[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Barbastro (Huesca) el 29/11/2022

# [La uva sauvignon blanc de Bodegas Obergo no se pierde Catando Somontano](http://www.notasdeprensa.es)

## En el restaurante L´Usuella de Barbastro se ha podido maridar durante dos noches un menú degustación con los vinos de Bodegas Obergo, celebrando así el mes del enoturismo. Todavía quedan plazas para Catando Somontano en L´Usuella para el día 30 de noviembre

Bodegas Obergo y L´Usuella continúan celebrando el mes del enoturismo. En el marco de Catando Somontano, la iniciativa enoturística estrella de cada mes de noviembre en Barbastro (Huesca), y bajo el paraguas de la Ruta del Vino Somontano, uvas como la sauvignon blanc, la garnacha o la cabernet sauvignon han estado muy presentes en la localidad oscense durante dos jornadas. Y es que las noches del 17 y 24 de noviembre han protagonizado el maridaje presentado por Bodegas Obergo para redondear el menú degustación creado por Jorge Zanuy, chef del restaurante L´Usuella. Está prevista una última cena, mañana día 30 de noviembre, para la que todavía quedan plazas. Cenas con encantoLa singularidad de las cenas de Catando Somontano también recae en la posibilidad de conocer algunas pinceladas y curiosidades en primera persona relacionadas con los menús degustación presentados.  Jorge Zanuy, tras explicar algunos detalles sobre los platos seleccionados, un kukei de salmón, con queso y aguacate, una ostra acebichada, San Pedro y navajas xin, además de berenjena con kimchee y anguila, y un carpaccio de vaca con queso, piñones y panizo, mostró a los comensales un tupinambo. "Se trata de un tubérculo del huerto del restaurante, difícil de encontrar en tiendas, pero de gran sabor". El tupinambo fue el acompañamiento del ciervo y los boletus del último plato del menú, antes de pasar al postre.  La sauvignon blanc, una uva minoritaria en Somontano, pero con mucho carácterÁlex Asensio, Responsable de Exportación de Bodegas Obergo, el primer día, y Joaquín Vidal, Gerente de Bodegas Obergo, el jueves 24, redondearon las explicaciones del chef con matices sobre los vinos que maridaban la cena. Los escogidos para la ocasión fueron Sueños de Obergo, Obergo Expression Blanco, Obergo Antiqua Garnacha y Obergo Parcelario. "Las viñas se encuentran en la parte más alta de la D.O.P. Somontano. De ahí que la uva adquiera un carácter singular y se impregne de un "terroir" privilegiado, con un clima y un suelo muy adecuados para la producción de la vid. Además, las dos concas fluviales del Valle de Secastilla, la del Cinca y la del Ésera, han conseguido preservar la sauvignon blanc o la garnacha como variedades inmutables en la zona", comentó Joaquín Vidal.

**Datos de contacto:**

Alex Asensio

Export Obergo

622307866

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/la-uva-sauvignon-blanc-de-bodegas-obergo-no-se](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Nacional Gastronomía Aragón Turismo Industria Alimentaria Restauración

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)