



FESTIVAL VINO SOMONTANO 2013

Del 1 al 4 de agosto, décimo cuarta edición del certamen

El programa de los conciertos se concreta en cuatro noches:

- ✚ Jueves, 1 de agosto: en la primera noche del Festival, disfrutaremos con el concierto del grupo El Consorcio, quien con su “Noche de ronda” recreará canciones mexicanas que ya son parte del patrimonio musical mundial con el estilo de este grupo que ya cuenta con más de cuarenta años de trayectoria musical con un estilo único en el que priman las grandes voces y los éxitos que son ya casi himnos de la música española.
- ✚ Viernes, 2 de agosto: Juan Magán, artista, DJ y productor musical creador del género “Electrolatino” toma el escenario del Festival para ofrecer un concierto repleto de los éxitos que han marcado su trayectoria.
- ✚ Sábado, 3 de agosto: el espíritu de Michael Jackson regresa en la noche del sábado del Festival Vino Somontano con el espectáculo “Moonwalker, The Show”. Veinte artistas sobre el escenario, vídeos inéditos del mítico cantante, una orquesta y Frederik Henry, el mejor imitador de Jackson, llegado desde el show original americano, recrearán 17 grandes éxitos del artista (e incluso de su etapa en los Jackson Five) entre los que no faltarán “Thriller”, “Billy Jean” o “Smooth Criminal”.
- ✚ Domingo, 4 de agosto: El Arrebato toma su último disco “Campamento Labandón” como bandera para hacer bailar y corear canciones en las que la vida cotidiana es motivo de inspiración. Un concierto alegre y fresco con el que se despedirá la décimo cuarta edición del Festival Vino Somontano.

Venta de bonos y entradas

Las entradas del Festival Vino Somontano 2013 se podrán adquirir en:

- ✚ Las oficinas del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Somontano (Avda. de la Merced, 64. Barbastro (Huesca). Tf. 974 313 031).
- ✚ La página web del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Somontano (www.somontano.es) desde la que se accederá a la venta directa de las cuatro entradas del Festival en la página web de IberCaja.
- ✚ Tiendas El Corte Inglés.
- ✚ Página web y cajeros automáticos de Ibercaja con servicio de venta de entradas.
- ✚ Página web www.ticketmaster.es
- ✚ La sede del CIE, Centro de Iniciativas Empresariales. (C/ Saint Gaudens, 1. Barbastro (Huesca). Tf. 974 308 803)
- ✚ y el mismo día de cada uno de los conciertos, en las taquillas de la Plaza de Toros, en el recinto del Complejo de San Julián y Santa Lucía de Barbastro (Huesca).

El bono del Festival Vino Somontano 2013 por el que se asiste a las cuatro actuaciones tiene un precio de 50 € mientras que el precio de las entradas para cada concierto es de 20 €. La venta de bonos y entradas comenzará el jueves, 11 de julio.

LA MUESTRA GASTRONÓMICA DEL SOMONTANO


Dentro del marco del Festival y paralelamente al desarrollo de los conciertos, la Denominación de Origen Somontano organiza, un año más, la Muestra Gastronómica del Somontano con la participación de los restaurantes más conocidos y de mayor prestigio de la zona de producción de la Denominación y otras entidades de categoría relacionadas con el sector agroalimentario.

Ésta se volverá a ubicar en el Campo de los Escolapios de Barbastro, un entorno abierto y habilitado con exquisito estilo y detallismo en las proximidades del Complejo de San Julián y Santa Lucía, sede de la Denominación de Origen Somontano. La amplitud de este espacio al aire libre permite acomodar a un gran número de personas de forma que puedan disfrutar de la degustación de exquisitas tapas acompañadas de los vinos de la D.O. Somontano.

Restaurantes y entidades que participan en la Muestra Gastronómica del Somontano.

- ✚ Consejo Regulador de la Denominación de Origen Somontano (www.somontano.es)
- En la zona central de la Muestra Gastronómica se ofrecerán los vinos de la Denominación de Origen Somontano. Cada una de las bodegas acogidas a ésta que ya tienen vinos en el

mercado ofrecerá, como máximo, dos de sus marcas. Los vinos de gama alta se ofrecerán en un espacio diferenciado dentro de esa zona central.

 Ruta del Vino Somontano (www.rutadelvinosomontano.com)

1. Restaurante Flor. C/ Goya, 3. Barbastro (Huesca). Tf. 974 311 056.
2. Restaurante Sobrelías. Avda. La Merced, 64. Barbastro (Huesca). Tf. 974 316 646
3. Restaurante El Portal del Somontano. Ctra. Tarragona-San Sebastián, km. 162. Barbastro (Huesca). Tf. 974 315 368.
4. Sabores d'Entonces. C/ Oncinellas, 6. Barbastro (Huesca). Tf. 974 308 490.
5. Pastelería Iris. Pº del Coso, 23. Barbastro (Huesca). Tf. 974 311 726.
6. Embutidos Artesanos Melsa. C/ Barranco, 38/40. Graus (Huesca). Tf. 974 540 057.
7. Grupo Pastores. Ternasco de Aragón. Tf. 976 138 050.
8. Pastelería Güerri. C/ Romero, 5. Barbastro (Huesca). Tf. 974 311891.
9. Cafés Iniciativa Solidaria. Institución Ferial de Barbastro. Barbastro (Huesca). Tf. 974 311919.
10. Cafetería Cervecería Argensola. C/ Corona de Aragón, 25. Barbastro (Huesca). Tf. 974 316 356.
11. Restaurante Club de Tenis. Ctra. Cregenzan. Barbastro (Huesca). Tf. 687 956 946.
12. Quesos de Radiquero. Ctra. a Radiquero. s/n. Adahuesca (Huesca). Tf. 974 318 156.
13. Restaurante Tres Caminos. Barrio del Cinca, 17. El Grado (Huesca). Tf. 974 304 052.
14. Restaurante Casa Samper. C/ Doña Sancha, 3. Salas Altas (Huesca). Tf. 974 302 102.
15. Restaurante Pirineos. C/ General Ricardos, 13. Barbastro (Huesca). Tf. 974 310 000.
16. Cafetería– Iber.Jabugo. Avda. San Josemaría Escrivá, 6B. Barbastro (Huesca).Tf. 628 430 530.
17. Hotel Restaurante Domus Fontana. Pza. Mayor, 6. Fonz (Huesca). Tf. 974 412 322.
18. Quesos Sierra de Guara. C/ Baja, s/n. Las Almunias de Rodellar (Huesca). Tf. 625 622 473.
19. Restaurante Mesón Muro. C/ Corona de Aragón, 28. Barbastro (Huesca). Tf. 974 315 353.
20. Restaurante la Bodega del Somontano. Barrio del Cinca, 11. El Grado (Huesca). Tf. 974 304 030.
21. Restaurante La Brasería. Plaza del Mercado, 10. Barbastro (Huesca). Tf. 974 310 757.
22. Restaurante La Feria. Avda. Estación, s/n. Barbastro (Huesca). Tf. 605 926 381.
23. Cueva Reina .C/ Baja, 42. Alquezar (Huesca). Tf. 974 318 182 .
24. Restaurante Boreal. Pol. Ind. Valle del Cinca, 53. Barbastro (Huesca). Tf. 974 090 259.
25. Restaurante El Placer. Calle de Goya, 5. Barbastro (Huesca). Tf. 974 308 983.
26. Restaurante El Portillo. Plaza del Mercado, 4. Barbastro (Huesca). Tf 974 308900.

EL BUS DEL VINO SOMONTANO: DE ZARAGOZA Y HUESCA ¡¡¡AL FESTIVAL!!!

La oferta anual que el Bus del Vino de la Ruta del Vino Somontano promueve se completa en el mes de agosto con el Festival Vino Somontano. Con motivo de su celebración, se ofrece un programa de noche que saldrá de Zaragoza en torno a las seis de la tarde para, cincuenta minutos más tarde, recoger en Huesca a los inscritos y, una vez en Somontano, visitar una bodega, cenar de



tapas en la Muestra Gastronómica del Festival y disfrutar del concierto de cada noche. El precio es de 35 € por día.

El jueves, la visita será a la bodega Viñas del Vero; el viernes a Enate; el sábado a Pirineos y el domingo, a Laus.

Los interesados pueden ampliar esta información a través de la página web www.rutadelvinosomontano.com y del número de teléfono 974 316 509.

EL PROGRAMA COMPLEMENTARIO PARA OFRECER EL FESTIVAL AL MUNDO.

En el marco del Festival Vino Somontano y con el objetivo de ampliar -durante el día- la oferta de actividades del Festival 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- ha organizado diferentes tipos de actividades para que los interesados en asistir al Festival puedan realizar otras actividades originales vinculadas al vino además de disfrutar de la Muestra Gastronómica y de los conciertos.

TALLERES DE CATA.

JUEVES, 1 DE AGOSTO.

Taller de cata y maridaje 4 x 4.

Un juego de sabores para pasar momentos divertidos y apetitosos. Por medio de la propia experiencia de los participantes degustando quesos y vinos, verán cómo de la unión de diferentes quesos con un mismo vino, se obtienen sensaciones tan diferentes.

Se degustarán 4 quesos, de tipos de leches y elaboraciones diferentes, con 4 vinos de estilos distintos D. O. Somontano.

Hora: 18.00 horas.

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

Duración: 2 horas.

Precio por persona: 12€.

Reservar en www.enodestino.com o llamando al 974 316 342.

VIERNES, 2 DE AGOSTO.

Taller de Cata y maridaje de Vinos y Chocolate.

¡Está muy de moda catarlo todo! Y EnoDestino da la oportunidad de disfrutar de una cata maridaje de vinos de la D.O. Somontano y chocolates del mundo. El cacao utilizado, su dulzura y acidez, en armonía con las características de los vinos del Somontano, será memorable, sobre todo porque durante 2 horas se podrá disfrutar de los cinco sentidos como hacía tiempo que se hacía. ¡Es el momento de reír, oler, charlar y disfrutar!

Hora: 18.00 horas.

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

Duración: 2 horas.

Precio por persona: 12€.

Reservar en www.enodestino.com o llamando al 974316342.

SABADO, 3 DE AGOSTO.

Taller de Iniciación a la Cata de vinos Selección del Sumiller.

EnoDestino propone este divertido curso de iniciación a la cata de vinos en el Espacio del Vino del Consejo Regulador de la D. O. Somontano. Durante aproximadamente 2 horas, descubrirán el mundo del vino, la comarca del Somontano, sus atractivos y características para el cultivo de la vid. Además se degustarán 5 vinos representativos de la D.O. Somontano.

Hora: 18.00 horas.

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

Duración: 2 horas.

Precio por persona: 12€.

Reservar en www.enodestino.com o llamando al 974 316342.

DOMINGO, 4 DE AGOSTO.

Taller de los aromas del vino con cata de vinos Premium.

El cuarto día del Festival se profundizará en el mundo de los aromas, desde los propios de la uva, a los de la crianza por medio de varios juegos, catando aromas a ciegas y también descubriendo los aromas de la naturaleza que nos ofrece el Somontano. Además y para completar el taller se catarán 5 vinos Premium de las bodegas de la D.O.

Hora: 18.00 horas.

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

Duración: 2 horas.

Precio por persona: 12 €

Reservar en www.enodestino.com o llamando al 974 316342.

ACTIVIDADES PARALELAS.

JUEVES, 1 DE AGOSTO.

Somontano Panorámico.

Una oportunidad para disfrutar del Somontano desde las alturas y para eso los participantes se desplazarán al Monasterio del Pueyo. Junto a Barbastro, dominando toda la comarca del Somontano, una cata de vinos al aire libre, recorriendo los rincones del lugar con una copa de vino e interpretando la situación de los viñedos en el Somontano para comprenderlos mejor, es una actividad inolvidable.

Hora: 10.00 horas. Lugar: Oficina de Turismo. Junto Espacio del Vino del Consejo Regulador de la D.O. Somontano.

Duración: 2 horas. Precio por persona: 15 €.

Reservar en www.enodestino.com o llamando al 974316342.

VIERNES, 2 DE AGOSTO.

Paseos de Cata Somontano Express (Enate + Viñas del Vero + Pirineos).

Una actividad de cata para disfrutar durante toda una mañana de los vinos del Somontano, degustándolos en las propias bodegas. Pasando por la Bodega Enate, Bodega Viñas del Vero y Bodega Pirineos, catando 3 vinos especiales en cada una de ellas. Por lo tanto, 1 mañana, 3 bodegas, 9 vinos y 1.000 sensaciones.

Hora: 10.00 horas.

Lugar: Oficina de Turismo. Junto Espacio del Vino del Consejo Regulador de la D.O. Somontano.

Duración: 2 horas.

Precio por persona: 15 €

Reservar en www.enodestino.com o llamando al 974 316342.

SÁBADO, 3 DE AGOSTO.

Taller “Elabora tu propio vino” en el Espacio de la D.O. Somontano.

Elaborar un vino ya no va a tener secretos para los participantes en este taller. Se trata de un concurso por grupos en el cual se buscará el vino perfecto, un vino que los grupos tendrán que elaborar por medio de sus sentidos y preferencias, utilizando vinos base y las instrucciones del sumiller, para terminar ensamblando su vino ganador. Una mañana divertida y distintas, para disfrutar del vino desde su origen.

Hora: 10.00 horas.

Lugar: Oficina de Turismo. Junto al Espacio del Vino del Consejo Regulador de la D.O. Somontano.

Duración: 2 horas.

Precio por persona: 15€.

Reservar en www.enodestino.com o llamando al 974316342.

DOMINGO, 4 DE AGOSTO.

Catando en Rosa.

Con esta exclusiva actividad, los participantes se desplazarán al Centro de Recepción del Tomate Rosa del Barbastro, donde cada uno podrá elegir sus tomates en el campo y recogerlos con sus propias manos para después pasar a disfrutarlos en maridaje con 3 vinos rosados del Somontano.

¡Será una experiencia de los más Pink!

Hora: 10.00 horas.

Lugar: Oficina de Turismo. Junto Espacio del Vino del Consejo Regulador de la D.O. Somontano.

Duración: 2 horas.

Precio por persona: 15 €.

Reservar en www.enodestino.com o llamando al 974 316342.

Y para quien quiera un programa a medida...

EnoDestino también organiza viajes más personalizados en función del tiempo y gustos de los viajeros. Para ello, los interesados deben contactar con la agencia para plantearles sus intereses y preferencias a través del correo electrónico info@enodestino.com y del número de teléfono 974 316342.