





GUIDE
OEnotourisme

AUBERGE, VIGNE ET CULTURE

Tomelloso
POSADA VIDA Y CULTURA

Tomelloso
AYUNTAMIENTO

TOUTES LES INFOS SUR NOTRE SITE WEB

ÉCOUTEZ LES AUDIOGUIDES

GUIDAVENTURA

Tomelloso est reconnue comme un important centre de production vitivinicole et se distingue par l'excellence de ses vins. L'histoire de la ville est intimement liée au vin depuis plus de 200 ans : elle s'est développée autour de cette activité, devenant un fournisseur clé tant pour l'Espagne que pour l'étranger.



Découvrez le monde passionnant du vin à Tomelloso

L'oenotourisme à Tomelloso offre une expérience unique et authentique pour découvrir les saveurs et la culture de La Manche. La ville est le berceau de figures artistiques, et son patrimoine oenologique — comprenant bombos, caves souterraines et cheminées d'anciennes distilleries — constitue un témoignage vivant de son histoire et de sa tradition vitivinicole.

1. Visites de caves et dégustations de vins.

Vous aurez l'occasion de visiter des caves prestigieuses et de vous immerger dans le monde passionnant de la viticulture.

- **Domaine viticole et moulin à huile d'olive Virgen de las Viñas :** Cette coopérative, fondée en 1961, est la plus grande du monde ; elle a atteint la capacité de presser plus de 300 millions de kilos de raisin en une seule année. Elle dispose également d'un moulin à huile, où est produit une huile d'olive vierge extra de première qualité, ainsi que d'un musée d'art contemporain.
- **Domaine viticole Verum :** Propose une visite guidée de ses installations, incluant son impressionnante cave d'élevage, et se concluant par une dégustation de ses vins animée par un expert.

Les dégustations de vin constituent une partie essentielle de l'expérience : elles permettent de découvrir le passage en bouche, les arômes, les sensations sur la langue et les gencives, la persistance et les différences de couleur.

2. Les emblématiques caves-vignobles souterraines.

Tomelloso est célèbre pour ses plus de 2 000 caves-vignobles creusées sous la ville.

- **Histoire et fonction:** Construites sous les habitations, ces caves servaient à l'élaboration et au stockage du vin. Grâce à la nature calcaire du sol et à leur situation souterraine, elles maintenaient des conditions idéales : températures comprises entre 10 et 19 C et une humidité relative d'environ 40 % destinés au stockage du vin.
- **Tinajas :** Récipients traditionnels en terre cuite (les plus anciennes) ou en ciment, d'une capacité allant de 100 à 16 000 litres, où se produisait la fermentation.
- **Picaores et terreras:** Le sous-sol de Tomelloso permettait à ses habitants, à la pioche et à la force des bras, de creuser ces caves sans autre technique que leur savoir-faire, aidés par des femmes — appelées « terreras » — chargées de transporter la terre et le sable extraits vers la surface, souvent réutilisés pour le pavage des rues ou la construction de leurs propres maisons. Les « picaores », munis de pioches affûtées, perçaient le sous-sol jusqu'à obtenir de vastes nefs aux voûtes en plein cintre.
- **Lucarnes :** Les « lucarnes » sont les ouvertures qui attirent tant l'attention des visiteurs, visibles sous forme de grilles sur les trottoirs de toutes les rues du centre urbain de Tomelloso. Il s'agit d'ouvertures pratiquées dans les plafonds des caves pour laisser passer la lumière et permettre l'évacuation du gaz carbonique généré lors de la fermentation du moût.



3. Patrimoine culturel et industriel.

Au-delà des caves et des galeries souterraines, Tomelloso offre d'autres points d'intérêt qui complètentl'expérience oenotouristique :



- **Musée ethnographique:** Musée à ciel ouvert dédié aux racines agricoles de Tomelloso. Il retrace l'histoire du travail des champs et des transports traditionnels à travers une collection de chariots agricoles, de machines anciennes et d'outils agricoles.
  La pièce maîtresse est le « Bombo », habitation rurale typique des agriculteurs de La Manche, construite entièrement en pierre sèche.
  La visite de ce musée constitue un voyage essentiel pour comprendre la vie et les efforts des viticulteurs et agriculteurs de La Manche.
- **Cheminées de distillation:** Découvrez un paysage industriel unique. Les cheminées des anciennes distilleries, qui se dressent majestueusement dans le skyline de Tomelloso, sont des témoins silencieux d'une histoire de progrès et de persévérance. Au milieu du XX siècle, ces structures furent le moteur de l'essor économique de notre ville.
- **Auberge de Los Portales:** Édifice emblématique du XVIII siècle, déclaré monument historique-artistique (BIC). Aujourd'hui, il est un centre culturel accueillant des expositions temporaires et des conférences, et abrite l'Office de Tourisme.



4. Gastronomie manchega.

L'expérience oenotouristique se complète parfaitement par la riche gastronomie de Tomelloso et de La Manche.

- **Plats typiques:** vous ne pouvez pas manquer les migas de gañán, les célèbres gachas manchegas, le pisto manchego, la caldereta d'agneau, l'asadillo et les galianos (gazpacho manchego), un ragoût savoureux élaboré à base de torta cenceña (pain azyme), de viande de gibier (lapin ou perdrix) et d'épices de la montagne. Accompagnez toujours ces plats d'un bon vin produit dans les caves de Tomelloso.
- **Douceurs traditionnelles:** À Pâques, vous pourrez déguster les hojuelas, rosquillos ou fleurs. Pendant les vendanges, c'est le moment de savourer les traditionnelles tortas de mosto, le mostillo ou l'arrope, desserts élaborés à partir du moût de raisin.
- **Produits locaux:** Vous trouverez d'excellents fromages, brandys, mistelas, liqueurs et pains traditionnels comme le Pan de Cruz. En été, c'est la saison idéale pour déguster les melons peau de crapaud et les pastèques.



5. Événements et festivités oenotouristiques.

Taccueille tout au long de l'année diverses activités et événements liés au vin :

- **Foire et fêtes (du 24 au 30 août):** L'une des festivités les plus importantes de Castille-La Manche, avec les Journées gastronomiques et la Fête du Vin, dont les billets s'épuisent rapidement.
- **Fête du Vin (août): L'événement combine dégustation de vins de Tomelloso, vente de tapas et de portions de produits typiques, et musique en direct.**
- **Salon gastronomique « Tomelloso Sabor »:** Salon alimentaire et gastronomique annuel organisé par Ayuntamiento de Tomelloso afin de promouvoir la qualité des produits locaux et régionaux. Il comprend des stands d'exposants locaux, des dégustations, des concours nationaux de dégustation (vin, fromage, melon et brandy), des showcookings avec des chefs renommés et des concerts en direct.
- **Journée mondiale de l'oenotourisme « Racines et Vin » :** Célébrée durant tout le mois de novembre. Elle comprend des visites de caves et de galeries souterraines, des escape rooms, la Galerie du Vin et d'autres activités de dégustation qui varient chaque année.

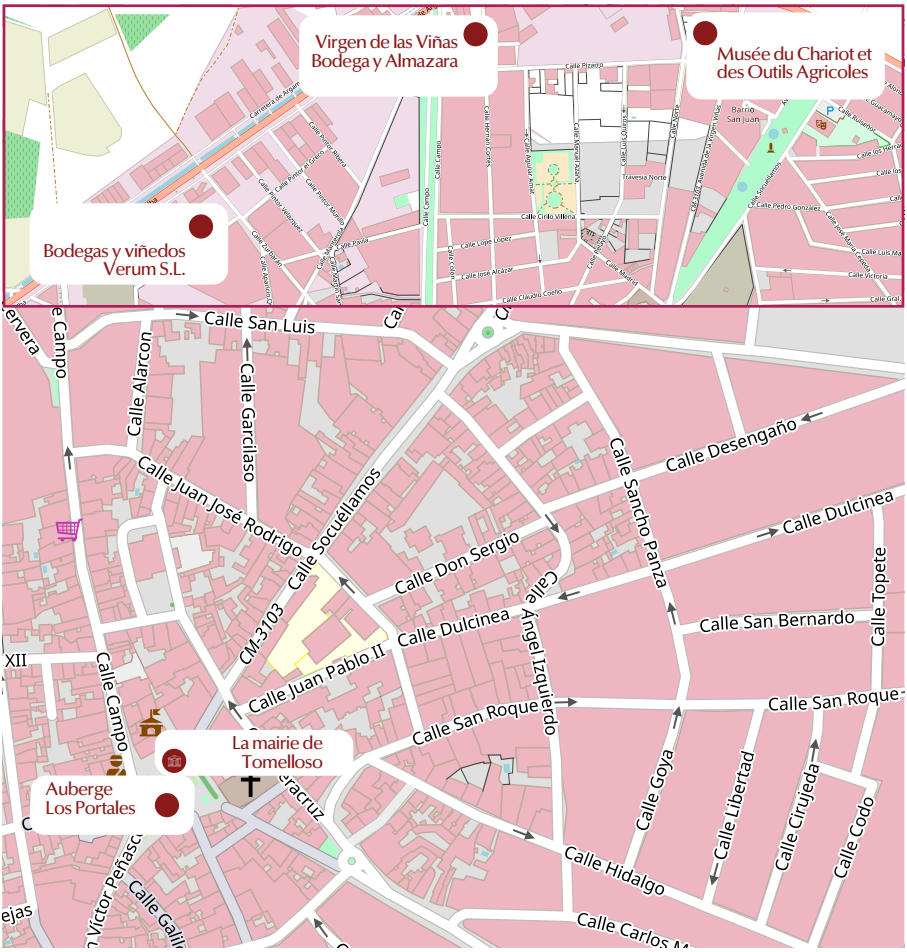
6. Expériences organisées et réservations.

Vous pouvez opter pour des expériences oenotouristiques d'une journée complète incluant un repas typique, la visite d'une cave, une dégustation de vins, la visite d'une ancienne cave souterraine et un parcours culturel avec guide officiel bilingue.

- **Association des Amis des Caves de Tomelloso:** Via son site web, il est possible de réserver des visites guidées des caves, avec ou sans dégustation — à vous de choisir. (https://cuevasdetomelloso.com/cuevas-visitables)
- **Domaine viticole et moulin à huile d'olive Virgen de las Viñas:** Lors de cette visite, vous découvrirez ses installations et ses musées. Elle inclut la dégustation de deux vins, d'huile d'olive et d'un apéritif manchego. En période de vendanges, vous pouvez participer à deux visites spéciales, découvrant directement la récolte et/ou obtenant les premiers moûts de l'année. (https://vinostomillar.es/enoturismo-2/)
- **Domaine viticole Verum:** Une visite de Verum ne laisse personne indifférent, car il s'agit de l'une des rares caves au monde où il est possible de visiter à la fois une distillerie et une cave viticole. De plus, la cave d'élevage est particulièrement remarquable. Inclut dégustation de vin et apéritif. (https://bodegasverum.com/enoturismo/)
- **Civitatis:** Cette agence propose différentes activités oenotouristiques à Tomelloso, ainsi que des visites guidées de la ville, combinant culture et oenotourisme. (https://www.civitatis.com/es/tomelloso/?srsltid=AfmBOopsiGpUEkM_8sZud-HSik0LY3yFJtsXKGisa5aJPfBv1giwms6p)







Office Municipal de Tourisme

Du mardi au vendredi : 9h30–14h00 et 16h30–19h30
Samedi : 10h00–14h00 et 16h30–20h00
Dimanche : 10h00–14h30
Jours fériés : 11H00–14h00 / Lundi : fermé

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
Castilla-La Mancha
Tomelloso