

CHIMENEAS DE DESTILERIAS EN TOMELLOSO

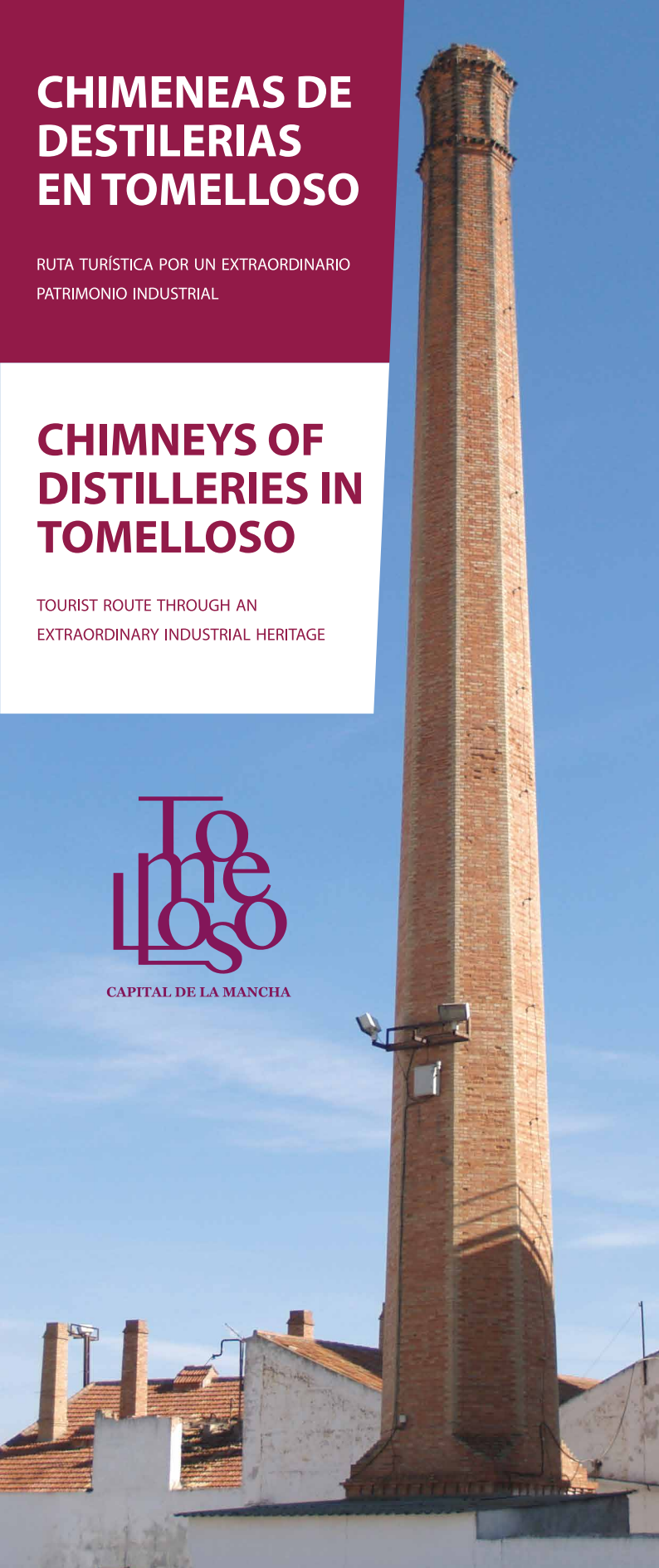
RUTA TURÍSTICA POR UN EXTRAORDINARIO
PATRIMONIO INDUSTRIAL

CHIMNEYS OF DISTILLERIES IN TOMELLOSO

TOURIST ROUTE THROUGH AN
EXTRAORDINARY INDUSTRIAL HERITAGE

**To
me
lloso**

CAPITAL DE LA MANCHA



INTRODUCCIÓN

Joaquín Patón Ponce

Tomelloso es una ciudad que en la actualidad ronda los 40.000 habitantes, situada en el centro de La Mancha en uno de los llanos más absolutos que se puedan encontrar. Las tierras de labor están ocupadas en su mayoría por viñedos. Perteneciente a la denominación de origen "La Mancha", Tomelloso dispone de una producción de uva espectacular en calidad, variedad y cantidad. Como dato significativo diremos que la Cooperativa Vinícola Virgen de las Viñas, - la mayor de Europa y la segunda a nivel mundial - constituida por más de 2.000 socios que tienen en propiedad 23.000 hectáreas de viñedos, ha recogido en el año 2008 una cosecha de 180 millones de kilos de uva, superior y en algunos casos dobla o triplica la cosecha total de algunas denominaciones de origen de España.

Esta notable actividad vitivinícola que parte, al menos, desde la última mitad del siglo XIX, hizo que los tomelloseros buscasen diversas formas de dar salida a la producción de vino: la comercialización directa destinada a consumo humano, ámbito en el cual hay numerosas bodegas que elaboran vinos de calidad de diversas variedades; la destilación enfocada a la obtención de aguardientes y destilados con alto contenido alcohólico (en torno al 95%); y la destilación destinada a la obtención de holandas y aguardientes con graduaciones cercanas al 60% para la elaboración de bebidas espirituosas, más esmerada y artesanal que la anterior y en cuyo proceso se conserva en el resultado la mayoría de los componentes naturales originales del vino. En la actualidad también se destina parte de la producción de uva a la elaboración de jugo sin fermentar, denominado mosto, y que se utiliza para la elaboración de zumos y bebidas sin alcohol.

La destilación del vino para obtener alcohol es un proceso esmerado que transcurre a través de columnas y tuberías de cobre o de acero inoxidable, dada su acción catalizadora. La de los productos con elevado grado alcohólico se hace en las grandes torres, mientras que las holandas y aguardientes con menor graduación se obtienen en pequeños aparatos llamados alquitaras, también de cobre.

Las grandes chimeneas, por encima de 20 metros, estaban situadas junto a las grandes torres de destilación y servían para la evacuación del humo de las calderas de carbón que suministraban energía a la torre, pues, dada su altura, ejercían una fuerte aspiración del humo sin necesidad de ventiladores o mecanismos adicionales y lo elevan a una altura suficiente para evitar su abatimiento sobre el suelo y que el humo ennegreciera el entorno. Las de menos de 20 metros de altura evacuaban

INTRODUCTION

Joaquín Patón Ponce

Tomelloso is a town that is currently home to around 40,000 inhabitants, situated in the centre of La Mancha on one of the flattest plains to be found. The working land is mostly given over to vineyards. Pertaining to the "La Mancha" denomination of origin, Tomelloso produces grapes that are spectacular in their quality, variety and quantity. A significant illustration of this is the fact that the Wine Growers Co-operative Virgen de las Viñas, with over 2,000 members who between them own 23,000 hectares of vineyards - Europe's largest co-operative and second largest in the world - harvested 180 million kilos of grapes in 2008, exceeding, in some cases by double or triple, the total harvest of some other denominations of origin in Spain.

This remarkable vinicultural activity, which dates back to at least the second half of the 19th century, led the people of Tomelloso to seek a number of outlets for this wine production: selling it directly for human consumption, for which purpose there are numerous wineries that produce a variety of quality wines; distillation to produce eau-de-vie and distilled beverages with a high alcohol content (around 95%); and distillation to produce distillates and eau-de-vies with an alcohol volume of around 60% to be used in more finely produced, artisan spirits than the former and which, through the production process, conserve most of the original natural components of the wine. Nowadays, part of the grape production is also used to produce unfermented juice, called mosto, which is used to make juices and non-alcoholic beverages.

Distilling the wine to obtain alcohol is a painstaking process that takes place within copper and stainless steel pipes and tubes, due to their catalytic action. The distillation of products with a high alcohol content takes place in the large towers, while the distillates and eau-de-vies with a lower alcohol volume are produced in small stills called 'alquitaras', also made from copper.

The large chimneys, more than 20 metres high, were situated next to the large distillation towers and were used to evacuate the smoke from the coal boilers that supplied energy to the tower. Given their height, they were able to evacuate large volumes of smoke without the need for fans or additional mechanisms and they carried the smoke high enough to prevent it from falling back down and blackening the environment. The chimneys that were less than 20 metres high were used to evacuate the smoke from smaller devices used for producing distillates and eau-de-vies. On many occasions, the distillation of these was carried out using wood as a source of fuel instead of coal, which produces blacker, denser smoke.

By around 1950, there were 60 distilleries and up to 100 chimneys in Tomelloso. Today there are seven large industries in operation that are dedicated to distilling wine and there are still 40 chimneys, of which at least

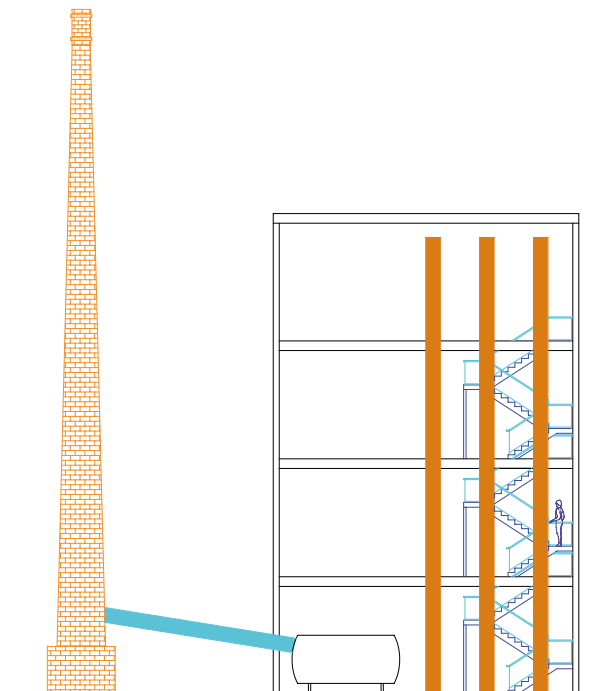
INTRODUCCIÓN

Joaquín Patón Ponce

el humo de pequeños aparatos destinados a la obtención de holandas y aguardientes, cuya destilación, en muchas ocasiones, se realizaba utilizando leña como combustible en lugar del carbón, cuyo humo es más negro y denso.

En torno al año 1950 y posteriores había en Tomelloso 60 destilerías y hasta 100 chimeneas. En la actualidad existen en funcionamiento siete grandes industrias dedicadas a la destilación de vino y aún se conservan cuarenta chimeneas, al menos la mitad de ellas son altas y en buen estado de conservación gracias a estar protegidas por disposición municipal. Seis de estas chimeneas están situadas en plazas públicas, dos más en futura plaza pública en terreno próximamente urbanizable y cinco cuentan con iluminación nocturna.

A partir del año 1970, debido a la evolución tecnológica y la disposición de nuevos combustibles, la actividad industrial ligada a la destilación del vino comenzó a concentrarse y se empezaron a construir chimeneas metálicas, dejando a las chimeneas de ladrillo progresivamente en desuso, las cuales, junto con algunas torres de destilación adecuadamente conservadas y gracias a la actividad conservadora y protectora del Ayuntamiento, constituyen uno de los mejores patrimonios industriales no sólo de la región sino de cualquier lugar del mundo.

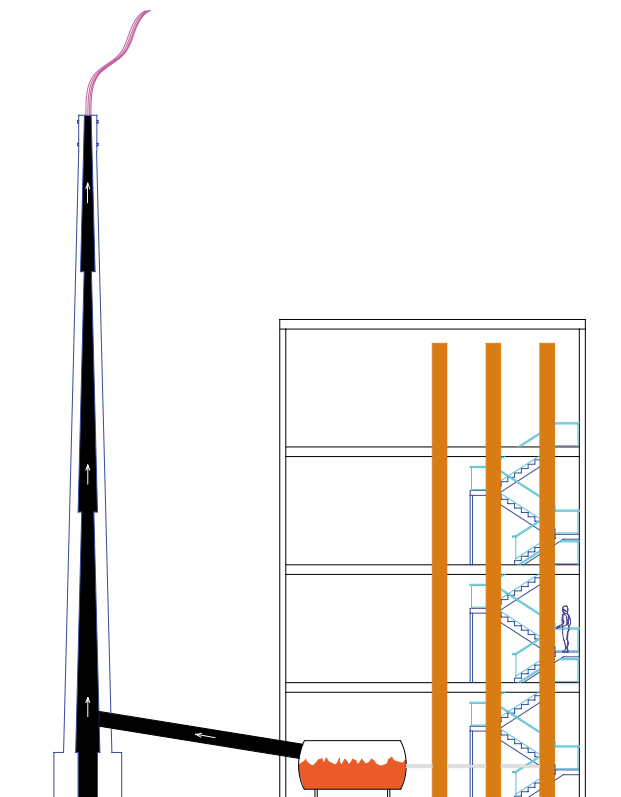


INTRODUCTION

Joaquín Patón Ponce

half are tall chimneys that are well preserved thanks to their protection by municipal order. Six of these chimneys are situated in public squares, two more are in a future public square on land that is soon to be developed and five of them are floodlit at night.

From 1970, due to the evolution of technology and the availability of new kinds of fuel, industrial activity linked to wine distillation started to become more concentrated and metal chimneys were built, with the brick chimneys progressively falling out of use. Thanks to the local council's conservation and protection measures, these chimneys, together with some of the better preserved distillation towers now constitute one of the best preserved industrial heritage, not only in the region but anywhere in the world.



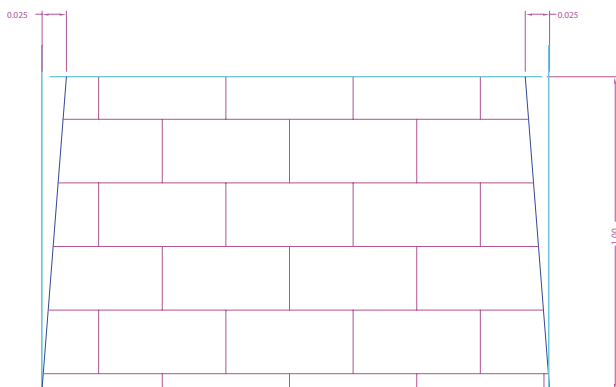
LA CONSTRUCCIÓN

Joaquín Patón Ponce

La construcción de las chimeneas que tienen 20 metros o más se reservaba a maestros altamente especializados, pues además de su función evacuadora de humo, eran los elementos más visibles, emblemáticos y bonitos de la destilería. El material utilizado era ladrillo de la mejor calidad posible y un mortero especial, hecho de arena, cal y cemento, debido a las altas temperaturas que soportaban estas torres.

El diseño exterior de la torre se va haciendo más estrecho conforme va ganando altura, lo cual se conseguía mediante una herramienta especial denominada **tabla-plomo**, con la cual conseguían que se elevase recta hacia el cielo y que cada una de las caras cerrase 2'5 centímetros, perdiendo así la chimenea en total 5 centímetros de anchura cada metro de elevación. La base es recta, sin entrante en la pared, y es también donde los muros son más gruesos, alcanzando hasta los 90 centímetros, pues es la que soporta todo el peso de la estructura. La construcción de estas peculiares torres se hacía por el interior, sin andamiaje externo.

Los mejores constructores que trabajaron en Tomelloso en éste ámbito fueron la familia valenciana de los Goig, -destacando entre ellos a José Goig Lorente- y la familia tomellosera Jareño -Antonio Jareño padre e hijo y Cirilo Jareño-. Si bien es cierto que los constructores tenían un cierto patrón de trabajo, también lo es que cada una de las obras es distinta de las demás, pues estos maestros -más bien artistas- cambian de una a otra la forma y altura de la base, el diseño de cabeza en la parte más alta o incluso, como en el caso de la situada en Avda. Virgen de las Viñas, hacen un adorno nunca visto antes en la parte media-alta de la chimenea; ésta misma tiene, además de este adorno, una preciosa y artística cornisa en la parte superior de la base.



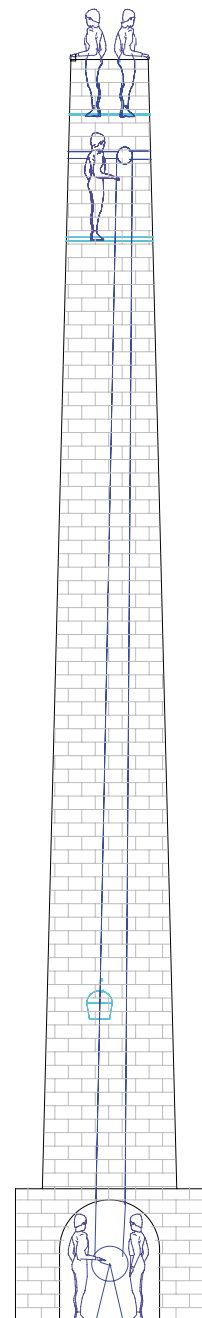
THE CONSTRUCTION

Joaquín Patón Ponce

The chimneys of 20 metres or more in height were built by highly specialised masters, since, in addition to evacuating smoke, they were also the most visible, emblematic and beautiful features of the distillery. They were made using the highest possible quality brick and a special mortar made from sand, lime and cement, due to the high temperatures these towers had to withstand.

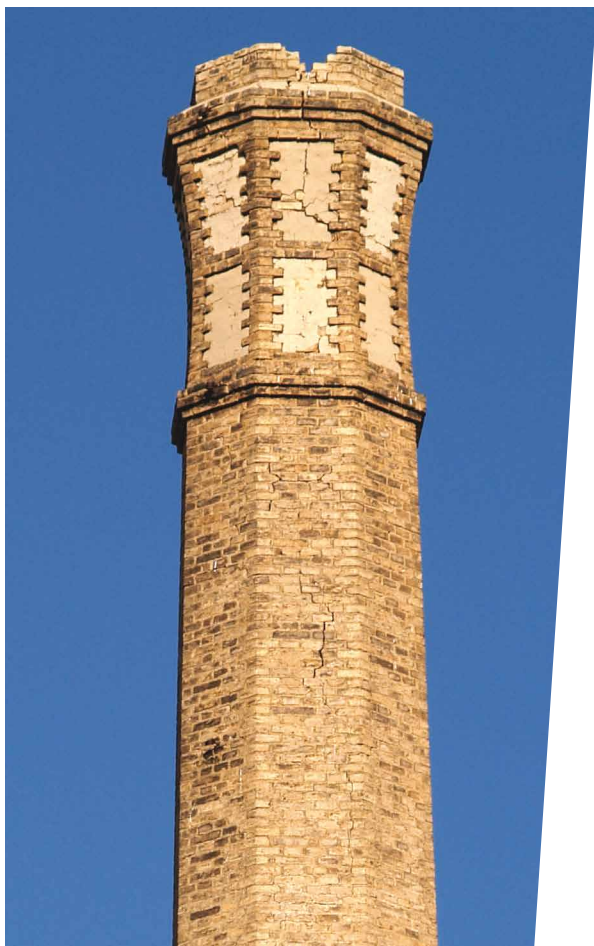
The exterior of the tower becomes narrower the higher it goes. This design was achieved using a special tool called a **lead table**, which enabled the builders to build the tower straight up towards the sky with each side closing 2.5 centimetres. This way the chimney lost a total of 5 centimetres in width for every metre in height. The base is straight, with no recess in the wall, and is also the point at which the walls are thickest, up to 90 centimetres thick in places, since the base has to support the full weight of the structure. These unusual towers were built from the inside, without the use of any external scaffolding.

The best builders to have worked on these constructions in Tomelloso were the Valencian Goig family, - which included José Goig Lorente- and the Jareño family from Tomelloso -Antonio Jareño father and son and Cirilo Jareño-. Although the builders had a certain work pattern, each of their works is different from the rest, since these masters - or artists - would alter the shape and height of the base and the design of the highest point of the chimney from one construction to the next and even, such as the chimney situated on Avda. Virgen de las Viñas, add a never before seen decorative feature on the top half of the chimney; as well as this decorative feature, this particular chimney also has a beautiful, artistic cornice on the upper part of the base.



RUTAS RECOMENDADAS

A pie o en coche

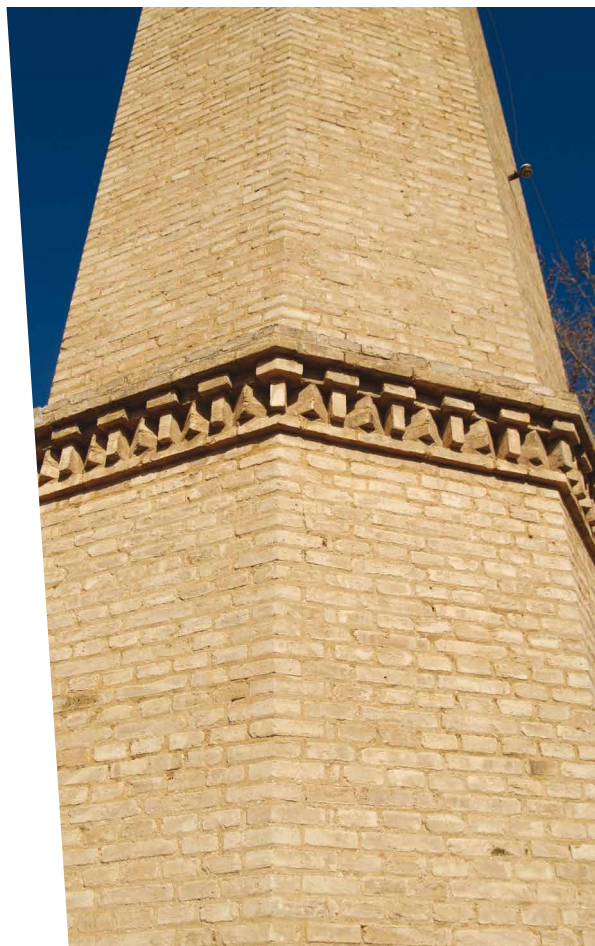


Se proponen dos rutas turísticas por once instalaciones de destilerías (la mayoría de ellas en desuso), además de tres torres de destilación muy bien conservadas. La gran extensión de la zona urbanizada de Tomelloso hace que la distancia total de la ruta de visita completa sea de seis kilómetros lo cual requiere unas cuatro horas de recorrido a pie, tres horas en bicicleta y dos horas y media en turismo.

Aunque siempre es mejor hacer el recorrido a pie, lo cual además brinda la posibilidad de apreciar el paisaje urbano de la ciudad, dada la distancia entre algunas torres siempre es posible hacer rutas mixtas, visitando primero en vehículo los puntos más alejados del centro o del alojamiento que tengamos, y a pie los más cercanos.

RECOMMENDED ROUTES

On foot or by car



There are two suggested routes that take you to eleven distillery installations (most of which are no longer used), as well as three very well preserved distillation towers. The vast size of the urbanised area of Tomelloso makes the total distance of the complete route about six kilometres, which takes around four hours to cover on foot, three hours by bike and two and a half hours by car.

Although it is always better to walk the route, giving you the opportunity to take in the city's urban landscape, given the distance between some of the towers it is possible to do a mixed route, first visiting the points furthest from the centre or your accommodation by car and then visiting the closer points on foot.

RUTAS RECOMENDADAS

A pie o en coche

Ruta 1:

Ruta 1: Partimos de la Plaza de España, C/ Independencia, C/ Domecq (1); continuamos por C/ Domecq, C/ La Sal, C/ Doña Crisanta, Avenida de Don Juan Carlos I, N-310, C/ Socuéllamos, C/ Ruiseñor cruce con C/ Herradores (3); seguimos por C/ Herradores, C/ Socuéllamos hasta la esquina con C/ Habana (2); C/ Socuéllamos, Avda. Virgen de las Viñas (4); volvemos por Avda. Virgen de las Viñas, C/ Socuéllamos cruce C/ Madrid (5); C/ Socuéllamos, Plaza de España, C/ Campo, C/ Alfonso XII, C/ Julián Besteiro, (6); continuamos por C/ Julián Besteiro, C/ Nueva, C/ Ave María, C/ Francisco García Pavón hasta el pasadizo situado en el nº 65 (7); seguimos después por C/ García Pavón, C/ Estación nº 90 (8); C/ Juan Antonio López Ramírez previo al cruce C/ Guadiana (10), C/ Brandy, C/ Malvasía, C/ González Byass (9); volvemos por C/ González Byass, C/ Malvasía, C/ Airén, C/ Estación, Paseo de San Isidro, C/ Don Víctor, C/ Lepanto nº 24 (11 y 12).

Ruta 2:

Partimos desde la Antigua Estación de Ferrocarril en calle Airén, a pie visitamos en calle González-Byass (9), en C/ Estación 90 (8) y en C/ Juan Antonio López (10); continuamos con el vehículo por C/ Estación, Avenida Antonio Huertas, Avda. Juan Carlos I, N-310, C/ Socuéllamos, C/ Ruiseñor, vehículo estacionado junto al teatro, a pie en C/ Guacamayo (3), a pie por C/ Socuéllamos hasta C/ Habana (2); en el vehículo tomamos C/ Socuéllamos, N-310, Avda. Virgen de las Viñas (4); Avda. Virgen de las Viñas, C/ Socuéllamos cruce C/ Madrid (5); C/ Socuéllamos, Plaza de España, estacionamos el vehículo y completamos el recorrido por las más próximas al centro andando, por C/ Independencia, Glorieta María Cristina, C/ Domecq (1), volvemos por C/ Domecq, Glorieta María Cristina, C/ Lepanto 28 (11 y 12), C/ Lepanto, C/ Don Víctor, C/ García Pavón frente al nº 65 por el pasadizo hasta C/ Clavel (7); C/ García Pavón, C/ Amalia Cepeda, C/ Nueva, C/ Julián Besteiro nº 8 (6); volvemos por C/ Julián Besteiro, C/ Nueva, Plaza de España.

RECOMMENDED ROUTES

On foot or by car

Route 1:

Leaving from Plaza de España, C/ Independencia, C/ Domecq (1); C/ Domecq, C/ La Sal, C/ Doña Crisanta, Avenida de Don Juan Carlos I, C/ Socuéllamos, C/ Ruiseñor junction with C/ Herradores (3); C/ Ruiseñor, C/ Socuéllamos, C/ Habana, (2); C/ Habana, C/ Socuéllamos, Avda. Virgen de las Viñas, (4); Avda. Virgen de las Viñas, C/ Socuéllamos junction with C/ Madrid (5); C/ Socuéllamos, Plaza de España, C/ Campo, C/ Alfonso XII, C/ Julián Besteiro, (6); C/ Julián Besteiro, C/ Nueva, C/ Ave María, C/ Francisco García Pavón at no. 65 (7); C/ García Pavón, C/ Estación no. 90 (8); C/ Juan Antonio López Ramírez junction with C/ Guadiana (9), C/ Brandy, C/ Malvasía, C/ González Byass (10); C/ González Byass, C/ Airén, C/ Estación, Paseo de San Isidro, C/ Don Víctor, C/ Lepanto no. 24 (11 and 12).

Route 2:

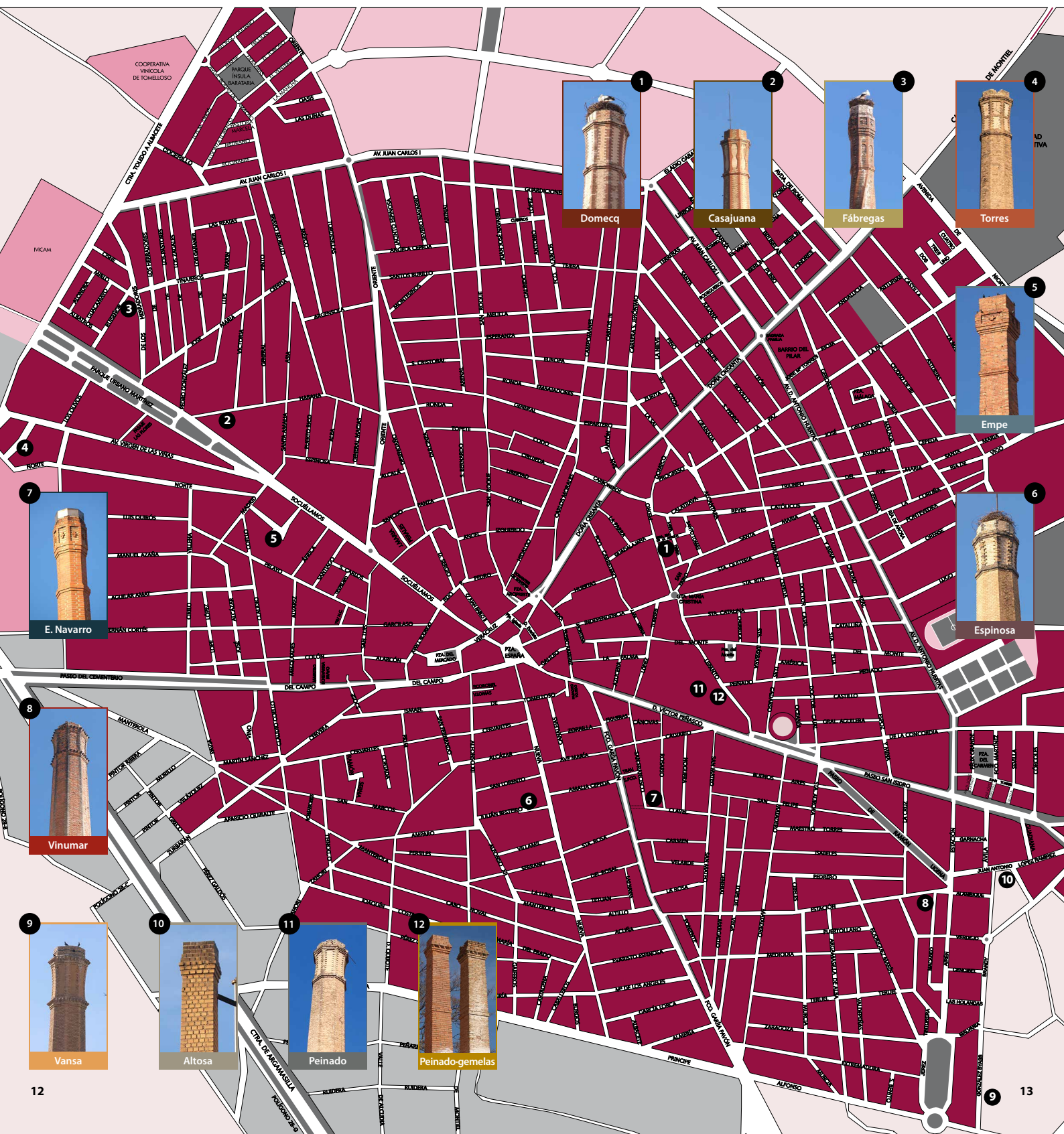
Departing from the old railway station in Calle Airén, on foot along Calle González Byass (9), C/ Estación 90 (8) and C/ Juan Antonio López (10); then by car along C/ Estación, Avenida Antonio Huertas, Avda. Juan Carlos I, N-310, C/ Socuéllamos, C/ Guacamayo. Park by the theatre and continue on foot along C/ Guacamayo (3), and C/ Socuéllamos to C/ Habana (2); continue by car along C/ Socuéllamos, N-310, Avda. Virgen de las Viñas (4); Avda. Virgen de las Viñas, C/ Socuéllamos junction with C/ Madrid (5); C/ Socuéllamos, Plaza de España: park your vehicle and complete the journey on foot visiting the sites closest to the centre, walking along C/ Independencia, Glorieta María Cristina, C/ Domecq (1), C/ Domecq, Glorieta María Cristina, C/ Lepanto 28 (11 and 12), C/ Lepanto, C/ Don Víctor, C/ García Pavón opposite no. 65 along the passageway to C/ Clavel (7); C/ García Pavón, C/ Amalia Cepeda, C/ Nueva, C/ Julián Besteiro no. 8 (6); return along C/ Julián Besteiro, C/ Nueva, Plaza de España.

PLANO DE TOMELLOSO

Ubicación de las chimeneas

MAP OF TOMELLOSO

Location of the chimneys



Domecq



Casajuana



Fábregas



Torres



Empe



Espinosa



E. Navarro



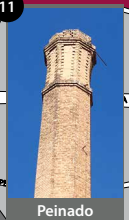
Vinumar



Vansa



Altosa



Peinado



Peinado-gemelas



1. DOMECCQ

1870

Situada en lo que fueron las instalaciones de la destilería de la empresa jerezana Pedro Domecq y que datan del año 1870 y que por entonces eran las afueras de la población. Considerada una de las mejores de La Mancha, su construcción se inició en el año 1950 por un grupo de constructores valencianos dirigidos por José Goig Lorente.

De planta octogonal y 35 metros de altura, cuenta con ladrillos de distinto color para los lados y las esquinas, presentando una preciosa policromía con este cambio de color que se inicia un metro más arriba de la base.

La antigua bodega fue urbanizada en el año 1993, conservándose la chimenea.

Ubicación: Calle Domecq esquina calle nuestra Señora de la Antigua (junto al Museo Antonio López Torres).

Observaciones: Cuenta con iluminación nocturna por focos de distinto color.

Situated in the former the distillery belonging to the sherry company Pedro Domecq, which dates back to the year 1870 and was at that time on the outskirts of the town. Considered one of the best in La Mancha, it was built in 1950 by a group of Valencian constructors under the orders of José Goig Lorente.

The chimney, with an octagonal floor plan, a height of 35 metres and different coloured bricks on the sides and corners, presents a stunning polychrome design with variations in colour that commence a metre above the base.

The old winery was redeveloped in 1993, conserving the chimney.

Location: Calle Domecq at the corner with Calle Nuestra Señora de la Antigua (next to the Antonio López Torres Museum).

Observations: It is floodlit at night with multicoloured spotlights.

2. CASAJUANA

1942

Situadas en las antiguas instalaciones de una de las dos destilerías que tuvo la familia Casajuana, estas dos chimeneas forman uno de los mejores conjuntos de patrimonio industrial de Tomelloso. Las dos son de planta octogonal y tienen los ladrillos de las esquinas de color rojo; la más alta, de 35 metros de altura y extraordinariamente bien conservada, es la primera que construyó José Goig en Tomelloso, en el año 1942; la más pequeña, de 18'5 metros y planta octogonal, la levantó Antonio Jareño en el año 1951.

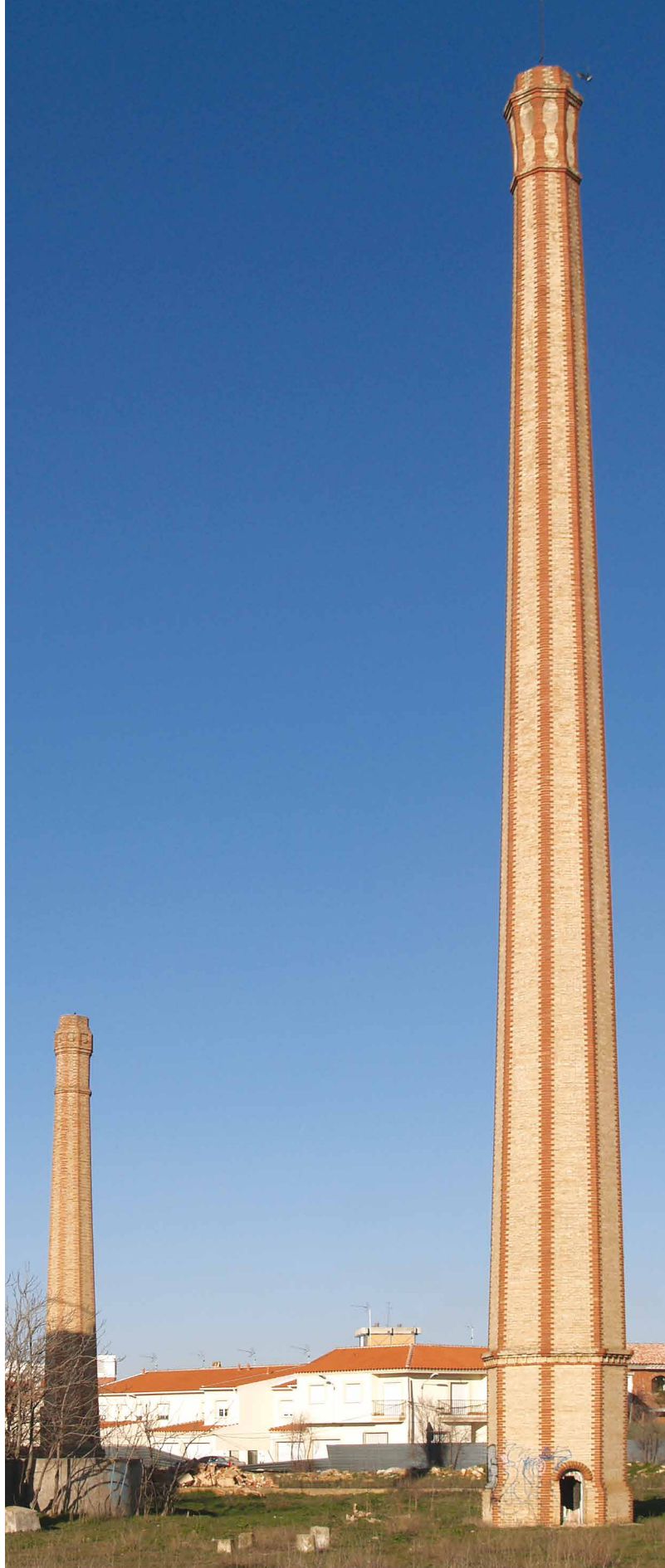
La familia Casajuana disponía de su propia marca de brandy, Brandy Casajuana y en la actualidad cuenta con las soleras y la marca Bodegas Centro Españolas.

Ubicación: En el interior de un solar situado en la calle Habana esquina con calle Socuéllamos y visitables desde el exterior

Situated in the old installations of one of the two distilleries owned by the Casajuana family, these two chimneys form one of the best examples of Tomelloso's industrial heritage. They are both built with an octagonal floor plan, using red brick on the corners; the higher of the two, which measures 35 metres and is exceptionally well preserved, was the first chimney built by José Goig in Tomelloso, in 1942; the smaller chimney, 18.5 metres high and with an octagonal base, was built by Antonio Jareño in 1951.

The Casajuana family had their own make of brandy, Brandy Casajuana and today own the Bodegas Centro Españolas soleras and the brand.

Location: *Inside a site situated on Calle Habana at the junction with Calle Socuéllamos; the outside can be viewed.*





3. FÁBREGAS 1964

Una de las obras maestras de la familia Jareño (padre e hijo) es esta chimenea de 40'70 metros, construida en la bodega de Antonio Fábregas en el año 1964. De planta octogonal, está decorada con diversos adornos en la base y en la cabeza, además de que los ladrillos de las esquinas son de color rojo, hace un giro completo de las aristas desde el final de la base hasta la cúspide. Bajo el encargo de hacer "la mejor de todas" las de Tomelloso, según sus palabras, decidieron hacer una "retorcida".

La bodega se urbanizó en el año 1996, conservando la chimenea, además de una impresionante torre de destilación de 120 metros cuadrados de superficie y 30 metros de altura, con estructura metálica y muy próxima a la chimenea.

Ubicación: Calle Ruiseñor cruce con calle Herradores, junto al Teatro Municipal.

Observaciones: Cuenta con iluminación nocturna

One of the masterpieces of the Jareño family (father and son) is this 40.70 metre high chimney, built at Antonio Fábregas' winery in 1964. Built with an octagonal floor plan and adorned with a number of decorative features around the base and top, as well as using red corner bricks, the arrises twist full circle from the bottom of the base right up to the top. With the aim of making the chimneys of Tomelloso "the best of all", to quote their words, they decided to make a "twisted" one.

The winery was redeveloped in 1996, conserving the chimney and also an impressive metal structure distillation tower 30 metres high with a surface area of 120 square metres, located very close to the chimney.

Location: Calle Ruiseñor at the junction with Calle Herradores, next to the Municipal Theatre.

Observations: It is floodlit at night.

4. TORRES

1944

La familia Torres, en su destilería de la Avenida Virgen de las Viñas, encarga en el año 1944 la construcción de una chimenea al maestro valenciano José Goig Lorente, que, siguiendo su costumbre, hace una obra de arte especial.

Aunque no es de las más altas de Goig -32 metros-, sí es de las más peculiares y bonitas. De planta octogonal, tiene una preciosa y adornada cornisa en el remate de la base y la cabeza también está muy bien terminada. Lo más peculiar está situado cerca de la parte más alta: unas figuras en forma de rombo hechas con ladrillo más oscuro, tres en cada cara, siendo el color del ladrillo más claro en el centro de cada rombo. Estos adornos peculiares hacen un llamativo conjunto que no tiene ninguna otra chimenea.

Ubicación: Entre el final de la Avenida Virgen de las Viñas y la calle Norte, en el interior de una urbanización con acceso público.

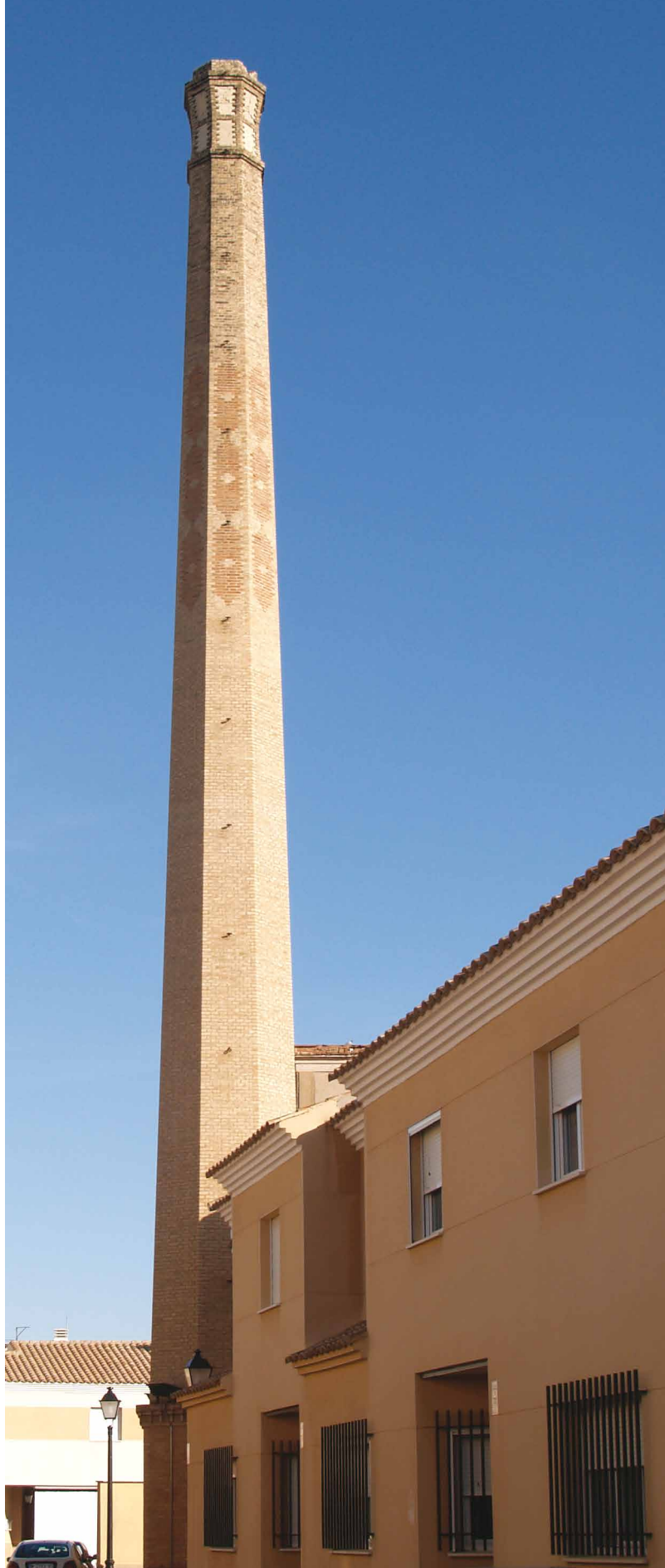
Observaciones: Dispone de iluminación nocturna

In 1944, at their distillery on Avenida Virgen de las Viñas, the Torres family commissioned the Valencian master José Goig Lorente to build a chimney and, as was his customs, he produced a special work of art.

Although at 32 metres it is not the highest chimney built by Goig, it is one of the most unusual and stunning. With an octagonal floor plan, it has a beautifully adorned cornice on the edge of the base and the top is also well finished. The most unusual feature is to be found close to the top: a series of diamond-shaped figures made from dark coloured brick, three on each side, with a lighter coloured brick in the centre of each diamond. These unusual decorations are a striking sight, not found on any other chimney.

Location: Between the end of Avenida Virgen de las Viñas and Calle Norte, inside a development with public access.

Observations: It is floodlit at night.





5. EMPE 1964

Levantada en el año 1964 por Antonio Jareño (padre) es la única de planta cuadrada y gran altura que se conserva en Tomelloso. Las de planta cuadrada o rectangular eran por regla general las de quemadores destinados a producir holandas o aguardientes. Se conservan unas veinte en Tomelloso y su altura está entre los 8 y los 20 metros. Entre las pequeñas cuadradas o rectangulares se encuentran las más antiguas, algunas de ellas datadas del año 1820 y poco después.

Esta chimenea, que perteneció a la empresa Empe S.A., cuenta con 27'70 metros de altura, bien terminada y con los detalles característicos en la cabeza consistentes en un adorno en cada cara en forma de cruz.

La antigua bodega se urbanizó en el año 2004, conservando la chimenea.

Ubicación: En el interior de una urbanización con acceso público desde la calle Socuéllamos y la calle Madrid, Junto a la Estación de Autobuses.

Built in 1964 by Antonio Jareño (father) it is the only high square chimney still intact in Tomelloso. The square or rectangular chimneys were generally used with burners that produced distillates or eau-de-vies. There are twenty of these still intact in Tomelloso and their heights range from 8 to 20 metres. Some of the oldest chimneys are to be found among the small square and rectangular chimneys; there are those that date back to 1820 or a little later.

This chimney, which belonged to the company Empe S.A., is 27.70 metres high: it is well finished and includes characteristic details at the top consisting of a cross-shaped decorative feature on each side.

The old winery was redeveloped in 2004, conserving the chimney.

Location: *Inside a development with public access from Calle Socuéllamos and Calle Madrid, next to the bus station.*

6. ESPINOSA

1950

La familia Espinosa fue, durante varias generaciones, propietaria de unas extensas instalaciones situadas a ambos lados de lo que en la actualidad es la calle Julián Besteiro destinadas a bodega y destilería. Estos empresarios tomelloseros contrataron en el año 1950 a José Goig Lorente para la construcción de esta chimenea dado su bagaje en la zona y la justamente adquirida fama.

La altura original de la construcción era de 25 metros, contando en la actualidad con 22 metros debido a una rectificación realizada por Antonio Jareño Herreros en el año 1992, año en el que se urbanizó la antigua bodega, conservando de ella únicamente la chimenea. De planta octogonal, muy bien conservada y con bonitos detalles propios de las construcciones de Goig.

Ubicación: Calle Julián Besteiro, nº 8.

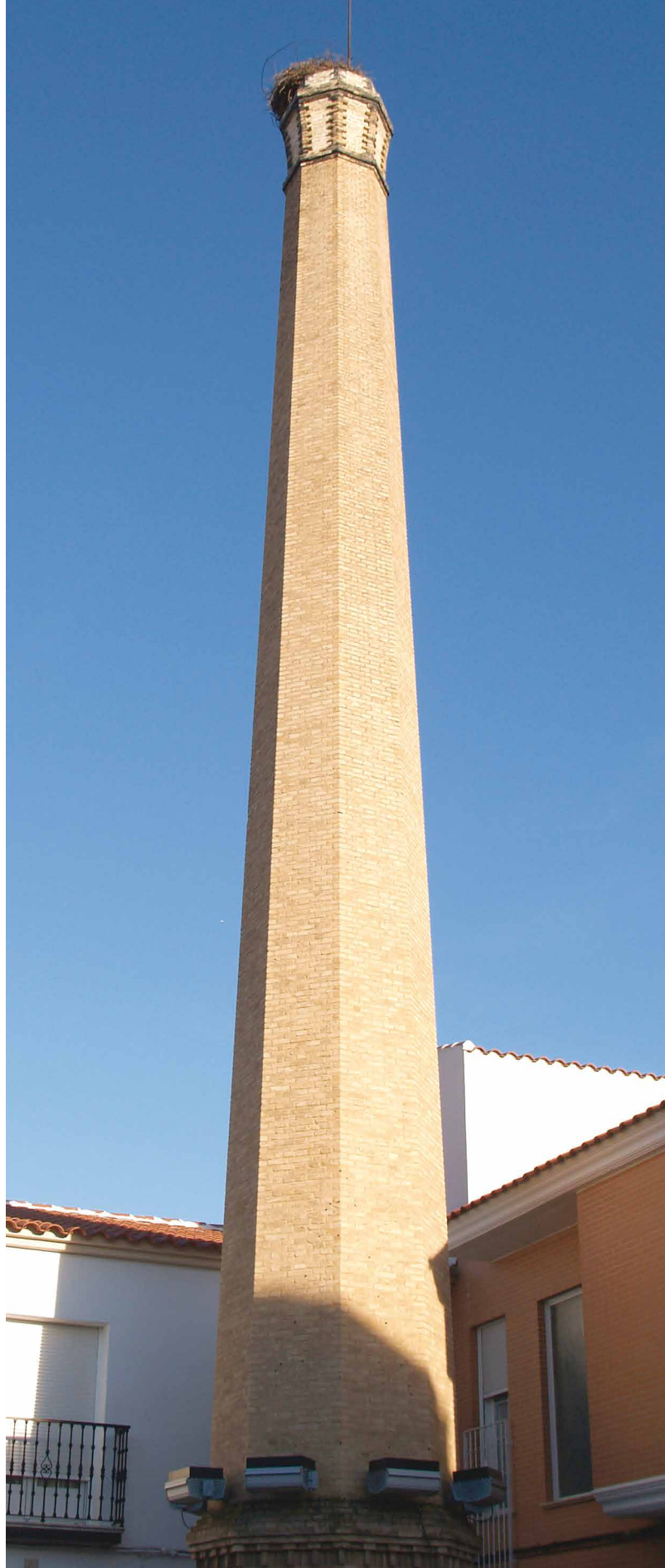
Observaciones: Dispone de iluminación nocturna

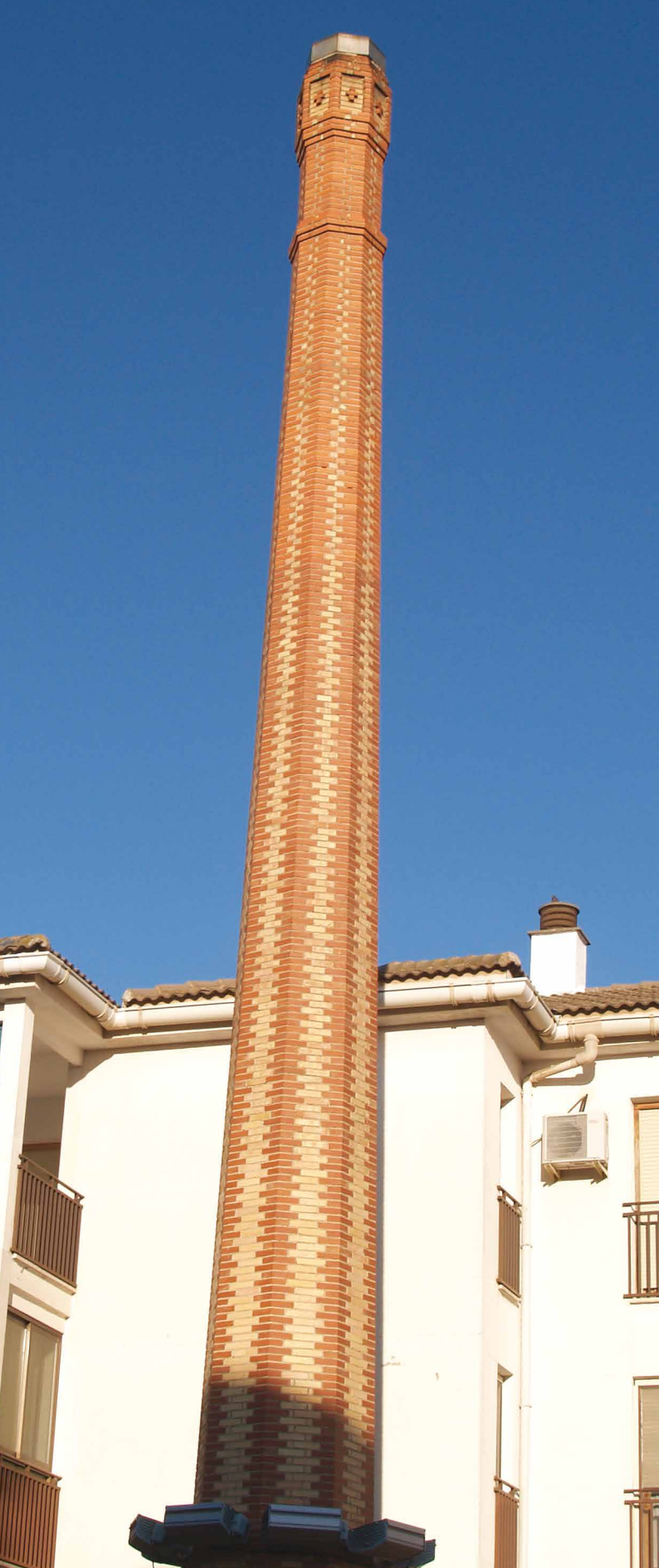
For many generations, the Espinosa family owned one of the large installations situated on both sides of what is now Calle Julián Besteiro operating as a winery and distillery. In 1950 these entrepreneurs from Tomelloso hired José Goig Lorente to build this chimney, given his reputation in the area and his well-deserved prestige.

The original height of the construction was 25 metres. It is now 22 metres high due to repair work carried out by Antonio Jareño Herreros in 1992, the year in which the old winery was redeveloped, leaving only its chimney intact. Built with an octagonal, it is very well preserved and includes wonderful details typical of Goig's constructions.

Location: Calle Julián Besteiro, no. 8.

Observations: It is floodlight at night.





7. EUGENIO NAVARRO 1985

En el año 1985, cuando se urbanizó la antigua bodega de Antonio Fábregas, la empresa constructora Eugenio Navarro e hijos se encontró con un solar llano pues otra empresa había comprado la bodega con anterioridad y había hecho el derribo de todas las instalaciones, incluida una chimenea. Con acertado criterio de conservar la memoria de una destilería en la zona, se encargó a Antonio Jareño Herreros la construcción de una chimenea nueva; la zona se llamó Urbanización la Chimenea. De planta octogonal, con los ladrillos de las esquinas de color rojo, cuenta con 18'5 metros de altura y es utilizada desde su construcción como salida de humos de la caldera de calefacción de la urbanización.

Muy bien conservada, por no ser muy alta, se aprecian perfectamente los adornos en forma de cruz característicos de las chimeneas de la familia Jareño en la parte superior.

Ubicación: Calle Clavel, en plaza pública. Dispone también de fácil acceso por un pasadizo que comunica la urbanización con la calle Francisco García Pavón a la altura del nº 65.

Observaciones: Dispone de iluminación nocturna

In 1985, when the old winery of Antonio Fábregas was redeveloped, the construction company Eugenio Navarro and sons found the site already flattened as another company had previously bought the winery and had demolished all the installations, including the chimney. In order to preserve the memory of a distillery in the area, Antonio Jareño Herreros was commissioned to build a new chimney; the area was called Urbanización la Chimenea. The octagonal chimney, with red corner bricks, is 18.5 metres high and since its construction has been used to evacuate the smoke coming from the development's heating boiler.

It is very well preserved and because it is not very high you can clearly see the decorative crosses typical of the Jareño family chimneys at the top.

Location: Calle Clavel, in the public square. It can also be accessed via a passageway that connects the development with Calle Francisco García Pavón by no.65.

Observations: It is floodlit at night.

8. VINUMAR

1962

En las instalaciones que la empresa Vinumar tiene en Tomelloso al final de la C/ Estación, junto a la Antigua Estación de Ferrocarril, existieron en el pasado tres destilerías importantes, una de las cuales, propiedad del empresario Pablo Martínez, contrató en el año 1962 a José Goig Lorente para levantar esta chimenea de 32 metros de altura, de base cuadrada, tronco octogonal y con muy bonitos y peculiares adornos en la cabeza. Siempre cambiante, en esta ocasión Goig utiliza ladrillos en las caras de color rojizo combinados con ladrillos de color más claro en las aristas.

Ubicación: Calle de la Estación. Visible desde el exterior y visitable en el interior en horario de lunes a viernes de 9 a 14 y de 16 a 19. Teléfono de visitas: 926510153 o a través de la Oficina de Turismo.

Observaciones: En esta ubicación se pueden apreciar seis chimeneas más: cuatro pequeñas de alquitaras de 14 metros y dos de la familia Jareño, de 32 metros de altura y planta hexagonal, muy escondidas entre antiguas instalaciones y depósitos metálicos en desuso.

In the installations owned by Vinumar at the end of C/ Estación, next to the former railway station, there used to be three major distilleries, one of which, owned by the businessman Pablo Martínez, commissioned José Goig Lorente to build this chval main section and beautiful and unusual decorative features at the top. Always changing his ideas, on this occasion Goig used red bricks on the sides combined with lighter coloured bricks on the edges.

Location: Calle de la Estación. The outside can be viewed and the inside visited from Monday to Friday, 09:00 to 14:00 and 16:00 to 19:00. For visits call: 926510153 or contact the Tourist Office.

Observations: From this location you can see a further six chimneys: four small still chimneys, 14 metres in height, and two belonging to the Jareño family, 32 metres high and hexagonal in shape, very much hidden among the old metal installations and warehouses, now in disuse.





9. VANSÁ

1949

La familia Camacho era propietaria de una bodega y destilería junto a la Estación de Ferrocarril llamada VANSÁ que disponía de un acceso privado a la línea ferroviaria Tomelloso-Cinco Casas con muelle y vía muerta. En el año 1949 contrataron a José Goig Lorente para levantar esta chimenea de 35 metros de altura. Como todas las de Goig muy bonita y bien construida, el ladrillo es de un solo color y dispone de adornos peculiares en la cabeza y en el remate de la base.

En la actualidad la empresa propietaria de la destilería es la jerezana González-Byass, cuyas instalaciones se encuentran en funcionamiento. Junto a la chimenea hay una gran torre de destilación de 30 metros de altura y en el interior de las instalaciones, adosada a la parte posterior del edificio de oficinas, existe otra chimenea de planta rectangular y 15 metros de altura.

Ubicación: Calle González-Byass nº 1 (Visitable desde el exterior).

The Camacho family were the owners of a winery and distillery next to the railway station, called VANSÁ, which had private access to the Tomelloso-Cinco Casas railway line with a freight platform and stub track. In 1949 José Goig Lorente was commissioned to build this 35 metre high chimney. Like all Goig's chimneys, it is well-built and attractive; on this one he used only one colour of brick and the chimney has unusual decorative features at the top and at the edge of the base.

The distillery is currently owned by the González Byass sherry company and is still in operation. Next to the chimney is a large distillation tower which is 30 metres high and inside the installations, annexed to the back of the office building, is another 15 metre high rectangular chimney.

Location: Calle González Byass no. 1 (the outside can be viewed).

10. ALTOSA

La empresa Altosa cuenta con dos destilerías en Tomelloso, una en la carretera de Argamasilla de Alba y otra en la calle Juan Antonio López, junto a la Antigua Estación de Ferrocarril. Esta empresa es una de las más importantes del país en su actividad, pues destila en torno a cien millones de litros de vino al año. Tiene sus propias marcas de vinos: La Posada y Aguardientes de vino Verum. En las instalaciones junto a la Antigua Estación existe una torre de destilación en activo y una chimenea adosada, las dos de 20 metros de altura. La chimenea es muy delgada y está sujeta a la torre con unas barras metálicas, la única que conocemos en esta situación.

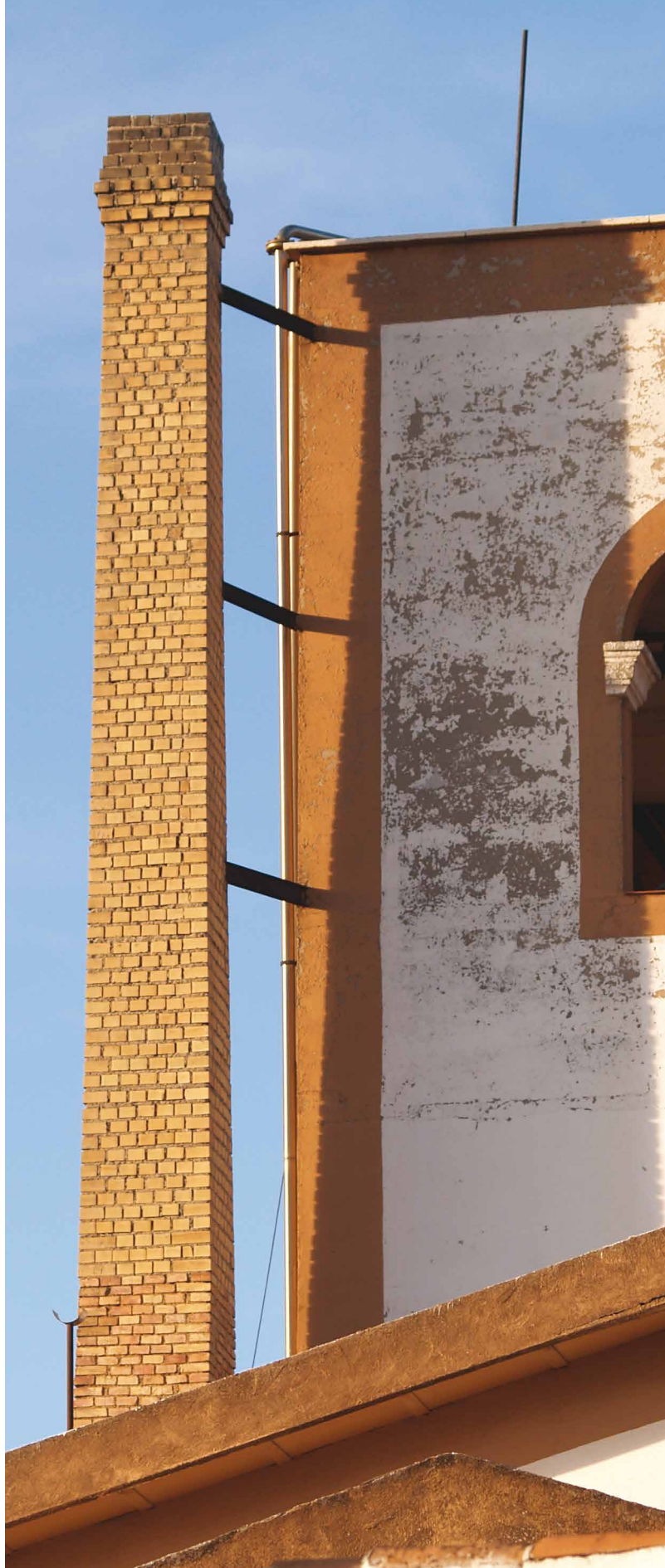
En esta torre se hace una destilación especial de holandas con horno de leña –la que le encarga brandy Peinado y otros para renovar las soleras-, utilizándose la chimenea para la evacuación de humos aún en la actualidad.

Ubicación: Calle Juan Antonio López junto al cruce con calle Guadiana (Visitable desde el exterior).

The Altosa company has two distilleries in Tomelloso, one on Carretera de Argamasilla de Alba and another on Calle Juan Antonio López, next to the old railway station. This company is one of the largest in the country in its field of activity, distilling around one hundred million litres of wine each year. It has its own brand of wines: La Posada and Verum wine eau-de-vies. In the installations next to the old station there is an active distillation tower with a chimney attached, both 20 metres high. The chimney is very narrow and is attached to the tower with metal bars, the only one attached this way that we are aware of.

The special distillation of 'holandas' (distillates) is carried out in this tower using a wood stove – used by brandy Peinado and others to renovate the soleras - and even today the chimney is used to evacuate smoke.

Location: Calle Juan Antonio López next to the junction with Calle Guadiana (the outside can be viewed).





11. PEINADO

1955

Bodegas Peinado tuvo destilería en Tomelloso desde el año 1820. En el año 1955 José Goig Lorente levantó para la empresa esta chimenea de 31 metros de altura, sobria, bonita, monocroma y con adorno en cornisa, en el remate de la base y en la cabeza.

Peinado es una marca emblemática de brandy en el sector desde hace muchos años, siendo el Brandy Peinado uno de los más prestigiosos del mundo. Este brandy se comercializa con un envejecimiento en barricas de roble de entre 5 y 100 años, contando la bodega con unas pocas botellas de Reserva de familia de 200 años.

Ubicación: Calle Lepanto nº 28. Teléfono de visitas 926510064 o a través de la Oficina de Turismo.

Observaciones: Además de las chimeneas es posible visitar las naves en las que se encuentran las barricas con las soleras del brandy

Bodegas Peinado has had a distillery in Tomelloso since 1820. In 1955 José Goig Lorente built the company this 31 metre high, sedate and attractive monochrome chimney with decorative features on the cornice, the edge of the base and the top.

Peinado has been an emblematic brand of brandy for many years, and Brandy Peinado is one of the most prestigious in the world. This brandy is sold after ageing in oak barrels for between 5 and 100 years, and the company even has a few reserve bottles that are 200 years old.

Location: Calle Lepanto no. 28. For visits call 926510064 or contact the Tourist Office.

Observations: As well as the chimneys you can also visit the buildings where the brandy barrels are stored.

12. PEINADO (GEMELAS)

1820

Estas dos pequeñas chimeneas tienen 8 metros de altura y están datadas del año 1820, en los inicios de la actividad destiladora de la empresa Bodegas Peinado, y cuya función era la evacuación de humos en un pequeño quemador de aguardientes y holandas.

Aunque con evidente menor esbeltez y monumentalidad que otras chimeneas de 20, 30 o 40 metros de altura, estas gemelas pequeñas, muy bien conservadas, son un testigo de los inicios en la actividad destiladora en Tomelloso a principios del siglo XIX, la cual marcó un importante giro en la diversificación de la economía en la ciudad, pues entró en la producción de destilados artesanales de vino.

Ubicación: Calle Lepanto nº 28. Teléfono de visitas 926510064 o a través de la Oficina de Turismo.

(SMALL TWIN TOWERS)

These two small chimneys are 8 metres high and date back to 1820, when Bodegas Peinado first started its distilling activity. The chimneys were used to evacuate the smoke from a small eau-de-vie and distillate burner.

Although it is less slender and monumental than the 20, 30 or 40 metre high towers, these small well-preserved twin towers are testament to the early days of distilling activity in Tomelloso at the beginning of the 19th century, which marked an important turning point in the diversification of the town's economy, with the commencement of artisan production of distilled wines.

Location: Calle Lepanto no. 28. For visits call 926510064 or contact the Tourist Office.



ALOJAMIENTOS

Lodgings

Hotel Altora ***

T. 926 51 07 25
W. www.altorahotel.com
E. reservas@hotelaltora.com

Hotel Paloma ***

T. 926 51 33 00 T. 926 51 33 04
W. www.hotelpalomatomelloso.es
E. info@hotelpalomatomelloso.es

Hotel Ramomar ***

T. 926 50 59 94
W. www.hotelramomar.com
E. info@hotelramomar.com

Apartamentos Turísticos de Hospedaje Don Diego ***

T. 926 50 44 96 M. 649 19 85 75
W. www.fran-gelica.com
E. contacto@fran-gelica.com

Hotel Boutique Doña Manuela ***

T. 926504496 M. 649198575
W. www.fran-gelica.com
E. contacto@fran-gelica.com

Hotel Doña Pilar **

T. 926 51 11 15 T 926 51 21 00
W. www.hotelelpalomar.es
E. reservas@hotelelpalomar.es

Hotel Núñez **

T. 926 09 32 05
W. www.hotelnuneztomelloso.es
E. reservas@hotelnuneztomelloso.es

Hotel Europa *

T. 926 51 12 01 M. 665 96 95 50
W. www.hoteleuropatomelloso.com
E. info@hoteleuropatomelloso.com

Hostal de Violeta **

T. 926 50 41 14 M. 622 00 10 96
W. www.elhostaldevioleta.es
E. info@elhostaldevioleta.es

Hostal Donaire **

T. 926 50 32 51 M. 691 35 97 91

Hostal El Palomar **

T. 926 51 11 15 T 926 51 21 00
W. www.hotelelpalomar.es
E. reservas@hotelelpalomar.es

Hostal Donaire II *

T. 926 50 19 94 M. 666 11 26 42

Hostal La Posada de Sancho *

T. 926 50 13 98
E.laposadadesancho@hotmail.com

Hostal Imperio *

T. 926 51 21 77 M. 635 57 45 23

Pensión Carlos III *

T. 926 51 10 91 M. 656 80 40 79

COMO LLEGAR

How to arriving



TELÉFONOS DE INTERÉS

Important telephone numbers

Estación de Autobuses / Bus Station.

T. 926 51 40 58

Guardía Civil.

T. 926 50 18 20

Hospital General de Tomelloso / Tomelloso General Hospital.

T. 926 52 58 00

Oficina de Turismo / Tourist Office.

T. 926 52 88 01 EXT. 1335

Policía Municipal / Local Police.

T. 926 50 66 57

Tomelloso

CAPITAL DE LA MANCHA



TOMELLOSO
AYUNTAMIENTO

OFICINA DE TURISMO

Tourism Office

Centro Cultural Posada de los Portales

Plaza de España, s/n

13700 Tomelloso · Ciudad Real

T. 926528801 - **Ext.** 1335

E. turismo@aytotomelloso.es

W. <https://visitatomelloso.com>

SÍGUENOS

Follow us

 www.facebook.com/Tomelloso.CR

 www.instagram.com/visitatomelloso/

 twitter.com/visitatomelloso

 www.youtube.com/@VisitaTomelloso