vinetur

Matavendimia convierte Jumilla en escaparate del vino con 20 bodegas participantes

La feria abre plazas para catas, talleres y el Bus del Vino desde varios municipios

martes 13 de octubre de 2026


Región de Murcia
itrem
Región de Murcia
itrem
MATAVENDIMIA
2026
DOP JUMILLA
BODEGAS, CATAS
GASTRONOMIA
MUSICA
EN DIRECTO
OCTUBRE
24-25
PASEO DEL
PORTA LORENZO
GUARDIOLA

El Consejo Regulador de la DOP Jumilla presentó este martes, 13 de octubre, en el Instituto de Turismo de la Región de Murcia la quinta edición de Matavendimia, la feria del vino y del enoturismo de la denominación, que se celebrará en Jumilla el próximo 24 de octubre y el próximo 25 de octubre. La organización ha abierto ya la reserva de plazas para las catas, los talleres y el Bus del Vino, con salidas desde Murcia, Cartagena, Lorca y Caravaca.

En la presentación participaron Juan Francisco Martínez, director del Instituto de Turismo de la Región de Murcia; Seve González, alcaldesa de Jumilla; y Silvano García, presidente del Consejo Regulador. La feria está organizada por la DOP Jumilla con la colaboración del Ayuntamiento de Jumilla y del Instituto de Turismo de la Región de Murcia, y cuenta además con el apoyo de la Ruta del Vino de Jumilla y de la Federación de Peñas de las Fiestas de la Vendimia de Jumilla.

El recinto principal volverá a situarse en el Paseo del Poeta Lorenzo Guardiola. Allí se instalarán los puestos de bodegas y alimentación, con acceso libre para el público. Los stands servirán vinos DOP Jumilla de 12.00 a 23.00 el próximo 24 de octubre y de 12.00 a 17.00 el próximo 25 de octubre. La copa conmemorativa de la feria se venderá por 3 euros, y tanto las bodegas como los puestos gastronómicos comercializarán sus productos de forma directa.

La cita reunirá a 20 bodegas: Casa de la Ermita, Xenysel, Bleda, Silvano García, San Dionisio, Salzillo, Viña Elena, Alceño, Pío del Ramo, Ramón Izquierdo, DobledePérez, Microbodega, BSI, Juan Gil, Fermín Gilar, Finca Monastasia, Luzón, García Carrión 1890, Delampa y Carchelo. La organización plantea la feria como una muestra abierta tanto al público aficionado como a profesionales del sector.

El programa de catas arrancará el próximo 24 de octubre a las 11.30 con “Jumilla, la fuerza de la Monastrell”, dirigida por Almudena Alberca, primera mujer en España con el título Master of Wine, tal como recuerda la organización. Ese mismo día, a las 13.30, Mariajo Ayala conducirá el maridaje “Conexión Jumilla-Cartagena: Mar, campo y memoria”. A las 18.00, Eva López, del restaurante De Loreto, ofrecerá la ponencia “Monastrell & Cacao, el chocolate como lupa del vino”.

La jornada del próximo 24 de octubre seguirá a las 19.30 con Sergio Gallego y su “Cata organoléptica a través de los sentidos: El arte de engañar al comensal”. El cierre de las actividades de cata de ese día llegará a las 21.00 con Guillermina Sánchez-Cerezo y una sesión dedicada a la DOP Quesos de Murcia.

El próximo 25 de octubre se celebrará a las 11.30 el segundo concurso de cata a ciegas Matavendimia, coordinado por Joaquín Salamero, jefe del panel de cata del Consejo Regulador. La prueba admitirá participación individual y por parejas. A las 14.00, Esperanza Andreo, directora de La Gracia Encanto Líquido, dirigirá junto a La Sumillería en Verde el maridaje “Maridajes en circular”.

Además de las catas, la feria incluirá talleres dirigidos a adultos y a niños a partir de 9 años, siempre que acudan acompañados por un adulto. El próximo 24 de octubre a las 16.00, Maibo Organics impartirá “De la vid a la piel”, una actividad centrada en cosmética botánica en la que se elaborarán un preparado corporal con aceite de pepita de uva y un exfoliante de azúcar y granilla de uva. Una hora después, Amalia y Manuel, del Corro Espartero, enseñarán el trabajo del esparto en un taller práctico. La artesanía local también estará presente durante toda la feria, junto a las bodegas y los puestos de comida.

La programación musical ocupará las dos jornadas. El próximo 24 de octubre abrirá el apartado sonoro el grupo murciano Los Gallopedro a las 13.00, y después pasarán por la feria Dan Vidal, Los Jaleos DJ Set, Jutxa DJ y el dúo jumillano Daft Bass. El próximo 25 de octubre el cartel combinará folclore y música de cabina. Actuarán Coros y Danzas Francisco Salzillo de Jumilla y los Danzantes de Isso, pedanía de Hellín, y más tarde será el turno de Miguel Tébar con su Delacroix DJ Set.

El Ayuntamiento de Jumilla ha sumado a la feria varias visitas por la ciudad. La reserva se realiza en la web del evento y tiene un precio de 3 euros, cantidad que incluye la copa de la feria. El programa empezará el próximo 24 de octubre a las 11.00 con una visita teatralizada al castillo de Jumilla. A las 11.45 habrá pase al Museo Etnográfico y a las 12.00 al Museo del Vino. A las 17.00 se ha fijado una visita guiada al casco antiguo. El próximo 25 de octubre, a las 12.30, se repetirá la visita al Museo del Vino.

A esa oferta se añaden las actividades de enoturismo en bodegas. Viña Elena, Luzón, Silvano García, Alceño y BSI abrirán sus instalaciones durante el fin de semana con planes y horarios propios. Las reservas, en este caso, se gestionarán de forma directa con cada bodega.

Matavendimia toma su nombre del final de la vendimia, una celebración arraigada en Jumilla, según recuerda el Consejo Regulador. La feria se ha consolidado como una de las citas anuales del vino en el sureste peninsular y sirve para reunir la oferta vinícola, gastronómica, cultural y turística vinculada a la denominación.

La DOP Jumilla abarca el municipio murciano de Jumilla y seis municipios del sureste de Albacete: Hellín, Montealegre del Castillo, Fuente Álamo, Ontur, Albatana y Tobarra. El Consejo Regulador cifra en cerca de 20.000 hectáreas la superficie de viñedo amparada por la denominación. Más del 12% corresponde a viñedo viejo, con predominio de la Monastrell y presencia de cepas a pie franco. La entidad recuerda además que el territorio cuenta con más de 3.000 horas de sol al año y con unas condiciones que favorecen la viticultura ecológica, que ya es mayoritaria en la zona.