

# MURCIA RURAL

Nordeste

## Sabores y Saberes del Territorio Nordeste.

Feria del Vino DOP Jumilla y del Enoturismo,  
Jumilla, 26 de octubre de 2024

I JORNADA "SABER PRODUCTOS": 1.2H-SP-Nordeste-Jumilla

Esta Jornada SABER PRODUCTOS del proyecto MURCIA RURAL está dedicada a conocer la multitud de bodegas de la DOP Jumilla, aprovechando la celebración de la III edición de **Matavendimia: Feria del Vino DOP Jumilla y del Enoturismo**. Feria destinada tanto al público aficionado como al sector más especializado. Se trata de un encuentro experiencial en torno a la cultura del vino, las riquezas del territorio y su rica gastronomía. Sumérgete en su cultura y tradiciones visibilizando la realidad vinícola y enoturística, disfrutando de un entorno único lleno de experiencias, sabores, saberes y momentos para compartir.

En el marco de la Feria Matavendimia, las diferentes presentaciones, visitas y catas nos permitirán conocer productores/as, elaboradores/as, expertos/as, a la Ruta del Vino de Jumilla, a multitud de bodegas de la DOP Jumilla, a personas implicadas en la gestión de las diferentes DOP, etc. También podremos degustar y aprender a maridar productos tradicionales y con calidad diferenciada, con **DOP Queso de Murcia y Queso de Murcia al Vino, DOP Pera de Jumilla**, degustando vinos de **DOP Jumilla y DOP Yecla** y con productos locales, **cabrito murciano-granadino, almendra, miel, aceituna y aceite de oliva virgen extra de la comarca**.

Conoceremos el Parque Regional de la Sierra del Carche de la mano de la empresa **JUMSAL**, que produce y comercializa diferentes sales. También visitaremos el **Castillo de Jumilla**, un símbolo icónico de Jumilla que se alza sobre el cerro que domina la ciudad.



26 de octubre de 2024



Jumilla

Plaza de Abastos  
(Avda. Reyes Católicos)



¿Quieres asistir?

[Completa el formulario aquí](#)



MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE



## OBJETIVOS



Visibilizar y promocionar los productos de calidad diferenciada del territorio de actuación de Nordeste



Facilitar el encuentro y el intercambio con responsables y equipos técnicos de las DOP/IGP y productores/as



Sensibilizar de la importancia de las certificaciones de calidad, para potenciar la defensa de estos productos y promocionar su consumo y comercialización

## DIRIGIDO A



Representantes y personal técnico de entidades y organismos relacionados con las diferentes Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas



Elaboradores/as de productos acogidos o susceptibles de acogerse a las diferentes DOP/IGP.

Representantes y personal técnico de asociaciones de productores/as



Representantes y personal técnico de entidades relacionadas con el desarrollo rural y turístico.

Profesionales de los sectores HORECA, comercio y relacionados y representantes de sus asociaciones



## PROGRAMA

- 9:30 h: Recepción de participantes en el **Museo del Vino de Jumilla** (Avda. de José Sánchez Cerezo, Jumilla).
- 9:45 h: Bienvenida a la Jornada. **Dña. Severa González López**, alcaldesa de Jumilla y presidenta de ADC Nordeste de la Región de Murcia.
- 10:00 h: Presentación "Proyecto de cooperación MURCIA RURAL en el territorio de Nordeste", **D. Francisco Santa**, gerente de ADC Nordeste.
- 10:15 h: Presentación del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Jumilla, **Dña. Carolina Martínez**, secretaria del CRDOP Jumilla.
- 10:25 h: **Visita al Museo del Vino.**  
La rehabilitación del edificio de la antigua fábrica de espartería, destinada actualmente al Museo del Vino, fue apoyada por el programa LEADER. Es un importante recurso cultural y turístico de Jumilla.
- 11:00 h: Pausa-café en el Museo del Vino.
- 11:30 h: Traslado en autobús al Salero de la Rosa en el Parque Regional El Carche, JUMSAL, S.A.
- 11:45 h: **Visita a JUMSAL, S.A.**  
Empresa que explota desde hace más de 50 años, el diapiro salino de la Rosa, que se encuentra dentro de la Red Natura 2000, declarado además LIC. Esta empresa fue apoyada por el programa LEADER, para la realización de un aula de la naturaleza para la acoger a visitantes y turistas.
- 12:45 h: Traslado en autobús al recinto de la Feria "La Matavendimia".
- 13:00 h: **Visita al recinto de la "Matavendimia: Feria del Vino DOP Jumilla y del Enoturismo".**
- 14:00 h: Traslado en autobús al Restaurante San Agustín.
- 14:15 h: Almuerzo de trabajo Restaurante San Agustín.
- 16:30 h: Traslado en autobús al Castillo de Jumilla.
- 16:45 h: **Visita al Castillo de Jumilla.**  
Fortaleza medieval de más de 3.500 años de historia íbera, romana, musulmana, visigoda, etc, que corona la ciudad de Jumilla.
- 17:45 h: Traslado en autobús al recinto de la "Matavendimia: Feria del Vino DOP Jumilla y del Enoturismo.
- 18:00 h: **Visita al recinto de la "Matavendimia: Feria del Vino DOP Jumilla y del Enoturismo".**
- 19:00 h: **Cata-Maridaje Murcia Rural: armonías de la tierra**, con la sumiller **Guillermina Sánchez** y la chef **Irene López del Restaurante de Loreto**, con productos de calidad diferenciada y productos tradicionales de la comarca del Altiplano de la Región de Murcia.
- 20:30 h: Traslado en autobús al parking del Museo del Vino.

## INSCRIPCIONES

El aforo de esta jornada está limitado, por lo que es imprescindible realizar una inscripción previa on line, en el enlace:

[INSCRIPCIONES - NORDESTE \(google.com\)](https://www.google.com)

Nordeste confirmará la disponibilidad de plaza y la inscripción definitiva a través de correo electrónico.

Importante el aforo para la Cata-Maridaje es muy reducido por lo que os confirmaremos a parte, a través de email la disponibilidad de plaza para este evento.

## DESPLAZAMIENTOS

Está previsto el desplazamiento en autobús, partiendo desde el Parking del Museo del Vino de Jumilla hasta la empresa JUMSAL, Castillo de Jumilla y el Restaurante San Agustín, y regresando al punto de partida.

## COLABORAN



# MURCIA RURAL

*somos rurales, somos vitales*



GOBIERNO DE ESPAÑA  
MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE



Región de Murcia

