vinetur

La DOP Jumilla adelanta su vendimia al registro más temprano de su historia

La recolección arranca con Syrah y agosto apenas concentrará menos del 5% del viñedo

miércoles 29 de julio de 2026



La Denominación de Origen Protegida Jumilla ha iniciado la vendimia este lunes, 27 de julio, con la recolección de uva Syrah en Viñedos y Bodegas Asensio Carcelén, en el paraje de la Cañada del Judío. La explotación se encuentra en una de las zonas de menor altitud de la denominación y ha comenzado con una de las variedades tintas más tempranas del territorio.

La DOP Jumilla afirma que se trata del arranque de campaña más temprano de sus registros. El inicio se ha producido con solo una parcela, en una apertura todavía limitada de la cosecha, aunque la denominación subraya que incluso mejora la fecha marcada por la misma bodega hace dos años, cuando anunció el comienzo de la temporada el 29 de julio.

La organización explica que la Syrah ha alcanzado una buena maduración en los viñedos situados más al sur de la denominación tras varias semanas de calor intenso y ausencia de precipitaciones. Pese a ese adelanto, añade que la uva presenta buenas condiciones fitosanitarias y enológicas.

Este miércoles, 29 de julio, está previsto que Bodegas Juan Gil inicie también la recolección de variedades blancas, entre ellas Moscatel de Grano Menudo, en el paraje de La Aragona, situado en la zona media del término de Jumilla. La bodega busca con esa recogida temprana una mayor frescura y frutosidad de la uva, según traslada la denominación.

Durante agosto, la vendimia continuará de forma intermitente con partidas de variedades tempranas blancas y tintas. Entre las blancas figuran Sauvignon Blanc y Malvasía, que representan menos de un 1% de la producción total. Entre las tintas, la denominación cita Tempranillo y Merlot. El avance de la recolección comenzará en la parte sur del territorio y se desplazará de forma gradual hacia parajes más al norte.



La previsión de la DOP Jumilla es que en agosto no se alcance el 5% de la superficie total del viñedo inscrito. La razón principal está en la evolución de la Monastrell, la variedad más tardía y también la más cultivada en la denominación. En las zonas más meridionales se encuentra todavía en pleno envero, mientras que en las áreas más septentrionales ese proceso apenas está comenzando.

La Monastrell representa al menos el 70% de la producción total de la DOP Jumilla y su vendimia no se generalizará hasta septiembre, una vez concluido el envero, según las previsiones de la denominación. La amplitud del territorio, con altitudes y orientaciones distintas, hace que la recogida se desarrolle de forma escalonada y prolongada durante varios meses.

La denominación sostiene que el momento de vendimia resulta determinante para la calidad final del vino, ya que las bodegas buscan ajustar la recolección al punto óptimo de maduración para equilibrar azúcares, acidez y madurez fenólica.

Sobre la campaña de este año, la DOP Jumilla señala que las precipitaciones del último año hidrológico han permitido dejar atrás, al menos por ahora, la sequía acumulada en campañas anteriores. Añade además que la incidencia de plagas ha sido muy baja en la mayoría de los parajes. Con esos factores, las previsiones de producción son favorables y la denominación espera superar las cosechas de los tres años anteriores

tanto en cantidad como en calidad, siempre que no se registren episodios meteorológicos adversos.

El Órgano de Control del Consejo Regulador ya trabaja en la actualización de los registros de parcelas que declararán uva esta campaña y en los controles de calidad vinculados a los rendimientos máximos autorizados y a la entrada de uva en bodega. La denominación enmarca estas actuaciones en la garantía del origen y la calidad de los vinos amparados.

La previsión es que la vendimia en Jumilla concluya a finales de octubre con la recolección de la Monastrell situada más al norte de la denominación. Los primeros datos oficiales del vino elaborado por las bodegas llegarán a finales de diciembre, una vez que los viticultores hayan completado su declaración de cosecha.

La DOP Jumilla reúne más de 20.000 hectáreas de viñedo, en su mayoría de secano y cultivadas en vaso sobre suelos calizos. Más del 12% corresponde a viñedo viejo, dominado por la Monastrell y con una presencia relevante de viñas plantadas a pie franco. Su territorio abarca el municipio murciano de Jumilla y seis municipios del sureste de la provincia de Albacete: Hellín, Montealegre del Castillo, Fuente Álamo, Ontur, Albatana y Tobarra.

La denominación sitúa su tradición vitivinícola en torno al año 3.000 a. C., a partir de restos de Vitis vinifera y utensilios vinculados a la elaboración de vino hallados en el municipio de Jumilla, que considera entre los más antiguos de Europa. También recuerda que las escasas precipitaciones, las más de 3.000 horas de sol al año y las características de sus suelos favorecen la viticultura ecológica, que actualmente es mayoritaria en la zona.