

FESTIVAL VINO SOMONTANO 2018

DEL JUEVES 2 AL DOMINGO 5 DE AGOSTO,
A PARTIR DE LAS 21 H
**MUESTRA DEL VINO
SOMONTANO**

JUEVES 2 DE AGOSTO (23 H)

YLLANA
THE PRIMITALS

VIERNES 3 DE AGOSTO (20 H Y 23 H)

PETER PAN
MUSICAL

SÁBADO 4 DE AGOSTO (23 H)

MICHAEL'S LEGACY
HOMENAJE A M. JACKSON

DOMINGO 5 DE AGOSTO (20 H)

MAGO YUNKE
CONJURO

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 2018

¡QUE NO TE LO EXPLIQUEN! ¡VÍVELO!

Vivir el **Festival Vino Somontano**, no que te lo expliquen. Vivir los momentos, no que te los cuenten. Disfrutar los vinos, no encorsetarlos en teorías y palabras vacías. Ése es el eje de la comunicación de la decimonovena edición de este evento enoturístico que no tiene igual y que se ha consolidado como uno de los eventos más importante del país en cuanto a fiestas del vino originales y que se asocian a otros atractivos como la cultura y la gastronomía. Tendrá lugar **del 2 al 5 de agosto en Barbastro**, capital del Somontano (Huesca). Será entonces cuando viva su decimonovena edición.

Esta gran cita enoturística en la que el vino se marida con la cultura y la gastronomía está organizada por el Consejo Regulador de 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, Pesca y Alimentación.

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 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 se concreta en la puesta en escena de cuatro grandes espectáculos para cada una de las cuatro noches del certamen:

Jueves, 2 de agosto, 23h. El Festival Vino Somontano abrirá el telón del escenario de su decimonovena edición con el espectáculo **“The Primitals”** de **Producciones Yllana** quienes son los artistas más veteranos del certamen. En este nuevo encuentro, los artistas –aliados con Primitals Bros- sorprenderán al público con una “divertidísima comedia musical a capela” en la que cuatro aborígenes de un planeta que podría ser el nuestro reclaman el escenario dispuestos a conquistar al público, a carcajadas o a machetazos, pero siempre rebosando música de mil géneros que, como esponjas, han ido absorbiendo en sus viajes por los confines del espacio tiempo. “The Primitals” es, de hecho, la extraña y surrealista historia de una tribu

ligeramente disfuncional, con luchas intestinas, sueños de grandeza, desequilibrios mentales y farmacopea milenaria. Chamanismo a cuatro voces. Tragicomedia a capela. Vanguardismo ancestral. Todo esto y mucho más. Un espectáculo fresco y versátil “donde la música sustituye a las palabras y se crea una perfecta armonía entre el público y la obra”.



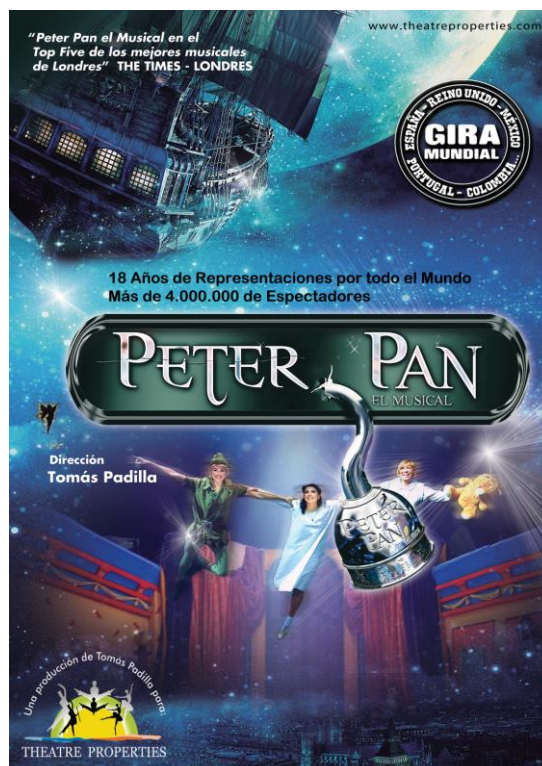
Interpretados por los “cantactores” Íñigo García, Pedro Herrero, Adri Soto y Manu Pilar, los cuatro aborígenes aparecen sobre un escenario sencillo, básico, ya que lo importante es lo que cuentan, cantan y expresan. De Handel a Led Zeppelin, los trogloditas son capaces de montar una historia musical solamente con canciones y onomatopeyas. El resultado “es maravilloso, tanto por la calidad de la dramaturgia como por la dirección y actuación, gestual y vocal de sus componentes”.

Viernes, 3 de agosto. Doble sesión: 20h. y 23h. El Festival Vino Somontano recibirá en su segunda noche **“PETER PAN, el Musical”**, un show que suma 3.500.000 de espectadores en sus más de 3.700 representaciones y ha sido valorado por la crítica como el “mejor espectáculo familiar de la década en España”.

El musical es una reproducción muy fiel de la historia original de J. M. Barrie que ya forma parte de la literatura universal: las aventuras de Peter Pan, un niño que no quiere crecer y que cree profundamente en las hadas.

En esta versión musical no se escatiman esfuerzos en la puesta en escena con una diversidad de actores, cantantes, bailarines, acróbatas y especialistas que darán vida a todos los personajes. Ésta es una de las claves por las que ha cosechado gran éxito de público y positivas críticas de la prensa quien, entre otros comentarios, señalaba que “ha alcanzado un nivel de perfección digno de los grandes musicales de Broadway”.

La obra fue galardonada en 1998 con el Premio MAX de las artes escénicas como mejor obra de teatro musical.



Sábado, 4 de agosto, 23 h. “Michael’s Legacy”, el “mejor espectáculo homenaje al Rey del Pop”, Michael Jackson, llega al Festival Vino Somontano.



“Michael’s Legacy”, avalado por el Club de Fans de Michael Jackson en España como el mejor espectáculo musical sobre el Rey del Pop, en la actualidad es el primer homenaje a Michael Jackson que ofrece el concepto de espectáculo que tenía el rey del pop en sus giras.

“Michael’s Legacy” es un show para todas las edades que cuenta con una escenografía muy cuidada, con réplicas exactas de las canciones originales y el toque especial dado por la compañía en sus representaciones con un gran equipo que está formado por un elenco de veinte personas entre bailarines, actores, cantantes y técnicos que, junto a su capacidad interpretativa, logran hacer vivir una increíble historia en la que el público se siente protagonista. Este increíble conjunto cuenta

con el mejor imitador de Michael Jackson: Ximo MJ que tiene un gran parecido físico con él y es capaz de realizar y transmitir a la perfección cada uno de los movimientos y gestos únicos que el Rey del Pop recreaba en cada uno de sus conciertos.

Domingo 5 de agosto. 20 h. La magia es uno de los espectáculos favoritos del público del Festival Vino Somontano desde el nuevo formato que en 2014 toma el certamen. Este año es el género elegido para cerrar su decimonovena edición con el espectáculo **“Conjuro”** de **Yunke**, el mago al que muchos españoles han empezado a conocer a raíz de sus constantes apariciones en televisión en programas como “Nada x aquí”, “Gran Hermano”, “Shalakabula”, “Con un par de bromas con Javier Capitán”, “Por Arte de Magia” y actualmente el “Hormiguero”. Tras ser proclamado Subcampeón del Mundo y obtener el Óscar a la magia, Yunke obtiene el reconocimiento mundial. Desde entonces, ha mostrado su magia por medio mundo visitando teatros, congresos y platos de televisión de países como Estados Unidos, Inglaterra, Francia, Alemania, China, Holanda, Italia o Suiza.

“Conjuro”, su elegante y potente espectáculo de magia para todos los públicos, posee una fuerza hipnótica y una puesta en escena deslumbrante. Los espectadores se introducen en un mundo de fantasía e ilusión en el que cualquier cosa es posible. Ha conseguido una crítica unánime de prensa y público con calificativos como “No tiene límite”; “Definitivamente mágico” o “¡No darán crédito!”



“Conjuro” presenta un tipo de ilusionismo inédito en España que ofrece desde números con mucha fuerza y espectacularidad hasta tiernos juegos que hacen las delicias de todo tipo de público. Durante una hora y veinte minutos Yunke presenta sus últimas creaciones mágicas. Sus números de grandes y pequeñas Ilusiones brindan un abanico de sensaciones que van de la incredulidad a la fascinación pasando por la incertidumbre y la tensión del momento acompañado, en todo momento, con una fuerza y un ritmo impresionantes. Es un espectáculo único en España en el que el público es parte del espectáculo en todo momento, lo viven de cerca y lo hacen suyo.

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, 23 de julio.**

Desde el 23 de julio hasta el 1 de agosto, día anterior al Festival, las entradas del Festival VINO Somontano 2018 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. 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 quinto 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, la superficie total contará con **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.

Este año, la Muestra refuerza su alma de vino ya que **sus calles y principales espacios** tendrán **nombres de variedades de uva y términos del mundo del vino**: las calles, paseo y avenida del Recinto Ferial de Barbastro toman el nombre de las uvas Merlot, Cabernet Sauvignon, Parraleta, Chardonnay y Gewürztraminer, el pabellón se denomina Moristel y las carpas de vino toman como nombres propios “Las barricas”, “Las cepas”, “El descorche” y “Las copas”. Mientras tanto, los escenarios en los que actúan los grupos de música tendrán el nombre de la misma calle en la que estarán instalados: Cabernet y Gewürztraminer.



El precio del **bono degustación** de la Muestra seguirá siendo de **5€**. Éste, como siempre, se divide en cuatro tickets con los que se establecen las habituales equivalencias de tapas y copas además de la novedad de este año: **cupiteras y hielo** para mantener frescos los vinos blancos y rosados.

Los restaurantes y establecimientos

Este año, **veintiún restaurantes y productores agroalimentarios** deleitarán a los asistentes con las tapas elaboradas para la ocasión: 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 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, Grupo El Cobertizo y Pastel Biarritz. Todos son veteranos del 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 y pálidos o intensos de color, en todo caso siempre frescos y aromáticos), y tintos (jóvenes, Robles y Crianzas) 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 con la que maridar y disfrutar las tapas preparadas para la gran fiesta del vino Somontano.



La Muestra contará con los dos tipos de copas habituales para servir los vinos Somontano: el **catavinos** y la **copa Premium**. Este año, como se indicaba anteriormente, como novedad, también se podrá adquirir en las mismas carpas de vinos **una cubitera y hielo**, previo canje de 2 tickets del bono degustación de la Muestra.

Música en directo

La Muestra del Vino Somontano, la verdadera estrella del certamen, vuelve a contar con música en directo en los dos espacios habituales en los que el público podrá disfrutar de la actuación en directo de cuatro grupos de música que recrean diferentes estilos y que darán esa música de ambiente tan agradable en torno al vino y la gastronomía en las noches del Festival.

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

Los grupos

Pixie Dixie

Pixie Dixie es una formación con más de 20 años de trayectoria dedicada a la interpretación desde el *dixieland* y jazz más clásico hasta repertorios más enfocados al *soul* y el *funk* según la ocasión, siempre girando en torno a la música de tradición afroamericana. Con tres discos en el mercado y cientos de conciertos a sus espaldas, este quinteto leridano ha sabido combinar la calidad musical con los aspectos más lúdicos y comunicativos de su música. Su actitud en el escenario ha sido aplaudida por públicos de todo tipo en numerosos festivales.



Dixie Pixie lo componen Jordi Mestre (guitarra), Miquel Torá (contrabajo) Ferran Mantagut (saxo), Wifredo Terrades (trompeta) y Joan Andreu (batería).

Humphrey and the Farmers



Banda de blues formada por grandes músicos de la escena zaragozana y liderada por el guitarrista Guillermo Garralaga, alias Humphrey. El núcleo duro de la banda se forma hace tres años con el cuarteto instrumental formado por Diego Hervalejo, Ernesto Larcher e Israel Tubilleja, todos músicos de la escena de *jazz* de Zaragoza, que se

unen a Humphrey, quien está fuertemente influido por músicos de *blues* como Ronnie Earl, Anson Funderbough, Charlie Baty o Duke Robillard, entre otros.

La banda está formada por Guillermo Garralaga (guitarra), Josemi Casanova (voz y trombón), Diego Hervalejo (piano), Ernesto Larcher (bajo) e Israel Tubilleja (batería).

Los Iguana

Cuarteto especializado en versiones de *pop/rock* de música en castellano nacional e internacional desde los años '70 y '80 hasta el panorama musical actual. Sin olvidar los temas legendarios, el grueso de su propuesta musical se centra en un pop-rock fresco y contemporáneo, principalmente en español. Los miembros que lo componen son músicos con un amplio bagaje y de una



gran solidez y tablas sobre el escenario cuya primera misión es la de convertir a los espectadores en un público entregado. Todos sus miembros están también en otros grupos destacados de la escena aragonesa como Manacor, Palacho, Tritón Jiménez o Sabinachadas.

Los Iguana son Edhu Palacho (voz y guitarra), Jesús López (guitarra solista), Jaime Zuasti (bajo) y Daniel Escartín (batería).

Elastic Band



Nuevo proyecto musical creado alrededor del proyecto educativo *Jazz for Kids* y compuesto por siete de los músicos con mayor proyección de Aragón. Jóvenes músicos con mucha experiencia musical formados en el Conservatorio Superior de Navarra, Liceo de Barcelona o ESMUC.

Cuentan con un repertorio que recorre estilos como el *swing* vocal de los años '30 y '40 pasando por el mejor *soul* y *funk* y recurriendo a versiones de temas más actuales de bandas como Oasis o Queen adaptados a esta formación. Una banda marcada por músicos como Duke Ellington, George Gershwin, Stevie Wonder o Michael Jackson.

Elastic Band está formada por Leyre Navarro (voz), Alejo Ciria (trombón), Guillermo Gómez (saxo tenor), Álvaro Ocón (trompeta), Román Cubelos (bajo), Alejandro Esperanza (piano) y José Antonio López (batería).

Las actuaciones

Jueves, 2 de agosto

Escenario "Cabernet": Pixie Dixie

Escenario "Gewürztraminer": Humphrey and the Farmers.

Viernes, 3 de agosto

Escenario "Cabernet": Elastic Band.

Escenario "Gewürztraminer": Pixie Dixie

Sábado, 4 de agosto

Escenario "Cabernet": Los Iguana

Escenario "Gewürztraminer": Elastic Band

Domingo, 5 de agosto

Escenario "Cabernet": Humphrey and the Farmers

Escenario "Gewürztraminer": Los Iguana

El Concurso de Tapas

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

Los trece restaurantes participantes en el concurso propondrán una tapa como candidata que ofrecerán durante los cuatro días del Festival en la Muestra del Vino Somontano 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 2019 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 del Vino 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 sábado, 4 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. Para recoger los votos de la Tapa Más Popular se edita un folleto que estará disponible en las casetas de los establecimientos concursantes y en las casetas de venta de bonos degustación de la Muestra del Vino Somontano.

EL PROGRAMA DIURNO: Descorchando Somontano

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 del Vino Somontano y de los espectáculos.

El programa cuenta con **seis actividades** cada una de las cuales tiene una duración de **dos horas** y un precio de **15€** por persona.

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

El programa

JUEVES, 2 de agosto

18:00h. Descubre los vinos del Festival Vino Somontano 2018



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 algunos de los vinos más populares que estarán en la Muestra del Vino Somontano mientras se empieza a degustar y disfrutar de Somontano.

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

VIERNES, 3 de Agosto

12:00h. Taller “Tomate rosa, queso y vino”

En la mañana del viernes los viajeros y enoturistas podrán disfrutar de una actividad en formato cata - taller con los productos más reconocidos y sabrosos del Somontano: sus vinos, sus quesos artesanos y el tomate rosa de Barbastro.

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

18:00h. Gran cata “El jamón y el vino”

Una fantástica propuesta de alianzas gastronómicas que se centra en una gran cata en la que se maridarán las diferentes partes del jamón con peculiares y ricos vinos de la D.O. Somontano. Será una cata muy sensorial, entre dos amigos de siempre: el jamón y el vino, el vino y el jamón.

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



SÁBADO, 4 de agosto

12:00h. Cata panorámica desde el Monasterio del Pueyo

Desde el Monasterio del Pueyo, el Festival Vino Somontano propone una cata singular en la que se interpretará el Somontano desde las alturas desde uno de los parajes más emblemáticos y con mejores vistas de la zona con una copa de vino en la mano. Para terminar, degustación de productos locales.

Punto de encuentro: Monasterio del Pueyo.



18:00h. Cata “Iniciación al Vino descorchando Somontano”



En la tarde del sábado, el Festival Vino Somontano vuelve a los orígenes de la Denominación de Origen y propone una cata para *winelovers* aficionados que quieran conocer de primera mano cómo son sus vinos y su territorio. Para los que no han empezado en este “mundillo” ¡ésta es su oportunidad!

Lugar: Sala de Catas del Espacio del vino de la D.O. Somontano.

DOMINGO, 5 de agosto

18:00h. Cata “Grandes vinos del Somontano”

Como punto final a las actividades diurnas del Festival Vino Somontano 2018, una presentación exclusiva con las referencias más premiadas del año. Vinos de prestigio de las diferentes bodegas de la Denominación de Origen Somontano para despedir una nueva edición de este certamen con el deseo de reencontrarse en la siguiente.

Lugar: Sala de Catas Espacio del vino de la D.O. Somontano.

BUS DEL VINO FESTIVAL VINO SOMONTANO

La oferta anual que el Bus del Vino de la Ruta del Vino Somontano promueve se completa con una propuesta con motivo del Festival con una salida el **sábado, 4 de agosto, desde Lérida** y con recogida de viajeros en Binéfar y Monzón.



El bus saldrá el sábado de Lérida a las cinco y cuarto de la tarde para, ya en ruta, recoger a los viajeros de Binéfar a las seis menos cuarto y a los de Monzón a las seis y cinco hasta llegar a Somontano, visitar las bodegas Viñas del Vero y Blecua, realizar un paseo guiado por Barbastro, la capital de la Comarca, y disponer de tiempo libre para disfrutar de la Muestra del Vino Somontano. La salida de vuelta a casa está prevista a la una de la madrugada y el precio es de **25€** para quienes salgan de Lérida y de **22€** para quienes suban al autobús en Binéfar o en Monzón.

Los interesados pueden ampliar esta información en la página web www.rutadelvinosomontano.com, enviando un correo electrónico a la dirección info@rutadelvinosomontano.com o a través del número de teléfono **974 30 83 50**.

La **venta de los billetes** de este autobús se gestiona a través del número de teléfono **902 400 222** y de la página web www.elcorteingles.es

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.

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

En la línea de colaboración con el Festival Vino Somontano, EcoVidrio repartirá mini-iglús de reciclaje de vidrio personalizados con la imagen del certamen de este año a los restaurantes y establecimientos de la Muestra del Vino Somontano y diferentes obsequios de su atractivo material publicitario tanto a los participantes de las actividades del programa diurno como a los asistentes de la Muestra.