

FESTIVAL VINO SOMONTANO 2016

DEL JUEVES 4 AL DOMINGO 7 DE AGOSTO,
A PARTIR DE LAS 21 H
**MUESTRA DEL VINO
SOMONTANO**

VIERNES 5 DE AGOSTO (23 H)
**500 NOCHES
SABINA EN LAS VENAS**

SÁBADO 6 DE AGOSTO (20 H Y 23 H)
**VIVANCOS
NACIDOS PARA BAILAR**

DOMINGO 7 DE AGOSTO (20 H)
**CHEFS
NUEVA OBRA DE YLLANA**

BARBASTRO (HUESCA)

VENTA ANTICIPADA EN EL C.R.D.O. SOMONTANO,
EN EL 974 31 30 31 Y EL MISMO DÍA EN TAQUILLAS.

INFORMACIÓN DEL FESTIVAL:

974 31 30 31

WWW.DOSOMONTANO.COM

WWW.RUTADELVINOSOMONTANO.COM



FESTIVAL VINO SOMONTANO 2016

o la historia del naufragio de la gran ciudad

*hola... soy uno de esos miles de naufragos que se pasan todos los días en una isla desierta pensando en los amigos, en tapas succulentas y en grandes vinos las 24 horas del día.
estoy cansado de tanta agua, de tanta soledad.
quiero que me vengán a buscar ya y me lleven a tierra firme
... al somontano!
y por fin, ha llegado el momento.
mi última botella de chardonnay está vacía así que, por favor,
help, socorro, venidme a buscar porque...
quiero ir al festival vino somontanooooooooooooo*

Éste es el mensaje que han encontrado en una botella de vino Somontano vacía y en el que basa el cartel de la decimoséptima edición y toda la campaña de comunicación del Festival Vino Somontano organizado por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Somontano que tendrá lugar del 4 al 7 de agosto en Barbastro, capital del Somontano (Huesca).

Esta gran cita enoturística en la que el vino se marida con la cultura y la gastronomía se organiza por la Denominación de Origen Somontano y cuenta con la colaboración del Ayuntamiento de Barbastro, la Diputación Provincial de Huesca, el Gobierno de Aragón, FEADER y el Ministerio de Agricultura y Medio Ambiente.

los espectáculos

El Festival Vino Somontano sigue priorizando la **vinculación de la Denominación con la cultura, el teatro y las artes** quienes vuelven a ser los compañeros de viaje de las acciones promocionales de los vinos Somontano. Todo en el marco de un naufrago en una isla desierta –que puede ser de muchos tipos- que quiere que le rescaten para llevarle al Festival Vino Somontano.

El **Centro de Congresos de Barbastro** será, de nuevo, el escenario de la parte de los espectáculos del Festival Vino Somontano. Un espacio perfectamente preparado para los cuatro espectáculos variados que están llenando todos los escenarios en sus giras.

El programa se concreta en la puesta en escena de tres grandes espectáculos durante el fin de semana del Festival:

viernes. 5 de agosto. 20 h. El Festival Vino Somontano recibirá en su segunda

el concierto **“500 NOCHES. Sabina en las venas”** ([vídeo promocional de 500 Noches. Sabina en las venas](#)), tributo oficial avalado por el mismo Joaquín Sabina –quien actuó en directo en el Festival Vino Somontano en la edición de 2006- que recrea sus grandes éxitos con una gran banda liderada por el vocalista Luis Darío. Más que un concierto... Más que un recital poético... La historia comienza en una estación de tren donde el público se acomoda en sus asientos para emprender un magnífico viaje alimentado de literatura, poesía y música. Subirán tres invitados de lujo, grandes poetas como César Vallejo, Pablo Neruda y Gabriel García Márquez, cada uno de ellos en una estación diferente. Como maquinista y maestro de ceremonias estará la música de Joaquín Sabina.



festivalvino somontano 2016

sábado, 6 de agosto: 20 h y 23 h El Festival Vino Somontano recupera la

tan aplaudida danza de sus primeras ediciones y será el escenario del virtuosismo, versatilidad y atrevida propuesta de fusión extrema que ha convertido a los 7 hermanos **“Vivancos”** en el máximo representante de la danza española y una referencia del flamenco del siglo XXI. Ofrecerán dos funciones de su espectáculo **“Nacidos para bailar”** ([vídeo promocional de Nacidos para Bailar](#)) cuya gira está visitando las ciudades más importantes de España y del mundo. Show que entre las críticas publicadas por los más importantes medios de comunicación del mundo se ha valorado como “Prodigioso” (*New York Daily News*), “Auténtico” (*The New York Times*), “De otro mundo” (*London West End Frame*) además de definir a los artistas como “Siete milagros del código genético” (*El Mundo*).



festivalvino somontano 2016

3 / 12

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN SOMONTANO. Departamento de Comunicación

Avda. de La Merced, nº 64. 22300 BARBASTRO (Huesca). Tf. 974 313 031. Fax: 974 315 132.

Web: www.dosomontano.com E-mail: erio@dosomontano.com

domingo 7 de agosto. 20 h Producciones Yllana vuelve al Festival Vino

Somontano, tras su estreno en el Festival Vino Somontano 2014 con su número “Brokers”, con un espectáculo muy próximo a uno de los protagonistas del certamen : la gastronomía: “Chefs” ([vídeo promocional de Chefs](#)). Una mirada divertida a ese fascinante mundo desde una historia que parte de un chef de gran prestigio que ha perdido la inspiración y que tiene que confiar en un disparatado equipo de cocineros para crear una receta espectacular y novedosa y así mantener las estrellas de su restaurante. Al mismo tiempo hace un recorrido por distintas facetas por el mundo de la cocina como nuestra relación con los alimentos que ingerimos, los animales que nos alimentan o las diferentes cocinas y sabores del mundo. Veremos los “egos”, la competición entre estos “cocineros estrella” y todo lo que, con mucho gusto, va cayendo en la cazuela de humor de esta gran y reconocida compañía y productora teatral.



venta de entradas.

El **precio de las entradas es de 20 € para los espectáculos “500 NOCHES. Sabina en las venas” y “Chefs” de Producciones Yllana** y de **25€ para el de “Nacidos para bailar” de “Los Vivancos”**. Las **entradas** serán **numeradas**.

Las entradas del Festival Vino Somontano 2016 se podrán adquirir en las **oficinas del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Somontano** (Avda. de la Merced, 64. Barbastro (Huesca), de lunes a viernes, de 8 a 15h. y los martes y jueves, de 8 a 15h y de 16 a 18h. La semana del Festival se abrirá mañana y tarde, en los horarios descritos, de lunes a domingo). También se pueden comprar las entradas a través de una llamada de teléfono al número de la Denominación de Origen: 974 313 031.

En la página web del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Somontano (www.dosomontano.com) puede consultarse **el plano del teatro** del Centro de

Congresos de Barbastro en el que tendrán lugar los espectáculos de forma que se puedan elegir las butacas a ocupar.

El mismo día de cada uno de los espectáculos también se venderán en las **taquillas** de Centro de Congresos de Barbastro dos horas antes de las actuaciones.

la muestra de vinos somontano.



La **Muestra de Vinos Somontano** año tras año supera todas las expectativas creadas y sigue siendo **la gran protagonista** del Festival.

Su ubicación, por tercer año consecutivo, será el **espacio exterior de la Institución Ferial de Barbastro**. Partiendo del gran éxito de asistencia se va a volver a incrementar la superficie total en 500 metros cuadrados con lo que serán **más de 13.500 los metros cuadrados totales**.

Al igual que en los últimos años, el precio del **bono degustación** de la Muestra será de **5€**. Éste, como siempre, se divide en cuatro tickets con los que se establecen las habituales equivalencias a las que habría que añadir la de las copas.

los restaurantes y establecimientos.

Respecto a los creadores de las tapas, este año **veinticinco restaurantes y productores agroalimentarios** deleitarán a los asistentes con las tapas elaboradas para la ocasión: Restaurante Flor, Sabores d'Entonces, Pastelería Iris, Embutidos Artesanos Melsa, Ternasco de Aragón, Pastelería Güerri, Cafés de la Asociación del Alzheimer de Barbastro y Somontano, Quesos de Radiquero, Restaurante Tres Caminos, Cafetería

Pirineos, Cafetería IberJabugo, Restaurante El Lagar del Vero, Quesos Sierra de Guara, Restaurante La Feria, Restaurante Cueva Reina, Restaurante El Placer, restaurante del Gran Hotel Ciudad de Barbastro, La Bodeguita, Restaurante Las Torres, Restaurante Piscis, Las Casas de Adamil, Restaurante Sal Gruesa, El Patio, Pastelería Canela y Brasería Ermita de San Ramón. De los 25 establecimientos participantes, los 22 primeros son veteranos en el certamen.



los vinos.



56 referencias de vinos blancos (principalmente monovarietales de Chardonnay y Gewürztraminer), rosados (monovarietales y ensamblajes de diferentes tipos de uva; intensos de color unos y los tan de moda pálidos otros, frescos y aromáticos siempre), tintos (jóvenes, Robles y Crianzas) y espumosos (blanco y rosado) y 21 blancos y tintos especiales (vinos de alta gama, de autor...) elaborados por las 30 bodegas de la Denominación de Origen conforman la atractiva Carta de Vinos de la Muestra de Vinos Somontano para maridar y disfrutar las tapas preparadas para la ocasión por los establecimientos participantes en la Muestra.

las copas.

Al igual que el año pasado, se contará con dos tipos de copas: el **catavinos** tradicional del Festival que se entregará tanto en las carpas de vinos D.O. Somontano como en las de los vinos especiales, previo canje de un ticket del bono degustación, en las carpas de los vinos de la Denominación y la **copa Premium** que podrá adquirirse, a cambio de dos tickets, en las zonas de los vinos especiales.

Tanto el catavinos como la copa se podrán reutilizar durante toda la noche y, al término de la misma, depositarse en las **zonas de recogida de copas donde se devolverá el número de tickets** por las que la adquirió o llevársela a casa.

el concurso de tapas.



La Muestra de Vinos Somontano vuelve a ser el escenario del **Concurso de Tapas** que se creó en 2014 por la Denominación de Origen Somontano y TuHuesca.

Los restaurantes participantes propondrán una tapa como candidata que ofrecerán durante los cuatro días del Festival en la Muestra Gastronómica por un precio de 2 o 3 tickets del bono degustación con el que se canjean las tapas. También son objeto de especial valoración cuestiones como el maridaje entre ingredientes, su creatividad y originalidad, su presentación y el que estén elaboradas con productos locales.

El concurso establece tres reconocimientos: el **Premio a la Mejor Tapa** cuyo creador además de toda la difusión en medios de comunicación y redes sociales y el Diploma tendrá la bonificación del 100% de la cuota de participación en la Muestra Gastronómica del Festival Vino Somontano 2017 y el **Premio a la Tapa Más Popular** que, además de la difusión tendrá un descuento del 50% en la cuota de participación en la Muestra de Vinos Somontano del próximo año. También tendrá premio el público que vote esa tapa popular ya que se sortearán dos estuches de vinos Somontano con marcas emblemáticas de la Denominación de Origen. Además, la **“Mejor Tapa Apta para Celíacos”** recibirá una Mención Especial.

El domingo, 7 de agosto, se fallarán todos los premios. En el caso del Premio a la Mejor Tapa será, de nuevo, un Jurado profesional quien catará las tapas concursantes – in situ- y decidirá la que se erija la “Mejor Tapa” y la Mención Especial “Mejor Tapa Apta para Celíacos”. Mientras tanto, el Premio a la Tapa Más Popular será concedido a la tapa más votada por el público quien habrá depositado sus votos en las urnas depositadas en las casetas de venta de tickets de la Muestra durante los tres primeros días del Festival.

Para recoger los votos de la Tapa Más Popular se va a editar un folleto que estará disponible en las casetas de los establecimientos concursantes durante los cuatro días de la Muestra de Vinos Somontano.



el programa diario entre vinos y bodegas.

En el marco del Festival Vino Somontano y con el objetivo de ampliar -durante el día- la oferta de actividades y aprovechar el flujo de turismo para dar a conocer el patrimonio vinícola de la zona, la agencia de viajes EnoDestino -junto al Consejo Regulador y las bodegas de la Denominación- organizan diferentes tipos de actividades para que los que lleguen a Somontano con motivo del certamen puedan realizar otras actividades originales vinculadas al vino además de disfrutar de la Muestra de Vinos Somontano y de los espectáculos.

Todas las actividades tienen una duración de dos horas y sus inscripciones se gestionarán a través de la tienda online de **EnoDestino** (www.enodestino.com[www.enodes](http://www.enodes.com)) y de su número de teléfono (974 316 342).

el programa.



jueves, 4 de agosto.

18.00h. Descubre los vinos del Festival.

Cata de los vinos más populares del certamen.

Lugar: Sala de Catas del Espacio del Vino del Consejo Regulador de la D.O. Somontano.

Precio: 12€ / persona.

viernes, 5 de agosto.

12.00h. Ruta a pie por los viñedos y bodegas de la D.O. Somontano.

Paseo por las viñas y visita de dos bodegas en las que se catarán sus vinos más representativos.

Precio: 15€ / persona.

18.00h. Uvas y queso saben a beso.

Cata de 5 vinos representativos y muy especiales de la D.O. Somontano y 4 quesos locales.

Lugar: Sala de Catas del Espacio del Vino del Consejo Regulador de la D.O. Somontano.

Precio: 12€ / persona.

sábado, 6 de agosto.

12.00h. Taller creativo de tapas y maridaje.

Curso de elaboración de tapas y propuestas de su maridaje con los vinos D.O. Somontano más apropiados para su combinación.

Lugar: Sala de Catas del Espacio del Vino del Consejo Regulador de la D.O. Somontano.

Precio: 15€ / persona.

18.00h. Cata a ciegas “Por cada uva, un deseo”.

Cata a ciegas combinando vinos y alimentos y hasta maridajes imposibles.

Lugar: Sala de Catas del Espacio del Vino del Consejo Regulador de la D.O. Somontano.

Precio: 12€ / persona.

domingo, 7 de agosto.

12.00h. Taller “Enólogos por un día”.

Taller competitivo para disfrutar haciendo mezclas, pensando en como hacer el mejor de lo vinos.

Lugar: Sala de Catas del Espacio del Vino del Consejo Regulador de la D.O. Somontano.

Precio: 15€ / persona.

18.00h. Gran cata de los vinos más premiados de la D.O. Somontano.

Como punto final a las actividades del Festival, gran cata con algunas de las referencias más premiadas del año.

Lugar: Sala de Catas del Espacio del Vino del Consejo Regulador de la D.O. Somontano.

Precio: 12€ / persona.

el bus "vive la experiencia somontano".

La Ruta del Vino Somontano, en colaboración con el Parque Cultural del Río Vero, el Museo Diocesano Barbastro-Monzón y el Ayuntamiento de Alquézar, consciente de



que en el Somontano hay muchos recursos diferentes, está ofreciendo un nuevo producto dirigido a unirlos para que el turista que viene por un interés determinado pueda conocer otros recursos, los otros "Somontanos" y también para la población local. La unión entre cultura y vino se materializa en dos proyectos diferentes: las entradas y los buses "Experiencia Somontano".

En el marco del Festival Vino Somontano el programa "Vive la Experiencia Somontano" ofrece dos autobuses en los que los viajeros irán acompañados por un guía durante todo el recorrido y visitarán lugares y espacios emblemáticos además de disfrutar de las actividades del certamen. El precio del billete de cada autobús es de **18€**.

El programa de estos dos autobuses:

viernes 5 de agosto. 9:30 h.

Salida desde la Oficina de Turismo de Alquézar.

Visita a Barbastro y Museo Diocesano para después disfrutar de la Muestra de Vinos Somontano. Regreso a las 00:30h

sábado, 6 de agosto. 18 h.

Salida desde la Oficina de Turismo de Barbastro.

Visita a la villa de Alquézar, su Colegiata y a la bodega Sommos.

Toda la información de estas actividades y de todas las programadas en “Vive la Experiencia Somontano” está disponible en la página web www.rutadelvinosomontano.com.

La información y venta de los billetes de estos autobuses se gestiona a través de **EnoDestino** (E-mail: info@enodestino.com Tel. 974 31 63 42) **y de las oficinas de turismo de Barbastro** (tel. 974 30 83 50) **y Alquézar** (tel. 974 31 89 40).