vinetur

Veintiocho vinos de la DOP Jumilla rebasan los 90 puntos en su certamen de calidad

El consejo regulador difunde la selección por categorías y reivindica el consumo de sus vinos durante el verano

martes 14 de julio de 2026



La Denominación de Origen Protegida Jumilla ha dado a conocer este martes, 14 de julio, los 28 vinos que han obtenido 90 o más puntos en la 32 edición de su Certamen de Calidad. El Consejo Regulador de la DOP Jumilla presenta esta selección como una referencia para el consumo estival y sostiene que sus vinos encajan también en

comidas y cenas de verano.

Desde la entidad explican que la relación entre los vinos de Jumilla y los meses fríos no refleja toda la variedad de estilos que ampara la denominación. Su propuesta pasa por situar tintos, blancos, rosados y dulces en un consumo más ligado a reuniones sociales, barbacoas y platos habituales de esta época, como arroces, pescados, carnes, pollo y verduras.

El listado difundido incluye cuatro blancos, cuatro rosados, seis tintos sin madera, seis tintos con madera de hasta seis meses, seis tintos con madera de más de seis meses y dos vinos dulces. En varias categorías se han concedido dos vinos ganadores.

En blancos, los vinos que han superado los 90 puntos son Alceño Sauvignon Blanc Fermentado en Barrica 2025, de Bodegas Alceño, y Mainetes Blanco Verdejo Fermentado en Barrica 2025 Ecológico, de Bodegas San Dionisio, ambos como ganadores de la categoría. También figuran Gemina Chardonnay Fermentado en Barrica 2024, de Bodegas BSI, y Finca Monastasia Pie Franco Blanco 2024, de Finca Monastasia.

En rosados, la relación la forman Señorío de Fuenteálamo Rosado Monastrell 2025 Ecológico, de Bodegas San Dionisio, y Alceño Rosado 2025, de Bodegas Alceño, ambos ganadores. Completan la categoría Luzón Colección Rosado Ecológico 2025, de Bodegas Luzón, y Ribera del Segura Rosado 2025, de Bodegas Alceño.

Entre los tintos sin madera aparecen Luzón Colección Monastrell Ecológico 2025, de Bodegas Luzón, y Hacienda Salzillo 2025 Monastrell, de Bodegas Salzillo, como ganadores. Junto a ellos están Señorío de Fuenteálamo Tinto Monastrell Ecológico 2025, de Bodegas San Dionisio; La Cueva del Tío Amable 2025, de Bodegas Xenysel; Ribera del Segura Monastrell 2025, de Bodegas Alceño; y Olivares Tinto 2025, de Bodegas Olivares.

En tintos con madera de hasta seis meses, los ganadores son Delampa Autor 2024, de Bodegas Delampa, y Pino Doncel Black 2025, de Bodegas Bleda. La selección incluye además Finca Luzón Roble 2025, de Bodegas Luzón; Finca Monastasia Pie Franco Tinto 2024, de Finca Monastasia; Luzón Colección Roble 2025, de Bodegas Luzón; y Mayoral

Reservado 2025, de García Carrión 1890.

En tintos con madera de más de seis meses, el certamen reconoce como ganadores a Origen de Luzon Syrah 2024, de Bodegas Luzón, y Muri Veteres Viñedos Singulares 2022, de Bodegas Carchelo. También han superado los 90 puntos Alceño Selección 2020, de Bodegas Alceño; Pino Doncel 12 Meses 2024, de Bodegas Bleda; Torrepechi Tinto Crianza 2023, de SAT Venta de las Cuevas; y Mainetes Monastrell 12 Meses 2022, de Bodegas San Dionisio.

En dulces, los dos vinos reconocidos son Lacrima Christi, de Bodegas BSI, y Amatus 2023, de Bodegas Bleda, ambos como ganadores de su categoría.

El Consejo Regulador vincula esta selección con una campaña para reforzar la presencia de los vinos de Jumilla en verano. La entidad señala que los tintos pueden servirse a temperatura fresca, incluso con cubitera tras salir de la cava o de la nevera, y sitúa a blancos y rosados como acompañamiento de arroces y comidas compartidas. También apunta a tintos jóvenes, afrutados y con crianza en barrica, hormigón o fudre como opciones para platos de perfil mediterráneo.

La DOP Jumilla recuerda además algunos datos de su estructura productiva. La denominación reúne más de 20.000 hectáreas de viñedo, en su mayoría de secano y en vaso, sobre suelos predominantemente calizos. Su zona de producción se extiende por el norte de la provincia de Murcia, con el municipio de Jumilla, y por el extremo sureste de la provincia de Albacete, donde incluye Hellín, Montealegre del Castillo, Fuente-Álamo, Ontur, Albatana y Tobarra.

Según informa la propia denominación, más de 20% de su superficie corresponde a viñedo viejo. Dentro de esa viña vieja, la variedad Monastrell representa el 90%. La entidad estima además que al menos 1.000 hectáreas están plantadas a pie franco, con una composición del 89% de Monastrell, 6% de Airén y 3% de Garnacha Tintorera.

La DOP Jumilla sitúa el origen de su tradición vitivinícola en restos de vitis vinífera hallados en Jumilla junto a utensilios y otros restos arqueológicos fechados en el año 3.000 a.C. La denominación añade que esas evidencias figuran entre las más antiguas de Europa. También subraya que las escasas precipitaciones, de unos 300 milímetros al año, y más de 3.000 horas de sol favorecen el cultivo ecológico, que la entidad

considera mayoritario en su territorio.