El Museo del Vino de Cangas del Narcea

CAROLINA PELÁZ SOTO
Responsable del Museo del Vino de Cangas del Narcea

Antecedentes históricos del vino en Asturias

Asturias es tierra de sidra, sin embargo, en los últimos años, se está dando a conocer como territorio de vino. El cultivo de la vid en nuestra región tiene una tradición milenaria. Aunque con toda probabilidad existían ejemplares de flora autóctona de la vitis vinífera sylvestris, la llegada de los romanos, alentados por la existencia de oro, favoreció la introducción de su forma cultivada, tan ligada a su modo de vida. El geógrafo e historiador griego Estrabón (75 a.C.- 20 d.C.) en su pasaje sobre los montañeses del norte hace referencia a su consumo¹. En los vacimientos del castro de Chao Samartín (Grandas de Salime)² y en el "horreum" de Veranes (Gijón) se han hallado fragmentos de ánforas vinarias de tipo Gauloise, producidas en el valle del Ródano y utilizadas para transportar vino. Su presencia en la península es poco frecuente, si bien en el caso de Gijón se justificaría por el contacto que mantuvo la villa con el circuito bordelés³.

Las noticias en la diplomática asturiana aluden a donaciones y herencias de viñas a favor de monasterios asturianos. El testimonio más antiguo se documenta en el presunto diploma fundacional del templo de San Vicente de Oviedo, del 781; se cita la cesión de viñas, aunque sin localizarlas⁴. De

importancia, al fijar su emplazamiento en la zona central, es la donación del rey Ordoño I a la iglesia de [San Salvador de] Oviedo, en el 857⁵. La primera referencia a la presencia de vides en el valle del Narcea se conserva en un original diplomático, del 889, que cita la cesión de viñas a favor del Monasterio de San Esteban en Alava (parroquia de Salas)⁶.

Fue en época altomedieval, con la expansión del monacato, cuando este cultivo se implantó definitiva v sistemáticamente, gracias al establecimiento de los benedictinos en Corias. El monasterio de San Juan Bautista de Corias fue fundado en 1044 por los condes Piñolo Jiménez y Aldonza Muñoz, quienes al dotarlo de un amplio patrimonio rústico en forma de villas, monasterios y heredades, establecieron un gran dominio feudal. Gracias a los monjes, el cultivo y la elaboración de vino progresaron y se extendieron por toda la comarca. A partir de la centuria siguiente se hace manifiesta cierta especialización intensiva en los valles del Narcea y del Navia⁷, que conocemos por el libro Registro de Corias8. Entre los siglos XIII y XV, el viñedo se difundió al formar el vino parte de la dieta de la población y ser demandado por las nuevas pueblas: Tineo, Cangas de Tineo (desde 1927, Cangas del Narcea) o Pola de Allande.



CAROLINA PELÁZ SOTO

Licenciada en Geografía e Historia, especialidad Historia del Arte, por la Universidad de Oviedo, Master en Museum Studies por la Universidad de Leicester (Reino Unido) y Curso Superior de Gestión de Empresas y Organizaciones Culturales, Grupo Xabide/ Universidad Complutense de Madrid. Ha trabajado como conservadora, coordinadora de exposiciones y, desde junio de 2013, es la responsable del Museo del Vino de Cangas del Narcea.

- 1 En palabras de Estrabón: El vino lo beben en raras ocasiones, pero el que tienen lo consumen pronto en festines con los parientes. En Geografía, tomo II, libros III-IV, Madrid, Gredos, 2001, pág. 213.
- 2 A. Villa Valdés (ed.), Museo Castro de Chao Samartín, Grandas de Salime, Asturias. Catálogo, Oviedo, Consejería de Cultura y Turismo, 2009, págs. 210 y 326 (reprod. 327).
- 3 VV.AA., El "horreum" de la "villa" romana de Veranes (Gijón, Asturias). Primer testimonio material de los hórreos de Asturias, Madrid, UNED, 2012.
- 4 En el documento se cita la cesión de: tam in terris queam etiam in vineis, pomiferis edificiis, aquis aquarumve ductibus ("tanto tierras como viñas, pomares, edificios, corrientes de agua y sus conducciones"). Documento rehecho en el s. XI. Archivo del monasterio de San Pelayo de Oviedo. Fondo de San Vicente.
- 5 El monarca dona: in Andalione -hoy Adallón, concejo de Las Regueras- una uineam et terras, [...] in Onis monasterium Sancte Eulalie et unam uineam magnam ("una viña y tierras en Adallón [...], el monasterio de Santa Eulalia y una extensa viña en Onis"). En S. García Larragueta, Colección de documentos de la Catedral de Oviedo, Oviedo, 1962, págs. 22 y 23.
- 6 Se cita que el diácono Taielo dona a favor del presbítero Riciulfo, del Monasterio de San Esteban: terras, pomares, uineas, kasas, orea, cupas ("tierras, pomares, viñas, casas, hórreos, cubas"). En A.C. Floriano Cumbreño, Diplomática española del período astur. Estudio de las fuentes documentales del Reino de Asturias (710-910), vol. II, Oviedo, IDEA, 1949-1951, pág. 175.
- 7 M. ^a Élida García, San Juan Bautista de Corias. Historia de un señorío monástico asturiano (siglos X-XV), Oviedo, Universidad de Oviedo, 1980, págs. 236, 297-301 v 364-371.
- 8 El abad Juan Martínez (1138-1162) enriqueció el monasterio con uineis et pomeriis ("viñas y pomares") y su sucesor, Pedro Peláez (1162-1195) vineas multas plantauit ("plantó muchas viñas"). En A.C. Floriano Cumbreño, El libro registro de Corias, vol. I, Oviedo, IDEA, 1950, págs. 201 y 203.

9 En la resolución se recoge: ... el plantio de las dichas viñas es cossa loable vtil y necesaria en esta tierra; pero en lo que adelante se ouiere de yr plantando, hágase con interbención y licencia de los vecinos del lugar o al menos de los dos Diputados. En Actas de las Juntas y Diputaciones del Principado de Asturias, tomo l (1594-1605), Oviedo, IDEA, 1949, pág. 51.

10 G.M. Jovellanos, *Obras* completas, tomo VII. Diario, 2° Cuadernos V, conclusión, VI y VII (desde el 1 de setiembre de 1794 hasta el 18 de agosto de 1797), Oviedo, Instituto Feijoo de Estudios del Siglo XVIII-Ayto. de Gijón, 1999, págs. 587-611.

11 *Revista de Asturias*, núms. 14 y 15, año III, Oviedo, 1879, págs. 219-238.

12 J. López Álvarez, "La modernización del viñedo de Cangas del Narcea (Asturias). La labor de Anselmo González del Valle y sus técnicos franceses, 1878-1901", en VV.AA., Pasión por Asturias. Estudios en homenaje a José Luis Pérez de Castro, Oviedo, RIDEA. 2013.

En el s. XVI, el cultivo empieza a ser intervenido por los poderes públicos, según consta en una resolución de la Junta General del Principado de Asturias, de 1595⁹.

Los viñedos no se circunscribían únicamente a los concejos suroccidentales. El Catastro del Margués de la Ensenada (1752) es una valiosa fuente documental ya que nos proporciona información sobre su extensión, que alcanzaba a Candamo y Teverga, si bien la mayor superficie se concentraba en Cangas del Narcea y en el valle del Navia, con más de 700 ha. El Catastro aporta, además, datos sobre los tributos que se pagaban y algunas de sus peculiares características, como la plantación en terrenos de fuerte pendiente o en parrales junto a las casas. Otra fuente documental es la aportada por el ilustrado asturiano Gaspar Melchor de Jovellanos (1744-1811), quien visita Cangas de Tineo hasta en dos ocasiones. Su segunda estancia, del 5 al 21 de octubre de 1796¹⁰, coincidió con la recolección de la uva. Su descripción sobre distintos aspectos de la vendimia constituye un testimonio excepcional: Jovellanos detalla las variedades y el precio de la uva, el pago de diezmos, las medidas proteccionistas vigentes y la producción de vino.

La tradición vitivinícola aplicaba métodos de elaboración que se habían transmitido de padres a hijos. Sin embargo, a mediados del s. XIX se mejoró la calidad del vino gracias a personajes como Nicolás Suárez Cantón (1815-1878), quien introdujo innovaciones en las técnicas de cultivo y en el proceso vinícola: la vendimia según la madurez de la uva, el control de la fermentación y, la incorpora-

ción de los trasiegos y la clarificación. En su artículo "Asturias vinícola. Breves apuntes sobre el vino de Cangas de Tineo", escrito antes de la llegada de la plaga de la filoxera, propone medidas para mejorar la calidad del vino¹¹.

Otro testimonio singular es el diario escrito por José Gómez López-Braña, entre el 10 de agosto de 1902 y el 1 de junio de 1907, quien aporta mejoras en el cultivo, gracias a su conocimiento y experiencia directa. Será él quien detecte la presencia de filoxera en el concejo, que como en el resto de Europa fue devastadora. Sin embargo, su llegada tardía a Asturias, en 1893, fue aprovechada por los vinicultores cangueses para exportar sus caldos a Francia, Cuba o México, con destino al consumo por parte de los emigrantes asturianos. Las cepas afectadas fueron arrancadas y sustituidas por patrones americanos, más resistentes, a los que se injertaron variedades de la zona.

La reducción del terreno vitivinícola, que acontece a lo largo del s. XIX, contrasta con la calidad del vino elaborado. Su artífice fue Anselmo González del Valle y Carvajal (1852-1911), quien impulsó la comercialización y difusión de sus caldos fuera de Cangas¹². Además, modernizó la viticultura gracias a los adelantos introducidos por técnicos bordeleses, a quienes contrató e instaló en la villa. Su vino fue reconocido y premiado con la medalla de plata en la Exposición de Burdeos (1895), la medalla de oro en la Exposición Agrícola, Industrial y Artística de Angers (1896) y en la Exposición Regional de Lugo (1896). Estos tres diplomas se conservan en los fondos de este Museo.



Etiqueta de botella de vino de Anselmo G. del Valle, cosecha de 1896. Museo del Vino de Cangas del Narcea ©Touspatous



II Exposición Internacional Libre de Angers, Diploma de Medalla de Oro, 1896, ©Touspatous



XIII Exposición de Burdeos, Diploma de Medalla de Plata, 1895, ©Touspatous

La superficie se redujo drásticamente durante la pasada centuria hasta convertirse en los años finales en un cultivo marginal. Entre los factores que coadyuvaron a esta situación se encuentran la recuperación de la filoxera en Europa, que significó una recesión en la demanda de vino cangués, las deficientes comunicaciones para el transporte, el minifundismo, la necrosis bacteriana o enfermedad del mal negro y, la minería de antracita, que absorbió al campesinado, atraído por una mayor remuneración económica.

Cangas experimentó un rápido crecimiento poblacional, especialmente durante las décadas de 1970 y 1980, entrando en crisis, en la década siguiente, debido a la reconversión minera e industrial que la transforma en una comarca deprimida, sangrada por un proceso de despoblamiento imparable.

En los años finiseculares surgen voces que buscaban la recuperación de la cultura y tradición del vino. En noviembre de 1997, viticultores cangueses fundan la Asociación de Productores y Elaboración del Vino de Cangas (APROVICAN) para impulsar y promocionar el desarrollo de la producción vinícola y conservar este patrimonio. En 2001 se reconoce la denominación "Vino de la tierra de Cangas" y se establecen las normas reguladoras¹³.

Al año siguiente, se constituye formalmente el primer Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida del Vino de la Tierra de Cangas; órgano que orienta, vigila y controla la producción, la elaboración y la calidad de los vinos amparados por ella. En 2008, se reconoce la denominación "Vino de Calidad de Cangas" y se aprueba su Reglamento correspondiente¹⁴.

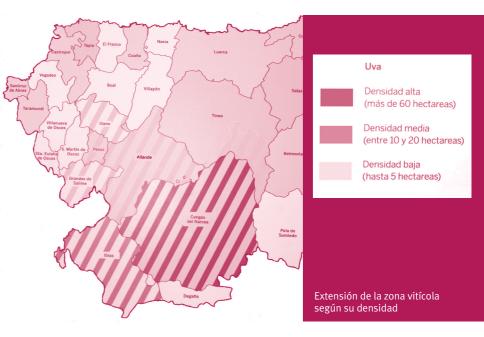
Desde enero de 2014, y de acuerdo con la normativa comunitaria, parte del vino producido se enmarca en la Denominación de Origen Protegida (DOP).

Contexto geográfico.

La zona vitícola de la DOP Cangas se extiende por el suroccidente del Principado de Asturias y comprende los municipios de Cangas del Narcea, Allande, Grandas de Salime, Illano, Pesoz, Ibias, Degaña y algunas parroquias del concejo de Tineo: Arganza, Barca, Genestaza, Merillés, Ponte, Rodical, Santianes, Sorriba y Tuña, alcanzando una extensión aproximada de 2.000 km2. Cangas es el concejo de mayor superficie de Asturias. Su relieve es accidentado y montañoso, con profundos valles originados por el río Narcea y su extensa red de afluentes. El clima, al igual que su concejo vecino Ibias, es oceánico continentalizado con rasgos mediterráneos, también denominado, continental de montaña. Esta singularidad se consigue gracias a las cadenas montañosas que aíslan y protegen el territorio de las masas húmedas de la costa.

13 BOPA, 8 de junio de 2001, núm. 132, págs. 7805-7807.

14 BOPA, 12 de diciembre de 2008, núm. 287, págs. 27173-



La configuración del paisaje se caracteriza por pendientes que alcanzan el 85% de inclinación y que hacen muy difícil la mecanización. El cultivo de la viña se localiza mayoritariamente en las laderas mediodía, en altitudes que alcanzan los 600 m. La calidad de los caldos cangueses viene determinada en gran parte por las características geológicas del terreno, erosionado por los cursos fluviales. Son suelos de origen sedimentario, en los que predominan las rocas Precámbricas y Paleozoicas: pizarras, areniscas y cuarcitas, resultando aptos para el cultivo de la vid.

Museo del Vino de Cangas del Narcea

El 30 de enero de 2005 abrió sus puertas el Museo Etnográfico del Vino "Lagar de Santiso", en el homónimo barrio bodeguero, con el fin de difundir los orígenes y evolución de la actividad vitivinícola en la comarca. Santiso o San Tisu, junto con Llumés, Ponticiella, Corias, Obanca, entre otras, son zonas de mayor intensidad de viñedos en Cangas del Narcea. Las bodegas han sido abundantes, especialmente en Ibias y Cangas, gracias a su fuerte arraigo vinícola. La rehabilitación y adecuación museística del lagar fueron incluidas en el convenio, suscrito entre el Principado de Asturias y el Ayuntamiento, para la ejecución del proyecto local "Proyecto Cultural Nuevo Siglo: adquisición y rehabilitación de edificios históricos y creación de una red de instalaciones culturales", incluido, a su vez, en el Plan Complementario de Reactivación de las Comarcas Mineras 2001-2005. La actuación consistió en la recuperación de la construcción la-



Vista de viñedos, Las Barzaniellas, Limés (Cangas del Narcea) ©AltoNarcea Muniellos



Interior del "Lagar de Santiso" en 2006 ©AltoNarceaMuniellos.

garera a través del taller de empleo "Alto Narcea", dependiente de FUCOMI (Fundación de las Comarcas Mineras), la rehabilitación y el montaje de la prensa de viga romana de 1579 y la restauración de piezas, complementada con la instalación de paneles expositivos alusivos al funcionamiento de la misma, al cultivo del viñedo y a la elaboración del vino.

En marzo de 2007 fue inaugurado el Paseo del Vino, una senda peatonal de aproximadamente 1,3 km. que conecta las zonas vinícolas de Santiso y Las Barzaniellas. Este paseo discurre paralelo al río Luiña-afluente del Narcea- y atraviesa un bosque de ribera, desde donde se pueden observar

antiguas formaciones de viñedo a manta, es decir, plantado sin orden, muros de soporte de las cepas y tierras, plantaciones nuevas de vides y una moderna bodega. Desde el sendero se puede observar, además, dos estacadas -Fariñas y Santiso-, construidas para captar las aguas para su aprovechamiento por los molinos. A finales del 2013, la Junta de Gobierno Municipal aprobó un paquete de inversiones a ejecutar en los ejercicios 2014 y 2015, con cargo principal a los fondos Leader, entre las que se halla, el "Proyecto de Senda Peatonal entre Santiso y Ambasaguas", 1,026 m., continuación del Paseo del Vino y que discurrirá entorno al Museo, dando aún más proyección a esta zona.



Paseo del Vino, Cangas del Narcea.

Ese mismo año, el Ayuntamiento de Cangas del Narcea aprueba el proyecto y ejecución de un nuevo equipamiento, de nueva planta, que ubicado en la huerta, conocida como La Obispa, en Santiso, está al abrigo de nueve bodegas familiares, concentradas a lo largo del camino, y del lagar comunal comentado. El proyecto arquitectónico del Museo del Vino de Cangas del Narcea corrió a cargo del estudio Puerto & Sánchez (José Ramón Puerto Álvarez y Ángeles Sánchez Sánchez). El edificio, de 275 m², se resuelve en una sola planta de trazado elíptico. El exterior evoca a una maniega gracias al revestimiento de sus paredes con tableros fenólicos, que recuerdan el trenzado de mimbre de

estas cestas utilizadas en la vendimia. En 2009, fue distinguido con el premio Perspective Award, que anualmente convoca con carácter mundial la empresa Trespa International B.V. para distinguir los proyectos más innovadores de cuantos utilizan sus materiales. El proyecto fue financiado por el Instituto para la Reestructuración de la Minería del Carbón v Desarrollo Alternativo de las Comarcas Mineras, con cargo al Plan Nacional de Reserva Estratégica de Carbón 2006-2012 y al Nuevo Modelo de Desarrollo Integral y Sostenible de las Comarcas Mineras. El Museo Etnográfico "Lagar de Santiso" perdió tal denominación, siendo incorporado a este equipamiento cultural.

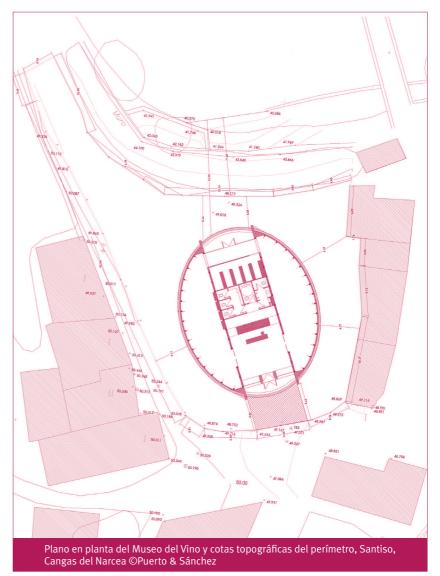


La dotación de contenido se adjudicó a la empresa Expociencia, S.L., que contó con el asesoramiento técnico y científico de la investigadora, María del Carmen Martínez Rodríguez, de la Misión Biológica de Galicia (CSIC), y la colaboración del antropólogo y especialista en temas patrimoniales vinculados a la cultura de la vid y del vino, Luis Vicente Elías Pastor.

El Museo del Vino de Cangas del Narcea, de titularidad municipal, abrió sus puertas en julio de 2010 con dos objetivos claros: crear un equipamiento que divulgue la cultura del vino en una zona en la que la actividad vitivinícola se ha conservado excepcionalmente y forjar un espacio dinamizador de la oferta cultural y turística del concejo. Su misión es salvaguardar, conservar y difundir la cultura del vino en todas sus manifestaciones a través de su relación con el patrimonio material e inmaterial vinculado a su entorno inmediato, contribuyendo, así, a la comprensión de la cultura enológica de este territorio.

La museografía ha sido diseñada desde un enfoque claramente didáctico en el que se combinan recursos audiovisuales, gráficos, interactivos y manipulables e imágenes retro-iluminadas mediante pulsador. Las piezas seleccionadas apoyan y complementan el contenido. Además, se incluye parte del patrimonio inmaterial asociado: refranes, testimonios orales personales, etc., que garantizan la conexión con la memoria y la identidad local y comarcal.

El área de recepción, además de constituir un ámbito de acogida y de información, funciona como espacio vertebrador. Un navegador con cartografía 3D, ubicado en la entrada, pone en valor los recursos turísticos de la zona. Asimismo, se exponen elementos de contextualización y reproducciones



de fotografías, relacionadas con la cultura del vino en la sociedad rural canguesa. A continuación y siguiendo un recorrido elíptico, el visitante accede al contenido expositivo que se estructura en nueve ámbitos y combina el doble enfoque de la vinificación actual y la tradicional. El tratamiento es pluridisciplinar y propone la jerarquización de contenidos y una variedad de montajes y recursos, para cubrir las demandas de visitantes individuales o en familia.

Ámbito 1. Tierra de Cangas, un vino peculiar. La exposición se inicia con la presentación del contexto geográfico y tres características que singu-

larizan los caldos cangueses: es un vino atlántico, de montaña y está elaborado aún con métodos manuales.

Ámbito 2. Historia y tiempo. Este espacio resume la evolución histórica del cultivo de la vid y de la producción vinícola en relación con aspectos medioambientales, que permiten al visitante apreciar la singularidad de esta actividad y su pervivencia en la zona. El papel del monacato en la expansión del cultivo, las mejoras y los avances introducidos por personajes, como Anselmo González de Valle, el momento de esplendor del vino cangués o la lenta regresión acaecía durante el s.



150 | Revista de Museología # 60

XX, son algunos de los acontecimientos que han marcado el devenir de su historia.

Ámbito 3. Paisaje y viñas. Combinando diversos recursos (piezas, paneles, maquetas, audiovisuales...) se insiste en la incidencia que tiene el medio natural en la idiosincrasia del vino de Cangas.

La peculiar orografía, las características edafológicas, la altitud, las pendientes pronunciadas, la orientación y el clima, condicionan el trabajo en el viñedo. Se presta especial atención a las variedades autóctonas de uva: albarín blanco y negro, carrasquín y verdejo negro. Se vincula el territorio de

la viña con el resto de cultivos y oficios tradicionales, como la sidra o la cestería, y con el patrimonio natural, configurando un paisaje cultural. A grandes rasgos se describe el trabajo del viticultor, el ciclo vegetativo de la vid y el cuidado de la misma, mediante los tratamientos fitosanitarios.

En este ámbito se exponen parte de los fondos del Museo: herramientas (serrucho y tijera de podar, navaja de injertar, foz para limpiar sebes, podón...), utensilios (garduño, yugo y arado de palo), sulfatadoras, fuelle de azufrar, bocinera y *goxo* o cesta de vendimia, que junto con el apoyo de la fotografía, ambienta este ámbito.



Ámbito 4. El balcón del paisaje: el exterior del Museo se ha agregado como un espacio museográfico de gran contenido vivencial. A través de unas puertas acristaladas en la que una gráfica recoge refranes relacionados con cultura vinícola de la zona -en castellano y en gallego-asturiano o fala del occidente-, se accede al porche. El entorno se ha recuperado y en los distintos niveles hasta llegar a la orilla del río se han plantado las variedades de uva más representativas de la zona, así como las autóctonas, anteriormente comentadas.

Ámbito 5. Tras acceder de nuevo al Museo y continuar con el recorrido, se accede a una sala de proyección. Un audiovisual de síntesis presenta de manera atractiva y amena distintos contenidos, ya comentados en los ámbitos anteriores, a través de los testimonios de distintos protagonistas, tanto enólogos como bodegueros o viticultores de la zona, que explican el marcado carácter familiar de parte de las explotaciones. La grabación trata de mostrar la cara humana de la viticultura.

Ámbito 6. El misterio del vino. Esta área recoge los distintos procesos de la elaboración del vino e interpreta los espacios en los que se realiza. Se introduce al visitante en el mundo del trabajo en la bodega con la cultura material asociada: las herramientas para la construcción de piezas (gato de aros, sierra de mano, azuela de duelas, compases, cepillo de garzos...), labores de pisado y estrujado (estrujadora), de fermentación (tina, llaves...), de trasiego y cata (bacito, embudo de trasiega, bomba de volante...) y, de prensado y reposo (prensa

de banasta). Un audiovisual recoge el testimonio de vinicultores, contraponiendo la experiencia de bodegueros que mantienen una elaboración del vino tradicional y aquellos otros que han innovado sus procedimientos en bodegas modernas para mejorar la calidad de los caldos. Asimismo y como ejemplo de economía sostenible, el Museo dedica un apartado al reciclaje y los subproductos. En el caso de la vinificación, un buen ejemplo es la tradición de los orujos en todas sus variantes y los diferentes productos añadidos: plantas silvestres, frutas y miel.

Se presta especial atención a la madera, recurso natural en la comarca y material base de construcción de útiles y herramientas. Dos vitrinas exponen piezas relacionadas con la expedición y la venta de vino, tradicionalmente de consumo local, y con las medidas de capacidad utilizadas en la zona y su equivalencia en el sistema métrico.

El consumo de vino tiene su propio espacio en este ámbito. El recipiente por excelencia del vino de Cangas es el cacho, cuenco de madera de una sola pieza y torneado a mano del que todos beben.

Por último y como colofón, un expositor recoge el reconocimiento del vino de Cangas con la creación de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) y la denominación Vino de Calidad de la Tierra de Cangas, acompañadas por una regulación que establecía el área de producción, variedades de uva recomendadas y autorizadas, así como las prácticas de cultivo y las normas de elaboración.



Ámbito 7. Sentidos en el vino y en el paisaje: colores y aromas. Esta zona ofrece a sus visitantes percepciones sensoriales relativas al vino. Para ello, un manipulativo con diez odoramas y un expositor de doce colores interpretan los aromas y colores del vino de Cangas.

Ámbito 8. El porche da cabida a las piezas de gran tamaño (carro del país, prensa de banasta...). Está concebido como un espacio abierto y cubierto, cuyo cerramiento se llevará a cabo próximamente con el fin de evitar el deterioro de los objetos expuestos.

Ámbito 9: El lagar de Santiso es un espacio original que valoriza la visita al Museo. Los muros en

mampostería vista con marcaciones de madera le otorgan un aspecto hermético. Está cubierto a dos vertientes con losas de pizarra, conocidas como l.lousas o lousas, tipo de techumbre más extendida en la zona. La pieza fundamental es la prensa de viga romana, de 1579. Además, se exhiben piezas relacionadas con este espacio: una tina de fermentación, estrujadora, bocineras, un pisador, barricas, bocoyes con aros de madera, garrafones, una bomba de palanca... Su visita posee el valor añadido de ser comentada por personal del Museo, que hace un recorrido, con ayuda de las piezas conservadas y recuperadas, por las diferentes fases de la vinificación tradicional, que se ha mantenido vigente, sin apenas cambios, hasta la actualidad.



Actividades

El Museo del Vino de Cangas del Narcea, desde su apertura, ha llevado a cabo un abanico de de actividades con el propósito de asegurar la rentabilidad social del provecto: catas nocturnas a cargo de enólogos invitados, exposiciones temporales dedicadas a distintos aspectos de la cultura vitivinícola de la zona, presentaciones de publicaciones, etc., son algunos de estos eventos. Asimismo, el Museo participa en la fiesta de la Vendimia, con Jornadas de Puertas Abiertas. Este evento, que coincide con el puente del Pilar, fue creado en 2002 por hosteleros locales y, diez años después, fue declarado de Interés Turístico Regional, por su originalidad, su fuerte arraigo en la sociedad local, su influencia positiva sobre el territorio y su capacidad de atraer visitantes. La Festividad de Santiso es otro festejo que se celebra entre finales de enero y principios de febrero, en el que las bodegas familiares de este barrio bodeguero abren sus puertas al público para que deguste los primeros caldos del año. Cuenta con la participación de la Asociación de Vecinos de Santiso y de la Cofradía del Vino de Cangas, a la que próximamente se le dedicará un espacio en nuestro equipamiento.

En lo que se refiere al ámbito académico, el Museo participa en el Curso de Verano, organizado por la Universidad de Oviedo, titulado "Tesoros del suroccidente asturiano". Un hito importante, fue la celebración del VIII Congreso de Museos del Vino de España, dedicado al "Vino, Paisaje y Naturaleza" (Cangas del Narcea, octubre de 2010).

Se organizan talleres infantiles y visitas-taller para escolares. Gracias a la subvención de la Consejería de Cultura y Turismo del Principado de Asturias y a la aportación económica del Ayuntamiento de Cangas de Narcea, a finales de 2013, se han editado los cuadernos educativos "Museo del Vino" que abarcan los tres ciclos de Educación Primaria y el segundo ciclo de Educación Infantil. Esta publicación ha sido un incentivo para la incorporación del Museo en al currículo escolar.



Los recursos turísticos de la comarca están basados en la naturaleza, paisaje y cultura. La Reserva natural integral de Muniellos (Ley 9/2002), declarada Reserva de la Biosfera por la Unesco, en el año 2000, ampliándose tres años más tarde a todo el territorio del Parque natural de Fuentes del Narcea, Degaña e Ibias, es un atractivo ecológico fundamental en la zona. La apertura, en julio de 2013, del Parador Nacional de Corias (antes Monasterio) ha significado un notable incremento en el número de turistas. Desde el Ayuntamiento se apuesta por el turismo cultural como estrategia de desarrollo local, basado en su rico patrimonio ecológico y cultural.

La patrimonialización de los productos alimentarios, los paisajes productivos y la gastronomía, son un fenómeno en auge y un componente del desarrollo rural y de la promoción regional. Es por ello, que desde el 2008, colaboramos con la campaña "Saboreando Asturias", que promociona rutas ligadas a los productos típicos de la región, incluido el vino de Asturias. En 2013 y como resultado de la colaboración entre empresarios turísticos e instituciones públicas locales, la comarca puso en marcha "PaseVip. Vino de la tierra de Cangas", iniciativa encuadrada dentro del Plan de Competitividad Turística de Turismo Gastronómico de Asturias. Sumar el papel de bodegas, museos y centros de interpretación, comercios, vinotecas, alojamientos y experiencias enriquece el producto turístico y de ocio ofertado. El Vino de Calidad de Cangas (http://enoturismovinodecangas.wordpress.com/) se convirtió en el nexo de unión entre todos los agentes.

La comunicación es crucial para alcanzar penetración social. Así, en 2014, tenemos entre nuestros objetivos, la reestructuración de nuestra página Web (www.museovinocangas.com), que contendrá información sobre contenidos generales del Museo y pondrá a disposición del visitante una carta de servicios, y la difusión de nuestras actividades a través de una página en la red social Facebook. Otra línea de actuación es el contacto y colaboración con otras instituciones culturales para constituir un fondo bibliográfico relacionado con los contenidos del Museo, mediante el intercambio de publicaciones.

El potencial de nuestro producto, el vino y la cultura asociada, va más allá de la visita al Museo, a una bodega o a la cata de vinos. El viñedo asturiano posee unas características propias que genera una serie de tipologías en el paisaje que debemos poner en valor, como los parrales de aldea o los barrios de bodegas. El vino se convierte en hilo conductor de la interpretación de todos los elementos de la comarca. El potencial de este recurso debe ser aprovechado por todos los agentes relacionados con el patrimonio natural (paisaje, senderos, rutas), con el patrimonio cultural asociado al vino (museos, bodegas, aldeas, fiestas) y con la oferta de servicios turísticos (alojamientos, enotecas, tiendas). Conservación, valorización y difusión son claves para alcanzar rentabilidad social de cualquier proyecto asociado a nuestros caldos.

Bibliografía:

ELÍAS PASTOR, L.V.; CONTRERAS VILLASEÑOR, M., El paisaje del viñedo en los concejos de Cangas del Narcea, Degaña e Ibias, Grupo de Desarrollo Rural Alto Narcea Muniellos, Cangas del Narcea, 2012.

FEO PARRONDO, F., "Evolución Histórica y Situación Actual del Viñedo Asturiano", en Historia, Clima y paisaje. Estudios geográficos en memoria del profesor Antonio López Gómez, Universidad de Valencia, Valencia, 2004.

VV.AA., El vino de la tierra de Cangas, Tragaluz Fotografía, Oviedo, 2008.

www.touspatous.es