



## **FACULTAD DE TURISMO Y FINANZAS**

### **GRADO EN TURISMO**

#### **Tomelloso: La cultura del vino. Ruta turística enológica de los vinos de La Mancha.**

Trabajo Fin de Grado presentado por María Teresa Moreno Moreno, siendo la tutora del mismo la Dra. María Ángeles Broca Fernández.

Vº. Bº. de la Tutora:

Alumna:

Dra. Dña. María Ángeles Broca Fernández

Dña. María Teresa Moreno Moreno

Sevilla. Junio de 2020





**GRADO EN TURISMO  
FACULTAD DE TURISMO Y FINANZAS**

**TRABAJO FIN DE GRADO  
CURSO ACADÉMICO [2019-2020]**

**TÍTULO:**

**Tomelloso: La cultura del vino. Ruta turística enológica de los vinos de La Mancha.**

**AUTORA:**

**María Teresa Moreno Moreno**

**TUTORA:**

**Dra. D<sup>a</sup>. María Ángeles Broca Fernández**

**DEPARTAMENTO:**

**Filología Inglesa (Lengua Inglesa)**

**ÁREA DE CONOCIMIENTO:**

**Filología Inglesa**

**RESUMEN:**

Estudio sobre los vinos de Denominación de Origen La Mancha y toda la cultura del vino. Nos vamos a centrar en una de las localidades de nuestra ruta turística, explicando cada uno de los lugares relacionados con la elaboración del vino. Vamos a explicar también el concepto de enoturismo y mostraremos dos bodegas importantes de la localidad de estudio. Contiene una ruta en inglés con las localidades que componen la Ruta del Vino de La Mancha. Incluye, además, un glosario de términos español-inglés.

**PALABRAS CLAVE:**

Tomelloso; Vino; Enoturismo; Denominación de Origen; Ruta



## ÍNDICE

LISTA DE ABREVIATURAS.....	3
CAPÍTULO 1: INTRODUCCIÓN .....	5
1.1 INTRODUCCIÓN .....	5
1.2 JUSTIFICACIÓN .....	5
1.3 OBJETIVOS .....	5
1.4 METODOLOGÍA .....	6
CAPÍTULO 2: MARCO TEÓRICO .....	7
2.1 LA HISTORIA DE TOMELLOSO EN TORNO AL VINO .....	7
2.2 LAS FAENAS AGRÍCOLAS: DE LA TRACCIÓN ANIMAL A LA TRACCIÓN MECÁNICA .....	8
2.3 LOS BOMBOS .....	9
2.4 LAS CUEVAS.....	10
2.5 LAS CHIMENEAS.....	13
CAPÍTULO 3: ENOTURISMO .....	15
3.1 CONCEPTO Y ORIGEN DEL ENOTURISMO .....	15
3.2 BODEGA VIRGEN DE LAS VIÑAS Y SU MUSEO ETNOLÓGICO .....	15
3.3 VINÍCOLA DE TOMELLOSO .....	17
CAPÍTULO 4. DENOMINACIÓN DE ORIGEN LA MANCHA.....	19
CAPÍTULO 5. RUTA DEL VINO DE LA MANCHA .....	21
5.1 MUNICIPIOS.....	21
5.2 HISTORIA Y CULTURA .....	22
5.3 GASTRONOMÍA .....	23
CAPÍTULO 6. RUTA EN INGLÉS .....	25
CAPÍTULO 7. CONCLUSIONES .....	27
BIBLIOGRAFÍA.....	29
ANEXOS .....	31
Anexo I: Glosario de términos en inglés por orden alfabético .....	31



## LISTA DE ABREVIATURAS

---

BRS	British Retail Consortium
D.O.	Denominación de Origen
IFS	International Food Standard
INE	Instituto Nacional de Estadística
ISO	International Organization for Standardization
OMT	Organización Mundial del Turismo
SICTED	Sistema Integral de Calidad Turística Española en Destinos
UNESCO	Organización de Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura





# CAPÍTULO 1: INTRODUCCIÓN

## 1.1 INTRODUCCIÓN

Si nos ponemos a pensar en vinos de alta calidad y reconocidos a nivel mundial, los primeros que se nos vienen a la mente son los vinos de La Rioja o de la Ribera del Duero. Pues bien, con este trabajo de fin de grado se intenta acercar al turista a otras culturas, como la de La Mancha, y a probar nuevas experiencias, saliendo así de su zona de confort. Basándonos en que el turismo es fundamental para el desarrollo de una economía, si además añadimos otro elemento fundamental en la economía española, como es el vino, para contribuir al mismo, nos encontramos con el enoturismo. Se puede decir que este tipo de turismo no es para todos los turistas, pues está dirigido a un tipo de turista específico, normalmente muy selecto y experimentado en el sector.

En esta guía vamos a seleccionar lugares claves que sirvieron en su época para la elaboración de los vinos de La Mancha, algunos de ellos relacionados con Don Quijote de La Mancha, pues este elemento es mencionado en múltiples ocasiones en la extraordinaria y conocida mundialmente obra de Miguel de Cervantes.

Así, esta guía va a estar centrada tanto en el turista nacional como en el turista extranjero, y es por ello por lo que se usará como una de las lenguas vehicular el inglés. Además del trabajo de recopilación y exposición de información, se confeccionará un glosario de términos inglés-español para hacer más accesible esta guía.

## 1.2 JUSTIFICACIÓN

La selección del tema de este Trabajo de Fin de Grado está motivada, principalmente, con el atractivo de esta cultura, desconocida para muchos. En la obra de “Don Quijote de La Mancha” la podemos conocer, pues Miguel de Cervantes se encarga de describirla al detalle. Pero la mejor manera de conocer una cultura es visitándola de primera mano. Es así cómo descubrimos el objetivo de esta guía turística: visitar y descubrir los lugares que Miguel de Cervantes menciona en su obra maestra. Aunque este Trabajo de Fin de Grado no se centre en la obra de este autor, la cultura que describe en su obra sí está altamente ligada al objetivo principal que se quiere alcanzar, que es el vino de La Mancha. Así pues, éste se debe mencionar en la guía turística.

Por otra parte, otro objetivo que tiene esta guía está directamente relacionado con el gran desarrollo de un nuevo tipo de turismo: el turismo del vino o enoturismo. Como ya hemos mencionado anteriormente, los vinos más conocidos, y, por lo tanto, consumidos, son Rioja y Ribera del Duero. Los vinos con Denominación de Origen La Mancha están poco explotados. El fin de este trabajo es dar a conocer esta Denominación de Origen a los turistas extranjeros que vienen a nuestro país, y así ayudar a que estos vinos se exporten a otras partes del mundo.

## 1.3 OBJETIVOS

Entre los principales objetivos de este trabajo de fin de grado, nos encontramos los siguientes:

- Transportar a los turistas extranjeros a los lugares mencionados en El Quijote, conociendo así los diferentes enclaves manchegos.

- Usar el inglés como medio de comunicación para que los turistas extranjeros conozcan otra Denominación de Origen diferente.
- Comprender la importancia del vino para una economía, beneficiando así el desarrollo de la población.
- Confeccionar un glosario de términos en español e inglés, para facilitar la comprensión de esta guía.

#### **1.4 METODOLOGÍA**

Para llevar a cabo este trabajo, se necesitará realizar un trabajo previo de recopilación de información, así como un trabajo de campo, realizado en los últimos meses, recorriendo los lugares más representativos de antaño relacionados con la elaboración del vino.

Tras buscar y recoger la información pertinente de diversas fuentes, se hará un trabajo de asimilación, traducción y síntesis, para transmitir dichos conocimientos al turista extranjero de forma que resulte comprensible y atractiva. Así, se elaborará un pequeño contexto histórico para ubicar al oyente de una de las localidades de esta ruta. La localidad de estudio es un claro ejemplo de lo que significa el vino en esta región y cómo este se integra a la perfección en el día a día de la población.

El trabajo de campo consistirá en un análisis in situ de algunos de los monumentos a visitar, para confeccionar una ruta que sintetice los aspectos más importantes de la localidad de estudio. El objetivo de esto es realizar una ruta de longitud adecuada, que no se haga pesada para el oyente y que englobe los aspectos más importantes relacionados con la cultura del vino y Don Quijote De La Mancha, pues ambos están interrelacionados entre sí.

Para la confección del glosario se seleccionarán las palabras clave del trabajo, y se usarán tanto recursos online como diccionarios físicos para la traducción y definición. Se incluirá en el mismo la forma fonética de las palabras seleccionadas.

## CAPÍTULO 2: MARCO TEÓRICO

### 2.1 LA HISTORIA DE TOMELLOSO EN TORNO AL VINO

Tomelloso se encuentra en el extremo nororiental de la provincia de Ciudad Real, a poco más de 90 kilómetros de la capital. Se encuentra en el centro de la comarca de La Mancha. En la actualidad, ocupa 241,8 km<sup>2</sup> de término municipal y se encuentra a 662 metros sobre el nivel del mar, con un relieve totalmente llano. Limita con Pedro Muñoz (al norte), Socuéllamos (al este), Argamasilla de Alba (al sur) y Campo de Criptana (al oeste). En 2019, este municipio contaba con 35.873 habitantes (INE).

Las raíces de este municipio parten del siglo XVI, aunque existen textos de la ciudad anteriores a 1494 (Ortiz Perona, 2007). Se dice que Tomelloso fue fundado allá por el año 1530 (García Pavón, 1955) en torno a un viejo pozo que era utilizado por los pastores de la zona para dar de beber a sus ganados (el pozo Tomilloso), y al lado de los restos de un antiguo villar («Historia», s. f.).

Según García Pavón (1995), en toda su historia, esta localidad contó con tres etapas de su economía. La primera de ellas consistió en la siembra del trigo y en la cría de ganados ovejunos. Esta etapa comprendió los siglos XVII y XVIII. La segunda etapa económica de la ciudad consistió en el cultivo de la vid. Esta etapa se empezó a desarrollar en los primeros cuarenta años del siglo XIX. La viticultura en la ciudad, en aquellos momentos, dio muy buenos resultados, pasando a segundo plano la plantación del cereal y la ganadería, convirtiéndose en actividades subsidiarias. Así, la viticultura se convirtió en monocultivo y gracias a esta, la ciudad triplicó su población: en 1750 contaba con unos 3.000 habitantes y en 1855 ya había alcanzado la cifra de 8.340 habitantes. Los primeros años del cultivo de la vid fueron muy buenos, pero a medida que fueron pasando los años y creciendo la producción del vino, el problema del transporte se hizo agobiador, pues el municipio se encontraba aislado y con muy malas conexiones. Es, en ese momento, cuando se produce la tercera etapa de la economía del municipio: la industrial. Los tomelloseros se dieron cuenta que guardando el vino en las cuevas de sus casas ahorraban dinero y espacio, y que destilándolo hallarían nuevos mercados, aminoraban el trajín del transporte, lograban nuevos precios y disminuían la competencia. Es por ese entonces cuando empezó la industria alcoholera y la destilería en la ciudad. Pero el desarrollo de esta etapa quedó ensordecido. En esta época, se inicia la creación del ferrocarril en España. Esto traería un gran avance en la distribución del vino. Pero la ciudad quedaría aislada casi por completo al no ser incluida en esa red de ferrocarril, aunque más tarde vendría el trazado de las grandes carreteras generales. Finalmente, en el año 1914, coincidiendo con la Primera Guerra Mundial, tuvo lugar la inauguración del ferrocarril Tomelloso-Cinco Casas. Fue entonces cuando tuvo lugar el definitivo desarrollo de la industria en la localidad, y, por consecuencia, un aumento de la población. En 1913, Tomelloso tenía 14.328 habitantes y en 1920, 17.733. El sueño del ferrocarril acabaría desvaneciéndose, pues años más tarde la línea de ferrocarril de esta localidad acabaría desapareciendo (García Pavón, 1955).

Por otra parte, en sus inicios, Tomelloso era una aldea que dependía de Socuéllamos. Años más tarde, en 1589, fue concedida la independencia de dicha localidad, convirtiéndose así en villa. Pero finalmente, en el año 1593, Socuéllamos reclamó en contra de esa independencia al ver las pérdidas que le estaba ocasionando y Tomelloso volvió a ser una aldea dependiente de Socuéllamos. Sin embargo, Tomelloso siguió luchando para conseguir su ansiada independencia que finalmente llegó en 1764 (García Pavón, 1955).

Los años 1890 y 1891 fueron años malos para el mercado de vinos de Tomelloso y de toda La Mancha. La causa de esto es la cancelación de un tratado comercial con Francia. Hasta ese entonces, en las viñas francesas había una gran plaga de filoxera y por lo tanto se exportaba gran cantidad de vino a Francia. Años más tardes, se volvió a encauzar el mercado de vinos, pero esta vez en el interior de España. En 1892 las transacciones se vieron incrementadas de manera considerada, sobre todo hacia Málaga, pero en 1894, volvió a descender este comercio debido a la falta de tarifas ferroviarias. Es por esta razón que los malagueños decidieron desviar su importación hacia los vinos de Huelva ya que estas transacciones se realizaban a un coste menor. Por otro lado, en los años de 1890, Tomelloso tenía deseos de conseguir una estación telegráfica, pues el desarrollado comercio de vinos lo demandaba. En septiembre de 1892, se acuerda solicitar al gobernador dicha estación, cerrándose el trato en octubre de 1894. Finalmente, dicha estación se demoró y se terminó instalando en el año 1902. Un hito importante para esta localidad fue la creación de las primeras cooperativas, construyéndose la primera en 1961. Esto trajo progreso y la modernización del campo a la ciudad (García Pavón, 1955).

## **2.2 LAS FAENAS AGRÍCOLAS: DE LA TRACCIÓN ANIMAL A LA TRACCIÓN MECÁNICA**

Para la elaboración del vino, previamente se debía recoger la uva. Durante cuarenta días, las cuadrillas y familias realizaban las faenas propias de la recolección, que concluía con el lavado de serillas, lonas y espuestas, así como carros y remolques. Durante este periodo, los trabajadores se trasladaban al campo para una semana o quince días, donde los gañanes dirigían las mulas durante las faenas, y a los peones para el resto de trabajos, como la poda, el escardille (limpieza de tallos), descubrir o amorterar la tierra, etc. Estas cuadrillas se desplazaban para dos semanas al campo, equipados con comida y ropa hasta que terminaban con la faena. La mayoría de las cuadrillas contaban con la ayuda de las mulas y carros grandes para transportar las cosechas (Ortiz Perona, 2007).

Las mulas jugaron un papel muy importante en la vendimia, pues estas fueron protagonistas del progreso de Tomelloso. Gracias a estas, la cosecha que había sido recogida se podía transportar hacia la localidad para poder elaborar así el vino. Muchas familias de agricultores tenían al menos una mula. La cuadra era una pieza imprescindible en muchas casas. Esta se encontraba al fondo de la vivienda, junto a las habitaciones de batallas. Así, podemos comprobar cómo la mula era un miembro más de la familia. También, fue un elemento condicionante en la construcción de las casas rurales y los bombos. En los años cuarenta, llegaron a estar censadas más de 40.000 mulas en esta localidad. Pero a partir de los años cincuenta, los agricultores empezaron a deshacerse de los carros y de las mulas para dar paso a la tracción mecánica. La llegada de los tractores también significó el ir arrinconando poco a poco los aperos de labranza (Ortiz Perona, 2007).



**Figura 2.1. Antigua vendimia en La Mancha con mulas**

*Fuente: <https://lamanchawines.com/mulas-carreros-reatas-tomelloso/>*

Finalmente, la mula fue, como ya se ha mencionado anteriormente, muy importante para Tomelloso. A día de hoy, aún hay personas que poseen estos animales y que, en la romería, celebrada el último domingo de abril, las “visten de gala”, engalanándolas con adornos y dibujándoles diferentes figuras en la parte posterior de esta. Esta tradición se ha convertido en una seña de identidad de la localidad que aún está muy viva.

### 2.3 LOS BOMBOS

Los bombos, considerados como Patrimonio Humano de la localidad junto a las cuevas y chimeneas, son típicas construcciones tradicionales de Tomelloso, aunque también lo podemos encontrar en otros términos municipales a consecuencia de la expansión del viñedo que llevó a los agricultores tomelloseros a comprar más tierras en otros lugares, importando así su técnica, su saber hacer y su cultura. (García, 2006).

El bombo pertenece a “la arquitectura del sentido común, a una arquitectura sin arquitectos, a un fenómeno vivo y no a un ejercicio de diseño, no es un objeto de especulación y su realización persigue la satisfacción de una necesidad, tiene por tanto esas características de la arquitectura del sentido común, de la arquitectura sin arquitectos y existencial” (Escudero Buendía, Segura Cobo, & Aparicio Arias, 2013).

La principal característica de este tipo de arquitectura es su construcción, pues se construían con grandes piedras que se extraían del suelo antes de su labranza y no se utilizaba ningún tipo de argamasa. Las piedras estaban colocadas de una manera en la que no hacía falta ningún cemento y no había peligro de derrumbe pues las piedras están tan bien encajadas como si se tratara de un puzzle. Las piedras más grandes se colocaban en la parte más baja del edificio. El resto de piedras tienen un tamaño proporcional a la altura, buscando así un equilibrio entre las fuerzas de carga y de sostén. Una vez echados los cimientos, se empieza a colocar piedra sobre piedra, sin argamasa, formando series horizontales, dos muros verticales y paralelos. Éste será rellenado posteriormente con piedra suelta. A partir de dos metros de altura, se empieza a construir la falsa cúpula. En los bombos más antiguos se empezaba la construcción de la falsa cúpula a menos de un metro, pues la puerta es más baja (Escudero Buendía et al., 2013).

Dentro de esta edificación, podemos comprobar el valor arquitectónico que tienen, observando la perfección de la colocación de las piedras para que este se mantenga en pie y no se derrumbe. Los bombos pueden ser de diferentes plantas: circulares, de

planta elíptica, de planta rectangular de esquinas redondeadas y de planta cuadrada de esquinas redondeadas. Así también se pueden diferenciar según la forma de sus puertas, pues estas pueden ser de arco de medio punto, arco rebajado y en los más antiguos, adintelado (Escudero Buendía et al., 2013).

El origen de estas edificaciones podría estar en la evolución de construcciones de la misma técnica que se extienden por España y fuera de ella, como los Trulli de la Apulia (Italia) o las construcciones circulares (chozos) abundantes en Castilla. Así, el primitivo y rudimentario bombo no desaparecería e incluso se vería incrementado gracias al mayor aprovechamiento del terreno, ligado al viñedo (Escudero Buendía et al., 2013).

Como se ha visto, estas edificaciones se utilizaban como refugio de los agricultores antes de la llegada de vehículos motorizados, pues las distancias impedían que los agricultores pudiesen ir cada noche a sus casas después de la jornada de trabajo.

Finalmente, en mayo de 2005, se solicitó a la UNESCO la declaración de Patrimonio de la Humanidad en defensa de este patrimonio, único en esta zona de España (*LosBombos2014.pdf*, s. f.).



**Figura 2.2. Bombo tomellosero**

*Fuente: Wikipedia*

## 2.4 LAS CUEVAS

Las cuevas de Tomelloso han tenido un papel fundamental en la economía de la población, pues es en estas donde se guardaba el vino, principal sustento de la localidad. Estas cuevas se construían por debajo de las casas, es por eso que la fecha en la que se empezaron a construir se cree que está alrededor del año 1840 («Las cuevas de Tomelloso son únicas en el mundo» - Lanza Digital - Lanza Digital», s. f.). Se desconoce por qué se empezaron a construir, aunque hay varias teorías. No pudo ser para ser utilizadas como viviendas ya que no hay nada que así lo muestre. Tampoco pudieron ser utilizadas como almacenes ya que todo lo que se deposita en estos lugares se pudre, a no ser sea depositado en recipientes y esté aireado. Para lo que sí se utilizaron fue como despensa de alimentos y para refrescar líquidos. En total, en Tomelloso llegaron a existir unas 2.200-2.300 cuevas en casas particulares, muchas de ellas aún se conservan en buen estado y se pueden visitar (López Navarro, 1999).

El origen de las cuevas está en los sótanos que la población excavaba en sus casas para mantener los alimentos o refrescar el agua. En estos sótanos es donde se empezó a elaborar el vino. Primero, probaron a guardar el vino en orzas, pero en estos recipientes el vino se estropeaba. Así fue cómo surgieron las cuevas. En este lugar de las casas, en verano la temperatura era más baja y en invierno más cálida, lo que propiciaba la conservación del vino. Al ser las cuevas de gran tamaño, necesitaban también recipientes de gran tamaño, por lo que comenzaron a introducir tinajas en las cuevas. Las primeras tinajas que hubo en Tomelloso eran de barro y fabricadas en Villarrobledo. Estas tenían una capacidad de unas 80 o 90 arrobas, lo que se traduce en 1.280 y 1.440 litros, respectivamente, pues cada arroba equivalía a 16 litros. Para poder entrar las tinajas a las cuevas, se tuvieron que construir lumbreras, que son aperturas del terreno que comunicaban las cuevas con la calle a modo de tragaluz. Esta no era la única función que tenían las lumbreras, pues también eran útiles para airear las cuevas y que entrase más luz natural, así como para subir los vinos una vez eran vendidos y para bajar el agua que usaban para fregar las tinajas (López Navarro, 1999).

En esa época, la mujer realizaba un papel fundamental en la construcción de las cuevas, pues estas cargaban espuestas llenas de arena para sacarlas fuera e ir quitando lo que habían picado los picadores. En total, una terrera podía cargar con 22.000 espuestas de 40 kilos cada una cuando se construía una cueva (López Navarro, 1999).



**Figura 2.3. Terreras**

*Fuente: <https://entomelloso.com/opinion/mujeres-por-f-navarro/>*

Conforme iban pasando los años, las cosechas fueron aumentando y, por lo tanto, fueron agrandando las cuevas para poder tener tinajas mayores y así poder guardar estas cosechas. Estas tinajas también eran de barro y con una capacidad de 400 y 450 arrobas. A principios del siglo XX, alrededor de 1920, aparecen las tinajas de cemento y las de barro se dejan de fabricar. Estas nuevas tinajas se construían en la propia cueva, sin necesidad de trasladarla. Estaban hechas con una mezcla de arena, cemento y alambre. Con los años, estas tinajas fueron siendo más grandes y modernas, llegándose a construir tinajas de más de 1.000 arrobas de capacidad (López Navarro, 1999).





**Figura 2.4. Tinajas de cemento**

*Fuente: Elaboración propia*

Una vez que la uva ya está pisada después de su recogida y de todo el trabajo realizado en los jaraíces, se lleva el mosto a las tinajas que hay en las cuevas. Antes de esto, las tinajas habían sido fregadas y encorchadas, pues estas tenían dos agujeros: uno a 30 centímetros y otro a 90 centímetros del suelo. Así también, las tinajas debían de ser azufradas, poniendo en una lata varios tallos de azufre, hacerles arder para después meter la lata dentro de la tinaja y tajarla bien para que no saliera el humo del azufre (López Navarro, 1999).

Para conducir el mosto a las tinajas pequeñas, construían una especie de canalón que iba desde los sangradores del jaraíz, que estaba en otra parte de las casas, hasta las tinajas para así poder llenar estas. Cuando ampliaron las cuevas e introdujeron tinajas más grandes, se fabricó mangueras de goma y asimismo se empezó a construir el jaraíz sobre la cueva para hacer más cómodo el llenado de las tinajas (López Navarro, 1999).

Por otra parte, la fermentación del mosto era complicada porque a veces lo hacía con tanta fuerza que las tinajas rebosaban y se les tenía que aplicar jabón en la boca de la tinaja. En este proceso, se producía un gas tóxico procedente de la fermentación, denominado “tufo”. Para ello, había que encender una pequeña hoguera y mantenerla encendida durante el día. Esto se hacía para que la cueva no se atufara. Para comprobar si la cueva estaba atufada o no, bajaban con un candil encendido. Si este se apagaba significaba que había tufo y no se podía bajar. Algunas personas murieron por este tufo (López Navarro, 1999).

Finalmente, una vez elaborado el vino, este se vendía al por mayor, usando distintas medidas, como la media arroba (8 litros) y la cuartilla (4 litros). Así también, este vino se vendía a otras partes de la geografía española, transportándolo en carretones. En los años 60 del siglo pasado con la llegada de las cooperativas, en concreto con la creación de la Cooperativa “Virgen de las Viñas”, la elaboración de los vinos en las cuevas se fue perdiendo, dejándolas inutilizadas. Muchas de ellas aún se conservan a día de hoy, pudiéndose visitar como parte del patrimonio cultural existente en la ciudad (López Navarro, 1999).





**Figura 2.5. Cueva familiar**  
*Fuente: Elaboración propia*

## 2.5 LAS CHIMENEAS

La destilación del vino para obtener el alcohol se realiza en altas columnas y tuberías de cobre o de acero inoxidable. Junto a estas torres de destilación se encuentran las chimeneas, la obra más llamativa, vistosa y bonita de la destilería (Patón Ponce, s. f.). Estas fueron construidas con una doble finalidad: expulsar los humos negros de las calderas de carbón y servir como respirador de dichas calderas. Estas chimeneas no solo se utilizaban para la destilación del vino, sino también para destilar aguardientes (como el anís o la ginebra) y holandas (coñac y brandy). Su construcción fue dirigida por ingenieros que tenían en cuenta las necesidades de tiro de las calderas desde finales del siglo XIX (Patón Ponce, 2007).

Estas construcciones son fundamentalmente muros de ladrillo de poco grosor, colocados sobre una masa de arena, cal y cemento. Estos ladrillos se iban colocando por el interior de la torre. Este método se llamaba “recueste”. La altura de la mayoría de las chimeneas sobrepasa los 20 metros y podrían llegar hasta los 45 metros. Las de menor altura estaban destinadas a la destilación de holandas y aguardientes. Los constructores las hacían sin andamios exteriores, apoyándose en la parte ya construida, y en la parte más elevada debía quedar espacio suficiente para el paso de un hombre y salida de humos. Estas podían tener diversas plantas: redondas, cuadradas, rectangulares, hexagonales y octogonales, e incluso retorcidas (Patón Ponce, 2007).



**Figura 2.6. Construcción de una chimenea alcoholera**

*Fuente: Chimeneas de alcoholeras en la provincia de Ciudad Real*

En los años 70 del siglo XX, las chimeneas dejaron de usarse con la llegada del petróleo. En la actualidad, en la ciudad de Tomelloso, existen 19 chimeneas grandes y 13 pequeñas, de diferentes plantas, y algunas de ellas se encuentran ubicadas en plazas públicas. La mayoría de ellas se encuentran en buen estado de conservación, albergando pararrayos y nidos de cigüeña. Con los años se han conseguido integrar en la ciudad, siendo consideradas como una parte importante de la historia y el patrimonio industrial, cultural y artístico de la localidad. Como parte de la conservación de estas, el Ayuntamiento ha llevado a cabo una iniciativa de iluminación nocturna de 8 de las chimeneas existentes en la localidad para realzar su atractivo por la noche. Así mismo, se encuentran protegidas por un acuerdo en pleno por la Corporación Municipal, así como existe una ley para la protección del patrimonio arqueológico, industrial y etnológico de la región (Ley 4/1990, de 30 de mayo del Patrimonio Histórico de Castilla – La Mancha, en su Título II, Patrimonio Arqueológico, industrial y etnológico) (Patón Ponce, 2007).



**Figura 2.7. Chimenea alcoholera**

*Fuente: <https://www.viajarconcervantes.com/etapas/tomelloso/>*

## CAPÍTULO 3: ENOTURISMO

### 3.1 CONCEPTO Y ORIGEN DEL ENOTURISMO

Dentro de las tipologías del turismo, nos encontramos con el enoturismo. La Organización Mundial del Turismo (OMT) define este tipo de turismo como:

*“un subtipo del turismo gastronómico, que se refiere al turismo cuya motivación es visitar viñedos y bodegas, realizar catas, consumir y/o comprar vino, a menudo en el lugar en que se produce o en sus cercanías”.*  
<https://doi.org/10.18111/9789284420858>

En Europa, el enoturismo nació en el siglo XVIII, con el Grand Tour, pues jóvenes británicos de clase media-alta visitaban distintas bodegas en sus viajes por Europa (Italia y Francia sobretodo) con fines educativos y de ocio. Estos personajes reflejaban sus viajes en los cuadernos de viajes, en el que mostraban, además de sus experiencias y sus vivencias, su interés por el vino («¿Cuándo nace el enoturismo en España? - CataDelVino.com», s. f.).

En el caso de España, el vino siempre ha sido un elemento clave de la cultura ibérica. El origen del enoturismo es muy incierto, aunque hay ciertas evidencias de que este tipo de turismo nació alrededor del año 1833, según varios tratados que lo demuestra. Estos son el Tratado sobre el cultivo de la vid, publicado en 1825, el manual de instrucciones para la siembra y cultivo de viñedos, escrito en 1830, y, por último, el diario sobre los viajes a través de algunos viñedos de España y Francia, en 1833. Todos ellos fueron escritos por el jurista británico James Busby. Es en el último manuscrito donde se contempla el nacimiento del enoturismo y donde se relatan sus numerosos viajes por bodegas españolas. («¿Cuándo nace el enoturismo en España? - CataDelVino.com», s. f.)

En cuanto a Castilla- La Mancha, el enoturismo cobra mucha importancia en esta región ya que Miguel de Cervantes, en su famosa y reconocida obra “Don Quijote de La Mancha”, dio cabida a más de 150 platos y alimentos originarios de La Mancha, así como los vinos de Ciudad Real, lo cual da cuenta de la variedad culinaria y agroalimentaria que ya en el siglo XVII atesoraba la región.

Refiriéndonos a la población de estudio de este Trabajo de Fin de Grado, durante el siglo XVIII se va a experimentar un cambio en su principal fuente económica, pues hasta el momento la explotación del cereal de sus tierras era el sustento de la economía. Desde la mitad de ese mismo siglo, se introduce la vid entre sus cultivos, que va a estar presente hasta nuestros días. El desarrollo del enoturismo en esta localidad ha sido propiciado fundamentalmente por poseer la mayor cooperativa vinícola de Europa y de otras bodegas no menos importantes, así como por ser denominado, según el periódico “El Mundo” como el mayor viñedo del mundo, contando con casi 500.000 hectáreas de viñedos. («Tomelloso: bienvenidos al mayor viñedo del mundo | España», s. f.)

### 3.2 BODEGA VIRGEN DE LAS VIÑAS Y SU MUSEO ETNOLÓGICO

La bodega “Virgen de las Viñas” se trata de la cooperativa más grande de Europa en cuanto a producción de vino. Se encuentra en las afueras de la ciudad de Tomelloso, concretamente en la carretera de Argamasilla de Alba. En sus alrededores también se encuentra las Bodegas Fundador, una famosa destilería de alcoholes de Jerez de la Frontera. La bodega “Virgen de las Viñas” fue fundada en 1961 y surge por iniciativa de 15 agricultores con el fin de defender sus intereses legítimos como productores. Nació

bajo el nombre “Cooperativa del Campo Vinícola Virgen de las Viñas”. El primer año de su creación, entraron 300.000 kilos de uva y al año siguiente, esta cifra aumentó hasta los 6 millones. Desde entonces, esta cooperativa ha tenido un crecimiento constante y exponencial, tanto en volumen de producción como en volumen de socios. Esta bodega dispone de más de 20.000 hectáreas de viñedo en propiedad de los socios («¡¡Al vino...vino!! Virgen de las Viñas Bodega y Almazara - YouTube», s. f.).

En el año 2000, se inicia una remodelación en cuanto a tecnología se refiere y en 2009 se fusiona con la cooperativa oleica “Oración del Huerto, dedicada a la producción, elaboración y envasado de aceite de Oliven Virgen Extra, convirtiéndose así en bodega y almazara. En 2011, tiene lugar otra fusión, esta vez con la Bodega de Arenales de San Gregorio. En la actualidad, cuenta con dos plantas de producción: la principal se encuentra en Tomelloso y la otra en Arenales de San Gregorio, fruto de la fusión de 2011. Así también, la bodega cuenta con más de 3.000 socios distribuidos en sus dos plantas de producción. En 2005, la cooperativa construyó la actual sala de barricas de roble para así poder criar sus vinos. Esta sala cuenta con unas 5.000 barricas, lo que se traduce en, aproximadamente, un millón de litros de vino («¡¡Al vino...vino!! Virgen de las Viñas Bodega y Almazara - YouTube», s. f.).

La cosecha normal está en torno a los 200 millones de kilo de uva. Sin embargo, en 2014, se bate el record de producción de vino, pues se recogió 255 millones de kilos de uva. Más del 90% de la producción vinícola de esta bodega se comercializa a granel y embotellan 14 millones de litros al año, menos del 10% de su producción. En cuanto a la comercialización de sus vinos, el 10% de la producción se queda en España, sin embargo, el 90% sale al exterior, especialmente hacia China, Japón, Taiwán, Filipinas, Estados Unidos... Entre las variedades de uva de esta cooperativa, nos encontramos con variedades blancas (Airén, Chardonnay, Macabeo, Moscatel de grano menudo, Verdejo y Sauvignon Blanc) y con variedades tintas (Tempranillo, Syrah, Garnacha y Merlot). Todas estas variedades las podemos encontrar en diferentes marcas, como Tomillar, Rocio, Lorenzete, Viña Tomilla y Don Eugenio. En 2015, el vino Tomillar Vintage de Chardonnay se llevó el premio “Medalla de Oro del mundo de Chardonnay”, venciendo así a los vinos franceses en su propio terreno («¡¡Al vino...vino!! Virgen de las Viñas Bodega y Almazara - YouTube», s. f.). Así también, la cooperativa ha obtenido numerosos premios de carácter nacional e internacional en todos sus vinos. Además, cuenta con exigentes certificaciones de calidad y medio ambiente como BRC, IFS Food e ISO14001 («Actualidad – Vinos Tomillar | Bodega y Almazara», s. f.).

En cuanto a cultura, en el año 2001, se empezó a realizar un certamen cultural en pintura y periodismo. En este certamen, participan en torno a los 350-400 artistas, nacionales e internacionales. Así, en 2011, tuvo lugar la inauguración del Museo de Arte Contemporáneo, perteneciente a la cooperativa y que cuenta con una colección de arte permanente que se ha ido adquiriendo a lo largo de los años a través de los certámenes de pintura que organiza la cooperativa, además de las exposiciones que alberga eventualmente. Este museo fue inaugurado por Su Majestad la Infanta Elena ya que el museo lleva su nombre. Respecto a la docencia, la cooperativa dispone de un aula muy activa con el objetivo de contribuir al desarrollo de la cooperativa. Esta formación se realiza de forma regular, contando con cursos de plantación, manejo de sustancias peligrosas, informática, catas, etc. Por otra parte, esta bodega está presente todos los años en la Feria Nacional del Vino, que se realiza en Ciudad Real, lo que le ha servido para vender más vino aún («¡¡Al vino...vino!! Virgen de las Viñas Bodega y Almazara - YouTube», s. f.).

Finalmente, esta cooperativa se puede visitar como parte de las actividades enoturísticas que se pueden realizar en la ciudad. Esta visita se debe concertar con cita previa y en grupos de mínimo 12-15 personas.

Por otra parte, en esta cooperativa podemos encontrarnos con un museo etnológico. Este museo es el edificio más antiguo de la cooperativa. Construido en hormigón en el año 1963 como jaraíz para facilitar la descarga y trituración de la uva hasta principios de los años 70. Este edificio es el más emblemático, pues tiene forma circular y cuenta con un diámetro de casi 35 metros. Así también, cuenta con unos muros de 50 centímetros de espesor y una cubierta cónica de teja curva («Museo Etnológico – Vinos Tomillar | Bodega y Almazara», s. f.).

En 1995, se realizó una rehabilitación, que contó con la ayuda del ayuntamiento de Tomelloso mediante un convenio de colaboración, con el fin de preservar una parte de la arquitectura industrial vitivinícola de la ciudad. Este queda estructurado en dos alturas: planta baja y sótano. La planta baja, en su anillo externo alberga una exposición permanente de utensilios y aperos de labranza de los agricultores, mientras que la parte central es utilizada como auditorio para reuniones y eventos culturales como conciertos, programas de radio, reuniones con socios, cursos, etc. Por otra parte, la planta sótano se destina al envejecimiento de vinos especiales («Museo Etnológico – Vinos Tomillar | Bodega y Almazara», s. f.).

Actualmente, este edificio recoge el modo de vida de nuestros predecesores, a través de una colección de fotografías de oficios y trabajos ya desaparecidos, así como útiles, y herramientas, carros, carretones, y reproducciones de las ya legendarias mulas a tamaño real que tanto ayudaron a los hombres de Tomelloso en su duro trabajo en el campo, recreando tanto el trabajo en las viñas, en la “era” con sus trillas, trillones, aventadoras, etc., como en el jaraíz o en la bodega, acogiendo antiguas bombas de trasiego de vino, tanto manuales como a motor, e incluso un aparato de destilación de alcohol. («Museo Etnológico – Vinos Tomillar | Bodega y Almazara», s. f.)



**Figura 3.1. Museo etnológico**

*Fuente: <https://vinostomillar.es/museo-etnologico/>*

### 3.3 VINÍCOLA DE TOMELLOSO

Esta cooperativa es una de las más importantes de la ciudad. Se encuentra ubicada en la carretera de Toledo, próxima a la bodega “Virgen de las Viñas”. El origen de esta cooperativa se sitúa en el año 1986, con la unión de 28 familias de viticultores que buscaban comercializar conjuntamente el vino que cada uno elaboraba en sus cuevas. En ese año se aprobaron los estatutos de la cooperativa y finalmente, dos años después de la fundación de la misma, los socios alquilan una bodega para poder emprender con el negocio y elaborar vinos de alta calidad. Es cuando se empieza con el gran proyecto de reestructuración del viñedo, en el que se contemplaba la introducción de nuevas variedades, entre ellas la macabeo, siendo de las primeras bodegas en implantar esta variedad de vino. Los comienzos de la cooperativa fueron difíciles, pues no tenían

presupuesto y a eso había que añadir la sequía de las tierras, lo que se traduce en la falta de uvas («Video XXX Aniversario Vinicola de Tomelloso - YouTube», s. f.).

La bodega ha ido creciendo con el paso de los años. Se empezó cogiendo alrededor de 5 millones de kilos de uva hasta llegar a la actualidad que se recogen unos 19 kilos de uva. En la cooperativa se empezó a gestar la idea de embotellar los vinos en vez de venderlos a granel como venían haciendo («Video XXX Aniversario Vinicola de Tomelloso - YouTube», s. f.).

En 1991, se inició la comercialización del vino embotellado, en concreto con vino blanco de la variedad Airén (el ábrego blanco seco y el ábrego blanco semi-dulce) y un año después, llegó el Añil y el ábrego tinto (posteriormente pasó a llamarse “Torre de Gazate”). El vino de Añil pronto se convirtió en el producto estrella de esta cooperativa, ganando así diversos premios, como el “Zarzillo de Oro”, uno de los premios nacionales más importantes. El nombre de este vino es un homenaje al color característico de La Mancha, estando presente en las fachadas de las casas manchegas («Video XXX Aniversario Vinicola de Tomelloso - YouTube», s. f.).

En el año 1987, se impulsó un proyecto de elaboración de un vino espumoso llamado “Airén”, aunque finalmente acabaría llamándose “Mantolán”. Como dato curioso, el nombre de este vino surge de la combinación de las palabras mancha, Tomelloso y land (país en inglés). Al igual que el vino Añil, el Mantolán también recibió premios, llegando a competir con los cavas catalanes. Gracias a este vino se consiguió una proyección internacional importante. Hasta la fecha, la cooperativa se ha conseguido expandir por Asia, Europa y Norteamérica («Video XXX Aniversario Vinicola de Tomelloso - YouTube», s. f.).

En el 2002, se introdujo un parámetro de calidad con la filosofía de seguir incentivando a los socios a traer las uvas en las mejores condiciones posibles. Este parámetro de calidad se basaba en parámetros sanitarios y parámetros químicos que daban una visión general de la uva. Esto es lo que hizo que esta cooperativa se convirtiese en una de las bodegas de más prestigio de Castilla– La Mancha («Video XXX Aniversario Vinicola de Tomelloso - YouTube», s. f.).

En la actualidad, esta cooperativa trabaja con 16 variedades distintas de uva. Entre los vinos que comercializa, podemos encontrar diferentes marcas, como Torre de Gazate, Finca Cerrada y Xtales (en las variedades de vino blanco, tinto y rosado), Añil (vino blanco), Mantolán (vino espumoso), Pico y Brazo (vino blanco “La terrera” y vino tinto “El Picador” como homenaje a los tomelloseros y tomelloseras que construyeron las cuevas) y vinos ecológicos. Todos estos vinos pertenecen a la Denominación de Origen La Mancha («NUESTROS VINOS – Vinicola de Tomelloso», s. f.).

Finalmente, esta cooperativa se puede visitar como parte de las actividades enoturísticas que se pueden realizar. Esta visita incluye un recorrido guiado por la bodega, explicando la historia vitivinícola de Tomelloso, el origen de la misma, los procesos de vendimia y elaboración de vino, entre otros. Así también, durante la visita se ofrece una cata de dos de sus vinos. Además, la cooperativa forma parte de la asociación “Rutas del Vino de La Mancha”, donde apuestan por la difusión de la cultura del vino y su tradición, así como también cuenta con la certificación en calidad turística SICTED (Sistema Integral de Calidad Turística Española en Destinos) («ENOTURISMO – Vinicola de Tomelloso», s. f.).



## CAPÍTULO 4. DENOMINACIÓN DE ORIGEN LA MANCHA

Vamos a empezar definiendo qué es una Denominación de Origen. Una Denominación de Origen es:

“un concepto que identifica un producto originario de un lugar determinado, cuya calidad o características se deben fundamental o exclusivamente a un medio geográfico particular, con los factores naturales y humanos inherentes a él, y cuyas fases de producción tienen lugar en su totalidad en la zona geográfica definida”. («¿Qué es una DO? – Vinos DO», s. f.)

70 Denominaciones de Origen existen en España, de las cuales Castilla – La Mancha posee 9. En este caso, vamos a centrarnos en la D.O La Mancha, pues va a ser objeto de estudio en este capítulo.

La Denominación de Origen La Mancha se sitúa en la tercera más importante. Ésta abarca 192 municipios de cuatro provincias castellanomanchegas que son Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo. También, es la Denominación de Origen vinícola más grande del mundo ya que acumula una mayor superficie de viñedo y la que alcanza una mayor producción anual. En sus orígenes, La Mancha ha sido tierra de vinos desde la época de la colonización romana. No es hasta principios del pasado siglo cuando se empiezan a unir los intereses de los diferentes viticultores y productores manchegos de vino. Así, en septiembre de 1932 aparece publicado en la Gaceta de Madrid (hoy el Boletín Oficial del Estado) el primer reconocimiento oficial de la primitiva D.O. La Mancha. («Nuestros orígenes - Vinos de La Mancha», s. f.)

La Mancha es una de las primeras regiones vinícolas de España en contar con un D.O. oficialmente reconocida. Este proyecto fue abandonado durante la Guerra Civil y la larga posguerra hasta que finalmente se recupera en 1973. Es en este año cuando nació la Denominación de Origen La Mancha con el actual Consejo Regulador de la D.O. La Mancha, y apenas 3 años después, en 1976, la Orden Ministerial OM. 2-VI-1976 aprueba el primer Pliego de Condiciones de la D.O. La Mancha y el primer Reglamento que debía regir el funcionamiento de su Consejo Regulador («Nuestros orígenes - Vinos de La Mancha», s. f.).

No obstante, la D.O., su Consejo Regulador y su Pliego de Condiciones han tenido que evolucionar enormemente durante las últimas décadas. Esta siempre ha tratado de adaptarse a las constantes exigencias que llegaban desde los organismos europeos y a las nuevas reglas que marcaba la evolución del mercado del vino. Un mercado cada vez más global, mucho más exigente en cuanto a calidad y en el que la gestión comercial y el marketing son casi tan importantes como el propio vino («Nuestros orígenes - Vinos de La Mancha», s. f.).

El trabajo que desarrolla la D.O. La Mancha es variado: en primer lugar, se determina las variedades de uva utilizadas para la producción de los vinos, así como los rendimientos por hectárea, los procesos de elaboración de vino y sus características organolépticas. También se vigila y se previene la comisión de fraudes y se trabaja intensamente en la promoción y proyección de nuestros vinos a nivel nacional e internacional («Nuestros orígenes - Vinos de La Mancha», s. f.).

El otro pilar del Consejo está, especialmente, en la promoción de cultura del vino de La Mancha, abogando siempre desde un consumo responsable asociado a la gastronomía, y la Dieta Mediterránea dentro de los hábitos de vida saludable. Por otra parte, las bodegas de La Mancha también han sabido evolucionar durante estos años hasta

situarse hoy día entre las más modernas del mundo, habiendo sido capaces los bodegueros de aplicar a la producción de sus vinos el “*coupage*” entre artesanía y ciencia que cada vez más demandan los consumidores («Nuestros orígenes - Vinos de La Mancha», s. f.).

Uno de los rasgos más llamativos de La Mancha es la diversificación varietal. Las buenas condiciones climáticas y la amplitud del territorio permiten disfrutar de una riqueza varietal enorme, siendo posible obtener en La Mancha magníficos vinos no solo de variedades autóctonas, sino también de gran número de variedades foráneas que encuentran en el territorio el ambiente ideal para explotar todo su potencial («Nuestros orígenes - Vinos de La Mancha», s. f.).

Entre las variedades que nos podemos encontrar, están las *blancas*, donde encontramos la clásica Airén –emblema de la viticultura manchega-, la Chardonnay, Gewürztraminer, Macabeo o Viura, Moscatel de grano menudo, Parellada, Pedro Ximénez, Riesling, Sauvignon Blanc, Torrontés, Verdejo y la Viognier. Por otra parte, entre las *tintas* están las Bobal, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Cencibel o Tempranillo –la uva tinta autóctona por excelencia y emblema de la viticultura española-, Garnacha tinta, Graciano, Malbec, Monastrell, Moravía dulce o Crujidera, Petit Verdot, Pinot Noir y Syrah («Nuestros orígenes - Vinos de La Mancha», s. f.).

Para finalizar, vamos a hablar sobre qué tipo de vinos puede ofrecernos la Denominación de Origen La Mancha. Como ocurría con las variedades, la amplitud de opciones es generosa y rica, siempre favorecida por las bondades del terruño para el cultivo de la vid. Éstos son los diferentes tipos de vino («Nuestros orígenes - Vinos de La Mancha», s. f.):

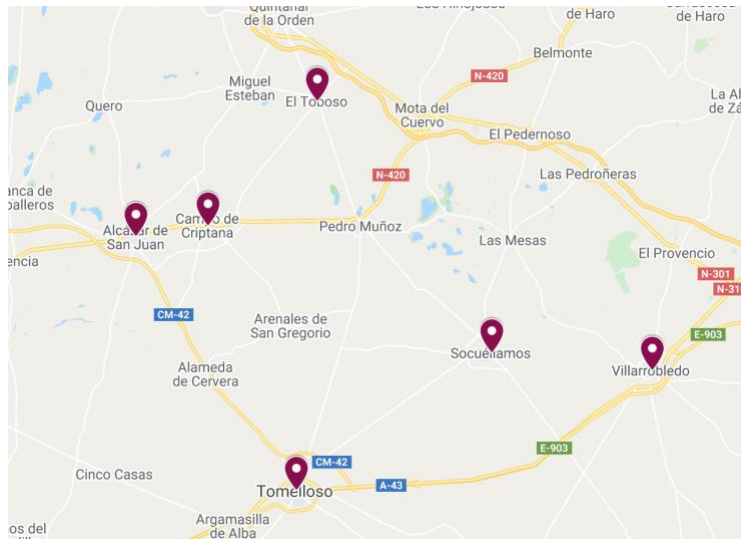
- **Jóvenes o Nuevos:** son los blancos, rosados o tintos (que podrán ser secos, semisecos, semidulces y dulces) obtenidos en la misma campaña vitivinícola en la que se etiquetan. Se recomienda su consumo en un periodo no superior a los 9-12 meses desde su elaboración («Nuestros orígenes - Vinos de La Mancha», s. f.).
- **Tradicionales:** son vinos de la última cosecha o anteriores, elaborados en el sistema tradicional propio de la D.O., pero reforzados con los últimos avances tecnológicos. Su vida natural es comparable a la de cualquier crianza («Nuestros orígenes - Vinos de La Mancha», s. f.).
- **Envejecidos en Barraca de Roble:** al igual que los tradicionales, son vinos de la última cosecha o anteriores, con una permanencia mínima en barrica de roble de 60 días («Nuestros orígenes - Vinos de La Mancha», s. f.).
- **Crianza:** vinos de paso por barrica de los cuales al menos 6 meses deberán ser en barrica de roble («Nuestros orígenes - Vinos de La Mancha», s. f.).
- **Reserva:** son los tintos obtenidos tras 3 años de envejecimiento natural, de los cuales al menos 12 meses deberá ser en barrica («Nuestros orígenes - Vinos de La Mancha», s. f.).
- **Gran Reserva:** son los tintos obtenidos tras 5 años de envejecimiento natural, de los cuales al menos 18 meses deberán ser en barrica («Nuestros orígenes - Vinos de La Mancha», s. f.).
- **Vinos Espumosos:** blancos o rosados, tienen como consecuencia de su elaboración especial, con el método tradicional champenoise, un gas carbónico de origen endógeno (es decir, una burbuja natural), con una graduación mínima de 10,5 % vol. Según la presencia de menor a mayor azúcar residual (expresada en gramos por litro) pueden ser desde Brut nature, Extra brut, Brut, Extra seco, Seco, semiseco y dulce («Nuestros orígenes - Vinos de La Mancha», s. f.).



## CAPÍTULO 5. RUTA DEL VINO DE LA MANCHA

### 5.1 MUNICIPIOS

Los municipios que forman parte de La Ruta del Vino de la Mancha son Alcázar de San Juan, Tomelloso, Campo de Criptana, Socuéllamos, Villarrobledo y El Toboso, encontrándose los cuatro primeros en la provincia de Ciudad Real, el cuarto en la provincia de Albacete y el último en la provincia de Toledo. («Municipios | Ruta del Vino de la Mancha», s. f.)



**Figura 5.1. Mapa de la ruta**

*Fuente: Google maps*

A continuación, vamos a contextualizar datos importantes de estos municipios.

En primer lugar, *Alcázar de San Juan* cuenta con 30.576 habitantes (INE, 2019). Esta localidad es importante ya que se trata de un punto de encuentro para pueblos y culturas donde aún vive el espíritu de Don Quijote. Cuenta con más de 20 siglos de historia y, aunque su origen no está del todo claro, existen evidencias de que en la Edad de Piedra hubo algunas civilizaciones asentadas en el lugar. Desde la segunda mitad del siglo XIX, su actividad económica se va a dedicar a la actividad comercial, vitivinícola y el ferrocarril. Esto último, motivó el progreso económico y social del municipio convertido, desde entonces, en un importante nudo ferroviario («Enoturismo en Alcázar de San Juan | Ruta del Vino de La Mancha», s. f.).

Siguiendo con *Tomelloso*, este municipio cuenta con 35.873 habitantes (INE, 2019), siendo la tercera población con más habitantes de la provincia de Ciudad Real, por detrás de Puertollano y Ciudad Real capital. Esta localidad ha sido, y sigue siendo, cuna de ilustres pintores y escritores de la talla de Antonio López Torres, Antonio López García, Francisco García Pavón, Eladio Cabañero, Félix Grande, etc. Debido a la enorme producción vínica y al gran número de empresas alcoholeras, esta localidad ostenta, desde la mitad del siglo XX, el título de ser el primer productor de alcohol vínico del mundo («Enoturismo en Tomelloso | Ruta del Vino de La Mancha», s. f.).

La tercera localidad de esta ruta es *Campo de Criptana*, la cual cuenta con 13.414 habitantes (INE, 2019). Este municipio es famoso por sus molinos de vientos y su

Albaicín Criptano, formado por calles estrechas y pronunciadas pendientes, con construcciones de casas típicas manchegas de una sola planta, encaladas de blanco y zócalo de color añil. Según los estudiosos cervantinos, fue aquí donde transcurrió la aventura más popular y conocida de El Quijote, el combate contra los gigantes que resultaron ser molinos, capítulo VIII de la primera parte de El Quijote («Enoturismo en Campo de Criptana | Ruta del Vino de La Mancha», s. f.).

El cuarto municipio es *Socuéllamos*, que cuenta con 12.139 habitantes (INE, 2019). Esta población es considerada como la “Patria del Vino” ya que es uno de los municipios productores de vino más importantes de la provincia de Ciudad Real. Pero pese a la considerable extensión de su casco urbano, la localidad no ha perdido la tradicional serenidad que respiran los pueblos manchegos, cuya vida gira tradicionalmente en torno a la plaza, centro de la actividad de la ciudad («Enoturismo en Socuéllamos | Ruta del Vino de La Mancha», s. f.).

La quinta localidad se trata de *Villarrobledo*, que cuenta con 25.184 habitantes (INE, 2019). Se trata de una de las grandes poblaciones de La Mancha albacetense. Es considerado, junto a Tomelloso, como uno de los mayores viñedos del mundo. Durante el siglo XVI y XVII, en sus campos se obtenían grandes cosechas de trigo, cebada y otros granos. Es en esta época cuando se comienza el cultivo de la viña. En torno a 1750, la industria tinajera comienza a tener cierto grado de desarrollo. Esta industria llega a ser importante para el abastecimiento de tinajas para la localidad de Tomelloso, pues estas se utilizaban en las cuevas particulares para guardar el vino («Enoturismo en Villarrobledo | Ruta del Vino de La Mancha», s. f.).

Por último, la sexta localidad de esta ruta es *El Toboso*, que cuenta con 1.764 habitantes (INE, 2019). La fama que tiene este municipio se debe principalmente a Dulcinea, la mujer imaginaria y perfecta que Don Quijote llevaba en su corazón. Por eso, no es de extrañar que muchos lugares de este municipio giren en torno a este personaje, pues muestra la relevancia de El Quijote en la vida del municipio («Enoturismo en El Toboso | Ruta del Vino de La Mancha», s. f.).

## 5.2 HISTORIA Y CULTURA

Si hablamos del origen de la viticultura, debemos remontarnos a época romana puesto que es muy probable que el cultivo de la vid en La Mancha ya fuese habitual en esta época. Aunque los orígenes realmente documentados no fueron hasta los siglos XII y XIII, tras la repoblación cristiana de estas tierras durante el proceso de la Reconquista. Así pues, vemos cómo el cultivo de la vid y la elaboración del vino son, desde siempre, uno de los rasgos más característicos de la población manchega, integrando así el vino en su vida cotidiana como algo propio y natural («Historia y Cultura | Ruta del Vino de La Mancha», s. f.).

Los principales impulsores del desarrollo vitivinícola de esta zona fueron, sobre todo, grandes comendadores de la Orden de Santiago, ya que, en el siglo XIII, se otorgaban ciertos privilegios a los campesinos que plantaban vides. Estos privilegios consistían en la liberación del pago de diezmos y tributos, fundamentalmente. Estos, estuvieron vigentes durante varios siglos, siendo este el impulsor de la imagen que da hoy La Mancha: un gran mar de viñas, convirtiéndose así en el mayor de Europa («Historia y Cultura | Ruta del Vino de La Mancha», s. f.).

Por otra parte, la gran parte de las costumbres de esta zona están orientadas al vino y su cultura. Pues existen multitud de fiestas celebradas en épocas de vendimia. Ciñéndonos a nuestra ruta del vino, poblaciones como Valdepeñas, Socuéllamos o Tomelloso celebran la tradicional Fiesta de La Vendimia, normalmente celebrada

durante la última semana de agosto y la primera de septiembre. Así también, cabe mencionar que la cercanía que existía con la capital del reino permitió que los vinos de La Mancha se convirtiesen en los vinos de la corte durante el Siglo de Oro («Historia y Cultura | Ruta del Vino de La Mancha», s. f.).

En la época moderna, la zona experimentó grandes avances gracias a la llegada del ferrocarril. Uno de los beneficios que trajo este medio de transporte fue la salida portuaria de los vinos a los distintos mercados, experimentando así una gran expansión económica. La demografía se vio incrementado también, puesto que se permitió la entrada de capital exterior, mejorando así las condiciones sociales y del sector vinícola manchego, que hizo posible su industrialización durante el último tercio del siglo XIX. Un punto a favor de su posición relativamente aislada fue la resistencia del viñedo manchego a plagas y enfermedades, propiciando así su desarrollo («Historia y Cultura | Ruta del Vino de La Mancha», s. f.).

Fue a partir de 1940 cuando se produjo la mayor expansión del cultivo de la vid en La Mancha. A partir de este año, se ve incrementado considerablemente el número de bodegas y cooperativas vinícolas existentes en toda la región. Hoy en día, la viticultura es la principal actividad económica de prácticamente todos los municipios que conforman esta Ruta del Vino de la Mancha («Historia y Cultura | Ruta del Vino de La Mancha», s. f.).

En la Ruta del Vino de la Mancha podemos descubrir todas las historias que cada uno de los municipios esconde en cada uno de sus rincones. Estas tierras fueron hogar, aparte de la archiconocida gran historia de amor de Don Quijote y Dulcinea, de poderosas ordenes y de grandes batallas. Gracias a los personajes de la obra de Miguel de Cervantes, La Mancha se ha convertido en una región reconocida mundialmente. Solo con caminar por sus pueblos se puede revivir las aventuras de Don Quijote y Sancho Panza. Hay muchos espacios donde poder disfrutar de esta gran historia como la Casa-Museo de Dulcinea y el Museo Cervantino, conformados por una completa colección de El Quijote. Otros aspectos, como la artesanía, basada en bordados textiles y esparto, así como el patrimonio enológico, como la tinaja de El Toboso, de época cervantina y fabricada en el siglo XVII, hace que la historia de este gran protagonista esté presente en todos y cada uno de los rincones de La Mancha. («Historia y Cultura | Ruta del Vino de La Mancha», s. f.)

### 5.3 GASTRONOMÍA

En este apartado estudiamos la gastronomía típica de La Mancha. Muchas de ellas aparecieron ya en la obra de Don Quijote de La Mancha, popularizándose así a nivel mundial y manteniéndose inalteradas por siglos, manteniendo la esencia de lo que siempre ha sido: una gastronomía austera, sencilla y de origen humilde.

En primer lugar, tenemos las *gachas manchegas*. Esta receta era una comida bastante recurrente en tiempos difíciles para la gente del campo, sobre todo, para los que necesitaban un aporte energético extra en los meses de frío, ya que, debido a su fácil preparación y su gran aporte calórico, entre otros factores, lo hacían ideal para resistir el frío («Como preparar y degustar las gachas manchegas | huleymantel.com», s. f.). El ingrediente principal es la harina de almortas. Se usa este tipo de harina y no la de trigo u otros cereales debido a que la harina de trigo era considerada como un bien de lujo, pues hubo tiempos de escasez de este ingrediente. Otros ingredientes para la elaboración de esta receta son el ajo, el pimentón dulce, la panceta, el chorizo y el aceite de oliva («Gastronomía | Ruta del Vino de La Mancha», s. f.).

La siguiente receta representativa de la región es el *gazpacho manchego*, aunque es verdad que también es conocida en otras partes de la geografía española, pero con

ciertas variantes en sus ingredientes. Es un plato de origen campesino puesto que los pastores lo preparaban con los ingredientes que tenían a su alcance en la estación invernal. Por lo general, se suele utilizar para la preparación de esta comida pollo, conejo, perdiz y liebres en un guiso sustancioso, servido caliente y acompañado con trozos de torta cenceña («Gastronomía | Ruta del Vino de La Mancha», s. f.).

La tercera receta de la que se va a hablar en este apartado es del *pisto manchego*, siendo considerado como uno de los platos más conocidos en esta región. Este plato era elaborado por los campesinos, utilizando los productos del huerto. Consiste en un sofrito de verduras, tomates y pimientos, sobre todo, aunque los ingredientes pueden variar según la estacionalidad y a gusto propio («Gastronomía | Ruta del Vino de La Mancha», s. f.).

El plato que se va a describir a continuación son las *migas de pastor*. Reciben este nombre ya que eran elaboradas por los pastores que iban recorriendo los campos con sus rebaños de ovejas. Es un plato muy sencillo de elaborar ya que los ingredientes son de fácil acceso. Estos son, principalmente, pan duro, agua y aceite de oliva. Para darle sabor, se les suele añadir también panceta, ajos, embutidos o uvas, entre otros («Gastronomía | Ruta del Vino de La Mancha», s. f.).

Para ir finalizando con ejemplos de gastronomía típica de La Mancha, vamos a hablar de un plato conocido como *atascaburras*. Como ya se ha mencionado anteriormente en platos arriba descritos, esta receta se consume habitualmente en lugares con bajas temperaturas y en la temporada de invierno. Se tienen referencias del origen de este plato desde el siglo XVII. Sus principales ingredientes son las patatas, el bacalao y los huevos («Gastronomía | Ruta del Vino de La Mancha», s. f.).

Y, por último, no debemos olvidarnos de un plato mundialmente reconocido por figurar en la obra de Miguel de Cervantes "Don Quijote de La Mancha". Se trata de *duelos y quebrantos*. Esta receta era preparada, mayormente, por labradores, quienes, tras la muerte repentina de un animal de labor, se disponían a cocinarlo para comerlo. Su elaboración es sencilla y rápida, pues sus ingredientes básicos son el huevo, el chorizo, el jamón y el tocino («Gastronomía | Ruta del Vino de La Mancha», s. f.).

A estas recetas, se recomienda acompañarlas con productos típicos de La Mancha, tales como el vino, en todas sus variantes, ya sea blanco o tinto, el queso, uno de los más consumidos en la geografía española, y el aceite, puesto que una de las industrias más importantes en la región, junto con la del vino, es la producción de aceite.

Para finalizar con la extensa gastronomía presente en La Mancha, cabe destacar sus *dulces* de larga tradición. La herencia musulmana, la cocina conventual y las festividades tradicionales nutren el repertorio repostero de La Mancha, una de las zonas con más postres de España. Algunos ejemplos de estos dulces, todos ellos elaborados en Semana Santa normalmente, son las *torrijas*, elaboradas a base de pan duro, leche tibia aromatizada con canela, vainilla (o limón) y endulzando con miel o azúcar y canela. Además de este dulce, también es común preparar flores manchegas. Su principal distintivo es su forma, muy similar a la cruz de Calatrava. Es de fácil preparación y sus ingredientes son muy básicos, pues están hechas con harina de trigo, huevo, leche, azúcar y anís para aromatizar. Por último, otro dulce típico que no faltan en las casas manchegas son las hojuelas, preparadas con huevo, harina, azúcar blanco, anís y sal, principalmente. Hay quién las endulza con miel, pero lo común es hacerlo con azúcar («Gastronomía | Ruta del Vino de La Mancha», s. f.).

Todas las recetas anteriores han ido evolucionando, pero sin perder su esencia, con el paso de los tiempos hasta convertirse en la gastronomía manchega que describía tan bien Miguel de Cervantes en su famosa obra "Don Quijote de La Mancha".

## CAPÍTULO 6. RUTA EN INGLÉS

Our route will be oriented to wine and to the famous book Don Quixote of La Mancha because in this book most of the localities that we are going to treat in the route are mentioned. Specifically, the route will include the locations previously described in chapter 5.

- First of all, we are going to start our route in Alcázar de San Juan. It is known that Cervantes' family lived in this town during the sixteenth century, so it is very likely that the author was born there. Although, the official version says that he was born in Alcalá de Henares. In this town we can visit the Church of *Santa María La Mayor*, where we find a baptismal certificate of Miguel de Cervantes, as well as the baptismal font where he was supposedly baptized. The second site we are going to visit is the Casa del Hidalgo Museum which is located in an old noble house from the 16th century. Here we can discover what life was like for the noblemen, the rural aristocracy, who inspired Miguel de Cervantes when he created the character of Don Quixote of La Mancha. The Museum has an exhibition of original pieces of great value, loaned by important Spanish museums, such as the Army Museum, the National Museum of Decorative Arts, the Santa Cruz Museum, among others. It has also audiovisual, manipulative and interactive resources we can enjoy using. This makes it especially attractive for family visits with children.

We continue our route visiting the Wine Interpretation Centre of La Mancha. In this museum we can take a tour through the history of the wine. This wine is bottled with Certificate of Origin. We can also visit the premises an old winery. As far as socio-cultural events are concerned, at the end of April the Feria de los Sabores is held in this city. This is an enogastronomic event where you can try and taste the excellent products produced in the area, such as wines, cheeses, honey, cold meat, etc. This fair is a unique opportunity to experience the Land of Don Quixote. Finally, we cannot forget the Cervantino Wine and Baptism Days, a program designed by the city council that aims at bringing together two very significant elements of the culture of this city: Cervantes and the wine. This event takes place during the second week of November, coinciding with Miguel de Cervantes's baptismal date (the 9<sup>th</sup> of November) and with the European Day of Wine Tourism (second Sunday of November).

- The second town we will visit is Tomelloso, known as the city of wine, because here we can find important wineries such as the Bodega Virgen de las Viñas (the largest in Europe) and the Vinícola de Tomelloso. In this town we can also find the Museo del Carro y Aperos de Labranza, an ethnographic museum built in the 60's. It shows us how farmers worked the land and made wine a few decades ago. In addition, here we can visit a "bombo", a representative rural construction of this city, built using the technique of dry stone. 2,000,000 stones of stones are used in this construction. Also, with respect to the elaboration of wine, we can find the caves. They were built under the houses; it was the place where the wine was kept and produced. It has been shown that in Tomelloso there have been around 2,300 caves in private houses. Many of these caves preserve the typical earthenware jars and other utensils needed for winemaking. Although these caves have been displaced by the modern technologies of the wine industry.
- Following with the third town of our route we visit Campo de Criptana. Here we can find a mountain range with the famous windmills. These mills were the ones that really inspired Cervantes for the adventures of Don Quixote. In the book,

Cervantes confused them with giants to fight against. Immortalized in literature, this splendid site is considered an industrial heritage and an Asset of Cultural Interest, remaining standing since the 16th century and preserving its original mechanism. From this mountain range we can contemplate the Albaicín quarter, shaped like the archetype of a La Mancha neighbourhood, with its houses made of Arabic tiles and painted in white and indigo. It stands out for the narrowness and pronounced character of its streets. As for events, the Asociación Hidalgos Amigos de los Molinos de Campo de Criptana organizes its Cervantine Week where the death of Cervantes and the publication of the masterpiece of universal literature Don Quixote de La Mancha are commemorated. During this week many cultural events of different types are organized (painting exhibitions, talks and conferences, gastronomic tasting, etc.) Finally, we are going to visit one of the wineries. This winery is the Castiblanque winery. This tourist activity is offered directly by the owners.

- Then we'll move on to Socuéllamos. The Wine Tower Museum is located in this town. It is a building which reflects the new visual and aesthetic currents where can listen the history of wine of this region. Continuing with the wine culture, we are going to visit the Bodega Cristo de la Vega, which preserves the essence of the passion for wine, transmitted from generation to generation and with a single objective: to improve year after year. In this city "Manchavino" is celebrated throughout the year, organizing different activities around the wine of La Mancha and its culture. These activities count on the collaboration of experts of all type, not only of the enological sector, but of the business sector, although without leaving the playful side and the dynamic side around the wine. Finally, in the first days of September takes place the Wine Patio that is celebrated in the Wine Tower Museum.
- The fifth city we are visiting is Villarrobledo. Here we will find the Bodega de Don Quijote Interpretation Centre, which has a traditional patio of La Mancha that completes the traditional aspect offered by the hostelryes in the 16th and 17th centuries. In relation to the Route of Don Quixote, this place is linked to the episode of the lions. We also find the Alfarería Tinajera Interpretation Centre. This interpretation centre shows the whole process of elaboration until the jar is finished. We will also discover the tools and instruments used in each of the processes and learn about the history of this unique art, its evolution and social and economic impact. These two centres offer us a complete vision of the importance of winemaking for the city of Villarrobledo and of its most typical craft, the clay jars, since the same craft techniques have been used for more than 400 years.
- Finishing our route, we're going to visit El Toboso. The fame of El Toboso is mainly due to Dulcinea, the imaginary and perfect woman that Don Quixote carried in his heart. In the town's main square, we can find a monument dedicated to this character. We can also find the Casa Museo de Dulcinea. Ana Zarco lived in this house and it is said that Miguel de Cervantes was inspired by her to create the character of Dulcinea. It is a reproduction of a sixteenth-century ramshackle house in La Mancha with the farm buildings on the ground floor, a back garden and a dovecote. We also find the Cervantino Museum, where we will find an interesting exhibition of editions of Don Quixote in more than 70 different languages with a great bibliographical value. Finally, in this town we will also find the Museo de Humor Gráfico de Dulcinea, where we can see a collection of drawings dedicated to the figure of Dulcinea, made by the most famous Spanish and foreign humorists.

## **CAPÍTULO 7. CONCLUSIONES**

Después de haber analizado el papel que juega el vino hoy en día, hemos visto cómo éste se integra a la perfección en la vida cotidiana de estas poblaciones, siendo una parte fundamental en la economía y en la sociedad, entre otros aspectos destacables. Así también vemos la contribución que ha tenido vino en las vidas de nuestros antepasados, pues el papel que este ha desarrollado hoy se ha convertido en una señal de identidad fundamental en nuestras prácticas en cualquier ámbito de la vida. Desde ese entonces y hasta hoy, hay que destacar cómo el vino ha conseguido ser considerado como una parte de la dieta y de la cultura de la humanidad, cuyo consumo responsable es compatible con un estilo de vida saludable. El vino ha sido, y sigue siendo, un elemento clave de nuestra cultura y nuestro patrimonio en particular. En este sentido, debemos sentirnos orgullosos de que nuestro país tenga un extenso patrimonio cultural vinculado a este producto. Debemos añadir también que España posee la mayor superficie de viñedo plantada en el mundo, con un gran número de Denominaciones de Origen, que le dan más valor aún a estos.

El vino es un elemento que identifica a un territorio en concreto, pues ha pasado a formar parte de un importante valor cultural y patrimonial, tanto material como inmaterial. Este elemento ha sido valorado y desarrollado económica, social, artística y literariamente desde múltiples puntos de vista, complementarios entre sí. Confiemos que, en un futuro, se le de el reconocimiento que merece el vino y su cultura, siendo declarados Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la UNESCO, así como en 2013 se le dio este reconocimiento a la dieta mediterránea.





## BIBLIOGRAFÍA

- ¡¡Al vino...vino!! Virgen de las Viñas Bodega y Almazara - YouTube. (s. f.). Recuperado 20 de mayo de 2020, de <https://www.youtube.com/watch?v=P15rwfQUFa0>
- ¿Cuándo nace el enoturismo en España? - CataDelVino.com. (s. f.). Recuperado 4 de mayo de 2020, de <https://www.catadelvino.com/blog-cata-vino/cuando-nace-el-enoturismo-en-espana>
- ¿Qué es una DO? – Vinos DO. (s. f.). Recuperado 25 de abril de 2020, de <https://vinosdo.wine/denominaciones-de-origen/que-es-una-denominacion-de-origen-de-vino/>
- Actualidad – Vinos Tomillar | Bodega y Almazara. (s. f.). Recuperado 20 de mayo de 2020, de <https://vinostomillar.es/actualidad/>
- Como preparar y degustar las gachas manchegas | huleymantel.com. (s. f.). Recuperado 6 de junio de 2020, de <https://huleymantel.com/como-preparar-y-degustar-las-gachas-manchegas/>
- ENOTURISMO – Vinicola de Tomelloso. (s. f.). Recuperado 5 de junio de 2020, de <https://vinicolatomelloso.com/enoturismo/>
- Enoturismo en Alcázar de San Juan | Ruta del Vino de La Mancha. (s. f.). Recuperado 6 de junio de 2020, de <https://www.rutadelvinodelamancha.com/alcazar-de-san-juan/>
- Enoturismo en Campo de Criptana | Ruta del Vino de La Mancha. (s. f.). Recuperado 6 de junio de 2020, de <https://www.rutadelvinodelamancha.com/campo-de-criptana/>
- Enoturismo en El Toboso | Ruta del Vino de La Mancha. (s. f.). Recuperado 6 de junio de 2020, de <https://www.rutadelvinodelamancha.com/el-toboso/>
- Enoturismo en Socuéllamos | Ruta del Vino de La Mancha. (s. f.). Recuperado 6 de junio de 2020, de <https://www.rutadelvinodelamancha.com/socuellamos/>
- Enoturismo en Tomelloso | Ruta del Vino de La Mancha. (s. f.). Recuperado 6 de junio de 2020, de <https://www.rutadelvinodelamancha.com/tomelloso/>
- Enoturismo en Villarrobledo | Ruta del Vino de La Mancha. (s. f.). Recuperado 6 de junio de 2020, de <https://www.rutadelvinodelamancha.com/villarrobledo/>
- Escudero Buendía, F. J., Segura Cobo, J. L., & Aparicio Arias, V. (2013). *Bombos y chozos de La Mancha*. AACHE EDICIONES.
- García, Ó. J. (2006). *Cultura geográfica y educación ciudadana*. Recuperado de <https://www.researchgate.net/publication/273899442>
- García Pavón, F. (1955). *Historia de Tomelloso: (1530-1936)* (Segunda Ed). Madrid: Ayuntamiento de Tomelloso.
- Gastronomía | Ruta del Vino de La Mancha. (s. f.). Recuperado 27 de abril de 2020, de <https://www.rutadelvinodelamancha.com/gastronomia/>
- Historia. (s. f.). Recuperado 1 de junio de 2020, de <http://www.tomelloso.es/ciudad/historia>
- Historia y Cultura | Ruta del Vino de La Mancha. (s. f.). Recuperado 27 de abril de 2020, de <https://www.rutadelvinodelamancha.com/historia-cultura/>
- “Las cuevas de Tomelloso son únicas en el mundo” - Lanza Digital - Lanza Digital. (s. f.). Recuperado 9 de mayo de 2020, de <https://www.lanzadigital.com/provincia/tomelloso/las-cuevas-de-tomelloso-son-unicas-en-el-mundo/>
- López Navarro, S. (1999). *Tomelloso y sus cuevas* (Posada de). Tomelloso (Ciudad Real).
- LosBombos2014.pdf* (p. 20). (s. f.). Recuperado de <http://www.tomelloso.es/images/docs/turismo/guias/LosBombos2014.pdf>
- Municipios | Ruta del Vino de la Mancha. (s. f.). Recuperado 26 de abril de 2020, de <https://www.rutadelvinodelamancha.com/municipios/>
- Museo Etnológico – Vinos Tomillar | Bodega y Almazara. (s. f.). Recuperado 6 de

- mayo de 2020, de <https://vinostomillar.es/museo-etnologico/>  
Nuestros orígenes - Vinos de La Mancha. (s. f.). Recuperado 25 de abril de 2020, de <https://lamanchawines.com/denominacion-de-origen/>  
NUESTROS VINOS – Vinicola de Tomelloso. (s. f.). Recuperado 5 de junio de 2020, de <https://vinicolatomelloso.com/nuestros-vinos/>  
Ortiz Perona, P. (2007). *El pulso de Tomelloso: una historia cotidiana (1935-1975)* (Mancha Nor). Madrid.  
Patón Ponce, J. (s. f.). *Chimeneas de destilería en Tomelloso*.  
Patón Ponce, J. (2007). *Chimeneas de alcoholeras en la provincia de Ciudad Real* (Diputación). Tomelloso (Ciudad Real).  
Tomelloso: bienvenidos al mayor viñedo del mundo | España. (s. f.). Recuperado 4 de mayo de 2020, de <https://www.elmundo.es/viajes/espana/2019/02/13/5c4b06bdfc6c831e728b460d.html>  
Video XXX Aniversario Vinicola de Tomelloso - YouTube. (s. f.). Recuperado 19 de mayo de 2020, de [https://www.youtube.com/watch?time\\_continue=1155&v=vhPqnxPzQBk&feature=emb\\_logo](https://www.youtube.com/watch?time_continue=1155&v=vhPqnxPzQBk&feature=emb_logo)

Diccionarios online:

Cambridge dictionary: <https://dictionary.cambridge.org/>

Diccionario "Wordreference": <https://www.wordreference.com/es/>

## ANEXOS

### Anexo I: Glosario de términos en inglés por orden alfabético

<b>TÉRMINO 1</b>	Harvest grapes
<b>Transcripción fonética</b>	['hɑ:vɪst greɪps]
<b>Equivalente en español</b>	Vendimiar
<b>Contexto</b>	We could not harvest grapes this year because of the rain.
<b>Definición</b>	The job of cutting and collecting grapes from fields.

<b>TÉRMINO 2</b>	Mule
<b>Transcripción fonética</b>	['mju:l]
<b>Equivalente en español</b>	Mula
<b>Contexto</b>	We had a few cargo animals, amongst those we had two mules.
<b>Definición</b>	An animal whose mother is a horse and whose father is a donkey.

<b>TÉRMINO 3</b>	Press
<b>Transcripción fonética</b>	[pres]
<b>Equivalente en español</b>	Prensa
<b>Contexto</b>	Grapes are mashed in the press.
<b>Definición</b>	Any of various devices or machines for squeezing, stamping or crushing.

<b>TÉRMINO 4</b>	Clay jar
<b>Transcripción fonética</b>	['kleɪ 'dʒɑ:]
<b>Equivalente en español</b>	Tinaja
<b>Contexto</b>	They keep the wine on a clay jar.
<b>Definición</b>	A container made with clay used for keeping the wine.

<b>TÉRMINO 5</b>	Tool
<b>Transcripción fonética</b>	[ˈtu:l]
<b>Equivalente en español</b>	Apero, herramienta
<b>Contexto</b>	When he finished his work in the field, he put the tools in the storage shed.
<b>Definición</b>	A piece of equipment that you use with your hands in order to help you do something.

<b>TÉRMINO 6</b>	Arch
<b>Transcripción fonética</b>	[ɑ:tʃ]
<b>Equivalente en español</b>	Arco
<b>Contexto</b>	The vines were trained over an arch, providing shade as well as fruit.
<b>Definición</b>	A structure, consisting of a curved top on two supports, that holds the weight of something above it.

<b>TÉRMINO 7</b>	Straight arch
<b>Transcripción fonética</b>	[streɪt ɑ:tʃ]
<b>Equivalente en español</b>	Arco adintelado
<b>Contexto</b>	The straight arches end in a straight line.
<b>Definición</b>	Arch without curvature.

<b>TÉRMINO 8</b>	Arroba
<b>Transcripción fonética</b>	[əˈrəʊbə]
<b>Equivalente en español</b>	Arroba
<b>Contexto</b>	This basket has 19 arrobas of capacity.
<b>Definición</b>	Weight measurement, which is equivalent to 16 litres.

<b>TÉRMINO 9</b>	Baptismal certificate
<b>Transcripción fonética</b>	[bæp 'tɪzməl sə 'tɪfɪkɪt]
<b>Equivalente en español</b>	Certificado bautismal
<b>Contexto</b>	He found his baptismal certificate in a ruined church.
<b>Definición</b>	Paper proving that the first sacrament was received from the church.

<b>TÉRMINO 10</b>	Noble man
<b>Transcripción fonética</b>	['nəʊblmən]
<b>Equivalente en español</b>	Hidalgo
<b>Contexto</b>	Although he was a fine suitor, the princess rejected the nobleman's marriage proposal because he was not sufficiently handsome.
<b>Definición</b>	A member of the nobility (= the highest social rank in a society).

<b>TÉRMINO 11</b>	Cold meat
<b>Transcripción fonética</b>	[kəʊld mi:t]
<b>Equivalente en español</b>	Embutido
<b>Contexto</b>	That gentleman goes to the market to buy cold meat.
<b>Definición</b>	Guts filled with minced meat, mainly pork.

<b>TÉRMINO 12</b>	Cave
<b>Transcripción fonética</b>	[keɪv]
<b>Equivalente en español</b>	Cueva
<b>Contexto</b>	My grandfather had a big cave in his house.
<b>Definición</b>	Place under the house where the wine was made and fermented.

<b>TÉRMINO 13</b>	Ramshackle house
<b>Transcripción fonética</b>	[ˈræm.ʃækəl haʊs]
<b>Equivalente en español</b>	Caserón
<b>Contexto</b>	Large and unhelpful house.
<b>Definición</b>	My cousin lives in a ramshackle house on the outskirts of town.

<b>TÉRMINO 14</b>	Dovecote
<b>Transcripción fonética</b>	[ˈdʌvkoʊt]
<b>Equivalente en español</b>	Palomar
<b>Contexto</b>	The cat is used to wandering around the dovecote and trying to hunt the chicks.
<b>Definición</b>	A small building for doves or similar birds to live in.

<b>TÉRMINO 15</b>	Wagon
<b>Transcripción fonética</b>	[ˈwæɡən]
<b>Equivalente en español</b>	Carro
<b>Contexto</b>	They loaded the harvest onto a wagon and left back to the town.
<b>Definición</b>	A vehicle with four wheels, usually pulled by horses or mules, used for transporting heavy goods, especially in the past.