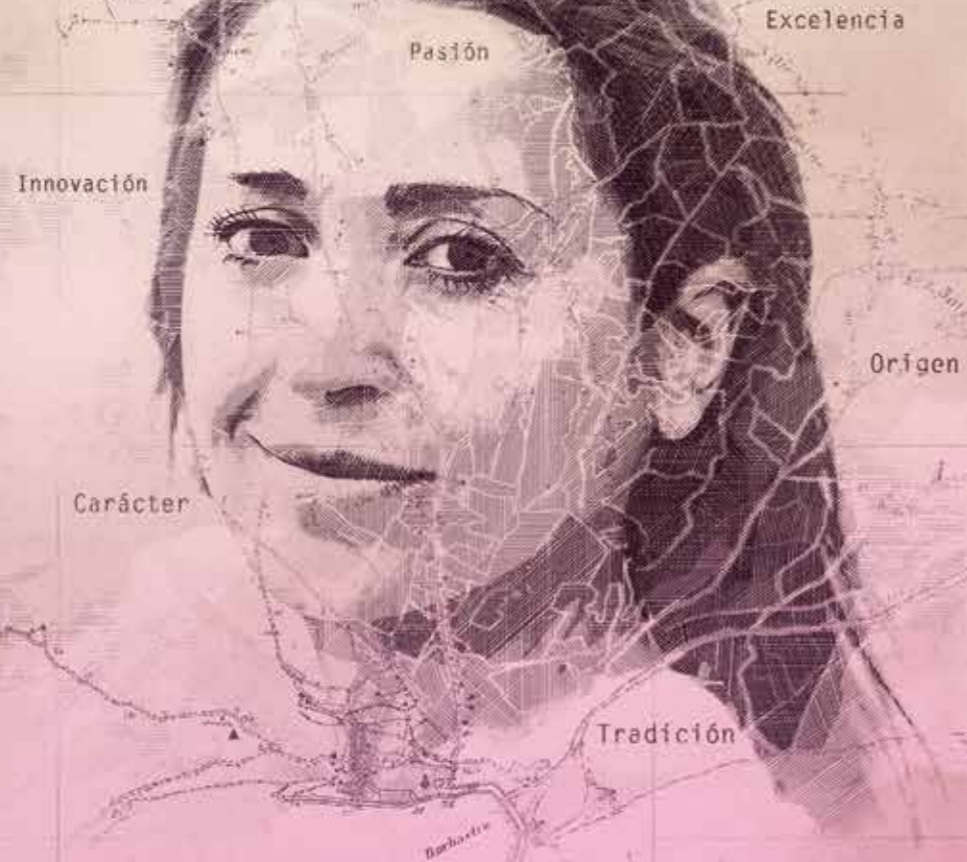


SOMONTANO.DO

2020ENERO/52



Denominaciones de Origen de Europa, mucho más que un lugar.



El contenido de la presente campaña promocional representa únicamente la opinión de su autor y es responsabilidad exclusiva del mismo. La Comisión Europea no asume ninguna responsabilidad por el uso que pudiera hacerse de la información que contiene.



SEGUIMOS UN CAMINO, EL NUESTRO.

Elaboramos nuestros vinos siguiendo nuestros valores. Así jamás podremos perderlos.

masqueunlugar.com



VINO D.O. SOMONTANO



CAMPAÑA FINANCIADA CON LA AYUDA DE LA UNIÓN EUROPEA



LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA LAS CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS



4-5 Nuestros campos



6 Vinos 2019



7 Del 20 Festival al Festival Vino Somontano 2020



8-9 Somontano, sede nacional de los sumilleres



10-11 La D.O.P. Somontano, "mucho más que un lugar"



12-13 Ruta del Vino Somontano



14-16 Bodegas que son noticia



17-18 Noticias del Consejo



Edita:

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Somontano.
Avda. de La Merced, 64. Tel. 974 31 30 31
22300 BARBASTRO (Huesca)
www.dosomontano.com

Coordina:

Dpto. de Comunicación

Diseño e impresión: Imprenta Moisés

Dep. Legal: HU - 83 - 2003

Imágenes:

Emilio Gil y Javier Campos (pp. 4 y 5), Media Siesta (pp. 6, 10 y 11); Borja Mariñosa (pp. 6 y 7); UAES (pp. 8 y 9); Ruta del Vino Somontano (pp. 12 y 13) y bodegas Enate (pp. 8 y 15), Blecua (pp. 8 y 16), Pirineos (pp. 9 y 14), Sommos (pp. 9 y 16), Viñas del Vero (p. 14), El Grillo y la Luna (p. 15), Monte Odina (p. 15) y Meler (p. 16).

El Consejo Regulador no se hace responsable de las afirmaciones vertidas por los autores de los artículos.



ENERO

		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

Nos gusta porque acabamos de estrenarlo por partida doble con el nuevo año 2020 pero también por el buen sabor de boca que nos dejaba el verano pasado la histórica 20ª edición del Festival Vino Somontano con 20x20x20x20... momentos intensamente vividos que recargaban las pilas para organizar la de 2020. Próxima edición que ya tiene fechas para reservar como sagradas en el nuevo calendario: del 30 de julio al 2 de agosto ¡Apuntado queda!

El hasta hace poco futuro año que ya es presente, llega con ganas de innovar con esa frescura que tiene lo nuevo y en la sección "Nuestros campos", Emilio Gil y Javier Campos hablan, precisamente, de innovación. Concretamente, en la viticultura: después de muchos años de trabajo, ellos y todo el equipo de la Unidad de Mecanización Agraria de la Universidad Politécnica de Cataluña, han puesto en marcha una interesante aplicación gratuita para optimizar el uso de los productos fitosanitarios en las viñas con sistema de conducción en espaldera.

Y nuevos, nuevos, nuevos son, también, los vinos Somontano 2019. Los primeros blancos, rosados y tintos jóvenes ya están en la calle. Con ellos y con otros de añadas anteriores hemos celebrado las fiestas navideñas y estrenado el nuevo año, y en ellos se ve reflejada la gran vendimia que nos regalaba excelente materia prima para vinos míticos. A esos vinos y a la próxima edición del Festival dedicamos la sección "La D.O.P. Somontano".

Antes de celebrar el nuevo año, nuestra Denominación de Origen acogía otra importante celebración: el vigésimo quinto aniversario de la Unión de Asociaciones Españolas de Sumilleres convirtiéndose Somontano, esos días, en la capital nacional de estos profesionales, grandes prescriptores del vino. Veinticinco años antes, Somontano era el escenario de la histórica creación de este colectivo.

Hablamos de fechas memorables de 2019 y para la Ruta del Vino Somontano, noviembre, por noveno año consecutivo, se convertía en el "mes del enoturismo en Somontano" con un nuevo y exitoso ciclo "Catando Somontano" que ampliaba la celebración del Día Europeo del entourismo a más de treinta días. Ésa y otras noticias detalla la Ruta en su sección habitual de la revista.

Por su parte, las "Bodegas que son noticia" y las "Noticias del Consejo" llegan con estupendas buenas nuevas por las que brindar.

Hablando de brindar... ¡Chin chin! Brindamos por un feliz para todos.





Emilio Gil



Javier Campos

Miembros de la Unidad de Mecanización Agraria de la Universitat Politècnica de Catalunya.

“Dosaviña”, nueva aplicación para el correcto uso de fitosanitarios en la viña

Los viticultores cuentan con una nueva herramienta para optimizar el uso de productos fitosanitarios en la viña adecuando el proceso a los requerimientos establecidos por el nuevo marco legislativo europeo derivado de la implementación de la Directiva Europea de Uso Sostenible de Plaguicidas (Directiva 128/2009/EC).

“Una herramienta útil y de fácil utilización para el viticultor que permite la determinación del volumen óptimo de aplicación en tratamientos fitosanitarios en viñas en espaldera”

Se trata de la aplicación “Dosaviña” que, introduciendo en su formulario una serie de datos de la plantación, del producto fitosanitario y del pulverizador, permite el cálculo de la cantidad óptima de producto fitosanitario y de volumen de agua teniendo en cuenta los condicionantes específicos de la vegetación, ofreciendo además al usuario las recomendaciones técnicas adecuadas para una correcta aplicación (tipo y número de boquillas, presión de trabajo, velocidad de avance...).



La aplicación “Dosaviña”, que ha sido desarrollada por el grupo de investigación de la Unidad de Mecanización Agraria de la Universitat Politècnica de Catalunya (<https://uma.deab.upc.edu>), es una de las herramientas del proyecto de la Unión Europea “Life Perfect”- Pesticide Reduction using Friendly and Environmentally Controlled Technologies (perfectlifeproject.eu).

La aplicación es gratuita, está disponible en ocho idiomas (español, catalán, inglés, francés, italiano, griego,

portugués y chino) para dispositivos IOS y ANDROID y para dos sistemas de unidades (SI e Imperial). También está disponible su versión web en <https://dosavina.upc.edu>.

El objetivo principal de esta aplicación es ofrecer una herramienta útil y de fácil utilización para el profesional de la viticultura, que le permita la determinación del volumen óptimo de aplicación en tratamientos fitosanitarios en viñas en espaldera. Permite, además, calcular la cantidad exacta de producto fitosanitario a añadir al depósito del equipo de aplicación, evitando de este modo sobrantes innecesarios. Y se completa con una herramienta para la selección de los parámetros de la aplicación (boquillas, presión, velocidad...).

[El funcionamiento]

La determinación de la cantidad necesaria de producto fitosanitario que ofrece la aplicación tras analizar los datos que se introducen se basa, siempre, en las recomendaciones de la etiqueta del producto fitosanitario a distribuir, respetando siempre los límites establecidos. Para el cálculo del volumen de aplicación óptimo, el algoritmo empleado se fundamenta en una adaptación del método del LWA (Leaf Wall Area), incorporando aspectos relacionados con la densidad de la vegetación y la tipología del equipo de aplicación empleado.

El método del LWA es el elegido en los foros europeos como el método más adaptado para la expresión de dosis en plantaciones en espaldera como la viña o los frutales (manzano y peral, fundamentalmente). Este método se basa en el cálculo de la superficie de pared de vegetación a tratar por unidad de superficie (hectárea). La aplicación “Dosaviña” incorpora y cuantifica, como elementos novedosos, aspectos relacionados con la anchura de la masa vegetal, la densidad de vegetación y la tipología de equipo a emplear.

“Dosaviña recomienda el volumen de agua y cantidad de producto fitosanitario siendo imprescindible aplicar la calibración del equipo que ella misma indica. De ello depende el éxito de la misma”

Una vez determinados tanto el volumen de agua como la cantidad de producto fitosanitario, “Dosaviña” ofrece al usuario la herramienta para la calibración del equipo, que incluye el cálculo y la selección automática de los parámetros de trabajo más importantes (presión, número y tipo de boquillas). Este aspecto resulta fundamental dada la extrema importancia que tiene en el éxito de la misma un ajuste adecuado del equipo de aplicación y la selección de los parámetros de trabajo. El algoritmo de cálculo desarrollado para el cálculo de la presión óptima de trabajo se basa en la ecuación unitaria que relaciona el caudal y la presión de cada una de las clases ISO de boquillas de pulverización, incorporando un factor de cálculo interno que permite la combinación de boquillas de distinto tamaño en un mismo equipo.

La aplicación permite al usuario la selección uniforme de todas las boquillas de la máquina de forma automática, o bien una disposición manual al gusto, para una distribución vertical del líquido variable, adaptada a las características de la vegetación. Esta última posibilidad está pensada para su utilización en plantaciones globulares de frutales o en aquellas con sistema de formación en vaso o eje central.

“Dosaviña” permite guardar los resultados obtenidos como favoritos, de forma que el agricultor puede disponer en todo momento de información técnica sobre las características de la aplicación llevada a cabo.



“El ahorro de producto, agua, tiempo y combustible son aspectos altamente valorados por el viticultor”

[Impacto]

Los resultados del uso de la aplicación permiten garantizar un adecuado control de la plaga/enfermedad con una menor cantidad de producto fitosanitario y un menor volumen de caldo. Ello tiene como consecuencia, gracias también al empleo de la herramienta de calibración, una mejor distribución del producto en la vegetación, una reducción de las pérdidas en el suelo, una menor circulación de los equipos por el campo debido al incremento de la capacidad de trabajo de las máquinas y, en definitiva, una gestión agrónomicamente adecuada del control de las plagas y enfermedades.

El ahorro de producto fitosanitario, cuando la dosificación empleada se basa en la concentración de producto, puede alcanzar el 20%. Este ahorro de producto, junto con el ahorro de agua y el consiguiente ahorro de tiempo y combustible al incrementar la capacidad de trabajo del equipo, son aspectos altamente valorados por el viticultor.

Todo ello contribuye a un trabajo en la viña más equilibrado y respetuoso con el medio ambiente.



Llegan los esperados **vinos 2019**

“Muy vivos”, “aromáticos”, “frescos”, “jugosos”, “con mucha fruta fresca”, “chispeantes”, “un valor seguro”, “con magnífica capacidad de crianza”... Estas son algunas de las palabras que definen a los vinos de la nueva añada: los Somontano 2019.

Como destaca Jesús Artajona, enólogo de Bodega Enate, “los vinos blancos jóvenes se presentan chispeantes, lucen todo su frescor y la riqueza aromática habitual en nuestra denominación; sin duda, son un valor seguro que se confirma vendimia tras vendimia”. Mientras tanto, los nuevos rosados llegan al mercado con una gran variedad de estilos en tonos de color, aromas y sabores, con una añada que para ello se dibuja como excelente.

Vinos fruto de una vendimia, la del año pasado, caracterizada por la calidad de las quince variedades de uva en bodegas Somontano, una muy buena materia prima que ha sido la gran base unos los vinos que, en las gamas de jóvenes y robles, han llegado recientemente al mercado mientras los de guarda, que se comercializarán en función de sus tiempos de crianza, se vaticina serán “grandes vinos”. En ese sentido, los tintos aparecen, en palabras de Artajona, como “los auténticos ganadores en la vendimia del 2019 gracias a las óptimas condiciones de madurez con las que nos ha obsequiado la climatología. Son vinos de color muy cubierto y nazareno, con mucha concentración, con más fruta fresca que confitada, densos en el paladar y con mucho poderío, lo que augura una magnífica capacidad de envejecimiento”. Lo mismo afirma José Javier Echandi, Director Técnico y enólogo de Bodega Sommos, cuando asegura que estos vinos presentan “mucho potencial porque, por un lado, en variedades como Merlot y Cabernet Sauvignon tienen buena estructura, tanino de calidad, lo que supone un buen esqueleto para armar el vino y, por otro, la uva Syrah tiene muy buena acidez y buen recorrido en boca, lo que va a dar largura en boca y longevidad en el tiempo”.

La vendimia comenzaba el 22 de agosto con la recogida de los primeros kilos de la uva blanca Chardonnay y concluía el 30 de octubre cuando se recogían los últimos kilos de la tinta Moristel. La campaña concluía con 21.041.993 kilos de uva recogida, un 12% más que la cantidad vendimiada en 2018. Una campaña que se desarrolló sin incidencias destacables lo que supuso que la uva llegó a las bodegas en un excelente estado sanitario. También es destacable el transcurso del año en el viñedo que es lo que marcaba el resultado final llegados al momento de la vendimia y la gran labor de los viticultores de la Denominación cuyo “trabajo y profesionalidad” es una clave importante para contar con la mejor materia prima de los vinos Somontano.

Vendimia 2019

VARIETADES BLANCAS	KG
Chardonnay	3.939.908
Gewürztraminer	1.248.160
Sauvignon Blanc	466.190
Macabeo	331.310
Garnacha Blanca	243.820
Riesling	195.180
Alcañón	6.565

VARIETADES TINTAS	KG
Cabernet Sauvignon	5.028.186
Merlot	4.440.138
Tempranillo	1.981.139
Syrah	1.527.202
Garnacha Tinta	1.242.010
Moristel	220.540
Parraleta	98.185
Pinot Noir	73.460

TOTAL GENERAL	21.041.993
----------------------	-------------------

“Los jóvenes son un valor seguro y los tintos de guarda, auténticos ganadores”



Del 20 Festival Vino Somontano al Festival Vino Somontano **2020**

Del 20 al 20. De la histórica vigésima edición del Festival Vino Somontano al Festival Vino Somontano del año 2020.

Con los momentos inolvidables del pasado Festival que contó con una importante campaña de promoción en el canal Movistar y los perfiles en las redes sociales de la Denominación de Origen, a los grandes momentos que deparará la edición de 2020.

Mientras la Denominación de Origen Somontano continúa con los preparativos del Festival, avanzamos la fecha para reservarla ya en todos los calendarios de los amantes del buen vino y el territorio del que nacen: del 30 de julio al 2 de agosto viviremos el Festival Vino Somontano 2020: Muestra del Vino Somontano con las mejores tapas acompañadas de una amplia gama de vinos de la D.O.P. y música en directo; una gran oferta cultural de espectáculos que disfrutar horas antes, cursos y talleres de cata, visitas a bodegas... y todo en el marco único para disfrutar de la tierra Somontano!

¡Que no falte nadie!





Somontano, sede nacional de los sumilleres

La Unión de Asociaciones Españolas de Sumilleres (UAES), celebraba a finales del pasado mes de octubre su vigésimo quinto aniversario en el mismo lugar donde se fundó: en Barbastro, capital de la Denominación de Origen Protegida Somontano. Con motivo de este significativo aniversario, era su Consejo Regulador quien acogía esta importante celebración y ejercía de anfitrión de más de cuarenta sumilleres de todo el país. De esta forma, Somontano, se convertía esos días, en la sede nacional de los sumilleres.



Tal fue la relevancia del acontecimiento que al mismo asistió el Vicepresidente del Gobierno de Aragón y Consejero de Industria, Competitividad y Desarrollo Empresarial, D. Arturo Aliaga, además de otras autoridades.

Para Somontano, ser sede de esta histórica celebración ha tenido suma importancia dado el gran valor de los sumilleres en la potenciación de la cultura del vino y su gran capacidad para reforzar el valor de las denominaciones y marcas de vino. Para el Consejo Regulador los sumilleres son, en ese sentido, grandes prescriptores que, gracias a este nuevo viaje a Somontano, aumentaban su conocimiento de la Denominación, bodegas y vinos lo que les llevaba a seguir siendo, o poder ser, auténticos “embajadores Somontano”.



[Una celebración muy especial]

Con motivo del XXV aniversario de la U.A.E.S. acogido por la D.O. Somontano, se organizó una asamblea extraordinaria, el acto conmemorativo de este histórico aniversario y un amplio programa de actividades en el que la Denominación de Origen y sus bodegas fueron anfitrionas de un nutrido grupo de sumilleres representantes de veintiuna asociaciones de toda España.

El programa comenzó el domingo, 27 de octubre, con el acto de bienvenida a los sumilleres en Bodega Pirineos. Tras la bienvenida de la Directora General de Bodega Pirineos, Silvia Arruego, la Presidenta de la Denominación de Origen, Raquel Latre y el Alcalde de Barbastro, Fernando Torres, el enólogo Jesús Astraín impartía una cata con varios vinos de la bodega que incluyó añadas históricas de su emblemático reserva “Señorío de Lazán”.



Al término de la cata, en la nave de barricas, las bodegas Fábregas, Otto Bestué, Meler, Villa d’Orta, El Grillo y la Luna e Idrias se unían a Bodega Pirineos para brindar sus gamas de vinos a los sumilleres. Referencias clásicas y novedades de bodegas que reflejan el amor a la tierra, la excelencia y la pasión por el trabajo.

Al día siguiente tuvo lugar la asamblea extraordinaria y el acto conmemorativo del XXV aniversario de la unión de sumilleres en bodega Enate tras la visita a las instalaciones acompañados por el Presidente de la empresa vitivinícola, Luis Nozaleda, y la cata temática de vinos elaborados con Cabernet Sauvignon con el enólogo Jesús Artajona.

La importancia de esta celebración fue tal para el sector del vino y la sumillería a nivel nacional y –por tanto– también regional, que asistió el Vicepresidente del Gobierno de Aragón y Consejero de Industria, Competitividad y Desarrollo Empresarial, Arturo Aliaga quien destacaba la importancia del sector del vino en el desarrollo de Somontano y su relevancia en la Comunidad Autónoma de Aragón. En el acto también intervenían el Presidente de la Unión de Asociaciones Españolas de Sumilleres, Pablo Martín; el Presidente de la Asociación de Sumilleres de Aragón, José Antonio Puyuelo; el Alcalde de Salas Bajas, Jorge Gracia y la Presidenta de la D.O.P. Somontano, Raquel Latre. Asistieron también la Diputada Delegada de Cultura de la D.P.H., M^a Isabel de Pablo; el Presidente de la Comarca de Somontano, Daniel Gracia; el Presidente de Bodega Enate, Luis Nozaleda –que en recuerdo de tan histórico día entregaba a los sumilleres, acompañado por el artista, una litografía de la obra de Pepe Cerdá representada en su vino Enate Chardonnay 234– y miembros de la D.O.P. Somontano.

Tras el acto conmemorativo, anfitriones y sumilleres visitaron Blecua y cataron añadas míticas del vino del mismo nombre con el enólogo y director general de la bodega Viñas del Vero, José Ferrer. Desde allí, el grupo disfrutó de una magnífica velada en los jardines exteriores de Viñas del Vero con delicias de la zona abiertas a su maridaje con diferentes vinos de la bodega.

La histórica celebración clausuraba su programa con la visita a Bodega Sommos donde, tras la bienvenida de su Director Gerente, Carlos Sáenz, los sumilleres visitaron sus instalaciones, cataron –con el Director Técnico José Javier Echandi y el Director de Producción, Julio Fariñavarios vinos de la gama Colección y disfrutaron de una exquisita cena de despedida preparada por el restaurante de la bodega que se maridó con diferentes referencias de la bodega. En ese mismo escenario se grabó la felicitación que en Navidad el colectivo de sumilleres envió a todas sus asociaciones, socios, personas y colectivos.



[Espléndido cumpleaños]

Pablo Martín, Presidente de la U.A.E.S., resumía la celebración de las “bodas de plata” del colectivo en Somontano como un “espléndido cumpleaños, con un lujo de atenciones y de región vitivinícola. Ha sido uno de los viajes más entrañables que hemos disfrutado la comunidad UAES. No se ha escatimado en atenciones y recursos humanos y técnicos. Destacamos especialmente la conciencia de comarca vinícola, de marca, el sentirse bajo la D.O. Somontano se imprime en cada uno de los bodegueros, ya sean pequeñas bodegas familiares o grandes grupos. Un ejemplo de lo que es estar remando todos en la misma dirección. También es digna de especial mención la convivencia en armonía y sin estridencias de las bodegas clásicas y las nuevas bodegas. Hay elaboraciones muy atrevidas y otras más clásicas pero todas con un máximo respeto por la esencia de la comarca”.

La D.O.P. Somontano refuerza que es “mucho más que un lugar”

La campaña “Denominaciones de Origen de Europa, mucho más que un lugar” promovida por la Denominación de Origen Somontano y la de Jamón de Teruel y cofinanciada por la Unión Europea, concluye el segundo año de su proyecto mostrando –en el mundo online– la calidad y valores que ambas defienden y reflejan en sus vinos, paletas y jamones: la excelencia, el amor a la tierra, la pasión por el trabajo, el inconformismo, el origen y, entre otros, el carácter.

Un intenso ejercicio que comenzaba en febrero de 2019, vivía su fase más intensa en noviembre y diciembre de 2019 y dará paso, en febrero de este recién estrenado 2020, al tercer periodo de este proyecto trianual cofinanciado por la Unión Europea destacando las principales actividades de la campaña y que han superado los impactos y objetivos marcados.



[Juan Duyos, embajador de la campaña]

Las alianzas de Somontano y Jamón de Teruel con el mundo del cine y la interpretación en 2018, se ampliaron al mundo de la moda nombrando embajador de la campaña durante el 2019 al reconocido diseñador Juan Duyos, creador de prendas únicas, artesanales, personalizadas e intemporales que han lucido personalidades tan reconocidas como la reina Letizia.

En el marco de ese maridaje vino Somontano - Jamón de Teruel y la moda de Juan Duyos, el diseñador ha creado un modelo único dedicado al maridaje del vino y el jamón inspirado en Somontano y Jamón de Teruel tras el conocimiento de ambas denominaciones, productos y un viaje a Teruel junto a un grupo de periodistas. Un diseño con dos versiones que se presentó a la prensa en Madrid: la más clásica en la piel de la modelo Cristina Piaget y el más moderno, vestido por la novel Carla Álvarez.

[Televisión]

Ampliando la presencia de Somontano y Jamón de Teruel a más canales de televisión respecto al primer año de la campaña, las diferentes versiones del anuncio del vino D.O. Somontano y la D.O. Jamón de Teruel se han difundido en los canales del Grupo Cuatro, Tele 5, Antena 3, La Sexta, Muti, Neox, Grupo Pulsa y NSF.

Además, reforzando el impacto de esos anuncios televisivos, el vino D.O. Somontano y la D.O. Jamón de Teruel han contado con espacios propios en horario de máxima audiencia de programas líderes de la televisión española: “El Hormiguero”, con el motorista Álex Márquez como invitado; la gran final de la última edición del programa “Got Talent” y “El Tiempo 2” de Tele 5. Además, la D.O. Somontano ha patrocinado el espacio meteorológico de Aragón TV en la edición de noche entre diciembre de 2019 y enero de 2020.

[Reportajes y publicidad en prensa]

En el ámbito de los medios de comunicación, la campaña también ha contemplado un publireportaje en la reconocida revista *Hola*, líder en el ámbito de las publicaciones life-style, reforzado con los canales online de la misma: un reportaje en su página web y dos mensajes en sus perfiles de Instagram y Facebook.

Los periódicos *Heraldo de Aragón*, *El Periódico de Aragón*, *Diario del Alto Aragón*, *Diario de Teruel*, *El Cruzado Aragonés* y *La Comarca*, también han sido espacios de difusión del mensaje de que Somontano y Jamón de Teruel son mucho más que un lugar y que son fieles a un camino marcado por los valores que han construido un camino serio y coherente en aras a ofrecer productos de calidad.

[El mundo online]

En 2019 la campaña ha incrementado su inversión en el ámbito online y reforzado sus acciones con “influencers” y bloggers como, entre otros, el presentador de televisión Risto Mejide, el blog de Las Mariacocinillas, el exfutbolista y ganador de la quinta edición del concurso televisivo MasterChef, Jorge Brazález; el ganador de la séptima edición del mismo concurso, Aleix Puig; el policía, piragüista ganador de cuatro medallas olímpicas y ganador de la segunda edición de MasterChef Celebrity, Saúl Craviotto y el modelo, Jaime Astraín.

[Catas]

En el ámbito del sector profesional, el escenario de las jornadas formativas de la campaña ha cobrado mayor impacto, publicidad y repercusión: por una parte, se han enmarcado en reconocidos foros y salones del sector del vino como el Salón de los Mejores Vinos de España de la Guía Peñín en Madrid; el Salón Selección Bilbao de la misma guía o las Experiencias Verema de Alicante y Barcelona; por otra, se ha organizado un salón monográfico en Valencia y se han impartido catas en la Escuela de Hostelería de Madrid y el centro de formación Alabardero de Málaga.

Acciones formativas - informativas que han sumando un total de 1.000 profesionales y futuros profesionales que han conocido, en primera persona, la campaña.

[Año nuevo, nuevas acciones]

En febrero comenzará el tercero reforzando las acciones en el ámbito online y las catas dirigidas al sector profesional mientras se abre la presencia en los mundos de la radio y el cine y se ponen en marcha cinco potentes acciones en centros comerciales de Madrid, Barcelona y Zaragoza.





["Minimaridajes" para disfrutar de "Catando Somontano" a cualquier hora y en cualquier momento]



Somontano, entre las 25 mejores experiencias turísticas de Aragón

Del 1 al 30 de noviembre la Ruta del Vino Somontano celebraba la quinta edición de Catando Somontano, un nuevo ciclo con cuarenta y cinco propuestas diferentes para disfrutar de la cultura del vino extendiendo, durante todo el mes, el leit motiv de la celebración del Día Europeo del Enoturismo. En ese marco y como acto central, el 17 de noviembre, barbastrenses y visitantes se reunieron en la emblemática Plaza del Mercado de la capital del Somontano para disfrutar de un maridaje de música, vino y arte para celebrar la efeméride europea.

Un total de treinta y tres establecimientos de la Ruta del Vino Somontano colaboraron para crear una propuesta en la que el vino, y en la mayoría de los casos la gastronomía, fueran auténticos protagonistas. Un total de 1.500 personas participaron en las actividades a las que hay que sumar todos los que se acercaron a la Plaza del Mercado donde se celebró que Barbastro es "Ciudad del Vino" y dada la importancia del evento a nivel regional, asistió la Directora General de Turismo del Gobierno de Aragón, Elena Allué.

[Barbastro, Ciudad del Vino]

"Barbastro, ciudad del vino" fue uno de los actos centrales del ciclo "Catando Somontano" que reunió el domingo, 17 de noviembre en la plaza del Mercado de la ciudad del Vero, a cientos de personas y en las tres horas de duración de la celebración se sirvieron más de 1.700 vinos y 1.500 tapas. Todos disfrutaron, además de los vinos y las tapas, de la muestra de pintura en directo sobre barrica de los artistas David Gatta, María Maza y María Grau cuyas obras se pueden visitar en el Espacio del Vino de la Denominación de Origen Somontano, y del concierto de Silvia Solans y David Mas que completaban el maridaje de vino, tapas, música y arte.

Mientras tanto, las bodegas de la Ruta del Vino Somontano, Sommos, Sers, El Grillo y la Luna, Monte Odina, Fábregas, Meler y Otto Bestué, sirvieron más de 1.700 copas de vino de veintitrés referencias diferentes. No faltaba la propuesta gastronómica en forma de tapa de IberJabugo y de la panadería Jovita de Naval.

Paralelamente, en el espacio Gutenberg próximo a la Plaza del Mercado, se desarrollaron, durante toda la mañana, las ya cuatro tradicionales microcatas de vinos monovarietales de las variedades Chardonnay, Gewürztraminer, Merlot y Cabernet Sauvignon.

GASTROBAR VICTORIA
Paseo del Coso, 19 BARBASTRO T. 974 31 52 88

Tierra y mar & La Miranda de Secastilla Blanco o Tinto

Horario: De martes a sábado de 12 a 14.30h y de 20 a 22h. Domingos de 12 a 14.30h. Precio: 4,75€

Tapa de contrastes, sorprendente y divertida. Hemos querido que sea el comensal quien decida con qué vino acompañarla: La Miranda de Secastilla Garnacha Blanca, que respeta las notas salinas del langostino y nos brinda el contrapunto de frescura perfecta o La Miranda de Secastilla Ibañeta que ofrece un maravilloso carácter frutal, unido a una excelente tanicidad en boca, acompañante natural de la longaniza.

LA CANTINA DEL GRAN HOTEL
Plaza del Mercado, 4 BARBASTRO T. 974 30 89 00

Angulas del monte con huevo a baja temperatura y virutas de foie al caramelo de vino & Sommos Colección Merlot 2017

Horario: de lunes a jueves todo el día. Viernes, sábados y domingos hasta las 20h. Precio: 4,50€

La Cantinillas Intercens es una seta excelente y muy versátil, llena de sabor y contrastes. La combinación con el huevo y el foie hace de este bocado un placer gastronómico idóneo para revelar la armonía entre las setas y el vino. Colección Merlot de Bodegas Sommos, con un toque de hoja de menta y salvia, potencia perfectamente los sabores y matices de unas setas de temporada.

SAN RAMÓN
C/ Academia Cerbuña, 7 BARBASTRO T. 974 31 28 25

Brocheta de pulpo con puré de patata & Enate Cabernet-Merlot

Horario: De lunes a domingo, de 12 a 14h y de 20 a 22.30h. Precio: 2,80€

Nos encanta la combinación entre los ahumados y salinos de la brocheta de pulpo que incluye esta cremosa tapa y su afinidad con los aromas especiosos y suaves de nuestra expresiva Enate Cabernet Merlot.

TRASIEGO
Conjunto de S. Julián y Sta. Lucía, Avda. de la Merced, 64 BARBASTRO T. 974 31 27 00

Croqueta casera de pollo asado, jugo y alioli cítrico & Obergo Caramelos

Horario: De martes a sábado, de 12 a 15.15h y de 20 a 22.15h. Domingos de 12 a 15.15h. Precio: 3,80€

Obergo Caramelos es otra forma de entender la garnacha en Aragón. Los sabores tradicionales de la croqueta de pollo se matizan con la fruta roja y mejores batismos que aporta el vino. El jugo y el alioli cítrico crean un registro donde el vino deja fluir nuevas sensaciones sin emmascarar los de esta croqueta, reinterpretación de tapa tradicional con excelente producto de cercanía.

El ciclo "Catando Somontano", este año contaba con otras novedades como los "minimaridajes" de propuestas gastronómicas, al estilo de tapas o raciones, acompañadas de una copa de vino. Dirigidos a aquellas personas que quisieran probar diferentes armonizaciones sin necesidad de reservar, se creó un folleto específico en el que se recogían diferentes propuestas de las "parejas" (restaurante o bar de vinos y bodega) de este "Catando Somontano 2019", con una descripción del maridaje propuesto.

Una manera de disfrutar de los maridajes de Catando Somontano a cualquier hora y en cualquier momento que logró una estupenda acogida.



Nueve años de Bus del Vino Somontano

En noviembre realizaba el último viaje de la temporada 2019 el Bus del Vino Somontano. En sus nueve itinerarios, ha sumado 363 viajeros manteniendo la media del año pasado de 40 viajeros por itinerario.

Los viajes de la Ruta del Vino Somontano destacan por su calidad y originalidad, (catas en diferentes ubicaciones culturales y naturales, viajes a ciegas donde la sorpresa está asegurada...). Propuestas para disfrutar del vino y del territorio con salidas desde Zaragoza y Huesca que volverán este año.

Viñas del Vero

Aualmente, la *Guía de Vinos Gourmets* recibe los votos emitidos por sus lectores para elegir los mejores vinos del año. En 2019, el más votado en la categoría de “Mejor blanco joven” ha sido Viñas del Vero Chardonnay. Estos galardones, que se entregarán durante la celebración del 34º Salón Gourmets, permiten conocer las preferencias de los consumidores y las tendencias del mercado vitivinícola, “demostrando una vez más que este singular 100% Chardonnay de Viñas del Vero es un sinónimo de calidad entre los amantes del vino”. Por otra parte, Viñas del Vero ya cuenta con un poste de recarga de vehículos eléctricos que pone a disposición de los usuarios de forma gratuita. La instalación cuenta con cuatro conectores que permiten acoplar dos coches y dos motocicletas o bicicletas a la vez. Así, en una hora, el tiempo que el enoturista emplea en visitar la bodega, puede hacer una recarga completa de su vehículo, dotándole de una autonomía de 225 km, la distancia que separa la bodega de Barcelona. Si la carga es de dos horas, tiempo para conocer Viñas del Vero y Blecua, un vehículo eléctrico de prestaciones medias (matriculado en 2018) podría recorrer 370 km y continuar el viaje hasta San Sebastián o Bilbao. La alimentación del poste procede de cuatro parques fotovoltaicos instalados en la bodega, lo que garantiza que las recargas eléctricas serán cero emisiones en su origen. Además, la instalación cuenta con una plaza para la recarga de vehículos de hidrógeno, generado por hidrólisis también a partir de energías renovables. Esta realidad convierte a Viñas del Vero en una de las pocas localizaciones de España con la posibilidad de ofrecer carga de hidrógeno y de suministro eléctrico para vehículos, ambos con origen renovable, ya que Viñas del Vero cuenta con una hidrogenadora propia.



Pirineos

Con la llegada de los nuevos vinos de la vendimia 2019, Bodega Pirineos ha puesto en marcha un nuevo rosado bajo su marca “3404”, que se suma al blanco y al tinto de la gama. Un vino que nace con el propósito de ser “un rosado de tendencia, suave de color, aromático y goloso”. Además, Pirineos ha iniciado la comercialización de la añada 2019 de sus vinos “Alquézar Blanco” y “Alquézar Rosado”. El primero

es un vino blanco joven con “un color amarillo muy pálido y brillante con el que la bodega recuperó la tradición de blancos con un poco de aguja y un perfil de gran finura y elegancia con aromas de rosas y flores que se funden con cítricos y jengibre. En boca es elegante con un suave dulzor y una fresca sensación frutal muy persistente”. Mientras tanto, la nueva añada “Alquézar Rosado” vuelve a tener su color “rosa fresa” y su burbuja de carbónico natural que lo hacen inconfundible. Tiene su “marcado aroma a cereza, piruleta y chucherías que le dan un toque muy fresco. En boca es muy cremoso, suave, goloso, con una suave aguja que lo equilibra y lo hace muy apetecible”.

Laus

El pasado mes de noviembre, bodega Laus estuvo presente en Nupzial 2019, la mejor muestra del sector en la organización de bodas, congresos y acontecimientos, que se celebró en la Feria de Zaragoza. Los asistentes cataron diferentes referencias de la bodega y pudieron descubrir que Laus es un espacio idílico creado para dar rienda suelta a los pequeños placeres de la vida con los cinco sentidos: el aroma de un buen vino, el sabor de los productos de la tierra, el contacto con la naturaleza, el sonido del agua y las vistas al viñado y a los Pirineos.

Enate



Bodega Enate ha sido galardonada como ‘Bodega del año’ en los Premios 35 *Guía Vinos Gourmets 2020* por la gran calidad de todos sus vinos y su muy buena relación calidad-precio. Un reconocimiento especialmente valioso ya que estos premios son el resultado de las votaciones de los lectores de la propia guía quienes, libremente y mediante cuestionario, seleccionan las bodegas y los vinos que deben ser galardonados. Además, la guía *Vivir el Vino* ha incluido a la bodega del Somontano entre sus ‘11 Magníficos’ 2020, en reconocimiento a su trayectoria. Por otra parte, un año más, Enate refuerza su compromiso con la Fundación Rotary a través de sus clubs de Huesca y, por primer año, de Castelldefels con los vinos solidarios Enate Selección Especial 2016 en el club oscense y Enate Chardonnay Solidario, en el barcelonés, mientras renueva su compromiso con ATADES Zaragoza y Valentia, en Huesca, que ya han puesto a la venta sus respectivos Vino de la Amistad y Vino Amigo.

El Grillo y la Luna

La bodega El Grillo y la Luna cuenta con un nuevo vino monovarietal: 12 Lunas Garnacha. Con él apuesta, por primera vez, por un vino 100% Garnacha y completa su mítica gama 12 Lunas, a la que pertenecen tres referencias: tinto, blanco y rosado. El nuevo 12 Lunas Garnacha 2018 es una edición limitada, que ha salido al mercado con una producción de 4.000 botellas. Se trata de un vino de paraje, procedente de la parcela de Las Carrasquetas, ubicada en Artasona, y situada a 460 metros de altitud. Es una Garnacha de viñas jóvenes, con una destacada e intensa fruta roja fresca y buena acidez. Además, la “excelente uva” recogida por la bodega en la pasada vendimia, va a permitir elaborar una nueva añada de su vino más especial: Súper Grillo. Las uvas Cabernet Sauvignon y Syrah, con el que se elabora, terminaron la maduración de una forma espectacular alcanzando el nivel de calidad que requiere este tipo de vino.



Monte Odina



Bodegas Monte Odina sigue sumando premios en reconocimiento a la calidad de sus vinos. Uno de ellos ha sido la medalla de plata otorgada a su vino Monte Odina Crianza 2016 en el prestigioso certamen internacional Mundus Vini. Un vino elaborado con Cabernet Sauvignon (29%), Syrah (25%), Tempranillo (19%), Garnacha (19%) y Merlot (8%), variedades que le dan ese toque tan especial por el que ha sido premiado. Por otra parte, tras la gran vendimia de 2019, espera elaborar grandes vinos que verán la luz en el año entrante.

Meler]

Bodegas Meler ha lanzado una edición limitada de 1.000 estuches de tres botellas con Meler Colección Barrica. La presentación especial de esta colección es una caja de madera de pino natural fabricada manualmente por los trabajadores de la fundación privada llersis, que se dedica a prestar servicios asistenciales, de vivienda y de actividad laboral a personas con discapacidad intelectual o en riesgo de exclusión social. Dentro de esta especial caja se presentan los tres vinos colección barrica de la bodega: Meler 6 meses 2016, Meler 9 meses 2015 y Meler 15 meses 2012, con sus relatos cortos en forma de libritos impresos: *Roma*: Meler 6 meses; *El Verano*: Meler 9 meses y *El Atardecer*: Meler 15 meses que dan vida y forma a los valores de la bodega. Los relatos son obra de Raúl Rodrigo escritor, divulgador y guionista al que se suma el gran trabajo de diseño gráfico e ilustración de Gema Barrio, responsable de la imagen de marca y etiquetas de vino de la bodega y responsable de contar –mediante sus diseños– las historias que definen a Meler.



[Sommos

Bodega Sommos ha presentado una nueva línea de vinos bajo la marca “Sommos Colección”. Se trata de una colección única de cinco vinos monovarietales de Chardonnay, Tempranillo, Syrah, Caberbet Sauvignon y Merlot, cuya edición es limitada y numerada. Una colección de alta calidad cuyo principal valor y diferencia es la exclusividad de los mismos. Con esta gama de vinos la bodega quiere rendir homenaje a su singular viñedo y a

la riqueza del mismo. Es por ello que en las etiquetas de cada uno de los cinco vinos ha querido hacer un pequeño guiño a ese viñedo mostrando la bodega desde las diferentes perspectivas en las que están plantadas las variedades de uva. Con el lanzamiento de estos nuevos vinos, la bodega amplía a dieciséis las referencias que comercializa buscando, por un lado, poseer una línea de vinos monovarietales, destacando el Colección Chardonnay, recolectado a mano y fermentado en barrica durante 12 meses y, por otro, ensalzar la excelente calidad de sus variedades tintas.

[Blecua]

El *Anuario de Vinos El País 2020*, una de las guías de vino con mayor difusión de nuestro país, ha otorgado la calificación de 98 puntos sobre 100 a Blecua 2011 Magnum y Blecua 2013. De este modo, ambos vinos entran a formar parte del Cuadro de Honor de esta publicación, un exclusivo apartado en el que tan solo son seleccionados los 46 mejores vinos de entre las más de 5.500 referencias catadas en la guía. Además, ambas añadas de Blecua han sido seleccionadas por el periodista Carlos Delgado para participar en “Top Wine Spain 2020”, el salón de los Mejores Vinos de España que se celebra en Ifema (Madrid) dentro del marco de Madrid Fusión 2020 durante este mes de enero.



[Seguros de viñedo

Tras la conclusión del plazo de contratación de seguro del viñedo con la cobertura que contemplaba los daños por sequía, helada y pedrisco, el 15 de enero se ha abierto el periodo para gestionar el que cubre los siniestros provocados por heladas y pedrisco. El plazo concluirá el 25 de marzo y desde ese día hasta el 30 de abril se podrá contratar el que se limita a los daños por pedrisco. El Consejo Regulador recomienda contratarlo a través de la Denominación de Origen cuyo equipo técnico estudia todas las posibilidades en aras a obtener las mejores condiciones y coberturas para cada propietario de viñedo.

CECRV]

La Denominación de Origen Somontano vuelve a formar parte de la Junta Directiva de la Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas. El nuevo órgano de gobierno de esta plataforma que representa a las denominaciones de origen de España, se nombró en la última asamblea general de la entidad y está conformado por los consejos reguladores de Navarra (cuyo presidente sigue siendo presidente de la CECRV), La Rioja (que sigue ostentando la Vicepresidencia I), Jumilla (que entra en la Junta Directiva como Vicepresidencia II), Ribeira Sacra (que continúa con la Vicepresidencia III), Rías Baixas (cuyo secretario general sigue siendo también el de CECRV), Ribera del Duero, Valdepeñas, Somontano, Toro, Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga y Bullas (que entran en la Junta Directiva) y Vinos de Madrid. La nueva Junta ha sido elegida con una altísima participación, que rozó el 100% del censo. Las denominaciones de origen eligieron a los doce consejos reguladores que conforman la Junta Directiva de la organización durante cuatro años.



[Patrocinio Premios Origen



Desde el convencimiento del valor del sector agroalimentario como realidad socioeconómica que aporta riqueza, desarrollo y oportunidades a sus territorios, la Denominación de Origen Somontano ha sido uno de los patrocinadores de los II Premios 100x100 Origen organizados por la revista del mismo nombre del grupo Eumedia, promotor de varias publicaciones de los sectores agroalimentario y rural. En ellos, pequeñas y grandes iniciativas, productores y personalidades del mundo del vino y la gastronomía han recibido el reconocimiento del grupo editorial en las diferentes categorías de la convocatoria.



[Cursos de cata 2020]

A partir de febrero, el Espacio del Vino de nuestra Denominación vuelve a convertirse, siempre el tercer sábado de cada mes y siempre de 12 a 14 h, en el escenario de los cursos de cata "DescubrienDO Somontano" en los que con seis vinos Somontano y dos ricos productos agroalimentarios se descubre o profundiza en el apasionante mundo de la cata. La matrícula es de 15 € por persona, el aforo es limitado y la reserva puede gestionarse a través del número de teléfono 974 31 63 42.

[Autorizaciones de plantación]

La actualidad también está relacionada con las autorizaciones de plantación de viñedos: los viticultores que quieran plantar con derechos concedidos antes del 31 de diciembre de 2015 deberán solicitar la conversión de dichos derechos en una autorización de plantación que se resolverá en un plazo máximo de 3 meses desde la presentación ante la Diputación General de Aragón. Por ello, el viticultor recibirá una resolución de autorización para plantar en un plazo que no puede exceder la caducidad del derecho. Mientras tanto, el viticultor que quiera realizar un arranque de una parcela de su explotación y una plantación en la misma o en otra de las parcelas de su explotación, tendrá que presentar una solicitud de arranque desde el 1 de agosto hasta el 31 de diciembre de cada año.



Una vez la Administración compruebe el arranque, se inscribirá en el Registro Vitícola la superficie arrancada y el viticultor dispondrá hasta el final de la segunda campaña siguiente a la que ha tenido el arranque para solicitar una autorización de replantación la cual se deberá realizar en el plazo máximo de tres años desde la fecha de la notificación de la concesión. Dichas solicitudes y autorizaciones serán necesarias en cualquier caso, incluso para aquellos viticultores que se acojan a los Planes de reestructuración del viñedo. Por último, aquellos viticultores que quieran solicitar "nueva plantación" (antiguamente "Derechos de la Reserva Regional"), deberán presentar la solicitud de nueva plantación hasta el próximo 28 de febrero ante el Gobierno de Aragón. La concesión se notificará antes del 1 de agosto y su plantación podrá realizarse durante los tres años siguientes a partir de dicha fecha.



[Contabilidad con SILICIE]

El pasado mes de diciembre, el Consejo Regulador organizó en su sede una jornada informativa sobre la obligatoriedad, desde el pasado 1 de enero, de gestionar de forma electrónica los libros de contabilidad de Impuestos Especiales a través del portal web SILICIE, de la Agencia Estatal de la Administración Tributaria. Esta decisión afectará al sector del vino que, no obstante, va a contar con un plazo mayor que el resto de operadores

para realizar el suministro de información a través de esta plataforma electrónica siempre y cuando se haya solicitado antes de la entrada en vigor de la norma. La alta participación de las bodegas en la charla refleja el gran interés de las empresas vinícolas por este nuevo sistema de gestión contable.

CATANDO
SOMONTANO

—
"Cómo viajar a través del vino"
—



ESPAÑA

DÍA:
2020
LUGAR:
TU CIUDAD
TIPO DE CATA:
CATA PRESENTACIÓN
INFORMACIÓN:
INFO@DOSOMONTANO.COM



CATANDO

SOMMONTANO