

Rafael Somonte, viticultura asturiana en el Monasterio de Corias

Texto: PEDRO PINTADO VILLEGAS Fotografía: ARCHIVO

En su casa siempre olió a sidra y vino. Su abuelo era el propietario de Vinos Somonte, que se dedicaba a repartir, con un carro tirado por caballos, vino en pellejos por las cantinas de la cuenca minera asturiana. De esa tradición familiar nació en Rafael Somonte González (Valdesoto, 1982) su relación fraternal con el mundo del vino y en menor medida, de la sidra.

Rafael realizó la Ingeniería Técnico Agrícola, rama Industrias Agroalimentarias, en la Universidad de León y es licenciado en Enología por la Universidad de Valladolid, además de estas en posesión del máster en Cervecería y Maltería y el *executive master* en *Marketing and Sales* por la ESADE Business School (Barcelona) y SDA Bocconi (Milán).

Su actividad profesional comenzó, sin contar sus primeros pasos ayudando en la bodega familiar, alternado la elaboración de vino y sidra en bodegas como Sidra Muñiz, Sidra El Gaitero y Bodegas del Medievo. Antes de llegar a la bodega en la que desarrolla su principal actividad profesional, Dominio de Tares, realizó dos estancias en bodegas de las Antípodas, concretamente, en Pascuale Viticultura y Trinity Hill Winery, ambas en Nueva Zelanda.

A la bodega radicada en la DO Bierzo, Dominio de Tares, se incorporó como director técnico en 2014 y desde 2020 es director general del grupo Dominio de Tares, bodega que elabora vinos de El Bierzo y Vinos de la Tierra de Castilla y León.

Como buen asturiano, a Rafael Somonte siempre le ha rondado por la cabeza elaborar vinos de su tierra, hasta hace muy poco tiempo unos perfectos desconocidos para el gran público. La oportunidad le llegó en 2016 cuando Víctor Álvarez, propietario de la mayor bodega de la DO Cangas, Monasterio de Corias, se puso en contacto con él. Rafael Somonte asegura que el proyecto le enamoró desde el principio, “por su historia y la potencialidad de sus viñas”.

La DO Cangas ocupa una parte privilegiada de la difícil orografía astur, apta para la elaboración de vinos con carácter atlántico que están comenzando a ser conocidos más allá del alto de Pajares.

Los vinos que elabora en Monasterio de Corias proceden de viñas situadas en una concatenación de laderas que configuran el Valle del Narcea, que imitan en dimensio-

nes más reducidas a la Ribeira Sacra. El enólogo asturiano señala que la zona de Cangas, situada en la parte suroccidental de Asturias, es la más apropiada del Principado para la elaboración de vinos, al no haber montañas muy altas y tener una menor pluviometría y temperaturas algo más suaves. Todos estos factores hacen, según explica, que “la uva madure tradicionalmente bien”.

Desde su llegada a Monasterio de Corias se ha dedicado a darle a sus vinos un carácter más específico de la zona, más ajustados a la climatología y al suelo, autenticándolos y alejándose de las estandarizadas elaboraciones que se daban hasta entonces, en las que predominaba el recuerdo de la madera de crianza.

Variedades autóctonas

La bodega de Cangas, en la que el enólogo trabaja durante los fines de semana, tiene 10 hectáreas de viñedo y controla otras tantas de viticultores de la zona. Las variedades autóctonas, únicas que elaboran en la bodega, son la albarín blanco en blancas y la verdejo negro, albarín tinto y carrasquín en tintas. La producción anual media es imposible de cuantificar debido a la muy variable climatología. El año pasado elaboraron 80.000 kilos de uva, pero los dos años anteriores no pasaron de las 25.000.

Para intentar solucionar este problema de producción, la bodega ha adquirido, recientemente, cuatro hectáreas en parcelas más extensas y, por tanto, más fáciles de trabajar y de defenderse de las adversidades climatológicas.

Somonte no establece ninguna fecha concreta como punto de inflexión en el reconocimiento de los vinos asturianos. “Es un proceso”, comenta, “que se inició en torno a 2015 y la clave es el cambio del paradigma en la valoración del sector del vino en general”. En aquel momento, “se empezó a cuestionar el exceso de madera”, añade, “y a buscar vinos más frescos, con más presencia frutal”.

Gracias a este cambio, se han comenzado a valorar en su justa medida los vinos de Asturias, dotados de un carácter atlántico, “más elegantes y fáciles de beber, que tienen más en común, por su climatología, con los vinos de otras latitudes más al norte, como los *txacolis*, los vinos de Cantabria y Galicia e, incluso, los vinos franceses”.

BODEGAS MONASTERIO DE CORIAS - GANGAS DEL NARCEA (ASTURIAS) - TEL: (+34) 985 810493 - WWW.MONASTERIODCORIAS.ES



Rafael Somonte, director general de Dominio de Tares (El Bierzo) y enólogo de Bodegas Monasterio de Corias (Asturias)



BODEGAS
MONASTERIO DE CORIAS

El enólogo Rafael Somonte

Refrescantes, complejos y equilibrados

🔗 VIÑA GRANDIELLA 2023 ALBARIN BLANCO

Bodega: Monasterio de Corias.

Nota de cata: blanco brillante de color amarillo pálido, que deja gran cantidad de lágrimas en la copa al ser agitado. Aroma intenso de lima, uva fresca, fruta de la pasión y flores blancas, que muestra además complejas notas minerales a copa parada. Textura fresca y vivaz gracias a su marcada acidez y equilibrado alcohol; mostrando además un posgusto largo y persistente de bizcocho de limón y lichi.

Disfrute: perfecto para degustar con aperitivos y tapas de consistencia media como pescados, mariscos, pastas y arroces. Se recomienda disfrutarlo a una temperatura de unos (10-11°C); nunca excesivamente frío.

🔗 GUILFA CASTAÑO 2022 ALBARIN BLANCO

Bodega: Monasterio de Corias.

Nota de cata: blanco brillante de color dorado, que deja gran cantidad de lágrimas en la copa al ser agitado. Nariz intensa y compleja de mandarina, maracuyá, flor de sauco y almendra fresca. De gran estructura, acidez refrescante y textura cremosa, tiene un complejo posgusto de cítricos y frutos secos tostados.

Disfrute: es perfecto para maridar con pescados al horno, carnes blancas, pastas rellenas y *risottos*. Se recomienda disfrutarlo a una temperatura de unos (10-13°C).



🍷 FINCA LOS FRAILES 2022 MEZCLA CANGUESA

Bodega: Monasterio de Corias.

Nota de cata: tinto brillante de suave capa rubí y destellos violáceos, que deja gran cantidad de lágrimas en la copa tras ser agitado. Nariz fragante de frutas frescas del bosque, ciruela negra, regaliz y bollería, que se funden con notas minerales de grafito y balsámicas de hinojo fresco. Boca refrescante de acidez cremosa, tanino delicado y complejo posgusto de pastel de frutas del bosque y notas lácticas de queso fresco.

Disfrute: marida con todo tipo de aperitivos, tapas, quesos semicurados, carnes, pastas y arroces. Se recomienda abrirlo y decantarlo unos minutos antes de servir y disfrutarlo a una temperatura de unos (14°C). Nunca muy fresco ni demasiado caliente.

🍷 VALDEMONJE CARRASQUÍN 2020

Bodega: Monasterio de Corias.

Nota de cata: tinto brillante de color rubí y reflejos púrpura, que deja gran cantidad de lágrimas en la copa tras ser agitado. Nariz intensa y compleja con un marcado aroma de ciruela negra, especias y tofe, que deja un agradable toque tostado de fondo. En boca, se muestra como un vino redondo de acidez equilibrada, alcohol bien integrado y tanino sutil, con un posgusto complejo de frutos negros, hinojo y panadería.

Disfrute: marida con platos como carnes al horno, cocidos, botillo, quesos de oveja o jamón ibérico de bellota. Se recomienda abrirlo y decantarlo unos minutos antes de servir y disfrutarlo a una temperatura de unos (14-16°C). Nunca muy fresco ni demasiado caliente.