vinetur

Jumilla, más allá de la Monastrell

Nace una nueva diversidad enológica en Jumilla, una tierra gobernada históricamente por la Monastrell, en la que no sólo descubrir nuevas elaboraciones sino también su amplia oferta de enoturismo

viernes 23 de mayo de 2025

ESCRITO POR DAVID MANSO



La **DOP Vinos de Jumilla** ha celebrado su XXXI Edición del Certamen de Calidad Vinos de Jumilla al cual he tenido la oportunidad de asistir formando parte del jurado que ha calificado los vinos presentados. Una gratificante experiencia para conocer más en profundidad el actual trabajo realizado y a dónde se dirige esta histórica denominación.

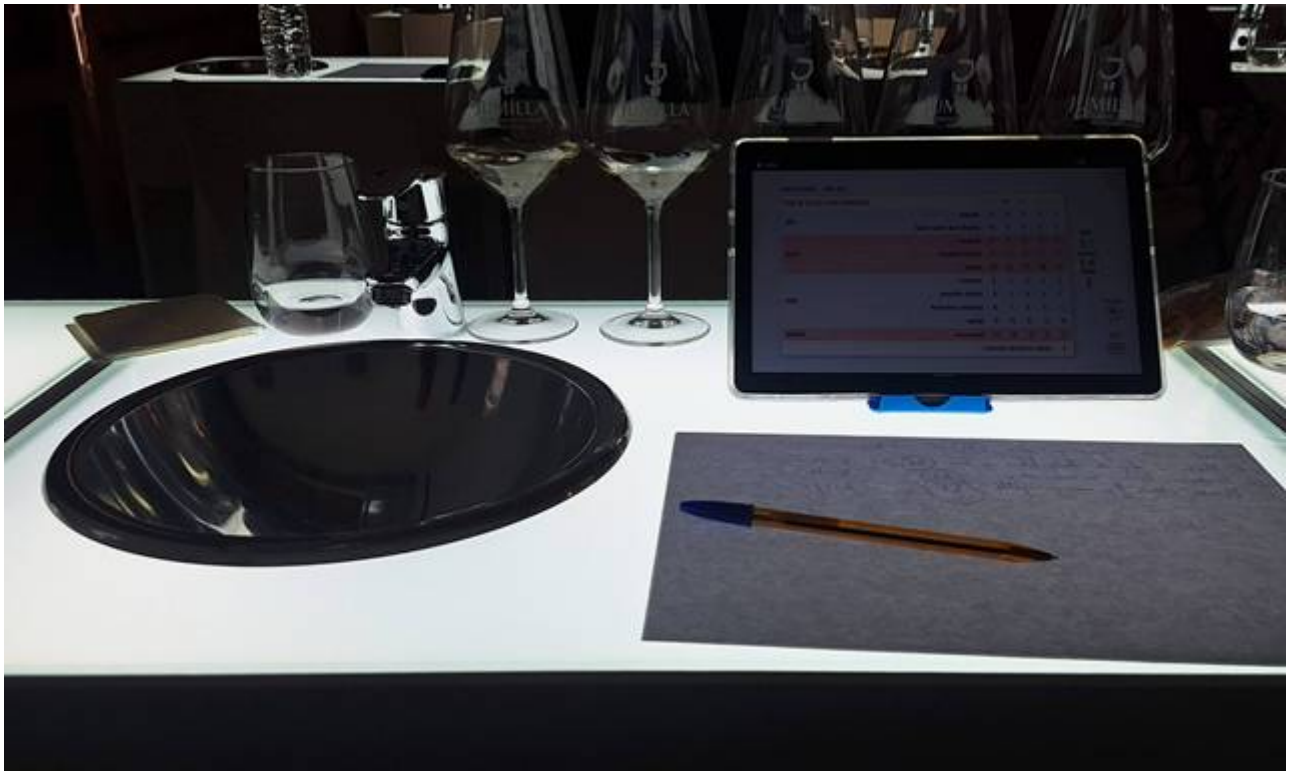
Es sabido que Jumilla es una tierra que ha estado, y está, estrechamente ligada a la variedad Monastrell la cual la ha situado en el mapa vinícola mundial. Sin embargo, durante estos días con la cata de los vinos del certamen y de una manera más hedonista disfrutando de ellos junto a su rica y variada gastronomía, sus elaboraciones tanto de vinos blancos como rosados descubro que estos empiezan a despuntar presentando ambos tipos de elaboraciones buena calidad. Una apuesta esta que tiempo atrás iniciaban sus bodegas, que personalmente estimo acertada a la vez que necesaria, adaptándose a las actuales tendencias del mercado. Señalaros que el consumo de estas elaboraciones, tanto los blancos como los rosados, lleva ya unos años al alza, mientras que los tintos pierden terreno. Como dice el refrán; "adaptarse o morir", y aquí las bodegas de la DOP Jumilla se han puesto las pilas, y lo están haciendo muy bien. Un certamen que demuestra la calidad de sus vinos, de los anteriormente comentados, y de los dulces, no les olvidemos, los cuales son también dignos de mención por su singularidad. Alguna muy grata sorpresa descubrimos en ellos. Un medallero que demuestra la variedad, diversidad e identidad de los vinos nacidos de esta tierra.

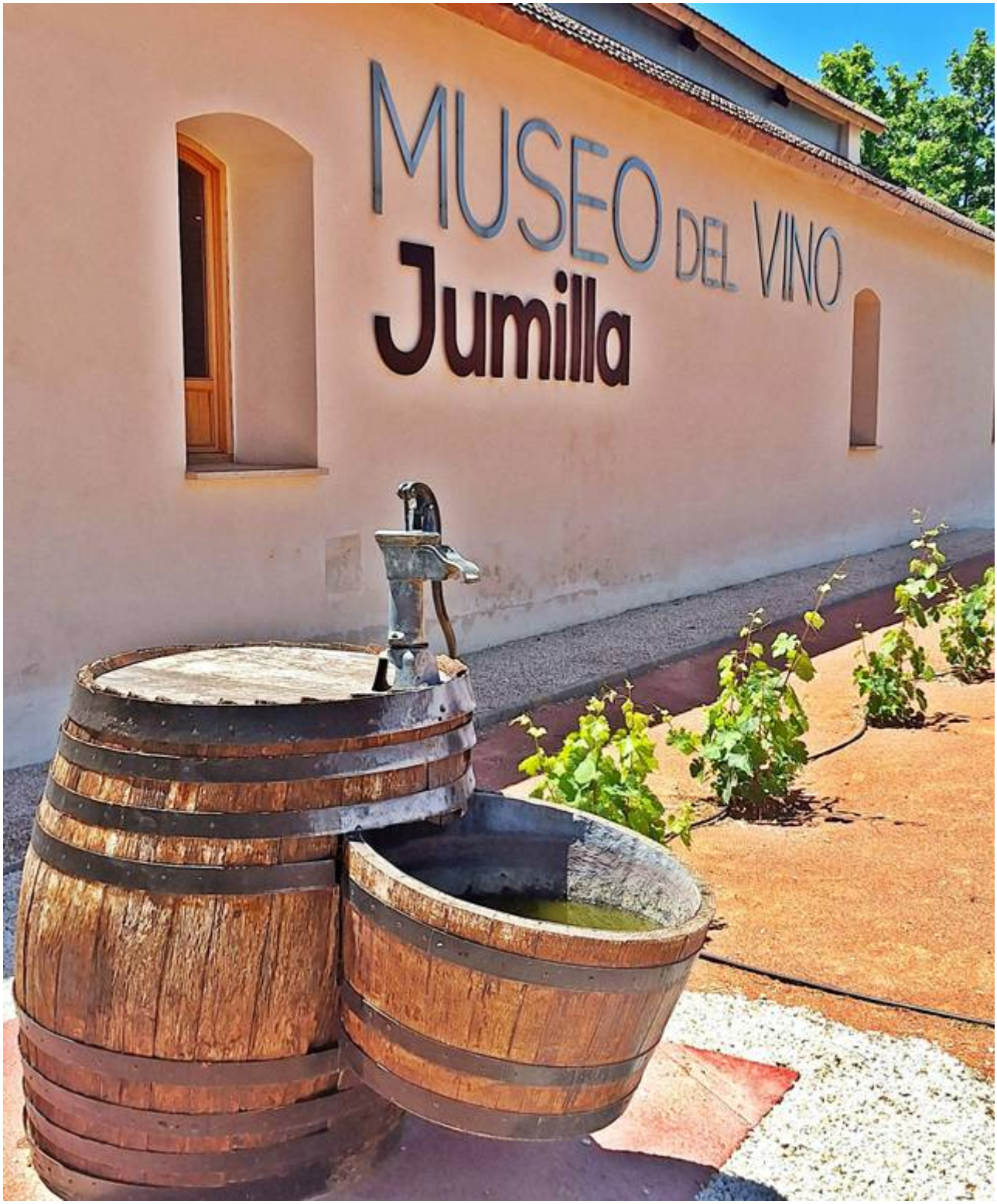
Jumilla ofrece al visitante, además de los vinos presentados al certamen y otras elaboraciones no presentadas, un territorio que merece la pena descubrir. Hacer enoturismo por Jumilla es adentrarse en su historia, en sus tradiciones, en su cultura, disfrutar de sus paisajes, de su variada gastronomía y del buen acogimiento que practican sus habitantes. Un recorrido por el pueblo guiado por Emiliano Hernández, Director del Museo Arqueológico de Jumilla, nos permite descubrir su pasado. Un pasado ligado a la tierra, al esparto y a la viña, recursos estos que hicieron de esta población un lugar de riqueza tanto económica como cultural. Su castillo, donde es imperioso subir para disfrutar de las vistas, casas palaciegas, varios museos, entre ellos uno dedicado al vino, un teatro, varias plazas y monumentos, construcciones todas ellas que van narrando las diferentes épocas del pasado histórico de esta población. Una tierra de profundas raíces vitivinícolas en la que ya se cultivaba la vid y elaboraba vino en un tiempo en el que los Íberos la habitaban cinco milenios atrás, algo que está documentado, y que pudiera ser incluso anterior.

Jumilla es una de la pocas denominaciones por la cual no discurre río alguno, algo que junto a la baja escasez de lluvias la hace una zona de estricto secano. Sus paisajes hoy se presentan exuberantes, teñidos de un verde intenso gracias a las recientes lluvias, circunstancia esta que pocas veces puede disfrutarse. Sin embargo su encanto reside en su localización ya que está rodeada de montañas, situación esta que la confiere un clima continental propicio para el cultivo de vid. Sus viñedos, unas 22.000 ha., se extienden por varias poblaciones de dos provincias del norte de Murcia y suroeste de Albacete, y sus viñas principalmente están cultivadas en vaso. Un recorrido por sus viñedos nos muestra sus suelos pardos, calizos y secos, y donde en sus viñas empiezan a asomar pequeños racimos en brotación que darán lugar a los futuros vinos.

Parte del disfrute del enoturismo es sin duda la gastronomía. Jumilla es una población murciana con sus propias elaboraciones y otras con influencias manchegas y alicantinas. Varios locales, unos más tradicionales, otros más sofisticados, nos muestran la variedad y riqueza de su gastronomía donde el campo está muy presente. Productos como el conejo, los caracoles de montaña, la leche de cabra, los productos de la huerta, entre otros, conforman sus platos típicos. Leche de cabra frita, gazpacho jumillano, arroz con conejo y caracoles,..etc platos muy nutritivos que compensaban el desgaste y rigores del trabajo en el campo. Sus restaurantes de cocina moderna elaboran platos menos contundentes, más elaborados, manteniendo la esencia de su cocina tradicional. Alcachofa confitada con holandesa de cebolla y jamón de cordero sureño, Arroz con pichón, Gazpacho con conejo y trufa,..etc buscan sorprender al comensal con texturas y sabores. Y todo ello armonizado con los vinos de la DOP Jumilla haciendo del conjunto una experiencia culinaria, de disfrute, de enoturismo puramente jumillano.






MUSEO DEL VINO
Jumilla




pino doncel
Lunático
TorreCastillo
XENYS
BLANCO
50
Alceño
CARCHELO











