

OMONTAÑO

TEXTO / FOTOS MANUEL CHARLÓN



@charlon_m



www.manuelcharlon.com



@charlon1963



Para recorrer la zona es imprescindible abrir bien los cinco sentidos. Es un viaje para disfrutar el paisaje, con la vista y la cámara; los vinos, con el gusto y el olfato; el silencio de las bodegas, con el oído, y hasta el áspero tacto de la madera entra en juego en el apasionante mundo de la uva. Internarse en las bodegas es acceder a un mundo de historia, de familias entregadas al cuidado de un caldo que, en ocasiones, es como un hijo del que sentirse orgulloso. Los olores de las barricas te adentran en una existencia de paciencia y trabajo concienzudo. Abrir una botella es mucho más que descorchar, es irrumpir en el trabajo de muchas personas. El vino es el denominador común de esta región y todos saben que cada botella guarda un momento en la vida, un momento para brindar o celebrar algo y, al final, puede ser verdad que cada una de ellas guarda un genio que nos hará felices durante un buen rato. El vino es toda una forma de vida en Barbastro, capital de Somontano.







A los pies de los Pirineos y la Sierra de Guara y junto a uno de los desiertos más grandes de Europa, Los Monegros, viven las vides que dan nombre a esta denominación de origen: Somontano.

Fundada en 1984, destaca por unos vinos con mucha personalidad, gracias en parte a que sus viñedos se encuentran entre los 350 a 1000 metros sobre el nivel del mar.

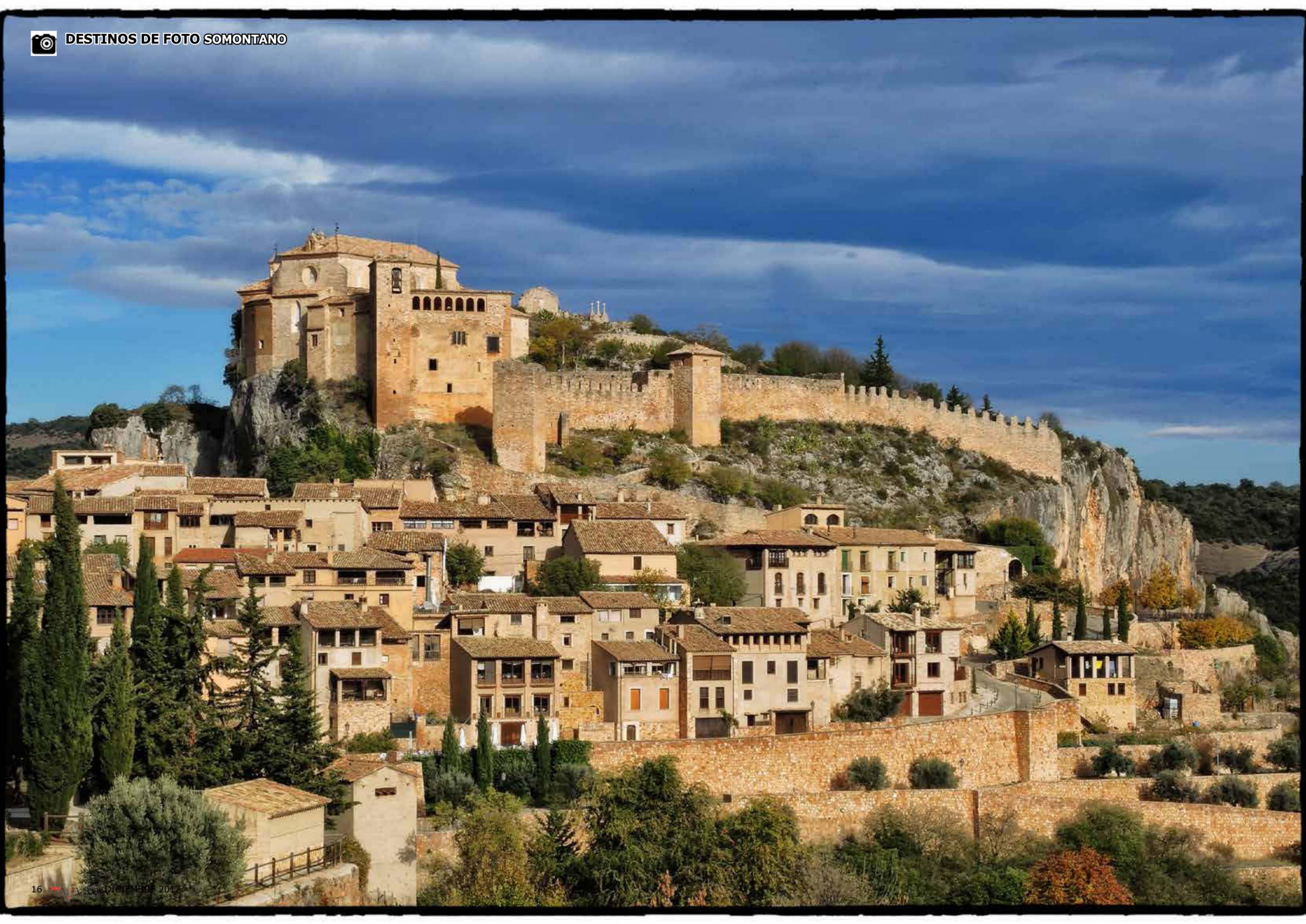
Barbastro es su centro neurálgico, cruce de caminos desde el que podemos realizar muchas excursiones:

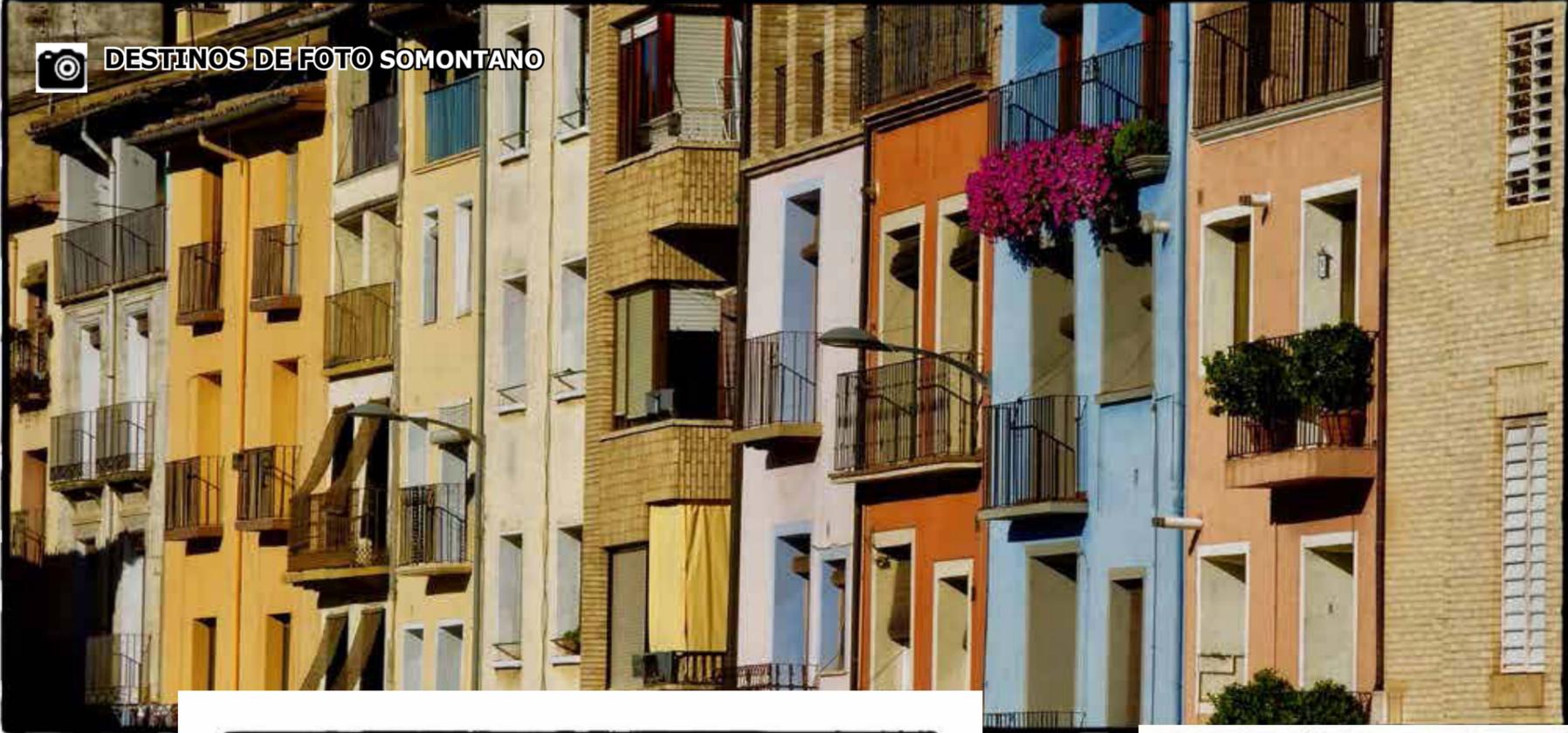
- Cerler (Parque Nacional Posets-Maladeta-Estación de esquí): 93 km
 - Parque Nacional de Ordesa y Monte Perdido: 70 km
 - Aínsa: 53 km
 - Bielsa: 87 km
 - Benabarre: 36 km

Pero sin movernos de Barbastro, tenemos ya una joya. Su catedral gótica, con el retablo, obra de Damian Forment y Juan de Liceire, sorprende por su grandiosidad. La torre es muy poco habitual, ya que se encuentra separada de su fachada, que es símbolo de la ciudad ubicada donde se encontraba un antiguo minarete árabe.

La plaza del mercado es el centro donde todos se conocen, es el rincón más popular de la ciudad, sitio idóneo para que el mercado de verduras y hortalizas nos abra el apetito. Al otro lado del río se sitúa la Iglesia de San Francisco. La original del siglo XVI conserva un arco apuntado en la nave central y una cripta de enterramientos. Frente a ella, en la calle Las Fuentes, podremos observar las fachadas de las casas de colores y la prensa de aceite.

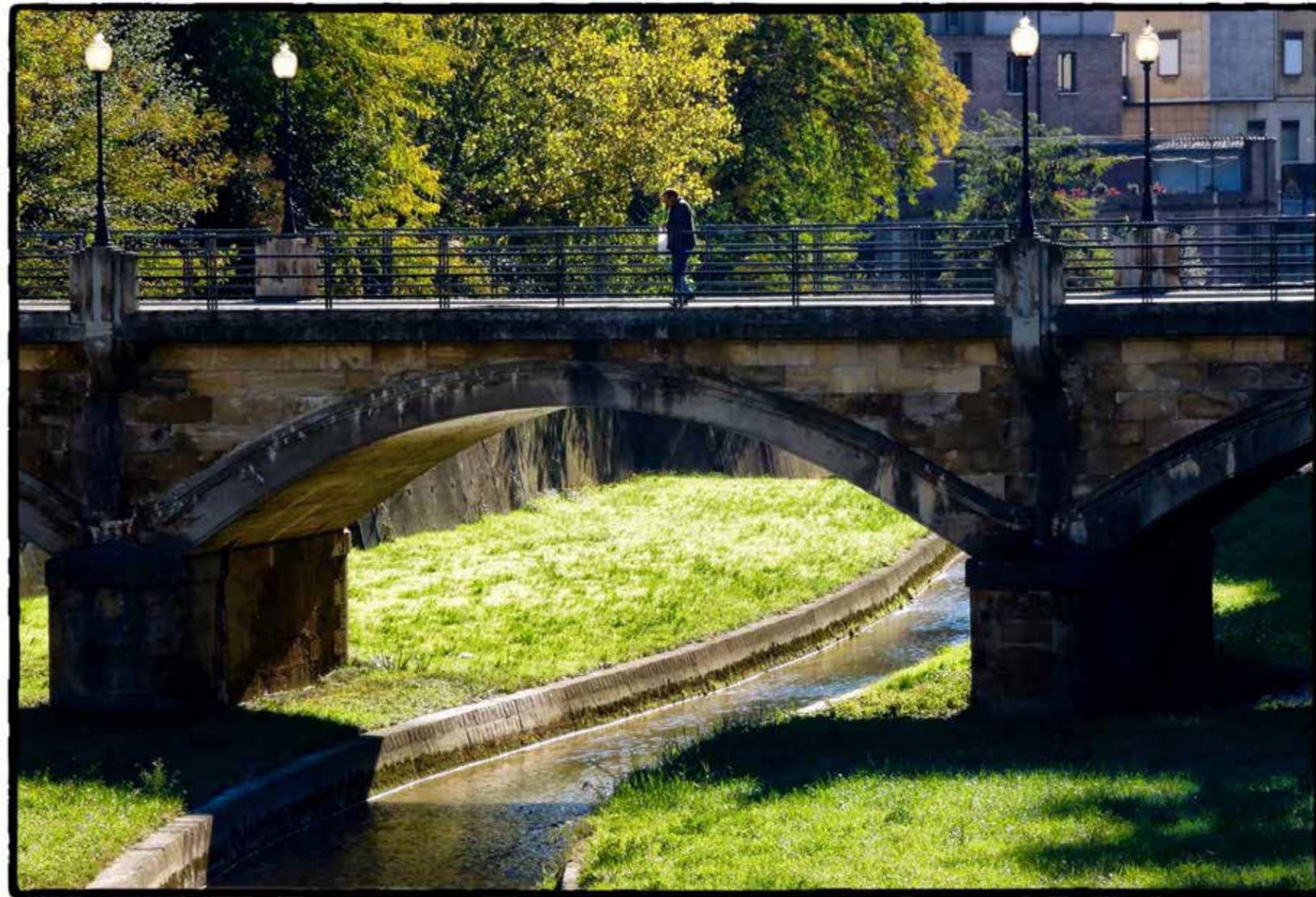
Recorrer Barbastro es entender esa forma de vida que tienen los amantes del buen beber: vidas tranquilas y trabajo pausado y bien hecho. Conscientes que por sus venas corre una denominación de origen que aún siendo todavía muy joven tiene mucho que enseñar. No es raro enamorarse de esta zona, ni tampoco de sus gentes. La diferencia está en recorrerla con la necesaria calma y ejercitar la paciencia al fotografiarla con cariño. En fin, disfrutar con los cinco sentidos.

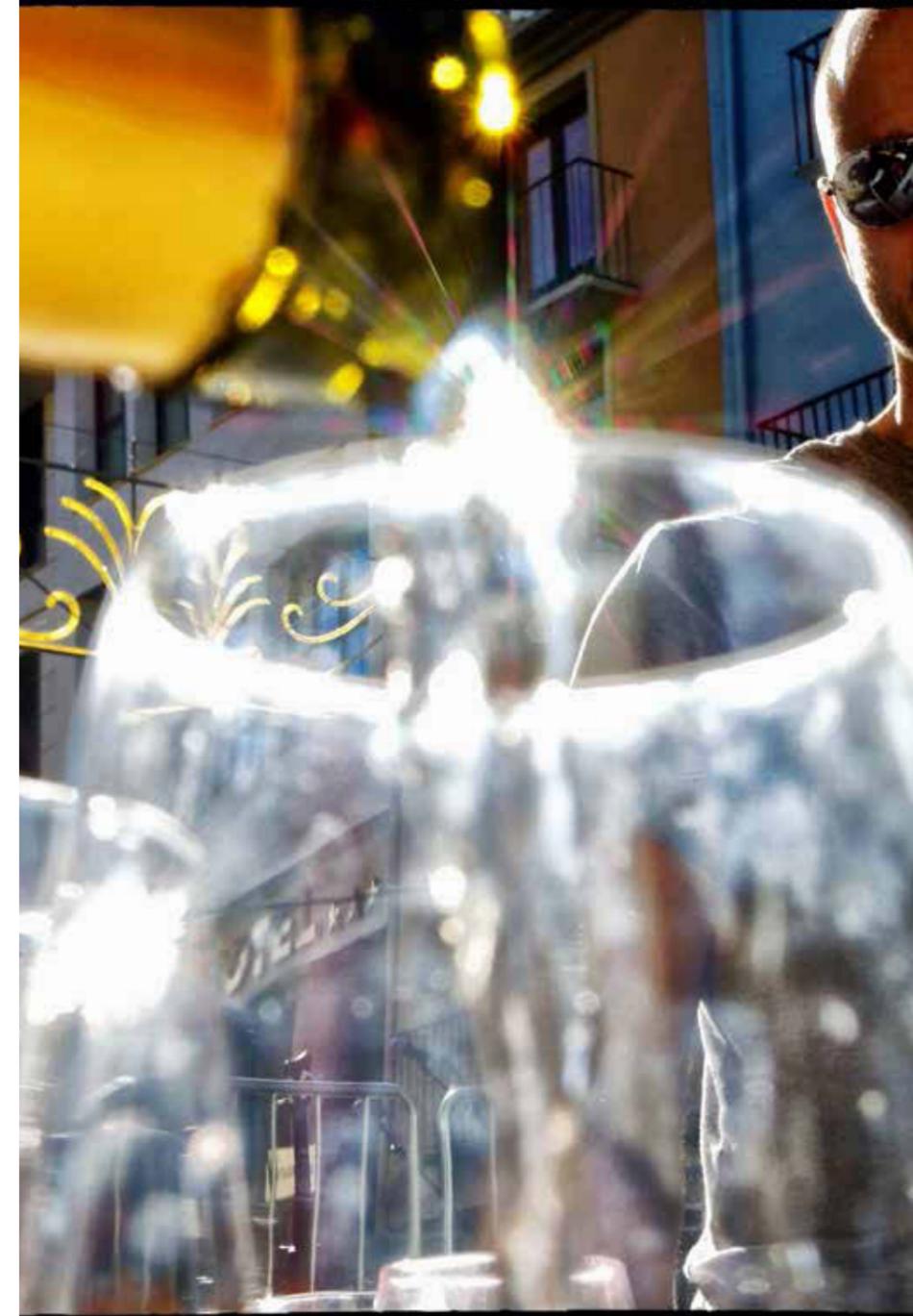
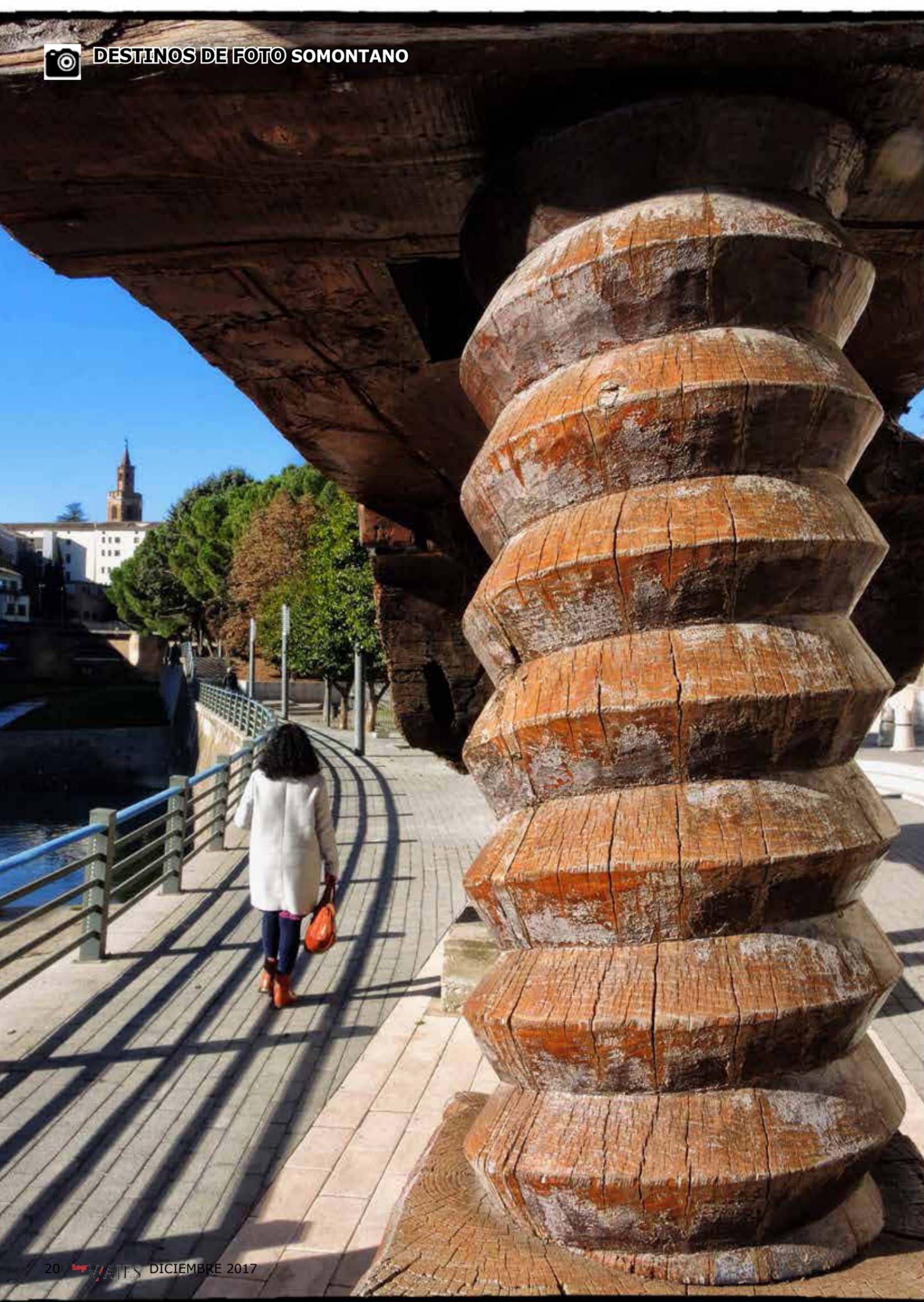




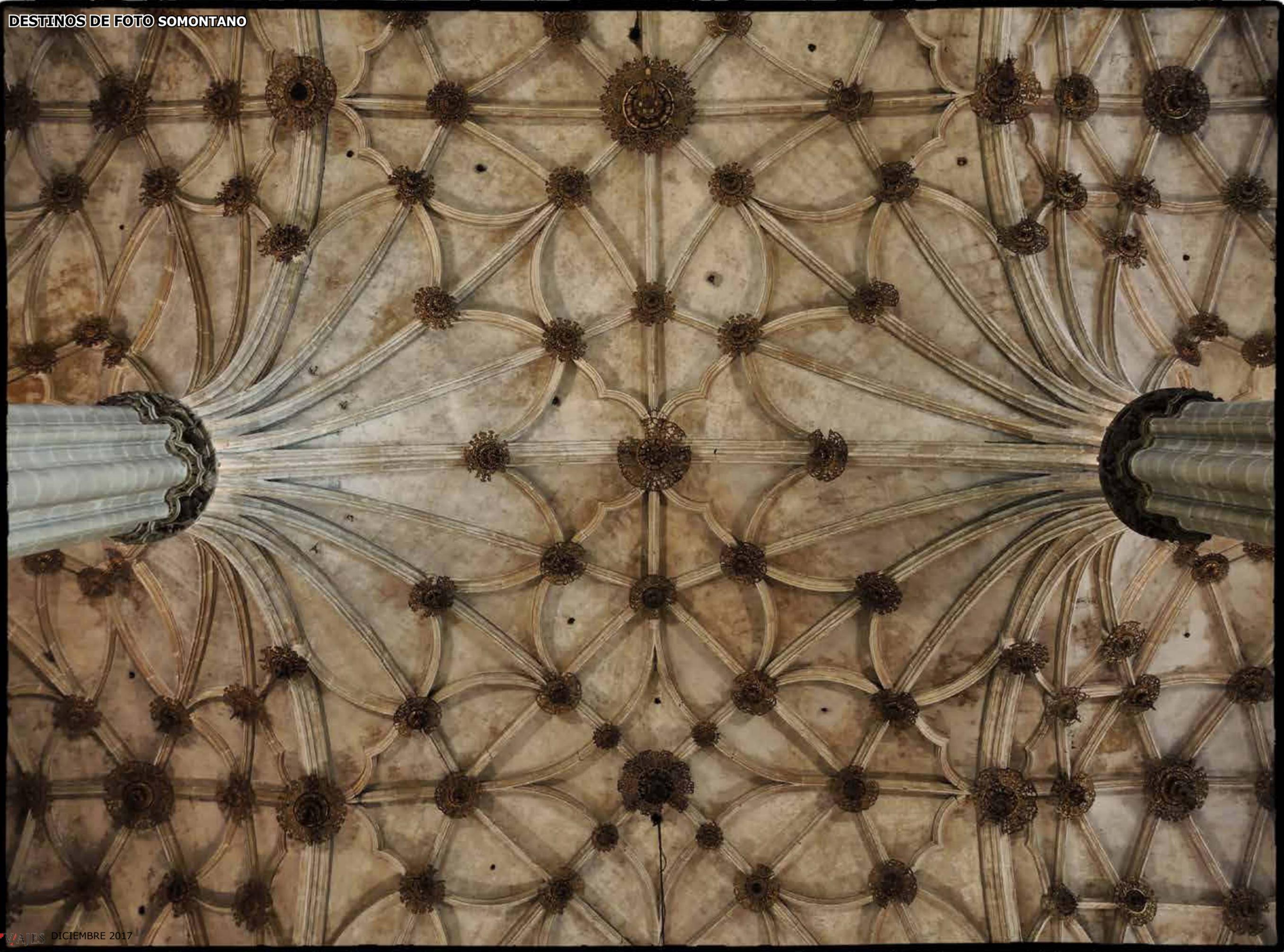
"Un buen vino es como una buena película: dura un instante y te deja en la boca un sabor a gloria; es nuevo en cada sorbo y, como ocurre con las películas, nace y renace en cada saboreador."

Federico Fellini.





La historia del viñedo en el Somontano se remonta a algunos siglos antes de nuestra era. Según documentos de la época, en el año 500 antes de Cristo ya se cultivaba la vid en el Valle del Ebro, y en el siglo II a.C. ya existía gran producción de vino en esta zona. Un factor que influyó en el desarrollo del cultivo de la vid y su comercio fue el asentamiento de itálicos en el Somontano, que importaron las técnicas vitivinícolas de la vecina península, más avanzadas, contribuyendo también a la creación de las cámaras de comercio. En la Edad Media, el cultivo del viñedo se extiende a toda la provincia, debido a las dificultades de comercialización. En esta época los monasterios fueron decisivos en el desarrollo del viñedo, generando un fuerte aumento de cepas en las zonas cercanas a ellos, ya que tenían al vino como producto esencial pues forma parte de los rituales católicos.





Nos despedimos de Somontano, como aquel que se despidió de un buen amigo, esperando volver a verle. Nos vamos con el sabor de las uvas en nuestra garganta, con los ojos llenos de paisaje entre montaña y desierto, oliendo a verduras y hortalizas recién llegadas de las huertas. Con sus gentes, uno se encuentra entre amigos y podemos ya entender esa vieja tradición española de "vamos a tomar un vino y lo hablamos". Destapamos hoy una botella que



nos recuerda la magia que tiene vivir entre gente de campo, donde el corcho no destapa solo líquido.

Que al respirar de nuevo nos devuelva una vida recuperando la memoria de los que hicieron posible esta añada.

El vino es simplemente amistad.

Esta ruta fotográfica ha sido especial para finalizar este 2017, pues no solo con la vista vive el fotógrafo. También disfruta con los demás sentidos. Feliz 2018.



GUÍA PRÁCTICA

SOMONTANO

CÓMO LLEGAR

DISTANCIAS desde Barbastró:

Zaragoza: 124 km (por Autovía)

Barcelona: 293 km (por Autovía)

Pamplona: 213 km (por Autovía)

Madrid: 441 km (por Autovía)

Lleida: 70 km (por Autovía)

Pau: 212 km

Tarbes: 192 km

Saint-Lary: 120 km

AVE.

Dos diarios

Salida 8,15h llegada 10,35 (2h20min)

Salida 19,35h llegada 21,40h (2h 5min)

www.renfe.com

DÓNDE DORMIR

ABIEGO

- Casa Clavería

www.casaclaveria.com 610 085 941

ADAHUESCA

- Apartamentos Vino Tinto

www.vinotintoapartamentos.com

636 576 414

ALQUÉZAR

- Alodia

www.casa-alodia.com 626 351 816

- Hotel Castillo**

www.hotelcastilloalquezar.com 974 94 25 65

BARBASTRO

- Hotel San Ramón del Somontano****

974 31 28 25

www.hotelsanramonsomontano.com

- La Alcoba de Baco

www.viajesenoturismo.es 974 31 63 42

BELLESTAR DE GRAUS

- Casa El Francés

www.casaelfrances.com 974 99 40 02

BIERGE

- Hostería de Guara***

www.hosteriadeguara.com 974 31 81 07

BUERA

- La Posada de Lalola**

www.laposadadelalola.com 974 31 84 37

CASTILLAZUELO

- La Abadía de Castillazuelo

www.laabadiaecastillazuelo.com 974 30 23 66

- Ra Tenaja www.ratenaja.com 974 30 22 11

CATAS Y BODEGAS

Sommos www.bodegasommos.com

12 MESES, 12 CATAS en Bodega Sommos

Todo se puede catar, setas, helados, mermeladas incluso flores! Cada mes una propuesta diferente.

Desde 15 € - 974 26 99 00

Viñas del Vero - Blecua www.vinasdelvero.es BARBASTRO
974 30 22 16

Pirineos

www.bodegapirineos.com BARBASTRO

Visita con degustación precio 15 euros 22 73

Enate

www.enate.es SALAS BAJAS

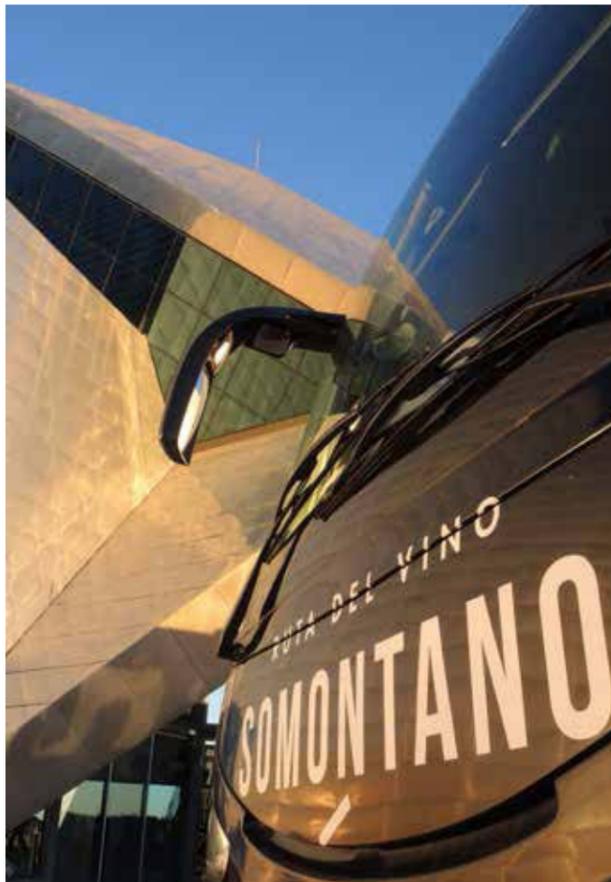
CATA TÉCNICA en Bodega Enate

El primer sábado de cada mes cata de 5 vinos con el equipo técnico de la bodega y visita.

Precio: 20 € - 974 30 25 80 - www.enate.es

BUS DEL VINO

Con salidas desde Zaragoza y Huesca, el Bus del Vino Somontano te lleva a vivir estas dos citas de enoturismo y dispone además de muchos otros itinerarios a lo largo del año, todos ellos experienciales



MÁS INFORMACIÓN

www.turismosomontano.es

www.rutadelvinosomontano.com

TURISMO DE ALQUÉZAR

974318940

TURISMO DE BARBASTRO

974308350

www.enodestino.com

CÁMARA RECOMENDADA



CANON EOS M3 + OBJETIVO EF-M 15-45 MM

Disfruta del rendimiento potente y con gran capacidad de respuesta de una cámara réflex combinado con la portabilidad de una cámara compacta mediante esta cámara EOS compacta de sistema y su kit de objetivos zoom gran angular de 15-45 mm. Capta fácilmente todo con una calidad excelente, desde espectaculares paisajes hasta retratos con un fondo suavemente desenfocado. El Estabilizador Óptico de la Imagen del objetivo mantiene la nitidez de las imágenes y garantiza un enfoque suave en los vídeos EOS Movie. Capta acciones rápidas a 4,2 fps y comparte tus creaciones mediante Wi-Fi*.

www.canon.es/cameras/eos-m3/