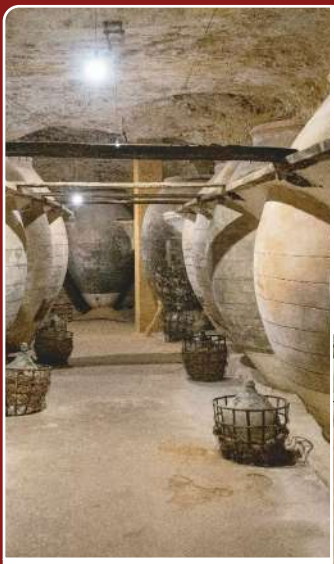
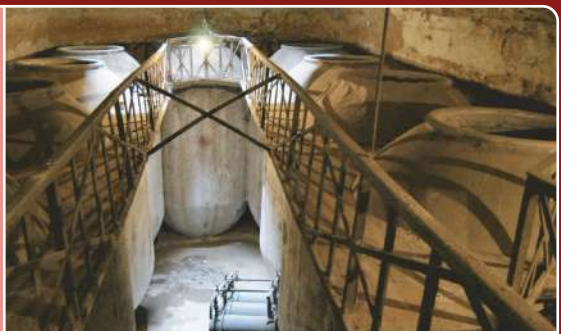






GUIDE

Les grottes de Tomelloso

AUBERGE, VIGNE ET CULTURE

Tomelloso
POSADA, VID Y CULTURA

Tomelloso
AYUNTAMIENTO

TOUTES LES INFOS SUR NOTRE SITE WEB

ÉCOUTEZ LES AUDIOGUIDES

GUIDAVENTURA



Guide touristique des grottes de Tomelloso

Découvrez les trésors souterrains de Tomelloso

Bienvenue à Tomelloso, ville d'auberges, de vins et de culture.
Sous les rues de cette ville animée de La Mancha se cache un trésor unique : quelque 2 500 grottes souterraines. Ces grottes constituent sans aucun doute le plus grand patrimoine de la ville et l'un des plus importants encore préservés.

L'histoire du vin et des grottes à Tomelloso remonte à plus de 200 ans. La construction de ces caves a débuté au début du XIXe siècle, plus précisément vers 1820, lorsque l'industrie vinicole a connu un essor fulgurant dans la ville. Ces constructions avaient pour principal objectif la production et la conservation du vin.

Ce qui rend ces grottes véritablement uniques, ce sont les caractéristiques du terrain. Le sous-sol de Tomelloso, avec sa couche de calcaire dont l'épaisseur varie de 70 centimètres à 4 mètres, agit comme un béton naturel, facilitant l'excavation sans nécessiter d'étais. Cette caractéristique unique du sol a permis aux hommes du village, appelés **« picaores »**, de creuser le sous-sol à la pioche et à bras, créant ainsi des chambres aux voûtes semi-circulaires. Les femmes, les **« terreras »**, jouaient un rôle crucial, chargées de transporter la terre et le sable extraits des caves jusqu'à la surface. Ces matériaux servaient même à paver les rues ou à construire leurs maisons.

Ces caves sont à l'origine de ce qu'est aujourd'hui Tomelloso : le premier producteur de vin au monde. Si toutes les anciennes caves de Tomelloso étaient mises bout à bout, !elles formeraient un tunnel de plus de 40 km de long!. Bien que les nouvelles techniques de vinification aient remplacé leur usage initial, les caves sont devenues une attraction touristique captivante, un véritable musée souterrain de leur patrimoine.

Pénétrer dans l'une de ces caves, c'est comme remonter le temps et découvrir l'ingéniosité de leurs bâtisseurs et l'art de la viticulture traditionnelle. Les caves de Tomelloso ont été conçues pour offrir des conditions optimales de conservation et de protection du vin contre les brusques variations climatiques. Elles maintiennent une température annuelle moyenne entre 10 et 19 °C et une humidité relative d'environ 40 %, offrant ainsi un environnement idéal au vin.

La profondeur moyenne de ces caves est d'environ 12 mètres. Le plafond est constitué de roche dure et rugueuse, ou « croûte » ou « tuf », d'une épaisseur de 2 à 5 mètres.
Un élément distinctif et fondamental de ces caves est la présence de puits de lumière. Ces ouvertures dans les voûtes, souvent ajourées et visibles depuis les allées, laissaient entrer la lumière et, surtout, permettaient l'évacuation du dioxyde de carbone (CO_2) produit lors de la fermentation du moût. Autrefois, la taille de ces puits de lumière était déterminée par celle des cuves.

À l'intérieur, l'élément central est la cuve. Fabriquées à l'origine en argile, ces énormes cuves pouvaient avoir une capacité allant de plus de 100 litres à plus de 16 000 litres. Les cuves en argile étaient descendues dans les caves par les puits de lumière à l'aide de cordes et avec l'aide de 10 à 12 hommes. Plus tard, on commença à fabriquer des cuves en ciment directement dans la cave à l'aide d'un moule. L'importance de ces cuves était telle qu'il existait un métier de « fabricant de cuves », aujourd'hui disparu, dont José María Díaz Navarro fut l'un des derniers représentants.

Les caves abritaient tous les outils nécessaires à la vinification artisanale et familiale, tels que des pressoirs, des broyeurs et diverses pompes, dont certaines étaient appelées « pompes à bille » en raison de leurs vannes à bille pleines.

Votre visite guidée : Une expérience inoubliable

Un terrain qui l'a rendu possible
Ce qui rend ces caves véritablement uniques, ce sont les caractéristiques du sol. Le sous-sol de Tomelloso, avec une couche de pierre calcaire comprise entre 70 centimètres et 4 mètres, agit comme un « béton naturel », facilitant l'excavation sans nécessiter de soutènements.
Cette particularité du terrain a permis aux hommes de la région, connus sous le nom de « picaores », de creuser le sous-sol à la pioche et à la force des bras, créant des galeries aux voûtes en arc en plein cintre. Les femmes, appelées « terreras », jouaient un rôle crucial : elles transportaient à l'extérieur la terre et le sable extraits, matériaux qui étaient même utilisés pour paver les rues ou pour construire leurs propres maisons.

L'origine d'un géant du vin
Ces caves ont été le germe de ce qu'est Tomelloso aujourd'hui : une puissance vitivinicole. Si l'on pouvait aligner toutes les anciennes caves-bodegas, cela représenterait un tunnel de plus de 40 km. Bien que les nouvelles technologies vinicoles aient déplacé leur usage d'origine, les caves sont aujourd'hui devenues une attraction touristique captivante : un véritable musée du patrimoine sous terre.

Votre visite guidée : une expérience inoubliable
Entrer dans l'une de ces caves, c'est voyager dans le temps et découvrir l'ingéniosité de leurs constructeurs ainsi que l'art de la viticulture artisanale. Elles ont été conçues pour offrir des conditions optimales et protéger le vin des changements climatiques brusques :

Température moyenne annuelle : entre 10 et 19 ^{0}C
Humidité relative : environ 40 %
Profondeur moyenne : environ 12 mètres
Toit : roche calcaire compacte (« costra » ou « tobazo ») de 2 à 5 mètres d'épaisseur

Lumbreras : lumière et « respiration » de la cave
Un élément distinctif et fondamental est constitué par les « lumbreras » : des ouvertures dans les plafonds des voûtes, souvent protégées par des grilles et visibles depuis les trottoirs. Elles permettaient le passage de la lumière et, surtout, l'évacuation du dioxyde de carbone (CO_2) généré pendant la fermentation du moût. Autrefois, les lumbreras étaient réalisées en fonction de la taille des tinajas.

Tinajas et métiers disparus
À l'intérieur, l'élément central est la tinaja. À l'origine en terre cuite, ces énormes jarres pouvaient varier en capacité, de plus de 100 litres à plus de 16 000 litres. Beaucoup étaient introduites dans la cave par les lumbreras à l'aide de cordes et avec l'aide de 10 à 12 hommes.
Plus tard, on commença à construire des tinajas en ciment directement à l'intérieur de la cave à l'aide d'un moule. L'importance de ces récipients fut telle qu'il existait le métier de « tinajero », aujourd'hui disparu, dont José María Díaz Navarro fut l'un des derniers représentants.

Outils d'une bodega familiale
Les caves abritaient tous les outils nécessaires à l'élaboration artisanale et familiale du vin : presses, broyeurs et différentes pompes, certaines appelées « bombas de pelotas » en raison de leurs valves constituées de sphères pleines.



Explorer les caves de Tomelloso est une expérience qui vous plonge au coeur du passé et de la riche culture viticole de la région. L'association des Amis des Caves de Tomelloso, créée en 2018, organise les visites de ces caves privées, dont l'accès est soumis à autorisation préalable.

Vous trouverez toutes les informations et pourrez réserver votre visite sur leur site web :
https://cuevasdetomelloso.com/

Tomelloso abrite environ 170 caves remarquablement bien conservées. Une sélection de ces caves emblématiques est ouverte à la réservation, offrant aux visiteurs l'opportunité de découvrir un patrimoine historique et architectural exceptionnel. Parmi les sites à visiter figurent:

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



Route des grottes de Tomelloso

Outre les visites individuelles, vous pouvez opter pour le circuit des grottes de Tomelloso, d'une durée d'environ 2 h 30 et pouvant accueillir de 10 à 50 personnes. Cette visite guidée complète, assurée par des guides spécialisés, comprend la visite des anciennes caves troglodytiques, l'assurance et les taxes.

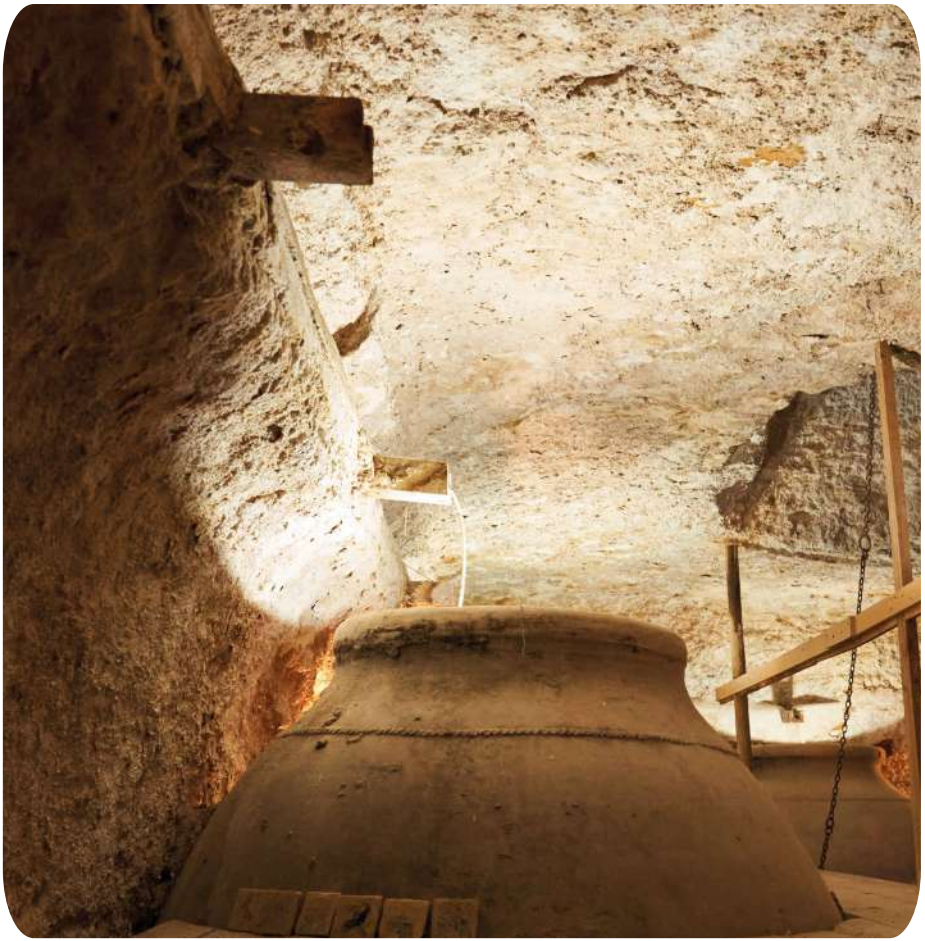
Personnalisez votre expérience avec des options telles que :

Dégustation de vins d'appellation d'origine La Mancha : en-cas ou produits typiques dans une grotte.

Visite d'un domaine viticole ou d'une distillerie d'eau-de-vie de Tomelloso.

Prolongez votre itinéraire pour visiter d'autres sites de Castille-La Manche ou des musées locaux comme le Musée des Chariots et des Outils Agricoles, le Musée Antonio López Torres ou la Posada de los Portales. La préservation et la mise en valeur de ces grottes sont le fruit d'un travail remarquable de la part de leurs propriétaires et de la communauté.

Venez découvrir l'histoire et le patrimoine de Tomelloso!



Tomelloso: Berceau du vin et patrimoine unique

Tomelloso n'est pas seulement une destination réputée pour ses fascinantes grottes souterraines, mais aussi une ville fière de sa longue tradition viticole. Premier producteur mondial de vin, elle abrite la plus grande coopérative vinicole au monde : Virgen de las Viñas Bodega et Almazara.

Au-delà de ses grottes, Tomelloso offre un patrimoine culturel et architectural qui ne manquera pas de surprendre ses visiteurs. Outre les caves, nous vous invitons à découvrir d'autres éléments qui façonnent l'identité de cette région viticole:

Les Bombos de Tomelloso : Ces modestes mais ingénieuses constructions rurales en pierre sèche constituent un autre joyau architectural de la région. Elles ont été bâties sans mortier ni ciment, à partir des pierres trouvées dans les champs, formant ainsi une fausse voûte. Leur fonction première était d'abriter les bergers et les ouvriers agricoles, ainsi que leurs animaux et leurs outils, leur offrant un refuge contre les intempéries. On estime à environ 300 le nombre de bombos à Tomelloso. Certains arborent un fer à cheval au-dessus de l'entrée, symbole de chance. Commandé par la municipalité, un bombo a été construit en 1968 pour devenir une pièce de musée, visible au Musée des Chariots et des Outils Agricoles.

Les Cheminées Industrielles : Ces imposants monolithes ornent le paysage urbain de Tomelloso. Ce sont les vestiges des anciennes distilleries qui, de la fin du XIXe siècle au milieu du XXe siècle, ont permis à Tomelloso de devenir le premier producteur mondial d'alcool de vin. À leur apogée, plus d'une centaine étaient en activité. S'élevant à plus de 45 mètres de hauteur, elles servaient à évacuer la fumée des grandes chaudières utilisées lors de la distillation. Certaines caves peuvent même être visitées de nuit, car elles sont illuminées.
Tomelloso fait partie de la Route des Vins de La Mancha et a été reconnue au niveau national comme la Meilleure Commune OEnotouristique en 2022. De plus, c'est le point de départ idéal pour visiter le Parc Naturel des Lagunas de Ruidera.

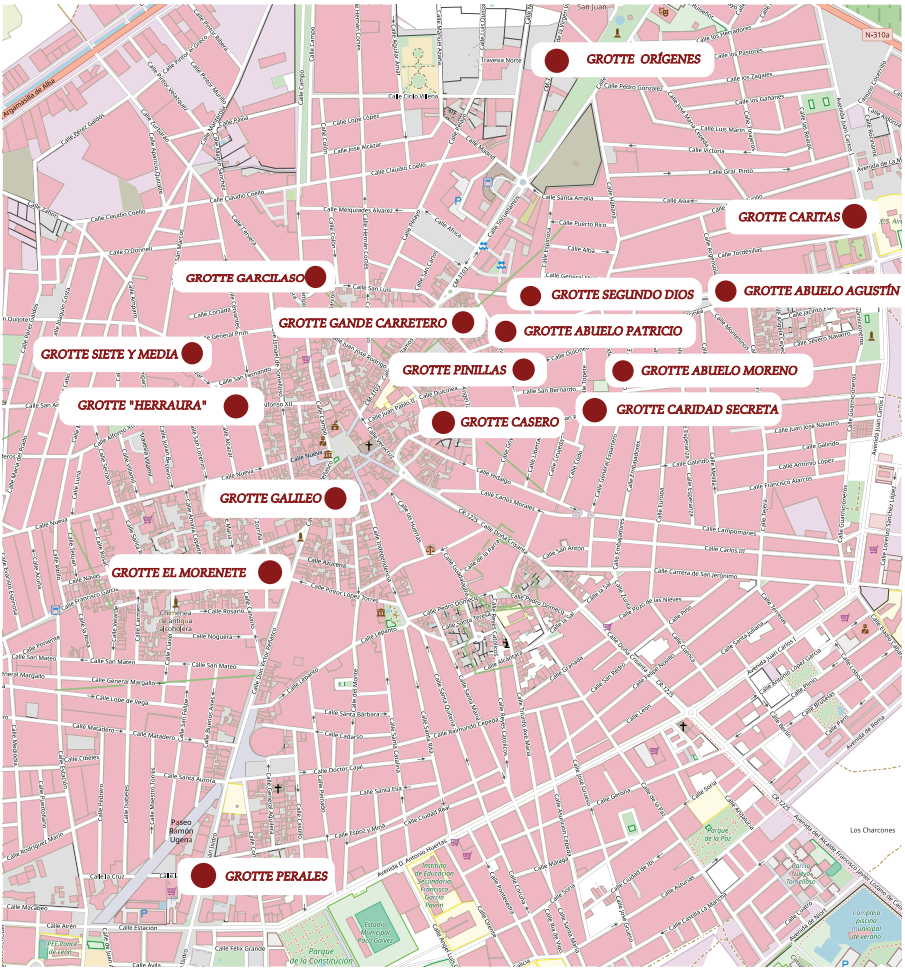


N'attendez plus pour découvrir la magie de Tomelloso, des profondeurs de ses caves à ses paysages et ses traditions viticoles ! Nous vous invitons à vous immerger dans l'histoire, la culture et, bien sûr, les excellents vins et la gastronomie exquise de cette région.

Pour plus d'informations touristiques sur Tomelloso, veuillez consulter :

https://visitatomelloso.com/





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