La Ruta del Vino de La Manchuela: una propuesta enoturística imprescindible

"Entre valles, viñedos y tradición: un viaje para saborear La Manchuela a través de sus bodegas"

/Redacción: Ruta del vino de La Manchuela /Fotos: rutadelvinodelamanchuela.com

Publireportaje



Bodega y viñedos Moratalla

ntre los valles del Júcar y el Cabriel, entre Albacete y Cuenca, se encuentra uno de los secretos mejor guardados del enoturismo español: La Ruta del Vino de La Manchuela. Esta ruta no solo presume de su Denominación de Origen, sino de una red de bodegas con identidad, alma rural y espíritu innovador, que invitan al visitante a experimentar el vino desde dentro.

/Las Bodegas: protagonistas del viaje

La Ruta del Vino de La Manchuela está conformada por una selección diversa de bodegas que representan la riqueza y el carácter del territorio. Aquí no hay grandes multinacionales: cada bodega tiene una historia propia, marcada por generaciones, sostenibilidad, tradición y una renovada mirada al turismo.

Bodega y Viñedos Moratalla. Villanueva de La Jara (Manchuela Conquense)

Bodega familiar sita en la majestuosa Villanueva de La Jara (Cuenca), que nace de un sueño.

Bodega ecológica en Villanueva de La Jara y que, efectivamente, nace del sueño y la visión de José Manuel Moratalla Collado, tercera generación de la bodega, y que recoge el saber hacer y la pasión de sus antecesores. Un camino abierto por su abuelo en 1950.

Su secreto se encuentra en sus viñedos viejos de *Bobal y Macabeo*, además de otras variedades autóctonas, que se cultivan en unas pocas hectáreas de sus pagos, y de los cuales el propio José Manuel y su mujer, seleccionan con esmero solo un pequeño porcentaje de la cosecha obtenida año a año. Vinos de reconocida calidad, nunca mejor llamados, artesanos.



RUTA DEL VINO

Bodegas Vega Tolosa – Casas-Ibáñez (Manchuela de Albacete)

Bodega ecológica familiar, pionera en viticultura orgánica, con más de 100 años de tradición.

Especializada en Bobal de cepas viejas y vinos con personalidad. Ofrecen visitas guiadas, catas con productos manchegos y experiencias de vendimia. Son pioneros en enoturismo, siendo galardonados con importantes distinciones año a año por esta labor (Mejor Propuesta de Enoturismo 2024 en los premios Best in Class otorgados por la guía de vinos Wine Up). Dichas visitas las desarrollan miembros de la propia familia en primera persona, siendo la mayoría de las veces Juan Miguel Tolosa, fundador y propietario, el que las realiza con singular encanto.

Realizan además, una gran apuesta por recuperar variedades autóctonas como la tardana, la albilla dorada, etc, localizadas entorno a Casas-Ibáñez (Albacete), además de contar con magníficos espumosos Brut Nature.

Bodega La Cepa de Pelayo – Alcalá del Júcar (Manchuela de Albacete)

Bodega familiar y de diseño en el corazón de La Manchuela, en la singular Alcalá del Júcar.

Un diseño moderno, práctico, donde la prioridad radica en cuidar cada elemento, el diseño arquitectónico, la elaboración de los vinos hasta su acabado. Vinos ecológicos, envasados y etiquetados con esmero. Disponen de visitas todos los días con cata comentada y recorridos por el viñedo.



Pagos de la familia Vega Tolosa



Bodega La Cepa de Pelayo

Además, se da la feliz circunstancia, especialmente para los amantes de la adrenalina, de situarse anexa a una magnífica pista de karts, con la que poder disfrutar de la pasión de la velocidad a ras de suelo. No solo eso, el proyecto familiar integra además alojamientos y restaurantes de diverso carácter, como también actividades de turismo activo que giran entorno a los fantásticos valles fluviales que abrazan La Manchuela. Toda una propuesta integral para disfrute de nuestros sentidos.

Bodegas Villavid – Villarta (Manchuela Conquense)

Bodega de tradición con Centro de Interpretación de la Vid y el Olivo, enclavado en la RESERVA DE LA BIOSFERA.

Una de las cooperativas más antiguas de la zona, no en vano fue fundada en 1952, contando con vinos muy reconocidos de Bobal, algunos con presencia en el mercado internacional, como por ejemplo el alemán, desde hace décadas.

Es bodega de La Ruta del Vino de La Manchuela desde su fundación.

Ofrece su Museo visitable, un Centro de Interpretación de la Vid y el Olivo, ubicado en las mismas instalaciones de la antigua almazara,como experiencia ligada al enoturismo rural y cultural. Ideal para grupos y visitas guiadas, y situada a las puertas de La Reserva de La Biosfera Valle del Cabriel.

Bodegas D. Florentino Pérez

Más que una Bodega con Restaurante y diversos Salones de eventos, es una experiencia enoturística integral.

Visitas guiadas por la bodega con comida maridaje.



Bodegas Villavid

Aquí descubrimos el proceso de elaboración de estos vinos de autor mientras se disfruta de un menú amplio y sofisticado hasta donde nuestro gusto abarque. Ofrece visitas guiadas al complejo, zona de viñedos, bodega de elaboración, sala de barricas y jardines, donde poder disfrutar bien en familia, una escapada con amigos, comidas de empresa, celebraciones... Es, de hecho, de los complejos enoturísticos más capacitados para llevar a cabo turismo MICE dentro de La Ruta del Vino de La Manchuela.

Instalaciones magníficas situadas a las puertas de la Ribera de Cubas, uno de los más fascinantes entornos naturales del Cañón del Río Júcar, espectacular tramo fluvial.

Bodega Andrés Iniesta – Fuentealbilla (Manchuela de Albacete)

La mediática bodega del futbolista Andrés Iniesta

Aúna tradición familiar, tecnología y marca personal. Ofrece tours guiados, tienda gourmet y catas especiales. Ideal para familias y amantes del deporte y el vino, pues pone a disposición del enoturista la posibilidad de gestionar un abanico de experiencias rurales donde degustar, disfrutar y descansar.

Disfrutará de un recorrido por las instalaciones con unas didácticas visitas a la bodega conociendo el apasionante mundo del vino e incluyendo un recorrido por el salón privado de Andrés y su colección privada, algo que permite al visitante unir la cultura del vino y el deporte.

Podrá a su vez alojarse en una de sus tres casas rurales prácticamente anexas a las instalaciones de la Bodega, de modo que podrá disfrutar de una experiencia única e íntegra con los suyos.

Finca Carril Cruzado. Villagarcía del Llano (Manchuela Conquense)

La Finca que acoge celebraciones y eventos múltiples con una excelente propuesta gastronómica

En la Manchuela conquense, zona de vastas extensiones de viñedo, se erigió en 1956 como una bodega-casa de labor cuando la viña comenzaba a robarle terreno y protagonismo a la siembra. Ya por aquel entonces se tuvo fe en el potencial vitícola de estas tierras que conjugan la arcilla y el guijarro del hondo con la arena de la cuesta.



Entrada bodegas D. Florentino Pérez



Bodegas Iniesta



Es ahí, en el Carril Cruzado, nombre del camino que surca la finca y que da nombre a nuestros vinos, donde el emparrado ha sustituido al tradicional vaso y donde se han adaptado perfectamente las variedades Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Petit Verdot y como no, la Cencibel, como se le conoce por estos lares al tempranillo, variedad autóctona. 70 hectáreas componen el pago que, como una alfombra, envuelven la antigua casa de labor, asiento de las actuales instalaciones que apenas han modificado su carácter rústico y acogedor.

Bodegas SAAC – Villamalea (Manchuela de Albacete)

La mayor Bodega de La Manchuela de Albacete

La SAAC cuenta con más de 4.500 hectáreas de viñedo que suman los asociados y en sus instalaciones se pueden realizar ya visitas guiadas, conociendo desde dentro el proceso de elaboración del vino, dando un paseo por los viñedos y/o disfrutando del entorno natural en el que está edificada esta bodega histórica y ahora tecnificada.

Finca Carril Cruzado

Cuenta con una tienda donde encontrará sus diversos y valorados vinos, como también su excelente aceite, y con la posibilidad añadida de poder realizar catas comentadas dirigidas por su personal especializado.

Gran apuesta también por recuperar variedades autóctonas como excelente la albilla dorada, que podrá encontrarla en dos versiones distintas.

Organizan ya degustaciones bajo demanda en sus instalaciones, donde en breves fechas comenzarán las obras de remodelación para acoger con mejores garantías a sus visitantes.

Bodegas Maricubas. Fuentealbilla (Manchuela de Albacete)

La cooperativa oficialmente recibe el nombre de "San Antonio Abad" de Fuentealbilla, pero mayormente es conocida como Bodegas Maricubas.

Fue fundada en febrero de 1958, debido a la necesidad de los agricultores de defender sus cultivos. Maricubas es el nombre que reciben gran parte de sus vinos, y responde a un paraje local de donde se obtienen espectaculares cosechas. En la actualidad cuenta con 937 socios, que cultivan un total de 2200 Has. Las variedades predominantes son: Bobal, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah como variedades tintas y Macabeo como variedad blanca.

Su producción promedio es de 14.000.000 kg de uvas al año, que producen vinos tintos de alta calidad dirigidos, por su gerente y enólogo, Miguel Montoya, decano del Colegio Oficial de Enología de Castilla-La Mancha, al mercado de grandes volúmenes y vinos destinados al embotellado.



Bodegas SAAC

Existe una amplia gama de vinos embotellados, desde blanco, rosado y tinto joven, hasta tintos roble y crianza. Las variedades principalmente utilizadas para los embotellados, son el Macabeo para los blancos, bobal para rosados y tintos jóvenes, tempranillo, syrah, cabernet sauvignon y bobal, para tintos envejecidos en roble.

Finca El Molar de Rus

En su totalidad es una finca de ecoturismo que cuenta con bodega y viñedo propio, así como casa rural.

En Fuentealbilla se origina un arroyo llamado El Galayo, cuyas aguas van a parar a una hermosa laguna sutilmente salada del mismo nombre y que luego pasan a través de la Finca El Molar de Rus formando un valle con laderas rocosas y suelos poco profundos. En este particular entorno de la Manchuela, se encuentra un viñedo exclusivo con raíces que penetran en la piedra caliza, dando al vino su personalidad única.

En la finca, se producen además, aceites ecológicos, pistachos y nueces. Rus es el nombre de su propietaria y está totalmente comprometida con la sostenibilidad y la biodiversidad. Una pequeña muestra de ello es haber plantado en años sucesivos diversas especies de árboles autóctonos para la repoblación de sus montes. Siguen trabajando tanto en la Bodega como en el resto del entorno de La Finca en mejorar los detalles para poder acoger a los visitantes y amantes de la enología en el sentido más amplio.

Bodega Los Federos. Alcalá del Júcar (Manchuela de Albacete)

Una antigua y auténtica Bodega de primera mitad del pasado S.XX.

Es posiblemente la Bodega más pretérita y carismática desde el punto de vista arquitectónico de toda La Ruta del Vino de La Manchuela. Fue recuperada y rehabilitada para gozo de los sentidos por la familia García Pérez.

La prioridad radica en cuidar cada elemento humano, etnográfico, un espacio donde poder combinar la mera degustación con la celebración de eventos.



Bodegas Maricubas



Finca El Molar de Rus



Bodega Los Federos

Su marca más renombrada, SE-ÑORÍO DEL JÚCAR, ofrece una gama exquisita de propuestas varietales como bobal, sirah, macabeo...

Oiremos hablar de "método tradicional de cultivo, cepas viejas, pie franco, la manera de siempre, trasiego por decantación"... todo aquello que los hace auténticos.

Por lo demás, encontramos en www.rutadelvinolamanchuela.com enoturismo detalles de las bodegas que se encuentran disponibles los fines de semana, entre ellas la Bodega Los Federos.

Un paisaje con alma vinícola

La geografía de La Manchuela —con valles frescos, suelos calizos y viñas en altitud— se refleja en vinos elegantes, frescos y expresivos. Especial mención merece la uva Bobal, variedad reina de la zona, que da vinos con una singular estructura y acidez vibrante.

/Conclusión

Visitar las bodegas de la Ruta del Vino de La Manchuela y sus entornos naturales, sus propuestas gastronómicas, sus singulares alojamientos... es más que una escapada: es una inmersión en el alma de una tierra que vive del vino y lo celebra en cada copa. Desde proyectos familiares hasta apuestas innovadoras, la diversidad de propuestas convierte esta ruta en una de las más interesantes y aún por descubrir del panorama nacional. Ideal para sibaritas, grupos de amigos o escapadas en pareja: aquí, el vino se bebe, se camina y se vive.

