vinetur

Tomelloso consolida su liderazgo mundial en la producción de alcohol vínico

El municipio manchego combina tradición, industria y enoturismo para mantener su relevancia internacional desde el siglo XX

jueves 18 de septiembre de 2025



Tomelloso, en la provincia de Ciudad Real, es el principal centro de producción de alcohol vínico a nivel internacional desde mediados del siglo XX. Este municipio de Castilla-La Mancha alberga algunas de las destilerías y bodegas más conocidas del

sector, como Fundador, Osborne, Peinado y Altosa. También se encuentran bodegas locales como Virgen de las Viñas, que han contribuido a la identidad económica y social del municipio.

El desarrollo del sector vínico en Tomelloso tiene su origen en la transformación agrícola de la zona. Tradicionalmente dedicada al cultivo de cereal, la comarca fue incorporando progresivamente la vid. A finales del siglo XIX, una plaga de filoxera afectó gravemente a los viñedos franceses, mientras que las vides manchegas resistieron mejor sus efectos. Esta circunstancia permitió a Tomelloso aumentar su producción y ocupar el espacio dejado por Francia en el mercado internacional.

La falta de infraestructuras de transporte en esa época provocó una sobreproducción local. Para solucionar este problema, muchas empresas optaron por destilar el vino y obtener alcohol vínico. Este proceso reducía el volumen del producto final y facilitaba tanto su almacenamiento como su transporte y venta. Así, Tomelloso fue consolidando su posición como referente mundial en este sector.

El paisaje urbano de Tomelloso conserva numerosos elementos que recuerdan esta historia industrial. En el municipio se mantienen once chimeneas de antiguas destilerías, algunas con más de 40 metros de altura. La primera, conocida como Casa Juana, fue construida en 1942 y pertenecía a la destilería Casajuana. Actualmente solo una chimenea sigue en funcionamiento: la de Altosa, con 20 metros de altura y utilizada para evacuar humos.

Otro elemento singular son las cuevas subterráneas excavadas bajo el municipio. Se calcula que existen más de 40 kilómetros de galerías donde los habitantes producían y almacenaban vino. Algunas cuevas podían albergar hasta 600.000 litros. Aunque muchas ya no se utilizan para su función original, forman parte del patrimonio local y pueden visitarse para conocer cómo era la elaboración tradicional.

El sector vínico ha dejado una huella profunda en la economía y el turismo local. Tomelloso recibe cada año a visitantes interesados en conocer sus bodegas, destilerías y cuevas históricas. El enoturismo se ha convertido en una fuente importante de ingresos para el municipio y contribuye a mantener vivas las tradiciones ligadas al vino y al alcohol vínico.

La presencia de grandes empresas junto a productores locales ha permitido que Tomelloso mantenga su liderazgo internacional en la producción de alcohol vínico. El municipio ha sabido adaptarse a los cambios del mercado y aprovechar sus recursos históricos e industriales para impulsar tanto su economía como su atractivo turístico. Las chimeneas y las cuevas siguen siendo testigos visibles del papel central que ocupa Tomelloso en este sector desde hace décadas.