

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 Cangas de Tineo  
Provincia de Oviedo

**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.**

En este término municipal o concejo se cultivan en la actualidad 189 hectáreas de viñedo en terreno seco, cuya producción se puede calcular por término medio en 2.250 hectolitros por año, o sea 11,85 hectolitros cada hectárea.

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

En el último quinquenio, durante el cual sufrió la producción una baja considerable por efecto del *oidium* que invadió el cepado, sólo se habrán recolectado 8.000 hectolitros, y en el año último, en el que aumentó algo la producción a beneficio del azufre, se elevó a 2.200 hectolitros próximamente.

- 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.**

En el concejo sólo se produce vino tinto que tiene de 9 a 11 grados de alcohol por término medio, entrando en él la uva blanca en una proporción del 5% poco más ó menos.

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

Se exporta en cantidad muy pequeña para la capital y algunos otros pueblos de la provincia; y, si bien hay bastante diferencia de cantidad y calidad entre el [*vino*] de unos y otros cosecheros, ninguno de ellos tiene marca.

- 5. Qué cantidad de vino se consume en esa provincia.**

Puede calcularse que en esta provincia se consumirán [*en blanco*].

- 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.**

Hasta la fecha no ha llevado el vino de este distrito más manipulación que uno ó dos

trasiegos y no está, por lo tanto, en buenas condiciones para añejarse; así es que, en la actualidad, no hay más vino que el de la última cosecha. Debe advertirse, sin embargo, que el difunto Sr. Suárez Cantón, el Sr. González del Valle y el Sr. Bueno, sin más trabajos que el de quitar a los racimos las uvas podridas y hacer dos trasiegos, uno en diciembre y otro en marzo, han conseguido añejarlo en botellas, mejorando notablemente [*el vino*].

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

No existe fábrica alguna de aguardientes, y sí sólo dos alambiques en los que se destila un poco de orujo de las cosechas de sus dueños.

## **2ª. Comercial**

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

No se exporta vino alguno de este concejo para el extranjero.

**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.**

El transporte del hectolitro de vino hasta la estación de Trubia, que es la más próxima, cuesta 8 pesetas, y hasta el puerto de mar de Luarca, que es el más cercano, cuesta 6 pesetas.

**3. Qué reformas ó 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.)**

Como la exportación, limitándola al vino, es insignificante según queda dicho, no pueden proponerse reformas, que por otra parte sólo podrían consistir en la construcción de un ferrocarril económico por las orillas del río Narcea hasta el puerto de mar de San Esteban de Pravia, con lo que se abaratarían los precios de transporte de los artículos que se producen en toda la parte central del occidente de Asturias.

**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.**

No se exporta para fuera de la provincia cantidad alguna del vino que se produce en este concejo.

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

El precio ordinario del hectolitro es el de 50 pesetas, debido a que las cosechas vienen siendo malas; y puesto a bordo en los puertos de Luarca, San Esteban [*de Pravia*] o Gijón, se elevará de 56 a 60 pesetas.

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.**

Según queda manifestado no hay fabricación de aguardiente en este distrito, pues los dos alambiques portátiles que en el mismo existen, sólo destilan un poco de orujo de la cosecha de sus dueños para consumo de las familias a que pertenecen.

### 3ª. Técnica

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

Oscilan ordinariamente entre 10 y 12 los grados sacarimétricos del mosto, y los alcohólicos del vino obtenido entre 9 y 11 próximamente.

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.)**

Las operaciones de vendimia, pisa, prensado y cría ó elaboración del vino son sencillísimas, por no haber introducido aquí los adelantos obtenidos por la ciencia.

La vendimia se efectúa una sola vez, cortando los racimos con navajas ó desgajándolos con las manos, lo cual perjudica bastante al cepado; después, se echan en grandes cestas que desde allí van a las cubas, que son transportadas en carros hasta las bodegas ó lagares. En estas cubas se pisan con los pies y se traslada todo, con escobajo, a otras mayores en donde fermenta por espacio de 10, 15, 20 y hasta 30 días. Luego que cesa la fermentación tumultuosa, y a veces la lenta, se trasiega para toneles y el orujo se exprime en lagares del sistema antiguo ó prensas a la moderna, que de todo hay en la localidad, y el producto se pasa a los mismos toneles en proporción con el mosto que han recibido.

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

Haciéndose el trasiego como se indica en la anterior pregunta, en el mes de marzo, transcurren 5 meses próximamente desde la fermentación.

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

El vino de Cangas no se encabeza ni con otros vinos ni con alcoholes.

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

Los trasiegos se hacen con pellejos, a excepción de dos ó tres cosecheros que llevan a cabo la operación por medio de mangas.

Nadie clarifica ni azufra el vino.

- 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 donde el vino se consume encaminada a mejorar su calidad; sin embargo, es apreciado por su pureza y excelentes condiciones higiénicas, hasta el punto de que varios médicos de Oviedo, Grado, Salas y otras villas lo recomiendan a los convalecientes y a las personas de naturaleza débil.

- 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.**

La conservación del vino, que con ligeras excepciones se limita a lo sumo a un año, se hace en toneles de varios tamaños, y el transporte, en pipas, pipotes ó barriles. Las vasijas de roble y de cerezo son las que están consideradas como más a propósito para la conservación.

- 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.**

En esta localidad no existe laboratorio alguno químico destinado a la manipulación del vino.

## OBSERVACIONES

Habiéndose presentado algunas botellas del vino de este distrito en la Exposición Asturiana de 1875, por el Ilmo. Sr. D. Nicolás Suárez Cantón, de la cosecha de 1873, mereció la calificación siguiente:

“El artículo exhibido por el Sr. Suárez Cantón merecería que de él se escribiera externamente, a no tener la sección que reducirse a los estrechos límites de un informe. Apenas nadie ignora en Asturias que los vinos de Cangas de Tineo reemplazan en muchas mesas de lujo a los extremadamente famosos de Burdeos. No se les concede tal valor entre nosotros, tal vez por las dos razones siguientes:

Porque es achaque ya viejo y muy general en España que no se dé importancia a lo que procede de nuestro merecido territorio, y porque, sin duda, la fabricación del vino de Cangas de Tineo no se hace con todo el esmero y limpieza que debiera.

Convendría que el Sr. Cantón y otros productores del aquel concejo elevasen esta industria al grado de perfección que merece.

Pero concretándose la Comisión a los vinos exhibidos, no puede menos de recomendar sus facultades tónicas, su excelente gusto para que agraden sobremanera al paladar en las comidas, y ese exceso de tártaro que indudablemente contienen, en comparación con los vinos ordinarios, circunstancias higiénicas que aconsejan su uso a las personas debilitadas y enfermas”.

Esto demuestra, a no dudar, que el vino de esta localidad reúne condiciones ventajosísimas para que poniendo algo de su parte el cosechero adquiriese pronta fama y fuese demandado con afán no sólo en los mercados de la provincia, sino fuera de ella. Pero como las cosechas vienen siendo escasas desde hace más de 20 años, y como una pipa de 450 litros paga 78,15 pesetas de derechos a su entrada en la capital de la provincia; unidos estos gastos a los de transporte, que no son exigüos, hacen subir su precio de manera que no

puedan competir en baratura con los vinos de Castilla, e imposibilita por lo tanto a los cosecheros de las plantaciones en la escala que el terreno lo permite, para construir bodegas a propósito para adquirir la maquinaria y útiles indispensables para una esmerada elaboración.

Si el Gobierno, teniendo en cuenta los estragos que en el viñedo de este distrito ha causado el *oidium*, le dispensara alguna protección, declarando su entrada libre de derechos en cualquiera pueblo de la provincia durante 8 años, entonces los cosecheros podrían hacer frente a todos aquellos gastos, y el viñedo llegaría a ser una verdadera riqueza, casi estancada hoy por efecto de los inconvenientes que quedan apuntados.

Cangas de Tineo, diciembre, 18 de 1884.

El Alcalde

Salvador Martínez

Es copia  
Manuel Molina

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