

HUESCA La comarca oscense del Somontano ha sido una de las primeras regiones en fomentar el enoturismo al abrir sus bodegas al público, imaginar novedosas propuestas y diseñar itinerarios que ensalzan localidades como Alquézar y Barbastro

SOMONTANO, TIERRA DE VINO Y PASIÓN

PATRICIA OSUNA

Las rutas enológicas se han puesto de moda y pocos son los que no han visitado alguna bodega, realizando un curso de cata o asistido a una jornada de vendimia. Una de las denominaciones de origen con más proyección de nuestra geografía es la de Somontano, en la comarca homónima de Huesca. Sus vinos se codean con los mejores Riojas y Riberas del Duero, pero es que además esta región cuenta con una naturaleza generosa, unos pueblos modélicos y un patrimonio cultural espléndido.

También reseñable el empeño de sus habitantes por agasajar —sin abrumar— al foráneo. Allí donde recale siempre será recibido por gentes dotadas con una extraordinaria habilidad para dinamizar sus recursos y ofrecer lo mejor de su tierra. El mismo buen hacer en la elaboración del vino lo aplican en su gastronomía, donde presentan los excelso productos de su huerta —ay, esos tomates rosas—; en sus alojamientos, de un altísimo nivel ya sean modestas casas rurales u hoteles de diseño como el San Ramón de Barbastro; en la conservación de su entorno, donde políticos, pequeños emprendedores y vecinos defienden por igual su patrimonio natural (la Sierra de Guara con sus cañones y ríos) y artístico (el legado de arte rupestre, los centenarios edificios religiosos y civiles...); y en novedosas propuestas como el autobús del vino, que en verano permite olvidarse del vehículo particular y catar los caldos sin preocuparse del 0,0.

La facilidad de acceso (Somontano se encuentra en el centro de la provincia, entre las sierras pirenaicas y las vastas llanuras lindantes con los Monegros) y la escasa distancia entre bodegas, pueblos y parajes singulares hacen que una escapada de dos o tres días baste para conocer en esencia la comarca.

El punto de partida no puede ser otro que Barbastro, capital del Somontano. Según su *biografía*, esta ciudad de origen romano adquirió relevancia durante la Edad Media por servir de escenario en diferentes ocasiones a las Cortes de Aragón. Al siglo XVI debe sus mejores edificios civiles y religiosos: la Casa de los Argensola rehabilitada para fines culturales, la Casa Baselga y la Catedral de la Asunción, levantada sobre la antigua mezquita y donde conviven varios estilos (gótico tardío y barroco). En frente se levanta el renovado Museo Diocesano, que dejará boquiabierto a más de uno por su arquitectura y valiosa colección de arte religioso que reúne or-

febrería, tejidos, pintura y escultura del románico al barroco. Hasta los más reticentes a este tipo de museos disfrutarán con la visita (siempre guiada).

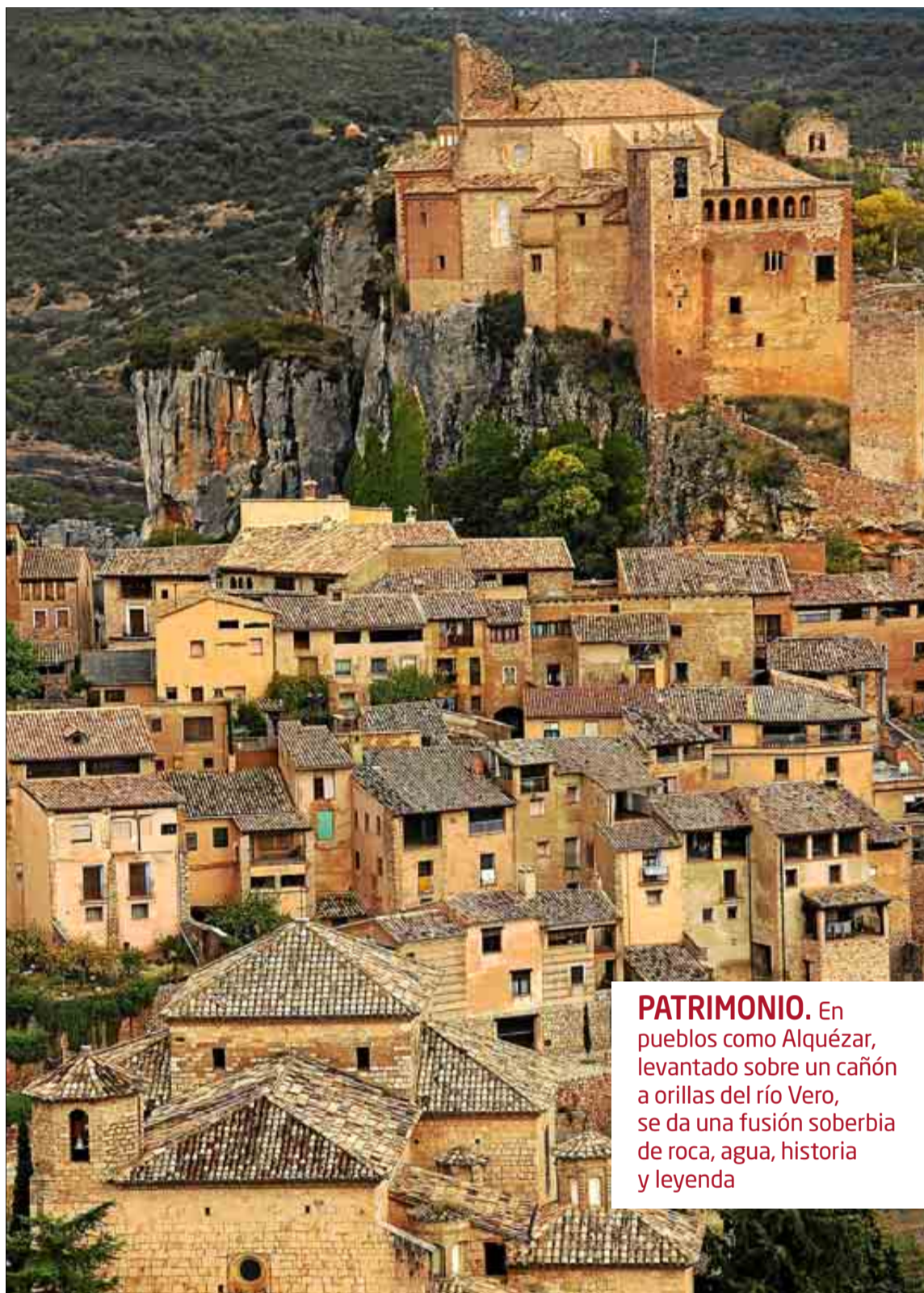
Pero el verdadero *kilómetro 0* de nuestra ruta enológica, que es el asunto que nos ocupa, se encuentra en el complejo de San Julián y Santa Lucía, que antaño albergaba el antiguo hospital y la iglesia renacentista de San Julián y que hoy aloja la Oficina de Turismo, el Centro de Interpretación del Somontano y el Espacio del Vino de la D.O. Somontano (todo ello enmarcado en el club de las Rutas del Vino de España, ACEVIN). Visita valiosísima, en definitiva, especialmente si realiza uno de los muchos cursos y talleres de cata disponibles. Digerida toda la información, es hora de lanzarse a visitar las bodegas.

La carretera de Barbastro a Naval concentra nombres emblemáticos del vino como Lalanne, Viñas del Vero, Blecua y Pirineos. Algo más retirada, en Salas Bajas, está Enate. Pero hay más (hasta 34 bodegas), diseminadas en diferentes puntos y con distintos grados de tradición y vanguardia, tanto en su forma como en su vino. Las visitas guiadas a cada una de ellas revelará hasta qué punto el vino impregna la vida del Somontano. Aquí se producen excelentes caldos, pues han sabido aprovechar las variedades de uva extranjeras para posicionarse en los mercados (la tan de moda Gewürztraminer es un buen ejemplo), sin por ello dejar de lado sus raíces. Y quizá por ello los tintos y blancos de esta denominación han sido sublimados a categoría de arte, gastronomía y cultura.

De bodega en bodega

En una jornada descubrirá por qué la de Lalanne es, además de una pequeña joya familiar, la bodega con más historia (1842) y prestigio de la comarca. Podrá admirar las coquetas instalaciones de Blecua, en busca de la perfección desde su nacimiento. Quedarse epatado tras la visita a la ultramoderna Irius, dotada con la última tecnología —robots incluidos—. O deleitarse con el maridaje entre vino y arte de Enate, bodega con un excepcional museo formado por las obras que fueron encargadas para sus etiquetas a pintores como Antonio Saura, Eduardo Chillida, Antoni Tàpies o Eduardo Arroyo.

También obra de arte, pero ésta de piedra, es la villa medieval de Alquézar. Pocos lugares hay en nuestra geografía en los que lo menguado de su población esté en relación



PATRIMONIO. En pueblos como Alquézar, levantado sobre un cañón a orillas del río Vero, se da una fusión soberbia de roca, agua, historia y leyenda

La villa medieval de Alquézar, con su imponente Colegiata de Santa María la Mayor. FOTOGRAFÍAS: PATRICIA OSUNA



Enate fue una de las bodegas pioneras en España en maridar vino y arte.

Guía

Cómo llegar: El AVE (www.renfe.es) llega en apenas dos horas a Huesca. Allí, lo mejor

es alquilar un coche. **Dónde dormir:** En Barbastro, el hotel **San Ramón del Somontano** (www.hotelsanramonsomontano.com) es un 4 estrellas de diseño. **Dónde comer:** En Barbastro, **La Bodega del Vero** (Romero,

13), productos de la tierra en un espacio con historia. En Alquézar, **Casa Pardina** (Medio, s/n), cocina impecable con vistas espléndidas. **Más información:** En www.rutadelvino.somontano.com y en www.acevin.es

inversamente proporcional a su belleza, historia y riqueza monumental. Erigida sobre el cañón del río Vero, un paseo entre sus casas arracimadas a lo largo de calles —valga el tópico— empedradas, sinuosas y en cuesta es una delicia. Sobre todo cuando se ha dado buena cuenta de la sabrosa cocina de Casa Pardina, que cuida el paladar tanto como la vista —pida mesa junto al ventanal, la panorámica es excelente—.

Pero el orgullo de Alquézar es su Colegiata de Santa María la Mayor, rehabilitada gracias al empeño de un joven alcalde resuelto a devolver el esplendor a esta antigua fortaleza, hoy monumento nacional. Levantado sobre el cañón del río Vero, dominando todo el pueblo, este monumento es una fusión soberbia de roca, agua, historia y leyenda. La ascensión a sus almenas no está indicada para pusilánimes. Quienes coronen su visita podrán contemplar los remarcables capiteles y frescos de su claustro así como el Cristo articulado en una capilla decorada con azulejos de Talavera.

De vuelta al pueblo, esperan la parroquia de San Miguel y la Plaza Vieja, una de las ágoras porticadas más bellas de la provincia. Y eso, por sí solo, merece otro brindis.