



ECE Gastronomía

Vuelve la fiesta del vino

La Feria de Montañana mantiene su atractivo con catas y muchas bodegas presentes

J. M. M. U.
gastro@adico.es
ZARAGOZA

Cuando desaparecen ferias y eventos, por falta de presupuesto, sí, pero también por carecer de sentido, la feria de los vinos de Aragón, la de Montañana, alcanza su sexta edición. Con menos dinero para organizarla, pero la misma o mayor ilusión. Pues se trata de un empeño impulsado desde el barrio, que fue capaz de conseguir viabilidad al encontrarse con las gentes del lugar y, desde hace años, con el resto de zaragozanos que hasta allí se desplazan.

Sorprende, además, la alta proporción de gente joven y familias que acuden a la cita; de hecho, cuenta con guardería y actividades infantiles. La fórmula no puede ser más simple: un tiquet de siete euros da derecho a una copa de cristal para beber, una tapa y 15 puntos para canjear en vino en las diferentes casetas; cuando se acaba, otros 15 puntos por cinco euros.

Así, los aficionados pueden visitar las bodegas participantes, de mediano y pequeño tamaño en su mayoría, con lo que se fomenta la comunicación entre productores y consumidores, asunto tan necesario y olvidado en un sector cuyas ventas no logran crecer. En concreto estarán Bodega Jordán de Asso y Covinca, de la DOP Cariñena; el vino de pago, Pago de Aylés; Aragonesas, Borsao, Crian-



► En esta feria destaca la presencia de gente joven, los grandes olvidados del mundo del vino

zas y Viñedos Santo Cristo y Finca Valdetalón, de DOP Campo de Borja; Villa D'Orta, Aldahara, Meler, Valdovinos, Laus y Chesa, de la DOP Somontano; San Alejandro y Augusta Bibilis, de la DOP Calatayud; y nutrida presencia de los Vinos de la Tierra, Témpore, Magalia, Fanbar y Leceranas 2006, del Bajo Aragón; Ejeanas, Edra, Palafox, Reino de los Millos, Señorío Cinco Villas, Uncastellum, Virgen de la Corona y Pegalaz, de Ribera del Gállego-Cinco Villas; Epilense, de Valdejalón;

Santo Tomás, de Ribera de Jiloca; Valonga, de Valle del Cinca; y Guelbenzu, de Ribera del Queiles, además de la Asociación de Viticultores de Monegros y Bodega Dcueva; y los vinos divertidos.

ACTIVIDADES PARALELAS / En horario de 19 a 23 horas, viernes y sábado, y de 12 a 14 horas, el domingo, los aficionados no se limitarán a beber vino. Pues tienen a su disposición, por ejemplo, hoy a las 19 horas, la charla-coloquio *Tendencia en el sector vitivinícola*, im-

partida por Salvador Manjón, director de la Semana Vitivinícola, con cata posterior. Y catas gratuitas, el mismo viernes dedicada a la DO Somontano, y las impartidas por el sumiller José Antonio Laborda, jefe de bodega de Makro, mañana a las 19 y 21 horas, y el domingo, a las 13 horas.

Y para ir pasando los tragos, los asistentes cuentan con alimentos de Aragón en forma de queso y embutido, además de diferentes puestos de restauración. Una cita deliciosa e imprescindible. ≡

AGENCIA ALMOZAFRA