

FESTIVAL VINO SOMONTANO 2017

DEL JUEVES 3 AL DOMINGO 6 DE AGOSTO,
A PARTIR DE LAS 21 H
**MUESTRA DEL VINO
SOMONTANO**

JUEVES 3 DE AGOSTO (23 H)
EL MAGO JORGE LUENGO
"ENSUEÑOS"

VIERNES 4 DE AGOSTO (23 H)
"WE LOVE QUEEN"
HOMENAJE A LA MÚSICA DE QUEEN

SÁBADO 5 DE AGOSTO (20 H Y 23 H)
"EL INTERCAMBIO"
UNA COMEDIA DE LOCURA
CON GABINO DIEGO Y TETÉ DELGADO

DOMINGO 6 DE AGOSTO (20 H)
"LO MEJOR DE YLLANA"
UN GENIAL ESPECTÁCULO PARA
CELEBRAR SU 25º ANIVERSARIO

BARBASTRO (HUESCA)

VENTA ANTICIPADA EN EL C.R.D.O. SOMONTANO,
EN EL 974 31 30 31 Y EL MISMO DÍA EN TAQUILLAS.
INFORMACIÓN DEL FESTIVAL: 974 31 30 31 /
WWW.DOSOMONTANO.COM / WWW.RUTADELVINOSOMONTANO.COM



FESTIVAL VINO SOMONTANO 2017 Y “MONTI”, EL PEZ QUE SE ENAMORÓ DE UNA COPA DE VINO SOMONTANO

“**Monti**”, el pez que abandona feliz su hábitat natural para sumergirse en una copa de vino Somontano y en la magia de su Festival, es el personaje protagonista de la campaña de la decimoctava edición del Festival Vino Somontano organizado por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Somontano que tendrá lugar del 3 al 6 de agosto en Barbastro, capital del Somontano (Huesca).

Esta gran cita enoturística en la que el vino se marida con la cultura y la gastronomía se organiza por la Denominación de Origen Somontano y cuenta con la colaboración del Ayuntamiento de Barbastro, la Diputación Provincial de Huesca, el Gobierno de Aragón, FEADER y el Ministerio de Agricultura y Medio Ambiente.

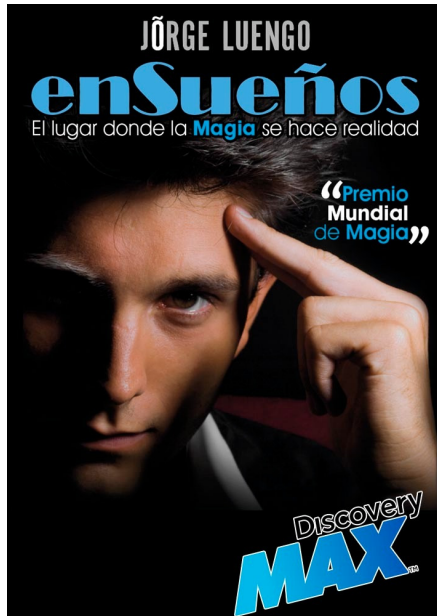
LOS ESPECTÁCULOS

El Festival Vino Somontano sigue priorizando la **vinculación de la Denominación con la cultura, el teatro y las artes** quienes vuelven a ser los compañeros de viaje de las acciones promocionales de los vinos Somontano.

El **Centro de Congresos de Barbastro** será, de nuevo, el escenario de la parte de los espectáculos del Festival Vino Somontano. Un espacio perfectamente preparado para los cuatro espectáculos variados que están llenando todos los escenarios en sus giras.

El programa retoma el planteamiento de comenzar desde el primer día del Festival, el jueves, 3 de agosto, y se concreta en la puesta en escena de cuatro grandes espectáculos para cada una de las cuatro noches del certamen:

Jueves, 3 de agosto, 23h. El Festival Vino Somontano abrirá el telón del escenario de su decimoctava edición con el espectáculo “EnSueños” del **mago Jorge Luengo** quien retomará uno de los géneros que más han triunfado en las últimas ediciones del certamen: la magia. El Festival Vino Somontano responde de forma ideal al lema del espectáculo: “El lugar donde la magia se hace realidad” y, desde ese planteamiento, “EnSueños” es un espectáculo pensado y diseñado única y exclusivamente para ser realizado en un teatro ya que recoge en sí mismo todas las cualidades que un espectáculo de magia, en su máximo esplendor, debe reunir.

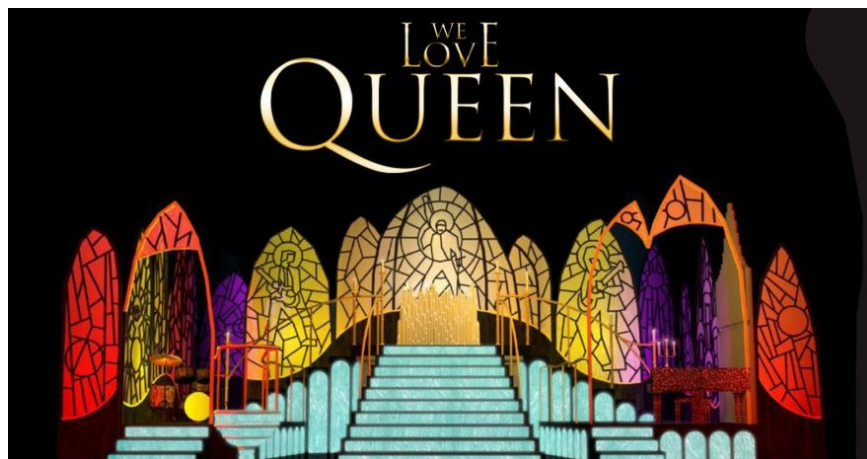


Se trata de un espectáculo de habilidad e ingenio que consiste en producir artificialmente efectos en apariencia maravillosos e inexplicables mientras se desconoce la causa que los produce. Estos números (desapariciones, transformaciones, uniones, lecturas de la mente, etc), hacen parecer realidad lo imposible.

Músicas propias creadas para el espectáculo, una escenografía muy colorida y cuidada, las palabras adecuadas transportan a los asistentes al mundo de los sueños donde las emociones son las protagonistas a través de diferentes y numerosos sueños que van pasando por las diversas disciplinas de la magia: magia cómica, cartomagia, mentalismo, levitaciones...

Interesado en la magia desde los 4 años, Jorge Luengo a los 15 ya realiza sus primeros espectáculos y a los 18 se convierte en profesional. En 2008 es galardonado con el Primer Premio en el Nacional de Magia español y en 2009 obtiene el Primer Premio Mundial de Magia en Invención otorgado por la FISM en Pekín, el equivalente a una medalla de oro para los atletas. Se consolida en el mundo de la magia como una de las mentes más creativas de los últimos tiempos. Posteriormente llegarán otros premios como el premio Mundial al Talento 2010 concedido por la Comunidad Económica Europea en Bruselas o el Premio De Pura Cepa otorgado en España. Además, desde hace cuatro años tiene su propio programa **“Desafía a la mente”** en el **canal de televisión Discovery Max**.

Viernes, 5 de agosto. 23 h. El Festival Vino Somontano recibirá en su segunda noche **“We love Queen”** que recrea, con un “nuevo concepto de espectáculo”, los grandes éxitos de QUEEN, una de las bandas de rock más espectaculares del siglo XX liderada por el carismático Freddie Mercury. El show suma la pasión por Queen, la música y el teatro con la gran experiencia en producciones de Yllana y Barabú ExtreSound Producciones.



Guiados por el sumo sacerdote de la Iglesia de Adoradores de Queen, los asistentes participarán en una espectacular ceremonia de exaltación y entusiasmo a la vida y obra de la banda. Su música dará sentido a toda esta ceremonia junto con una puesta en escena que pretende emocionar de principio a fin. Lo que nadie sabe es que uno de los presentes será elegido, a través de una invocación colectiva, para que en él se reencarne “la VOZ”, convirtiéndose en receptáculo y transmisor de la eterna, divina y mercuriana energía de la mítica banda londinense.

100 minutos en los que disfruta de un magnífico espectáculo creado en torno a los grandes éxitos del grupo **QUEEN** que se han convertido prácticamente en himnos como “It’s a kind of magic”, “We will rock you”, “Somebody to love”, “I want it all”, “I want to break free”, “Show must go on”, “Don’t stop me now”, “Show must go on”, “We are the champions” o “Who wants to live forever” y que volverán a poner la piel de gallina y llenar de energía vital al público del Festival VINO Somontano.

Sábado, 5 de agosto: 20 h. y 23 h. Con un magnífico reparto liderado por los actores **Gabino Diego y Teté Delgado**, el Festival VINO Somontano repite con el exitoso formato de la comedia con una doble función de **“El Intercambio”**. Los protagonistas, acompañados por Rodrigo Poisión, Juanma Lara, Ignacio Nacho y Natalia Roig y todos ellos dirigidos por Juan José Afonso, compartirán con el público la que su creador (y parte del reparto, Ignacio Nacho) define como una “comedia rotunda, plagada de gags visuales y verbales. Todos los personajes exhiben una extraordinaria singularidad que, cuando se mezclan, provoca un coctel explosivo. Se trata de una pieza que yo destacaría por su sencillez, que no por su simpleza. No ocurre nada, a priori, trascendental. Es la sucesión de situaciones que, desde un punto de vista estadístico, son altamente improbables pero no imposibles lo que provoca atracción, sorpresa e hilaridad en el espectador pero nunca despierta escepticismo ante lo inverosímil”. En ese sentido, la obra “conecta con el público a través de la empatía/compasión que transmite la engorrosa coyuntura por la que transita el protagonista (sin merecerlo) durante toda la función”.



Domingo 6 de agosto. 20 h. Como dice el sabio refranero popular, “No hay 2 sin 3” y **Producciones Yllana** vuelve al Festival Vino Somontano con un espectáculo con el que está celebrando su vigesimoquinto aniversario: **“Lo mejor de Yllana”**.

2016 fue un año inolvidable para ellos por ese cumpleaños tan especial y ahora lo celebran como mejor saben hacerlo, con este show que repasa sobre el escenario los grandes momentos de la trayectoria de la compañía con una selección de los mejores *sketches* de todos sus espectáculos. “Lo Mejor de Yllana” es un desternillante show que hará realidad el deseo de los fans de Yllana de disfrutar en un mismo espectáculo de los *gags* más divertidos de la compañía en este cuarto de siglo.

Los actores Fidel Fernández, Luis Cao, Juan Fran Dorado y Jony Elías son los actores que interpretan este gran espectáculo impregnado del sello, el alma y el humor único de Producciones Yllana.



Venta de entradas.

El **precio de las entradas es de 20 €** para cada uno de los espectáculos, serán **numeradas y la venta anticipada comenzará el lunes, 24 de julio.**

Desde el 24 de julio hasta el 2 de agosto, día anterior al Festival, las entradas del Festival Vino Somontano 2017 se podrán adquirir por venta anticipada en las **oficinas del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Somontano** (Avda. de la Merced, 64. Barbastro (Huesca), de lunes a viernes, de 8 a 15h. y los martes y jueves, de 8 a 15h y de 16 a 18h. En esas mismas fechas, también se podrán comprar las entradas a través de una llamada de teléfono al número de la Denominación de Origen: 974 31 30 31.

En la página web del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Somontano (www.dosomontano.com) puede consultarse **el plano del teatro** del Centro de Congresos de Barbastro en el que tendrán lugar los espectáculos de forma que se puedan elegir las butacas a ocupar.

El mismo día de cada uno de los espectáculos las entradas se venderán exclusivamente en las taquillas de Centro de Congresos de Barbastro dos horas antes de las actuaciones.

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, por cuarto año consecutivo, será el **espacio exterior de la Institución Ferial de Barbastro**. Partiendo del gran éxito de asistencia y de la excelente disposición de los espacios del año pasado, la superficie total volverá a ser **más de 13.500 los metros cuadrados totales** destinados a que los miles de asistentes a la Muestra cuenten con un espacio en el que disfrutar de las tapas y los vinos en el mejor marco posible y sin agobios ni apreturas.

Al igual que en los últimos años, el precio del **bono degustación** de la Muestra será de **5€**. Éste, como siempre, se divide en cuatro tickets con los que se establecen las habituales equivalencias a las que habría que añadir la de las copas.

Los restaurantes y establecimientos



Este año, **veintidós restaurantes y productores agroalimentarios** deleitarán a los asistentes con las tapas elaboradas para la ocasión: Restaurante Flor, Sabores d'Entonces, Pastelería Iris, Embutidos Artesanos Melsa, Restaurante La Ternasca, Pastelería Güerri, Cafés de la Asociación de Familiares y Enfermos de Alzheimer de Barbastro y Somontano, Quesos de Radiquero, Restaurante Tres Caminos, Cafetería Pirineos, Cafetería IberJabugo, Restaurante El Lagar del Vero, Quesos Sierra de Guara, Restaurante Cueva Reina, Restaurante El Placer, Restaurante del Gran Hotel Ciudad de Barbastro, Bar de Tapas La Bodeguita, Restaurante Las Torres, Restaurante Piscis, Restaurante El Patio, Pastelería Canela y Grupo El Cobertizo. De los 22 establecimientos participantes, los 21 primeros son veteranos en el certamen.

Los vinos



La Muestra del Vino Somontano, un año más, ofrecerá una amplia gama de referencias de vinos blancos (principalmente monovarietales de Chardonnay y Gewürztraminer), rosados (monovarietales y ensamblajes de diferentes tipos de uva; intensos de color unos y los tan de moda pálidos otros, frescos y aromáticos siempre), tintos (jóvenes, Robles y Crianzas) y espumosos (blanco y rosado) y una variada selección de referencias de los llamados “especiales” (vinos de alta gama, de autor...) elaborados por las 32 bodegas de la Denominación de Origen conformarán la atractiva Carta de Vinos de la Muestra del Vino Somontano para maridar y disfrutar las tapas preparadas para la ocasión por los

establecimientos participantes en la Muestra.

La Muestra, tal y como ha sucedido en las dos ediciones anteriores, contará con dos tipos de copas para servir los vinos Somontano: el **catavinos** tradicional del Festival que se entregará tanto en las carpas de vinos D.O. Somontano como en las de los vinos especiales, previo canje de un ticket del bono degustación, en las carpas de los vinos de la Denominación y la **copa Premium** que podrá adquirirse, a cambio de dos tickets, en las zonas de los vinos especiales.

Tanto el catavinos como la copa se podrán reutilizar durante toda la noche y, al término de la misma, depositarse en las **zonas de recogida de copas donde se devolverá el número de tickets** por las que la adquirió o llevársela a casa.



Música en directo



Tras el gran éxito del año pasado, la Muestra del Vino Somontano, la verdadera estrella del certamen, vuelve a contar con música en directo en dos espacios en los que el público podrá disfrutar de la actuación en directo de reconocidos grupos de música que recrean diferentes estilos y que darán esa música de ambiente tan demandada por los miles de personas que disfrutan, año tras año, de la Muestra.

En cada uno de los dos escenarios actuará, de diez de la noche a una de la madrugada, un grupo que, en todos los casos, está conformado por músicos profesionales de gran nivel musical.

La programación musical incluye estilos como el soul, el jazz, el swing, el rock clásico y el blues.

Los grupos

Blues Whale

Blues Whale, banda formada en 2012, recoge en su repertorio toda la esencia del blues a ambos lados del océano, desde el “Delta blues” al rock blues británico. Las actuaciones en directo del grupo invitan a hacer un viaje por los diferentes sonidos del blues en dos estilos distintos: uno acústico empleando instrumentos tradicionales y

otro eléctrico, más potente. La combinación de los dos forma un concierto didáctico y ameno en el que se cuida mucho el ritmo, la estética y las sensaciones.

Blues Whale lo componen Pepe Vázquez (voz y guitarras), Roberto Artigas “Granbob” (armónicas, ukelele y guitarra), Apolo RdH “Stickman” (bajo y ukebass) y Juan Millán (batería, washboard y cucharas).



Sugar Roots



Sugar Roots es una banda de rock&soul que nace en enero de 2017 y está formada por Lorena García Embún (voz), Julio Calvo Alonso (guitarra), Óscar Calvo Alonso (bajo) y José Antonio López (batería).

Su repertorio abarca un amplio espectro estilístico que se extiende desde el Texas blues de Stevie Ray Vaughan hasta el jazz soul de Etta James pasando por el country rock de Credence Clearwater Revival y 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.

Mar Vilaseca y ELE Trío Plays Cole Porter



Dani Escolano (contrabajo), José Antonio López (batería) y Alejandro Esperanza (piano) son los tres músicos y amigos que conforman con las iniciales de sus apellidos el acrónimo ELE Trío, una formación más que consolidada dentro del jazz aragonés surgida del proyecto educativo “Jazz for Kids”.

Este trío clásico de Jazz presenta un nuevo proyecto titulado ELE Trío Plays Cole Porter en el que cuentan con la participación de dos jóvenes artistas: la cantante catalana Mar Vilaseca y el trompetista aragonés Álvaro Ocón.

Mar Vilaseca y ELE Trío Plays Cole Porter es un proyecto musical pensado para todos los públicos amantes de la música. Con un estilo de jazz clásico con pinceladas de moderno e incluso de otros géneros como el funk o la bossa-nova, el proyecto homenajea la figura del compositor norteamericano Cole Porter ofreciendo un repertorio de sus temas más conocidos. En sus actuaciones se incluyen temas famosos de musicales como Anything Goes, Love For Sale o Every time we say goodbye.

Dixie Rue del Percebe



La Dixie Rue del Percebe es una banda de Zaragoza celebra este año su XX aniversario. Suma más de 1.500 actuaciones por toda la geografía española y europea y en ellas siempre intenta transmitir a personas de todas las edades, de una forma amena y didáctica, el estilo "Dixieland años 20".

La banda está formada por Fernando Lleida (clarinete), Chavi Naval (saxotenor), Gerardo López (trompeta), Fran López (trombón), Charly Quílez (guitarra y banjo), Javier Moreno "Coyote" (batería), Joaquín Llaqué (tuba) y Javier G. Lucea (Dirección musical, producción y sonido).

Las actuaciones

El jueves, 3 de agosto, actuará en el escenario principal de la Muestra del Vino Somontano la banda Dixie Rue del Percebe y en el ubicado en la zona sur, Mar Vilaseca con ELE Trío. El viernes, 4, actuarán esos mismos grupos pero en el espacio donde no actuaron el día anterior. Lo mismo sucederá el sábado y el domingo con los otros dos grupos: Sugar Roots tocará en directo el sábado, día 5, en el escenario ubicado enfrente de la entrada y Blues Whale, en el otro. El domingo, 6 de agosto, actuarán estos dos mismos grupos pero en el escenario donde no cantaron la noche anterior.

El Concurso de Tapas

La Muestra del Vino Somontano vuelve a ser el escenario del **Concurso de Tapas** cumpliendo, este año, su cuarta edición.

Los restaurantes participantes en el concurso propondrán una tapa como candidata que ofrecerán durante los cuatro días del Festival en la Muestra Gastronómica por un precio de 2 o 3 tickets del bono degustación con el que se canjean las tapas. También son objeto de especial valoración cuestiones como el maridaje entre ingredientes, su creatividad y originalidad, su presentación y el que estén elaboradas con productos locales.



El concurso establece tres reconocimientos: el **Premio a la Mejor Tapa** cuyo creador además de toda la difusión en medios de comunicación y redes sociales y el Diploma tendrá la bonificación del 100% de la cuota de participación en la Muestra Gastronómica del Festival Vino Somontano 2018 y el **Premio a la Tapa Más Popular** que, además de la difusión tendrá un descuento del 50% en la cuota de participación en la Muestra de Vinos Somontano del próximo año. También tendrá premio el público que vote esa tapa popular ya que se sortearán dos estuches de vinos Somontano con marcas emblemáticas de la Denominación de Origen. Además, la **“Mejor Tapa Apta para Celíacos”** recibirá una Mención Especial.

El domingo, 6 de agosto, se fallarán todos los premios. En el caso del Premio a la Mejor Tapa será, de nuevo, un Jurado profesional quien catará las tapas concursantes –in situ- y decidirá la que se erija la “Mejor Tapa” y la Mención Especial “Mejor Tapa Apta para Celíacos”. Mientras tanto, el Premio a la Tapa Más Popular será concedido a la tapa más votada por el público quien habrá depositado sus votos en las urnas depositadas en las casetas de venta de tickets de la Muestra durante los tres primeros días del Festival.

Para recoger los votos de la Tapa Más Popular se va a editar un folleto que estará disponible en las casetas de los establecimientos concursantes durante los cuatro días de la Muestra del Vino Somontano.

EL PROGRAMA DIURNO: NOS SUMERGIMOS EN EL VINO

En el marco del Festival Vino Somontano y con el objetivo de ampliar -durante el día- la oferta de actividades y aprovechar el flujo de turismo para dar a conocer el patrimonio vinícola de la zona, el Consejo Regulador organiza -de la mano de la empresa EnoDestino- diferentes tipos de actividades para que los que lleguen a Somontano con motivo del certamen puedan realizar otras actividades originales vinculadas al vino además de disfrutar de la Muestra de Vinos Somontano y de los espectáculos.

Las inscripciones se gestionarán a través de la tienda online de **EnoDestino** (www.enodestino.com) y de su número de teléfono (974 31 63 42).

El programa



JUEVES, 3 de agosto

18h. Descubre los vinos del Festival



Precio: 15€ / persona.

Una fantástica manera de inaugurar el Festival y conocer los que podrán ser algunos de los vinos favoritos de los participantes durante el certamen: una cata de cinco de los más de 70 vinos que estarán en la Muestra del Vino Somontano.

Lugar: Espacio del Vino de la D.O. Somontano.

Duración: 2 horas.

VIERNES, 4 DE AGOSTO

12h. Somontano Panorámico



Una cata de vinos en uno de los parajes más emblemáticos y con mejores vistas de todo el Somontano: el Monasterio del Pueyo. Los participantes disfrutarán de los paisajes de la Denominación, sus distintas zonas y, por supuesto, sus vinos. Desde tres localizaciones distintas del entorno del convento contemplarán la zona de las llanuras, la más próxima al norte y a los Pirineos, el valle de Salas y las laderas cercanas a Barbastro y la ribera del río Vero. En cada una de ellas se catará un vino creado con uvas nacidas en cada uno de esos parajes únicos del Somontano acompañado de sabrosos productos locales.

Punto de encuentro: Monasterio del Pueyo.

Duración: 2 horas.

Precio: 15 €.

18h. Maridaje de vinos y productos del Somontano

Cata maridaje de productos de los Pirineos y los únicos vinos con denominación nacidos al pie de estas montañas: los Somontano. Un maridaje fantástico que se convierte, a la vez en un homenaje a los grandes productos de la gastronomía propia y auténtica.



Lugar: Espacio del Vino del C.R.D.O. Somontano.

Duración: 2 horas.

Precio: 15€ / persona.

SÁBADO, 5 DE AGOSTO

12h. Taller creativo de tapas y maridajes



El taller más divertido y creativo en el que se aprende, haciendo, a elaborar tapas y a maridarlas con los vinos más apropiados del Somontano. Como colofón de la actividad, al final, se eligen entre todos los participantes, las mejores. Una versión particular del Concurso de Tapas del Festival Vino Somontano. Tras la aclamada primera edición creada el año pasado que agotó todas las plazas disponibles, se convoca ésta que

es la actividad más “festivalera” del programa diurno del certamen.

Lugar: Espacio del Vino del C.R.D.O. Somontano.

Duración: 2 horas.

Precio: 15€ / persona.

18.00h. Cata de flores comestibles y aromas del Somontano

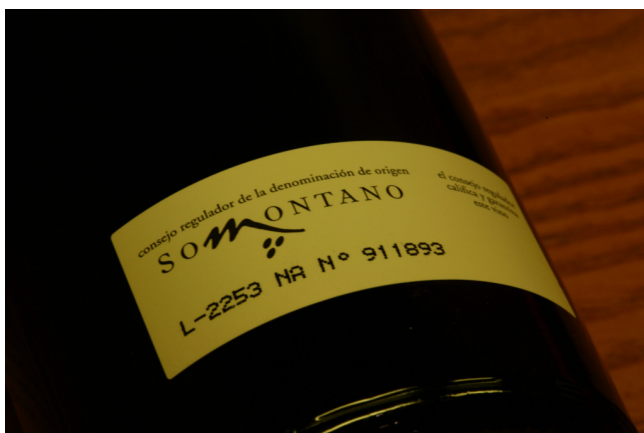


Están de moda las catas de flores y todavía más las de flores comestibles. Somontano se suma a la tendencia y en el marco del Festival propone una con una selección de flores muy variadas por sus matices y con las que se pueden experimentar los aromas y sabores. En la cata se combinarán vinos, flores y, a la vez, antifaces y sensaciones.

Lugar: Espacio del Vino D.O. Somontano. Duración: 2 horas. Precio: 15€ / persona.

DOMINGO, 6 DE AGOSTO

18.00h. Cata de grandes vinos Somontano



Como gran broche de oro final de las actividades diurnas del Festival se organiza esta gran cata con una selección de los vinos Somontano mejor puntuados por las más importantes guías de vino. Referencias destacadas entre los mejores vinos de España. Una oportunidad única para descubrirlos, conocerlos y disfrutarlos.

Lugar: Espacio del Vino D.O. Somontano.
Duración: 2 horas. Precio: 15€ / persona.

COLABORACIÓN DE ECOVIDRIO



La entidad sin ánimo de lucro **EcoVidrio** –responsable del reciclaje del vidrio- sigue siendo una colaboradora importante en los asuntos relacionados con sus competencias en la Muestra del Vino del Festival Vino Somontano. El año pasado recogió, durante los cuatro días del certamen, 9 toneladas de vidrio.

De nuevo, además de seguir ocupándose de la recogida de vidrio en el recinto, EcoVidrio patrocina un tren urbano que trasladará a los viajeros desde el centro de Barbastro a la Muestra desde las nueve de la noche hasta el cierre de la feria ininterrumpidamente.