anual del 60,4 %**.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

La elaboración de los vinos protegidos se realiza con las siguientes variedades: **MONASTRELL, CENCIBEL O TEMPRANILLO, GARNACHA TINTORERA, GARNACHA, CABERNET-SAUVIGNON, MERLOT, SYRAH y PETIT VERDOT** en tintas, y **AIREN, MACABEO, PEDRO XIMENEZ, MALVASIA, CHARDONNAY, SAUVIGNON BLANC, MOSCATEL DE GRANO MENDUO y VERDEJO** en blancas. De estas variedades se considera la **principal la Monastrell** así de las 20.000 hectáreas que, aproximadamente, cerca del **70% corresponden a la Monastrell**. Esto viene impuesto en parte de las condiciones climáticas y orográficas de la zona, siendo esta variedad la que mejor se ha adaptado a las condiciones áridas y soleadas.

La **variedad Monastrell** es una cepa de origen español y se encuentra extendida por todo el litoral mediterráneo. La cepa es de porte erguido con sarmientos gruesos y cortos, con entrenudos de longitud media y poco ramificados; la hoja posee un limbo de forma pentagonal, con tres lóbulos marcados. Los racimos son pequeños o medianos, bastante compactos, y nacen a partir de la tercera yema. Las bayas son esféricas y de tamaño mediano con coloración azul-negro, piel gruesa con bastante pruina y rica en antocianos; su pulpa es muy carnosa y blanda con poca cantidad de taninos. Es una variedad de gran rusticidad y elevada resistencia a la sequía, necesitando buena insolación, posee una sensibilidad media-alta frente a mildiu y oidio, es muy resistente a la excoriosis, podredumbre gris y polilla; y sobre todo, presentando una altísima resistencia a la filoxera.

La superficie actual que ampara la denominación es de 20.000 hectáreas, de las cuales 8.000 se encuentran en la provincia de Murcia, en el municipio de Jumilla, y las hectáreas restantes

en la provincia de Albacete. El cultivo del viñedo amparado por la denominación bajo el régimen de **cultivo extensivo** consiste en densidades de plantación comprendidas entre 1.100 y 1.900 cepas/Ha cepas, con rendimientos máximos de 5.000 Kg/Ha en las variedades tintas y de 5.625 en las variedades blancas. El régimen de **cultivo intensivo** implica densidades de plantación entre 1.500 y 3.350 cepas/Ha máximo, con rendimientos máximos de 8.750 Kg/Ha en todas las variedades.

En la extracción del mosto o del vino las presiones que se aplican, dan un rendimiento máximo en el proceso de transformación que no exceda de 74 litros de vino por cada 100 kilos de uva.

En la DOP Jumilla se elaboran **cinco clases de vino**: tintos, rosados, blancos, dulces y vinos de licor, y prima la producción de variedades autóctonas.

Los **vinos tintos** están dominados por la uva autóctona Monastrell, aunque éstos también se complementan con variedades como Merlot, Syrah, Cabernet-Sauvignon y Tempranillo. De estos vinos, sobre todo los jóvenes, se caracterizan por ser muy expresivos en la nariz, su frutalidad (frutos negros, frutas maduras, cerezas, fresas, grosellas), su fuerte color, generalmente rojo púrpura intenso con ribetes morados. En boca, tienen estructura y fuerza, con taninos vivos y resistentes. Los **vinos de crianza**, aparte de la elegancia de la madera bien integrada, son sabrosos, carnosos, aromáticos y complejos.

Los **vinos rosados** se obtienen principalmente a partir de la variedad Monastrell, por estrujado de esta uva y cortas maceraciones de pulpa y hollejo; son vinos limpios y brillantes, con tonalidades muy atractivas como rosa, frambuesa, cereza, con matices morados. En cuanto a aromas son limpios y elegantes, frutales y florales, manteniendo los aromas de la variedad y en boca son carnosos, sabrosos y frescos, con amplia retronasal.

Los **vinos blancos** son en general vinos limpios y brillantes, con tonalidades del amarillo-verdoso al amarillo-pálido, con aromas afrutados, limpios y frescos; en boca, son ligeros y limpios, destacando su frescura, ligereza y equilibrio.

Los **vinos dulces** naturales son vinos tradicionales de gran calidad que siguen teniendo vigencia y un buen futuro.

En conjunto, los vinos de la Denominación de Origen Protegida Jumilla han conseguido un alto nivel dentro del panorama vinícola español, siendo de los vinos **más premiados en concursos nacionales e internacionales**.

El Consejo Regulador de la DOP Jumilla es la organización que agrupa a operadores de la comarca, tanto viticultores como bodegas y cooperativas. Sus órganos de gobierno están compuestos por representantes del sector productor y elaborador, incluyendo cooperativas y organizaciones agrarias. Las funciones principales del Consejo Regulador son la gestión y defensa de la DOP Jumilla, así como fomento y representación, garantía de calidad, investigación y desarrollo de mercados y promoción, de los vinos amparados así como la

prestación de servicios relacionados con estas actividades. Además, a través de la delegación del control.

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha delegado en el Consejo Regulador las **tareas de control oficial como organismo de control**. Para ello, el Consejo Regulador de la DOP Jumilla está **acreditado en la Norma ISO/IEC 17065** por parte de ENAC para la **verificación cumplimiento del Pliego de Condiciones de la DOP Jumilla**, control realizado mediante auditorías anuales a los distintos operadores inscritos. Para tener derecho al uso de la marca “**Jumilla**”, las bodegas han de estar inscritas en el Consejo Regulador, situadas en la zona de producción y embotellar los vinos en la zona amparada por la DOP Jumilla y certificar el cumplimiento de los demás requisitos del pliego de condiciones.

CERTAMEN DE CALIDAD DE VINOS DOP JUMILLA

La DOP Jumilla es **una de las tres DOP de España de las llamadas supra-autonómicas** (junto a Cava y Rioja) ya que abarca seis municipios de Castilla-La Mancha y uno de la Región de Murcia, que es el que le da nombre. La DOP Jumilla ha conseguido consolidarse como una de las regiones que destacan por la calidad de sus vinos embotellados. Este esfuerzo tiene un buen reflejo en el **Certamen de Calidad de los Vinos de Jumilla**, que cada año organiza el Consejo Regulador de la DOP Jumilla. Este Certamen, que en 2018 cumplió su XXIV edición, nació como una herramienta con la que incentivar a las bodegas en su incursión en un sector de comercialización inhóspito hasta esa fecha para la DOP Jumilla: el embotellado de sus vinos de calidad.

En la actualidad, este Certamen es el reflejo de la DOP Jumilla ya que en él participan puntualmente la práctica totalidad de las bodegas de la Denominación, llegando a registrarse cifras históricas en cuanto a muestras presentadas que, a lo largo de dos jornadas de cata, son todas sometidas a examen por un panel de 20 catadores expertos y pertenecientes al sector de la prensa especializada, de asociaciones de enólogos, de organizaciones agrarias, de las distintas administraciones públicas a las que está vinculada esta Denominación: Ministerio de Agricultura, Consejerías de Agricultura de la Región de Murcia y de Castilla-La Mancha y en últimas ediciones, con catadores internacionales.

Este hecho dota al Certamen de una identidad propia ya que el juicio del panel de cata es fiel reflejo de las demandas del mercado en cuanto a calidad.

DATOS ESTADÍSTICOS

PRODUCCIÓN DE UVA DOP JUMILLA

Campañas	Uva blanca (Kg)	Uva tinta (Kg)	Total uva (Kg)
2000/01	6.591.865	53.628.425	60.220.290
2001/02	6.290.349	51.109.619	57.399.968
2002/03	5.096.876	69.347.231	74.444.107
2003/04	5.165.132	70.739.980	75.905.112
2004/05	4.999.418	70.036.700	75.036.118
2005/06	2.782.540	62.494.862	65.277.402
2006/07	3.428.420	69.414.683	72.843.103
2007/08	3.783.818	85.180.238	88.964.056
2008/09	3.798.662	80.734.393	84.533.055
2009/10	3.250.424	80.727.187	83.977.611
2010/11	2.083.205	62.798.506	64.881.711
2011/12	2.092.304	62.887.616	64.979.920
2012/13	2.294.664	72.173.735	74.468.400
2013/14	4.578.288	100.682.357	105.260.645
2014/15	3.233.918	74.983.601	78.217.519
2015/16	2.596.497	76.827.340	79.423.837
2016/17	3.080.884	61.510.998	64.591.882
2017/18	3.331.854	74.285.842	77.617.695
2018/19	2.197.876	76.887.254	79.085.130

COMERCIALIZACION DE VINO DOP JUMILLA

CAMPAÑAS	EMBOTELLADO (Unidades)			TOTAL VINO (HI)
	NACIONAL	EXPORT.	TOTAL	
2000/01	12.648.400	2.220.667	14.869.067	200.118
2001/02	9.273.600	1.598.800	10.872.400	149.471
2002/03	13.499.600	1.474.133	14.973.733	196.979
2003/04	10.271.333	5.046.267	15.317.600	189.195
2004/05	8.900.400	6.127.067	15.027.467	176.923
2005/06	9.399.467	6.965.467	16.364.933	181.204
2006/07	7.863.200	6.410.933	14.274.133	147.304
2007/08	9.279.467	6.128.133	15.407.600	153.301
2008/09	9.380.800	6.325.333	15.706.133	153.243
2009/10	10.154.700	7.289.700	17.444.400	157.120
2010/11	10.445.300	8.360.000	18.805.300	161.743
2011/12	11.606.133	9.441.333	21.047.466	179.583
2012/13	11.432.266	10.714.133	22.146.399	185.021
2013/14	12.660.000	15.600.000	28.260.000	225.980
2014/15	14.694.649	14.382.432	29.077.081	233.913
2015/16	9.507.333	16.046.646	25.553.979	205.537
2016/17	10.112.400	17.318.533	27.430.933	216.850
2017/18	10.620.933	20.137.867	30.758.800	240.863

CALIFICACIÓN AÑADAS

1998	Excelente
1999	Muy Buena
2000	Muy Buena
2001	Buena
2002	Buena
2003	Muy Buena
2004	Excelente
2005	Muy Buena
2006	Muy Buena
2007	Buena
2008	Muy Buena
2009	Muy Buena
2010	Muy Buena
2011	Muy Buena
2012	Muy Buena
2013	Muy Buena
2014	Muy Buena
2015	Buena
2016	Muy Buena
2017	Muy Buena

COMPOSICIÓN DEL PLENO CONSEJO REGULADOR

- Presidente: Silvano García Abellán
- Secretaria: Carolina Martínez Origone
- 8 vocales del sector Viticultor.
- 8 vocales del sector Vinícola.

Número de viticultores inscritos: 1.950

Superficie de viñedo inscrita: 19.000 ha

Número de bodegas inscritas: 45

- Zona producción de Albacete: 14
- Zona producción de Jumilla: 31

PARA MÁS INFORMACIÓN

Consejo Regulador D.O.P. Jumilla
C/ San Roque15
30520 Jumilla (Murcia)
Teléfono: 968 781767
Fax: 968 781900
Email: info@vinosdejumilla.org
www.vinosdejumilla.org

Responsable de Comunicación y marketing:

Esther González de Paz
667 674 915
prensa@vinosdejumilla.org

Redes sociales:

@VinodeJumilla
Facebook.com/DOPJumilla

Etiquetas:

#JumillaCalidad
#VinosdeJumilla
#JumillaMonastrell