



D.O. SOMONTANO

LA MAGIA DE SENTIR EL VINO

Ubicada a los pies de los Pirineos de la provincia de Huesca y tras el éxito iniciado en los años 90, la Denominación de Origen Somontano vive un nuevo impulso y desarrollo gracias a la llegada de nuevas bodegas y al dinamismo y profesionalidad con la que se elaboran, comercializan y promocionan vinos de alta calidad en un esfuerzo conjunto de viticultores, bodegas y Consejo Regulador. Unos y otros invitan a los amantes del vino a conocer sus instalaciones y compartir con ellos la pasión por él.

Vino y territorio

Son estos dos elementos, el vino y el territorio, los que han hecho posible lo que hoy en día es el éxito de la Denominación de Origen Somontano y los que han cimentado su proyecto de futuro. Las gentes del Somontano, el enclave y las características territoriales, así como los inversores que han apostado por esta zona para desa-

rollar sus proyectos en torno al vino conforman una amalgama que ha enriquecido y llenado de vida esta zona vitivinícola aragonesa.

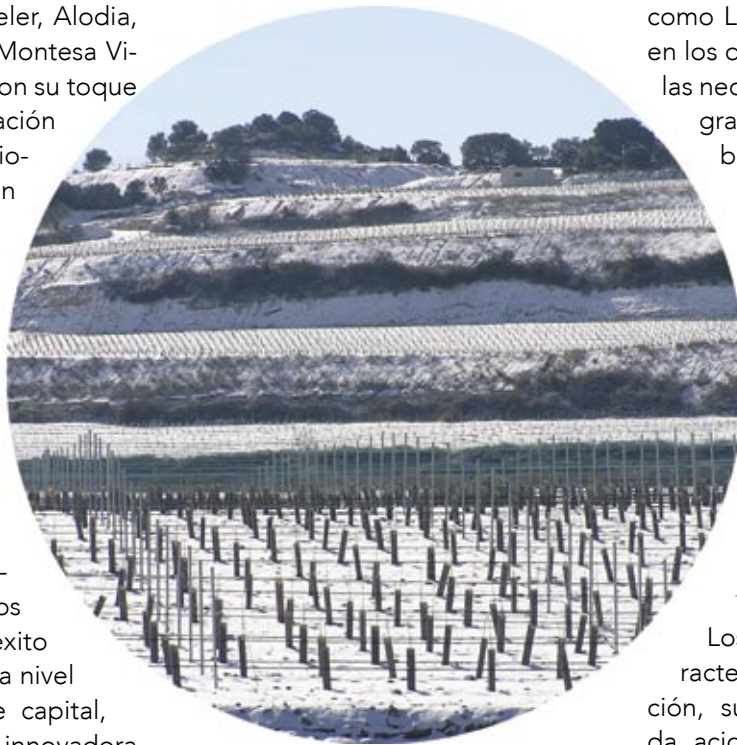
Somontano no es una Denominación de Origen más dentro del panorama vitivinícola nacional. Somontano es considerada como una de las zonas del sector que más ha crecido en los últimos quince años liderando –ade-

mas- “en Aragón el proceso de innovación total de la producción y comercialización de vinos, creando una imagen totalmente nueva a través de nuevas variedades”. Así lo indica el informe que AC Nielsen publicó sobre los vinos de esta Comunidad Autónoma. A ese aspecto económico que representa la evolución del Somontano, el componente de vertebración territorial es otro de los principales

Ellas son junto a otras como Monclús, Valdovinos, Dalcamp, Otto Bestué, Sierra de Guara, Ballabriga, Abinasa, Aldahara, Raso Huete, Meler, Alodia, Estada, Bal D' Isábena o Montesa Vinícola las que –cada una con su toque personal- viven la elaboración del vino desde explotaciones familiares que elaboran entre 50.000 y 600.000 botellas al año.

Viñas del Vero, Enate y Pirineos son las tres bodegas de mayor capacidad de producción (entre 3.500.000 y 6.000.000 de botellas) y las que lideraron -con su entrada en la Denominación de Origen en los años 90- el desarrollo y éxito de los vinos de esta zona a nivel nacional. La inversión de capital, una imagen diferencial e innovadora y la elaboración de gamas de vino de alta calidad motivaron su trayectoria ascendente reflejada en el crecimiento en producción, comercialización y excelentes calificaciones en las guías vinícolas más representativas. Esa dedicación prioritaria a la calidad moti-

vó, ya en el año 2000, la creación por parte de Viñas del Vero de la bodega



montano cuenta con otros proyectos de gran envergadura recientemente incorporados en la Denominación como Laus, Olvena o Irius. Proyectos en los que la arquitectura se adapta a las necesidades de la elaboración de grandes vinos a la par que posibilita la visita de turistas y especialistas y se alía con la cultura y el diseño. Sus capacidades de producción varían entre los dos y los cuatro millones de botellas cada año.

Los vinos de la denominación de origen Somontano

Los vinos del Somontano se caracterizan por su buena graduación, sus toques afrutados y adecuada acidez. Son vinos adaptados al gusto actual. Elabora tintos, rosados y blancos y comercializa más de cien marcas entre las que podemos encontrar gamas de vinos jóvenes, crianzas, reservas, blancos fermentados en barrica, monovarietales, elaboraciones especiales o vinos de autor.

Blecuá, construida en un edificio restaurado construido en el siglo XIX.

Junto a unas y otras bodegas, junto a las empresas de carácter familiar y las de mayores producciones, So-



Los vinos del Somontano recogen la tradición e historia de su zona de producción que aglutina a cuarenta y tres municipios enmarcados principalmente en la comarca del mismo nombre, con un clima fuerte y grandes contrastes. Son vinos fruto del impulso dado por un grupo de jóvenes bodegas y una Denominación de Origen de marcado origen dinámico. Gracias a todo ello, Somontano se ha ganado en la última década una excelente reputación vinícola, siendo considerada hoy como una zona ejemplar en los que se refiere a vinos de alto nivel.

Precisamente la calidad de los vinos es la que ha consolidado la marca "Somontano" como un sello de garantía para el consumidor: varias de sus marcas mantienen año tras año su presencia en las guías vinícolas de mayor renombre –como Peñín, Proensa, CAMPSA, El País– con altas calificaciones.

La "Ruta del vino Somontano"

Bajo la idea de unir promocionalmente vino y territorio, la "Ruta del Vino Somontano" se ha incluido dentro del circuito "Rutas del Vino de España". Esta oferta entourística, que se desarrolla de forma conjunta con la Comarca del Somontano y el Ayuntamiento de Barbastro bajo el amparo de la Asociación Española de Ciudades del Vino y la Secretaría General de Turismo, tiene como objetivo promocionar este territorio vitivinícola como producto turístico con el vino como principal elemento al que se unen otras actividades e iniciativas de ocio y culturales. Esta Ruta cuenta con la colaboración de distintos sectores vinculados a la industria del vino y otros servicios y su desarrollo supone la creación de un circuito turístico de carácter nacional e internacional de la

relevancia de la Ruta del Camino de Santiago o la de Paradores Nacionales.

El complejo de San Julián y Santa Lucía

El histórico Complejo de San Julián y Santa Lucía de Barbastro acoge todas las instalaciones relacionadas con la Denominación de Origen Somontano y es el punto de partida de la "Ruta del Vino Somontano": el antiguo hospital se convirtió en el año 1999 en sede del Consejo Regulador, Tienda del Vino, restaurante "La Viña de San Julián" y Espacio del Vino mientras que la antigua iglesia de San Julián acoge hoy el centro el Centro de Interpretación del Somontano. Se trata de un conjunto histórico-artístico que invita a iniciar desde allí una visita por la Comarca y la realidad vitivinícola de Somontano.

