



DENOMINACIONES DE ORIGEN DE EUROPA MUCHO MÁS QUE UN LUGAR

consejo regulador de la denominación de origen

SOMONTANO



Innovación

Pasión

Excelencia

Origen

Carácter

Tradicición

SEGUIMOS UN CAMINO, **EL NUESTRO.**

DOSSIER DE PRENSA

ÍNDICE

1. Introducción.....	3
DD.OO. Vino Somontano y Jamón de Teruel: Seguimos un camino, el nuestro	
2. Los valores que guían nuestro camino.....	4
a. Amor a la tierra	
b. Carácter	
c. Excelencia	
d. Inconformismo	
e. Origen	
f. Pasión por el trabajo	
3. Un maridaje que abre nuevos caminos a seguir.....	12
4. De ruta por el camino de las DD. OO. Vino Somontano y Jamón de Teruel	13-14
5. La campaña “Denominaciones de Origen de Europa, mucho más que un lugar”	15

VINO D. O. SOMONTANO Y D. O. JAMÓN DE TERUEL

Lejos de tratarse tan solo de un lugar geográfico, una Denominación de Origen simboliza la autenticidad de unos productos que son elaborados con la calidad y la pasión propios de la tierra en la que nacen.

Fruto del amor a la tierra, la pasión por el trabajo y la excelencia de una larga tradición aliada con la innovación propia de nuestro tiempo, las Denominaciones de Origen Vino Somontano y Jamón de Teruel nos unimos por primera vez en una campaña de comunicación conjunta durante los próximos tres años. Con ella, pretendemos conseguir que nuestros productos sean cada vez más reconocidos y crecer juntos de la mano y con quienes quieran acompañarnos, disfrutando de nuestros vinos, jamones y territorios.

Y juntos...

SEGUIMOS UN CAMINO, EL NUESTRO

guiado por unos valores comunes que marcan nuestra personalidad haciéndola única e inimitable.

LOS VALORES QUE GUÍAN NUESTRO CAMINO

El Vino Somontano y el Jamón de Teruel son productos que van más allá de disfrutar del sabor, acercándonos a unos valores únicos que guían un recorrido marcado por el **amor a la tierra**, la tradición y la historia aliadas con la innovación y un constante afán de superación en la búsqueda de la excelencia.

Ambas Denominaciones de Origen parten del **inconformismo** para llegar a dar lo mejor de sí, de la pasión por el **trabajo** bien hecho y de un fuerte **carácter** que culmina en un perfeccionamiento constante. Estos son los principios que las mueven, que están en su ADN desde sus orígenes y que se suman a territorios ideales para elaborar vinos y jamones únicos y de calidad certificada.

AMOR A LA TIERRA

Nuestras Denominaciones de Origen admiran, cuidan y respetan cada palmo de su naturaleza. Una tierra que es patrimonio de quienes hemos nacido aquí y de quienes vienen a disfrutarla.

Tierras que están marcadas por **climas fuertes** con grandes contrastes, en territorios idóneos para las materias primas de los que son productos únicos y de calidad avalados por sus consejos reguladores.

A los pies del Pirineo de Huesca, las viñas de Somontano hunden sus raíces en un territorio que reúne muy buenas condiciones para el cultivo de la vid y la creación de grandes vinos. Suelos y climas que llevan a sus **quince variedades de uva** a dar lo mejor de sí como materia prima. Cepas y uvas mimadas de principio a fin como parte vital de uno de los bienes más preciados y protegidos de esta región: su entorno natural.

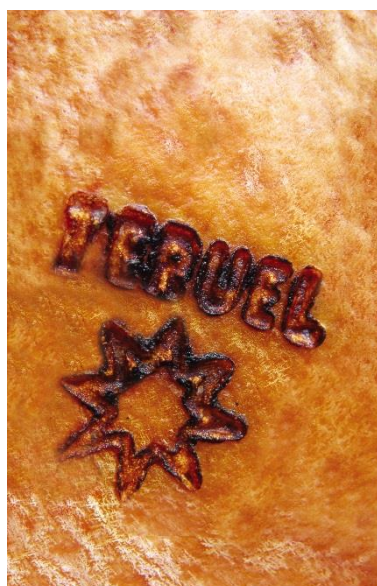


Esta comarca es una tierra abierta y hospitalaria con todo aquel que quiere disfrutar de su territorio: el alma de los vinos Somontano. Porque la mejor forma de saber qué es Somontano es viviéndolo. Durante todo el año a través de la **Ruta del Vino Somontano** y,

especialmente, durante el primer fin de semana de agosto, cuando, de jueves a domingo, la Denominación de Origen celebra, desde el año 2000, el **Festival Vino Somontano** vinculando estrechamente el vino con la gastronomía y la cultura.

Su oferta enoturística se articula todo el año a través de la '**Ruta del Vino Somontano**' que, con más de ochenta establecimientos que ofrecen todo lo que un viajero amante del vino puede necesitar, cuenta con el sello de calidad de las 'Rutas del Vino de España', club de producto que tan solo reconoce a veintiséis destinos enoturísticos de nuestro país. El nivel de su propuesta se ha visto reconocido con la concesión del **Premio a la Mejor Experiencia Enoturística** a su actividad "Enoturismo en familia", en la edición de 2018 de los prestigiosos Wine International Challenge Awards España.

Este espíritu y amor por la tierra se vive también de forma muy intensa en la provincia de Teruel, donde, desde las sierras de Albaracín, Gúdar-Javalambre y Jiloca, y casi tocando el cielo, el aire puro y limpio cura los jamones y paletas de la D. O. Jamón de Teruel. Mientras, en sus zonas bajas como el Matarraña y Bajo Aragón, se encierra una historia, una cultura y una marcada tradición alrededor de la crianza del cerdo. Los animales se alimentan con los cereales más selectos, cultivados en los campos de Teruel y en las provincias limítrofes, que les proporcionan una **alimentación sana y natural**.



El **clima seco y severo** de las tierras turolenses favorece el crecimiento de un cereal con un contenido muy alto en proteína y muy bajo en almidones. Una materia prima ideal que proporciona a los cerdos blancos una alimentación sana y sostenible. Porque para la D. O. Jamón de Teruel, lo más importante es el bienestar y la alimentación de los animales desde su nacimiento, ya que influye en un 70% en el producto final.

Solo así obtienen jamones de máxima calidad gracias a **piensos autóctonos** controlados desde su origen, sin aromas o sabores atípicos. Hacen un seguimiento estricto de cada uno de sus cerdos y regulan su comida de acuerdo a sus necesidades específicas a lo largo de las etapas de su vida para conseguir un crecimiento más lento que mejorará la textura del jamón.

CARÁCTER

Tierras de climas fuertes, a veces duros, con grandes contrastes que fortalecen a nuestros campos y a nuestras gentes. Con la identidad que nos da la tierra y nuestras manos, hacemos productos con un carácter inconfundible.



Al “**pie de las montañas**”, tal cual la define su propio nombre, la zona de producción de la Denominación de Origen Somontano se ubica a los pies de los Pirineos de Huesca. Los inviernos de frío extremo y los calurosos veranos que experimenta esta tierra, con cambios bruscos de temperaturas al final de la primavera y el otoño y entre los días y las noches del verano, favorecen

una perfecta maduración de sus uvas. Todo ello hace de esta tierra una fortaleza y un paraíso para el cultivo de sus viñedos, alma máter de sus vinos.

Y si se comparten las raíces, el carácter también. La D. O Jamón de Teruel puede presumir de su **constancia, paciencia y dedicación** para conseguir unos jamones más aromáticos y sabrosos. Con una silueta alargada, perfilada y redondeada en sus bordes, conserva la pata y la pezuña, signo de que ha superado todos los controles de calidad. Su color rojo, jugosidad y delicado sabor a curado hacen de él, probablemente, el mejor jamón de cerdo blanco del mundo.

A estos dones de la naturaleza se suman los exigentes procesos de elaboración y selección que llevan a cabo ambas Denominaciones de Origen. Una meticulosa y cuidada elección de cada uva y de cada ejemplar de cerdo blanco y un proceso exigente de elaboración, convierten a los Vinos de Somontano y a los Jamones de Teruel en unos productos con un carácter único.



EXCELENCIA

La exigencia y el esfuerzo dan sus frutos: vinos y jamones de primera categoría, certificados por nuestras denominaciones de origen, que marcan la diferencia.



Los vinos elaborados en el marco de la Denominación de Origen Somontano nacen de **quince variedades de uva** que han encontrado en su territorio el lugar en el que dar lo mejor de sí para obtener vinos blancos, rosados y tintos. Vinos frescos, modernos, afrutados, equilibrados, redondos... Vinos para la gastronomía tradicional y la más vanguardista. Para una copa entre horas, completar la mejor de las comidas o celebrar los pequeños y grandes acontecimientos. Hay un vino Somontano para cualquier situación y momento. En ese sentido, es la **versatilidad** una de sus principales virtudes.

Y para acompañar esa perfección en ocasiones especiales, qué mejor que, probablemente, el mejor jamón de cerdo blanco del mundo. Los jamones elaborados por la D. O. Jamón de Teruel son un producto único de extraordinaria jugosidad, textura y sabor en boca derivado de un proceso meticuloso y grandes dosis de dedicación y esmero. De aroma inigualable y gran gusto a curado, destaca por su color rojo, estrella marcada a fuego en su corteza y vitola numerada para su trazabilidad. Solo un jamón con **estrella mudéjar de 8 puntas** es un jamón D. O. Teruel.



INCONFORMISMO

Buscamos la superación en cada paso que damos, una cuidada selección y una técnica exquisita. No nos conformamos nunca. Siempre queremos dar lo mejor de lo mejor.

Las Denominaciones de Origen Vino Somontano y Jamón de Teruel apuestan de forma incansable y seguros por la **innovación**, partiendo del legado de sus tierras y sus raíces.

En Somontano, las nuevas generaciones han heredado la visión de sus antecesores. Ellos les enseñaron a dar un paso más allá del esperado. Les enseñaron a explorar, a innovar. A reinventar. Y a volver siempre a la tierra. Las raíces y la exigencia son hereditarias. Y, generación tras generación, sus propias convicciones les llevan a seguir buscando la mejora día a día.



Somontano fue símbolo de innovación en el mundo del vino español de los años 90 del pasado siglo, cuando, con su **tradición vitivinícola** y la creación de su Consejo Regulador en 1984, sorprendió con nuevas variedades y estilos de vino apenas vistos ni disfrutados entonces. Vinos sorprendentes, que llegaban con aire fresco, carácter propio y nuevos planteamientos a los que sumaban el valor de contar con un emplazamiento único e ideal para la elaboración de grandes vinos.



Para ello, contaron con los mejores recursos tecnológicos y humanos con los que se han hecho un sitio relevante en el exigente mercado nacional. Desde nuestros orígenes hasta hoy nunca han perdido ese afán por innovar y por crear vinos con una calidad y carácter inconfundibles.

Si el carácter se comparte, el inconformismo que les distingue también. La D. O. Jamón de Teruel se esmera con la máxima constancia para obtener el producto más selecto de su región. Desde sus inicios, su filosofía consiste en no rendirse hasta conseguir el mejor jamón de cerdo blanco del mundo, el **cruce perfecto** entre las razas Duroc (por línea paterna), Landrace y Large White (por línea materna). Para ello, se mantiene fiel al proceso tradicional que lo vio nacer, introduciendo las mejoras idóneas a lo largo de los años para perfeccionar una técnica que brinda un producto excelente, un milagro gastronómico de la tierra aragonesa.

ORIGEN

Nuestro territorio, climas fuertes y grandes contrastes hacen de nuestros vinos y jamones productos únicos.



La Denominación de Origen Somontano hunde sus raíces en la esencia de su territorio, en sus suelos y en los climas. En ella, sus viñas cuentan también otras historias que hablan de la fuerza y de la vida de sus gentes. **Historias de pueblos y tierras.** De familias y de vidas. También historias de padres. Y de los padres de sus padres. Historias que comenzaron hace más de veinte siglos y que son sólo el principio de todo lo que queda por llegar y por vivir.

Historias que construyeron la Historia desde su origen, que dibujan su presente y guían su futuro.

La fortaleza característica de las gentes de Teruel se traslada también a sus productos gracias a la tierra y al entorno compartido. Los jamones de la D. O. Jamón de Teruel experimentan un secado y curación excepcional gracias al frío trolense y una **altitud mínima de 800 metros.**

Ambas Denominaciones de Origen consiguieron su certificación como tales en **1984**, como reconocimiento al riguroso y estricto tratamiento de la materia prima y de la elaboración de sus productos siendo, desde entonces, las garantes del origen y la calidad de sus respectivos vinos y jamones. Además, Jamón de Teruel fue la primera Denominación de Origen de jamón en España.

PASIÓN POR EL TRABAJO

El secreto del éxito radica en el gusto por el oficio, en que nuestro trabajo es la más fuerte de nuestras pasiones.

La D.O. Somontano ha sido un elemento vital de la vida de su territorio y hoy continúa apostando por la elaboración del vino como esencia y motor de su economía y desarrollo a través del empleo generado por sus treinta y dos bodegas y más de **trescientos sesenta viticultores** que cuidan, con mimo, sus viñedos. Ellos son quienes cuidan cada cepa de cada una de las quince variedades de uvas tintas y blancas procedentes de **cuatro mil hectáreas** dedicadas al viñedo. En la vendimia 2018 se han recolectado más de dieciocho millones y medio de kilos de uva.

Con el mismo cuidado con el que se miman y recogen las uvas, las bodegas elaboran una amplia gama de vinos expresivos aromáticamente, con una acidez que permite saborearlos y recordarlos, con trabajos de crianzas en barrica poco notables. Vinos que dan importancia a la uva, que da lo mejor de sí en Somontano gracias al territorio, a las condiciones climatológicas, a la elección de variedades de uva y la mano del hombre. Blancos, tintos y rosados, tanto en su juventud como en los que el tiempo deja su impronta, que son fiel reflejo de la tierra. Vinos elegantes, finos, agradecidos, plenos, equilibrados, expresivos. Vinos que hablan por sí mismos del perfecto maridaje tierra - variedad. Añadas míticas, vinos con historias.



A todos los que dedican toda su pasión a elaborar directamente los vinos de la Denominación de Origen, hay que sumar a quienes completan la experiencia desde los sectores del enoturismo o los servicios. Más de ochenta establecimientos forman parte de la Ruta del Vino Somontano.

Todos ellos contagiando con su esfuerzo diario la pasión por su trabajo: el vino Somontano. Son grandes Embajadores Somontano que se suman a quienes han dejado su tierra para abrirse al mundo y compartir con él la magia de sus raíces y

de sus vinos y a quienes disfrutándolos, forman parte, sean de donde sean, de Somontano.

El mismo compromiso caracteriza a la D. O. Jamón de Teruel, que cura sus productos con una duración mínima de **60 semanas** para el jamón y 36 para la paleta, un tiempo mucho mayor que el de su competencia. Los jamones presentan un contenido en sal mínimo gracias al apilado de las piezas con la sal



seca y a temperaturas muy bajas. Todos estos detalles son el resultado de años de experiencia y dedicación, y culminan en un jamón con aspecto brillante y untuoso, preparado para hacer las delicias del paladar del consumidor.

Aproximadamente **1.000 familias** trabajan en algún

eslabón de la D. O. Jamón de Teruel, velando por todos los aspectos y cuidando a cada uno de sus animales. Además, de forma indirecta se generan unos 2.000 empleos derivados de necesidades como el transporte.

Ambas Denominaciones de Origen son motores del pasado, presente y futuro de sus territorios, y están comprometidas con el desarrollo económico y social de la zona y de sus familias. La preparación, pasión, inconformismo y búsqueda de la excelencia de sus profesionales y las fuertes inversiones y proyectos empresariales con los mejores recursos naturales, tecnológicos y humanos son claves para elaborar vinos y jamones con vocación de satisfacer a los consumidores.

UN MARIDAJE QUE ABRE NUEVOS CAMINOS

Queremos convertir cualquier momento en un pequeño gran homenaje. Ese es el reto permanente del vino Somontano y del Jamón de Teruel.

Comer bien nunca ha estado tan de moda. Buscamos hacer de la comida un momento social de placer y disfrute en todos los sentidos. Cada vez más, apreciamos la calidad de los productos que nos transportan y nos abren nuevos caminos hacia sabores sorprendentes. Buscamos la perfección en la copa y en el plato: sabor, aroma, color, cuerpo y textura. Y de la forma más saludable posible.



Doce de la mañana, dos del mediodía, en la merienda o en la cena, imaginamos un rico plato de jamón recién cortado, al lado una copa de vino a la temperatura idónea y nuestra boca empieza a reflejar el deseo de tomarlo. Mientras la jugosa grasa se va deshaciendo al comerlo, el vino fresco con su acidez y complejidad aromática envuelve y acompaña a este rico manjar.

Será blanco, rosado o tinto según el momento del día y la excusa: una terraza de verano con amigos, una comida de trabajo con clientes, o una tarde de invierno al calor del hogar con la familia. Un vino para cada ocasión y en cada ocasión un vino. Pero siempre, Vino Somontano y siempre Jamón de Teruel.

El secreto está en el equilibrio de sabores y sensaciones, el equilibrio de los vinos de Somontano dado por la condición de sus tierras próximas a los Pirineos, que combina a la perfección con el aroma, sabor y punto de sal del jamón de Teruel.

Ambas Denominaciones de Origen reúnen todo lo mejor para hacer de cada momento un pequeño gran homenaje. Gracias al saber hacer, la interpretación de sus territorios y la pasión que les une, se posicionan en esta era de las nuevas tecnologías, en la que los consumidores son cada vez más exigentes, y disponen de toda la información que desean de manera inmediata. Estos buscan, comparan y demandan productos más adaptados a sus gustos y que cubran sus necesidades y expectativas.

Denominaciones de Origen de Europa, mucho más que un lugar.

D.O. SOMONTANO

SEGUIMOS
UN CAMINO,
EL NUESTRO.

consejo regulador de la denominación de origen

SOMONTANO



1984

Creación D. O. Somontano.

NUESTROS VALORES

AMOR A LA TIERRA

4.000 hectáreas de viñedos en una extensión de más de 200.000 hectáreas de territorio.

15 variedades de uva: las tintas Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, Syrah, Garnacha Tinta, Pinot Noir, Parraleta y Moristel y las blancas Chardonnay, Gewürztraminer, Macabeo, Garnacha Blanca, Riesling, Sauvignon Blanc y Alcañón.

Cuidado de la naturaleza apostando por el desarrollo sostenible de la región.

Comprometidos con el desarrollo sostenible de nuestra tierra y nuestras gentes.

Ruta del Vino Somontano, miembro de las Rutas del Vino de España y Premio como Mejor Experiencia Enoturística en los International Wine Challenge Awards España 2018 y en los Premios Rutas del Vino en España 2018.

INCONFORMISMO

Innovaciones en el panorama vinícola español.

Denominación de Origen fresca, moderna y a la vez fiel a sus raíces, su identidad, sus valores y a su compromiso con la calidad.

Bodegas abiertas desde el principio al enoturismo, creando nuevos caminos para acercar el vino a quienes lo disfrutan.

Alianza tradición - innovación.

CARÁCTER

Pequeña denominación en la que se mima cada uno de sus viñedos y vinos.

Vinos marcados por un territorio único y climas de fuertes contrastes.

Vinos inconfundibles: modernos, aromáticos, afrutados, redondos, equilibrados y plenos.

EXCELENCIA

Un territorio único a los pies de los Pirineos de Huesca.

Vinos versátiles y diferentes para cada momento.

Ideales para la cocina tradicional y la gastronomía moderna.

Cuidado extremo de cada una de las fases de la elaboración desde los viñedos hasta la comercialización.

ORIGEN

Siglos de tradición vitivinícola.

Más de treinta años de historia como Denominación de Origen.



CAMPAÑA FINANCIADA
CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA

LA UNIÓN EUROPEA APOYA CAMPAÑAS
QUE PROMUEVEN LA ALTA CALIDAD
DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS



Denominaciones de Origen de Europa, mucho más que un lugar.

D.O. JAMÓN DE TERUEL

SEGUIMOS UN CAMINO, EL NUESTRO.



1984

Creación D. O. Jamón de Teruel.
Primera denominación de origen
de jamón de España.

NUESTROS VALORES

AMOR A LA TIERRA

Cerdos autóctonos y unos jamones curados a una altitud mínima de 800 metros en sierras de aire limpio y puro y a temperaturas extremas.

Valles llenos de historia y cultura alrededor del jamón.

Alimentación sana y sostenible con cereales cultivados en la comarca de Teruel.

INCONFORMISMO

Máxima constancia y selección para encontrar el mejor producto.

Duración mínima de curación de 60 semanas para el jamón y 36 semanas para la paleta.

PASIÓN POR EL TRABAJO

Aproximadamente 1.000 trabajan en la D. O. Jamón de Teruel.

Respeto, máximo cuidado y mimo a los animales para conseguir un producto de calidad superior.

CARÁCTER

Solo un jamón con estrella mudéjar de 8 puntas es un jamón D. O. Teruel.

Constancia, paciencia y dedicación para conseguir unos jamones más aromáticos y sabrosos.

EXCELENCIA

Cruce perfecto entre las razas Landrace y Large White por línea materna y Duroc por línea paterna.

El mejor jamón de cerdo blanco del mundo por su jugosidad, textura, conformación y color.

Lo que nos hace únicos:

- Vitola numerada
- Conservación de la pezuña
- Estrella de Teruel al fuego
- Código de trazabilidad

ORIGEN

Proceso tradicional que mejora con los años para la obtención de los mejores jamones.

La fortaleza del territorio se traslada a los jamones con una curación excepcional gracias al frío turolense.



CAMPAÑA FINANCIADA
CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA

LA UNIÓN EUROPEA APOYA CAMPAÑAS
QUE PROMUEVEN LA ALTA CALIDAD
DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS



LA CAMPAÑA “DENOMINACIONES DE ORIGEN DE EUROPA, MUCHO MÁS QUE UN LUGAR”

Los productos con el sello de calidad Denominación de Origen Protegida (D. O. P.) garantizan unos valores y un nivel de calidad que el consumidor muchas veces desconoce. Según una consulta realizada para las Denominaciones de Origen Vino Somontano y Jamón de Teruel por la compañía GfK, el 85,2% de la población española dice saber lo que es una Denominación de Origen (D. O.). Sin embargo, esta percepción se asocia, en su mayoría, al lugar de origen del producto (72%) y no a otras características exclusivas que estos géneros brindan.

Los consumidores asocian las Denominaciones de Origen a una región específica, pero desconocen otras muchas características que las distinguen.



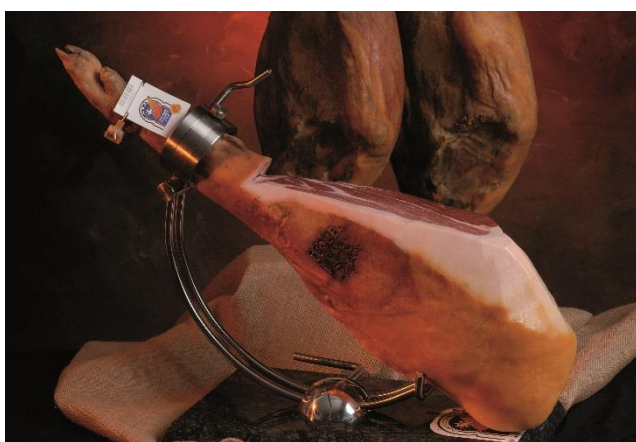
Una Denominación de Origen representa mucho más que su lugar de procedencia. Su apreciado sello asegura un certificado de calidad y un producto final de categoría, con pliegos de condiciones muy exigentes que garantizan la zona geográfica de producción, las especificaciones del producto y las normas de elaboración, envasado y trazabilidad.

Los Consejos Reguladores del Vino Somontano y Jamón de Teruel promueven la campaña “Denominaciones de Origen, mucho más que un lugar” en el marco del programa de acciones de información y promoción de productos agrícolas de la Unión Europea con Sello de Calidad D.O.P., en el marco del Reglamento Europeo 1144/2014.

Las DD. OO. Vino Somontano y Jamón de Teruel forman parte de un programa europeo para promocionar e informar sobre las Denominaciones de Origen de Europa.

Su objetivo es incrementar el grado de conocimiento de las denominaciones de origen como garantes y distintivos de calidad entre los consumidores, para que conozcan qué es una D.O.P. (Denominación de Origen Protegida) y todo lo que hay detrás de ella. De esta forma, valorarán más los productos que amparan y los sabrán diferenciar a la hora de escoger entre varias opciones.

El consumidor cada vez aprecia más los **productos de calidad**, además de aspectos como la seguridad alimentaria o el respeto al entorno en la forma de producir y de trabajar, según apunta el Observatorio Español del Mercado del Vino. Son las D.O.P. las que respetan esos valores, garantizando la calidad y origen en productos identificativos de sus propias zonas, con una historia centenaria y un fuerte arraigo y valor cultural.



Ambas Denominaciones de Origen Protegidas tienen, además, una **función social** muy importante. Contribuyen a fijar población en sus territorios afectados por la despoblación y a abrir oportunidades de trabajo sostenible que permitan a los jóvenes incorporarse al mercado laboral. Fomentan, así, la riqueza económica de sus regiones, ya que los ingresos generados se reinvierten en las mismas zonas. Propician un desarrollo rural sostenible y abierto al mundo que ofrece un producto de calidad cuya razón de ser, clave de su calidad, de su carácter único y de mucho más es el territorio del que nacen.

“Seguimos un camino, el nuestro”, la senda que guía nuestros valores

La Denominación de Origen Vino Somontano y la Denominación de Origen Jamón de Teruel se unen bajo el eslogan “Seguimos un camino, el nuestro” en su nueva campaña de comunicación conjunta 360º con la que pretenden fortalecer su presencia en el mercado nacional compartiendo su esencia y los valores que guían la elaboración de sus vinos y jamones.

El objetivo de esta campaña, financiada con ayuda de la Unión Europea, es dar a conocer que las Denominaciones de Origen de Europa representan mucho más que un lugar geográfico. Simbolizan la **autenticidad** de unos productos que son elaborados con la **calidad** y la **pasión** propios de la tierra de la que nacen.

La D. O. Vino Somontano y D. O. Jamón de Teruel comparten unos valores que quieren transmitir con este proyecto como esencia clave de la identidad y elaboración de sus productos y guías de su camino: el inconformismo, el amor a la tierra, el origen, el carácter, la pasión por el trabajo y la excelencia, son los principios por los que luchan día a día y que quieren plasmar con esta campaña que contempla todos los canales de comunicación.



A través de televisión, prensa, radio, medios online, cines y su propia web, se harán eco, además, del programa de información y promoción de productos agrícolas de la Unión Europea con sello D.O.P. que les ampara con el lema **“Denominaciones de Origen de Europa, mucho más que un lugar”**.

Todo ello será complementado con jornadas formativas e informativas para los profesionales de sus sectores, degustaciones en establecimientos de moda y gastronomía vinculándose a las últimas tendencias de ámbitos afines y con los que comparten sus valores y otros eventos de relaciones públicas enfocados a prensa. La finalidad es que los productos de las Denominaciones de Origen Vino Somontano y Jamón de Teruel sean cada vez más reconocidos como productos de calidad única e inconfundible.

Valores para compartir

Ser leales y honestos con su tierra, sus productos y sus consumidores siempre ha guiado los caminos de las Denominaciones de Origen Vino Somontano y Jamón de Teruel. Ahora juntas, abren las puertas de su tierra a todo aquel que quiera disfrutar de la calidad y carácter único e inconfundible de sus productos. Y todo ello, con el reconocimiento de Europa por hacer de la tradición y la innovación un baluarte hacia el futuro.



VINO D.O. SOMONTANO Y D.O. JAMÓN DE TERUEL

www.masqueunlugar.com



CAMPAÑA FINANCIADA
CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA

consejo regulador de la denominación de origen
SOMONTANO



WINEinMODERATION.com
Art de Vivre

EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

El contenido de la presente campaña promocional representa únicamente la opinión de su autor y es responsabilidad exclusiva del mismo. La Comisión Europea no asume ninguna responsabilidad por el uso que pudiera hacerse de la información que contiene.