vinetur

Doce catadores eligen los mejores vinos del 32 Certamen de Calidad DOP Jumilla

Alrededor de 150 muestras han sido evaluadas durante dos jornadas de cata a ciegas.

miércoles 17 de junio de 2026



Las catas del 32 Certamen de Calidad Vinos DOP Jumilla han concluido este miércoles, 17 de junio, en el salón de plenos del Ayuntamiento de Fuente-Álamo, después de arrancar el martes 16. El jurado, formado por doce profesionales, ha valorado de forma muy positiva el nivel de los vinos presentados y afronta ya la elección final de las muestras que recibirán 12 medallas de oro, según informa la DOP Jumilla.

La alcaldesa de Fuente-Álamo, Josefa Montes Marco, dio la bienvenida a los catadores y agradeció que esta edición del certamen se haya celebrado por primera vez en Fuente-Álamo, en la provincia de Albacete. Durante su intervención, también mostró su apoyo a la oposición de la zona a la implantación de un macrovertedero en las inmediaciones.

Tras la primera jornada de cata, los especialistas Álvaro de Miguel, Paco Abellán, Joaquín Parra, Bárbara Martínez, Marina García, María José Ayala, Fran Saura, Esperanza Andreo, Eva López, Antonio Caravaca, Juan Corredor y Diego Cutillas visitaron dos calicatas en una viña de Monastrell plantada en los años 80 en Montealegre del Castillo. La visita contó con las explicaciones de Joaquín Cámara, doctor edafólogo de la Universidad Politécnica de Madrid.

El certamen ha mantenido el sistema aplicado en las últimas ediciones, con tres grupos de cata. Cada uno de ellos ha probado una representación de todas las categorías del concurso: vinos blancos, rosados, tintos jóvenes, tintos con menos de seis meses de crianza, tintos con más de seis meses de crianza y vinos dulces.

Las impresiones recogidas entre los miembros del jurado apuntan a una buena valoración de los blancos, los tintos jóvenes y los dulces elaborados con Monastrell. Juan Corredor, presidente del primer grupo de cata, afirmó que los blancos de Jumilla llevan años dando de qué hablar y señaló que este año sobresalen los tintos sin madera. También puso el foco en los vinos dulces, que definió como vinos de gran nivel y aromática.

Fran Saura, sumiller del Royal Hideaway Palacio de San Juan y presidente de la Asociación de Sumilleres de Murcia, considera que la DOP Jumilla mantiene un nivel muy alto de calidad. A su juicio, hay mucho nivel en tintos y los blancos van ganando peso dentro de la zona.

Bárbara Martínez, comunicadora especializada en estrategia y marketing digital, expresó su agradecimiento por participar en la cata y aseguró que los blancos le han sorprendido. En su opinión, Jumilla abre una línea importante más allá de los tintos, con vinos frescos y muy interesantes.

Paco Abellán Ripoll, presidente del segundo grupo, explicó que su mesa reunió cuatro opiniones procedentes de ámbitos muy distintos, aunque con equilibrio en la valoración. Sobre los vinos catados, señaló que en la línea de los jóvenes se aprecia una evolución y que en las crianzas las bodegas hacen un mejor uso de la madera.

Marina García, presidenta de la Unión Española de Catadores y responsable del grupo 3 en esta parte de la cata, valoró de forma positiva los rosados por su diversidad, su gama cromática y sus aromas. También defendió que el consumidor debe disfrutar al beber estos vinos. En cuanto a los tintos, subrayó que han probado una tanda de vinos jóvenes que, en su opinión, eran todos merecedores de premio.

María José Ayala, sumiller y docente cartagenera formada en Basque Culinary Center, apuntó que una de las sorpresas del certamen podría estar en algún blanco de nueva apuesta, en algún rosado y, sobre todo, en un vino joven sin crianza que considera entre los mejor puntuados por su finura, elegancia y nivel.

La entrega de premios de la 32 edición del certamen se celebrará este jueves, 18 de junio, a las 20.00 horas en los Salones Pío XII de Santa Ana del Monte, en Jumilla. Allí se darán a conocer los 12 vinos ganadores de medalla de oro y las dos menciones especiales. La periodista Lourdes Gómez Navarro, natural de Ontur y vinculada al ámbito radiofónico de Hellín, será la maestra de ceremonias.

La DOP Jumilla recuerda que este certamen alcanza en 2026 su edición número 32 y figura entre los más antiguos de España. Desde su inicio cuenta con reconocimiento del Ministerio de Agricultura y nació con el objetivo de poner en valor la calidad de los vinos embotellados en la denominación en una etapa en la que predominaba el vino a granel.

En la actualidad participan de forma habitual la mayoría de las bodegas de la denominación. El Consejo Regulador realiza la toma de muestras en las propias bodegas y, a lo largo de dos jornadas de cata a ciegas, alrededor de 150 muestras pasan por el examen del panel de expertos.

El certamen busca premiar la calidad de las elaboraciones de la DOP Jumilla y dar protagonismo a la uva Monastrell y al cultivo ecológico, que la denominación sitúa como mayoritario en su territorio. Por ese motivo, además de las medallas de oro, se conceden una Mención Especial al Mejor Vino Monastrell y otra al Mejor Vino Ecológico del certamen.

La Denominación de Origen Protegida Jumilla sitúa su tradición vitivinícola en hallazgos de vitis vinífera, utensilios y restos arqueológicos encontrados en Jumilla y fechados en el año 3.000 a.C. La zona de producción se extiende entre el sureste de la provincia de Albacete, con municipios como Hellín, Montealegre del Castillo, Fuente-Álamo, Ontur, Albatana y Tobarra, y el norte de la provincia de Murcia, con el municipio de Jumilla.

Según los datos de la denominación, el territorio reúne más de 20.000 hectáreas de viñedo, en su mayoría de secano y en vaso, sobre suelos principalmente calizos. Más de 20% de la superficie corresponde a viñedo viejo y el 90% de esa viña vieja es Monastrell. La DOP Jumilla estima además que al menos 1.000 hectáreas de esa viña vieja están plantadas a pie franco. Dentro de esa superficie, el 89% es Monastrell, el 6% Airén y el 3% Garnacha Tintorera.

La denominación añade que las escasas precipitaciones, que apenas alcanzan los 300 milímetros al año, junto con más de 3.000 horas de sol, favorecen el cultivo ecológico, que considera mayoritario en la zona.