202122 FESTIVAL VINO SOMONTANO

BARBASTRO (HUESCA)

4.5.6.7 DE AGOSTO,
A PARTIR DE LAS 21 H

MUESTRA DEL VINO SOMONTANO

JUEVES 4 DE AGOSTO (20H)
EL MAGO YUNKE. "ORIGEN"
VIERNES 5 DE AGOSTO (20H)
"CAMPEONES DE LA COMEDIA"
SÁBADO 6 DE AGOSTO (20H)
EL MUSICAL "TOTALLY TINA"
DOMINGO 7 DE AGOSTO (20H)
MAYUMANA. "CURRENTS"

VENTA ANTICIPADA DE ENTRADAS EN:
DOSOMONTANO.COM
INFORMACIÓN DEL FESTIVAL: 974 313031
DOSOMONTANO.COM Y RUTADELVINOSOMONTANO.COM



WINE-MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR
EL VINO SOLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

ORGANIZA: CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA SOMONTANO

FINANCIAN: BARBASTRO AYUNTAMIENTO · DIPUTACIÓN DE HUESCA · Aragón, alimentos nobles · UNIÓN EUROPEA Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural. FEADER "Europa invierte en zonas rurales" · GOBIERNO DE ARAGÓN

FESTIVAL VINO SOMONTANO 202122

ESTE AÑO EL FESTIVAL VALE POR TRES

Jueves, 4 de agosto. 20h.

EL MAGO YUNKE. “ORIGEN”



El mago **Yunke** cerró el Festival Vino Somontano 2018 y vuelve a Barbastro para abrir el telón de la histórica vigesimoprimera edición del certamen con su show “Origen”.

Yunke, campeón mundial de magia, regresa a la capital de los vinos Somontano con el espectáculo **“Origen”** donde el espectador es el centro de sus ilusiones. Con el mago viajaremos hasta cuestionarnos la realidad, nos estremeceremos con impactantes imágenes y recordaremos cuando éramos niños mientras nos emocionamos experimentando sensaciones inimaginables.

Un espectáculo para toda la familia donde Yunke ha dado la vuelta al mundo, ha creado espectáculos de un éxito sin precedentes, ha convertido la magia en una pasión para volver a sus comienzos y completar el círculo en **un show donde el protagonista es el espectador**.

Yunke ha vuelto al origen y lo ha hecho con una elegante y potente gala de magia para todos los públicos que posee una fuerza hipnótica y una puesta en escena deslumbrante.

En “Origen”, los espectadores se introducen en un mundo de fantasía e ilusión en el que cualquier cosa es posible.

Viernes, 5 de agosto. 20h.
“CAMPEONES DE LA COMEDIA”

Gloria Ramos, José de Luna y **Alberto Nieto** son tres de los actores protagonistas **de la película “Campeones” de Javier Freser, y también de la comedia teatral “Campeones de la comedia”** que llega al Festival Vino Somontano con una trama en la que los personajes Gloria y Josete se acaban de independizar bajo la tutela de Claudia. Necesitan encontrar un trabajo. Ellos quieren ser artistas y buscan un representante. Gloria lleva tiempo hablando con uno a través de una aplicación de búsqueda de pareja. Gloria y Josete le piden a Claudia que quede con él para pedirle el favor de que les represente. Héctor, el representante, se ha enamorado de Claudia, y hará lo que sea para ser correspondido. Para ello usará a dos de sus clientes menos ilustres, Alberto y Emilio, como falsos productores interesados en conocer a Gloria y Josete. Organizarán un falso casting en el que todos depositarán sus sueños de ser actores profesionales. Gloria, Josete, Alberto y Emilio lucharán por un papel que no saben que no existe. Claudia porque lo consigan y Héctor, por conseguirla a ella y no ser descubierto. Sin embargo, nada saldrá como ninguno imaginaba.



Emilio Gavira, **Alex Whaite** y **Claudia Fesser** completan el reparto dirigido por **David Ottone**. Javier Fesser, director de la película “Campeones”, y Luis Manso, productor de la mayoría de la filmografía de Fesser, colaboran en la producción de la obra.

Sábado, 6 de agosto. 20h.

MUSICAL “TOTALLY TINA”



Reconocido en varias ocasiones por la Asociación de Agentes de Reino Unido como **el mejor tributo a Tina Turner**, llega a España gracias al Festival Vino Somontano, el musical **“Totally Tina”**, un espectáculo que ha triunfado por todo el mundo y que llenará el escenario del espíritu de la reina del rock y del soul en la noche del tercer día del certamen. Poder volver a revivir un concierto de Tina Turner y disfrutar en directo de canciones como “*Simply The Best*”, “Private Dancer” o “*What´s Love got to do with it?*” es un lujo que llega a Somontano para hacer vibrar el escenario del Centro de Congresos de Barbastro.

Un gran éxito que se debe, sobre todo, a la voz de **Justine Riddoch, un sonido realista, un equipo de bailarines profesionales** que recrea las coreografías originales **y un vestuario** que reproduce fielmente los vestidos que Tina Turner lucía sobre el escenario.

El espectáculo “Totally Tina”, comenzó su gira en 2008 después de una actuación estelar en el programa *“Stars in Their Eyes*”, el concurso televisivo de talentos de Reino Unido y ha sido reconocido tanto por el público como por la prensa y ha sido galardonado con numerosos premios.

Domingo, 7 de agosto. 20h.
MAYUMANA. “Currents”



El Festival Vino Somontano 2022 cerrará esta edición tan especial de su historia con **el espectáculo “Currents” de Mayumana** que reúne **lo mejor de toda la trayectoria del grupo**.

Los números que han hecho historia en la historia de esta formación mítica israelí nacida en 1996, a lo largo de su existencia, se encuentran en *Currents* **acompañados de otros de nueva creación**. Música original, danza, ritmo, participación del público, energía y humor. Todo apoyado por un trabajo audiovisual que acompaña al espectador a lo largo del show. **Un espectáculo** que combina gran variedad de elementos, como los instrumentos musicales creados especialmente para esta gran producción con música original y videoarte sorprendentes.

Mayumana, con este espectáculo, deja claro el mensaje de que **la creatividad surge al poner en movimiento nuestras propias fuentes de energía**. Nuestros cuerpos y almas, se mueven con energía. Todo es movimiento y las ondas sonoras se interpretan con el cuerpo y con la danza, con los ritmos y patrones dados con el corazón.

Desde su estreno en Jerusalén, *Currents*, ha girado por Israel, Londres, Argentina, México, Uruguay, Chile, China, Suiza, Estados Unidos y España.

4, 5, 6 y 7 de agosto. A partir de las 21h.

LA MUESTRA DEL VINO SOMONTANO

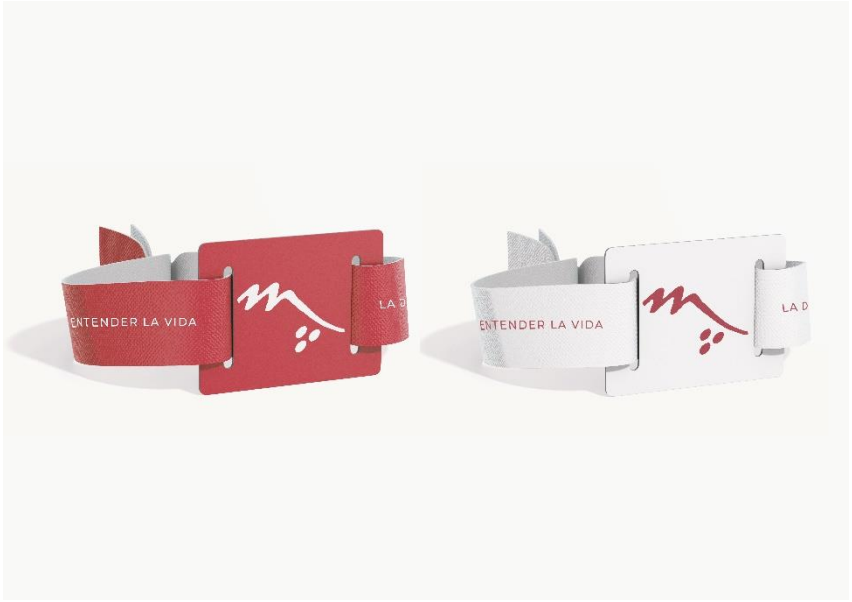


La **Muestra del Vino Somontano** año tras año supera todas las expectativas creadas y sigue siendo **la gran protagonista** del Festival.

Su ubicación, por séptima edición, será el **espacio exterior de la Institución Ferial de Barbastro.** Partiendo del gran éxito de asistencia y de la excelente disposición de los espacios, la superficie total contará con **más de 13.500 m²** en los que los asistentes a la Muestra contarán con un espacio en el que disfrutar de las tapas y los vinos sin agobios ni apreturas.

La Muestra vuelve a contar con **sus vías y principales espacios** tematizados con **nombres de variedades de uva y términos del mundo del vino**: las calles, paseo y avenida del Recinto Ferial de Barbastro vuelven a tomar el nombre de las uvas Merlot, Cabernet Sauvignon, Parraleta, Chardonnay y Gewürztraminer; el pabellón se denomina Moristel y las carpas de vino siguen teniendo como nombres propios “Las barricas”, “Las cepas”, “El descorche” y “Las copas”. Mientras tanto, los escenarios en los que actuarán los grupos de música en directo retomarán el nombre de “Río Vero” y “Alcanadre”. Las señales indicadoras de dichas localizaciones vuelven a facilitar el llegar a las carpas y barras de vinos y decoran los caminos y accesos.

LAS PULSERAS DE LA MUESTRA GASTRONÓMICA, GRAN NOVEDAD DEL FESTIVAL



Este año, **la gran novedad de la Muestra del Vino Somontano**, con el objeto de mejorar, agilizar y facilitar la degustación de tapas y vinos es la puesta en marcha de las **pulseras** que sustituirán a los bonos degustación que se compraban para después cambiar por tapas y vinos. A partir de esta edición, los asistentes obtendrán una pulsera cargada con el dinero que quieran con un mínimo de 6€ (equivalente a 4 tickets). Con esa pulsera podrán pedir las tapas y vinos en cada caseta de restaurante y barra de vinos donde se los descontarán, en valor de tickets, del saldo que tenga la pulsera. Cada ticket tiene el valor de 1,5€. Las copas, según su tipología, se adquieren por la fianza de 1 o 2 tickets; los vinos, tienen un valor, según su tipología, de 1 o 2 tickets; las cubiteras, 2 tickets; las tapas, 1, 2 o 3 tickets y los cafés y las bandejas, 1 ticket.

Habrá dos tipos de pulsera: **una para adultos y otra para menores de edad**, con la que sólo se podrán comprar tapas y agua.

La pulsera se obtendrá con la fianza de 1 ticket en las taquillas de la Muestra del Vino **con la primera carga mínima de 6€ (4 tickets) y podrá recargarse cuantas veces se quiera con el importe que quiera el usuario** en las taquillas y a través del código QR de la pulsera.

El nuevo sistema avanza en el **compromiso de la denominación de origen con la sostenibilidad** al eliminar el papel, permite beneficiarse de las **ventajas que aporta la digitalización** y también suma **otra mejora importante** para los asistentes a la muestra: **si el usuario no ha agotado el saldo de la pulsera, se le devolverá íntegramente lo que le quede** a través de las taquillas y/o del código QR de la pulsera. **Esa devolución incluye también el importe de fianza de las copas y de las pulseras**. Hasta esta edición del festival, todo se gestionaba con los bonos degustación y las fianzas se devolvían en esos mismos bonos, no en dinero efectivo. **Es importante destacar que la devolución del importe de la fianza de pulseras y copas se podrá recuperar exclusivamente en las taquillas y casetas de devolución de copas de la Muestra del Vino Somontano durante las cuatro noches del Festival. El saldo no gastado de las pulseras se podrá recuperar en las taquillas de la misma Muestra del Vino durante las cuatro noches del Festival y a través del código QR de la pulsera y el lunes, 8 de agosto, durante las 24 horas a través del código QR de la pulsera y durante la mañana, de 8 a 15h. en las oficinas del Consejo Regulador de la DOP Somontano** (Avda. de la Merced, 64, de Barbastro (Huesca)). **Concluidos esos plazos, no se podrán recuperar ni las fianzas ni el importe no gastado de las pulseras**.

LOS RESTAURANTES Y ESTABLECIMIENTOS

Este año, **veinte restaurantes y productores agroalimentarios** deleitarán a los asistentes con las tapas elaboradas para la ocasión: **Pastelería Iris, Pastelería Güerri, Cafés de la Asociación de Familiares y Enfermos de Alzheimer de Barbastro, Quesos de Radiquero, Restaurante Tres Caminos, Cafetería IberJabugo, Quesos Sierra de Guara, Grupo GHB, Restaurante Las Torres, Grupo Más Farré, Restaurante El Patio, Pastelería Canela, Pastel Biarritz Albás, Casa Santos, La Lonja del Vino, La Bodeguita, El Portal del Somontano, Pizzería La Toscana y El Chef de los Pirineos**.

Los dieciséis primeros son establecimientos veteranos del certamen y los cuatro últimos, nuevos participantes que comienzan su historia en el Festival Vino Somontano en esta tan esperada vigésimo primera edición.

LOS VINOS

La Muestra del Vino Somontano, un año más, ofrecerá una amplia gama de referencias de vinos blancos, rosados y tintos de la Denominación de Origen Protegida Somontano además de una variada selección de referencias de los llamados "especiales" (vinos de alta gama, de autor…).

Elaborados por las bodegas de la Denominación de Origen, son los protagonistas de la atractiva carta de vinos de la muestra conformada por **79 referencias vinícolas** con la que maridar y disfrutar las tapas preparadas para la gran fiesta del vino Somontano.

MÚSICA EN DIRECTO

La Muestra del Vino Somontano, la verdadera estrella del certamen, vuelve a contar con música en directo en los dos espacios habituales en los que el público podrá disfrutar de la **actuación en directo** de cuatro grupos de música que recrean diferentes estilos y que darán esa música de ambiente tan agradable en torno al vino y la gastronomía en los escenarios "Río Vero" y "Alcanadre" de la Muestra del Vino Somontano.

La programación para esta edición especial post pandemia está **dedicada a las bandas de versiones, con repertorios nacional e internacional, de éxitos de décadas de los 70´s, 80´s y 90´s** con **Silvia Solans & Chabi Benedé**, **Leo Suana**, **Noe & The bobifaces** y **Deva Soul Band**.

Los grupos

Silvia Solans & Chabi Benedé



Silvia Solans & Chabi Benedé recrearán en los escenarios de la Muestra del Vino Somontano su repertorio base protagonizado por **canciones de los años 90 en inglés**, sumando algún regalo de Queen o estilos colindantes. Canciones que conocemos de toda la vida, que nos sorprendemos de recordar, que forman parte de nuestra memoria musical. Crowed House, Alanis Morisette, The Rembrandts, Meredith Brooks...

Al dúo formado por la voz de Silvia Solans y la guitarra de Chabi Benedé, le acompañarán en los escenarios de la Muestra del Vino Somontano, **Kike Maroto** (bajo eléctrico) y **Carlos Hernández** (batería). Actuarán el **jueves, 4 de agosto,** en el escenario Alcanadre y el **viernes, 5,** en el escenario Río Vero.

Leo Susana



Leo Susana es **guitarrista y cantante con raíces dominicanas afincado en España** desde hace diez años.

Su carrera musical comienza en Nueva York, su ciudad natal, vinculada al **rock** y a su banda de **rock-metal** *Broom Hellda*. Años más tarde se traslada a Republica Dominicana, donde fue uno de los precursores del **rock dominicano** con los proyectos *Toque Profundo* y *JLS*. Ya en España, ha formado parte de bandas como *Puturrú de Fuá* y *Huecco* combinándolo con su faceta de **compositor y cantante** con distintos proyectos como solista o con banda. También ha participado en infinidad de eventos sociales y locales como **músico con un repertorio de versiones de artistas nacionales e internacionales infinito**.

A Leo le acompañarán en los escenarios de la muestra gastronómica del Festival Vino Somontano, **José Carlos Ondiviela**, con su voz y guitarra; **Dani Escolano**, con su voz y bajo eléctrico y **José Antonio López**, en la batería. Actuarán el **jueves, 4 de agosto**, en el escenario Río Vero y el **sábado, 6**, en el escenario Alcanadre.

Noe & The Bobifaces



Noe & The Bobifaces no deja a nadie indiferente en sus actuaciones. Su estilo es una mezcla de sabores **soul, r&b, funk, blues y jazz**. Presentan un **repertorio enérgico y emotivo a partes iguales**, **versionando grandes temas** de algunos artistas como *Stevie Wonder*, *Aretha Franklin*, *Amy Winehouse* o *Michael Jackson*, entre otros, pero **dejando una impronta personal con su manera de tocar y sentir la música**.

En la actualidad, están inmersos en varios proyectos y espectáculos musicales, algunos de ellos surgidos de su trabajo docente en la escuela de música MuMo de Huesca, llevando el rock a las aulas de los colegios e institutos de la provincia, o su proyecto "Soulmates" donde acompañan con su música todo tipo de celebraciones y eventos.

El grupo está compuesto por **músicos de larga y reconocida trayectoria y una de las voces más atractivas del panorama musical oscense: Noelia Rodríguez**. Con ella, **Aitor Berdiel**, guitarra; **Sergio Rodrigo**, bajo eléctrico y **Daniel Escartín**, batería.

Actuarán en el escenario Río Vero de la muestra gastronómica el **sábado, 5 de agosto** y en el escenario Alcanadre, el **domingo, 7**.

Deva Soul Band



El proyecto Deva Soul Band nace de la necesidad de los músicos de la integran de disfrutar de la interpretación en directo. Tras participar todos ellos en distintas formaciones musicales, y con una gran experiencia en su haber, se dedican a la docencia de un modo cotidiano. Pero el lugar donde demuestran su bagaje es el escenario e, inevitablemente, su pasión por el directo les hace juntarse para ofrecer un repertorio que se mueve en torno al soul. La impresionante y versátil voz de Cristina Moreno les permite afrontar canciones de intérpretes míticos como Otis Reeding, Marvin Gaye, James Brown, Ben E. King, Ray Charles o Wilson Picket, Nina Simone grupos como Martha and the Vandellas, The Spencer Davis Group, The Temptations,... pero también versiones de temas actuales en las voces de Michael Jackson, Joe Cocker, Amy Winehouse, Norah Jones,...

La banda está formada por **Cristina Moreno** (*Chrys Brown*), voz; **Jacinto Cónsul,** batería; **Jesús Broto**, guitarra; **Luis Sanvicente**, piano; **Fernando Lleyda**, saxo y **Carlos Blanc:** bajo eléctrico.

Deva Soul Band actuará en el escenario Alcanadre de la muestra gastronómica el **viernes, 5 de agosto**, y en el escenario Río Vero, **el domingo, 7**.

EL CONCURSO DE TAPAS



El Festival Vino Somontano convoca, de nuevo, el **Concurso de Tapas** cumpliendo, este año, su séptima edición.

Los **once establecimientos y restaurantes participantes en el concurso** propondrán una tapa candidata que ofrecerán durante los cuatro días del Festival en la Muestra del Vino Somontano. Entre los criterios de valoración del concurso son objeto de especial estimación cuestiones como el maridaje entre ingredientes, su creatividad y originalidad, su presentación y el que estén elaboradas con productos locales y aragoneses.

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 2023 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 del Vino Somontano del próximo año. También tendrá premio el público que vote esa tapa popular durante las dos primeras noches de la Muestra del Vino Somontano, por primera vez, a

través de la web www.dosomontano.com ya que se sortearán **tres cenas para dos personas en el establecimiento de la muestra que el ganador elija** entre todos los que hayan votado. Además, el concurso crea una nueva categoría: la **mención especial a la tapa "Aragón Alimentos Nobles"**.

El sábado, 6 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 y decidirá la que será la ganadora y la mención especial "Tapa Aragón Alimentos Nobles". Este año el Jurado está presidido por el presidente de la Asociación de Hostelería y Turismo de Huesca y propietario y cocinero del restaurante Lillas Pastia de Huesca reconocido con una estrella Michelín, **Carmelo Bosque**. Junto a él, decidirán los premios citados los reconocidos periodistas gastronómicos **José Miguel Urtasun** (director de la revista "Gastro" y columnista de "El Periódico de Aragón"), **Enric Ribera** (colaborador de medios de comunicación gastronómicos (Siete caníbales…) y secciones gastronómicas de medios generalistas (La Mañana…) y responsable de www.gourmetvinos.com, www.lacuinadecatalunya.com, www.rutasviajeras.com, **Tino Fondevila** (periodista y responsable del blog www.labuenavidaenzaragoza.com), **Ángel Moreno** (alma mater del portal web de ocio, gastronomía y turismo potenciador de Aragón Enjoy Zaragoza) y **José Luis Solanilla** (quien fue responsable durante muchos años del área de gastronomía de "Heraldo de Aragón" y del suplemento semanal "Con mucho gusto" del mismo diario). Completará el jurado, **Óscar Torres**, Director de Certificación del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Somontano, entidad organizadora del concurso.

Los tres premios se entregarán en la Muestra del Vino Somontano, el **sábado, 6 de agosto,** de forma que esa noche y la del domingo, quienes tengan interés en probar las tapas ganadoras, puedan hacerlo en las **dos últimas noches de la Muestra.**

COLABORACIONES

La entidad sin ánimo de lucro **EcoVidrio** –responsable del reciclaje del vidrio- vuelve a colaborar en los asuntos relacionados con sus competencias en la Muestra del Vino del Festival Vino Somontano.



Este año volverá a ocuparse de la **recogida de vidrio** en el recinto de la Muestra del Vino Somontano contando con los trabajadores de Somontano Social.

Por otra parte, en su apoyo histórico al Festival Vino Somontano, este año el **Ayuntamiento de Barbastro**, además de organizar una cata para los jóvenes dirigida por el influencer Santi Rivas, patrocina el **tren urbano** que trasladará a los viajeros desde el centro de Barbastro a la muestra gastronómica del Festival Vino Somontano, ininterrumpidamente, desde las nueve de la noche hasta el cierre de la feria.

EL PROGRAMA DIURNO: “CatanDO SOMONTANO”



En el marco del Festival Vino Somontano y con el objetivo de **ampliar -durante el día- la oferta de actividades del Festival Vino Somontano** y aprovechar el flujo de turismo para dar a conocer el patrimonio vinícola de la zona, el Consejo Regulador organiza diferentes tipos de actividades para que quienes están en Somontano con motivo del certamen puedan realizar otras actividades originales vinculadas al vino además de disfrutar de la Muestra del Vino Somontano y de los espectáculos.

El programa cuenta con **cuatro actividades**. Todas se desarrollarán en el **Espacio del Vino de la Denominación de Origen Protegida Somontano** (Avda. de la Merced, 64, 1ª planta. 22300 BARBASTRO (Huesca) a las **6 de la tarde**, tienen una duración de **dos horas** y **un precio de 6€ por persona la del jueves, 4 de agosto, y 15€ por persona las otras tres**.

Las **inscripciones** de la primera cata se gestionan a través del Área de Juventud del Ayuntamiento de Barbastro (C/ Zaragoza, 9, de Barbastro. Tel. 974 306 875) y las otras tres a través de la página web www.dosomontano.com.

El programa



Jueves, 4 de agosto

TALLER DE CATA “FIESTA SOMONTANA”

Santi Rivas, líder de Colectivo Decantado, WineStar y campeón de España de catas a ciegas, invita a los jóvenes de entre 18 y 30 años a aprender a catar vino y descubrir la diversidad de Somontano a través de seis vinos de todo estilo y condición con la idea de conocerlos pasándolo bien. No es una cata, es una fiesta. Una cata organizada con el Área de Juventud del Ayuntamiento de Barbastro.

CATAS 3 X 3

Viernes, 5 de agosto

"3 VINOS, 3 MARIDAJES". QUE NO TE LAS DEN CON QUESO

Aprenderemos cómo con el vino, según con qué producto lo combinemos, disfrutamos de experiencias diferentes.

Sábado, 6 de agosto

"3 VARIEDADES, 3 ESTILOS". DIME DE DÓNDE VIENES Y TE DIRÉ QUIÉN ERES

Una iniciación a la cata con sentido, para conocer nuestras variedades de uva jóvenes y ver cómo se hacen mayores convertidas en vino.

Domingo, 7 de agosto

"3 VINOS, 3 AÑADAS” ¿EL VINO GANA EN LA BOTELLA?

Descubriremos cómo pasan los años en los vinos porque, según su estilo, pasan de diferente manera. Historia viva embotellada.

FESTIVAL VINO SOMONTANO 202122

4, 5, 6 y 7 de agosto. BARBASTRO (Huesca)

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Somontano
www.dosomontano.com Tel. 974 31 30 31