

**VINOS Y LICORES****BODEGAS SOMMOS** El frustrado proyecto Irius ha renacido con fuerza y personalidad con la garantía de la pujante empresa Costa. **POR JOSÉ LUIS SOLANILLA**

# Un proyecto totalmente renovado

**D**esde hace muy pocos meses, una nueva marca de vinos elaborados en la D. O. Somontano se extiende por los establecimientos de hostelería y tiendas especializadas de toda la comunidad aragonesa. Salen de una nueva bodega, Sommos, que se ha asentado sobre los restos de un proyecto faraónico, Irius, que fue levantado en las proximidades de Barbastro por la familia de empresarios riojana Lázaro, que terminó siendo inviable y entró en proceso concursal.

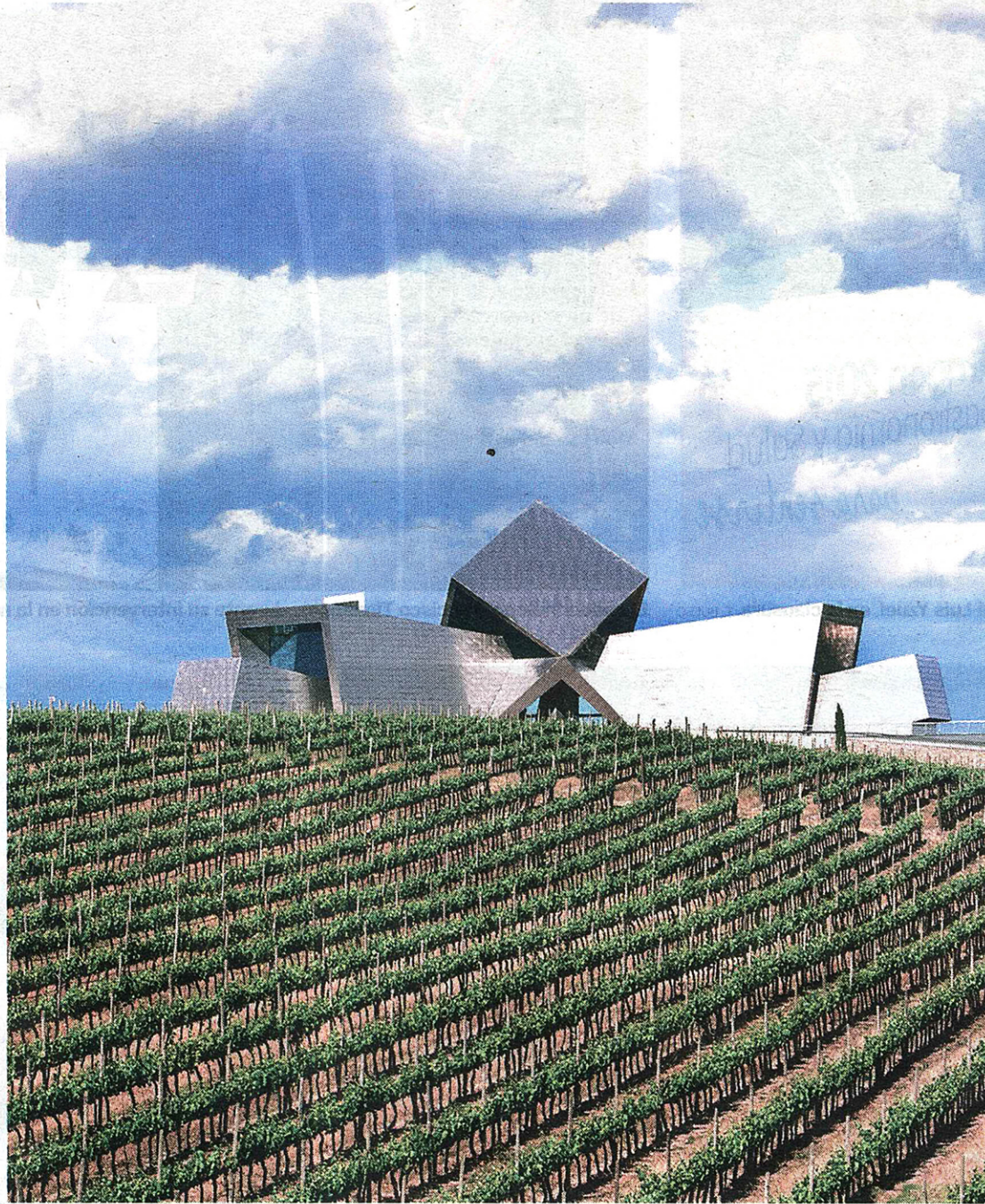
En agosto pasado, el juez del que dependía ese proceso adjudicó la propiedad al potente grupo empresarial fragatino Pienso Costa, que fue la única empresa que pujó en el concurso de acreedores y que desde meses antes ya estaba trabajando, en régimen de arrendamiento, en la recuperación de las viñas y en el mantenimiento de las instalaciones bodegueras.

Los principales accionistas han dado entrada en la sociedad a un grupo de trabajadores que ya estaban en la bodega, encabezados por el gerente, Carlos Sáenz, y el enólogo, Óscar Martínez, dentro del núcleo de personas que conforman Alianza de Garapiteros. Esta colaboración se ha extendido más recientemente a la D. O. Calatayud, con la compra de la bodega Vinae Mureri, de Mureto, en la que se van a elaborar vinos de garnachas viejas con las etiquetas de Nietro, Alquez y Lamín, ya en el mercado desde hace varios años. Los vinos de ambas bodegas los distribuye Pedro Tabuenca, gerente de Dispac.

El desembarco de Pienso Costa en el sector vitivinícola aragonés permite reflotar estos dos proyectos. En el caso de Sommos, supone la creación de una treintena de puestos de trabajo y la recuperación para la D. O. Somontano de una de sus bodegas más emblemáticas, que este año era considerada por una revista especializada como una de las mejores y más modernas del mundo.

**CONOCIMIENTO DE LAS BASES.** Como es lógico, la permanencia de los responsables de la gerencia y del equipo técnico es una garantía para el aprovechamiento del potencial pasado, presente y futuro de la bodega, ya que conocen a la perfección las bases de este interesante proyecto.

Para empezar, las referencias vinícolas que han salido ya al mercado siguen una línea continuista en cuanto a calidad y coupages. La gama básica se comercializa con la etiqueta de Glárima, un vocablo muy aragonés



La espectacular edificación de bodegas Sommos se alza en las proximidades de Barbastro.

que se refiere a la lágrima, palabra que también designa la marca que deja el vino cuando desciende tras agitarlo en la copa y que denota su densidad.

Con esta marca salen un blanco joven (80% gewürztraminer y 20% chardonnay), un blanco roble (con el mismo coupage que el joven), un blanco varietales criado sobre sus lías durante cuatro meses (lleva chardonnay, gewürztraminer y pinot noir), un rosado de syrah, un joven tinto (merlot, tempranillo, syrah y cabernet), tinto roble (mismo coupage excepto syrah), y un varietales tinto, con las cuatro uvas citadas y con ocho meses de crianza en barricas de roble francés. Hay que destacar la estupenda relación entre calidad y precio de todos estos vinos, que son muy expresivos, agradables y fáciles de beber. Los jóvenes se venden a 4 euros, los pasados por roble a 5,50 y los varietales con crianza, a unos 8 euros.

En un nivel de precio y calidad superior se encuentran dos vinos comercializados con la etiqueta Sommos: Colección Merlot tinto y Colección Gewürztraminer blanco (10 euros). En lo más alto de la pirámide están los Sommos Premium. Hasta ahora solo ha salido un tinto de tempranillo, merlot y syrah con crianza de 14 meses en barricas de roble francés. Tanto este como los de colección se caracterizan por su complejidad, elegancia y persistencia.

La bodega tiene un amplio programa enoturístico con visitas que incluyen catas y diferentes experiencias con precios que oscilan entre los 10 y los 154 euros por persona (estas últimas incluyen alojamientos en hoteles con encanto).



Glárima Varietales Blanco.



Sommos Gewürztraminer.



Glárima Varietales Tinto.

**BODEGA SOMMOS**

**Dirección:** carretera Nacional 240, kilómetro 155. 22.300 Barbastro. Teléfono 974 269 900. [www.bodegasommos.com](http://www.bodegasommos.com). Acogida a la D. O. Somontano.

**Horario de visitas:** de lunes a domingo, de 10.00 a 20.00.

**Pases** para visitas que no sean grupos: todos los días, a las 11.00, a las 13.00 y a las 16.30.

**Restaurante** abierto de martes a domingo, ofrece un menú degustación (27 euros), menú chuletón (35) y carta de temporada. También tiene salones para celebraciones.