



A Foodie's Guide To
#thinkwinely

by Chef Mateo Sierra, Spain

Wine and *tapas* is an unforgettable couplet within the Spanish culture.

Going out for a wine along with a *tapa* is a tradition which brings up quality of life to Spaniards. *Tapear* (literally 'going out for *tapas*') means take a break from work, being with friends and enjoying quality leisure time with no worries. And there is no better way to enjoy a nice *tapa* than accompanying it with a Somontano wine. A unique wine that breaks off the most traditional standards and is enjoyed just for the sake of it, for the taste of it, to relax.

Thanks to this guide, you will discover the Spanish tradition of the *tapas* in its purest state. Choose your favorite wine from Somontano and combine it with the perfect *tapa*. Spanish recipes with a modern switch, made by one of the youngest talents in the Spanish cuisine, chef Mateo Sierra, who comes from the Somontano region (in Huesca, northeast Spain). His style, deeply related with that of his origins, has turned this guide into a must-have within the culture of wine and *tapas* from Somontano.

*Pick a wine from Somontano.
Pick a tapa.
It's time to #thinkwinely.*

Vino y *tapas*, una pareja indispensable en la cultura española. Salir y tomar un vino acompañado de una *tapa* es una tradición que aporta una gran calidad de vida a los españoles. Tapear significa desconectar del trabajo, significa estar con amigos y disfrutar de un tiempo de placer sin preocupaciones. Y qué mejor forma de acompañar una buena *tapa* que con un vino de Somontano. Un vino único que se aleja de los cánones más tradicionales y se toma simplemente por placer, por gusto y para relajarse.

Con esta guía descubrirás la cultura española de las *tapas* en su estado puro. Elige tu vino de Somontano favorito y combínalo con la *tapa* perfecta. Recetas españolas con un toque actual, elaboradas por una de las jóvenes promesas de la cocina española, el chef Mateo Sierra, originario de Huesca, la misma provincia en la que se ubica Somontano. Su estilo de cocina, íntimamente relacionado con sus orígenes, ha hecho de esta guía un referente dentro de la cultura del vino y las *tapas* en Somontano.

*Elige un Somontano.
Elige una tapa.
Es hora de #thinkwinely.*



ABOUT SOMONTANO

In Spain, at the end of the Pyrenees, we find Somontano. A magical land where great wines have been made over decades. Wines that invite you to live and enjoy every moment. A land that has it all, where 31 wineries turn 15 varieties of grapes into a wide range of wines. Whites, rosés and reds with a unique and new character.

En España, a los pies de los Pirineos, se encuentra Somontano. Una tierra mágica en la que se elaboran grandes vinos que invitan a vivir y a disfrutar. Una tierra que lo tiene todo y en la que 31 bodegas convierten 15 variedades de uva en una amplia gama de vinos. Blancos, rosados y tintos con un carácter único e innovador.



CHEF MATEO SIERRA, SPAIN

Mateo Sierra was born in Huesca in 1993 and since early age he showed a great interest in cuisine. Over time he created a self-taught cuisine, combining what was a hobby with their studies. While studying Art History at College, and at the age of only twenty, he participated in the famous TV cooking show Masterchef, where he got a fabulous second position. He then became the youngest finalist in the history of Mastechef Spain edition. Mateo Sierra currently studies cuisine at the prestigious school *Le Cordon Bleu*, Madrid, and is already one of the youngest talents in Spanish cuisine.

Mateo Sierra nació en Huesca en 1993 y ya a muy temprana edad mostró un gran interés por la gastronomía de sus orígenes. Con el tiempo fue creando una cocina de manera autodidacta, compaginando lo que era un hobby con sus estudios. Mientras cursaba la carrera de Historia del Arte y a la edad de tan sólo veinte años, decidió presentarse al concurso de cocina en TV Masterchef, conocido internacionalmente, donde obtuvo una fabulosa segunda posición. Actualmente cursa clases de cocina en la prestigiosa escuela *Le Cordon Bleu* (Madrid) y es una de las jóvenes promesas de la cocina española.



VEGETABLES

Tomato water

Escarole, pomegranate and honey-aroma walnuts salad

Tomato and tuna fish belly salad with Aragon black olive vinaigrette



LEGUMES

Hummus with borage shoots in almond vinaigrette

Lentils crème with snacked sautéed



FISH

Mellow rice with monkfish and seafood

Porgy with alioli garlic and fennel cream

Steak tartar tease



MEATS&POULTRY

Lamb glazed with roasted squash and sweet potato

Pork jowl with Pedro Ximenez osmosis pear

Woodcock, its pâté and sauce with truffle aroma

Chilindron chicken in basil tacos



DESSERTS

Reinette apple tartar and porcini mushrooms vinaigrette

Strawberry tartar with Radiquero cheese cream

Rice pudding and Barbastro pink tomato jam

VERDURAS

Agua de tomate

Ensalada de escarola, granada y nueces al aroma de miel

Ventresca y tomates en ensalada con vinagreta de olivas negras de Aragón

LEGUMBRES

Humus con tallos de borraja en vinagreta de almendras

Crema de lentejas con su sofrito en snack

PESCADO

Arroz meloso de marisco y rape

Besugo con crema de hinojo y alioli

Falso tartar de carne

CARNES&AVES

Cabrito glaseado con rostie de calabaza y boniato

Papada de cerdo con pera osmotizada al PX

Becada, su paté y salsa al aroma de trufa

Pollo al chilindrón en taco de albahaca

POSTRES

Tartar de manzana reineta y vinagreta de boletus

Tartar de fresas con crema de queso de Radiquero

Arroz con leche y mermelada de tomate rosa de Barbastro



TOMATO WATER

Tomato water is mostly served as a starter or as something light in between courses, for instance when switching from seafood into meat. However, this is a brand new recipe, introduced as a cold consommé for fresh starter. Perfect for a summer's night when tomatoes are incredibly tasteful, as summer is their season.

AGUA DE TOMATE

El agua de tomate se sirve casi siempre como entrante o como puente para cambiar de platos, de pescados a carnes por ejemplo. Pero ésta es una receta nueva, actualizada, que se puede presentar como un consommé o como un primer plato muy fresco. Muy apropiada para el verano cuando, además de agradecer su frescura, los tomates están en la mejor época del año.



VEGETABLES
VERDURAS



PAIRING MARIDAJE

GRAPES / UVAS

- Chardonnay
- Gewürztraminer
- Sauvignon Blanc

WINES / VINOS

- PIRINEOS Blanco, Bodega Pirineos



COOK IT YOURSELF / COCÍNALO TÚ MISMO



ESCAROLE, POMEGRANATE AND HONEY-AROMA WALNUTS SALAD

Salads in wintertime, why not? This salad is Christmas dinner style in Spain, because is seasonal and because the products are easy to find. It's not unusual to find vinaigrettes that only match a particular type of salad.

ENSALADA DE ESCAROLA, GRANADA Y NUECES AL AROMA DE MIEL

Nos gustan las ensaladas en invierno y... ¿por qué no? Esta es una ensalada habitual en las mesas de Navidad porque los productos son de temporada, fáciles de encontrar. La vinagreta que la acompaña es un complemento perfecto para esta y para cualquier tipo de ensalada.



VEGETABLES
VERDURAS



PAIRING MARIDAJE

GRAPES / UVAS

- Merlot
- Cabernet Sauvignon

WINES / VINOS

- PIRINEOS Rosado, Bodega Pirineos



COOK IT YOURSELF / COCÍNALO TÚ MISMO



TOMATO AND TUNA FISH BELLY SALAD WITH ARAGON BLACK OLIVE VINAIGRETTE

In the heat of summertime, this salad along with a good red wine from Somontano makes a perfect combination. The freshness you will fill in your mouth will get you goose bumps. A salad that your guests will remember for years to come.

VENTRESCA Y TOMATES EN ENSALADA CON VINAGRETA DE OLIVAS NEGRAS DE ARAGÓN

En verano, cuando llega el asfixiante calor, es el mejor momento de disfrutar esta ensalada que aúna el sabor y textura de un pescado exquisito con los refrescantes tomates. Acompañada de un vino tinto de Somontano servido muy frío, el éxito está asegurado.



VEGETABLES
VERDURAS



PAIRING MARIDAJE

GRAPES / UVAS

● Tempranillo

WINES / VINOS

● ENATE Tempranillo,
Bodega Enate



COOK IT YOURSELF / COCÍNALO TÚ MISMO



HUMMUS WITH BORAGE SHOOTS IN ALMOND VINAIGRETTE

This is a different hummus that combines Middle Eastern and African cuisines with a local product from the Somontano region, borage (borraja in Spanish), which is taken this time to a more exotic and spiced world. A very suggestive dish to mix Eastern and Western traditions.

HUMUS CON TALLOS DE BORRAJA EN VINAGRETA DE ALMENDRAS

Se trata de un humus diferente que fusiona la cocina árabe y africana con un producto original del Somontano, las borrajas, trasladadas al mundo de las especias y de los sabores exóticos. En este plato se unen las tradiciones de Oriente y Occidente con un resultado muy sugerente.



LEGUMES
LEGUMBRES



PAIRING MARIDAJE

GRAPES / UVAS

● Chardonnay

WINES / VINOS

● BATÁN DE SALAS Chardonnay,
Bodega Batán de Salas - De Beroz



COOK IT YOURSELF / COCÍNALO TÚ MISMO



LENTILS CRÈME WITH SNACKED SAUTÉED

A traditional Spanish recipe with an update in its textures. It brings up childhood memories and improves them.

CREMA DE LENTEJAS CON SU SOFRITO EN SNACK

Un plato tradicional de la cocina española pero con diferentes texturas que actualizan la receta original. Evocación de los sabores de la infancia puestos al día.



LEGUMES
LEGUMBRES



PAIRING MARIDAJE

GRAPES / UVAS

● Red Garnacha / Garnacha Tinta

WINES / VINOS

● LA MIRANDA DE SECASTILLA,
Bodega Viñas del Vero



COOK IT YOURSELF / COCÍNALO TÚ MISMO



MELLOW RICE WITH MONKFISH AND SEAFOOD

A different mellow rice, with monkfish, seafood and hints of anise and citrus aromas to boost up its flavor. This dish will surely be top rated among those who try it.

ARROZ MELOSO DE MARISCO Y RAPE

Un arroz meloso diferente, con rape, mariscos y el perfume de ingredientes anisados y cítricos que potencian su sabor. Un plato que obtendrá la más alta puntuación de los que lo prueben.



FISH
PESCADOS



PAIRING MARIDAJE

GRAPES / UVAS

● Chardonnay

WINES / VINOS

● ENATE Chardonnay 234,
Bodega Enate



COOK IT YOURSELF / COCÍNALO TÚ MISMO



PORGY WITH ALIOLI GARLIC AND FENNEL CREAM

Porgies or sea breams are considered a delicious taste, well established in the kitchens of the Somontano area. This subtle recipe is reinforced thanks to the aromas that go perfect with the flavor of this fish.

BESUGO CON CREMA DE HINOJO Y ALIOLI

El besugo se considera un plato exquisito. Además es muy apreciado en la cocina española. En esta receta se presenta de forma sutil, con aromas que combinan perfectamente con el succulento sabor de este pescado.



FISH
PESCADOS



PAIRING MARIDAJE

GRAPES / UVAS

● Chardonnay

WINES / VINOS

● VIÑAS DEL VERO Chardonnay,
Bodega Viñas del Vero



COOK IT YOURSELF / COCÍNALO TÚ MISMO



STEAK TARTAR TEASE

The looks, even the texture of this recipe make it look like a real steak tartar, but it is a tuna tartar. It evokes flavors from the Far East and mixing them with a more rustic cuisine from the West.

FALSO TARTAR DE CARNE

Por su aspecto, e incluso por su textura, esta receta puede parecer un plato de carne pero se trata de un tartar de atún que crea en el paladar un festival de evocadores sabores del lejano oriente y de la cultura occidental más campestre.



PAIRING

MARIDAJE

GRAPES / UVAS

● Red Garnacha / Garnacha Tinta

WINES / VINOS

● BATÁN DE SALAS Garnacha,
Bodega Batán de Salas - De Beroz



COOK IT YOURSELF / COCÍNALO TÚ MISMO



LAMB GLAZED WITH ROASTED SQUASH AND SWEET POTATO

Roasting is possibly the most ancient cooking technique. With the time, new developments have improved the procedures but the succulent flavor of a roast is still attached to the most traditional cuisine and has fans by the thousands.

CABRITO GLASEADO CON ROSTIE DE CALABAZA Y BONIATO

Llegamos al mundo del asado, quizás la forma de cocinar más antigua ligada a los seres humanos. Con el paso del tiempo se han creado nuevas técnicas y se han mejorado los procedimientos pero el succulento sabor del asado sigue atrayendo y remite a la cocina más tradicional.



PAIRING MARIDAJE

GRAPES / UVAS

- Merlot
- Syrah

WINES / VINOS

- PIRINEOS Roble Merlot - Syrah, Bodega Pirineos
- BATÁN DE SALAS Syrah, Bodega Batán de Salas - De Beroz





PORK JOWL WITH PEDRO XIMENEZ OSMOSIS PEAR

This recipe brings flavors from a world known Spanish region: Andalusia. Iberian pigs are the base for this enjoyment of aromas and textures with an Andalusian *duende* (touch). The Spanish marinate, the freshness of the fruit and the wine are all perfectly combined to evoke the art and joy of the South of Spain.

PAPADA DE CERDO CON PERA OSMOTIZADA AL PX

Esta receta aporta el sabor de una región de España conocida en todo el mundo: Andalucía. El cerdo ibérico sirve de base para disfrutar de los aromas y texturas con el "duende" andaluz. El marinado "a la española", el frescor de la fruta y el vino se combinan perfectamente para evocar el arte y la alegría del sur de España.



PAIRING MARIDAJE

GRAPES / UVAS

- Tempranillo
- Merlot
- Syrah

WINES / VINOS

- GLÁRIMA Varietales Tinto, Bodega Sommos





WOODCOCK, ITS PÂTE AND SAUCE WITH TRUFFLE AROMA

Woodcock meat is just perfect with Somontano wines, because they reinforce the rural and homemade notion. This hunted poultry dish, so tasty and sometimes so forgotten, is now presented with newer and more sophisticated aromas.

BECADA, SU PATÉ Y SALSA AL AROMA DE TRUFA

La becada es un ave muy apropiada para saborearla acompañada de vinos del Somontano por aportar el carácter casero y rural de esta tierra. Un plato de carne de caza, tan sabrosa y a veces tan olvidada, con nuevos aromas más sofisticados.



MEATS & POULTRY
CARNES & AVES



PAIRING MARIDAJE

GRAPES / UVAS

- Cabernet Sauvignon
- Merlot

WINES / VINOS

- ENATE Cabernet Sauvignon-Merlot, Bodega Enate



COOK IT YOURSELF / COCÍNALO TÚ MISMO



CHILINDRON CHICKEN IN BASIL TACOS

Chilindrón is a typical casserole from the Somontano region, especially common during summertime, when the products are at their best moment. This is an ancient recipe passed on to every generation among families in the region and always has extraordinary success. Flavors and aromas from Somontano in their purest form.

POLLO AL CHILINDRÓN EN TACO DE ALBAHACA

En Huesca existe un guiso típico llamado chilindrón. Es muy habitual cocinarlo durante el verano, cuando los productos de huerta están en su mejor momento. Es una antigua receta que pasa de generación en generación entre las familias de la región y siempre con extraordinario éxito. Sabores y aromas de Somontano en estado puro.



PAIRING MARIDAJE

GRAPES / UVAS

- Tempranillo
- Cabernet Sauvignon

WINES / VINOS

- ENATE Crianza, Bodega Enate



COOK IT YOURSELF / COCÍNALO TÚ MISMO



REINETTE APPLE TARTAR AND PORCINI MUSHROOMS VINAIGRETTE

This dish masterfully combines the freshness and acid taste of the reinette apple and the more earthy flavor of the porcini mushrooms. Both are very common products from the Somontano region that remind us of the best impressions of the countryside.

TARTAR DE MANZANA REINETA Y VINAGRETA DE BOLETUS

En este plato se combinan perfectamente el frescor de una fruta ácida como la manzana y el sabor a tierra del boletus. Dos productos característicos de la región de los vinos de Somontano que recuerdan lo mejor del campo y del mundo rural.



PAIRING MARIDAJE

GRAPES / UVAS

- Gewürztraminer
- White Garnacha / Garnacha Blanca
- Chardonnay
- Sauvignon Blanc

WINES / VINOS

- GLÁRIMA Varietales Blanco, Bodega Sommos
- LA MIRANDA DE SECASTILLA Garnacha Blanca, Bodega Viñas del Vero.





STRAWBERRY TARTAR WITH RADIQUERO CHEESE CREAM

This fresh tartar, both sweet and acid, goes amazingly well with the Radiquero cheese cream. This Somontano cheese is made from goat's milk, which makes it flavorful and perfect to combine with the sweetness of red berries. This is a delicious dessert close to perfection.

TARTAR DE FRESAS CON CREMA DE QUESO DE RADIQUERO

Este tartar fresco, dulce y ácido, se acompaña con una succulenta crema de queso del Somontano. Combina el frescor de la fruta roja con la personalidad y carácter de un queso muy sabroso. Un postre realmente perfecto.



DESSERTS

POSTRES



PAIRING MARIDAJE

GRAPES / UVAS

● Red Garnacha / Garnacha Tinta

WINES / VINOS

● PIRINEOS Garnacha,
Bodega Pirineos



COOK IT YOURSELF / COCÍNALO TÚ MISMO



ARROZ CON LECHE (RICE PUDDING) AND BARBASTRO PINK TOMATO JAM

The rice pudding or *arroz con leche* is a classic recipe in every kitchen in Spain. This version is more inclined towards flavors from Somontano, due to the exclusive region product: the pink tomato from Barbastro. The jam made out of this soft and mild-colored tomato is simply delicious.

ARROZ CON LECHE Y MERMELADA DE TOMATE ROSA DE BARBASTRO

El arroz con leche es una receta clásica en todos los hogares de España. Esta versión se inclina hacia sabores del Somontano al aportar un producto exclusivo de la región: la mermelada de tomate rosa de Barbastro, un tomate que se caracteriza por su extraordinaria suavidad, sabor, color y textura. Toda una delicia.



PAIRING MARIDAJE

GRAPES / UVAS

● Garnacha Tinta

WINES / VINOS

● SECASTILLA,
Bodega Viñas del Vero



COOK IT YOURSELF / COCÍNALO TÚ MISMO

consejo regulador de la denominación de origen



In collaboration with:



Edition: Consejo Regulador de la Denominación de Origen Somontano

Avda. de La Merced, 64. 22300 Barbastro, Huesca - Spain

Coordination: Passion and Taste S.L.

Corazón de María, 6, 8º1. 28002 Madrid - Spain

Translation: LaLetraCorrecta

Design: Paula Sánchez

Pictures: Diego Crespo

www.somontanothinkwinely.com



www.dosomontano.com



SomontanoWine



SomontanoWineFromSpain



SomontanoWineFromSpain