

2024 FESTIVAL VINO

**SOMONTANO
BARBASTRO (HUESCA)**

**1.2.3.4 DE AGOSTO, A LAS 21H
MUESTRA DEL VINO
SOMONTANO**

**JUEVES 1 DE AGOSTO (20H)
DAKRIS, EL MAGO INVISIBLE**

**VIERNES 2 DE AGOSTO (20H)
MAYUMANA "IMPULSO"**

**SÁBADO 3 DE AGOSTO (20H)
LOS '80s, UNA MOVIDA MUSICAL**

**DOMINGO 4 DE AGOSTO (20H)
COLDPLACE**

**INFORMACION Y VENTA ANTICIPADA DE ENTRADAS:
DOSOMONTANO.COM / 974 31 30 31**



WINE-MODERATION
ELEGIR COMPARTEIR CUIDAR
EL VINO SOLO SE DESFRUTA CON MODERACION

FESTIVAL VINO SOMONTANO 2024

EL SABOR DEL VERANO

En la larga historia de festivales, ¿cuál es más fresco, vivo, disfrutón, apetecible, completo, el que lo tiene todo y es la cita imprescindible en el rico y amplio calendario de certámenes celebrados a lo largo de todo el año en España? ¿Cuál es el que ha sido reconocido como el “festival enogastronómico más espectacular de nuestro país” en los premios más importantes del mundo del vino? ¿Cuál es uno de los que cuenta con todo tipo de público y el más fiel que edición tras edición lo despide dejando reservadas las fechas del año siguiente? Sin duda, el Festival Vino Somontano.

La Muestra del Vino Somontano es su esencia, razón de ser y la parte troncal del Festival. En ella, durante las cuatro noches del certamen, miles de personas disfrutan, en un espacio al aire libre preparado para la ocasión, de una *amplia gama de vinos Somontano de las bodegas de su denominación de origen y de ricas tapas preparadas por los mejores restaurantes de la provincia de Huesca* en el recinto exterior de la Feria de Barbastro. Todo amenizado con música en directo interpretada por grandes artistas.

Junto a ella, *cuatro espectáculos* que están de gira en los mejores teatros de España y del mundo, tomarán como escenario el Centro de Congresos de Barbastro y el *programa de catas* sorprendentes, originales y divertidas en la sede de la DOP Somontano completarán la rica propuesta cultural del Festival.

La gran fiesta del vino Somontano, el Festival Vino Somontano, nació en agosto del año 2000 cuando la denominación de origen diseñó esta fiesta del vino absolutamente distinta a las promovidas entonces en España por las zonas vinícolas. Un festival que rompió con las tradiciones e innovó con un formato abierto, fresco, en el que el sector del vino se abría y *aliaba con la cultura y la gastronomía* invitando a disfrutar sus vinos y también una oferta gastronómica y cultural de primer nivel.

del 1 al 4 de agosto esta gran cita del verano vivirá su vigésimo tercera edición, retomando su condición de ser, además de la gran fiesta del vino Somontano, *uno de los eventos enoturísticos, enogastronómicos y enoculturales más relevantes de nuestro país. Además, ha sido reconocido en los Premios Wine Challenge Industry Spain 2023, lo que representa en el sector del vino lo que son los Premios Oscar en el cine, como “mejor campaña de marketing” por ser, “con sus veintidós ediciones” celebradas hasta ese momento, “el evento enogastronómico más espectacular” de España.*

Organizado por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Somontano, cuenta con la colaboración del Ayuntamiento de Barbastro, la Diputación Provincial de Huesca, el Gobierno de Aragón, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de España y el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER).

LOS ESPECTÁCULOS

El Festival Vino Somontano refleja, desde sus inicios, la *vinculación de la DOP Somontano con la cultura, el teatro y las artes escénicas* quienes vuelven a ser los compañeros de viaje de los cuatro días más esperados del verano en Somontano con la puesta en escena de cuatro grandes espectáculos, uno para cada una de las cuatro noches del certamen.

El *Centro de Congresos de Barbastro* será, de nuevo, el escenario de los espectáculos del Festival Vino Somontano. Un espacio perfectamente preparado para los cuatro *shows* que están llenando todos los escenarios en sus giras por los principales teatros de toda España y del mundo.

VENTA DE ENTRADAS

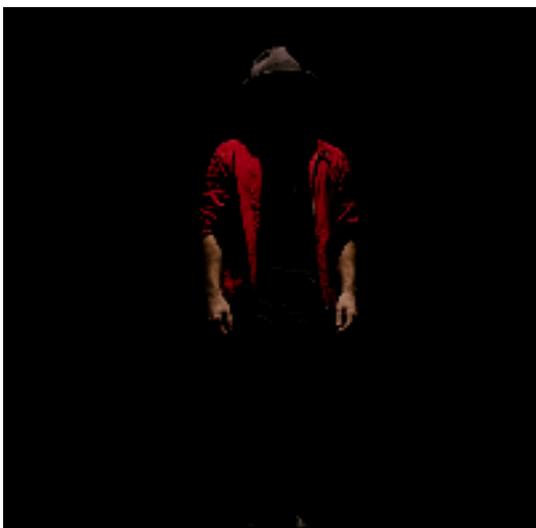
El *precio de las entradas es de 25€ para cada uno de los espectáculos*, son numeradas y *la venta anticipada comenzará el lunes, 15 de julio, a las 10:00h.*, a través de la web www.dosomontano.com

El mismo día de cada uno de los espectáculos las entradas también se venderán en las taquillas del Centro de Congresos de Barbastro, que se abrirán dos horas antes de las actuaciones.

Jueves, 1 de agosto. 20h.
DAKRIS, EL MAGO INVISIBLE
“Nada es lo que parece”



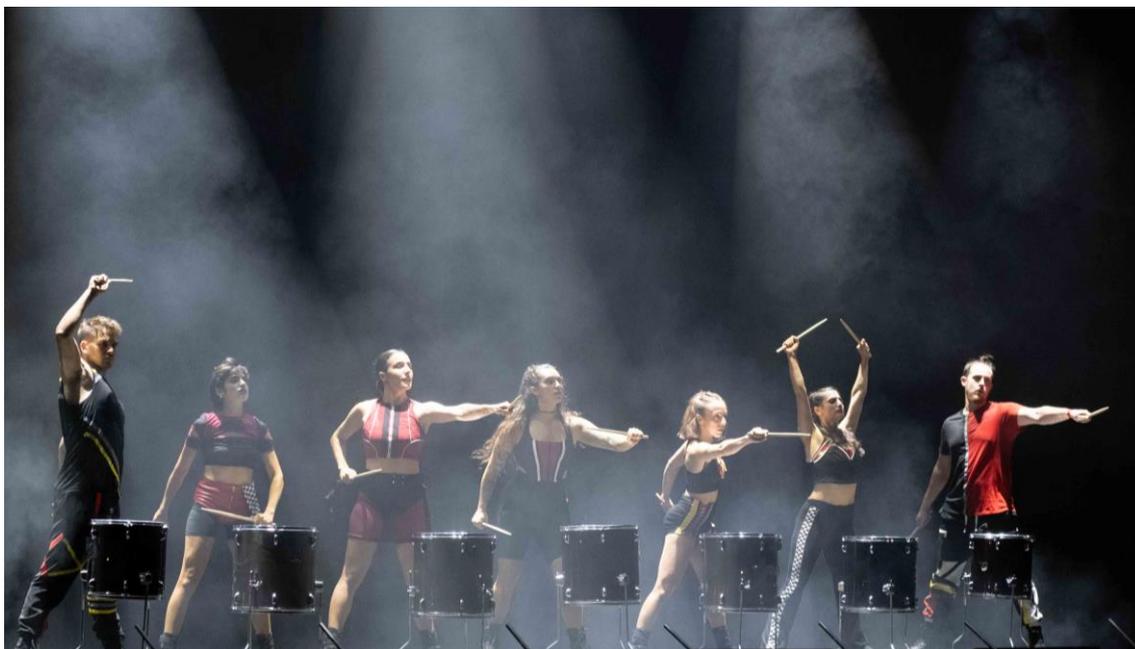
Llegado de una nueva generación de jóvenes magos, ganador de los premios más prestigiosos a nivel nacional e internacional, entre ellos, Premio al Mejor Mago del año 2012 y Primer Premio Nacional de Magia, *Drakis, el Mago Invisible*, es uno de los magos que más está dando que hablar en los últimos años en la comunidad mágica.



Teletransportaciones, desapariciones, mentalismo, magia interactiva (creada para que cualquier espectador asistente participe en el espectáculo ya sea a distancia, desde sus asientos o en primera persona) e ilusiones con objetos del público son los protagonistas de este espectáculo de magia “Nada es lo que parece” en el que se borra la fina línea que separa realidad e imaginación y que hará al público

plantearse la idea que todo es posible.

viernes, 2 de agosto. 20h.
MAYUMANA. "IMPULSO"



Mayumana vuelve al Festival Vino Somontano tras su gran éxito en la edición 2022 éxito por el que se tuvo que hacer una doble función, con su nuevo espectáculo "Impulso".

Impulso cuenta la historia del viaje de la vida a través de la perspectiva del ritmo y el movimiento. El espectáculo explora los diferentes estados de la vida y las emociones que conviven en ella.

El show se caracteriza por tener una mezcla ecléctica musical y rítmica de todas las partes del mundo, oscilando desde patrones que provienen de las percusiones tradicionales africanas hasta los ritmos electrónicos más contemporáneos. Los artistas usan sus cuerpos como instrumentos, creando ritmos y movimientos hipnotizantes que dejarán al público sin aliento.



Sábado, 3 de agosto. 20h.
LOS 80's. UNA MOVIDA DE MUSICAL



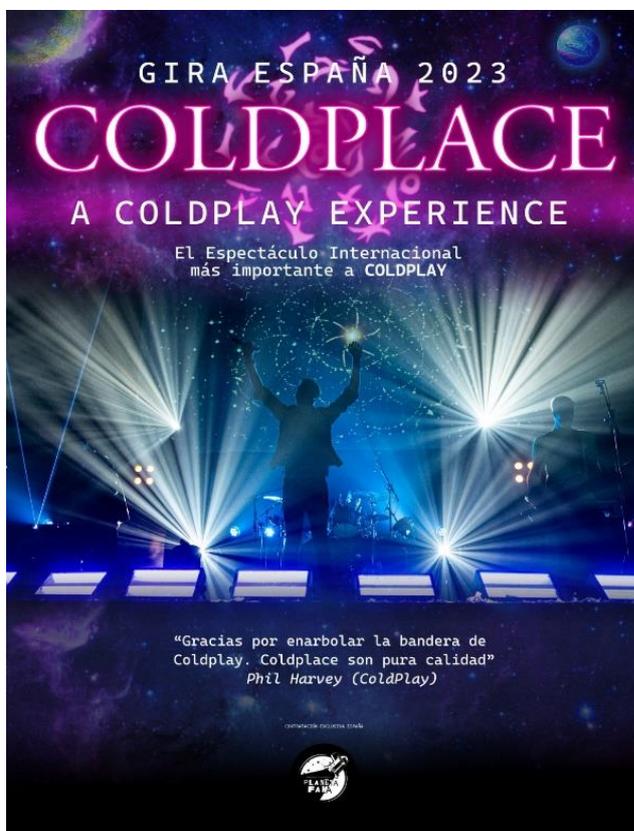
“LOS 80'S. UNA MOVIDA DE MUSICAL” es un divertido viaje musical que hace un recorrido por los momentos históricos, sociales y temas musicales que marcaron toda una generación.

No se puede limitar *La Movida* a un

estilo de música o a una forma de vestir... La Movida la hicieron personas que rompieron con lo estipulado. Este es un homenaje a esas personas. A toda una generación de valientes que lucharon por un futuro con más color, diversidad y sobre todo con más libertad.

Un divertido y emotivo recorrido por la música y la historia que marcaron nuestro país y que nos hará revivir una época diferente y mágica que permanecerá para siempre en nuestros corazones.

Domingo, 4 de agosto. 20h.
COLDPLACE



Directo desde Londres, llega a España el *mejor espectáculo internacional, homenaje a Coldplay*. Avalado y autorizado por la banda original.

Grandes éxitos y canciones que se han convertido en iconos de la historia de la música internacional como "Viva la vida", "Fix You", "Yellow" o "Clocks" harán vibrar el escenario del Festival Vino Somontano 2024.

Un concierto de pura energía que será un gran colofón para el cierre esta edición del Festival Vino Somontano.

1, 2, 3 y 4 de agosto. A partir de las 21h.

LA MUESTRA DEL VINO SOMONTANO



La Muestra del Vino Somontano año tras año supera todas las expectativas creadas y sigue siendo *la gran protagonista* del Festival.

Su ubicación volverá a ser el *espacio exterior de la Institución Ferial de Barbastro*. Partiendo del gran éxito de asistencia y de la excelente disposición de los espacios, la superficie total contará con más de 23.000 m² para disfrutar de las tapas y los vinos sin agobios ni apreturas.

La Muestra vuelve a contar con *sus vías y principales espacios tematizados con nombres de variedades de uva y términos del mundo del vino*: las calles, paseo y avenida toman el nombre de diferentes variedades de uva; el pabellón se denomina Moristel y las carpas de vino tienen como nombres propios “Las barricas”, “Las cepas”, “El descorche” y “Las copas”. A su vez, los escenarios retoman el nombre de los ríos Vero y Alcanadre.

LOS RESTAURANTES Y ESTABLECIMIENTOS

Este año, *veinticuatro restaurantes y productores agroalimentarios*, uno más que el año pasado, deleitarán a los asistentes con más de cien tapas elaboradas para la ocasión: *Pastelería Iris, Pastelería Güerri, Asociación de Familiares Y Enfermos de Alzheimer de Barbaastro, Quesos de Radiquero, Restaurante Tres Caminos, Cafetería Iberjabugo, Quesos Sierra de Guara, Grupo GHB (Gran Hotel Ciudad de Barbaastro), Restaurante Las Torres, Grupo MasFarré, Pastelería Canela, Pastel Biarritz Albás, Casa Santos, La Lonja del Vino, La Cantina, La Bodeguita, Pizzería La Toscana, L'Usuella, Aneto 3404, La Cocina de Carmen, Idrias Massala, Restaurante Hotel La Casa del Río, Julián Mairal y Manuel Canales from Le Bab London.*

Los *veinte primeros* son establecimientos veteranos del certamen y los *cuatro últimos*, nuevos participantes que comienzan su historia en el Festival Vino Somontano en esta nueva edición.

LOS VINOS

La Muestra del Vino Somontano, un año más, ofrecerá *una amplia carta de referencias de vinos blancos, rosados y tintos de la Denominación de Origen Protegida Somontano además de una variada selección de referencias de los llamados "especiales"* (vinos de alta gama, de autor...).

Elaborados por las bodegas de la Denominación de Origen, son los protagonistas de la atractiva carta de vinos de la muestra conformada por *84 referencias vinícolas* con la que maridar y disfrutar las tapas preparadas para la gran fiesta del vino Somontano.

MÚSICA EN DIRECTO

La Muestra del Vino Somontano vuelve a contar con *música en directo* con la actuación de *cuatro grupos de música y artistas* que crean un ambiente mágico en torno al vino y la gastronomía en los escenarios "Río Vero" y "Alcanadre" de este espacio gastronómico.

La programación para esta nueva edición del festival mantiene la misma filosofía de ofrecer *repertorios muy amplios de versiones*. Este año, con *Cosco, Sugar Roots, Leo Susana y Noe & Bobifaces*. Cada grupo y/o

artista actuará dos días en la Muestra. Uno en el escenario Río Vero y otro en el Alcanadre. El primer pase de cada banda será a las 22h. y el segundo, a las 0h.

LOS GRUPOS Y ARTISTAS

COSCO



Cosco lidera un proyecto tipo “old school”, porque ya se sabe que los clásicos nunca mueren. Su espectáculo con ese aire de toda la vida, de banda sonora personal, será el epicentro de una fiesta sin dejar de cantar y bailar el repertorio de nuestras vidas: canciones de los ‘80 y ‘90 de una lista amplísima de éxitos, sobre todo en español pero también en inglés.

Enrique Coscolín, reconocido periodista aragonés de baloncesto, cuando se cambia de camiseta y se sube al escenario para poner voz a una y otra canción, hace suyo el lema de Hombres G para compartirlo con todos los oyentes: “Hoy voy a pasármelo bien”.

SUGAR ROOTS

Sugar Roots es una banda de rock & soul con amplia experiencia en el panorama musical zaragozano. Banda nacida en torno al local zaragozano El Refugio del Crápula donde han actuado decenas de veces al igual que en las mejores salas de la capital aragonesa.



Su repertorio abarca un amplio espectro estilístico que va desde el *Texas blues* de Stevie Ray Vaughan hasta el *jazz soul* de Etta James pasando

por el *country rock* de Credence Clearwater Revival, llegando a otros muchos estilos e intérpretes y compositores como Janis Joplin, Stevie Wonder, Joe Cocker, Tina Turner, Eva Cassidy o hasta los ZZ Top o Led Zepellin.

Forman la banda Lorena García Embún (voz), Julio Calvo Alonso (guitarra), Óscar Calvo Alonso (bajo) y José Antonio López (batería) y actuarán en el escenario Alcanadre de la Muestra del Vino Somontano, el jueves, 1 de agosto, y en el Río Vero, el viernes, 2.

LEO SUSANA



La carrera musical de *Leo Susana*, guitarrista, cantante y compositor con raíces dominicanas afincado en España y veterano en los escenarios de la Muestra del Vino Somontano, está vinculada al *rock* pero también recrea *un repertorio infinito de versiones de artistas nacionales e internacionales*.

A Leo le acompañarán en los escenarios de la muestra gastronómica del Festival Vino Somontano, Dani Escolano con su voz y bajo eléctrico y Luinis Quezada, como batería.

Actuará el *viernes, 2 de agosto*, en el escenario Alcanadre de la Muestra del Vino Somontano y el *sábado, 3*, en el Río Vero.

NOE & THE BOBIFACES

Noe & The Bobifaces está compuesto por músicos de larga y reconocida trayectoria y una de las voces más atractivas del panorama musical oscense, que se dio a conocer a nivel nacional después de su paso en 2023 por el exitoso programa "La Voz" quedándose a las puertas de los directos de la mano de Antonio Orozco.



Con su repertorio no deja a nadie indiferente. Su estilo es una mezcla de sabores *soul, r&b, funk, blues y jazz*. Presentan un repertorio enérgico y emotivo a partes iguales, versionando grandes temas de algunos artistas como Stevie Wonder, Aretha Franklin, Amy Winehouse o Michael Jackson, entre otros, pero dejando una impronta personal con su manera de tocar y sentir la música.

La banda formada por Voz: Noelia Rodríguez (voz), Aitor Berdiel (guitarra), Sergio Rodrigo (bajo) y Daniel Escartín (batería) llenarán de buena música y energía el escenario Alcanadre de la muestra gastronómica del Festival Vino Somontano 2024 el sábado, 3 de agosto, y el Río Vero, el domingo, 4.

LAS PULSERAS DE LA MUESTRA GASTRONÓMICA



Este año, vuelven las pulseras que los asistentes pueden cargar con el importe que quieran para degustar los vinos y tapas de la muestra.

Con esa pulsera podrán pedir las tapas y vinos en cada caseta de restaurante y barra de vinos donde se los descontarán del saldo que tenga la pulsera.

Habrà, como los últimos años, tres tipos de tapas: la minitapa, de 1,5€; la tapa, de 3€ y la tapa especial, de 4,5€. Los cafés, 1,5€. Mientras tanto, *las copas*, según su tipología, se adquieren por la fianza de 0,50€ para el catavinos o 2€ para la copa. Al devolverlas, se devuelve el importe en la pulsera. Los vinos, según su tipología, 1,5€ o 3€ los especiales y las cubiteras, 1€; con hielo, 1,5€ y la recarga de hielo, 0,50€.

Habrà dos tipos de pulsera: *una para adultos y otra para menores de edad*, con la que sólo podrán comprar tapas y agua.

La pulsera tendrá el precio de 1€ (cuyo importe no se devolverá) y, desde *el lunes, 15 de julio*, se podrá comprar anticipadamente en las *oficinas de la DOP Somontano* (Avda. de la Merced, 64, 2ª planta. Barbaastro (Huesca)) de lunes a viernes, de 8 a 15h. y en varios de los *restaurantes y establecimientos participantes en la Muestra del Vino Somontano en sus locales y horarios habituales*. También en la sede de la *Asociación de Empresarios de Somontano Barbaastro* (C/ San Gaudens, 1. Barbaastro (Huesca)), de lunes a viernes, de 10 a 14h. y en sus comercios asociados adheridos a la campaña Festival Vino Somontano. Durante los días del festival, las pulseras también se venderán en las taquillas de la Muestra del Vino en su horario de apertura, de 21h. a 01h.

Desde el mismo momento de la compra de la pulsera, el saldo se podrá cargar y recargar a través de su código QR y aplicación de la plataforma. Durante los días del certamen, también se podrá hacer en las casetas de venta de pulseras de la Muestra del Vino Somontano y en los dos cajeros de autogestión que posibilitarán la recarga sin necesidad de utilizar el móvil.

La devolución del importe no gastado de la pulsera durante la muestra podrá solicitarse a través del código QR de la pulsera desde *el lunes, 5 de agosto, a las 12:00h. hasta el martes, 20 de agosto, a las 23:59h*. Estas devoluciones se gestionan automáticamente con un coste asociado por transacción bancaria de 0,50€ / pulsera. Una vez solicitada la devolución del saldo, la plataforma hará el abono de los importes a partir del 21 de agosto, en un plazo de entre tres y quince días.

La devolución del importe de las copas se podrá recuperar, exclusivamente, en las casetas de devolución de copas de la Muestra del Vino Somontano durante las cuatro noches del Festival.

EL CONCURSO DE TAPAS

El Festival Vino Somontano convoca, de nuevo, el CONCURSO DE TAPAS cumpliendo, este año, su novena edición.

El concurso mantiene el exitoso formato del año pasado: es completamente abierto y en él optan a los premios todas las tapas de todos los restaurantes y establecimientos participantes en la Muestra del Vino Somontano durante los cuatro días del Festival.

Se mantienen también las dos categorías del año pasado: PREMIO A LA MEJOR TAPA, con primero, segundo y tercer clasificado y la MENCIÓN ESPECIAL TAPA ARAGÓN ALIMENTOS NOBLES. Entre los criterios de valoración del concurso



son objeto de especial estimación cuestiones como el maridaje entre ingredientes, su creatividad y originalidad, su presentación y el que estén elaboradas con productos locales y aragoneses.

Este año, el Jurado está presidido por *Ángel Moreno* (creador y director del portal web de ocio, gastronomía y turismo potenciador de Aragón "*Enjoy Zaragoza*"). Junto a él, decidirán los premios citados, un representante de la *Asociación de Hostelería y Turismo de Huesca* y los reconocidos periodistas gastronómicos *José Miguel Urtasun* (director de la revista "*Gastro*", columnista de "*El Periódico de Aragón*" y colaborador de *Onda Cero Zaragoza*); *Alejandro Toquero* (colaborador de la Guía Repsol, "*Heraldo de Aragón*", "*Horeca*" y varios blogs de la *Asociación de Periodistas Agroalimentarios*); *Florentino Fondevila* (creador y director de "*La buena vida en Zaragoza*"); *Javier García Antón* (fundador y director de "*El Diario de Huesca*"); *Enric Ribera* (colaborador de medios de comunicación gastronómicos (*Siete caníbales...*) y secciones gastronómicas de medios generalistas (*La Mañana...*) y director de *gourmetvinos.com*, *lacuinadecatalunya.com*, *rutaviajeras.com*) *Virginia Díaz*, panadera, pastelera y creadora y alma del blog gastronómico "*La cocina de Virginia*". Completará el jurado, *Óscar Torres*, director técnico del *Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Somontano*, entidad organizadora del concurso.

El viernes, 2 de agosto, el jurado profesional fallará los cuatro premios de las dos categorías una vez degustadas en la Muestra del Vino Somontano y dichos premios se difundirán a lo largo de la mañana del sábado, 3 de agosto.

Los cuatro premios se entregarán en la Muestra del Vino Somontano, el sábado, 3 de agosto, de forma que esa noche y la del domingo, quienes tengan interés en probar las tapas ganadoras, puedan hacerlo en las dos últimas noches de la Muestra.



1, 2 3 Y 4 DE AGOSTO EL PROGRAMA DIURNO: CatanDO SOMONTANO. UN MUNDO DE SABORES

En el marco del Festival Vino Somontano y con el objetivo de ampliar - durante el día- la oferta de actividades del Festival Vino Somontano y aprovechar el flujo de turismo para dar a conocer el patrimonio vinícola de la zona, la Denominación de Origen Protegida Somontano organiza diferentes tipos de actividades para que quienes están en Somontano con motivo del certamen, puedan realizar otras actividades originales vinculadas al vino además de disfrutar de la Muestra del Vino Somontano y de los espectáculos.

El programa cuenta con *cuatro catas* dirigidas a personas mayores de edad y se desarrollan en la sala de catas del Espacio del Vino de la Denominación de Origen Protegida Somontano (Avda. de la Merced, 64, 1ª planta. 22300 BARBASTRO (Huesca) a las 6 de la tarde.

Las catas tienen una duración de *dos horas y un precio de 15€ por persona (para las catas del jueves, viernes y sábado) y de 20€ por persona, la del domingo.*

Las catas tienen el *aforo limitado* y los interesados pueden reservar su plaza en la página web www.dosomontano.com

EL PROGRAMA

Cuatro catas para aprender y descubrir la personalidad de los vinos somontano a través de *un mundo de sabores.*



JUEVES, 1 DE AGOSTO, 18H.

CATA “UN MUNDO DE SABORES. SABOR A FIESTA”

El Festival Vino Somontano es la gran fiesta del verano y sabe a eso: a fiesta. Y toda fiesta que se precie se celebra con *burbujas* y se despide con *golosinas*. Los vinos Somontano ideales para celebrar y brindar, son los protagonistas de esta cata maridados con las más ricas chucherías.

VIERNES, 2 DE AGOSTO, 18H.

CATA “UN MUNDO DE SABORES. SABOR A HELADO”

La cata del viernes pone el foco en la imagen del cartel del certamen: el helado del Festival Vino Somontano que se convierte, este año, en el rey del mundo de sabores y del verano. Una fantástica razón para maridar una selección de *los vinos Somontano más frescos* con varias versiones del *postre estrella* de este verano.

SÁBADO, 3 DE AGOSTO. 18H.

CATA "UN MUNDO DE SABORES. SABOR A TERRACITA"

Este año, las catas del festival proponen todo un "mundo de sabores" como es en sí el Festival Vino Somontano. Una forma perfecta para saber más de los vinos de esta denominación y del territorio tomando como norte el "sabor a terracita" típico del verano. En él, no puede faltar el *maridaje de jamón y queso con los vinos Somontano*. Alianza perfecta con la que aprenderemos a catar, disfrutando, de los vinos más conocidos y demandados de este sello de calidad.



DOMINGO, 4 DE AGOSTO. 18H.

CATA "UN MUNDO DE SABORES. SABOR A AMOR DE VERANO"

Sabor a amor de verano, de otoño y de invierno. Es el amor que despiertan los *vinos más emblemáticos, premiados y reconocidos de Somontano* y que serán los protagonistas, como colofón del ciclo, de la última cata del Festival acompañados con *ricos postres* para despedir el certamen con un dulce sabor de boca.

EL TREN DEL FESTIVAL

En su apoyo histórico al Festival Vino Somontano, el Ayuntamiento de Barbastro vuelve a patrocinar el *tren urbano* que trasladará a los viajeros desde el centro de Barbastro a la Muestra Gastronómica del Festival Vino Somontano, ininterrumpidamente, desde las nueve de la noche hasta el cierre de la feria, con varias paradas en diferentes puntos de la ciudad.

