



  
**SOMONTANO**

A Foodie's Guide To  
**#thinkwinely**

by Chef Mateo Sierra, Spain

**W**ine and *tapas* is an unforgettable couplet within the Spanish culture.

Going out for a wine along with a *tapa* is a tradition which brings up quality of life to Spaniards. *Tapear* (literally 'going out for *tapas*') means take a break from work, being with friends and enjoying quality leisure time with no worries. And there is no better way to enjoy a nice *tapa* than accompanying it with a Somontano wine. A unique wine that breaks off the most traditional standards and is enjoyed just for the sake of it, for the taste of it, to relax.

Thanks to this guide, you will discover the Spanish tradition of the *tapas* in its purest state. Choose your favorite wine from Somontano and combine it with the perfect *tapa*. Spanish recipes with a modern switch, made by one of the youngest talents in the Spanish cuisine, chef Mateo Sierra, who comes from the Somontano region (in Huesca, northeast Spain). His style, deeply related with that of his origins, has turned this guide into a must-have within the culture of wine and *tapas* from Somontano.

*Pick a wine from Somontano.  
Pick a tapa.  
It's time to #thinkwinely.*

---

**V**ino y *tapas*, una pareja indispensable en la cultura española. Salir y tomar un vino acompañado de una *tapa* es una tradición que aporta una gran calidad de vida a los españoles. *Tapear* significa desconectar del trabajo, significa estar con amigos y disfrutar de un tiempo de placer sin preocupaciones. Y qué mejor forma de acompañar una buena *tapa* que con un vino de Somontano. Un vino único que se aleja de los cánones más tradicionales y se toma simplemente por placer, por gusto y para relajarse.

Con esta guía descubrirás la cultura española de las *tapas* en su estado puro. Elige tu vino de Somontano favorito y combínalo con la *tapa* perfecta. Recetas españolas con un toque actual, elaboradas por una de las jóvenes promesas de la cocina española, el chef Mateo Sierra, originario de Huesca, la misma provincia en la que se ubica Somontano. Su estilo de cocina, íntimamente relacionado con sus orígenes, ha hecho de esta guía un referente dentro de la cultura del vino y las *tapas* en Somontano.

*Elige un Somontano.  
Elige una tapa.  
Es hora de #thinkwinely.*

---





## ABOUT SOMONTANO

In Spain, at the end of the Pyrenees, we find Somontano. A magical land where great wines have been made over decades. Wines that invite you to live and enjoy every moment. A land that has it all, where 31 wineries turn 15 varieties of grapes into a wide range of wines. Whites, rosés and reds with a unique and new character.

En España, a los pies de los Pirineos, se encuentra Somontano. Una tierra mágica en la que se elaboran grandes vinos que invitan a vivir y a disfrutar. Una tierra que lo tiene todo y en la que 31 bodegas convierten 15 variedades de uva en una amplia gama de vinos. Blancos, rosados y tintos con un carácter único e innovador.



## CHEF MATEO SIERRA, SPAIN

Mateo Sierra was born in Huesca in 1993 and since early age he showed a great interest in cuisine. Over time he created a self-taught cuisine, combining what was a hobby with their studies. While studying Art History at College, and at the age of only twenty, he participated in the famous TV cooking show Masterchef, where he got a fabulous second position. He then became the youngest finalist in the history of Mastechef Spain edition. Mateo Sierra currently studies cuisine at the prestigious school *Le Cordon Bleu*, Madrid, and is already one of the youngest talents in Spanish cuisine.

Mateo Sierra nació en Huesca en 1993 y ya a muy temprana edad mostró un gran interés por la gastronomía de sus orígenes. Con el tiempo fue creando una cocina de manera autodidacta, compaginando lo que era un hobby con sus estudios. Mientras cursaba la carrera de Historia del Arte y a la edad de tan sólo veinte años, decidió presentarse al concurso de cocina en TV Masterchef, conocido internacionalmente, donde obtuvo una fabulosa segunda posición. Actualmente cursa clases de cocina en la prestigiosa escuela *Le Cordon Bleu* (Madrid) y es una de las jóvenes promesas de la cocina española.



## VEGETABLES

Tomato water

Escarole, pomegranate and honey-aroma walnuts salad

Tomato and tuna fish belly salad with Aragon black olive vinaigrette



## LEGUMES

Hummus with borage shoots in almond vinaigrette

Lentils crème with snacked sautéed



## FISH

Mellow rice with monkfish and seafood

Porgy with alioli garlic and fennel cream

Steak tartar tease



## MEATS&POULTRY

Lamb glazed with roasted squash and sweet potato

Pork jowl with Pedro Ximenez osmosis pear

Woodcock, its pâté and sauce with truffle aroma

Chilindron chicken in basil tacos



## DESSERTS

Reinette apple tartar and porcini mushrooms vinaigrette

Strawberry tartar with Radiquero cheese cream

Rice pudding and Barbastro pink tomato jam

## VERDURAS

Agua de tomate

Ensalada de escarola, granada y nueces al aroma de miel

Ventresca y tomates en ensalada con vinagreta de olivas negras de Aragón

## LEGUMBRES

Humus con tallos de borraja en vinagreta de almendras

Crema de lentejas con su sofrito en snack

## PESCADO

Arroz meloso de marisco y rape

Besugo con crema de hinojo y alioli

Falso tartar de carne

## CARNES&AVES

Cabrito glaseado con rostie de calabaza y boniato

Papada de cerdo con pera osmotizada al PX

Becada, su paté y salsa al aroma de trufa

Pollo al chilindrón en taco de albahaca

## POSTRES

Tartar de manzana reineta y vinagreta de boletus

Tartar de fresas con crema de queso de Radiquero

Arroz con leche y mermelada de tomate rosa de Barbastro



### MELLOW RICE WITH MONKFISH AND SEAFOOD

A different mellow rice, with monkfish, seafood and hints of anise and citrus aromas to boost up its flavor. This dish will surely be top rated among those who try it.

### ARROZ MELOSO DE MARISCO Y RAPE

Un arroz meloso diferente, con rape, mariscos y el perfume de ingredientes anisados y cítricos que potencian su sabor. Un plato que obtendrá la más alta puntuación de los que lo prueben.



## PAIRING MARIDAJE

GRAPES / UVAS

● Chardonnay

WINES / VINOS

● ENATE Chardonnay 234,  
Bodega Enate





### WOODCOCK, ITS PÂTE AND SAUCE WITH TRUFFLE AROMA

Woodcock meat is just perfect with Somontano wines, because they reinforce the rural and homemade notion. This hunted poultry dish, so tasty and sometimes so forgotten, is now presented with newer and more sophisticated aromas.

### BECADA, SU PATÉ Y SALSA AL AROMA DE TRUFA

La becada es un ave muy apropiada para saborearla acompañada de vinos del Somontano por aportar el carácter casero y rural de esta tierra. Un plato de carne de caza, tan sabrosa y a veces tan olvidada, con nuevos aromas más sofisticados.



## PAIRING

---

## MARIDAJE

#### GRAPES / UVAS

- Cabernet Sauvignon
- Merlot

#### WINES / VINOS

- ENATE Cabernet Sauvignon-Merlot, Bodega Enate







### CHILINDRON CHICKEN IN BASIL TACOS

*Chilindrón* is a typical casserole from the Somontano region, especially common during summertime, when the products are at their best moment. This is an ancient recipe passed on to every generation among families in the region and always has extraordinary success. Flavors and aromas from Somontano in their purest form.

### POLLO AL CHILINDRÓN EN TACO DE ALBAHACA

En Huesca existe un guiso típico llamado chilindrón. Es muy habitual cocinarlo durante el verano, cuando los productos de huerta están en su mejor momento.

Es una antigua receta que pasa de generación en generación entre las familias de la región y siempre con extraordinario éxito. Sabores y aromas de Somontano en estado puro.



## PAIRING

---

## MARIDAJE

GRAPES / UVAS

- Tempranillo
- Cabernet Sauvignon

WINES / VINOS

- ENATE Crianza, Bodega Enate



consejo regulador de la denominación de origen

SOMONTANO

In collaboration with:



**Edition:** Consejo Regulador de la Denominación de Origen Somontano

Avda. de La Merced, 64. 22300 Barbastro, Huesca - Spain

**Coordination:** Passion and Taste S.L.

Corazón de María, 6, 8º1. 28002 Madrid - Spain

**Translation:** LaLetraCorrecta

**Design:** Paula Sánchez

**Pictures:** Diego Crespo

[www.somontanothinkwinely.com](http://www.somontanothinkwinely.com)



[www.dosomontano.com](http://www.dosomontano.com)



SomontanoWine



SomontanoWineFromSpain



SomontanoWineFromSpain