vinetur

Jumilla acoge la primera Experiencia Riedel del Levante para bodegas con denominación de origen

Catorce elaboradores comparan copas con vinos de Monastrell para medir su efecto en aromas y boca

jueves 19 de noviembre de 2026


RIEDEL
THE WINE GLASS COMPANY
SINCE 1756
AQUA DEUS
PIO DEL RAMO

Jumilla acogió este jueves, 19 de noviembre, la primera Experiencia Riedel organizada en el Levante español para bodegas de una denominación de origen protegida, según informaron la DOP Jumilla y Euroselecció, distribuidor exclusivo de la marca de copas en España. La jornada reunió en la sala de catas de Bodegas Luzón a representantes de 14 bodegas de la zona para una prueba comparativa centrada en la variedad Monastrell.

La sesión fue dirigida por la especialista Danay Hernández y se planteó como un ejercicio práctico: catar el mismo vino en copas distintas para comprobar qué cambios se producen en su expresión aromática y en boca. En este tipo de pruebas, la forma, la abertura y el volumen de la copa pueden alterar la concentración de aromas y la manera en que el vino llega al paladar, dos factores que influyen en la percepción final.

La DOP Jumilla explica que el encuentro buscaba compartir conocimiento entre bodegas y analizar de qué forma la elección de la copa puede ayudar en la presentación del vino. Tras una introducción sobre la filosofía de la cata comparativa, los participantes probaron varias referencias y después intercambiaron impresiones sobre estilos, necesidades de elaboración y posibles vías de colaboración dentro de la denominación.

Entre los asistentes hubo representantes de Bodegas Luzón, Bodegas Alceño, Bodegas Olivares, Bodegas Santiago Apóstol, Bodegas Silvano García, Casa de la Ermita, Bodegas BSI, Bodegas Viña Elena, Bodegas Carchelo, Bodegas Casa Castillo, Bodegas Pío del Ramo, Viñedos y Bodegas Asenso Carcelén y Bodegas Juan Gil.

La responsable de Riedel para bodegas en España señaló que Jumilla expresa una identidad propia a través de la Monastrell y que uno de los fines de estas sesiones es comprobar cómo un mismo vino ofrece registros distintos según la copa utilizada. También afirmó que Euroselecció quiere aportar a las bodegas una herramienta para que cada vino muestre mejor su perfil sin alterar su esencia ni el trabajo del elaborador.

Durante la cata se sirvieron cinco vinos de Monastrell elaborados en estilos diferentes, entre ellos jóvenes, con menor paso por barrica y con crianza en hormigón. Según la organización, la copa Riedel Veloce Cabernet fue la que obtuvo una mejor valoración en

la mayor parte de las pruebas. La Veloce Syrah recibió también una buena acogida, mientras que en algún vino la Veloce Pinot Noir ofreció una expresión aromática más favorable.

La cita tuvo además un valor simbólico para la denominación. La DOP Jumilla la presenta como la primera Experiencia Riedel del Levante dirigida a bodegas inscritas y como la primera vez que Euroselecció elige una denominación de origen del sur de España para este formato de trabajo.

La denominación de origen protegida sitúa su tradición vitivinícola en torno al año 3000 a. C., a partir de restos de Vitis vinifera y utensilios relacionados con la elaboración de vino hallados en el municipio de Jumilla. Su ámbito de producción incluye ese municipio murciano y seis localidades del sureste de Albacete: Hellín, Montealegre del Castillo, Fuente Álamo, Ontur, Albatana y Tobarra.

La DOP reúne cerca de 20.000 hectáreas de viñedo, en su mayor parte de secano y cultivadas en vaso sobre suelos calizos. Más del 12% corresponde a viñedo viejo, con predominio de la Monastrell y una presencia relevante de viñas plantadas a pie franco. La denominación añade que las escasas precipitaciones y las más de 3.000 horas de sol al año favorecen la viticultura ecológica, que ya es mayoritaria en la zona.