

Viajes

Mil y un vinos para degustar el otoño

Escalada, ornitología y senderismo completan la ruta del Somontano

ELENA SOLERA *Madrid*

La excusa es el vino. Pero una visita a la comarca del Somontano puede aportar muchos más privilegios al turista. Las pinturas rupestres de sus cuevas, la escalada de laderas imposibles o practicar el rafting en los ríos de la sierra de Guara son algunas de las opciones más apetecibles. La panorámica y el entramado de calles medieval de Alquézar, declarado patrimonio cultural de la Unesco, dejará boquiabiertos tanto a los visitantes diurnos como nocturnos, mientras que los aficionados a la ornitología disfrutará con el avistamiento de buitres leonados, quebrantahuesos y treparriscos, una especie que solo puede verse en directo en sus montañas.

Pero si por algo merece la pena descubrir esta extensa y poco habitada región, es por la excelente calidad de sus vinos. En la Denominación de Origen Somontano conviven variedades francesas (sirah, merlot, chardonnay y cabernet sauvignon) con las locales (garnacha, tempranillo y tinto fino), y una pequeña anomalía: es el único lugar de la Península donde se cultiva la *gewürztraminer*, una planta de origen alemán por la que los bodegueros de la comarca sienten especial devoción y que destaca por sus peculiares notas de rosa.

Esta miscelánea ha dado lugar a una oferta de vinos no muy grande en volumen, apenas 34 bodegas componen la denominación de origen, mas de un valor incalculable. Además, en la ruta del Somontano, perteneciente a la Asociación Española de Ciudades del Vino (Acevin), los turistas pueden disfrutar de la visita a estas bodegas y la correspondiente degustación de sus caldos, pero también

de cursos de fotografía, diferentes maridajes o paseos a caballo.

Cada uno de los empresarios del vino de Somontano ha querido ser singular en su campo. Por ello, el enoturista puede conocer en su visita a la región bodegas históricas, como la regentada por las hermanas Lalanne. Leonor, una de ellas, afirma que la bodega, abierta en 1842, ha sido gestionada siempre por su familia y que ellas tres forman la quinta generación. Entre los tesoros que pueden encontrarse en sus anaqueles destaca una colección de botellas de la añada 1936, curiosamente una añada excelente, así como otras de gran calidad, como 1966 o 1982.

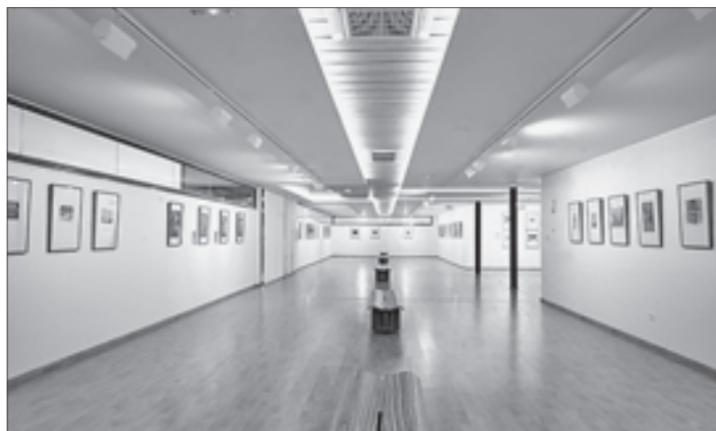
Pero también puede descubrir milagros tecnológicos, como el de Irius, una bodega de perfil futurista ubicada en un edificio de diseño que corona las ondulantes laderas de viñedos. Aunque hay opiniones para todos los gustos, lo cierto es que la fotografía de las viñas teñidas con los colores del otoño desde sus ventanales no tiene precio. Entre los avances tecnológicos que presenta la bodega destacan sus robots: uno atiende las cubas y otro se ocupa del transporte de las barricas. Incorpora también una moda importada de California: la sala de barricas tiene su hilo musical.

En Bodegas Bleuca los enoturistas podrán familiarizarse con un proyecto vinícola enfocado únicamente en la calidad. No cabía esperar un producto mediocre de una bodega de tanta belleza, plagada de cuevas en las que habitó en la Edad Media una cofradía de monjes. La colección artística de Bodegas Enate, con las obras que han servido de modelo para diseñar sus etiquetas, pone de manifiesto que fue pionera en maridar vino y arte.

Bodegas Lalanne guarda botellas de 1936 y Enate exhibe su colección de arte



De arriba abajo, ruta por el río Vero, barranquismo, avistamiento de aves en Alquézar y colección de arte y cava de barricas de Bodegas Enate. A la derecha, sala de barricas de Bodegas Bleuca.



Guía para el viajero

CÓMO IR

Desde Madrid, la capital osense está comunicada con un AVE diario que sale de la estación de Atocha a las siete de la tarde. Viernes y domingos se refuerza el servicio con otro tren. Desde allí, Barbastro se encuentra situado a algo menos de una hora por carretera. La capital de la comarca del Somontano está ubicada a menos de tres horas por carretera de Barcelona, con la que le une la autovía A-2.

DÓNDE DORMIR

En el centro de Barbastro, el hotel San Ramón del Somontano (974 312 825, www.sanramonsomontano.com), de cuatro estrellas, ocupa el emplazamiento del antiguo hostal San Ramón. Las instalaciones están renovadas hasta el último detalle, pero conservan algunos elementos de



sus más de cien años de historia. Más coqueto y con más encanto, Alodia pone a disposición de los turistas sus seis habitaciones en Alquézar (www.alodia.com).

DÓNDE COMER

Casa Pardina (974 318 425), con unas impresionantes vistas sobre Alquézar, permite degustar platos elaborados con carne de caza, excelentes quesos y aceites de la comarca. En Barbastro, el chuletón de la romántica Bodega del Vero (974 311 183) asombrará a los visitantes. Sobre una colina sembrada de viñedos, Irius (974 269 910) es el emplazamiento ideal para comidas de negocios.

Panorámica de la villa de Alquézar, con la colegiata dominando el paisaje.

