



Con buen vino, en Semana Santa se hace el camino

Algunas cariñosas recomendaciones para estos días festivos



D.A.

HUESCA.- Uno de los argumentos estelares de la gastronomía de nuestra provincia viene de las viñas, de tal guisa que las del Señor que estos días nos llevan por derroteros procesionales combinan con las que se vendimian sea en la Denominación de Origen Somontano, sea en las de los Vinos de la Tierra. Todas, pródigas en excelencia y alegres en las mesas, nos acompañan en las alegrías y nos reconfortan en los momentos en los que la uva procura toda su acción mágica.

Bodega Pirineos

Bodega Pirineos constituye todo un ejemplo de variedad para disfrutar en cualquier situación, ante todo manjar y con las mejores compañías.

Aprovechando la bonanza climatológica, su Mesache Blanco, tan laureado él en Bacchus, es un acompañante perfecto gracias a su sabia unión de Chardonnay, Gewürztraminer y Sauvignon Blanc, aunque también el cliente puede inclinarse por el Gewürztraminer para un aperitivo excelente o por el Montesierra blanco para refrescar.

En los rosados, el Montesierra rosado y el Alquézar -con su punto de aguja que encandila a muchísimos consumidores que pretenden aprovechar un vino que invita a gozar con "tragos" largos y refrigerantes- deleitan a los buenos bebedores de esta variedad, mientras el Pirineos Merlot Cabernet tiene un cuerpo considerable.

Y, en tintos, un abanico increíble desde el acceso con el Montesierra joven, pasando por el Mesache tinto y desembocando en el potente y elegante Marboré. Y, en el camino, el de siempre, el reserva excepcional que es Señorío de Lazán y el hijo del vino del "caballo", el Crianza presentado la semana pasada que es idóneo para los sentidos más exigentes que buscan nuevas emociones. Un producto que rompe moldes a los enamorados de las esencias del Señorío de Lazán, pero que,

cuando lo prueban, constatan en realidad que no ha perdido el carácter sino que, por el contrario, le aporta muchos matices gracias a una elaboración que ha recibido los primeros elogios ya en su puesta de largo entre la crítica y entre los consumidores.

Bodegas Osca, el saber hacer

Las Bodegas Osca de los hermanos Borruel tienen tras de sí una gran experiencia y una vocación permanente de innovar, que deriva en vinos de gran calidad, en el primer Gran Reserva en salir al mercado de la DO Somontano (el Mascún Gran Reserva de Familia) y algunos productos de autor sobresalientes.

El Gran Reserva de Familia es rotundo y magnífico. Los aromas de fruta madura, con tostados y torrefactos en combinación, con notas de regaliz, derivan en un gran poderío en boca, con taninos dulces y equilibrados, y con una estructura impregnada de sensaciones sedosas.

Es la gran joya de la corona de una gran familia de vinos en los que ya son riquísimos los jóvenes (blanco, rosado, tinto y garnacha blanca). En cuanto a los crianzas, disfrutamos del Moristel y del Crianza, en Reserva el Osca Gran Eroles, y de ahí llegamos a los vinos de autor: los Mascún Garnacha Rosado, Syrah, Merlot, Garnacha Blanco y

Garnacha Tinto. Productos con mucha personalidad.

Bodegas Valdovinos, una buena esencia

Bodegas Valdovinos de Antillón elabora siete tipos de vinos, que arrancan con un tinto joven con uvas de Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo, un tinto crianza elaborado con uvas de Cabernet 70% y Merlot 30%, otro crianza elaborado con uva de Merlot 100% y un tinto roble con ligero toque de barrica.

Dentro de los rosados, un Merlot 100% y otro con una selección de las mejores uvas de Merlot.

Sobre los blancos, uno con uva autóctona de la zona, como el Macabeo 100%, y otro blanco con uva seleccionada de Chardonnay.

Y la última joya es un delicioso vermut, elaborado con uva Macabeo y Chardonnay y cuyo proceso es totalmente artesanal.

Dalcamp, un joven clásico

Bodegas Dalcamp se ha erigido en un joven clásico dentro de la Denominación de Origen del Somontano.

La bodega muestra una cultura en la que impera la claridad en las ideas y la calidad como norma, sin embarcarse en aventuras de diversificación ex-

cesiva y concentrándose en las marcas que tanta aceptación han tenido.

De hecho Castillo de Monesma, tanto en sus versiones de Reserva y Crianza como de Roble, son muy apreciados porque son una representación fidedigna de los aromas y los sabores que emergen de la tierra del Somontano, donde asoman en nariz los mejores frutos y que alcanzan la boca con una estructura exquisita.



Semana Santa.
Jornadas de puertas abiertas
17 al 19 de abril de 16 a 19 h/20 y 21: 10 a 14 h (otros días concertar)
Visita a las bodegas subterráneas del siglo XVI. Degustación gratuita

D. O. SOMONTANO • La Iglesia, 1, Ponzano (Huesca) • bodega@bodegasosca.com • www.bodegasosca.com • Tels. 974 319 017/974 319 175