vinetur

Sumilleres de España descubren los secretos de Jumilla

Un recorrido por la historia, el paisaje y los vinos de Jumilla

viernes 26 de enero de 2024



La reciente visita de un destacado grupo de sumilleres a la Denominación de Origen Protegida (DOP) Jumilla ha puesto de manifiesto la riqueza y singularidad de esta región vitivinícola española. La iniciativa, organizada por el Consejo Regulador, buscaba ofrecer una experiencia inmersiva en la cultura del vino de la zona, permitiendo a los sumilleres y comunicadores especializados en vino una comprensión profunda de las particularidades que confieren a los vinos de Jumilla su carácter distintivo.

Los participantes en este viaje de descubrimiento vinícola incluyeron a Eva Pizarro, sumiller jefe del Restaurante Fierro en Valencia, Irene González del Restaurante Taller Arzuaga de Valladolid, el reconocido sumiller Diego González, Laura Rodríguez de Tiempos Líquidos en Burgos, Lucía Fuentes con su proyecto Alquímico en Almería, Lara de Soto de Alma Estudio en Logroño, Dani Giganto de Marcela Brasa y Vinos en León, Dani Corman del Máster de Sumillería de Basque Culinary Center, y Valeria Rincón y Noelle Cheaib, colaboradoras en proyectos de sumillería. Estos profesionales del vino tuvieron la oportunidad de explorar de primera mano el paisaje y el clima semiárido de Jumilla, factores que juegan un papel fundamental en la elaboración de sus vinos.

El itinerario comenzó con una visita al Museo de Hacienda del Carche – Casa de la Ermita de Esencia Wines, seguido de una cata en la bodega y un almuerzo maridado en Casa de los Abuelos con vinos de Bodegas Viña Elena. La jornada concluyó con una visita a Bodegas Alceño y una recepción en el Restaurante Tu Rincón de Jumilla, donde se degustaron vinos representativos de la región.

El lunes, el grupo visitó la Churrería Sota y Bodegas BSI, donde se cataron los vinos de la colección Gémina. Posteriormente, disfrutaron de un almuerzo en Bodegas Casa Castillo y visitaron los viñedos de Bodegas Olivares, cuya especialidad es el vino dulce Olivares. El día finalizó en Bodegas Cerrón, donde se cató la gama Stratum Wines.

El último día del tour incluyó un paseo por el mercado local, visitas a Bodegas Luzón, Bodegas Bleda, Bodegas Juan Gil y Bodegas El Nido, y una cena en el Restaurante San Agustín, donde se realizó una cata comparativa con vinos de añadas antiguas.

Esta experiencia permitió a los sumilleres sumergirse en la cultura vitivinícola de Jumilla, entender la conexión entre el paisaje y el vino, y apreciar el esfuerzo y la dedicación detrás de cada botella. La DOP Jumilla, con su clima particular y su rica historia, demuestra cómo cada región vitivinícola tiene su propia identidad, reflejada en sus vinos. La iniciativa del CRDOP Jumilla no solo ha sido una oportunidad para la formación y el intercambio entre profesionales del sector, sino también una ventana para mostrar al mundo la calidad y diversidad de los vinos de Jumilla.










CERRON














FAMILIA
PACHECO


19.200
5
45.200
4