



## **LA DOP JUMILLA REGISTRA LA VENDIMIA CON MENOS PRODUCCIÓN DE LA HISTORIA**

***TRAS TRES AÑOS DE INTENSA SEQUÍA, LA PRODUCCIÓN EN LAS PARCELAS DE SECANO DISMINUYE, PERO NO LA CALIDAD DE LOS VINOS***

***EL CRDOP JUMILLA AMPARA UN TOTAL DE 46.107.918 KG. DE UVA EN LA VENDIMIA 2024, UN DESCENSO DEL 40% RESPECTO A LA MEDIA DE LOS ÚLTIMOS AÑOS, Y UN 14% MENOS RESPECTO AL AÑO ANTERIOR***

**Jumilla, 13 de enero de 2025.** El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Jumilla, ha cerrado sus cifras de vendimia, anunciando un descenso récord en la producción de kilos de uva, con un total de 46.107.918 kg. de uva amparada por el Consejo Regulador recogidos en 2024. Un descenso del 14% respecto al año anterior, y un notable descenso de hasta el 40% respecto a los últimos años. Es la cifra de más baja producción en la DOP Jumilla que se registra hasta la fecha.

En 2024, el inicio de la recolección de la uva se adelantó a la última semana de julio, siendo el inicio más adelantado hasta la fecha para las variedades más tempranas en ser vendimiadas; las variedades blancas, y la Garnacha, Tempranillo y Syrah, en el caso de las tintas. Cuando la Monastrell ya estaba lista para ser recogida, adelantándose a principios de septiembre, aparecieron las lluvias que beneficiaron de buena forma al viñedo, ralentizando su maduración, y llegando entonces a vendimia a final de septiembre, con una excelente maduración fenólica.

Sin sorpresa en las bodegas DOP Jumilla, ante unas previsiones de vendimia prácticamente desoladoras, viendo muy bajo rendimiento en el viñedo durante todo el año, y lo que es peor, viendo como sus viñas de secano, mayoritarias en esta Denominación de Origen, no brotaban, o directamente se secaban ante la imposibilidad de darles riego de socorro. La ayuda al viñedo de secano en la Región de Murcia como eje de sostenibilidad de la zona y barrera contra la desertificación requiere que las



distintas administraciones competentes se pongan de acuerdo para permitir riegos de socorro, cuestión que hasta el momento continua sin solución.

Un año donde todo parecía que no podía ir peor, las bodegas reconocen cierta sorpresa tras tantos nervios pasados, viendo los vinos que están resultando: con gran potencial y expresión. Muy refinados y elegantes.

Las condiciones se han dado de forma que, contra lo que se pueda pensar para un año tan seco, la media de contenido de azúcar y el grado de alcohol no ha resultado más alto que otros años, y en algunos casos es incluso menor, debido a la escasa producción de hojas de la planta, el marchitamiento temprano y la menor producción de fotosíntesis.

Nuevamente, y a pesar de la dura situación en el campo provocada por la acuciante sequía, las elevadas temperaturas estivales, la incidencia masiva y generalizada de plagas hasta hace unos años consideradas secundarias, como la del mosquito verde, y la proliferación de conejos que han arrasado con muchos viñedos, el estado de la uva ha sido excelente. En la DOP Jumilla, donde las condiciones climáticas son idóneas para el cultivo ecológico, ya no sorprende la perfecta sanidad con la que entra la uva en bodega. En este año, muchas han dejado la mesa de selección a un lado, debido la escasez de racimos por planta, y la perfección de los mismos en su entrada a bodega.

En un año con tan pocos días de lluvia, con precipitaciones medias de 130 litros, el control de tiempos de la vendimia, escalando la vendimia en distintas fases, y la llegada de las lluvias tardías, han garantizado a las bodegas de la DOP Jumilla una nueva añada de gran calidad y nivel.

### **Sobre la Denominación de Origen Protegida Jumilla**

La Denominación de Origen Protegida Jumilla posee una tradición vitivinícola que se remonta a los restos de vitis vinífera – junto a utensilios y restos arqueológicos – hallados en Jumilla originarios del año 3.000 a.C., siendo los más antiguos de Europa.

La zona de producción, en altitudes que varían entre los 320 y 980 metros y surcada por sierras de hasta 1.380 metros, la delimitan, por un lado, el extremo sureste de la provincia de Albacete, que incluye los municipios de Hellín, Montealegre del Castillo, Fuente Álamo, Ontur, Albatana y Tobarra; por el otro, el norte de la provincia de Murcia, con el municipio de Jumilla. Más de 20.000 hectáreas de viñedo, en su mayoría de secano, y en vaso, ubicado sobre suelos predominantemente calizos.

El total de viñedo viejo en la DOP Jumilla supone más de 20% de la superficie, siendo la variedad Monastrell la mayoritaria (el 90% de la viña vieja). Se estima que gran parte de



esta viña vieja está plantada a pie franco, al menos 1.000 hectáreas, destacando que el 89% es Monastrell, 6% Airén y 3% Garnacha Tintorera.

Las características climáticas, con escasas precipitaciones que apenas alcanzan los 300 mm al año y las más de 3.000 horas de sol permiten unas condiciones idóneas para el cultivo ecológico, mayoritario en esta denominación de origen.

[www.jumilla.wine](http://www.jumilla.wine)

@vinosjumilla