vinetur

La vendimia abre visitas al viñedo y la bodega de Vega Tolosa en La Manchuela

La bodega familiar ofrece recorridos entre viñedo ecológico, proceso de elaboración y cata en Casas-Ibáñez

martes 22 de septiembre de 2026



La vendimia abre cada año una de las etapas con más actividad en las zonas vitícolas, y en La Manchuela una de las propuestas que se ofrecen al visitante pasa por entrar en el viñedo y en la bodega cuando la uva ya ha empezado su recorrido hacia el vino.

Pagos de Familia Vega Tolosa, bodega situada en Casas-Ibáñez (Albacete), mantiene durante estas semanas su oferta de visitas en la Reserva de la Biosfera Valle del Cabriel, un territorio entre los ríos Júcar y Cabriel en el que conviven las viñas, el pinar y el monte mediterráneo.

La empresa plantea la experiencia como una forma de acercar al público al trabajo que se desarrolla en el campo y en la bodega durante la recogida de la uva. En este periodo, el visitante puede ver de cerca una parte del proceso que en otras épocas del año no tiene la misma presencia: la entrada de la uva, el ritmo de la vendimia y la transformación de la materia prima en vino.

Pagos de Familia Vega Tolosa cultiva más de 300 hectáreas de viñedo ecológico y elabora vinos amparados por la D.O. Manchuela. La familia, según informa la propia bodega, lleva cinco generaciones ligada al campo y a la elaboración de vino en esta zona del interior de Castilla-La Mancha. Esa trayectoria es uno de los ejes de la visita, que incluye una explicación sobre el origen del proyecto, el paso por las instalaciones y una cata comentada al final del recorrido.

La degustación se acompaña con embutidos caseros, queso manchego y aceite de oliva virgen extra de elaboración propia. La firma señala que son los miembros de la familia quienes reciben a los visitantes y conducen la actividad, con explicaciones sobre su relación con la tierra, el manejo ecológico del viñedo, el papel de la variedad Bobal y la evolución de la casa en los últimos años.

La Bobal ocupa un lugar central en esa propuesta. Se trata de una de las variedades con más implantación en el este de la península y forma parte de la identidad de muchas bodegas de la D.O. Manchuela. En este caso, la empresa vincula su trabajo con la recuperación de variedades propias y con una forma de cultivo ligada al cuidado del entorno, una línea que conecta el vino con el paisaje en el que nace.

El atractivo de la vendimia para el enoturismo está precisamente en esa combinación entre producto y proceso. No se trata solo de probar un vino terminado, sino de ver qué ocurre antes de que llegue a la copa. En una comarca como La Manchuela, donde el viñedo comparte espacio con zonas forestales y parajes protegidos, la visita se apoya también en el valor del territorio que rodea a la bodega.

La Reserva de la Biosfera Valle del Cabriel se ha ido abriendo paso como reclamo para quienes buscan una escapada ligada al vino y a la naturaleza. En ese entorno, la actividad vitícola convive con una oferta más amplia que incluye gastronomía local, pequeños municipios y patrimonio rural. La propia bodega presenta su visita como una puerta de entrada a ese paisaje, con la idea de que el paso por las instalaciones no quede aislado de la comarca en la que se encuentra.

La firma añade además que fue reconocida en 2026 como Mejor Bodega en los Premios Nacionales de Turismo Rural, organizados por ASETUR. La distinción, según traslada la empresa, valora su aportación al enoturismo, al desarrollo económico de La Manchuela y al cuidado del entorno.

La campaña de vendimia suele concentrar buena parte del interés del público que busca conocer el vino desde su origen. En el caso de Casas-Ibáñez, esa oferta se articula alrededor de una bodega familiar, una explotación de viñedo ecológico de más de 300 hectáreas y un territorio en el que la actividad agraria sigue muy vinculada al paisaje del Valle del Cabriel.