

Una cata repleta de vida

Ruta del Somontano

Viñedos, historia, buena mesa y remanso al pie de los Pirineos.

No renuncie al encanto de las bodegas y el paisaje, y déjese embriagar por las villas medievales que salpican una región que le cautivará.

Montse Mateos

En el año 1890, la familia Lalanne decidió mudarse a España. Buscaba nuevas tierras que les permitieran cultivar sus viñedos. Huían de la filoxera que asoló sus campos de Burdeos. Cuatro años después se establecieron en Somontano, la mejor zona que encontraron para seguir con su tradición vinícola, que se remontaba a 1842. Allí construyeron su vivienda, que recuerda a los *chateaux* franceses, y que acoge una de las bodegas más entrañables de la zona: buen vi-

no cocinado a fuego lento, como los mejores guisos. Los Lalanne fueron pioneros en hacer vino embotellado en esta región situada en Barbastró (Huesca), que acoge 34 bodegas que alimentan cinco mil hectáreas de viñedos y llenan entre 15 millones y 18 millones de botellas de vino con la denominación de origen Somontano que, a sus 25 años, vive una juventud dorada.

A caramelo, limón, frutas, flores y cacao saben estos caldos criados al calor de una de las comarcas más templadas del bajo Pirineo. Viñas del Vero aprovechó ese privilegio para inaugurar Blecua en 2000. Los orígenes de la finca se remontan a finales del siglo XI, cuando los monjes benedictinos franceses de Santa Fe de Conques la utilizaban como lugar retiro. Allí se elabora un vino de alta gama, mimado desde la cepa hasta la botella.



Viñedos de Enate en Salas Bajas. En el centro, la escultura de Vicente García Plana 'Bosque de Hierro'.



Tienda y espacio para la cata de Bodega Lalanne.



'Vinobar', tarde de copas y buen ambiente.



Hotel San Ramón del Somontano.

Como a un hijo cuida también sus vinos Mariano Beroz, igual que sus padres y sus abuelos lo hicieron durante décadas. De Beroz es otra de esas bodegas en las que se respira la pasión de Somontano.

Esta región enamora por su contraste. Atravesada por el río Vero, los viñedos conviven con la planicie más agreste

abrazada por los Pirineos. En días despejados se puede apreciar Monte Perdido -3.335 metros de altura, la tercera montaña más alta de la cordillera-. Pero conviene que deje de divisar el horizonte para recorrer sosegadamente la villa medieval de Alquézar y su Colegiata de Santa María la Mayor, antaño for-

taleza, que se yergue sobre el cañón del río Vero. Esta localidad, de apenas cien habitantes, multiplica su población por diez en la época estival. Senderismo, descenso de cañones o *rafting* son algunas de las actividades que han aumentado el atractivo de este coqueto pueblo que, con el empeño de sus gentes, ha

conseguido salir del anonimato y no engrosar la nutrida lista de localidades despobladas del Somontano. Parte de este mérito se atribuye a Mariano Altemir, alcalde de Alquézar, que hace veinte años abrió el primer hotel para evitarlo. También a personas como las hermanas Blasco, Ana y Mari, que han apostado por la cocina de calidad y la atención al cliente en Casa Pardina, y que sorprende por sus vistas.

Para finalizar la ruta, busque el remanso Barbastró en el Hotel San Román del Somontano. Antes mézclese con los barbastrinos y disfrute de una copa de vino en el Vinobar, un moderno local en pleno Paseo del Coso, puerta de entrada a la ciudad. Y no se vaya a la cama sin catar los entrantes y la carne a la piedra caliente en la Bodega del Vero. Esta antigua fábrica de chocolate y bodega de vino conserva la tienda de ultramarinos de siempre y aprovecha su bodega para un acogedor comedor, estupendo para abundantes precipitaciones de palabras al lado de un buen vino.

HOTEL SAN RAMÓN ****

Dispone de spa de uso exclusivo
C/ Academia Cerbuna, 2.
Barbastró (Huesca)
www.hotelsanramondelsomontano.com

Dos grandes vinos de Enate

La bodega celebra su 20 aniversario con un Chardonnay y un Cabernet Sauvignon-Syrah.

Enrique Calduch

Enate es una de las grandes y más prestigiosas firmas de Somontano, de enorme reconocimiento en todo el país, y fuera de él. En noviembre de 1991, se constituyen como sociedad, hace ahora 20 años, y en 1992 sacan su primera cosecha de vino elaborado con uvas compradas a viticultores locales. Su idea era ir paso a paso, pero les desborda el éxito, como también le ocurre a las otras bodegas que nacen casi a la vez en Somontano, y a todo el conjunto de la denominación de origen.

Los vinos elaborados por

Jesús Artajona, el enólogo de la firma, convence desde el primer día. Son unos blancos *chardonnays* de los mejores del país; los también blancos y curiosos *gewürztraminer*, una uva de origen alemán que se da muy bien en esta zona del prepirineo de Huesca, y toda una gama de tintos, elaborados la mayoría de ellos con las variedades Cabernet, Merlot y Sirah.

Van para adelante, y el arquitecto Jesús Manzanares les construye una bodega espectacular de 12.000 metros cuadrados, digna de verse -Enate forma parte de la Ruta

del Vino del Somontano-, donde destaca la sala de exposiciones. Desde su nacimiento, la bodega se ha asociado al mundo del arte, que reproduce en las etiquetas de sus vinos más emblemáticos, y en una gran colección que puede verse allí, con obras de los principales pintores contemporáneos españoles. A la vez, van comprando y replantando hasta llegar a las 450 hectáreas de viñedo propio.

Al frente de la firma está Luis Nozaleda, un caballero, amigo de sus amigos, amante del vino, del arte y de la buena conversación. Enate fue uno

de sus primeros negocios, luego pasó a la construcción, y la crisis inmobiliaria le golpeó. Ahí sigue luchando. Enate pasó incluso un tiempo en concurso de acreedores, del que afortunadamente salió hace ya muchos meses. Y por si alguien tenía alguna duda de si aquello iba a influir en la bodega y sus vinos, aquí están los *Enate 20 Aniversario* para demostrar lo contrario.

Uno es un blanco de Chardonnay de 2009. Procede de la finca Planacor, donde en los años calurosos sale el *Enate Uno*, entre los más brillantes, y desde luego, el más caro de los

blancos españoles. Este 2009 sale, el angelito, con 15 grados, está fermentado en barrica y, posteriormente, envejece 15 meses sobre lías. Mucha vainilla con tonos tostados de pastelería y almíbar envuelven una fruta muy madura y golosa. En boca es robusto, graso, con mucho volumen, aunque bien equilibrado.

El tinto, también 2009, se basa en Cabernet Sauvignon y Syrah. Domina en la nariz la fruta muy madura, confitada, los torrefactos, y en boca es carnoso y potente, con brío y energía. Los dos vinos, cuyas etiquetas proceden de cua-



dos de José Beulas, salen juntos en un estuche, a partir de enero, que costará sobre 180 euros. ¿Que es una demostración de fuerza? De acuerdo, pero el que vale, vale.