vinetur

Jumilla abre las reservas de Matavendimia, la feria que reunirá a 20 bodegas

El evento de vino y enoturismo ofrecerá catas, talleres, visitas y autobús del vino desde cuatro ciudades

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 además las reservas 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 se desarrollará en el Paseo del Poeta Lorenzo Guardiola. El sábado abrirá de 12.00 a 23.00 y el domingo de 12.00 a 17.00. La entrada será libre y la copa conmemorativa tendrá un precio de 3 euros. Tanto las bodegas como los puestos de alimentación venderán sus productos directamente al público.

La cita reunirá a 20 bodegas de la DOP Jumilla: 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. Todas ellas ofrecerán sus vinos en los expositores instalados en el recinto ferial.

El programa de catas comenzará el sábado a las 11.30 con “Jumilla, la fuerza de la Monastrell”, dirigida por Almudena Alberca, primera mujer de España con el título Master of Wine. A las 13.30 se celebrará la cata maridaje “Conexión Jumilla-Cartagena: mar, campo y memoria”, a cargo de la sumiller cartagenera Mariajo Ayala. A las 18.00, Eva López, del restaurante De Loreto, ofrecerá una sesión sobre la relación entre la Monastrell y el cacao. A las 19.30 será el turno de Sergio Gallego con “Cata organoléptica a través de los sentidos: El arte de engañar al comensal”. La jornada del sábado cerrará a las 21.00 con Guillermina Sánchez-Cerezo y una propuesta ligada a la DOP Quesos de Murcia.

El domingo a las 11.30 se celebrará el segundo concurso de cata a ciegas Matavendimia, coordinado por Joaquín Salamero, jefe del panel de cata del Consejo Regulador. La organización admite participación individual y por parejas. A las 14.00,

Esperanza Andreo, directora de La Gracia Encanto Líquido, conducirá “La Sumillería en Verde. Maridajes en circular”.

La feria incluirá también talleres para adultos y para niños a partir de 9 años acompañados por un adulto. El sábado a las 16.00, Maibo Organics impartirá “De la vid a la piel”, una actividad en la que se elaborará un preparado corporal con aceite de pepita de uva y un exfoliante de azúcar y granillo de uva. Una hora después, Amalia y Manuel, del Corro Espartero, enseñarán el trabajo con esparto en un taller práctico. La organización suma a estas actividades la presencia del corro espartero durante la mañana del sábado y de artesanos de la zona a lo largo de todo el fin de semana.

La parte musical arrancará el sábado a las 13.00 con Los Gallopedro y continuará con Dan Vidal, Los Jaleos DJ Set, Jutxa DJ y el dúo jumillano Daft Bass. El domingo, el programa pasará primero por la tradición popular con Coros y Danzas Francisco Salzillo de Jumilla y los Danzantes de Isso, pedanía de Hellín. Después actuará Miguel Tébar con su Delacroix DJ Set.

El Ayuntamiento de Jumilla ha programado además visitas que podrán reservarse por 3 euros, importe que incluye la copa de la feria. El sábado habrá una visita teatralizada al castillo a las 11.00, pases en el Museo Etnográfico a las 11.45 y en el Museo del Vino a las 12.00, además de una visita guiada al casco antiguo a las 17.00. El domingo se ofrecerá una nueva visita al Museo del Vino a las 12.30.

A estas rutas urbanas se sumarán propuestas de enoturismo en bodegas. Viña Elena, Luzón, Silvano García, Alceño y BSI abrirán sus instalaciones durante las dos jornadas con distintos planes y horarios, cuyas reservas se gestionarán directamente con cada bodega. Las plazas para estas actividades, para las catas y para el servicio de autobús ya están disponibles en la web de Matavendimia.

El Consejo Regulador explica que el nombre Matavendimia alude al final de la vendimia en Jumilla y a la celebración posterior. La DOP Jumilla agrupa el municipio murciano de Jumilla y seis municipios del sureste de Albacete: Hellín, Montealegre del Castillo, Fuente Álamo, Ontur, Albatana y Tobarra. La denominación reúne cerca de 20.000 hectáreas de viñedo, con mayoría de secano y cultivo en vaso sobre suelos calizos. Más del 12% corresponde a viñedo viejo, dominado por la variedad Monastrell, y buena

parte de la superficie se dedica ya a viticultura ecológica.