CONSEJO SUPERIOR DE AGRICULTURA, INDUSTRIA Y COMERCIO

COMISIÓN ENCARGADA DE FORMULAR EL PROGRAMA PARA LA INFORMACIÓN QUE HA DE ABRIRSE CON EL FIN DE ESTUDIAR LOS MEDIOS DE FACILITAR LA EXPORTACIÓN DE NUESTROS VINOS

INTERROGATORIO

Contestado por el alcalde de Candamo
Provincia de Oviedo. Pueblo de Candamo

1ª. Estadística

1. **Qué número de hectáreas se cultivan para viñedo en esa provincia y término medio de producción por hectárea, expresando las que sean de secano y las que sean de regadío.**

Se cultivan seis hectáreas próximamente y produce cada una por término medio doce hectolitros. Todas son de terreno secano y de inferior calidad. Los de mejor clase, que antes estaban dedicados a viñedo, se desceparon a causa de la epidemia de *oidium*.

2. **Cantidad de vino producido en esa provincia como término medio en el último quinquenio y especialmente en el próximo pasado año.**

En todo el quinquenio se cosecharon por término medio trescientos sesenta hectolitros de vino y en el año próximo pasado, sobre ochenta hectolitros.

3. **Qué reformas o modificaciones podrán hacerse para que el precio de transporte fuere menor. (Al contestar a esta pregunta deberán hacerse las observaciones que fueren pertinentes sobre las tarifas de los caminos de hierro y sobre los transportes por vías ordinarias.)**

Para que el precio del transporte ordinario fuera menor, sería conveniente que las parroquias productoras tuvieran buenos caminos vecinales que enlazaran con la carretera del Estado, que cruza por la capital del concejo. Convendría, además, que la vía férrea de Trubia se extendiera -como está proyectado-, por la orilla del río Nalón hasta el puerto marítimo de San Esteban de Pravia.

4. **Qué cantidad, de los diferentes vinos que se produzcan en la provincia, han sido exportados a otros territorios españoles, con expresión de éstos, y al extranjero.**

Ya queda dicho que la cortísima cosecha de vinos de este concejo se consume dentro de él mismo y en las villas inmediatas, cuyos nombres quedan atrás expresados.

5. **Qué cantidad de vino se consume en esta provincia.**

Entre los particulares que lo recolectan y entre los establecimientos tabernas del distrito municipal, en venta pública como unos treinta hectolitros.

6. **Qué vinos de esa provincia resisten a la conservación sin previa preparación, y qué existencia de ellos hay en la actualidad, especificando las fechas de las cosechas.**

Los vinos que, según queda dicho, se recolectan en el concejo se resisten a la conservación sin preparación previa siempre que la uva madura con temperatura seca, pues si sobrevienen

lluvias poco antes de la vendimia, suele perderse el vino después de fabricado. La única preparación que se usa es la de azufrar las cepas o vides, y si esto no se hace, poco o nada de producto se consigue, pues lo destruye aún el *oidium*; esa terrible epidemia que hizo desaparecer en poco tiempo los muchos viñedos que de antiguo existían en este concejo.
De existencias, en la actualidad sólo hay la cosecha recogida en el mes de octubre último.

7. **Qué número de fábricas de aguardientes y espíritus existen en la provincia, qué cantidad producen y qué cantidad de vinos destilan.**

Ninguna.

2ª. Comercial

1. **Qué tipos, qué marcas y en qué cantidad se exportan de esa provincia para el extranjero y cuáles son los preferidos.**

De este concejo no se exporta vino alguno para el extranjero. Lo poco que se recolecta es a fuerza de gastos y sacrificios de los cultivadores, con el fin de hacer observaciones y ver si algún día desaparece el *oidium*, que fue la ruina de los viñedos de este término municipal, elemento principal de subsistencia para sus antiguos moradores.

2. **Qué clases de comunicaciones existen en cada localidad para dar salida a sus productos, precio de arrastre hasta la estación del camino de hierro más próxima y precio del transporte de vino hasta la frontera francesa o hasta el puerto de embarque.**

Las parroquias expresadas en donde se produce el indicado vino no tienen más comunicaciones que malos caminos rurales hasta enlazar en la capital del concejo con una carretera de tercer orden, que se une en la villa de Grado con la carretera central que se dirige a Oviedo. El precio de arrastre hasta la estación del camino de hierro más próximo, que es la de la Fábrica de Trubia, es de tres pesetas y sesenta y cinco céntimos en hectolitro.

3. **Qué clases de vinos produce la provincia, bien sean blancos o tintos, con expresión de la localidad productora y grados de alcohol que aquellos tengan. Indíquese los dulces, de pasto y generosos, y en qué proporción emplean, en la producción de vinos tintos, la uva blanca.**

Los vinos que se producen son tintos. La localidad productora pertenece a las parroquias de Grullos, San Román, Llamero, Murias y Cuero, ignorando los grados de alcohol de dichos vinos porque no consta que hasta ahora se haya hecho el experimento. La uva blanca es muy escasa y no se emplea para vinos; la poca que se recolecta se dedica a la venta en mercados limítrofes.

4. **Qué marcas de esa provincia tienen mayor aceptación en los mercados nacionales y extranjeros.**

No hay marca alguna de vinos en este concejo, pues lo poco que se recolecta lo venden los interesados para el consumo particular en las villas inmediatas de Grado, Pravia, Avilés y Gijón, y algo para la capital de provincia. Varios de los que cultivan pequeñas porciones de viñedo suelen disponer del racimo en uva en mercados limítrofes.

5. **Qué precio tienen los diferentes vinos en la localidad y a cómo resultan puestos a bordo o en la frontera.**

El precio del vino que se cosecha en esta localidad es de cuarenta pesetas el hectolitro dentro de la misma. Ya queda dicho el precio del arrastre hasta la estación de vía férrea más inmediata, pero se ignora aquí las tarifas de conducción por éste hasta el puerto de Gijón, que es el más inmediato.

6. **Qué precio tienen los aguardientes, espíritus y alcoholes de vinos que se fabriquen según los grados que contengan. Indíquese el número y nombre de las fábricas que no empleen para obtener el alcohol, ni el vino, ni la casca, especificando las materias utilizadas en esta fabricación.**

En este término municipal no existe fábrica alguna de aguardientes, espíritus y alcoholes.

3ª. Técnica

1. **Relación entre los grados sacarimétricos del mosto empleado y los alcohólicos del vino obtenido.**

En esta localidad no se hizo el experimento a que esta pregunta se refiere por cosechero alguno, por carecer de instrumentos para ello.

2. **Qué medios se emplean para la producción de vino: a. vendimia; b. pisa; c. prensado; d. cría de los vinos. (Deberán hacerse las observaciones convenientes sobre cada una de estas diferentes operaciones, significando los útiles, instrumentos, máquinas, artefactos, etc., que se empleen.)**

Para obtener alguna cosecha de vino en este término municipal es preciso azufrar la vid en dos épocas: la primera, en fin de junio y, la segunda, en los últimos días de agosto. La vendimia se hace en octubre, la pisa se ejecuta en una tinaja de madera y el prensado se hace en un lagar común de pesa destinado desde antiguo a dicho objeto.

3. **Tiempo que transcurre por término medio entre la primera fermentación y el trasiego.**

De ocho a doce días próximamente.

4. **Qué vinos se encabezan, con qué género de espíritus, en qué cantidad y motivos por que se encabezan.**

En esta localidad no se encabeza el vino con ningún género de espíritu.

5. **Qué procedimientos se emplean para el trasiego, clarificación y azufrado de los vinos. Épocas y circunstancias en que se verifican estas operaciones.**

Después de pisada de uva en una tinaja de madera se la deja fermentar en ella por espacio de once ó doce días, y después se extrae de dicha tinaja paulatinamente por un reducido agujero, trasladando enseguida a la pipa en que había de conservarse en lo sucesivo hasta su venta y en donde se clarifica por sí mismo sin más preparación. La uva se pone en fermentación regla general a mediados de octubre, y se extrae el vino de la tinaja a fines del mismo mes.

6. **Qué observaciones han recibido de los puntos de consumo sobre la calidad de los vinos,**

tanto naturales como encabezados, y qué medios les han indicado o estiman ellos más convenientes para la mejora de su calidad. Con qué dificultades se tropieza para estos perfeccionamientos.

Ninguna observación se ha recibido de los puntos de consumo sobre la calidad del vino que se recolecta en este concejo, pues su clase es naturalmente buena si el temporal ayuda al madurar la uva y se recoge esta en sazón.

7. **Qué clase de envases se usan en la provincia para la conservación y transporte de vinos, a diferentes puntos, especificando los que den mejores resultados.**

Se usan como envases las pipas, tanto para la conservación de los vinos como para su transporte. Cuando es pequeña la cantidad, entonces se usan barriles de menores dimensiones. Estos son los envases que hasta la fecha se usaron y dan mejores resultados.

8. **Qué laboratorios químicos existen en la localidad o cuáles son los más cercanos. Indíquense los medios y recursos con que cuentan, el número y género de las operaciones que en ellos se practican.**

No hay ningún laboratorio químico en este término municipal ni en ninguna de las villas más inmediatas.

OBSERVACIONES

En este término municipal dejó de haber cosecheros de vino desde el año 1850 en que comenzó el *oidium* a destruir los viñedos. Hasta entonces se calculaba el producto líquido del vino en ochenta mil pesetas anuales.

Las pocas viñas que se cultivan en la actualidad son de nueva plantación en su mayor parte y sólo se conservan a fuerza de constancia y sacrificios de los dueños, pues los gastos de cultivo y costo del azufrado son por ahora superiores al valor efectivo del vino que se cosecha.

Las Consistoriales de Candamo, enero, 9 de 1885.

El Alcalde

Celestino Suárez
Hay una rúbrica

Es copia

(Archivo del Ministerio de Agricultura, Madrid, legajo 85-8)