vinetur

Crónica de una cata solidaria dirigida por Joaquín Parra en el Barrio de la Estación de Tomelloso

Cada año que llega noviembre, el mes del enoturismo, vuelvo a sentir que Tomelloso está viviendo una transformación profunda de la que en cierto modo me siento partícipe.

lunes 24 de noviembre de 2025

ESCRITO POR JOAQUÍN PARRA LÓPEZ



Es una tierra que durante décadas fue conocida por la producción masiva y la destilación, que aunque hoy sigue siendo, también se mira al espejo con otros ojos: vinos más finos, más cuidados, más respetuosos con el viñedo y con la historia. Y lo mejor es que esta evolución no nace solo de unos pocos pioneros, sino de todo el ecosistema vitivinícola, desde la mayor cooperativa de Europa hasta un pequeño elaborador artesanal de vermut.

He tenido el privilegio de dirigir una de las últimas actividades programadas por la concejalía de turismo del Ayuntamiento de Tomelloso para este mes de noviembre. Una masterclass solidaria de vino y jamón celebrada en el Hangar de la antigua estación de tren de Tomelloso, en un podo aprovechado "barrio de la estación" manchego, curiosamente, hoy, sin conexión ferroviaria, pero esto es para otro escrito.

Mi compromiso para esta cata, copa en mano, era demostrar que la ciudad, además de tener la capacidad de producir volumen, también tiene calidad, identidad y proyectos muy distintos que se complementan entre sí. Y que, además, ese impulso puede ponerse al servicio de una causa social local: el importe íntegro recaudad, ha sido destinado a la asociación TEAcompaño. Una forma preciosa de demostrar que el vino puede generar valor económico, cultural y también humano.

Tengo el privilegio de que en la mayoría de las ocasiones, tengo libertad para elegir los vinos, sabiendo cual era mi objetivo, escogí cuatro elaboraciones que funcionan como una especie de mapa líquido de nuestra ciudad: Verum Madrigal Airén de Parcelas 2021, Torre de Gazate Tempranillo Roble 2021, Lienzo Premium Blend 2018 y Universo Vermouth Rojo. Cuatro estilos distintos, cuatro maneras de entender el territorio, una misma raíz manchega.



Verum Madrigal: la Airén parcelaria que se reivindica

Quien haya vivido el vino manchego durante años sabe bien que la Airén ha sido la gran incomprendida. Durante décadas se consideraba una uva "de batalla", destinada a llenar depósitos y producir alcohol. Por eso emociona servir un vino como Verum Madrigal Airén de Parcelas y ver la cara de sorpresa de quienes lo prueban. Un vino que está en el cuadro de honor en la "guía del vino cotidiano 2025" que edita la revista "vivir el vino".

Bodegas y Viñedos Verum ha demostrado que la Airén, cuando se trata con respeto, puede mostrar una enorme nobleza. Madrigal procede de viñas viejas plantadas en los años 60, trabajadas en ecológico. Una elaboración del siglo XXI con un tratamiento de principios del siglo XX. Selección manual y vendimia en cajas, selección en bodega y fermentación a baja temperatura para después, pasar a tinajas centenarias de barro donde madura con sus lías.

Un blanco con marcada identidad, con volumen, frescura y una expresión del suelo que desmonta viejos prejuicios (y no tan viejos) con la variedad Airén.

En la cata lo explico de forma sencilla: esto es Tomelloso cuando decide apostar por su patrimonio. No se trata de imitar modelos ajenos, sino de recuperar la esencia propia con técnicas actuales. Y el resultado habla por sí solo.



Vinícola de Tomelloso: la fuerza del cooperativismo bien hecho

El segundo vino, Torre de Gazate Tempranillo Roble, representa el otro pilar del vino local: el cooperativismo. Vinícola de Tomelloso nació en los años 80 cuando varios viticultores decidieron que querían embotellar su propio vino y mostrar una calidad de la que estaban seguros.

En botella se demuestra el acierto. Torre de Gazate Roble es un Tempranillo amable, equilibrado y bien elaborado, con un breve paso por roble que le aporta redondez sin perder la fruta. No necesita grandes discursos para demostrar que la tierra puede ofrecer tintos honestos y de calidad a precios razonables.

Un vino de excelente relación calidad precio, algo que ya conté hace un par de años en la guía Wine Up!, cuando en cata ciega, quedó entre los mejores vinos de España en su categoría.



Virgen de las Viñas: el gigante que también se sabe hacer pequeño

Si hablamos de cooperativas, es imposible no mencionar a Virgen de las Viñas, la mayor de Europa y probablemente del mundo en volumen. Desde fuera puede parecer imposible que una estructura tan grande pueda hacer vinos de alta gama, pero Lienzo Premium Blend 2018 es la prueba de lo contrario.

Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Merlot con una crianza larga de 18 meses en barrica: un vino de autor dentro de un proyecto mastodóntico e imprescindible en la comarca. Lienzo nace de una selección de parcelas y de una forma de trabajar que pone el foco en la calidad, no en la cantidad. La etiqueta reproduce una obra de arte, recordando que la cooperativa no solo elabora vino: también gestiona un museo y uno de los certámenes culturales más importantes del país.

Un certamen del que guardo un gran recuerdo, ya que en 2023 tuve el honor de ganar el premio de periodismo.

Cuando lo sirvo en la cata, explico que detrás hay miles de familias, pero también un departamento técnico que lleva años subiendo el listón. Lienzo demuestra que Tomelloso no solo es volumen y destilación: también es ambición y capacidad para competir en el segmento premium.



Universo Vermouth: artesanía de bolsillo con alma familiar

El cuarto pase nos saca del vino y nos lleva a otro patrimonio muy manchego: el vermut (que no deja de ser vino). Universo Vermouth Rojo es el ejemplo más claro de cómo un productor pequeño puede crear algo grande. La familia Abad lleva décadas elaborando vinos de licor y vermuts de forma artesanal, y con Universo han dado un salto cualitativo impresionante.

El vermut es otro gran incomprendido, sobre todo, porque en cierto modo vive de espaldas al consumo cuando todo el mundo que lo bebe dice que le encanta, y así lo pude comprobar en la cata.



Sabor, solidaridad y futuro

La parte solidaria de esta cata es, para mí, lo que le da verdadero sentido. No es solo reunir a la gente en torno al vino y al jamón; es demostrar que el sector del vino de Tomelloso es capaz de contribuir a mejorar su propio entorno. La recaudación se destina a una causa social local, demostrando que cada copa servida tiene un impacto

más allá del disfrute gastronómico.

Como defensor de mi tierra, tengo claro y así lo transmito, que Verum, Vinícola de Tomelloso, Virgen de las Viñas y Soleras de Tomellosorepresentan distintas piezas de un mismo puzle. No compiten entre sí: se complementan y elevan la imagen de Tomelloso como zona vitivinícola de calidad.

Cuando miro las copas alineadas, veo algo más que cuatro botellas, veo tradición, innovación, cultura, economía y, en esta ocasión, solidaridad.

Hay que decir que lo bebido, estuvo muy bien acompañado en la parte sólida gracias a la experiencia del equipo de "remate ibérico" que acompañó los vinos con tres cortes diferentes de jamón ibérico de Guijuelo y papada ibérica

Tomelloso ya no es solo el gigante del vino a granel: es un territorio que ha aprendido a convertir su historia en futuro. Y este tipo de catas son la mejor forma de contarlo.