JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

PROGRAMA DE ACTIVIDADES MATAVENDIMIA

2ª FERIA DEL VINO Y DEL ENOTURISMO DOP JUMILLA

La segunda edición de la Feria del Vino y del Enoturismo DOP Jumilla toma el nombre de MATAVENDIMIA, y tendrá lugar los días 27, 28 y 29 de octubre de 2023 en el Patio del Mercado de Abastos de Jumilla (Avda. Reyes Católicos, 5).

El Consejo Regulador de la DOP Jumilla es el organizador de este evento, con la colaboración del Ayuntamiento de Jumilla y la Consejería de Turismo de la Región de Murcia (ITREM, La Asociación Ruta del Vino Jumilla, y la Federación de Peñas de la Fiesta de la Vendimia de Jumilla entre otros colectivos. El programa de actividades de la Feria es el que figura a continuación:

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

VIERNES 27 octubre

18:00 H. Apertura de recinto. Charanga y degustación de vinos en stand bodegas DOP Jumilla.

18:15 H. Cata inaugural. "Nuevas variedades blancas descendientes de Monastrell adaptadas a clima cálido." Por: Juan Daniel Moreno Olivares y María José Giménez Bañón. Investigadores IMIDA.

19.00 H. INAUGURACION OFICIAL CON AUTORIDADES, presentado por Pedro Jota. Pregón de la Madrina de la Feria: **María Pina.**

20:00 H. *CATA MARIDAJE*: Presentación de la DOP Quesos de Murcia y cata comentada de los tres quesos: Fresco, Al vino y Curado. Por Eduardo Haba Nuévalos, Responsable del Panel de Cata DOP Quesos de Murcia y Antonio Caravaca, presidente Asociación Murciana de Enólogos.

21 H. *CATA TALLER:* Conociendo los Jumilla de guarda "vinos de añadas 2014 y anteriores" por Ana María Martínez Terol. Sumiller Diplomada WSET.

21:30 H. Concierto **Laura Uve**

23:00 H. CIERRE RECINTO

JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

SÁBADO 28 octubre

9:30 h. VISITA GUIADA Y CATA EN EL YACIMIENTO ARQUEOLÓGICO COIMBRA DEL BARRANCO ANCHO (JUMILLA). Organiza Ruta del Vino Jumilla. Visita guiada por especialistas y arqueólogos al yacimiento ibérico de Coímbra del Barranco Ancho. Se explicará el poblado y sus tres necrópolis asociadas, donde el visitante podrá conocer de primera mano cómo era la vida de los íberos hace 2.400 años. Posteriormente se disfrutará de una cata de vinos DOP Jumilla y una pequeña degustación de productos típicos de la tierra en la reconstruida casa M del poblado. 25 plazas – PVP: 5 EUROS - Punto de encuentro: explanada del "Roalico" en Santa Ana del monte. (Importante ropa cómoda y calzado deportivo) - Información e inscripciones: Ruta del Vino Jumilla. Email: info@rutadelvinojumilla.com / tel./WhatsApp: 688 70 38 30

Sesiones puertas abiertas "Matavendimia" en bodegas DOP JUMILLA:

10:30 h.: ***BODEGAS BSI***: RAÍCES PROFUNDAS, DESCUBRIENDO LA MONASTRELL: Visita guiada, Cata de Barrica, Cata 2 Vinos, Degustación Embutidos de la Tierra, Degustación AOVE, Copa de regalo para asistir a la Feria. Precio: 12 euros. Reservas: enotour@bsi.es

11 h. ***BODEGAS SILVANO GARCÍA:*** Visita a la bodega antigua situada en el centro de Jumilla. Recorre sus depósitos de hormigón, sala de aromas y sala de barricas. Finaliza con una cata de 3 vinos. *Precio: 10€ incluye pulsera de la feria.* INFO/RESERVAS: www.silvanogarcia.com / telf.: 968 78 07 67

11 h. ***BODEGAS LUZÓN:*** Visita a la bodega que incluye un recorrido por la bodega y explicación del proceso de elaboración del vino con una degustación de 3 vinos y un aperitivo, además de 1 ticket canjeable por una copa de vino Premium en el stand de Bodegas Luzón en la Feria. Duración: 2 horas. Precio: 11,50€ por persona. Niños de 3 a 17 años: 4€ / Información y reservas: info@bodegasluzon.com / Teléfono: 968 784 135

11:00 h. visita guiada al cementerio romántico de Jumilla. Inscripciones en la oficina de turismo. Teléfono/WhatsApp 663 30 07 79 email oficinaturismo@jumilla.org

12 H. APERTURA FERIA: degustación de vinos en stand bodegas DOP Jumilla

12 h. CATA TALLER PARA ADULTOS Y NIÑOS: CATA DE MOSTOS, impartida por CIFEA JUMILLA. Venta de tiques combinados adulto/niño

12:00-14:00 H. Gran juego de la oca jumillana. Actividades infantiles con Fina Molina Cuesta.

12:15 H. SHOWCOOKING PONENCIA DEL CHEF EMBAJADOR DOP JUMILLA **PABLO GONZÁLEZ-CONEJERO** SOBRE PRODUCTOS AUTÓCTONOS DEL TERRITORIO. Maridajes Asociación de Sumilleres de Castilla-La Mancha.

13,00 h CATA TALLER: Nuevas variedades tintas descendientes de Monastrell adaptadas al cambio climático. Por: Rocío Gil Muñoz, Juan Daniel Moreno Olivares, María José Giménez Bañón. Investigadores IMIDA.

13:30 H. **Gran PISA DE UVAS.** Representación de la obtención del mosto tradicional, por la Federación de Peñas de la Fiesta de la Vendimia.

14:00 h. Cata con la Ruta del Vino Jumilla "Siente nuestro territorio" – Recorrido por Vinos y Municipios, por el enólogo Luis Javier Pérez Prieto.

15:30 H. Concierto **JM&MUSIC**

15:00 H. "ENTENDIENDO LA MEZCLA VARIETAL" VINOS DOP JUMILLA REALIZADOS CON 2 O MÁS VARIEDADES. Por el enólogo Pedro Sarrión.

16:00 h. CATA vinos monovarietales de variedades DOP Jumilla que no son Monastrell, asociación de enólogos de Murcia. Por el sumiller Brandon Jordan (Basque Culinary Center)

17:00 h. Música sesión tardeo con **LOS JALEOS DJ SET**

17:00 H. Visita guiada al casco antiguo de Jumilla por Oficina de Turismo del Ayuntamiento de Jumilla. Punto de encuentro: Feria del Vino y del Enoturismo DOP Jumilla (Mercado de Abastos, Stand informativo de la ruta del Vino Jumilla). Inscripciones en la oficina de turismo. Teléfono/WhatsApp 663 30 07 79 email oficinaturismo@jumilla.org

17:00-20:00 H. Gran juego de la oca jumillana. Actividades infantiles con Fina Molina Cuesta.

18 H. *CATA MARIDAJE* "Tartas de queso DOP Queso de Murcia y maridajes con vinos dulces DOP JUMILLA", con Atelier Seychiis y el enólogo Juan Miguel Benítez, vicepresidente Asociación Murciana de enólogos.

19:00 H. *CATA MARIDAJE*: Conociendo y armonizando las partes del jamón con Pablo Martínez, campeón de España de corte de jamón, y el sumiller Antonio Chacón, profesor en CCT Murcia.

19:00 H. Concierto **ANTONIO MICOL**

20:30 H. cata-encuentro con viticultores mayores. Emisión video "Viticultores el equilibrio perfecto" – Moderadora Magi Gómez, sumiller experta en enoturismo.

21:00 H. CONCIERTO **ALEXANDERPLATZ** y FIN DE FIESTA

DOMINGO 29 octubre

10.00 H. Subida-trekking y visita al Castillo de Jumilla organizado con grupo Hinneni y Oficina de Turismo del Ayuntamiento de Jumilla. Punto de encuentro: Plaza de arriba de Jumilla. Inscripciones en la oficina de turismo. Teléfono/WhatsApp 663 30 07 79 email oficinaturismo@jumilla.org

Puertas abiertas "Matavendimia" en bodegas DOP JUMILLA:

10 h. BODEGAS VIÑA ELENA: recorrido por los viñedos e instalaciones de la bodega y cata de 3 vinos con una tapa típica del pueblo + bono para degustar uno de nuestros vinos gratis en el stand de la Feria Matavendimia en Jumilla. Precio total: 10 € (una hora y media de duración). Reservas: visitas@vinaelena.com tel 610 900 220 (whatsapp)

12 H. APERTURA FERIA: degustación de vinos en stand bodegas DOP Jumilla

12 h. cata "Monastrelles en Jumilla. La añada 2022", con la sumiller María Quílez

12.00-14:00H. GRAN JUEGO DE LA OCA JUMILLANA. Actividades infantiles con Fina Molina Cuesta.

12:15 h. Actuación grupo **Coros y Danzas de Jumilla**

13:00 h. Taller virtudes y defectos de los vinos, ¿cómo distinguir los aromas del vino? Por Diego Cutillas, secretario de la Asociación Murciana de Enólogos.

13 H. Concierto **LOS ESPEJOS**

14 h. CATA TALLER: introducción a la cata de aceites, por el olivicultor y elaborador de aceites Juan Molina (Casa Pareja).

15 H. **DJ 5TER**

17.00 H. CIERRE FERIA.