REAL INSTITUTO DE ESTUDIOS ASTURIANOS

LA MODERNIZACIÓN DEL VIÑEDO DE CANGAS DEL NARCEA (ASTURIAS)

LA LABOR DE ANSELMO GONZÁLEZ DEL VALLE Y SUS TÉCNICOS FRANCESES, 1878-1901

JUACO LÓPEZ ÁLVAREZ

Separata de la obra:
Pasión por Asturias
ESTUDIOS EN HOMENAJE A
JOSÉ LUIS PÉREZ DE CASTRO

OVIEDO, 2013

LA MODERNIZACIÓN DEL VIÑEDO DE CANGAS DEL NARCEA (ASTURIAS)

La labor de Anselmo González del Valle y sus técnicos franceses, 1878-1901

Juaco López Álvarez
Real Instituto de Estudios Asturianos
Muséu del Pueblu d'Asturies

El cultivo de la vid y la elaboración de vino son actividades muy antiguas en Asturias, que a fines del siglo XIX quedaron reducidas a unos pocos concejos del occidente de la región. Entre estos concejos, el de Cangas del Narcea fue el que más sobresalió por tener una producción de vino mucho mayor que el resto y, sobre todo, por estar centrada esta producción alrededor de la villa de Cangas, que es desde la Baja Edad Media un centro urbano importante y donde residían los mayores cosecheros de este producto en Asturias.

En el siglo XIX, las casas del conde de Toreno, conde de Peñalba, Miramontes, Velarde, Uría, Llano Flórez o Rodríguez-Arango, muchos profesionales y comerciantes de la villa, así como numerosos campesinos acomodados del concejo, tenían viñedos, y la venta de vino era uno de sus principales ingresos económicos. La viña y el vino daban trabajo a muchos campesinos, tanto hombres como mujeres, pues las labores de cuidado del viñedo eran continuas durante todo el año: cavar en abril y julio, abonar, podar, reponer plantas, levantar los racimos en septiembre o cerrar las viñas. Asimismo, en la vendimia y elaboración de vino participaban los *cachicanes* o encargados, muchas vendimiadoras, los *carretones*, los *carrexones*, los pisadores, los *goxeros*, los *maniegadores*, etc. Hasta la expansión de la minería del carbón a partir de los años cincuenta del siglo XX, la explotación de la madera y, sobre todo, la producción de vino eran las principales industrias del concejo. La minería y otros factores relacionados con el abandono del medio rural trajeron consigo la casi desaparición del cultivo del viñedo en Cangas del Narcea; de este modo, mientras que la superficie de viñas en 1904 era de 1.952 hec-

táreas y en 1956 de 1.500 hectáreas, en los últimos años del siglo XX se redujo a 80 hectáreas.

En el siglo XIX, personalidades cultas e influyentes en la vida social y política del concejo van a interesarse por el viñedo y el vino e intentarán cambiar las viejas prácticas. Sus objetivos eran obtener una viña más productiva, una uva más madura y un vino de más calidad que se conservase mejor y pudiese venderse embotellado y fuera del concejo. José Francisco Uría del Riego (1819–1862), diputado a Cortes por el distrito electoral de Cangas del Narcea, director general de Obras Públicas y persona interesada en la agricultura, fue el primero en preocuparse por la mejora de este vino. En 1857 presentó en la Exposición General de Agricultura, que se celebró en Madrid, un vino tinto de Cangas que no obtuvo ningún reconocimiento y solo el comentario de que "los vinos de Asturias son ásperos y agrios" (*Memoria sobre los productos de la agricultura española reunidos en la Exposición General de 1857*, Madrid, 1859-1861, pág. 1002). Uría creía que "mejoradas las pésimas condiciones con que se elaboraba, podría hacerse de este un vino excelente de pasto, capaz de competir con otros justamente estimados". Su temprana muerte le impidió hacer poco más en este sentido. Le siguió en este empeño su cuñado Nicolás Suárez Cantón (1815–1878), que en el artículo "Asturias vinícola. Breves apuntes sobre el vino de Cangas de Tineo", publicado póstumamente en 1879, en los números 14 y 15 de la *Revista de Asturias*, de Oviedo, relata sus intenciones, así como todo el trabajo y esfuerzo que realizó desde 1870 para mejorar el vino de Cangas. Suárez Cantón estaba convencido de que este vino podía ser "muy apreciable" si se confeccionaba "debidamente y con algún esmero e inteligencia". En poco tiempo obtuvo un vino que "se conservaba un año y otro sin deterioro", y "que las personas inteligentes lo buscaban con preferencia para fuera de esta villa". Él fue uno de los primeros vinicultores que embotelló y etiquetó el vino de Cangas (en esto es probable que haya sido el primero). También lo presentó en exposiciones de agricultura, donde fue reconocido su mérito: en la Exposición Nacional de Madrid de 1873 consiguió una mención honorífica y en la Exposición Provincial Asturiana, que se celebró en Oviedo en 1875, recibió un diploma de primera clase "por sus facultades tónicas y su excelente gusto". Fueron los primeros premios que obtuvo el vino de Cangas en su historia. Por desgracia, todo el esfuerzo y las buenas intenciones de Suárez Cantón se vieron truncados con su muerte en 1878, a los 63 años de edad.

Anselmo González del Valle en Cangas del Narcea

En ese mismo año de 1878 llega al concejo de Cangas del Narcea Anselmo González del Valle y Carbajal (La Habana, 1852-Oviedo, 1911), quien

realizará unas inversiones en el viñedo y el vino que cambiarán considerablemente las prácticas antiguas e incluso el paisaje del viñedo cangués. Podemos decir que en la historia del vino de Cangas del Narcea hubo un antes y un después de la llegada de González del Valle. La biografía más completa de González del Valle la ha publicado Fidela Uría Líbano en *Música asturiana entre 1860-1934* (Oviedo, 1997).

La relación de Gonzalez del Valle con Cangas del Narcea está envuelta en un cierto misterio, basado en el desconocimiento que tenemos de los motivos que impulsaron a este hombre, nacido en Cuba, hijo de un emigrante de Oviedo, heredero de una gran fortuna, capitalista y gran aficionado a la música, a comprar tierras en el concejo de Cangas del Narcea y dedicarse con ahínco al viñedo y la elaboración de vino.

Tal vez para comprender la relación de González del Valle con el viñedo hay que decir que estudió en París y estaba muy influenciado por la cultura francesa, que era una persona culta, intelectualmente inquieta y altruista, que quería enormemente a su tierra y que llegó a Cangas del Narcea en un momento en el que el oídio estaba causando un daño muy grande al viñedo. El oídio es un hongo que llegó a Europa en 1848, a través de Inglaterra y procedente de EEUU; en Francia produjo un gran desastre, reduciendo las cosechas de una forma brutal, sobre todo entre 1848 y 1854. Hasta 1857, año en el que se descubrió la eficacia del azufre para controlar el oídio, el viñedo francés iba de mal en peor y no fue hasta 1863 cuando empezó a volver a la normalidad. Anselmo González del Valle viajó con frecuencia a Francia justo en la época en la que se produjo la debacle del oídio, y es probable que viese de cerca lo que allí ocurría y los esfuerzos que desde Montpellier y Burdeos se estaban haciendo para luchar contra la enfermedad. Allí tuvo ocasión de ver en la prensa francesa lo que supuso el descubrimiento de la aplicación del azufre en polvo como el método eficaz de lucha contra el oídio (después de mucha controversia), la puesta en el mercado de utensilios para la aplicación del azufre en polvo, etc. Más tarde, hacia 1863, llega a Europa la plaga de la filoxera, también procedente de América, que fue otra debacle para el viñedo. En España entra en 1878 y su difusión fue muy lenta (en las viñas de Cangas del Narcea se localizó por primera vez en 1893), lo que permitió que el vino español gozase de una coyuntura muy favorable con un aumento de la exportación[1]. La lucha contra el oídio y la filoxera supuso también una mejora generalizada del cultivo de la vid y la elaboración del vino. Si a esto sumamos que el mundo de la viticultura y el vino no es solo agricultura y química, sino que también es cultura, es tradición e innovación a la vez, es el pla-

1 Juan PIQUERAS HABA, "La filoxera en España y su difusión espacial, 1878-1926", en *Cuadernos de Geografía*, 77 (2005), 101-136. Universidad de Valencia.

cer de los sentidos (el gusto, el olfato, la vista), es un cultivo creador de nuevos paisajes, es tantas cosas, que es posible que Gonzalez del Valle juntase un interés personal con un intento de convencer a la gente de Cangas del Narcea de cómo habría que hacer para mejorar las cosas, demostrándolo con hechos.

Sus inversiones en Cangas del Narcea comienzan el 18 de septiembre de 1878, cuando González del Valle, que tenía 26 años de edad, compra en Oviedo (ante el notario José Antonio Rodríguez) a Juan Vázquez Camino, comerciante residente en Burdeos, numerosas propiedades en los concejos de Cangas del Narcea, Tineo, Ibias, Allande, Valdés y Villayón, por 277.500 pesetas. Todas estas propiedades las había adquirido este comerciante en 1874 a Rafael Uría del Riego, hermano y heredero del mencionado José Francisco, con un pacto de retroventa por un periodo de cuatro años, que el vendedor no llegó a ejercer.

La gran mayoría de las propiedades adquiridas por González del Valle estaba en el concejo de Cangas del Narcea, en total 198. Había caserías, viñas, prados y tierras localizadas en *cortinales* de muchos pueblos, así como el dominio de pueblos enteros: Amáu/Amago, El Fuexu/El Fuejo o Pambley, y de brañas: La Linar (Rato), Entrambosríos (Mieldes), Xunqueras (Teinás) y Los Cadavales, o de partes importantes de pueblos: Mieldes, Bárzana, Parada la Viecha, San Xuan del Monte, El Valle los Humeiros, Miravalles, Veigamioru, Villager, Piñera, El Pládanu y Berguñu. En la compra se incluían importantes propiedades situadas en la villa de Cangas del Narcea y sus inmediaciones: el palacio de Omaña y la huerta contigua; una casa en la calle Mayor; las Huertas de La Veiguitina; la Huerta del Molino, el Prau del Molino y el molino harinero situado junto al puente de piedra de Ambasaguas; viñas en Barañán; "la posesión llamada de Obanca, parroquia de Santa Marina, compuesta de casa, hórreos, un molino con cuatro molares, tierra, prados, huertas, varios castaños y otros árboles" de una superficie de tres hectáreas, etc.

A estas propiedades González del Valle sumó varias viñas en Limés, que compró en 1879 a María Joaquina González-Cienfuegos y Navia Osorio (de la casa del conde de Peñalba), y en 1883 a Indalecia García del Valle. Por último, en 1898 adquirió a Casimiro Manso Ochoa la finca de Pelayo, en la villa de Cangas del Narcea, donde construyó una gran bodega de vino, la conocida como El Lagarón, que tenía pozo y bomba de agua.

Las propiedades más estimadas de González del Valle fueron sin duda las viñas. En total llegó a poseer 21 hectáreas de viñedo, localizadas en los términos de Pambléi, San Cristóbal de Entreviñas, Oubanca, Burracán, Cangas del Narcea y, sobre todo, Limés. En este último lugar era propietario de la viña de Santiago (de ocho hectáreas), la viña Grande (de dos hectáreas), la viña Redonda o Semillana (de más de cuatro hectáreas), la viña Cachiporra (de

más de una hectárea) y otras más pequeñas en los *formales* de San Andrés, Perín y Sumeana. En la viña Redonda había un edificio terreno, cubierto de teja y destinado "exclusivamente a la recolección o depósito del fruto y sarmientos de la finca, custodia de herramientas para trabajarla y demás usos precisos a la misma". Las viñas de mayor superficie las explotaba directamente González del Valle, y las pequeñas las llevaban arrendatarios que a menudo pagaban de renta el tercio o el quinto de "su producción en uva".

Anselmo González del Valle invirtió en Cangas del Narcea en las actividades siguientes: la explotación de un molino harinero, el cultivo de viñas y la producción de vino. Las dos últimas fueron su principal ocupación. Su domicilio lo tenía en Oviedo. Solía venir a la villa de Cangas casi todos los años, durante unos días, en los meses de octubre y noviembre, coincidiendo con la vendimia y los primeros trabajos de elaboración del vino, y residía en el palacio de Omaña. A veces también venía en julio durante las fiestas del Carmen. En esta villa tenía un administrador que se encargaba de arrendar las fincas, recaudar las rentas, llevar el viñedo, etc. El 23 de octubre de 1882 (ante el escribano Ángel Menendez Reigada) nombró en este puesto a Felipe Francos Flórez, el 20 de octubre de 1890 (ante Fernando Álvarez del Manzano) a los hermanos Julián y Félix María Villa Santamarina y el 14 de julio de 1897 (ante José Novoa Álvarez) al maestro Genaro González Reguerín.

González del Valle era un "hombre generoso y caritativo", conocido en Oviedo por sus obras benéficas. Cangas del Narcea se benefició de esta generosidad, y en cualquier suscripción que se formaba para recaudar fondos para las fiestas, la junta de socorro de los pobres, etc., figura su aportación. También donó terrenos en La Veiguitina para la mejora de una calle. El Ayuntamiento de Cangas del Narcea reconoció este altruismo, dedicándole el 25 de enero de 1891 una calle de la villa que comunicaba la calle de La Fuente con La Veiguitina.

En la compra de 1878 iba incluido un molino harinero de 130 m^2 y "ocho piedras molares", que era el único que había en la villa de Cangas del Narcea. Había pertenecido a la casa de Omaña y estaba situado a la derecha del puente de piedra de Ambasaguas, entrando por la calle de La Fuente. González del Valle derriba este molino y construye en 1884 uno totalmente nuevo, a la izquierda del puente, para el que aprovecha la presa del molino viejo. La maquinaria la adquiere en el Taller de Máquinas Agrícolas e Industriales de Alberto Laurín, de León. Instala tres muelas hidráulicas, una francesa (sistema "Dordoña") y dos españolas, "que molían más rápido y mejor que las antiguas", y un ventilador, también movido por la fuerza del agua, que dejaba "el grano perfectamente limpio". Para un capitalista como González del Valle, que invertía en ferrocarriles o fábricas de explosivos, la inversión en un mo-

lino harinero hidráulico era casi un anacronismo. La existencia de un molino con maquinaria moderna era algo beneficioso para los vecinos. El pan seguía siendo un alimento básico de la población y no era lo mismo tener un molino viejo, que se estropeaba con frecuencia y no molía bien, que uno moderno, rápido y eficaz, que permitía tener una harina limpia y bien molida.

La principal actividad de González del Valle en Cangas del Narcea fue el cultivo de viñas y la elaboración de vino, y es en esto donde su influencia llega hasta nuestros días. Para estas labores trajo a unos técnicos de Burdeos. En 1882 ya había un francés trabajando en su bodega y en 1895 eran tres. En una carta que le escribe al conde de Toreno, fechada en Cangas del Narcea el 1 de octubre de 1895, le dice:

> Por todas estas circunstancias estoy pasando una temporada aquí hecho un vinatero completo. Además de Mr. Dubucq traje de Burdeos un tonelero y un viticultor. Creo que tendré que permanecer en Cangas todo el mes de octubre.

El interés de González del Valle por el viñedo le llevó a acudir a Madrid, en junio de 1886, al Congreso Nacional de Vinicultores en representación del Consejo Provincial de Agricultura, Industria y Comercio de Oviedo, junto al conde de Toreno. A este congreso también asistieron desde Asturias, el ingeniero agrónomo provincial Víctor Lobo y Rogelio Valledor Ron, que fue en representación del periódico *El Occidente de Asturias*, de Cangas del Narcea, lo que denota el interés de esta industria para el concejo.

La viticultura y la vinicultura francesas eran las más desarrolladas de Europa, y González del Valle no escatimó medios para mejorar y modernizar estas labores en Cangas del Narcea. Además de los técnicos franceses: viticultores, vinicultores y toneleros, que venían con sus familias y que tenían dificultades para entender muchas cosas del país, como, por ejemplo, las medidas de capacidad, trajo máquinas y herramientas: "De Oviedo hice traer –le escribe al conde de Toreno el 8 de octubre de 1895– dos básculas nuevas y con ellas se mide el peso con mucha precisión, hasta bocoyes de una tonelada". Incluso trajo "una yegua de Francia con objeto, al parecer, de dedicarla a los trabajos y arrastres del vino", según escribe Severiano Rodríguez-Peláez el 28 de noviembre de 1896; "era un hermoso ejemplar de la raza percherona que les costara 2.000 pesetas" y que se mató al caer de un paredón. Por último, construyó, como ya señalamos, una bodega con todos los adelantos de la época.

La labor de "los franceses de don Anselmo" no pasó inadvertida para nadie en Cangas del Narcea y los viticultores locales pusieron sus miradas en ellos, observando sus métodos y su forma de trabajar. El 28 de noviembre de

1895 escribe Severiano Rodríguez-Peláez al conde de Toreno, que era el mayor propietario de viñas en Cangas:

> Ayer por fin se acabó la hechura del vino de la cosecha última, que ganas tenía de que terminase, después de tanto tiempo, por el sinnúmero de operaciones a que esto da lugar y la forma en que lo venía haciendo este francés a quien es muy difícil seguir en sus operaciones, pues unos días se empezaba muy temprano y otros cuando iba a anochecer o cuando le daba la gana.

La modernización del cultivo de la vid

Los técnicos franceses introdujeron numerosas mejoras en el viñedo que serán adoptadas por los cangueses, y que favorecieron el cultivo de la vid. Algunas de estas fueron las siguientes: el azufrado para prevenir el oídio; la poda temprana; la repoblación de vides americanas para luchar contra la plaga de la filoxera, y la colocación de espalderas o hilos de alambre para sujetar las vides, que cambiaron el paisaje del viñedo cangués.

De algunas de estas mejoras tenemos testimonios contemporáneos gracias a noticias publicadas en el periódico *El Occidente de Asturias* y a la correspondencia de Severiano Rodríguez-Peláez Riego (Tineo, 1830 - Cangas del Narcea, 1905) con el conde de Toreno, del que era administrador en Cangas del Narcea, primero con Francisco de Borja Queipo de Llano (Madrid, 1840-1890) y después con su hijo Álvaro (Madrid, 1864-1938)[2].

En *El Occidente de Asturias* del 15 de septiembre de 1882 leemos:

> Los viñedos hace años vienen atacados del *Oídio,* de ese terrible parásito que se desarrolla de una manera admirable; y este año, que los cosecheros, por iniciativa del señor don Anselmo del Valle, habían empezado á utilizar con buen éxito el azufre, parece que los temporales se empeñaron en destrozar una cosecha que constituye el primer elemento de riqueza de esta comarca. Era lo que faltaba á este pobre país [...].

Los primeros azufrados también tuvieron sus problemas, ocasionados en gran medida por la inexperiencia en su aplicación. En una carta de Severiano Rodríguez-Peláez al conde de Toreno, de 30 de octubre de 1882, le dice:

---

2 Los números de los años 1882 a 1886 de *El Occidente de Asturias* pueden consultarse en la web del Tous pa Tous. Sociedad canguesa de amantes del país: www.touspatous.es. Las cartas que se citan en este artículo proceden del archivo de los condes de Toreno que está en la Sección Nobleza del Archivo Histórico Nacional, en Toledo, y del archivo de la familia Rodríguez-Peláez que se conserva en una colección particular de Cangas del Narcea. La interpretación de muchos de los datos sobre el viñedo y el vino que aportan estas cartas se la debo a Carmen Martínez Rodríguez, investigadora científica del CSIC y jefa del Equipo de Investigación de Viticultura, a quien agradezco las explicaciones y aclaraciones sobre el complejo mundo del vino.

> Este año no estaba para ensayos, poco vino y de malas condiciones por la falta de sol y mal tiempo en general para la vendimia. El que se azufró tiene un olor detestable y si no consiguen quitárselo no será fácil venderlo.

Y el 4 de diciembre de ese mismo año vuelve sobre el mismo asunto:

> El olor que se advierte en el vino de las viñas azufradas, creo que ha de disminuírsele durante el año debido en gran parte a que la dieron por 3ª vez cuando la uva estaba crecida y en todo su desarrollo, y suprimiendo este tercer azufrado y dándole solo al brotar la cepa y al salir de flor, entiendo que no resultará así, y como se observa que la cepa mejora de la enfermedad, no habrá más remedio que emplear alguno, aunque no sea más que en puntos determinados y [...] suprimiendo la 3ª azufradura.

El administrador del conde reconocía la valía del azufre y no se equivocaba en sus observaciones sobre las consecuencias de un azufrado excesivo y realizado cuando las plantas ya están con el fruto. En aquel tiempo, a pesar de que los viticultores sabían que el azufre era el mejor remedio contra el oídio, tardaron en encontrar la forma más adecuada de aplicarlo (en líquido, en polvo) y el momento más oportuno (en la floración, en la maduración)[3]. Siguiendo las apreciaciones del administrador, el conde le escribe desde Madrid el 9 de febrero de 1883:

> A fin de mes iré a esa, pero antes quisiera comprar los fuelles para azufrar. Dígame usted qué fue del francés de D. Anselmo por ellos, para ver qué tiene más cuenta si comprarlos a él o aquí. En cuanto a la compra del azufre aquí no hay buena proporción.

La respuesta del administrador, con fecha de 14 de febrero, fue la siguiente:

> En cuanto a los fuelles, nada le puedo decir por hoy, ni corre tampoco gran prisa el adquirirlos, porque desde aquí a últimos de abril o de mayo hay tiempo suficiente. El francés se murió en el mes último de resultas de unas úlceras que se le formaron en la garganta luego que pasó la vendimia, y al pobre no se halló remedio para salvarlo a pesar de la mucha asistencia que se le prestó.

Anselmo Gonzalez del Valle trajo más técnicos franceses y a fines de 1883 el periódico local reconocía públicamente los beneficios aportados por estos al viñedo cangués:

---

3 Juan PIQUERAS HABA, "El Oidium en España: La primera gran plaga americana del viñedo. Difusión y consecuencias, 1850-1870", en *Scripta Nova. Revista electrónica de Geografía y Ciencias Sociales*, Vol. XIV, núm. 332 (10 de agosto de 2010). Universidad de Barcelona.

> La vendimia se va haciendo con buen tiempo. La cosecha es desigual, pues al paso que algunas viñas tienen más uva que en el año último, otras tienen menos. Entre las primeras se cuentan las del señor don Anselmo del Valle, debido indudablemente al sistema de poda y otras labores que adoptaron obreros franceses que ha traído, y al azuframiento de las vides. Ténganlo presente los demás viticultores, y adopten el propio sistema si quieren que sus viñas produzcan. El vino promete ser bueno (*El Occidente de Asturias*, 19 de octubre de 1883).

En cuanto al sistema de poda, otra noticia de ese mismo periódico nos aclara en qué consistió el cambio propiciado por los viticultores franceses:

> La primera de estas cuestiones es la siguiente: ¿La poda de la vid debe ser temprana ó tardía? Los que sostienen que debe ser temprana, y son muchos, especialmente en Francia, y en España personalidades muy respetables, afirman que la poda que se hace en diciembre da lugar á la producción de yemas robustas que ofrecen fruto más abundante que el de poda tardía, agregando además que por este medio la cosecha se adelanta, circunstancia que en la provincia de Asturias no debe perderse de vista. En apoyo de esta opinión nosotros podemos citar lo que en la actualidad está practicando, en el viñedo que en los términos de este ayuntamiento tiene el señor D. Anselmo del Valle, un obrero que este trajo de Francia con el único objeto de atender al cultivo y mejoramiento de sus viñas. Sostiene este obrero las ventajas que hemos indicado de la poda temprana, y así es que la está haciendo actualmente. No debemos omitir tampoco que por el mismo tiempo la hizo en el año anterior, y que, ya fuese debido á esto, ó tal vez á la casualidad, lo que no es imposible, es lo cierto que las viñas del Sr. Valle han sido las que dieron en el corriente más abundante cosecha (*El Occidente de Asturias*, 7 de diciembre de 1883).

Estas mejoras quedaron grabadas en la memoria de los viticultores cangueses, y en 1987, cien años después de su introducción, Carmen Martínez Rodríguez entrevistó a algún anciano que "aún recordaba con agradecimiento y admiración a los técnicos franceses venidos de Burdeos para enseñarles a injertar, a preparar el caldo bordelés o a utilizar las primeras sulfatadoras. También contaban que estos mismos técnicos trajeron nuevas variedades de vid, como el Cabernet, la Garnacha Tintorera y el Albarín Francés, y que les enseñaron a utilizar nuevos sistemas de poda y conducción (Guyot), que poco a poco irían sustituyendo a otro mucho más antiguo denominado en cepa redonda" (Mª del Carmen Martínez Rodríguez y José Enrique Pérez Fernández, *La vid en el occidente del Principado de Asturtias*, CSIC, Madrid, 1999, pág. 21).

Pero no todo fueron éxitos en las viñas de González del Valle. La modernización y los cambios en el campo llevan aparejados ciertos riesgos. La

introducción de nuevas plantas y su aclimatación es una operación problemática, y a veces las cosas no salen todo lo bien que se espera. Esto fue lo que le pasó a Gonzalez del Valle con la plantación de nuevas variedades de vid americana, que introdujo con el fin de mejorar la producción y, sobre todo, de luchar contra la terrible filoxera, un parásito procedente también de América que asoló los viñedos de toda Europa a fines del siglo XIX, y que en Cangas del Narcea localizó por primera vez el médico y viticultor José Gómez López-Braña a fines de 1893; aunque la noticia no se hizo pública hasta el año siguiente. En 1896 se instaló en Cangas del Narcea un vivero provincial de vides americanas, que por problemas presupuestarios no comenzó a funcionar hasta 1898, y que este año suministraba estaquillas de Riparia Gloria, Rupestris Guiraud y Rupestris de Lot (*Boletín Oficial de la Provincia de Oviedo*, 3 de mayo de 1898), procedentes de Valdeorras (Orense).

En 1895, cuando la plaga todavía no estaba muy extendida, Gonzalez del Valle fue el primero que para prevenir sus efectos comenzó en el mes de octubre a descepar sus viñedos para replantar las viníferas injertadas sobre patrones americanos. El 17 de diciembre de ese año obtuvo del Ministerio de Fomento un permiso para importar de Francia "sarmientos de vides americanas" (*Boletín Oficial de la Provincia de Oviedo*, 27 de diciembre de 1895). Las vides entraron por el puerto de Gijón. Todo ello fue seguido con cierto escepticismo por Rodríguez-Peláez en varias cartas al conde de Toreno:

> [Don Anselmo] tiene dos toneleros haciendo barricas sin cesar, y otro francés dirigiendo los trabajos en la viña que va descepando, cavando a bastante profundidad y sacando la piedra para en la primavera próxima empezar a plantar las vides que trae de Burdeos, injertos en patrón de americana. No sé qué resultado podrán darle todos estos ensayos, pero bueno es que empiece y nos enseñe alguna cosa (29 de octubre de 1895).
>
> Según se dice tiene detenidos en la frontera unos cuantos millares de vides que trae de Burdeos para plantar aquí, y acaso le falte alguna formalidad para su introducción. En fin, que este señor se propone una porción de ensayos que dudo mucho tengan un resultado satisfactorio (24 de diciembre de 1895).
>
> Este señor, como parece tiene muchos recursos, viene previniéndose contra la filoxera. Quitó una porción de cepado, que se propone sustituir con ese nuevo que trae de Francia, que no sé qué buen resultado le de, y es muy de temer que, por fin, este y otros con sus ensayos importen semejante plaga, de la que hasta ahora puede decirse que no hay más que temores (2 de enero de 1896).

Dos años después la filoxera había avanzado en el viñedo de Cangas del Narcea y Rodríguez-Peláez ve las cosas de una manera muy diferente. En una carta de 17 de octubre de 1898 dice:

> Por aquí está, según me informaron, D. Anselmo, que llegó después de hecha la vendimia [...] creo tiene poca cosecha este año a pesar de tanto como trabaja en las viñas; no sé lo que haya de cierto en ello. Lo que hay de cierto, no sé si por efecto de la mucha sequía o por otras causas, la filoxera asoma en todos los viñedos, con más o menos intensidad y si hasta ahora no metía gran miedo a muchos, hoy ya vamos todos creyendo en que sí continua extendiéndose en la forma en que se presentó este año, indudablemente en pocos años acabará con destruir la mayor parte de los viñedos.

Las nuevas plantaciones dieron muchos problemas a González del Valle, porque se morían muchas plantas. En una carta de Severiano Rodríguez-Peláez de 26 de octubre de 1898 se refiere a esto:

> D. Anselmo, que por medio de los franceses empezó a descepar el mejor terreno de la viña, donde no había siquiera asomo de filoxera, hizo cuantiosos gastos para fundirla y despojarla de la piedra. Trajo vides injertas de Burdeos que plantaron en la forma que lo hacían allí, y después de tan bien preparado el terreno, le murieron próximamente una mitad, y las que no perecieron llevan un desarrollo muy lento, y según el francés que sigue aquí, parece tienen que volver a replantar, poniendo una cesta de cucho a cada planta, para lo que estuvo este verano acopiando todo el cucho que encontró.

El 23 de noviembre de ese mismo año, Rodríguez-Peláez vuelve a escribir al conde sobre este asunto:

> Lo que no se comprende es lo de D. Anselmo, dicen que este año recogió solo unas cien cuepas [*3.130 litros*], a pesar de tanto cuidado y tantos gastos como viene haciendo en estos años. En el actual tienen que ser mucho mayores, porque hace ya cuatro meses que tiene ocupado un carro en llevar abono; acopió todo el de la villa y después se fue a los pueblos de Limés y Ponticiella para hacer otra plantación nueva, y calculan que tal número de plantas ha de dar tanto vino, calculando a dos litros cada una por término medio, lo que estará bien en otros países más apropiados para esta clase de cultivos y en que cuestan menos los gastos ordinarios anuales.

Sin embargo, dos años después, cuando la filoxera asomaba por todos los viñedos y se estaba propagando de "una manera espantosa", el administrador del conde reconocerá el éxito de las plantaciones de González del Valle en una carta de 7 de octubre de 1900: "También D. Anselmo, en lo que plantó hace cinco años, la [uva la] tiene buena y recogerá una cantidad bastante crecida de vino".

El fracaso inicial de estas plantaciones tuvo su causa en las mayores exigencias en cuanto al suelo de las vides americanas en comparación a las vi-

des autóctonas. La vid americana requería una plantación muy profunda y gran cantidad de abono. Años más tarde, cuando el mismo Rodríguez-Peláez tenga que plantar estas nuevas vides con la expansión de la filoxera, le sucederá lo mismo que a los técnicos de Gonzalez del Valle. En una carta de 24 de marzo de 1902 escribe al conde:

> Son muchas las plantas que se mueren. Esto oscila entre la mitad, la tercera o cuarta parte de las plantas puestas, así es que dan un trabajo y un gasto extraordinario las tales plantaciones.

Por último, la colocación de espalderas de alambre, introducidas también por los franceses, será aceptada como inevitable por los viticultores cangueses. En una carta del 20 de marzo de 1904 escribe Rodríguez-Peláez:

> Como el invierno este fue tan crudo nada se pudo trabajar en las viñas desde principios de noviembre último [...]; ahora ya van tres días de tiempo primaveral y secando la tierra para poder hacer la plantación que tenía dispuesta y colocar los alambres en las plantadas hace tres años, pues está visto que no haciendo estos trabajos no se acaba nunca de coger vino en estas cepas americanas.

La modernización en la elaboración del vino

En la fabricación del vino también se hicieron cambios y mejoras importantes, dirigidas por el vinicultor francés Ernest Dubucq, jefe de la bodega de González del Valle en Cangas del Narcea.

> Parece que la manipulación que se está efectuando por un inteligente francés, en el vino que en este concejo cosecha don Anselmo González del Valle, vecino de Oviedo, está dando excelente resultado. Como en la manipulación no entra ninguna materia ni sustancia que pueda quitar al vino su pureza, no podemos menos de aplaudir la determinación del señor Valle, que indudablemente contribuirá mucho á llevar la fama del vino cangués más allá de los confines de Asturias, en donde hasta ahora se halla aprisionada (*El Eco de Occidente*, 9 de febrero de 1894).

En relación a esto hay una carta de Severiano Rodríguez-Peláez al conde de Toreno, fechada en 24 de marzo de 1894, que se refiere a una propuesta para enviar vino a Cuba:

> Me enteré de la carta de la Isla de Cuba, pero en la forma en que viene concebida nada se podrá hacer si no comisiona el interesado alguna persona con quien entenderse, porque si lejos está la Isla de Cuba no lo está menos para nosotros Santander, que ofrece muchos gastos su transporte, aparte de las vasijas que habría que adquirir, y muy

bien pudiera suceder que se perdiese todo, vino y gastos que motivase su envío.

D. Anselmo tuvo aquí, cuando las vendimias y hechuras, un francés, y volvió a traerlo en febrero último, que le viene haciendo las manipulaciones de aquel país, y llevó para Oviedo la mitad de la cosecha, que fue la que elaboró dicho práctico en vasijas de tamaño de un tercio de pipa, el que se propone embarcar para el próximo septiembre para La Habana y este señor, que no repara en gastos y tiene conocimientos en aquel país, es quien puede hacer tales ensayos.

Uno de los cambios más importantes que introdujeron los franceses fue la fermentación cerrada. En una carta de Anselmo Gonzalez del Valle al conde de Toreno de 8 de octubre de 1895, le dice: "el viticultor [Mr. Dubucq] quiere siempre que el vino se haga en tina cerrada".

Hasta entonces, en Cangas del Narcea la fermentación del vino se hacía en tinas abiertas, lo que favorecía la proliferación de microorganismos y como consecuencia de ello el picado del vino. Los técnicos de Gonzalez del Valle cambiaron esto rápidamente. Tapaban las tinas de fermentación y les ponían un tubo de hojalata que desahogaba en un depósito de agua, para no perder el anhídrido carbónico. Este sistema lograba un vino más resistente a los trasiegos, que duraba mucho más y no se estropeaba durante el verano como le sucedía al vino tradicional. Según los vecinos de Cangas, este vino tenía el inconveniente de que "se iba mucho a la cabeza", probablemente debido a que tenía algunos grados más de alcohol que el tradicional o a la introducción por parte de los técnicos franceses del uso del sulfuroso, un desinfectante que se emplea para evitar que el vino se contamine y se avinagre.

El método de la tina cerrada fue adoptado con rapidez por los cangueses, al comprobar sus ventajas. El 17 de octubre de 1898 escribe Severiano Rodríguez-Peláez al conde:

En cuanto a cosecha creo que pasará de 400 cuepas [*12.519 litros*] la que se recoge en esta casa, lo que no puedo fijar con más precisión hasta que no se haga, porque como ahora fermentan tapadas las tinas, según el nuevo sistema empleado por los franceses, sucede que no quedan tan llenas como otras veces y no se puede calcular con más exactitud.

Y seis años después el sistema ya estaba generalizado. El 28 de octubre de 1904 escribe Rodríguez-Peláez:

Hasta el lunes último no se terminó la extracción del vino de las tinas, pues como la fermentación se hace cerrada desde hace algunos años, según practicaban los franceses de Don Anselmo, no hay necesidad de apresurarse a sacarlo como antes en un breve plazo.

Otra práctica nueva en la elaboración del vino fue el despalillado y la selección de uva. Sabemos que en 1882 el técnico francés que trabajaba para González del Valle empleó mesas de eliminación de los escobajos y selección de uva para el vino de una de las tinas. Así se lo comenta Rodríguez-Peláez en una carta escrita el 30 de octubre de ese año, en la que da respuesta a la curiosidad del conde por saber qué hacía ese técnico francés:

> Por ahora no le puedo decir lo que haya hecho el francés con el vino, lo que únicamente se observó que una de las tinas parece desgranó la uva en aquellas mesas de rejilla, cuidando al propio tiempo de escogerla bien; por lo demás la vendimia se hizo como se acostumbra.

La práctica del despalillado o eliminación del escobajo reduce la astringencia, la presencia de taninos amargos y los sabores herbáceos y agrestes en los vinos. Se trata de una técnica muy aconsejable en zonas con poco sol, donde a la uva le cuesta madurar, que permite la obtención de vinos más suaves y agradables.

Otra práctica que introdujo González del Valle fue la mezcla de vinos, tanto del país como de Castilla. Al mezclar el vino de afuera lo que buscaba era subir la graduación y bajar la acidez característica del vino de Cangas, con el objeto de hacer un vino más agradable al gusto de los potenciales clientes de fuera del concejo. En 1895 compró para este fin todo el vino añejo de 1893 y 1894 que el conde de Toreno tenía en su bodega.

La mezcla de vinos de diferentes añadas y procedencias es lo que se conoce con el término de "ensamblaje", y su objetivo es aumentar la calidad del vino y conferirle mayor plenitud, aroma o color. Un ejemplo de vinos de gran calidad realizados mediante "ensamblajes" son los de Champaña (Francia) donde el bodeguero mezcla vinos base para obtener el mejor producto final.

El año 1895 fue el momento de mayor actividad y producción de vino de Gonzalez del Valle. Animado, tal vez, por la medalla de plata que obtuvo en la Exposición de Burdeos con sus vinos, considera que es necesario aumentar la producción y compra las cosechas de uva de Juan Rodríguez, de Bimeda, y Rafael Uría y Víctor de Llano, de Cangas; y al conde de Toreno le compra la cosecha entera de uva y todo el vino viejo. Al conde y a su administrador este trato les pareció muy bueno, porque se evitaban el "sinnúmero de operaciones" de la vendimia y elaboración del vino, y porque la venta de vino era complicada y una tarea muy lenta.

El conde de Toreno mandaba algo de vino a Oviedo, Avilés o Pravia, pero la mayoría lo vendía en pequeñas cantidades en la bodega de su casa. Su mejor cliente en esos años era una confitería de la villa. En Cangas del Narcea en aquel tiempo circulaba muy poco el dinero, hubo unas hambrunas im-

portantes y además había exceso de oferta, en especial cuando se comenzaba a beber el vino nuevo en los meses de febrero y marzo, en donde, como escribe Rodríguez-Peláez, "se vende muy poco, porque en esta época en cada puerta [de la villa de Cangas] hay una taberna" (16 de marzo de 1895). La venta en Cangas era difícil y el destino del vino de Gonzalez del Valle no iba a ser el mercado local. El 27 de septiembre de 1897 le escribe Rodríguez-Peláez al conde:

> Ayer se terminó la vendimia, que este año fue más anticipada que de ordinario; la cosecha escasa como en todas partes, según veo, y calculo que no sé si alcanzará a la mitad del [año] anterior, cuyo vino se sigue vendiendo muy despacio, porque hay gran escasez de dinero. Don Anselmo también lo puso a la venta por varias veces, pero no consiguió llamar la gente a su bodega y cerro.

Una nueva comercialización para el vino de Cangas

Sin duda, uno de los méritos de Anselmo González del Valle fue la comercialización y difusión de nuestro vino fuera de su lugar de producción, "más allá de los confines de Asturias". En 1893 se anunciaba en *La Opinión de Asturias*, de Oviedo: "Ha llegado el vino superior de Cangas de Tineo de la cosecha de don Anselmo G. del Valle. Único depósito para la venta en Oviedo: Café París" (2 de febrero de 1893). Unos años más tarde los lugares de venta se amplían, y a fines del siglo XIX era habitual en la portada del diario *El Carbayón*, de Oviedo, un anuncio de "Vinos tintos de Cangas de Tineo de D. Anselmo G. del Valle" en el que enumeraba la gama de recipientes en los que se vendía y los lugares en los que se podía comprar. El vino se ofrecía al público en botellas (a 2 pesetas unidad) y medias botellas (1,25 pesetas), en cajas de 12 botellas y de 24 medias botellas, y en barricas de 225 litros, barriles de 105 litros y cuartos de barrica de 55 litros. González del Valle tenía un depósito de venta propio en el número 40 de la calle Uría, de Oviedo. En el mismo anuncio se mencionan otros puntos de venta en Oviedo, Avilés y Gijón, y también en el número 76 de la calle de Fuencarral, de Madrid. En 1894, como ya vimos, estaba preparando unas vasijas de "un tercio de pipa" para enviar vino a La Habana.

Las botellas de la cosecha de 1896 llevan una hermosa etiqueta litográfica realizada en el establecimiento de Del Río y Gutiérrez, de Luarca, en la que aparece un dibujo del Rey Pelayo y a los lados, el anverso y reverso de la medalla de plata obtenida por el vino de Gonzalez del Valle en la Exposición de Burdeos de 1895.

En 1896, el vino de González del Valle obtuvo otras dos medallas, en este caso de oro: una, en la Exposición Agrícola, Industrial y Artística de An-

gers, también en Francia, y otra, en la Exposición Regional de Lugo. Asimismo, estuvo presente en la Exposición Regional de Gijón de 1899, que fue una celebración en la que se mostró todo el poder de la industria que se había desarrollado en Asturias desde mediados del siglo XIX. Su stand lo describe el periódico *El Noroeste*, el 6 de agosto de 1899, con las siguientes palabras:

> Elegante y bonita instalación formada por una base de barriles, sobre la que descansa un templete de botellas de vino de Cangas y encima de las botellas un barril que sostiene una cestita con hojas y fruto de la vid. En el templete lleva cuatro escudos pintados, y el conjunto de la instalación es agradable.

Final

¿Cuáles fueron las intenciones de Anselmo González del Valle en toda esta empresa? ¿Afición a la agricultura o el vino, búsqueda de rentabilidad económica, favorecer la industria vinícola canguesa, lazos familiares con esta tierra? No lo sabemos.

En su tiempo, y para sus iguales, fue una aventura económica incomprendida. El 30 de noviembre de 1898, el conde de Toreno le escribe desde Madrid a su administrador en Cangas del Narcea:

> Hace mucho tiempo que no comprendo lo que se propone D. Anselmo del Valle en todas las operaciones de plantación de cepas y elaboración de vinos, pues, no creo que hasta ahora haya obtenido ningún resultado positivo, después de los considerables desembolsos que viene realizando. Él sabrá lo que se propone, si es que lo sabe.

La diferencia entre el conde de Toreno y González del Valle está clara, es la diferencia entre el noble rentista, miembro de un viejo linaje, y el burgués innovador, hijo de la emigración a América. El conde era otro gran cosechero de vino de Cangas, pero nunca se interesó por mejorar el cultivo de la vid, ni por embotellar el vino, ni por comercializarlo fuera de Cangas del Narcea. En cambio, la labor de González del Valle fue fundamental para traer a Cangas unos adelantos, en algún caso mucho antes que a otras localidades productoras de vino, que favorecieron esta industria, que era la principal del concejo y la que daba trabajo a muchos hombres y mujeres durante buena parte del año.

Don Anselmo se marchó de Cangas del Narcea del mismo modo que había llegado en 1878: precipitadamente. El 6 de noviembre de 1901 vende en Oviedo (ante el notario Secundino de la Torre y Orvíz) todas sus propiedades en el concejo, que eran más de doscientas, a los hermanos Alfredo y Roberto Flórez Gonzalez, por 175.000 pesetas. El precio de la venta fue bastante más

bajo que el que había pagado González del Valle por estas propiedades veintitrés años antes, a las que además había que sumar las inversiones en un molino nuevo, una bodega moderna y otras mejoras. Los compradores no eran unos desconocidos para él. Eran nietos de Genaro González Reguerín, administrador suyo en Cangas del Narcea en 1897 y 1898, e hijos de José María Flórez González, al que Gonzalez del Valle hubo de conocer en Oviedo, ya que los dos pertenecían a la Comisión Provincial de Monumentos Históricos y Artísticos, y compartían afición por las bellas artes, la música y la enseñanza.

La aventura canguesa de González del Valle concluyó ese día, el 6 de noviembre de 1901, con 49 años de edad. En este caso sí conocemos el motivo de este final. En 1901, Gonzalez del Valle cayó en un fuerte desánimo y una gran apatía, debido al fallecimiento de su esposa el 25 de mayo de 1901 y a una diabetes que le diagnosticaron y para la que no encontró remedio.

Pero él no olvidó aquella aventura canguesa, y seis años después, el 4 de enero de 1907, donó al Ayuntamiento de Cangas del Narcea los tres diplomas que había obtenido con sus vinos en las exposiciones agrícolas de Lugo y Francia. Creo que este gesto es el mejor modo de expresar que la razón de aquella aventura, aunque siga siendo para nosotros una incógnita, tenía más que ver con un beneficio colectivo promovido por un filántropo que con un interés particular.