



LAMESA REDONDA

CÍRCULO DE AMIGOS DEL VINO SOMONTANO

RESUMEN DE ACTIVIDADES REALIZADAS EN 2024

1.- 25 de enero. Encuentro con **Bodegas Sers** en Restaurante-Bodega del Vero ("Secret-Tasting" con asistencia de 40 socios)

Se cató un monovarietal de Syrah ("Premier"), un Chardonay de baja fermentación en barrica ("Blanqué"), un monovarietal de Moristel con 4 meses de barrica ("Dinantes") y un crianza con 18 meses en barrica de Cabernet-Sauvignon y Merlot ("GR-18").

Condujo la cata Pablo Canales.

2.- 31 de enero. Encuentro con **Bodega Obergo**, que se ubica en Ubiergo, en Restaurante-Bodega del Vero (32 socios).

Se cataron los siguientes vinos:

Lágrimas de Obergo 2023: Un rosado elaborado con Garnacha y Merlot. Se fermenta con los hollejos de la uva prensada durante, únicamente, 45 minutos. Ello le da su tenue color rosado.

Obergo Expression blanco 2021: Elaborado con Chardonnay y Sauvignon Blanc.
Obergo Expression garnacha 2020. Tinto de Garnacha con 6 meses de barrica y dos años en botella.

Antigua Obergo 2017: Tinto elaborado con tres garnachas diferentes, con 12 meses en barrica y tres años en botella

Condujo la cata Alex Asensio quien destacó la especialización de la bodega en la recuperación del viñedo tradicional de garnachas.

3.- 15 y 22 de febrero. Sendos encuentros con **Bodega Blecua** y restaurante Las Torres (20 socios en cada encuentro).

Un privilegio. Conducidos por José Ferrer y Joaquín Torres, gozamos de una cata vertical de Blecuas de las añadas de 2017-2011-2005.

En nuestro grupo de wasap se recoge una amplia reseña de este encuentro que merece una lectura y escucha para evocarla.

4.- 13 de marzo. Encuentro con **Bodegas Fábregas** y la astronomía (33 socios de la Mesa Redonda y 15 de Astro-Somontano)

Catamos los siguientes vinos:

Mingua Petnat. Un blanco espumoso (con burbuja a baja presión).

Fabregas Garnacha Blanca 2021. Blanco con fermentación en barrica

Fabregas Moristel 2021 Tinto crianza

Fabregas Monteta 2019. Tinto con más tiempo de crianza
Un Añejo 55/17 para acompañar chocolate.
Condujo la cata Gonzalo Alcalde Fábregas.

5.- 18 de abril. ¡FIESTA DE LA ASAMBLEA en el Melomanía!!! Con la Bodega el Grillo y la Luna. (42 socios)

Se maridó Asamblea-Fiesta-Música con estos vinos
12 lunas blanco. Un Chardonnay y Gewürztraminer.
12 lunas rosado. Elaborado a partir del sangrado de mostos de uva Syrah.
12 lunas garnacha. La máxima expresión en vinos de esta variedad. Medalla de oro por tres años consecutivos (22-23-24) en el concurso internacional "Garnachas du Monde".
Hop Hop. Elaborado con las variedades Garnacha y Syrah.
Condujo la cata su enólogo (Beko) y la música Eli Rio.

6.- 2, 16 y 30 de Mayo. Curso de cata en el Salón del Consejo Regulador de la DO. Condujo las catas el técnico del CRDO Oscar Torres. (28 socios)

7.- 30 de mayo. Cena maridaje en el Trasiego. Como final del curso de cata. (28 socios)

8.- 13 de Junio. Encuentro en Bodega Viñas del Vero. (50 socios)

Fue una actividad diferente donde se disfrutó del "Treking Viñas de Vida" y del atardecer en la privilegiada zona exterior de la bodega.

¡EL FESTIVAL del VINO SOMONTANO!!!! Del 1 al 4 de Agosto.

Disfrutamos estos días del glamuroso ambiente que se genera en la ciudad.

INICIO DE LA CAMPAÑA DE VENDIMIA. Este año comenzó el 9 de agosto, con la variedad Chardonay

FIESTA DE LA REMATADURA. Este año se recuperó el 5 de octubre en Bodega Pirineos. Lo reseñamos.

9.- 25 de septiembre. Encuentro con Bodega Idrias, ubicada en Lascellas (50 socios).

Previamente visitamos la almazara de Aceites Ferrer en Bierge.

Degustamos estos vinos:

Idrias Chardonay 2020

Idrias Chardonay 2007, con 8 meses de barrica y sorprendentemente conservado tantos años.

Idrias Tempranillo Las Planas 2023, vino joven y fresco

Idrias Roble, con coupage de Merlot y Cabernet Sauvignon.

Los Helados del Arte de Bierge estuvieron presentes en el postre.

10.- 17 de octubre y 6 de noviembre. CATAVIAR. Conseguimos organizar un doble evento gracias al interés de nuestros socios y amigos, Laurent Villaeys-Sakalian, Director General del grupo CAVIAR PIRINEA y de su esposa María Angeles. (82 socios)

Oscar Torres comentó los vinos que acompañaron a estos manjares.

CATANDO SOMONTANO. Noviembre es el mes donde “La Ruta del Vino Somontano” despliega todos los años el grueso de sus actividades bajo este nombre.

2 y 3 de diciembre. Encuentro en la Cantina del Mercado para tomar un vino, felicitarnos las navidades y adquirir un número de **lotería** (que este año no tocó, pero fue solidario con los damnificados por la Dana de Valencia).

Transferimos 500 € al Ayuntamiento de Paiporta.

Día 12 de diciembre. Doble encuentro, de mañana y tarde en **Bodega Enate.**

Fue una cata maridaje con **Turrones de Ascaso.** (80 socios)

Quisimos así celebrar la Navidad y celebrar con ellos el reciente reconocimiento obtenido como “Mejor Bodega abierta al turismo de España”.

Manuel Blasco y Ana Gallego nos acompañaron en la presentación y degustación de los siguientes vinos y turrones:

ENATE Gewürztraminer 2023 & Turrón Camellia

ENATE Rosado 2024 & Turrón de Jijona

ENATE Chardonnay Fermentado en Barrica 2022 Magnum & Turrón 3 cremas

ENATE Merlot Merlot 2021 & Turrón Yema Tostada

ENATE Crianza 2020 & Turrón Crujen

ENATE Gewürztraminer Dulce 2022 & Panettone tradicional.

Culminamos la jornada en la zona de winebar con jamón ibérico y queso...

Y todas nuestras actividades gozaron del acompañamiento de los **diseños gráficos** de nuestro socio y amigo Angel Trallero. Gracias

Y recordad que... **“si tienes la suerte de ser diferente..., no cambies nunca”.**

Que la Denominación de Origen Protegida Somontano es **la denominación para una forma de entender la vida.**