




Vinícola de Tomelloso, de La Mancha al mundo

El trabajo, la apuesta por la calidad y la tecnología han llevado a los vinos de esta cooperativa a ser un referente nacional, consiguiendo situar sus vinos entre los mejores del mundo.

Muchos fueron aquellos primeros quijotes que abandonaron su senda para echarse al camino empresarial, al frente de ellos el que fuera presidente de la vinícola durante muchos años, Fernando Villena Cañas; hoy su hijo, Fernando Villena Ruíz, ha tomado la riendas y guía con gran maestría a estos más de sesenta caballeros andantes, que forman en la actualidad la Sociedad Cooperativa “Vinícola de Tomelloso”.

En estos 24 años de trayectoria, la bodega ha estado en continuo crecimiento y regeneración, acomodándose a los continuos cambios en los gustos de los consumidores y de los mercados; adaptando los viñedos, seleccionando la uva, vendimiando en el momento óptimo, flexibilizando los criterios e invir-

tiendo en innovación, junto con la inquietud de sus socios, la sociedad ha conseguido alejarse del estancamiento y del conformismo posicionando sus vinos entre los mejores de España y del mundo. Así lo acredita la Medalla de Oro que este año ha recibido el crianza Finca Cerrada en el certamen internacional de *Berliner Wein Trophy 2010* o la medalla de plata otorgada en el decimo séptimo certamen anual “Chardonnay du Monde”, que se celebró en el Castillo de Ravatys, propiedad del Instituto Pasteur de París, en Saint-Lager (Francia). Cabe destacar que en este último certamen tan sólo siete de los premios recayeron en bodegas españolas. Más recientemente, este mes de mayo, el Consejo Regulador Denominación de Origen



En 1986 un grupo de agricultores llevados por el empuje de una comarca que empezada a descubrir su capacidad para producir y crear vinos de excelente calidad, tan buenos como los de cualquier parte de España e incluso del mundo, decidieron aunar esfuerzos y abandonar las viejas bodegas que minaban el subsuelo de las casas manchegas para crear la Sociedad Cooperativa “Vinícola de Tomelloso”.

Este aventurero cambio no supuso el abandono de las técnicas tradicionales manchegas, sino una adaptación a una nueva época evolutiva y de crecimiento que así lo pedía. Como otros muchos sectores, la tradición no hay que entenderla como algo anacrónico, sino como los cimientos donde se deben asentar los pilares de cualquier proyecto. Así, uniendo conocimientos, experiencia y tradición en 1989 la bodega ya era una realidad tangible, dejando de ser gigantes para convertirse en molinos que el viento de La Mancha no ha dejado de mover hasta nuestros días.



“La Mancha” ha premiado con la Medalla de Oro del Consejo al Finca Cerrada macabeo. Aunque éstos sean los últimos, no son los únicos, casi cien premios se custodian en las vitrinas de la bodega, entre ellos varios Zarcillos, Manojó, “Gran Selección” de Castilla-La Mancha y diversos premios a la calidad, otorgados por la D.O. La Mancha; o internacionales como Bacchus, IWSC, Mundus Vinis, International Wine Challenge, Decanter, Vinalies entre otros muchos.

Las mejores instalaciones y enólogos no pueden hacer un buen vino si la materia prima no es la adecuada, algo que tenían muy claro los socios fundadores que trabajaron en un proyecto que abarcaba todos los ámbitos, desde la raíz de la cepa hasta posicionar la botella en los mercados. Esto suponía una gran reestructuración que implicaba de lleno a los agricultores, había que renovar las plantaciones de Airén –variedad autóctona– e introducir otras nuevas. En la actualidad las variedades más utilizadas en blanca son: Airén, Macabeo, Sauvignon Blanc, Chardonnay y Verdejo; en tinta: Cencibel o Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Cabernet

Franc, Garnacha Tintorera y Petit Verdot. Bajo el nombre de Vinícola de Tomelloso, que hace referencia al lugar donde se asienta la bodega, además se encuentran otras localidades de la comarca: Argamasilla de Alba, La Solana, Socuéllamos, Pedro Muñoz, Villarrobledo y por su puesto Tomelloso.

Como podemos leer por las localidades que la forman, la vinícola se encuentra en el corazón de La Mancha, cuya denominación de origen tiene una extensión de 192.000 hectáreas, que la convierten en el primer viñedo de España y junto a todas las castellano-manchegas en el primero del mundo. Así al amparo y auspiciada por el sello Denominación de Origen “La Mancha”, la bodega elabora blancos, rosados,

tintos, varietales y espumosos; comercializados bajo las marcas: **Añil** (blanco), **Torre de Gazate** (blancos, rosado y tintos), **Gazate** (varietales), **Mantolán** (espumoso), **Portales** (blanco, rosado y tintos), **Finca Cerrada** (blanco, rosado y tintos) y **Alsur** (tintos y blancos).

Hoy Vinícola de Tomelloso está presente en tres de los cinco continentes: Alemania, Bélgica, Holanda, EE.UU. y China, entre otros son los países afortunados que pueden disfrutar de los excelentes caldos que se forjan en el corazón de La Mancha para todo el Mundo. ■

Texto: Rufino Pardo Valverde.
Fotografías: Rufino Pardo Valverde y Vinícola de Tomelloso.



An advertisement for Vinícola de Tomelloso. It features two wine bottles in the foreground: a white bottle of Añil wine on the left and a dark bottle of Torre de Gazate wine on the right. The background is a dark, silhouetted vineyard against a blue sky. Text on the right side reads "LA TENTACIÓN DE LA TIERRA" and "Vinos con denominación de origen La Mancha". At the bottom right, it says "vinícola DE Tomelloso". At the bottom left, there is contact information: "Ctra. Toledo - Alcañete, Km. 13,6, 1 - 13.200 Tomelloso (Ciudad Real)", "telf.: +34 946 343 004 fax: +34 946 343 005", and two website URLs: "www.vinicalatamellaso.com" and "info@vinicalatamellaso.com".