

E. Lagar  
Oviedo

En los periódicos de la época, en 1894, poco menos que lo insultaron por alarmista. Pero fueron su previsión y su capacidad de innovación frente a la plaga temible de la filoxera las que lograron salvar el negocio del vino de Cangas del Narcea y, además, colocarlo a la altura de las grandes regiones productoras de vino en España. El Muséu del Pueblu d' Asturias acaba de publicar «Diario de un viticultor de Cangas del Narcea (1902-1907)», escrito por José Gómez López-Braña, un acomodado médico nacido en Allande en 1850 y fallecido en 1921 que dedicó su vida a su pasión: el cultivo de la vid. Este documento excepcional —no existe otro de igual este ámbito en España— aporta un vívido y detallado retrato de la producción vinícola en el concejo cangués, una actividad que se prolongó desde la Edad Media hasta la Guerra Civil, ya en el siglo XX, y que tras décadas reducida casi al ámbito doméstico ha vuelto a convertirse en esta nueva centuria en una referencia, con la producción acogida a la Denominación de Origen Protegida «Vino de Cangas» (nueve bodegas). La edición, gracias al estudio preliminar de Juaco López, director del Muséu del Pueblu d' Asturias, también rescata y resalta la figura de un innovador que arriesgó su capital en el campo y sirvió como modelo para que otros siguieran el camino de la rentabilidad.

Desde el siglo XVI, el vino de Cangas había gozado del privilegio real: allí donde hubiera viñedos no podía venderse ningún otro de vino de fuera. Ese privilegio se terminó en 1834 y desde entonces «el vino (cangués) tendrá que competir con otros más baratos en su propio terreno». No sólo se abrieron los mercados, también a mediados del siglo XIX empezaron a llegar de América distintas plagas y enfermedades que amenazaban con arruinar todos los cultivos. En otros concejos lo hicieron. El oídium, que se detectó en 1853, acabó con las últimas viñas que quedaban en Grado, Pravia y Las Regueras. El segundo golpe, catastrófico en toda Europa, fue la filoxera. En 1878 apareció en España y, quince años después, llegó a Cangas del Narcea. Y ahí la intervención de José Gómez González-Braña resultó clave.

José Gómez había nacido en 1850 en el pueblo de L'Enxertal, en San Martín del Valledor (Allande), en una familia acomodada y culta. Su padre era cirujano titulado por el colegio de Medicina de San Carlos, en Madrid. Él siguió el ejemplo paterno. También estudió Medicina en Madrid y luego volvió a Cangas del Narcea, donde había vivido con su tío desde los 14 años. Ejerció la medicina (aunque renunciaría a ella en 1906), fue profesor de agricultura en el Colegio de Enseñanza Secundaria de la villa canguesa y en torno a 1880 abrió uno de los primeros comercios de la capital del concejo. Estaba en la planta baja de su casa. Era conocido como el Comercio del Médico.

Pero su verdadera pasión, la actividad a la que dedicó su vida, fue el cultivo de la viña. Fue un autodidacta lector de revistas de viticultura francesa y poseedor de una importan-

## El médico que salvó al vino de Cangas

El Muséu del Pueblu d' Asturias publica el excepcional diario del viticultor José Gómez López-Braña, que fue clave para modernizar el sector y protegerlo de la filoxera a principios del siglo XX



1.-José Gómez, a la derecha, con Manuela Gómez y sus hijos Mario, Manuel y María hacia 1910. 2.-Etiqueta de vino de Cangas hacia el año 1930, hecha en Litografía Luba, Gijón. 3.-José Gómez, sentado a la izquierda, con familiares y amigos en el comercio familiar en Cangas. 4.-Vista de la casa y viñedos de Mario Gómez en Limés, donde su padre, José Gómez, tuvo una de sus bodegas y viveros.

Colección de fotos del Muséu del Pueblu d' Asturias.

te biblioteca especializada. Llegó a tener cuatro bodegas a finales del siglo XIX y más de siete hectáreas propias de viñedos, además de otras en arrendamiento. Comercializaba con la marca «Bodegas del Médico» y casi todo lo vendía fuera de Cangas, en barricas.

José Gómez fue el primero que alertó que la filoxera, pese al supuesto aislamiento de la zona, había llegado a Cangas. En 1894 la amenaza no era menor para un negocio que entonces ocupaba 801 hectáreas del concejo, donde había plantadas 4,1 millones de vides. Como había pasado década y media, desde que la plaga llegase a España, la solución ya se conocía: había que descepar todos esos viñedos y plantar cepas americanas que luego se injertaban con variedades locales. Para toda esa tarea, ese mismo año, el Servicio Agronómico de la Provincia de Oviedo decidió crear un vivero de vides. Pero fue sólo una decisión: no hubo dinero ni en ese año ni al siguiente. Tampoco el Ayuntamiento logró poner en marcha su propio vivero. Ante esta situación, José Gómez tomó la iniciativa y creó los suyos propios, con los que logró hacer en Cangas más de un millón de injertos al año.

Los viticultores cangueses, con José Gómez entre los principales, no sólo lograron vencer a la filoxera, sino que la plantación de nuevas cepas redundó en más producción de uva. «Y en eso parece que fue primordial el ejemplo y los buenos resultados que obtuvo

El espíritu innovador de Gómez y otros logró situar el sector cangués a la cabeza

José Gómez, que aprovechó esta crisis para implantar en sus viñedos los últimos adelantos», destaca Juaco López. Como ejemplo de esa expansión son las cuentas de los viñedos del Conde de Toreno. En el siglo XIX sólo lograban cosechas de 20.000 litros de manera excepcional. Tras la reconversión propiciada por la filoxera, lo normal ya era llegar a cantidad. Y superar los 30.000 litros en ocasiones».

El «Diario de un viticultor», con el magnífico estudio introductorio de Juaco López, no sólo facilita una aproximación a la historia del vino de Cangas y de otros «espíritus innovadores» que, como José Gómez, contribuyeron a que la comarca pudiera equipararse a los territorios vinícolas más avanzados de España. También permite disfrutar de la buena prosa de José Gómez y de la «relajante» lectura que aporta, según la califica el director del Muséu del Pueblu d' Asturias. Valga un ejemplo, tomado de la entrada del 15 de abril de 1903: «Vegetación. En Gamones estuve deslechugando y pude admirar el buen aspecto del cepado y los muchos racimos que nacen. Como todos los años por este tiempo todo sonríe y promete mucho, llenando el espíritu de esperanzas; luego vendrán algunos hielos, después nieblas y fríos, más tarde oídium y mildiu, fríos y lluvia a la madurez si antes no sobrevino además algún pedrisco, y cuando llegue la vendimia ¡que mermados los productos tan arrogantemente ofrecidos ahora! Así es todo. Trabajemos sin debilidades. Lo demás es cuenta de Dios».

(El diario se presenta este jueves día 6 en la librería Treito de Cangas del Narcea, a las 19,30 horas. Asisten Juaco López, Beatriz Pérez García, ex presidenta de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Vino de Cangas y directora de las bodegas «VidAs», y Carmen Rodríguez, investigadora del CSIC y responsable del grupo de viticultura, olivo y rosa del Centro).

