


Vista de Alquézar,
detrás el pico Cotiella

PASEANDO ENTRE VIÑEDOS Y BARRICAS

TEXTO JOSÉ LUIS PANO FOTOS DENOMINACIÓN DE ORIGEN SOMONTANO




El vino en el Somontano es más que un alimento. Es una seña de identidad de toda una comarca que hace casi tres décadas supo reinventarse creando la Denominación de Origen Somontano y hace once años apostó por dinamizar el turismo en torno a la viticultura creando un producto de calidad como es la Ruta del Vino, que aglutina además otras ofertas de ocio. Por aquel entonces, muy pocos hablaban de enoturismo. Una década después, esa apuesta es una gran realidad: no solo cada año Somontano recibe más enoturistas, sino que esta idea ha sido imitada por otras denominaciones de origen aragonesas y españolas. Hoy el vino del Somontano se ha convertido en el mejor embajador de esta comarca y para algunos, en una forma de vida.



La Denominación de Origen Somontano no solo es una referencia de grandes vinos, sino también de toda una cultura del vino



Quién le hubiera dicho a los curtidos viticultores de los pueblos del Somontano que recogían uvas para las centenarias bodegas de Lalanne y Fábregas que por esos viñedos y entre las barricas se colarían a comienzos del siglo XXI miles de turistas llegados de varias partes de España y el extranjero para disfrutar de una experiencia tan ligada al terruño como es la viticultura. Hoy en día, Lalanne y Fábregas, creadas a finales del siglo XIX, son dos las diecisiete bodegas integradas en la Ruta del Vino Somontano, formada en total por más de ochenta establecimientos (hoteles, restaurantes, industrias agroalimentarias como almazaras o queserías, vino bar, tiendas gourmet, empresas de turismo...

 Disfruta del artículo completo en tu revista

