vinetur

La DOP Jumilla, protagonista de la tercera jornada de los premios Bacchus en Madrid

La MW Heidi Mäkinen celebra el 8 de marzo dirigiendo una master class sobre la DOP Jumilla en los premios Bacchus

lunes 9 de marzo de 2020



En plena manifestación del día internacional de la mujer trabajadora, un grupo selecto de catadores internacionales atendía las explicaciones de Heidi Mäkinen, una de las mujeres pertenecientes al exclusivo club de los Máster of Wine, y proveniente de Finlandia, que participaba como jurado en los prestigiosos Premios Bacchus.

Los catadores convocados por la Unión Española de Catadores atendieron las explicaciones de su colega que es también Wine Ambassador Vinitie, y Advanced Sommelier por la Court of Masters Sommelier. Mäkinen hablaba de las características que considera diferenciadoras de Jumilla; desde su variedad Monastrell, la altitud de la zona y como esta desarrolla buena acidez en los vinos, hasta sus suelos, climatológía, y la tradición del cultivo en vaso, preparado para el secano más extremo. Mientras, se cataban los vinos premiados en el 25 Certamen de Calidad Vinos DOP Jumilla.

Se comenzó por Ontalba Sauvignon Blanc Ecológico, el vino ganador de medalla de plata dentro de su categoría que elabora Bodegas Ontalba su responsable de exportación, Eustaquio Guardiola, fue en el representante de la bodega en la cata y quien respondió a las preguntas de Heidi en cuanto a historia, importancia y hasta diseño de etiquetas.

El siguiente vino fue el rosado de Bodegas Viña Elena, Familia Pacheco Rosado. A continuación, el vino joven Luzón Colección Monastrell, de Bodegas Luzón, y ganador de la medalla de oro en la categoría de elaboraciones sin contacto con madera. Ramón Rodríguez, export manager de la bodega aportó información sobre la historia y producción de Luzón.

El siguiente vino catado fue Mayoral Reservado, de la añada 2018, y elaborado por bodegas 1890 - Grupo García Carrión fue el defendido por Orestes García, Wine Ambassador del grupo, quien respondió las preguntas de Heidi sobre el desarrollo del diseño de este vino y la forma de trabajar de la bodega.

Continuó la cata con los vinos Torrecastillo Barrica 2107 de Bodegas Torrecastillo, Divus 2015 de Bodegas Bleda, Alceño 12 de Bodegas Alceño, Mainetes 12 meses de Bodegas San Dionisio, y Castillo del Picacho 2015 de Bodegas BSI, premiados en sus respectivas categorías.

En la categoría de vinos Crianza, David Ferraje, representando a Bodegas Carchelo, explicó las singularidades de su vino Altico 2015, 100% Syrah, una variedad foránea que por su carácter mediterráneo, se ha adaptado muy bien en la DOP Jumilla.

Finalmente, el enólogo de Bodegas Alceño Juan Miguel Benítez, respondió preguntas más técnicas de la Máster of Wine sobre elaboraciones, prácticas y estilo, en la defensa de sus dos vinos premiados Alceño 12 y Alceño Dulce.

Para finalizar este Pódium de Jumilla, se cataron los vinos ganadores de medalla de oro y plata en la categoría de Vinos Dulces y de Licor. Silvano García Dulce Monastrell 2016 y Alceño Dulce 2014 pusieron el broche de oro de esta cata memorable de elaboraciones únicas y singulares que diferencian a esta DOP.



Con la finalidad de acercar una cata destinada a profesionales de alto nivel a todo el público interesado, la cata se ha retransmitido en directo por las redes sociales. Los videos destinados a este fin pueden encontrarse en las redes sociales "VinosJumilla"

tanto en Facebook como en Instagram.

El Prestigioso Concurso Bacchus que celebra su XVII edición, termina hoy tras cuatro intensos días. Durante el mismo, el jurado compuesto por un centenar de catadores de distintas nacionalidades, catarán más de 1.500 vinos, y otorgarán una media de 400 medallas poniendo en valor el alto nivel en que se encuentra el vino español.