



# Informationssossier

consejo regulador de la denominación de origen  
**SOMONTANO**

## D.O. SOMONTANO

**Spanische Wirtschafts- und Handelsabteilung**

Jägerhofstr. 32, 40479 Düsseldorf

Tel. +49 (0) 211 49366-31/32

Fax: +49 (0) 211 4936635

[vinos.dusseldorf@comercio.mityc.es](mailto:vinos.dusseldorf@comercio.mityc.es)

[www.wein-aus-spanien.org](http://www.wein-aus-spanien.org)

**ICEX**

# Informationssossier

## D.O. SOMONTANO

## **INHALTSVERZEICHNIS**

DIE WEINREGION SOMONTANO	4
GESCHICHTE	5
KLIMA	5
DIE BODENVERHÄLTNISSE	6
DIE REBSORTEN	6
DER WEINBAU	8
DIE KELLERTECHNIK	8
WEINGESETZ, KONROLLAUSSCHUß UND QUALITÄTSKONTROLLE .	9
QUALITÄTSSTUFEN UND ETIKETTIERUNG	9
DIE D.O. IN ZAHLEN, WEINJAHRGÄNGE	10
EXPORT	11
TOURISTISCHE UND GASTRONOMISCHE TIPS	12
LITERATUR ÜBER DAS GEBIET	13
WICHTIGE ANSCHRIFTEN	14

### Die Weinregion Somontano

Wenn man von Süden kommend auf das Weingebiet Somontano zufährt, bietet sich ein imposantes Bild. In der Ferne türmen sich die Bergriesen der Pyrenäen auf, davor die verschiedenen Vorgebirge und schließlich ein nach Norden ansteigendes, mit immer mehr Bergen und Felsen durchsetztes Plateau, das sich Somontano nennt. Das Gebiet liegt zwischen den Bergen und dem Ebrothal in der Provinz Huesca. Die Landschaft ist voller Kontraste, der Süden nur sanft hügelig, mit vielen Weinbergen und Getreide bepflanzt, der Norden mit schroffen Felsenlandschaften, steilen Tälern und Schluchten sowie einigen malerischen Dörfern, die sich zum Schutz gegen die Winde aus den Pyrenäen an die Berggrücken drücken. Somontano heißt "unter dem Gebirge" oder "am Fuße des Gebirges (span. somonte = pie de monte)". Wie man sich vorstellen kann, ist das Gebiet der Denominación de Origen (D.O.) Somontano nicht das einzige, welches diesen Namen trägt. Schon in der von Sierras durchzogenen autonomen Region Aragón gibt es eine ganze Handvoll Landschaften, die den Beinamen Somontano tragen.

Neben dem Wein wird viel Winterkorn gepflanzt. Ein Großteil des Somontano kann für den Ackerbau nur beschränkt genutzt werden. Wo die Landschaft unwegsamer wird, stehen Oliven- und Mandelbäume. Der auffälligste Blickfang im südlichen Teil des Gebietes bei Barbastro ist eine von Weinbergen umgebene, weithin sichtbare Bergkuppe mit dem Monasterio del Pueyo, das als eine Art Wahrzeichen der Stadt und des Gebietes gelten kann.

Die Kleinstadt Barbastro ist das wirtschaftliche Zentrum des Somontano. Als Marktplatz war die Stadt jahrhundertlang berühmt. Die gute Verkehrsanbindung förderte den Handel. Besonders gefragt waren die Pferde aus den Pyrenäentälern, die hier zum Verkauf angeboten wurden. Heute ist Barbastro Sitz des Kontrollausschusses der D.O. Somontano. Ein Großteil der Rebfläche konzentriert sich auf die nähere Umgebung. Das Weingebiet umfasst 43 Gemeinden, die sich hauptsächlich auf den Kreisbezirk Somontano konzentrieren. Knapp 4.730 Hektar stehen unter Reben und eingetragen als D.O. Fläche.

Bis in die späten achtziger Jahre produzierte das Gebiet vorwiegend Fassweine, die im Umland konsumiert wurden. 1986 wurde von der Gesellschaft zur landwirtschaftlichen und sozialen Förderung Aragons (DAYSA, getragen von Banken und Unternehmen aus der Privatwirtschaft) ein Weingut gegründet, um die Möglichkeiten des Somontano auszuschöpfen und mit gebietsfremden Rebsorten zu experimentieren. Daraus folgte, dass die Restrukturierung der Weinberge, die von einer großen Genossenschaft schon Jahre vorher begonnen worden war, entscheidend beschleunigt wurde. So kam es, dass die junge D.O. Somontano zunächst durch Sortenweine wie Chardonnay, Gewürztraminer oder Chenin blanc bekannt wurde.

Mit dem neuen Reglement ist inzwischen die Verwendung von Chenin blanc, Riesling oder auch Sauvignon Blanc untersagt worden. 2008 entfielen 80% der Gesamternte auf rote Trauben. Die D.O. Somontano produziert heute hauptsächlich Rotweine sowie eine kleine Menge Rosado und Weißweine, die vorwiegend sortenrein vermarktet werden. Alle D.O. Weine müs-

## **INFORMATIONSDOSSIER D.O. SOMONTANO**

---

sen auf Flasche gefüllt werden. Der Weinstil ist eindeutig als modern zu bezeichnen. Die Weine sind im Allgemeinen fruchtbetont und von sehr sauberer Qualität.

### **Geschichte**

Die Geschichte des Gebietes verliert sich in der Prähistorik. Die ersten Hinweise auf Weinbau stammen aus vorchristlicher Zeit. Im Ebrothal wurden schon 500 v.Chr. Reben gepflanzt. Im Somontano begann der Weinbau nur wenig später. Barbastro, das Zentrum der D.O., wurde an einer Kreuzung römischer Straßen errichtet, und so waren es die Römer, die mit ihrer fortschrittlichen Technik den Weinbau systematisch förderten.

Die Mauren stießen zwar nicht weit in das Berggebiet vor, verdrängten aber die Karolinger aus dem zur Grafschaft Sobrarbe gehörenden Somontano und machten aus Barbastro ein blühendes Handelszentrum. Über 300 Jahre war die Gegend Frontgebiet. Die Geschichte erzählt von wechselnden Bündnissen, von Belagerungen und einem ständigen militärischen Hin und Her. 1100 wurde Barbastro endgültig christlich, was zur Folge hatte, dass sich eine Reihe von Klosterorden niederließ, die ihrerseits dem Weinbau zu einer neuen Blüte verhalfen.

Im 19. Jh erfuhr das Weingebiet Somontano, wie auch andere Weingebiete im Norden des Landes, einen bedeutenden Aufschwung durch die abrupt ansteigende Nachfrage aus Frankreich, dessen Weinwirtschaft unter den verheerenden Auswirkungen der Reblauskatastrophe litt. Die Anbaufläche wurde bedeutend ausgeweitet. Im Zuge dieses Booms gründete eine französische Familie ein Weingut, das bis heute besteht.

### **Klima**

Ein den Pyrenäen vorgelagerter Berggürtel schützt das Weingebiet vor den eisigen Winden des Hochgebirges. Die D.O. Somontano liegt nur 350-650 Meter über dem Meeresspiegel. Das Klima ist gemäßigt kontinental mit kalten Wintern, ohne jedoch die sehr tiefen Werte zu erreichen, die im Rest von Aragón üblich sind. Die Sommer sind trocken und warm mit großem Temperaturgefälle zwischen Tag und Nacht im den Monaten Juni und November. Die Durchschnittstemperatur beträgt 11 Grad. Rund 2.700 Sonnenstunden im Jahr zählt das Gebiet. Es fällt im Durchschnitt 500 mm Regen, wobei die Niederschläge von Norden nach Süden und von Westen nach Osten abnehmen. Das Gros der Niederschläge fällt im Frühjahr und Winter. Somontano hat das ausgeglichene Klima aller Weingebiete in Aragón.

### **Die Bodenverhältnisse**

Die Böden nördlich und östlich von Barbastro, wo sich der Großteil der Rebfläche befindet, sind nicht sehr tief. Abgesehen von Schwemmlandterrain, das sich an den Ufern des Vero fin-

## INFORMATIONSDOSSIER D.O. SOMONTANO

---

det, hat man eine Erdschicht von 40-50 cm. Es handelt sich um lockere, durchlässige Böden von bräunlicher Farbe, durchzogen von Kalkfelsen. Der Sandanteil ist an vielen Stellen sehr hoch. Nur im unteren Teil der D.O. finden sich tiefere und festere Erdschichten, die einen höheren Lehmanteil aufweisen. Das Gebiet ist von Norden nach Süden von kleineren Bachläufen durchzogen, die im Frühjahr Schmelzwasser in den tiefergelegenen und trockeneren Teilbereich führen.

### Die Rebsorten

Kein Qualitätsweingebiet Spaniens hat so viele zugelassene Rebsorten wie die D.O. Somontano. Das neue Reglement sieht fünf weiße und acht rote Traubensorten vor.

Die Moristel ist eine im Somontano heimische rote Sorte, die zwar mit der Monastrell der Levante verwandt ist, aber einen eigenen Charakter entwickelte. Die Weine zeichnen sich durch einen eleganten Beerenduft und eine Würze aus, die bei der levantinischen Verwandten nicht ausgeprägt ist. Er oxidiert leicht und wird deshalb als Jungwein ausgebaut oder mit anderen Sorten wie der Tempranillo verschnitten.

Eine weitere lokale Rotweintraupe ist die Parraleta. Sie weist äußerlich eine gewisse Ähnlichkeit mit der Tempranillo auf. Die Traube ist aber mittelgroß mit recht dünner Haut. Bei geringem Ertrag eignen sich die Weine gut für den Ausbau in Holz. Sie haben eine kräftige Säure und ausgeprägte Tannine mit zurückhaltenden Fruchtaromen nach roten Beeren sowie einen deutlich vegetabilen Charakter.

Die Tempranillo gilt als die feinste Rotweintraupe Spaniens. Sie wird in der Ribera del Duero "Tinto Fino", in Katalonien "Ull de Llebre" und in Castilla-LaMancha "Cencibel" genannt. Sie hat eine recht dicke Schale von dunkler Tönung. Die Weine bestechen durch eine kräftige Farbe, eine ausgewogene Säure und elegante Kirsch- und Brombeernuancen. Zudem sind sie oxydationsbeständig, eignen sich hervorragend für eine lange Lagerung auf Holz und werden sortenrein und im Verschnitt ausgebaut.

Die heute überall auf der Welt angebaute rote Sorte Cabernet-Sauvignon stammt ursprünglich aus dem Bordelais. Die Beere ist klein, mit einer sehr dicken Schale und gibt aus diesem Grund wenig Most ab. Aufgrund ihrer kräftigen Farb-, Säure- und Tanninstruktur eignet sie sich hervorragend für den Ausbau im Holz. Typische Geschmacksaromen sind schwarze Johannisbeere, grüner Paprika und Zeder.

Bei der erst vor kurzem vom Kontrollauschuss offiziell zugelassenen roten Traube Merlot handelt es sich um eine anpassungsfähige Rebsorte, die in feuchten wie in trockenen Gebieten recht hohe Erträge bringt. Sie wird im Somontano vor allem in Coupagen verarbeitet. Die Weine zeichnen sich durch Weichheit und schöne Frucht von roten und schwarzen Beeren aus.

## **INFORMATIONSDOSSIER D.O. SOMONTANO**

---

Pinot Noir ist eine edle Traube aus der Bourgogne. Sie ist sehr empfindlich und bringt feine, sehr vielschichtige Rotweine hervor. Die Weine zeichnen sich durch feine Kirsch-, Erdbeer- und Himbeeraromen aus.

Die Garnacha Tinta ist die meistangebaute rote Rebsorte Spaniens. Sie braucht viel Wärme, um reif zu werden und gilt als sehr resistent gegen echten Mehltau. Sie passt sich gut an extreme Witterungs- und Bodenbedingungen an und wird spät gelesen. Die Weine aus der Garnacha Tinta weisen einen kräftigen Körper auf. Sie neigen zur Oxidation und werden deshalb hauptsächlich für die Rosado-Herstellung benutzt sowie bei der Rotweinbereitung zum Verschnitt.

Die Weine aus der Sorte Garnacha Blanca erreichen einen hohen Alkoholgrad und haben einen vergleichsweise niederen Säuregehalt. Die Traube ist mittelgroß mit gelb-grüner Farbe. Die Weine haben ein angenehm fruchtig-weiches Bukett mit leichten Gewürznoten. Sie sind gefällig und eignen sich für den Verschnitt.

Die weiße Alcañón ist im Somontano heimisch. Die großbeerige Traube bringt weiche Weine mit niedriger Säure, zurückhaltenden Zitrusaromen und deutlich vegetabilen, etwas krautigen Anklängen, die ihnen einen eigenen Charakter verleihen.

Die aus Burgund stammende Chardonnay-Traube hat sich sehr gut an das Klima in Somontano angepasst und entwickelt vor allem in Eiche vergoren, komplexe, cremige Weine mit guter Struktur. Die für die Sorte typischen Fruchtnoten sind Melone und reifer Apfel.

Macabeo, in anderen Gebieten Viura genannt, gehört zu den am meisten verbreiteten weißen Sorten in Spanien. Sie ist spätreifend und frostresistent und gilt als sehr anpassungsfähig. Die Trauben sind groß und bringen frische, reintönige Weine mit zurückhaltender limoniger Frucht hervor.

Gewürztraminer ergibt florale, würzige Weißweine mit extrem intensiven Aromen nach Rosen und Würze und recht hohem Alkoholgehalt bei geringer Säure. Die Beere ist klein und weist eine gelb-violette Farbtönung auf.

### **Der Weinbau**

Die D.O. Somontano ist, weinbaulich gesehen, eines der modernsten Qualitätsweingebiete Spaniens. Über 80% der eingeschriebenen Rebfläche ist auf Drahtrahmen gezogen. Im Zuge eines Förderungsprogramms verschiedener Institutionen der autonomen Region Aragón begannen viele kleine Winzer Mitte der achtziger Jahre mit der Restrukturierung ihrer Weinber-

## **INFORMATIONSDOSSIER D.O. SOMONTANO**

---

ge. Fast alle der auf Draht gezogenen Rebberge sind im Doppelcordon-Schnitt gezogen, obwohl auch einige Pflanzungen existieren, die im Guyot-Schnitt gehalten sind. Die restlichen Rebflächen sind in der klassischen Einzelstockerziehung im Gobelet-Schnitt angelegt.

Obwohl das Gebiet eine große Ausdehnung hat, befindet sich der weitaus größte Teil der Rebfläche im geographischen Zentrum der D.O. zwischen Barbastro, Ponzano, Salas Altas und Enate. 519 Winzer (Stand 2007) sind beim Kontrollausschuss eingetragen. Die Hektarerträge waren Ende der 90er Jahre für spanische Verhältnisse hoch (1997 betrug der Durchschnittsertrag der Tempranillo-Pflanzungen 7.961 kg/ha) Mittlerweile sind aber die Durchschnittserträge deutlich gesunken (2008: 4.033 kg/ha, 2007: 5.737 kg/ha). Der vom Kontrollausschuss festgelegte Maximalertrag pro Hektar ist für weiße Sorten auf 9.000 kg und für rote Sorten auf 8.000 kg beschränkt.

### **Die Kellertechnik**

Die zwei großen Weingüter der letzten Generation, welche die neuere Geschichte der D.O. Somontano geprägt haben, wie auch die Genossenschaft sind mit modernster Technik ausgerüstet. Stahltanks und pneumatische Pressen sind Standard. Bei der Weinbereitung wird sehr darauf geachtet, die Frucht herauszuarbeiten. Die Weißweinerstellung erfolgt nach üblichen Methoden, d.h. das entrappte Lesegut wird sofort gepresst und temperaturkontrolliert vergoren. Besonders gute Qualitäten werden aber auch mit den Schalen 6-8 Stunden eingemaischt. Auch barriquevergorene Weißweine werden ausgebaut.

Die Genossenschaft produziert zudem einen weißen Macabeo, der bis zu einem gewissen Grad eine Fortsetzung der traditionellen Methode des Gebietes darstellt. Die Trauben für diesen Wein, der sich Macabeo vendimia tardía nennt, stammen aus Hanglagen mit optimaler Sonneneinstrahlung und werden spät gelesen. Entsprechend hoch ist ihr Alkoholpotential. Nach der Gärung werden sie einige Monate in neuer Eiche ausgebaut. Früher ließ man diese Weine in alten Fässern jahrelang reifen.

Die jungen Rotweine werden kurz auf der Maische vergoren und dann gepresst. Ein Erzeuger stellt einen reinen Tempranillo nach der Methode der Kohlensäuremischung her. Für die holzausgebauten Weine gelten längere Maischestandzeiten. Die Tendenz, junge Rotweine nur einige Monate ins Fass zu legen, um ihnen etwas Struktur zu geben, hat auch im Somontano Fuß gefasst. Ungefähr 45% aller Weine sind Barrique-Qualitäten, wobei im Somontano allgemein kein sehr langer Holzausbau praktiziert wird, um die klare Fruchtigkeit der Weine nicht zu verschleiern.



### **Weingesetz, Kontrollausschuss und Qualitätskontrolle**

Wie in allen spanischen D.O. Weinbaugebieten steht auch dem Weinbau in Somontano ein Consejo Regulador, ein Kontrollausschuss, vor. Er ist eine Art Vorstandschaft des Weinbauverbandes und regelt weinbauliche Grundfragen. So legt er die geografischen Grenzen der Region fest, bestimmt Flächen, auf denen D.O. Weinbau betrieben werden darf, legt Rebsorten, Ernte-Höchstmengen, Normen für Anbau und Kellertechnik fest und überprüft die Weinqualitäten. Zudem werden beim Consejo verschiedene Register geführt, die eine zusätzliche Grundlage für die Qualitätskontrolle bieten, wie das Weinbergsregister und die Register für Lager-, Crianza- und Abfüllkellereien sowie aller weinerzeugenden Betriebe.

Alle generellen Vorschriften für die Denominaciones de Origen bestimmt das spanische Gesetz Nummer 25/1970 und seine Durchführungsverordnung 835/1972. Die Einzelheiten für Somontano bestimmt ein neues Reglement vom 13.8.1997, welches die Zulassung der Region als D.O. Gebiet bestimmt. Die neue Satzung löst die ursprünglichen Bestimmungen vom 30.10.1984 bzw. 17.8.1992 ab und wurde 25.11.2002 modifiziert und 13.03.2003 bestätigt.

### **Qualitätsstufen und Etikettierung**

Für die verschiedenen Qualitäten gelten vor allem Regelungen der analytischen und sensorischen Prüfung sowie der Lagerung. Die Mindestvoraussetzungen für ganz Spanien sind im Dekret 157/1988 geregelt, das vier Qualitätsstufen festlegt. Das Reglement für die D.O. Somontano richtet sich nach den gesetzlichen Bestimmungen und sieht folgende Qualitätsstufen mit den entsprechenden Rückenetiketten vor:

Vino de Cosecha für Weißweine, Rosé-Weine und junge Rotweine; Vino Espumoso de Calidad de Somontano für Qualitätsschaumweine aus dem Somontano, deren zweite Gärung auf der Flasche im Kontakt mit der Hefe gemäß den EU-Richtlinien (C, Art.1, Nummer 2332/92) mindestens 9 Monate betragen muss; Vino de Crianza für Rotweine, die mindestens 6 Monate im kleinen Eichenfass (225 l) liegen und erst 2 Jahre nach der Ernte verkauft werden dürfen; Vino de Reserva für Rotweine, die mindestens 1 Jahr im Eichenfass liegen müssen und frühestens im vierten Jahr freigegeben werden. Vino de Gran Reserva für Rotweine, die 2 Jahre im Eichenfass und 3 Jahre auf der Flasche lagern. Für weiße Reservas und Gran Reservas sind 6 Monate Ausbau im kleinen Eichenfass und 24 bzw. 48 Monate Flaschenreife vorgeschrieben.

## INFORMATIONSDOSSIER D.O. SOMONTANO

---

### Die D.O. in Zahlen, Weinjahrgänge

Die D.O. Somontano zählte im Jahr 2006 24 Abfüllbetriebe.

Vermarkteter D.O. Wein in Hektoliter

Weinjahr	Inland	Ausland	Gesamt
1995	20.371,29	5.698,20	26.069,49
1996	27.339,47	10.938,00	38.277,47
1997	37.941,13	17.714,80	55.655,93
1998	52.317,88	20.442,40	72.760,28
1999	55.006,63	23.293,80	78.300,43
2000	51.438,84	17.539,75	68.978,59
2001	52.535,27	18.536,74	71.072,01
2002	58.148,06	14.574,15	72.722,21
2003	63.817,11	16.042,19	79.859,30
2004	68.184,10	18.748,31	86.932,41
2005	80.864,73	22.295,00	103.159,73
2006	80.628,92	24.256,00	104.884,92
2007	83.479,05	25.721,00	109.200,05

Quelle: C.R.D.O. Somontano

## INFORMATIONSDOSSIER D.O. SOMONTANO

Produktion nach Rebsorten 2008 (in Kg.)

<b>Rot Gesamt</b>	<b>13.105.762</b>	<b>Weiß Gesamt</b>	<b>3.308.131</b>
Cabernet Sauvignon	5.391.281	Chardonnay	2.155.648
Merlot	3.852.406	Gerwurztraminer	673.230
Tempranillo	2.289.742	Macabeo	417.804
Syrah	837.516	Garnacha Blanca	53.280
Garnacha Tinta	327.100	Alcañón	8.169
Moristel	233.819		
Pinot Noir	121.300		
Parraleta	52.598		
Gesamte Produktion		16.413.893	

Quelle: C.R.D.O. Somontano

Eingetragene Rebfläche nach Rebsorten 2008 (in Hektar)

<b>Weiße Rebsorten</b>	
Chardonnay	526,83
Gewurztraminer	178,33
Macabeo	129,68
Garnacha Blanca	14,84
Alcañón	10,37
<b>Rote Rebsorten</b>	
Cabernet Sauvignon	1.456,06
Merlot	1.127,21
Tempranillo	688,01
Syrah	235,62
Garnacha Tinta	160,45
Moristel	134,07
Pinot Noir	41,29
Parraleta	25,43
<b>GESAMT</b>	<b>4.728,19</b>

Quelle: C.R.D.O. Somontano

## INFORMATIONSDOSSIER D.O. SOMONTANO

---

### Weinjahrgänge

Jahr	Qualität	Jahr	Qualität
1990	gut	2000	gut
1991	sehr gut	2001	ausgezeichnet
1992	sehr gut	2002	sehr gut
1993	ausgezeichnet	2003	sehr gut
1994	ausgezeichnet	2004	sehr gut
1995	ausgezeichnet	2005	ausgezeichnet
1996	sehr gut	2006	ausgezeichnet
1997	gut	2007	ausgezeichnet
1998	ausgezeichnet		
1999	sehr gut		

Quelle: Spanisches Landwirtschaftsministerium (MARM), C.R.D.O. Somontano

### Export

Entwicklung der Ausfuhren aus D.O. Somontano nach Deutschland 2000-2007

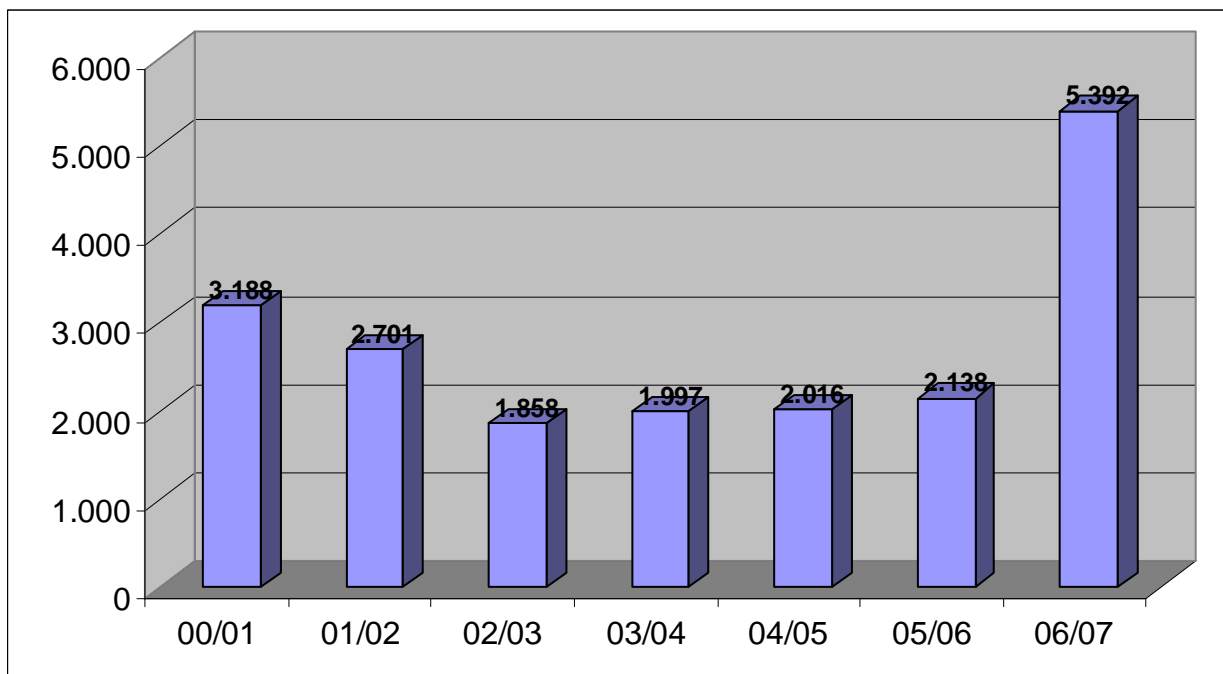
Jahr	Ausfuhren in Hl.
2000/2001	3.188
2001/2002	2.701
2002/2003	1.858
2003/2004	1.997
2004/2005	2.016
2005/2006	2.138
2006/2007	5.392

Quelle: Spanisches Landwirtschaftsministerium (M.A.R.M.)

## INFORMATIONSDOSSIER D.O. SOMONTANO

---

Entwicklung der Ausfuhren aus D.O. Somontano nach Deutschland 2000 – 2007



Quelle: Spanisches Landwirtschaftsministerium (M.A.R.M.)

Bearbeitung: Spanische Handelsabteilung/Weinabteilung

### Touristische und gastronomische Tipps

Die Attraktivität des Weingebietes und seiner Umgebung beruht zweifellos auf den Landschaften des Pyrenäen-Vorlandes, welches einen Teil des nördlichen Somontano einnimmt. Spektakuläre Schluchten, in denen Wildwassersport betrieben werden kann, sowie viele lohnende Kletterziele finden sich in den nahe gelegenen Bergen. Besonders malerisch ist der Nationalpark der Sierra de Guara, nordwestlich von Barbastro, mit Gipfeln, die eine Höhe von über 2.000 m erreichen.

Im ganzen nördlichen Somontano finden sich archäologische Fundstätten und prähistorische Malereien. Nicht weniger interessant sind die Bergdörfer, wie beispielsweise der Ort Alquézar. Eine ursprünglich arabische Festung thront über dem Weindorf, dessen Häuser gleichsam am Fels zu hängen scheinen. Der nahezu unveränderte historische Ortskern mit winkligen Gassen und die sehenswerte Plaza Mayor sind beeindruckend. Ein Muss ist außerdem die fast tausendjährige Dorfkirche mit ihrem kleinen Museum. Weiter im Osten lohnt das Städtchen Graus einen Besuch. Auch hier zeigt sich die alte Baustruktur des Zentrums unverändert und es finden sich eine ganze Anzahl von Adelshäusern und kleinen Palästen. Barbastro hat seinen mittelalterlichen Charme ebenso bewahrt. Man sollte einen Spaziergang durch den alten Teil unternehmen. Die spätgotische Kathedrale, das Rathaus und der Palast des Erzbischoffes lohnen einen Besuch.

Wer die Anfahrt über Navarra unternimmt, dem bietet sich die Gelegenheit, einen Abstecher zum berühmten Bergkloster San Juan de la Peña, eines der historischen Zentren des christlichen Widerstandes gegen die Mauren, zu unternehmen, sowie eine der wichtigsten romanischen Burganlagen des Landes, das Castillo de Loarre, zu besichtigen.

Die Gastronomie Aragons ist ländlich. An Gemüse werden hauptsächlich rote Paprika und Tomaten verwendet, welche die Basis für die bekannte "Chilindrón"- Soße bilden. Im Gebiet der D.O. Somontano wird hauptsächlich Lamm und Schwein zubereitet. Das Lamm aus Aragón, ternasco genannt, ist in ganz Spanien berühmt für seine Qualität und besitzt eine geschützte Herkunftsbezeichnung. Eine Spezialität, die überall in Barbastro abgeboten wird sind die "chiritas", mit Reis und Fleisch gefüllter Darm. Hinzu kommen die Knoblauchsuppe und die "migas a la pastora", gebratene Brotkrumen mit Speck und Ei. Typisch sind zudem "tortetas", eine Blutwurstvariante, die gebraten sehr gut schmeckt, die "longaniza", eine schlanke Chorizo-Art ohne Paprika und natürlich die Forellen aus den Bergen. Tradition überall in Aragón sind Schnecken, die man auch im Somontano in verschiedenen Rezepten findet, wie beispielsweise mit Pilzen oder mit Berghase. In Barbastro gibt es in den Restaurants Flor und L'Arrabal die Möglichkeit, gehobene regionale und überregionale Küche von sehr guter Qualität auszuprobieren. In Alquézar bietet das Restaurant Casa Gervasio sehr schmackhafte ländliche Spezialitäten.

## **INFORMATIONSDOSSIER D.O. SOMONTANO**

---

### **Literatur über das Gebiet**

Die angegebenen Bücher über Spaniens Weine enthalten informative Beiträge über Somontano. Es gibt keine Bücher in deutscher Sprache, die sich ausschließlich mit dem Weingebiet Somontano oder der Region Aragón befassen.

### **Spanien Weinführer**

Madrid, 435 Seiten

Übersetzung des Instituts für Außenhandel ICEX, erhältlich über die Handelsabteilung des Spanischen Generalkonsulats, Düsseldorf.

### **Atlas der spanischen Weine**

Hubrecht Duijker

Hallwag-Verlag 1992 großformatig, 240 Seiten

### **Spaniens Weine**

Jan Read

Hallwag-Verlag 1995 Taschenführer

ICEX

### Wichtige Anschriften

#### **Consejo Regulador de la Denominación de Origen Somontano**

Avda. de la Merced, 64 2°

22300 Barbastro (Huesca)

Tel.: +34-974313031

Fax: +34-974315132

E-mail: somontano@dosomontano.com

#### **Spanische Wirtschafts- und Handelsabteilung**

Jägerhofstraße, 32

40479 Düsseldorf

Tel.: 0211-4936631/32 Fax: 0211-4936635

E-mail: vinos.dusseldorf@comercio.mityc.es

Web: [www.wein-aus-spanien.org](http://www.wein-aus-spanien.org)

ICEX