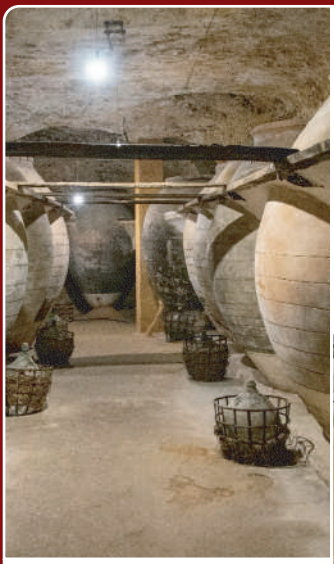
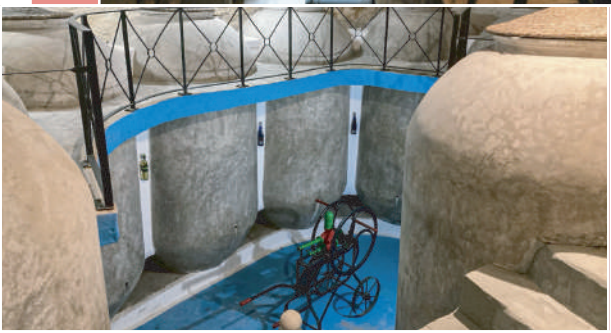






GUÍA

Cuevas de Tomelloso

POSADA, VID Y CULTURA

Tomelloso
POSADA, VID Y CULTURA

Tomelloso
AYUNTAMIENTO

TODA LA INFO EN NUESTRA WEB

ESCUCHA LAS AUDIOGUÍAS

GUÍAVENTURA



Guía Turística de las Cuevas de Tomelloso

Descubre el Tesoro Subterráneo de Tomelloso

Bienvenido a Tomelloso, Posada, Vid y Cultura.

Bajo las calles de esta vibrante ciudad manchega, descansa un tesoro oculto y singular: unas 2.000 cuevas subterráneas. Estas cuevas son, sin duda, el mayor patrimonio de la ciudad y uno de los más importantes que aún se conserva.

La historia del vino y las cuevas en Tomelloso se remonta a más de 200 años atrás. La construcción de estas cavidades comenzó en las primeras décadas del siglo XIX, específicamente alrededor de 1820, cuando la economía vitícola inició su imparable despegue en la ciudad. El objetivo principal de estas construcciones era la elaboración y conservación del vino.

Lo que hace a estas cuevas realmente únicas son las características del terreno. El subsuelo de Tomelloso, con su capa de piedra caliza de entre 70 centímetros y 4 metros, actúa como un hormigón natural, facilitando la excavación sin necesidad de soportes. Esta particularidad del suelo propició que los hombres de la zona, conocidos como "**picaores**", horadaban el subsuelo a pico y brazo, creando naves con bóvedas en arco de medio punto. Las mujeres, llamadas "**terreras**", desempeñaron un papel crucial, encargándose de trasladar la tierra y arena extraídas del interior a la superficie, material que incluso se utilizaba para el pavimento de las calles o para levantar sus propias casas.

Estas cuevas fueron el germen de lo que Tomelloso es hoy: el mayor productor de vino del mundo. Si se pudieran poner todas las antiguas cuevas-bodega de Tomelloso en línea, ¡supondrían un túnel de más de 40 km!. Aunque las nuevas tecnologías vinícolas han desplazado su uso original, las cuevas se han convertido en un cautivador atractivo turístico, un auténtico museo de su patrimonio en el subsuelo.

Adentrarse en una de estas cuevas es viajar en el tiempo y descubrir la ingeniosidad de sus constructores y el arte de la viticultura artesanal. Las cuevas de Tomelloso fueron diseñadas para ofrecer condiciones óptimas para albergar y guarecer el vino de cambios climáticos bruscos. Mantienen una temperatura media anual oscilando entre los 10 y 19^{0}C, y una humedad relativa en torno al 40%, proporcionando un descanso perfecto al vino.

La profundidad media de estas cuevas es de aproximadamente 12 metros. El techo se conforma en la dura roca tosca o "costra" o "tobazo", que tiene entre 2 y 5 metros de espesor.
Un elemento distintivo y fundamental de las cuevas son las "lumbreras". Estas aberturas en los techos de las bóvedas, a menudo enrejadas y visibles desde las aceras de las calles, permitían el paso de la luz y, crucialmente, la eliminación del gas carbónico (CO_2) que se generaba durante la fermentación del mosto. Antiguamente, las "lumbreras" se hacían en función del tamaño de las tinajas.

En el interior, el elemento central es la tinaja. Originalmente de barro, estas enormes vasijas podían oscilar en capacidad desde más de 100 litros hasta más de 16.000 litros. Las tinajas de barro se introducían en las cuevas a través de las lumbreras con cuerdas y la ayuda de 10 a 12 hombres. Más tarde, se comenzaron a construir tinajas de cemento directamente dentro de la cueva utilizando un molde. La importancia de estas vasijas era tal que existió el oficio de "tinajero", una profesión ya desaparecida, siendo José María Díaz Navarro uno de los últimos.

Las cuevas albergaban todos los útiles necesarios para la elaboración artesanal y familiar del vino, como prensas, destrozadoras y varias bombas, algunas denominadas "bombas de pelotas" por sus válvulas de pelotas macizas.

Tu Visita Guiada: Una Experiencia Inolvidable

Un terreno que lo hizo posible
Lo que hace a estas cuevas realmente únicas son las características del terreno. El subsuelo de Tomelloso, con una capa de piedra caliza de entre 70 centímetros y 4 metros, actúa como un "hormigón natural", facilitando la excavación sin necesidad de soportes.
Esta particularidad del suelo propició que los hombres de la zona, conocidos como "picaores", horadaran el subsuelo a pico y brazo, creando naves con bóvedas en arco de medio punto. Las mujeres, llamadas "terreras", desempeñaron un papel crucial: trasladaban la tierra y arena extraídas al exterior, material que incluso se utilizaba para el pavimento de las calles o para levantar sus propias casas.

El origen de un gigante del vino
Estas cuevas fueron el germen de lo que Tomelloso es hoy: una potencia vitivinícola. Si se pudieran poner todas las antiguas cuevas-bodega en línea, supondrían un túnel de más de 40 km. Aunque las nuevas tecnologías vinícolas han desplazado su uso original, hoy las cuevas se han convertido en un cautivador atractivo turístico: un auténtico museo del patrimonio bajo el suelo.

Tu visita guiada: una experiencia inolvidable
Adentrarse en una de estas cuevas es viajar en el tiempo y descubrir la ingeniosidad de sus constructores y el arte de la viticultura artesanal. Fueron diseñadas para ofrecer condiciones óptimas y proteger el vino de cambios climáticos bruscos:
Temperatura media anual: entre 10 y 19 ^{0}C
Humedad relativa: en torno al 40%
Profundidad media: aproximadamente 12 metros
Techo: roca tosca ("costra" o "tobazo") de 2 a 5 metros de espesor

Lumbreras: luz y "respiración" de la cueva
Un elemento distintivo y fundamental son las "lumbreras": aberturas en los techos de las bóvedas, a menudo enrejadas y visibles desde las aceras. Permitían el paso de la luz y, crucialmente, la eliminación del gas carbónico (CO_2) generado durante la fermentación del mosto. Antiguamente, las lumbreras se realizaban en función del tamaño de las tinajas.

Tinajas y oficios desaparecidos
En el interior, el elemento central es la tinaja. Originalmente de barro, estas enormes vasijas podían oscilar en capacidad desde más de 100 litros hasta más de 16.000 litros. Muchas se introducían en la cueva a través de las lumbreras con cuerdas y la ayuda de 10 a 12 hombres.
Más tarde, comenzaron a construirse tinajas de cemento directamente dentro de la cueva utilizando un molde. La importancia de estas vasijas fue tal que existió el oficio de "tinajero", hoy desaparecido, siendo José María Díaz Navarro uno de los últimos.

Herramientas de una bodega familiar
Las cuevas albergaban todos los útiles necesarios para la elaboración artesanal y familiar del vino: prensas, destrozadoras y varias bombas, algunas denominadas "bombas de pelotas" por sus válvulas de pelotas macizas.



Explorar las cuevas de Tomelloso es una experiencia que te permite conectar directamente con el pasado y la rica cultura vitivinícola de la región. La Asociación de Amigos de las Cuevas de Tomelloso, creada en 2018, es el órgano gestor de las visitas a estas construcciones, que, al ser de propiedad privada, requieren de su autorización previa.

Puedes encontrar toda la información y reservar tu visita a través de su sitio web:
https://cuevasdetomelloso.com/

Tomelloso alberga aproximadamente 170 cuevas en un excelente estado de conservación. Una selección de estas emblemáticas construcciones se encuentra disponible para su reserva, brindando al visitante la posibilidad de adentrarse en un patrimonio histórico y arquitectónico sin parangón. Entre los espacios que pueden visitarse, destacan:

- Cueva Segundo Dios
  (construcción anterior a 1860, aforo: 50)
- Cueva Los Pinillas
  (construcción alrededor de 1900, aforo: 55)
- Cueva Orígenes
  (construcción anterior a 1880, aforo: 70)
- Cueva Garcilaso
  (construcción: 1920, aforo: 30)
- Cueva Perales
  (construcción: 1929, aforo: 30)
- Cueva Casero
  (construcción: 1845, aforo: 12)
- Cueva Galileo
  (construcción: 1845, aforo: 12)
- Cueva Abuelo Patricio
  (construcción: 1940, aforo: 15)
- Cueva Abuelo Agustín
  (construcción: 1917, aforo: 12)
- Cueva Las Siete y Media
  (construcción alrededor de 1900, aforo: 15)
- Cueva El Morenete
  (construcción: alrededor de 1850, aforo: 15)
- Cueva "Herraura"
  (construcción: 1890, aforo: 12)
- Cueva Caridad Secreta
  (construcción: 1920, aforo: 12)
- Cueva Cáritas
  (construcción: 1925, aforo: 50)
- Cueva del Abuelo Agustín
  (construcción: 1917, aforo: 12)
- Cueva Moreno
  (construcción: 1950, aforo: 12)
- Cueva Grande Carretero
  (construcción: 1940, aforo: 15)



Ruta Cuevas de Tomelloso

Además de las visitas individuales, puedes optar por la Ruta Cuevas de Tomelloso, con una duración aproximada de 2 horas y 30 minutos y un aforo de 10-50 personas. Una visita guiada completa, ofrecida por guías especializados, incluye la visita a las antiguas cuevas-bodega, seguros e impuestos.

Puedes personalizar tu experiencia con opciones como:

Degustación de vinos D.O. La Mancha, aperitivos o productos típicos en una cueva.

Visita a una bodega o destilería de Brandy de Tomelloso.

Ampliación del itinerario para visitar otros enclaves de Castilla-La Mancha o museos locales como el Museo del Carro y Aperos de Labranza, el Museo Antonio López Torres, o la Posada de los Portales.

La conservación y visibilización de estas cuevas es un gran esfuerzo de sus propietarios y de la comunidad. ¡Ven y sé parte de la historia y el patrimonio de Tomelloso!



Tomelloso: Cuna del Vino y Patrimonio Único

Tomelloso no es solo un destino con fascinantes cuevas subterráneas, sino que se enorgullece de ser una localidad con una profunda tradición ligada al vino. Es el primer productor de alcohol vínico del mundo y cuenta con la mayor Cooperativa Vinícola del mundo: Virgen de las Viñas Bodega y Almazara.

Más allá de las cuevas, Tomelloso ofrece un patrimonio cultural y arquitectónico que sorprende a sus visitantes. Además de las cuevas, te invitamos a descubrir otros elementos que conforman la identidad de esta tierra de viñedos:

Los Bombos de Tomelloso: Estas modestas pero ingeniosas construcciones rurales de piedra seca son otra joya arquitectónica de la región. Se levantaron sin argamasa ni cemento, utilizando las propias piedras del campo, en forma de falsa bóveda. Su propósito original era alojar a pastores y trabajadores del campo junto a sus animales y aperos, sirviendo como refugio contra las inclemencias del tiempo. Se estima que hay unos 300 bombos en Tomelloso. Algunos tienen una herradura sobre el acceso, como signo de buena suerte. Por encargo del Ayuntamiento se construyó un bombo en 1968 para convertirlo en pieza de museo, el cual se puede visitar en el Museo del Carro y Aperos de Labranza.

Las Chimeneas Industriales: Estos grandiosos monolitos decoran el paisaje urbano de Tomelloso. Son vestigios de las antiguas fábricas de alcohol que, desde finales del siglo XIX hasta mediados del siglo XX, llevaron a Tomelloso a su posición como primer productor mundial de alcohol vínico. En su época de máximo apogeo, llegaron a funcionar más de cien. Con alturas de más de 45 metros, servían para dar salida al humo de las grandes calderas utilizadas en el proceso de destilación. Algunas de ellas pueden visitarse, incluso de noche, ya que están iluminadas.

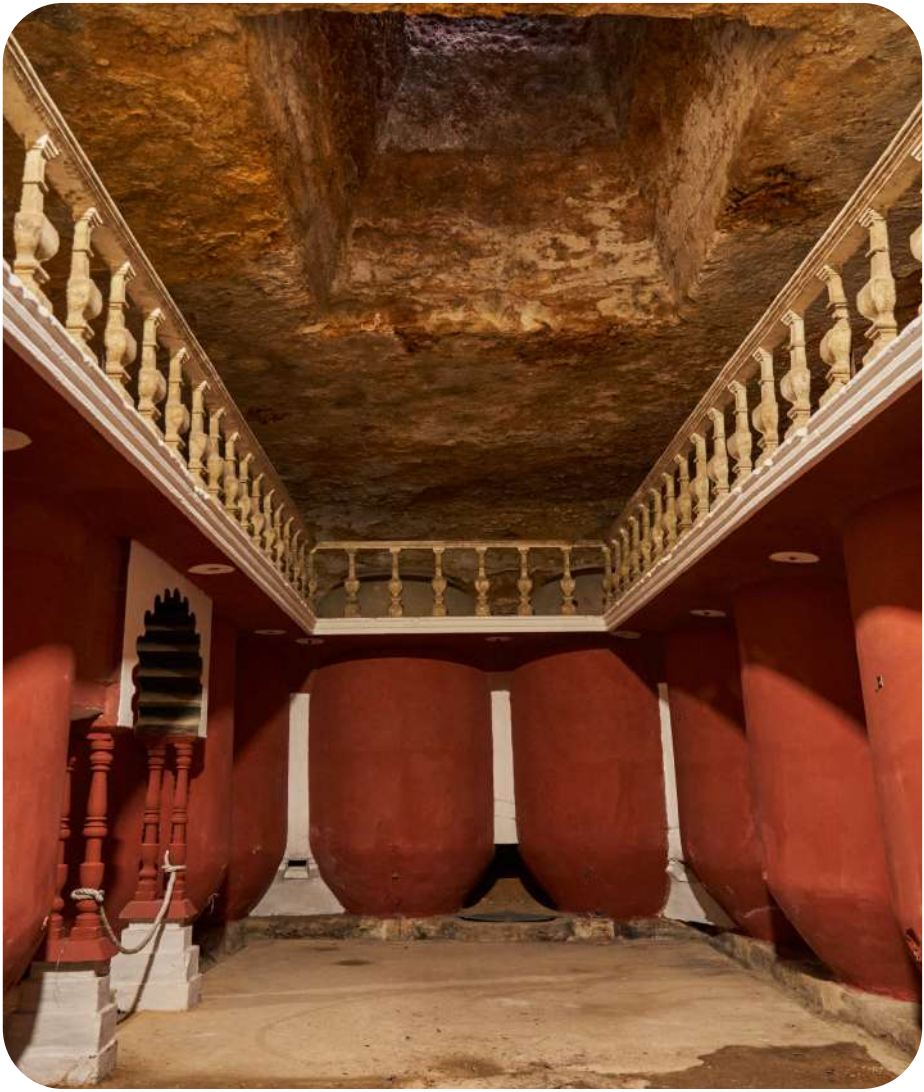
Tomelloso forma parte de la Ruta del Vino de La Mancha y ha sido reconocido, a nivel nacional, Mejor Municipio Enoturístico 2022. Además, es el punto de partida perfecto para la visita al Parque Natural de las Lagunas de Ruidera.

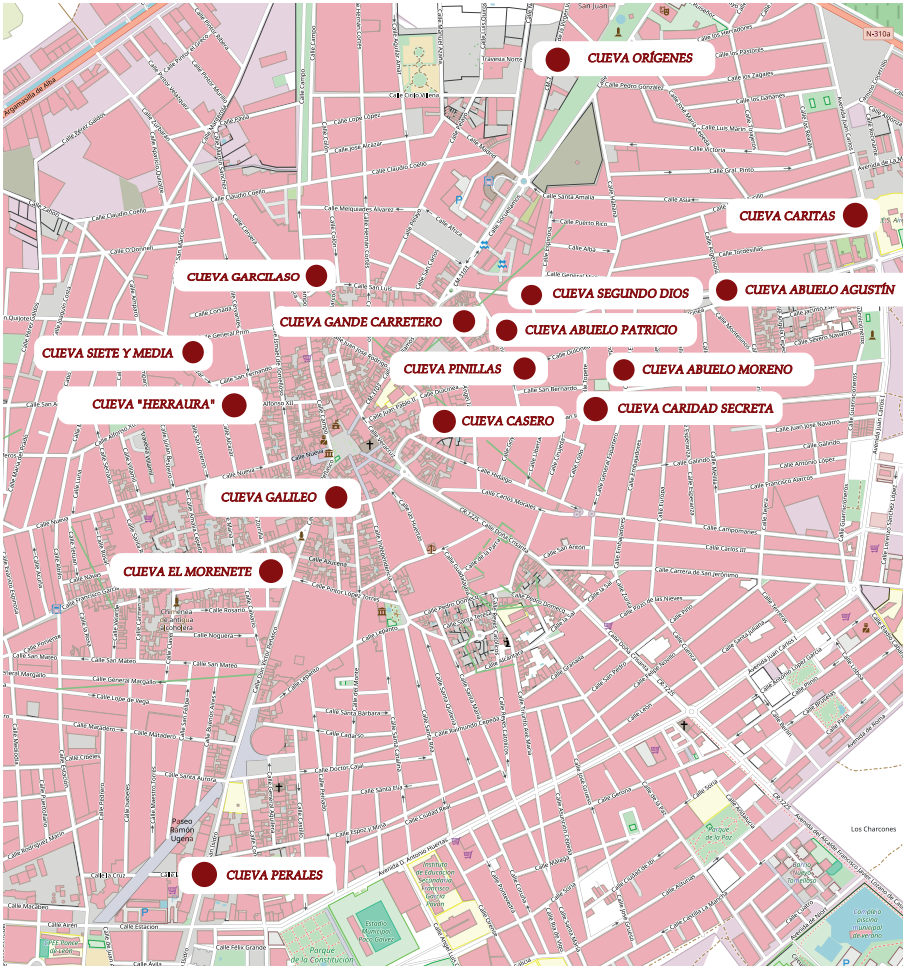


¡No esperes más para descubrir la magia que Tomelloso tiene para ofrecer, desde la profundidad de sus cuevas hasta sus paisajes y tradiciones vitivinícolas! Te invitamos a sumergirte en la historia, la cultura y, por supuesto, en los excelentes vinos y la exquisita gastronomía de esta tierra.

Para más información turística sobre Tomelloso, puedes visitar:

https://visitatomelloso.com/





Oficina Municipal de Turismo

Martes a viernes: 9:30–14:00 y 16:30–19:30
Sábados: 10:00–14:00 y 16:30–20:00
Domingos: 10:00–14:30
Festivos: 11:00–14:00 / Lunes: cerrado

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
Gobierno de España · Ministerio de Industria y Turismo
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
Castilla-La Mancha
Tomelloso