vinetur

Tomelloso lidera la producción mundial de alcohol vínico desde hace más de 70 años

Más de 40 kilómetros de cuevas subterráneas y once chimeneas industriales reflejan la historia vitivinícola del municipio manchego

viernes 24 de octubre de 2025



Tomelloso, un municipio de Ciudad Real en Castilla-La Mancha, ocupa desde mediados del siglo XX el primer puesto mundial en la producción de alcohol vínico. Este producto, que se obtiene a partir de la destilación del vino, ha marcado la economía y la vida local durante décadas. En Tomelloso se encuentran algunas de las principales destilerías y bodegas del sector, como Fundador, Osborne, Peinado, Altosa y la cooperativa Virgen de las Viñas. Estas empresas han convertido al municipio en un referente para quienes buscan conocer el proceso de elaboración y la historia del alcohol vínico.

El desarrollo de Tomelloso como centro productor tiene su origen en la transformación agrícola de la zona. Tradicionalmente, el municipio se dedicaba al cultivo de cereal. Sin embargo, con el paso del tiempo, la vid fue ganando terreno. Un hecho clave fue la plaga de filoxera que afectó a los viñedos franceses a finales del siglo XIX. Mientras que en Francia la plaga causó graves daños, las vides manchegas resistieron mejor. Esto permitió a los productores locales aumentar su presencia en el mercado internacional.

La falta de infraestructuras de transporte en aquella época provocó una acumulación de vino en la zona. Para solucionar este problema, muchas empresas optaron por destilar el vino y obtener alcohol vínico. Este proceso reducía el volumen del producto, facilitaba su transporte y mejoraba su rentabilidad. Así, Tomelloso fue consolidando su posición como centro productor.

El paisaje urbano de Tomelloso refleja esta historia. En el municipio se conservan once chimeneas industriales que formaban parte de las antiguas destilerías. La más antigua es la de Casa Juana, construida en 1942. Actualmente solo una chimenea sigue en funcionamiento, la de Altosa, que se utiliza para evacuar los humos de la destilería. Estas estructuras forman parte del patrimonio local y son testimonio del peso que ha tenido la industria del alcohol vínico en la localidad.

Otro elemento singular son las cuevas subterráneas que recorren el subsuelo de Tomelloso. Se calcula que existen más de 40 kilómetros de galerías excavadas bajo las casas y calles del municipio. En estas cuevas, que llegaron a ser más de 2.500, los vecinos producían y almacenaban vino. Algunas tenían capacidad para almacenar hasta 600.000 litros. Hoy en día, muchas de estas cuevas pueden visitarse y forman

parte del atractivo turístico del municipio.

El sector del alcohol vínico ha dejado una huella profunda en Tomelloso. La llegada de grandes empresas privadas a partir del siglo XX reforzó su papel como centro neurálgico de producción. El municipio ha sabido mantener su actividad industrial y combinarla con el enoturismo, que atrae cada año a visitantes interesados en conocer el proceso de destilación y la historia local.

Tomelloso continúa siendo un referente mundial en la producción de alcohol vínico. Su desarrollo se explica por una combinación de factores históricos, agrícolas y empresariales que han permitido a este municipio de La Mancha ocupar una posición preferente en el sector. Las destilerías, las bodegas y las cuevas subterráneas forman parte del día a día local y contribuyen a mantener viva una tradición que sigue generando empleo y riqueza en la zona.