## LA VITIVINUCULTURA EN ASTURIAS

POR

MIGUEL MARIA PALACIOS VALDERRAMA
ENOLOGO DE LA ESTACION POMOLOGICA DE VILLAVICIOSA

Situación actual de la vitivinicultura en el concejo de Cangas del Narcea.—El concejo de Cangas del Narcea está situado al S. O. de nuestra provincia. Desde tiempo inmemorial se viene cultivando la vid en las laderas y en las partes en que los terrenos no sirven para otro cultivo. En la actualidad la extensión del terreno dedicado al cultivo del viñedo ha disminuido bastante, debido a la falta de mano de obra, ocupando en la actualidad una extensión de unas 350 hectáreas aproximadamente.

Variedades que se cultivan.—Numerosas son las variedades de uva que se cultivan para la elaboración de los vinos de esta comarca. La que más abunda es la "Albarín Negra", que representa el 60 por 100 de la producción total en el concejo.

Esta variedad tiene como principal característica su mucha producción. Le sigue en importancia la "Carrasquín" que es menos productiva que la anterior, pero sin embargo es más rica en azúcares.

Otras variedades como la "Mencía" que rinde más cantidad de mosto, no obstante ser más pobre en azúcares; la "Verdejo", etc., etc. Existen otras variedades como la "Albarín Blanco" que se caracteriza por tener más cantidad de azúcares; también se encuentra, la "Agudiello", "Garnacha", "Cabernet", "Ricapol", "Albillo blanco", etc. Todas estas variedades de uva, por lo general los vitivinicultores canguenses las cultivan mezcladas.

Normalmente una cepa viene a dar una producción de 1,100 Kgs., aunque algunas llegan hasta 1,300 kgs., y otras en cambio no llegan al Kg.

Como puede observarse este rendimiento resulta bajísimo pero hay que tener en cuenta que no sólo influyen los accidentes atmosféricos sobre la producción, sino también, el estado y cuidados culturales del viñedo (abonado racional, poda, tratamientos fitosanitarios, etc.) ya que la mayor parte de él se encuentra viejo y semi-abandonado.

Bodegas existentes.—La mayoría de los agricultores del concejo de Cangas del Narcea, poseen su bodega, en la cual elaboran pequeñas cantidades de vino para su propio consumo. Las bodegas, por lo general, son pequeños cobertizos que sirven al mismo tiempo de almacén para guardar los utensilios de la labranza; el piso es generalmente de tierra y los muros de piedra sin revocar. Podemos calcular que existen aproximadamente unas 300 bodegas dedicadas a la elaboración del vino, pudiendo clasificarlas de la siguiente forma por su producción.

De menos de 5.000 litros el 80 por ciento de ellas. De 5.000 a 10.000 litros el 12 por ciento. De 10.000 en adelante el 8 por ciento.

Elaboración del Vino.—La vendimia la efectuan a finales de Septiembre o principios de Octubre. Las vendimiadoras y los vendimiadores quitan los racimos de las cepas y los colocan en grandes cestos ("maconas", en léxico regional) y como los terrenos son muy accidentados, una vez que los cestos están llenos los pasan de un vendimiador a otro hasta llegar al carro donde los vacian.

Luego los carros cargados con la uva se descargan al llegar a la bodega. A continuación tiene lugar el estrujado, bien con los pies o por medio de estrupadoras sencillas de que disponen algunas bodegas importantes, consistentes en una tolva de madera y dos cilindros estriados accionados a mano. De allí lo pasan a los "tinos" de fermentación. Estos toneles de forma tronco-cónicos, tienen una capacidad de 6.000 a 9.000 litros, y allí junto con el "raspón" y el hollejo sufre la primera fermentación o tumultuosa. Al cabo de un mes aproximadamente practican la "cechura" (descube) sacando el vino por la parte inferior y colocándolo en bocoyes que tienen una capacidad de 400 a 800 litros. A continuación el "magallu" (raspón o escajo y hollejos) lo pasan a la prensa que es de las de tipo jaula accionada a mano.

Este vino que obtienen por medio del prensado lo denominan "pie" que luego lo mezclan con el mosto que ellos llaman virgen fermentado. Algunos vitivinicultores mezclan el "pie" con el mosto inmediatamente de prensado y otros no, sino que esperan algunos meses, pues es una práctica muy aconsejable, ya que con el "pie" se encuentran en mayor proporción los taninos y las sustancias astringentes que dan al vino más aspereza y lo que hacen es dejarlo reposar durante varios meses con objeto de que parte de estas materias, se depositen en el fondo de los toneles junto con las lías o heces. En el mes de Enero o Febrero efectuan un trasiego y en otras bodegas es corriente hacer dos trasiegos.

El orujo o "magallu" lo emplean como abono, proporcionandoles nosotros sacar a estos residuos mayor partido, dedicándolo a la destilación, ya que 100 kilográmos de escobajo o raspón rinden de 11 a 15 litros de aguardiente de 43-46 grados por ciento en volumen que se vende en aquella comarca a 40 pesetas litro. Mas esta industrialización no les interesa por los gravámenes y la rigurosa fiscalización a que tienen que estar sometidos.

Características del vino.—Los vinos que se elaboran en Cangas del Narcea son: el tinto y el blanco, si bien este último se elabora

en mucha menor proporción. El vino tinto es de mucha capa, con fuerte color rojo rubí oscuro y de elevada acidez fija, de poco grado alcohólico y de mucha astringencia, debido ésto a estar excesivamente en contacto con los hollejos y el escobajo en el período de la fermentación tumultuosa. Nuestro consejo fué que efectuasen el descube al cabo de 20 o 25 días con el objeto de que el vino resultase menos astringente o áspero.

De varios análisis realizados durante el Cursillo de Etnología celebrado en aquella ocasión, pudimos sacar las siguientes cifras medias.

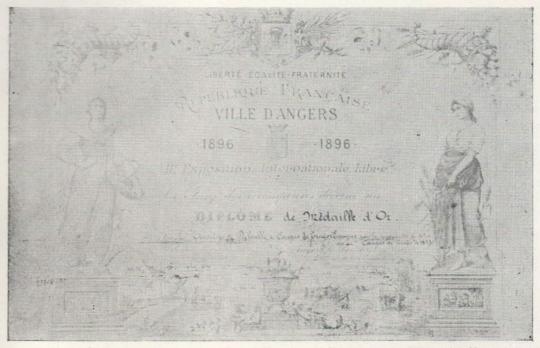
DETERMINACIONES	Cosecha 1961	Cosecha 1962	Cosecha 1963	Cosecha 1964
Densidad a 15° C.	960,00	960,00	998,00	996,00
Grado alcohólico por ciento en volumen. (Método oficial por destilación)	10,20	10,20	9,80	11,30
Acidez total, gramos por litro expresado en ácido sulfúrico.	4,90	4,15	4,25	4,30
Acidez Volátil, gramos por litro expresado en ácido acético. (Método Mathieu).	1,4735	1,325	1,204	1,244
Acidez fija, gramos por litro ex- presados en ácido sulfúrico.	3,861	3,072	3,321	3,238

Hemos analizado un vino con una vejez de 45 años procedente de la bodega de Don Francisco Rodríguez del Llano, con buen aroma y "bouquet" que nos dió una riqueza alcohólica de 10,6 por ciento en volumen.

Enfermedades más frecuentes de los vinos de esta Comarca.—Debido a su bajo grado alcohólico y a no emplear las modernas técnicas hoy de uso corriente en la elaboración de los vinos, los de esta zona están muy propensos a alterarse; siendo las principales enfermedades



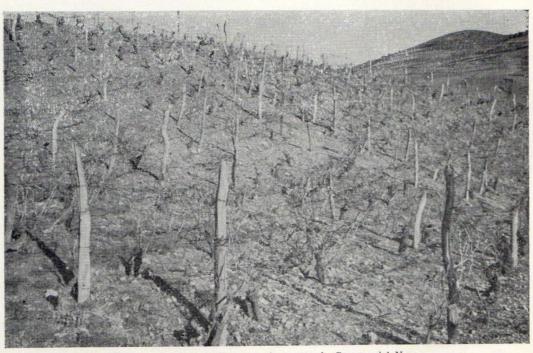
He aquí algunos premios conseguidos por los vinos de la comarca de Cangas del Narcea.



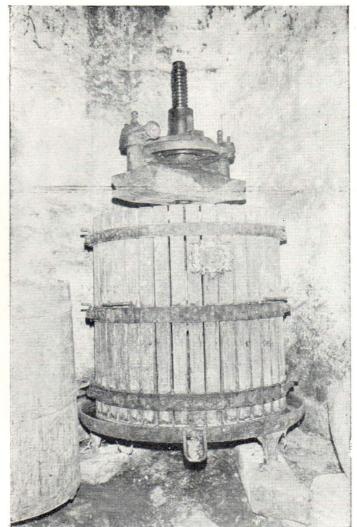
He aquí algunos premios conseguidos por los vinos de la comarca de Cangas del Narcea.



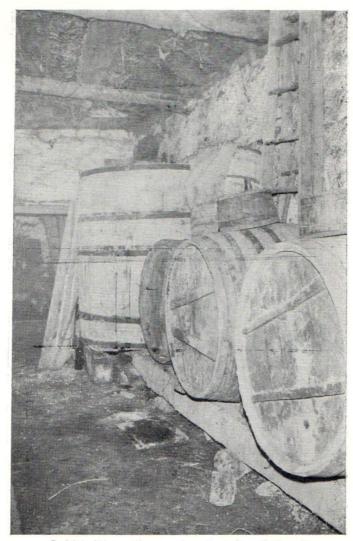
He aquí algunos premios conseguidos por los vinos de la comarca de Cangos de! Narcea.



Vista general de un viñedo en el concejo de Cangas del Narcea.



Prensa de jaula utilizada en la elaboración del vino.



Bodega de vino de un modesto agricultor de Cangas.

observadas "Las flores del vino" y el "picado o avinagramiento" entre las enfermedades producidas por gérmenes aerobios; y la Vuelta o Ribote y el amargor, entre las producidas por microorganismos enaerobios, y como causa físico-química que padecen estos vinos la "quiebra, rotura o "casse" oxidásica.

Salida del Vino.—(¿Dónde se consume?).—La producción media del vino en el concejo de Cangas del Narcea se puede calcular de 600.000 a 800.000 litros, consumiéndose en su totalidad dentro del mismo concejo, ya que son bien solicitados por los propios congueses (1).

Si bien es verdad que algunos vitivinicultores traen uva de la provincia de León para su transformación en vino. Los vinos producidos en Cangas, se venden en bodega al precio que oscila entre las 8 y las 9 pesetas litro; es decir más caro que el vino que procede de fuera de la provincia.

Premios conseguidos por los vinos de Cangas.—Los vinos de Cangas del Narcea a pesar de su reducida producción, tienen un viejo y estimable historial. En el Ayuntamiento, y concretamente en el despacho del Sr. Alcalde, se pueden ver los Diplomas y Premios alcanzados por los caldos comarcales presentados en distintas exposiciones nacionales y extranjeras por Don Anselmo González del Valle.

He aquí algunos:

En el año 1895 en la XIII Exposición de Bordeaux, Dipioma y Medalla de Plata.

En el año 1896 e nla Exposición Regional de Lugo, Diploma y Medalla de Oro.

En el año 1896 en la 11ª Exposición Internacional Libre de le Villa D'Angers, Diploma y Medalla de Oro.

<sup>(1)</sup> A principios de este siglo se exportó vino de Cangas a Cuba y la Argentina; parece ser que en Buenos Aires había un bar en donde se vendía vino embotellado procedente de Cangas.

Impresiones de los Cosecheros más importantes.—El viñedo de Cangas del Narcea tiende a desaparecer, debido a la falta de abonado racional y de mano de obra, ya que el personal masculino deriva a las minas de carbón. Por otra parte el agotamiento de las cepas muy viejas ya y a no repoblar a su debido tiempo, y sobre todo a los impuestos o gravámenes que les impone el Catastro, gravámenes que se consideran excesivos teniendo en cuenta que los terrenos que se utilizan para plantar viñas no sirven para otra cosa.

La Cooperación, solución del problema.—Estimamos que deben buscarse soluciones para que este tradicional cultivo de la comarca del Narcea no llegue a desaparecer por completo.

Nuestra propuesta sería la constitución de una Cooperativa Vitivinícila, análoga a las que existen en otras regiones españolas tales como Cataluña, Valencia, Pamplona e Islas Baleares.

Las ventajas que la cooperación traería como consecuencia son:

- a).-Ahorro de mano de obra en la elaboración del vino.
- h).-Fermentación dirigida del vino.
- c).—Lo que da lugar a la uniformidad y tipificación del vino de la comarca.
- d).-Propaganda y comercialización del mismo unificada.
- e).—Unificación también de las gestiones relacionadas con la Hacienda Pública.

Mayores detalles sobre la constitución de la mencionada Cooperativa se harán precisas cuando llegue el momento de su constitución, para lo cual debe crearse primero un ambiente propicio para que esta idea arraigue en el ambiente vitivinícola cangués; idea que conceptuamos solución única, para salvar de la pérdida este cultivo en la zona del Narcea dentro de pocos años, si las cosas siguen como están actualmente.

\* \* \*

A principios de siglo aún se encontraba algo de vino —muy poco— de Candamo, que era muy estimado, pero actualmente desapareció por completo, como desapareció de algún otro concejo.