

93

## RAFAEL SOMONTE



### APUESTA POR LA SINGULARIDAD

Aunque es un mercado consumidor potente en cantidad y en calidad, Asturias no ha destacado como región productora de vino, pero siempre ha habido elaboradores. Este es el caso de los antepasados de Rafael, que en 1956 crearon Vinos Somonte, fundada por Secundino Somonte en Valdesoto (Asturias), dedicada a la elaboración, embotellado y venta de vinos en la cuenca minera asturiana durante la segunda mitad del siglo XX. Rafael Somonte González (Valdesoto, Asturias, 1982) creció, por tanto, rodeado de vino y aprendiendo el oficio. Se graduó como Ingeniero Técnico Agrícola en la Universidad de León, y se licenció como enólogo en la Universidad de Valladolid, además de realizar un máster en la WSET en Londres y otro más en Ventas y Marketing en Milán.

Sus inicios fueron en la bodega familiar pero pronto abandonó el *terruño* para adentrarse en otras aventuras que le han llevado a recorrer bodegas españolas como las riojanas Contador y Medieval o la neozelandesa Pasquale Winery. Pero no solo el vino ha ocupado su tiempo; ha explorado otros sectores de bebidas fermentadas, como la cerveza en La Binchoise (Bélgica), o de sidra en El Gaitero (Asturias).

No en vano, también terminó un máster Máster en Cervecería y Maltería en la Universidad de Alcalá de Henares, de Madrid. Un recorrido que le llevó a recalcar en 2014 en Dominio de Tares, en El Bierzo, en la que actualmente trabaja como director general y técnico. Inquieto y dinámico, siempre tiene proyectos en cartera. "El mundo evolucionará rápido y un proyecto exitoso debe adaptarse a la nueva realidad. Eso definirá mis proyectos futuros en Dominio de Tares. Desde el punto de vista enológico, la especialización en variedades autóctonas, parajes únicos y elaboraciones singulares". Pero no se para ahí. También desarrolla proyectos comerciales y empresariales. "Desde el punto de vista comercial, la adaptación al potencial mercado surgido de las nuevas tecnologías. Antaño, tener un cliente lejos era ser de Ponferrada y vender en Bilbao; hoy, hacemos video-catas y formaciones a comerciales de todo el mundo. Debemos mantenernos muy

despiertos para aprovechar las nuevas oportunidades que surgen". Esas novedades son futuro del vino en nuestro país. "El sector está inmerso en un proceso de transformación que llevará a las bodegas hacia versiones más tecnificadas y vanguardistas". El cambio tiene su razón de ser "en la actual legislación, en la escasez de mano de obra, en un relevo generacional donde nuestros abuelos no tienen a quien ceder el testigo y por la demanda del mercado en materia de certificaciones, ya sean medioambientales, de calidad o de productos veganos o ecológicos".

Vinos perfectos son, por ejemplo, los blancos que pasan por lías o barrica y los tintos que asumen una esmerada crianza en botella. "En general, los que disfrutas sin darte cuenta y de repente hay que descorchar otra botella". Por eso habla de los que más le gustan, sobre todo los grandes blancos del mundo, los champagnes hasta las elaboraciones menos comunes como las de Muscadet sur Lie, Jerez o regiones minoritarias como Cangas, en Asturias. Entre los tintos, encuentra la excelencia en los grandes vinos clásicos de guarda como Burdeos, Borgoña y casas singulares de Rioja.



LOS VINOS  
PERFECTOS  
SON LOS QUE  
DISFRUTAS SIN  
DARTE CUENTA  
Y DE REPENTE  
HAY QUE  
DESCORCHAR  
OTRA BOTELLA.