



## LUCÍA MARCILLA MORENO, ESTUDIANTE DE RESTAURACIÓN EN CIFP CARTAGENA, NUEVA BECADA POR EL CRDOP JUMILLA

### **LA PROMETEDORA SUMILLER CURSARÁ EL MASTER DE SUMILLERÍA Y ENOMÁRketing DE BASQUE CULINARY CENTER**

**Jumilla, 04 de diciembre de 2020.** El Consejo Regulador de la DOP Jumilla apuesta por la formación de los jóvenes, y se posiciona junto a una institución de máximo nivel y conocida en todo el mundo como es Basque Culinary Center, otorgando una formación de prestigio en el Master de Sumillería y Enomárketing. Un máster que permitirá obtener una visión de 360º en el mundo del vino, ofreciendo una amplia base de conocimientos sobre el producto y sobre el negocio del vino, sin olvidar la vinculación con la gastronomía.

Apoyar al sector de la hostelería poniendo en valor la figura del sumiller y su actividad, ha sido la piedra angular de la decisión de este año para otorgar esta beca, que ya está en su cuarto año de andadura y con resultados muy positivos para esta DOP que trabaja para impulsar el conocimiento de sus vinos en la alta gastronomía.

Por todo ello, la estudiante Lucía Marcilla Moreno, que cursa en paralelo el grado superior en Dirección de Servicios de Restauración en el CFP Hostelería y Turismo de Cartagena, y un Máster en Enología online, mientras trabaja como camarera de la mano de Miguel Adrián de Marcos, maître-sumiller del prestigioso restaurante Magoga, con una Estrella Michelin, ha sido seleccionada por su actitud y su pasión por el mundo de la sumillería, en el que presenta un prometedor futuro.

La afortunada ganadora de la beca no ocultó su emoción al conocer el veredicto, indicando que ***“esta beca es la mayor oportunidad que tengo para demostrar lo importante que es para mí formar parte del mundo vinícola. Espero con impaciencia el inicio del curso, estudiar junto con grandes profesionales y adquirir los conocimientos necesarios para conseguir mis objetivos. Estoy muy agradecida por la confianza que han depositado en mí y voy a aprovechar este máster para***



*demostrar que puedo llegar a ser una gran profesional y cooperar en el desarrollo y la promoción de este sector.”*

El comité de selección integrado esta vez por el presidente del CRDOP Jumilla, Silvano García, su secretaria general, Carolina Martínez y la responsable de comunicación, Esther González, contó, además, con Pilar García-Granero, coordinadora del Máster y los alumnos de las anteriores ediciones de la beca, Antonia García, María Quílez y Yeray Navarro.

En esta ocasión, se habían recibido candidaturas provenientes de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Albacete, el Centro de Cualificación Turística de Murcia, la Escuela de Hostelería y Turismo de Cartagena, el Centro Integrado de Formación y Experiencias Agrarias, de Jumilla, así como varias candidaturas espontáneas enviadas directamente al Consejo Regulador.

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

A solo 40 minutos de Murcia capital, y una hora de la ciudad de Albacete, se encuentra una de las Denominaciones de Origen más antiguas de España. Sus vinos se beben en más de 80 países y llega a comercializar 28 millones de botellas de vino cada año. Los vinos de la DOP Jumilla son grandes embajadores, satisfaciendo paladares y ganando consumidores en cada lugar donde se descorcha una botella.

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 la delimitan, por un lado, el extremo sureste de la provincia de Albacete, que incluye los municipios de Montealegre del Castillo, Fuente Álamo, Ontur, Hellín, Albatana y Tobarra; por el otro, el norte de la provincia de Murcia, con el municipio de Jumilla. Una zona que se caracteriza por valles de gran extensión surcados por sierras de hasta 1.380 m. Un total de 17.000 hectáreas de viñedo, en su mayoría de secano, cultivado en vaso, y ubicado sobre suelos predominantemente calizos, en altitudes que varían entre los 320 y 950 metros.

El clima de esta zona es continental con influencia del Mediterráneo. Las escasas precipitaciones que apenas alcanzan los 300 mm al año y las más de 3.000 horas de sol, propician la escasa incidencia de plagas y enfermedades, lo que permite un alto porcentaje de cultivo ecológico. La uva Monastrell es la base del 70% de los vinos que se elaboran en esta Denominación de Origen Protegida.

[www.vinosdejumilla.org](http://www.vinosdejumilla.org)