

Semana del vino de Somontano

Maiatzaren 5, 6 eta 7an
Konstituzio Plaza

Donostia-San Sebastián

5, 6 y 7 de Mayo 2.006
Plaza de la Constitución



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 degustar sus mejores tintos, rosados y blancos —junto a sabrosos pintxos— en la Plaza Constitución de Donostia del 5 al 7 de mayo y a conocer sus instalaciones durante el resto del año.

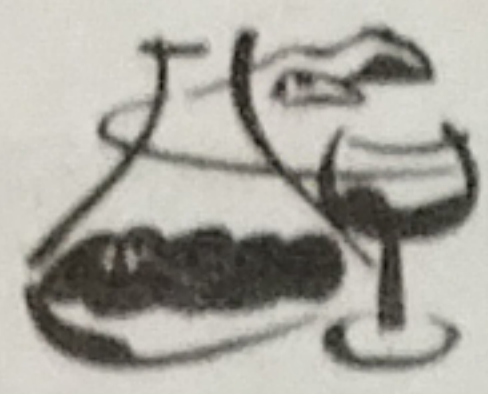
VINO Y TERRITORIO

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 desarrollar 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 —además— “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 elementos que ha generado la industria del vino.

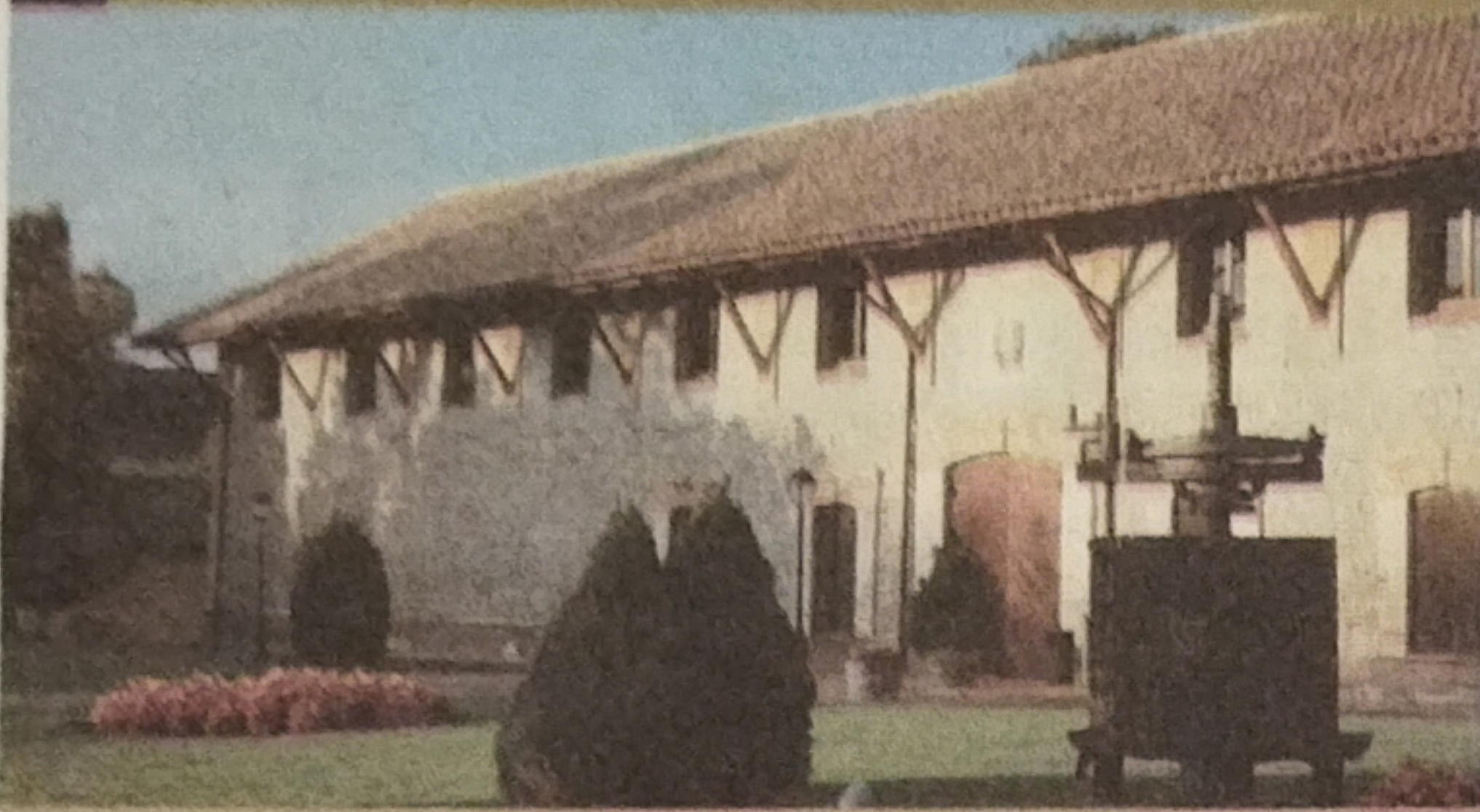
Esta Denominación cuenta con una serie de factores fundamentales que hacen de sus vinos un producto distinto a cualquier otro de su sector: su historia, sus suelos, el clima, el viñedo y su mapa varietal, las normas de calidad aplicadas por los viticultores, las bodegas y el Consejo Regulador, la capacidad técnica y recursos humanos de las empresas vinícolas, el buen posicionamiento de la marca “Somontano” y las de sus bodegas, el esfuerzo realizado en la comercialización y el precio de sus vinos —fruto de su relación con el producto— son variables fundamentales que definen y explican la evolución de esta Denominación.



Las Bodegas de la D

Bodegas asistentes a la Semana del vino de Somontano en San Sebastián

VIÑAS DEL VERO



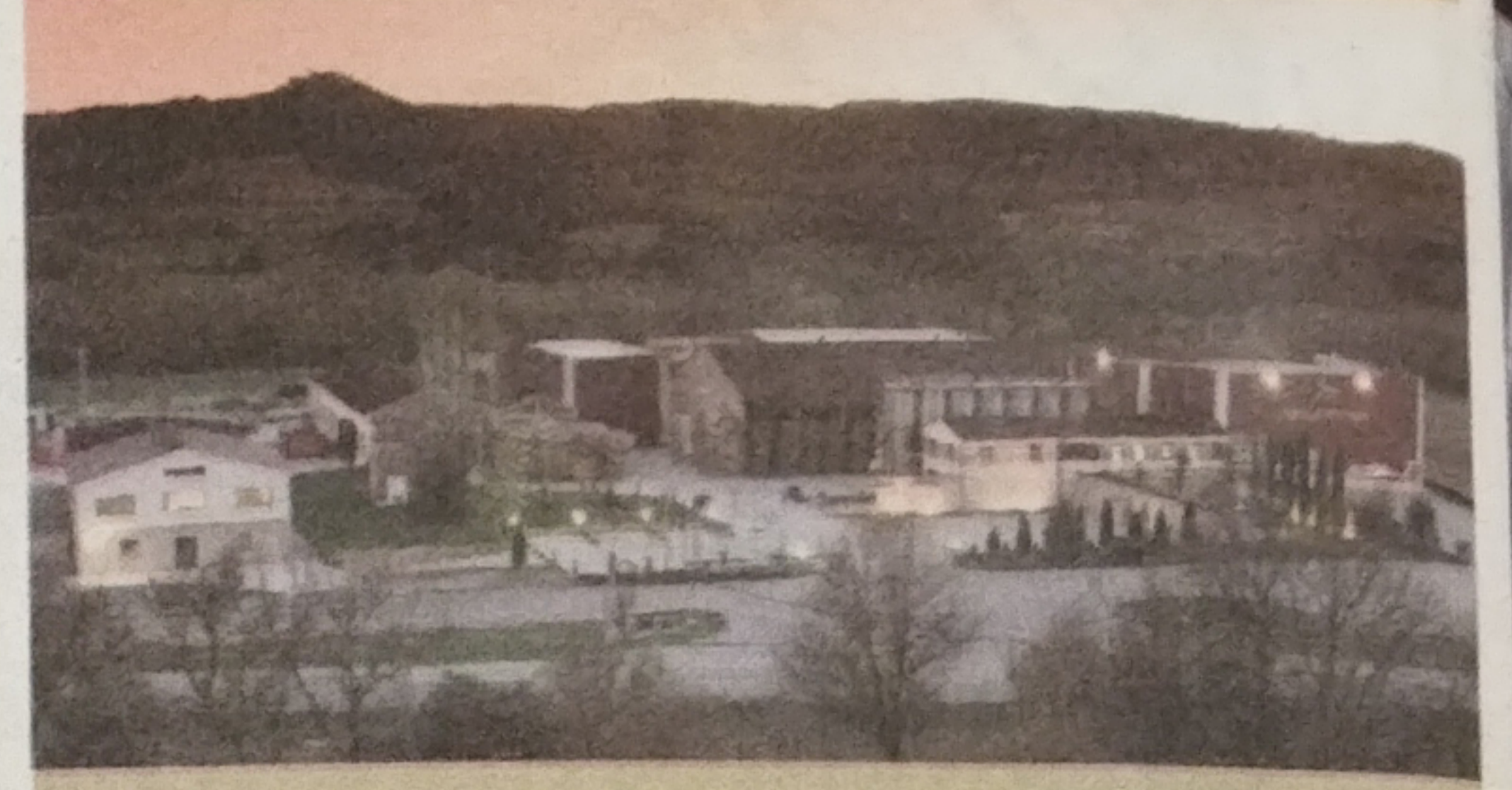
Ctra. Barbastro - Naval, km. 3,7
22300 Barbastro - HUESCA
Tfno.: 974 302 216. Fax: 974 302 098
E-mail: marketing@vinasdelvero.es
Página web: www.vinasdelvero.es

ENATE



Avda. de Las Artes, 1
E 22314 Salas Bajas - HUESCA
Tfno.: 974 302 580. Fax: 974 300 046
E-mail: bodega@enate.es
Página web: www.enate.es

BODEGA PIRINEOS



Ctra. Barbastro a Naval, km. 3,5
22300 Barbastro - HUESCA
Tfno.: 974 311 289. Fax: 974 306 688
E-mail: info@bodegapirineos.com
Página web: www.bodegapirineos.com

BODEGAS LAUS



Carretera. N-240, Km. 154,8.
22300 Barbastro - HUESCA
Tfno: 974 269 708. Fax: 974 269 715
E-mail: info@bodegaslaus.com
Página web: www.bodegaslaus.com

BODEGAS Y VIÑEDOS BALLABRIGA



Ctra. de Cregenzán, Km. 3
Apartado de Correos 7 AP
22300 Barbastro - HUESCA
Tfno: 974 310 216. Fax: 974 306 163
E-mail: info@bodegasballabriga.com
Página web: www.bodegasballabriga.com

BODEGAS RASO HUETE



C/ Joaquín Costa, 23
22423 Estadilla - HUESCA
Tfno: 974 305 447.
E-mail: info@bodegasrasohuete.com
Página web: www.bodegasrasohuete.com

Otras bodegas de Somontano

BODEGAS MONCLÚS



Ctra. Radiquero - Alquezar, s/n
22145 Radiquero - HUESCA
Tfno y fax.: 974 318 120
E-mail: comercial@inesdemonclus.com
Página web: www.inesdemonclus.com

BODEGAS FÁBREGAS



C/ Cerler, s/n.
22300 Barbastro - HUESCA
Tfno.: 974 310 498. Fax: 974 310 898
E-mail: info@bodegasfabregas.com
Página web: www.bodegasfabregas.com

BODEGA OTTO BESTUÉ



Carretera A-138, km. 0,5.
22312 Enate - HUESCA
Tfno.: 974 305 157 / 609 303 161.
Fax.: 974 314 842
E-mail: bodegaottobestue@grupo7.com
Página web: www.bodega-ottobestue.com

BODEGAS Y VIÑEDOS OLVENA



Paraje El Ariño. Ctra. Nacional 123, km. 5.
22300 Barbastro - HUESCA
Tfno: 974 308 481 / 687 548 087.
Fax: 974 308 482
E-mail: info@bodegasolvena.com
Página web: www.bodegasolvena.com

BODEGAS OSCA

C/ La Iglesia, 1. - 22124 Ponzano - HUESCA
Tfno.: 974 319 017. Fax: 974 319 175
E-mail: bodega@bodegasosca.com
Web: www.bodegasosca.com

BODEGA VALDOVINOS

Camino de la Almunia, s/n
22133 Antillón - HUESCA
Tfno.: 974 260 437. Fax: 974 260 147
E-mail: info@bodegasvaldovinos.com
Página web: www.bodegasvaldovinos.com

BODEGAS ALODIA

Crtra. A-1229, km. 11,3.
22147 Adahuesca - HUESCA
E-mail: bodega@alodia.es
Tfno: 679 924 266

Crtra. Barbastro-Alquezar, km. 6,5
22313 Castillazuelo - HUESCA
Tfno: 628 430 823.
E-mail: carlosnoguero@msn.com

D. O. Somontano

Las Bodegas

DALCAMP



C/ Constitución, 4
22415 Monesma de San Juan – HUESCA
Tfno.: 973 760 018. Fax: 973 760 523
E-mail: info@castillodemonesma.com
Página web: www.castillodemonesma.com

BODEGAS SIERRA DE GUARA



Ctra. de Abiego, km. 0,2
22124 Lascellas – HUESCA
Tfno: 974 319 363. Fax.: 974 319 010
E-mail: idrias@bodegassierradeguara.es
Página web: www.bodegassierradeguara.es

ABINASA



Crtra. Nacional 240, km.180
22124 Lascellas – HUESCA
Tfno y fax: 974 319 156.
E-mail: info@bodegasabinasa.com
Página web: www.bodegasabinasa.com

BODEGAS MELER



Crtra. Nacional 240, km. 155,2
22300 Barbastro – HUESCA
Oficinas: C/ Luis Buñuel, 15, 4ªA.
22300 Barbastro - HUESCA · Tfno: 679 954 987
E-mail: bodegasmeler@yahoo.es
Página web: www.bodegasmeler.com

BODEGAS LALANNE

Torre de San Marcos.
22300 Barbastro – HUESCA
Tfno.: 974 310 689. Fax: 974 310 689
E-mail: lalanne@bodegaslalanne.com
Página web: www.bodegaslalanne.com



BLECUA

Ctra. Barbastro – Naval, Km. 3,0
22300 Barbastro – HUESCA
Tfno.: 974 302 216. Fax: 974 302 098
E-mail: info@bodegablecua.com
Página web: www.bodegablecua.com

ALDAHARA

Ctra. Barbastro, 10
22423 Estadilla – HUESCA
Tfno: 974 305 236
E-mail: aldaharasomontano@yahoo.es
Página web: www.aldahara.es



IRIUS

Crtra. Nacional 240, km.154.
22300 Barbastro – HUESCA
Oficinas: Proconsol Viñas y Bodegas.
Crtra. Logroño-Oyon, nº 30.
01320 Oyón (ÁLAVA)
Tfno: 902 122 211. Fax: 945 622 229.
E-mail: info@bodegairius.com
Página web: www.bodegairius.com

ESTADA

Crtra. A-1605, km. 11,2
22587 Laguarres – HUESCA
Tfno: 605 785 178
E-mail: baldisabena@terra.es

BAL D'ISABENA

MONTESA VINÍCOLA

C/ Única, s/n.
22315 Montesa – HUESCA
Tf. 699 640 675

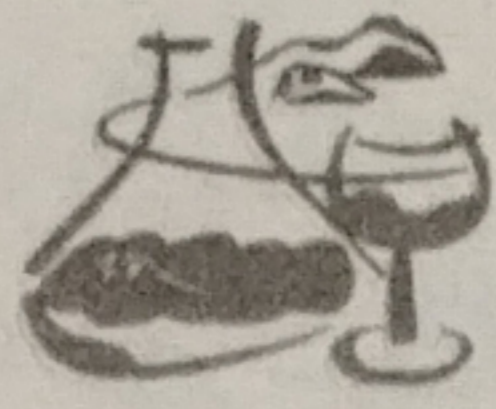
Otra de las características que muestran la riqueza y recursos de la Denominación de Origen son sus bodegas, veinticuatro empresas vitivinícolas que han realizado una inversión de más de ciento diez millones de euros en el Somontano y que en los próximos años aportarán noventa millones más. Son ellas quienes transforman las trece variedades de uvas locales y foráneas procedentes de 4.500 hectáreas de plantación en excelentes vinos.

El tejido empresarial de las bodegas ha destinado fuertes inversiones a viñedos, instalaciones y recursos humanos lo que a su vez ha contribuido notablemente a revitalizar el territorio, a generar empleo, a asentar población, a mejorar la calidad de vida, a convertir esta zona vitivinícola en una de las más prestigiosas del país y a promocionar la riqueza natural, histórica y cultural del Somontano a través de la vinculación de sus vinos con el territorio del que nacen.

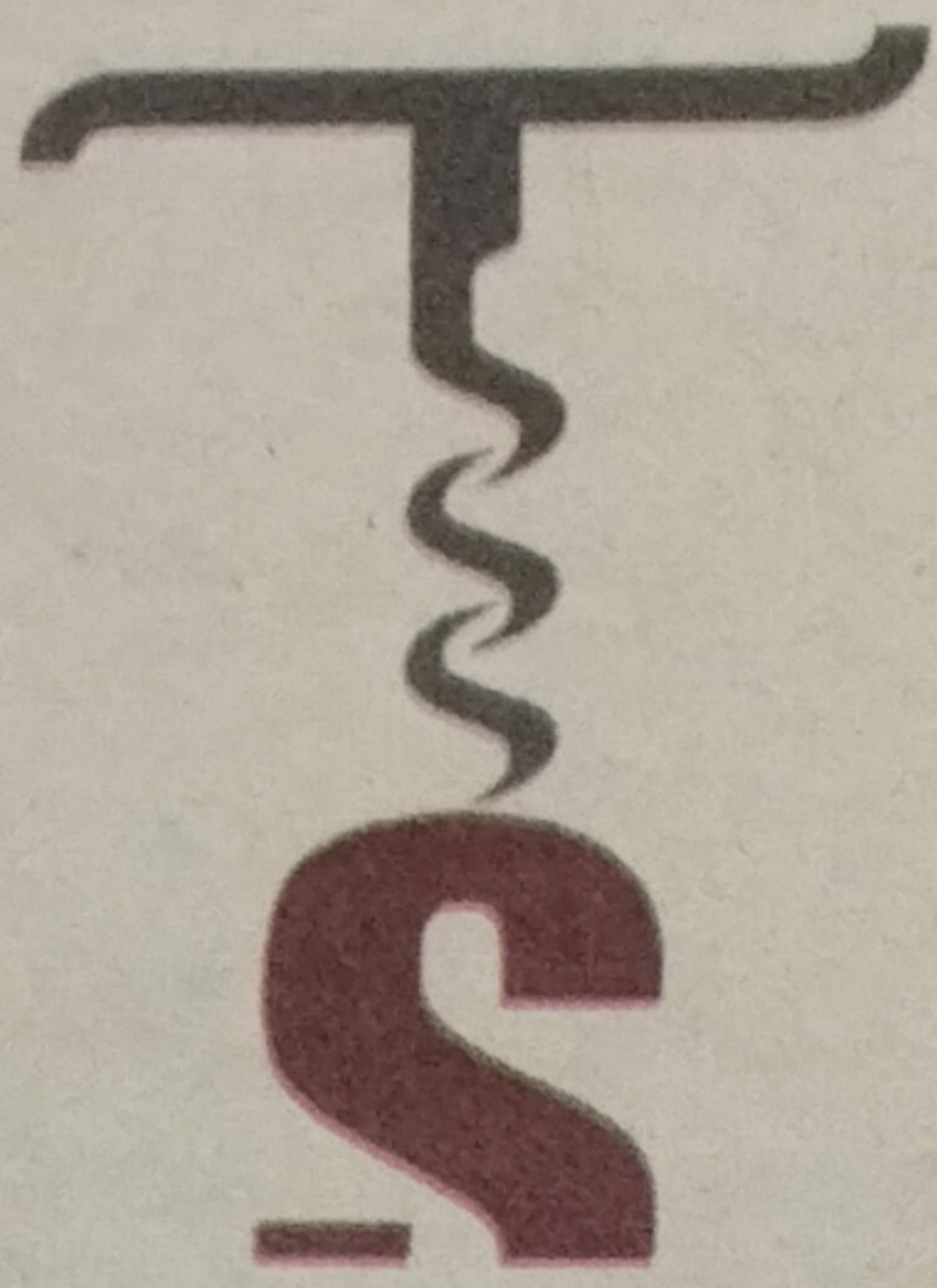
El Somontano ha tenido la viña entre sus cultivos desde el siglo II antes de Cristo y el paso de la historia hizo que desde entonces su desarrollo viviera diferentes etapas de mayor o menor relevancia en la situación social y económica de la zona. La plaga de la filoxera, que aniquiló las viñas de Francia y gran parte de Europa en el siglo XIX, supuso el impulso del sector gracias a la llegada de bodegueros que buscaban zonas idóneas para la plantación de vid y elaboración de vinos. Fue el caso de Francisco Lalanne, fundador de una de las bodegas más antiguas existentes hoy en día en Somontano cuyo apellido da nombre al "château" que atesora la tradición familiar y la elaboración artesanal de sus vinos. De esa misma época datan otras bodegas que ya acogen a varias generaciones de historia vinícola como Fábregas y Osca. 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 motivó, ya en el año 2000, la creación por parte de Viñas del Vero de la bodega Blecua, construida en un edificio del siglo XIX restaurado.

Junto a unas y otras bodegas, junto a las empresas de carácter familiar y las de mayores producciones, Somontano cuenta con otros proyectos de gran envergadura recientemente incorporados en la Denominación como Olvena, Laus 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



ruta del vino
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.

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 enoturística se desarrolla de forma conjunta por la Denominación de Origen, 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.