





GUIDE

Caves de Tomelloso

AUBERGE, VIGNE ET CULTURE

Tomelloso
POSADA VIDA Y CULTURA

Tomelloso
AYUNTAMIENTO

TOUTES LES INFOS SUR NOTRE SITE WEB

ÉCOUTEZ LES AUDIOGUIDES

GUIDAVENTURA



Guide des Caves de Tomelloso

Bienvenue à Tomelloso, Auberge, Vigne et Culture, une destination incontournable pour les amateurs de vin et de tradition vitivinicole. Connue officieusement comme « le plus grand vignoble du monde » et, depuis le milieu du XX siècle, comme l'un des principaux pôles de production d'alcool d'origine vinique, Tomelloso offre une expérience authentique et une immersion profonde dans la culture du vin.

Dès le milieu du XVIII siècle, la vigne commença à s'implanter à Tomelloso, remplaçant progressivement la culture céréalière comme principale activité économique. L'essor de la viticulture fut fortement stimulé par la dévastatrice crise du phylloxéra qui affecta les vignobles français dans la seconde moitié du XIX siècle, crise mieux supportée par les vignes de La Manche. Cette énorme production vinique, associée à des voies de communication précaires, favorisa le développement de nombreuses distilleries de la fin du XIX siècle au milieu du XX, consolidant Tomelloso comme leader mondial de la production d'alcool vinique.

Vin, tradition et architecture industrielle au coeur de La Manche

Tomelloso est terre de vin, de vignobles infinis et de culture oenologique ayant marqué son histoire, son économie et son paysage. Située au coeur de la Castille-La Manche, la localité concentre l'un des plus grands noyaux vitivinicoles d'Europe, où coexistent coopératives centenaires, caves familiales, distilleries historiques et projets d'avant-garde.

Visiter ses caves, c'est entrer dans un monde d'arômes, d'architecture industrielle, de savoir-faire, d'histoire et d'hospitalité manchèque. Certaines disposent de musées, d'autres d'art contemporain, et beaucoup offrent dégustations, ateliers, visites théâtralisées ou moments d'échange entre barriques.

Ce guide vous accompagne à travers les principaux sites oenologiques de Tomelloso, avec leurs localisations, spécialités et propositions pour une expérience complète.

Voici un guide pour explorer les domaines viticoles et le patrimoine viticole de Tomelloso

Caves emblématiques de Tomelloso

Tomelloso compte de nombreux domaines viticoles et distilleries de renom, dont plusieurs proposent des expériences oenotouristiques uniques:

Virgen de las Viñas Bodega et Almazara

Le domaine viticole et moulin à huile d'olive Virgen de las Viñas est considéré comme la plus grande coopérative vinicole au monde.Fondée en 1961 par 17 viticulteurs, elle regroupe aujourd'hui près de 3 000 associés et plus de 20 000 hectares de vignobles.Sa philosophie repose sur « Art, Tradition et Vin ».
Elle propose des visites de trois espaces clés :
El Lagar, bâtiment emblématique abritant le Musée ethnologique, expose des outils et des instruments utilisés par les premiers habitants de Tomelloso.
Des caves calcaires, récemment restaurées et ouvertes au public, offrent un aperçu des méthodes de vinification et de conservation d'il y a un siècle.



Bodegas Verum

La famille López Montero, propriétaire des vignobles, se consacre à la production de vins et de spiritueux depuis 1788.

Leur philosophie repose sur l'idée que « le vin naît dans la vigne », et ils s'attachent à préserver l'expression variétale et le terroir.

Ils possèdent environ 250 hectares de vignes, dont une quarantaine, répartis sur quatre domaines, sont dédiés à la production de la gamme Verum.



Leurs domaines comprennent :
El Romeral: Un domaine de recherche et de restauration pour les cépages autochtones tels que le Mazuelo, le Garnacha, l'Albillo Real et le Moravia Agria.
Las Tinadas: Avec ses sols caillouteux et riches en minéraux, Torre de Gazate produit des vins de grande qualité comme l'Airén (vignes de 1950) et le Tempranillo (vignes de 1958).
Los Arcángeles: Ce domaine, aux sols sablo-limoneux reposant sur des roches calcaires, cultive des cépages internationaux tels que le merlot, la syrah, le cabernet sauvignon, le sauvignon blanc, le chardonnay et le gewürztraminer.
Casa Ramiro: Ce domaine cultive des cépages blancs internationaux comme le chardonnay, le sauvignon blanc et le gewürztraminer, ainsi que le muscat blanc à petits grains, et les cépages rouges petit verdot et cabernet franc.

Parmi les autres domaines viticoles et distilleries notables de Tomelloso, citons:

Grupo Osborne
Bodegas Centro Españolas
Bodegas Peinado
Bodegas Fundador
Altosa
Viña Ruda
Casaquemada

Expériences oenologiques et culturelles uniques

Visite des caves souterraines

Le sous-sol de Tomelloso est parcouru d'un vaste réseau de caves qui servaient autrefois à la production et au stockage du vin. On estime qu'il y avait 2 000 caves, qui, alignées, formeraient un tunnel de plus de 40 kilomètres de long.

Des visites guidées sont proposées dans ces caves à vin, permettant de découvrir ce monde souterrain fascinant et les caractéristiques uniques que le vin acquiert dans ces conditions. L'expérience comprend une dégustation de deux verres de vin de La Mancha et une délicieuse tapa de fromage Manchego. Ces visites partent de la Plaza de España.
Pour prolonger l'expérience, vous pouvez accompagner votre verre de vin de Tomelloso d'une mise en bouche.

Architecture traditionnelle et cheminées

La tradition viticole a donné naissance à une architecture distinctive, notamment les cheminées construites à côté des alambics utilisés pour produire de l'alcool à partir des résidus de raisin. Une quarantaine de ces cheminées subsistent encore.



Musées et espaces culturels

Outre les musées situés dans les domaines viticoles, Tomelloso abrite le Musée de la Charrette, consacré aux coutumes rurales et aux outils liés à la viticulture et à la production de spiritueux.

Vous pouvez également visiter le musée Antonio López Torres, consacré au peintre réaliste.
Le Mercado de Abastos (marché central) a été rénové et propose des produits gastronomiques tels que vins, spiritueux, charcuterie, pains et viandes.



Organisez votre séjour

Hébergement : Tomelloso offre un large choix d'hébergements de qualité, notamment des hôtels et des appartements de différentes catégories. Nombre d'entre eux sont situés en centre-ville, souvent dans des bâtiments traditionnels, et sont dotés d'équipements modernes tels que piscines ou installations sportives.

Certaines options d'hôtel:

Hotel OGAR "Pintor Francisco Carretero" (4 étoiles)
Hôtel Paloma (3 étoiles)
Hôtel Ramomar (3 étoiles)
Hôtel Altora (3 étoiles)
Hôtel Boutique Doña Manuela (3 étoiles)
Hôtel Doña Pilar (2 étoiles)
Hôtel Núñez (2 étoiles)
Hôtel Europa (1 étoile)

Il existe également des auberges telles que:

Hostal el Palomar (2 étoiles)
Hostal Donaire (2 étoiles)
El hostal de Violeta (2 étoiles)
Hostal Donaire II (2 étoiles)
Hostal Imperio (1 étoile)
La Posada de Sancho (1 étoile)

Tomelloso propose également une grande variété d'appartements touristiques et de locations de vacances entièrement équipés et enregistrés.



Bodegas destacadas

Domaine viticole et moulin à huile d'olive Virgen de las Viñas
Tel.: +34 926 510 865
Courriel: enoturismo@vinosomillar.com
Web: vinostomillar.es

Vinícola de Tomelloso
Tel.: +34 926 513 004
Courriel: vinicola@vinicoladetomelloso.com
Web: vinicolatomelloso.com

Domaines Centro Españolas
Tel.: +34 926 505 654
Courriel: allozo@allozo.com
Web: allozo.com

Viña Ruda
Tel.: +34 926 03 85 85
Courriel: info@vinaruda.com
Web: vinaruda.com

Casaquemada
Tel.: +34 628 62 11 87
Courriel: casaquemada@casaquemada.es
Web: https://www.casaquemada.es/

Grupo Osborne – Distillerie Tomelloso
Tel.: +34 926 510 707
Courriel: virginia.martin@osborne.es
Web: osborne.es

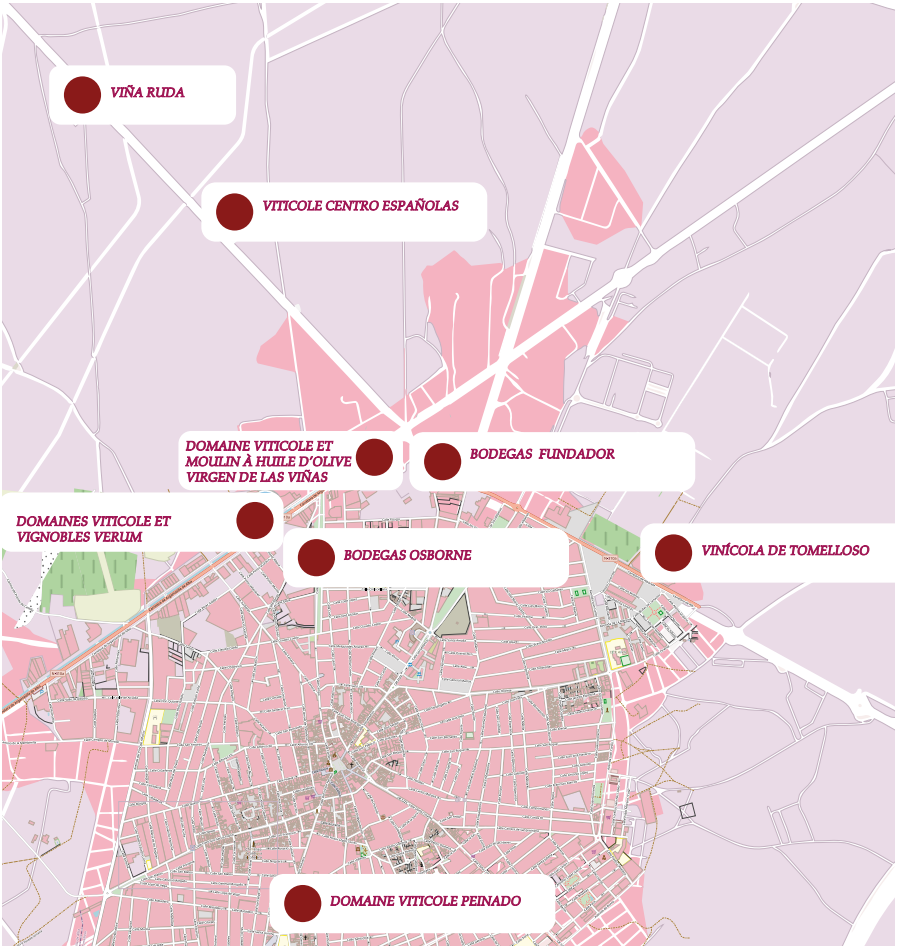
Domaines Fundador – Destilería Tomelloso
Tel.: +34 926 501 040
Courriel: s.cano@bodegasfundador.com
Web: bodegasfundador.com

Domaines viticoles et vignobles Verum
Tel.: +34 926 51 14 04
Courriel: info@bodegasverum.com
Web: https://bodegasverum.com/

Domaines Peinado
Bodegas Peinado
Tel.: +34 926 510 064
Courriel: peinado@peinado.es
Web: http://www.peinado.es/es/home




Tomelloso
CAPITAL DE LA MANCHA



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
Gobierno de España · Ministerio de Industria y Turismo
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
Castilla-La Mancha
Tomelloso