Sommos celebra noviembre, mes del enoturismo, con distintas experiencias de vino y gastronomía

Las propuestas de la bodega de Barbastro combinan desde veladas gastronómicas hasta cine temático para disfrutar del producto en su contexto cultural

martes 10 de noviembre de 2026

ESCRITO POR BODEGA SOMMOS



Noviembre es el mes del enoturismo en la Ruta del Vino del Somontano, motivo por el que desde Bodega Sommos se han preparado cinco actividades para disfrutar del vino en su contexto cultural, uniéndolo al arte, a la gastronomía local y a la divulgación enológica. “Queremos unirnos a esta magnífica iniciativa aportando experiencias de calidad, porque uno de los objetivos es acercar la cultura del vino de un modo transversal a todos los públicos”, indica Diego Mur, director de Marketing de Sommos.

Así, la agenda de la bodega arrancará el 19 de noviembre a las 20.30 horas. Ese día, la oferta enoturística de la bodega llegará a la Jacetania para ofrecer una cena maridaje en el restaurante Cobarcho de Jaca, un establecimiento de referencia por su cocina de parrilla y montaña. Cada asistente podrá vivir una experiencia en la que disfrutará de los mejores vinos de Sommos, maridados con una cocina de montaña, basada en el producto de temporada, la calidad de las materias primas y las elaboraciones con dedicación y esmero.

Solo un día después, el 20 de noviembre, la actividad regresa a la sede principal de Sommos. Con esta propuesta se invita a descubrir la bodega a través de una comida maridaje de cinco platos en el restaurante de la bodega, acompañada de un vino diferente en cada pase, explicado por el sumiller de la casa.



Vino, tapas y cine

Las tapas de autor serán, junto al vino, las protagonistas de la experiencia que propone Sommos para el día 26 de noviembre a las 20.30 horas. Javi Matinero, chef del reconocido restaurante Trasiego de Barbastro, sorprenderá a los asistentes con cinco creaciones que se maridarán con otros tantos vinos de la gama Colección.

La cita más singular llegará el 28 de noviembre a las 18 horas en el auditorio de la propia bodega con 'Una bodega de cine'. Esta actividad propone la proyección de la película ‘Un paseo por las nubes’ acompañada de palomitas y degustación de vinos, para cerrar con una cata guiada de las variedades de uva que aparecen en el film y un delicioso picoteo.


SOMMOS
SOMMOS
SOMMOS
UN PASEO POR
LAS NUBES
28 DE NOVIEMBRE
18:00 h
#CatandoSomontano
CINE · PALOMITAS · VINO
SOMMOS
BODEGA

Además, para quienes prefieran una escapada sin horarios ni reservas previas, el Wine Bar de Bodega Sommos ofrecerá todo el mes de noviembre, entre las 11 y las 17 horas, una propuesta de maridaje compuesta por una tabla de quesos nacionales y dos copas de Sommos Colección Tempranillo.

La información completa sobre las experiencias, así como las reservas, se pueden consultar desde su web, www.bodegasommos.com, o llamando por teléfono al 974 269 900.

Sobre Bodega SOMMOS

Sommos, perteneciente al Grupo Costa y ubicada en Barbastro, es una de las bodegas de referencia en la Denominación de Origen Protegida Somontano. Apuesta por una gama de vinos innovadores y honestos que reflejan las diferentes variedades de uva que se trabajan en el Somontano, así como su adaptación a los distintos suelos y microclimas de esta región vinícola.

También posee una segunda bodega en Murero (Zaragoza), Sommos Garnacha, donde su equipo cultiva cepas viejas de garnacha en vaso para elaborar vinos capaces de reflejar la expresión de un terruño único: suelos de arcillas y pizarras, un clima continental extremo, marcadas pendientes y pequeñas producciones. Estos vinos, pertenecientes a la D.O.P. Calatayud, se elaboran con el mismo objetivo que los de la bodega de Barbastro: la búsqueda de la excelencia, complementando el portfolio de Sommos con cuatro vinos de garnacha: Alquez, Lamín, Araia y Tiaso.

Dentro del compromiso de la bodega con la sostenibilidad y el medio ambiente, Sommos apuesta por el uso de energías renovables en sus instalaciones y un riguroso plan de mejora y optimización de sus procesos logísticos para reducir de manera sustancial su huella de carbono. Esto le ha permitido conseguir el sello de sostenibilidad internacional IWCA, uno de los reconocimientos más prestigiosos del sector, que poseen bodegas referentes de todo el mundo.