

Viñedos del Somontano.

Elige idioma – Choose language – Choisir la langue

Español. Viñedos del Somontano.	2
English. Vineyards of de Somontano.	5
Français. Vignobles du Somontano.	8



Viñedos del Somontano.

Desde la Ermita de la Candelera, en lo alto de Salas Altas, se contempla una de las vistas más emblemáticas del Somontano.

A sus pies, la llanura vitivinícola se extiende entre colinas y lomas suaves, cubierta de viñedos de secano, olivos y almendros, con las Sierras de Guara, Carrodilla y los Pirineos como telón de fondo.

El paisaje cambia con las estaciones: en primavera, los **brotos** verdes anuncian la vida; en verano, las viñas se cubren de racimos; en otoño, las hojas tornan ocre y rojizas; en invierno, la cepa desnuda se recoge y espera.

Por eso, cualquier época del año es buena para visitar estas tierras: una postal viva que narra el ciclo de la vid y de las personas que lo hacen posible.

Este territorio fue el germen de la **Denominación de Origen Protegida Somontano**, creada en 1984.

Salas Altas y Salas Bajas concentraban entonces la mayor superficie de viñedo, cultivada por **viticultores** comprometidos y apasionados por su tierra.

Apostaron por convertir el vino en oportunidad de desarrollo rural y relevo generacional, haciendo de este cultivo un verdadero motor económico del territorio.

Hoy, sus **viñedos de secano** siguen dando lo mejor, aportando carácter y autenticidad a sus vinos.

Las variedades autorizadas en la Denominación de Origen Protegida conviven aquí en armonía: uvas internacionales como Cabernet Sauvignon y Chardonnay, presentes desde hace más de un siglo, junto a las autóctonas Moristel, Parraleta y la blanca Alcañón, que aportan identidad y singularidad al Somontano.

Desde aquí también se vislumbran las bodegas, donde llegan las uvas y, con profesionalidad y esfuerzo, se transforman en vino: para el disfrute de maridajes inolvidables con la gastronomía del lugar, para momentos compartidos que quedarán en el recuerdo, en definitiva, para dar vida a muchos sueños e ilusiones.

La Ermita de la Candelera, con su **torre octogonal** y su **historia medieval**, resume este vínculo entre fe, agricultura y paisaje.

Es testigo de la excelencia del trabajo bien hecho, del compromiso por un territorio que vio nacer esa ilusión que hoy otros comparten con cada copa.

Hoy, este punto forma parte de la Ruta Enogastronómica del Somontano, como símbolo de cómo una tierra y su gente unieron tradición y futuro... **cepa a cepa**.

Glosario:

Brotes: son aquellas partes nuevas que salen de las plantas cada primavera como hojas o pequeñas ramas. Esto indica que la planta está creciendo.

Denominación de Origen Protegida Somontano: Es una etiqueta especial que se da a productos de alta calidad que se hacen de forma tradicional y en un lugar concreto, el Somontano.

Viticultores: personas que trabajan en los campos de vid.

Viñedos de secano: aquellos campos de vid que sólo se riegan con agua de la lluvia.

Historia medieval: etapa de la historia que duró desde el año 476 hasta el año 1492.

Torre octogonal: torre con ocho lados.

Cepa: es la parte más baja de la vid y de la que salen las ramas, las hojas y las uvas.



Vineyards of de Somontano.

From the Hermitage of La Candelera, perched at the top of Salas Altas, one can admire one of the most iconic views of the Somontano.

At its feet, the winegrowing plain stretches between hills and gentle slopes, covered with rainfed vineyards, olive trees, and almond trees, with the Guara and Carrodilla mountain ranges and the Pyrenees as a stunning backdrop.

The landscape changes with the seasons: in spring, green **buds** announce new life; in summer, the vines are covered with grape clusters; in autumn, the leaves turn ochre and red; in winter, the bare vine stock lies dormant, waiting.

That's why any time of the year is perfect to visit these lands — a living postcard that tells the story of the vine's cycle and of the people who make it possible.

This territory was the cradle of the **Somontano Protected Designation of Origin (PDO)**, created in 1984.

At that time, Salas Altas and Salas Bajas had the largest vineyard areas, cultivated by committed **winegrowers** passionate about their land.

They chose to turn wine into an opportunity for rural development and generational renewal, making viticulture a true economic driver for the region.

Today, their **rainfed vineyards** continue to give their best, bringing character and authenticity to the wines.

The authorized grape varieties under the Somontano PDO coexist here in harmony: international grapes like Cabernet Sauvignon and Chardonnay — present for over a century — alongside native varieties such as Moristel, Parraleta, and the white Alcañón, which give Somontano its identity and uniqueness.

From here, you can also glimpse the wineries, where grapes arrive and, through skill and effort, are transformed into wine — for unforgettable food pairings, for shared moments that remain in memory, and ultimately, to bring life to many dreams and aspirations.

The Hermitage of La Candelera, with its **octagonal tower** and **medieval history**, sums up this bond between faith, agriculture, and landscape.

It bears witness to the excellence of well-done work, and the commitment to a land where a dream was born — a dream that many now share with each glass of wine.

Today, this viewpoint is part of the Somontano Food & Wine Route, symbolizing how a land and its people have united tradition and future... strain by strain.

Glossary:

Buds: the new parts that grow on plants every spring, like leaves or small branches. They show the plant is growing.

Somontano Protected Designation of Origin (PDO): a special label given to high-quality products made in a traditional way in a specific place — here, the Somontano.

Winegrowers: people who work in the vineyards.

Rainfed vineyards: vineyards that rely only on rainwater for irrigation.

Medieval history: period of history from the year 476 to 1492.

Octagonal tower: a tower with eight sides.

Strain: the base of the vine, from which the branches, leaves, and grapes grow.

Vignobles du Somontano.

Depuis l'Ermitage de la Candelera, au sommet de Salas Altas, on peut admirer l'une des vues les plus emblématiques du Somontano. À ses pieds, la plaine viticole s'étend entre collines et douces ondulations, couverte de vignobles en sec, d'oliviers et d'amandiers, avec les sierras de Guara, de Carrodilla et les Pyrénées en toile de fond.

Le paysage change au fil des saisons : au printemps, les **bourgeons** verts annoncent la vie ; en été, les vignes se couvrent de grappes ; en automne, les feuilles prennent des tons ocres et rougeâtres ; en hiver, la souche nue se replie et attend.

C'est pourquoi toute période de l'année est idéale pour visiter ces terres : une carte postale vivante qui raconte le cycle de la vigne et des personnes qui le rendent possible.

Ce territoire a été le berceau de la **Dénomination d'Origine Protégée (DOP) Somontano**, créée en 1984.

À cette époque, Salas Altas et Salas Bajas concentraient la plus grande surface de vignobles, cultivés par des **viticulteurs** engagés et passionnés par leur terre.

Ils ont misé sur le vin comme opportunité de développement rural et de renouvellement des générations, faisant de la viticulture un véritable moteur économique du territoire.

Aujourd'hui, leurs **vignobles en sec** continuent de donner le meilleur d'eux-mêmes, apportant caractère et authenticité aux vins.

Les cépages autorisés par la DOP Somontano coexistent ici en harmonie : des variétés internationales comme le Cabernet Sauvignon et le Chardonnay — présentes depuis plus d'un siècle — aux côtés des cépages autochtones comme le Moristel, la Parraleta et le blanc Alcañón, qui donnent au Somontano son identité et son originalité.

Depuis ce point de vue, on aperçoit également les caves, où les raisins arrivent pour être transformés en vin grâce au savoir-faire et à l'effort — pour des accords mets-vins inoubliables, pour des moments partagés gravés dans la mémoire, et surtout, pour donner vie à de nombreux rêves et espoirs.

L'Ermitage de la Candelera, avec sa **tour octogonale** et son **histoire médiévale**, résume ce lien entre foi, agriculture et paysage.

Il témoigne de l'excellence d'un travail bien fait et de l'engagement pour un territoire où est née cette illusion, désormais partagée par d'autres à chaque verre de vin.

Aujourd'hui, ce lieu fait partie de la Route du vin et de la gastronomie du Somontano, symbole d'une terre et de son peuple qui ont uni tradition et avenir... **souche** après souche.

Glossaire:

Bourgeons: les nouvelles parties des plantes qui poussent au printemps, comme les feuilles ou les petites branches. Elles montrent que la plante grandit.

Dénomination d'Origine Protégée (DOP) Somontano: label spécial donné à des produits de grande qualité faits de manière traditionnelle dans un lieu précis — ici, le Somontano.

Viticulteurs: personnes qui travaillent dans les vignes.

Vignobles en sec: vignes arrosées uniquement par l'eau de pluie.

Histoire médiévale: période de l'histoire allant de l'an 476 à l'an 1492.

Tour octogonale: tour à huit côtés.

Souche: partie basse de la vigne, d'où sortent les branches, les feuilles et les grappes de raisin.