

SIDRA Y VINU N'ASTURIES

Roberto González-Quevedo González

Dedícase esti monográficu de CULTURES, REVISTA ASTURIANA DE CULTURA al estudiu de la cultura de la sidra y del vinu n'Asturies. Amás de la evidente importancia simbólica ya identitaria que la sidra tien n'Asturies, nun hai dulda de que les actividaes culturales al rodiu de los pumares y la sidra son una parte importante de la investigación etnográfica y antropolóxica n'Asturies. En cuantes al vinu, tien tamién un gran interés pa la investigación, anque ye verdá que la cultura del vinu asturiano ye un tema abondo escaecíu en términos xenerales.

Yá na diplomática medieval asturiana de los siglos VIII y IX hai referencies a la mazana y la sidra en dellos documentos, nos qu'apaecen donaciones de pumaraes y otros fechos qu'atestiguen la presencia de la cultura de la sidra. Igual qu'en tiempos pasaos, la ellaboración de sidra en casa ye perimportante nes zones rurales asturianas, especialmente na parte centro-oriental del territoriu astur. Ésta ye la razón pola qu'en munches cases campesines asturianas nun falta enxamás el llagar, pallabra que se refier al instrumentu pa prensar la mazana y tamién al espaciu onde s'alcuentra la prensa y onde se fabrica la sidra. Y col llagar hai tamién otros elementos de cultura material y, por supuestu, abonda sabiduría popular no tocante a cómo cuidar los pumares, llograr bona mazana y facer sidra que preste.

PUMARES Y MAZANES

Los pumares y les pumaraes necesiten un cuidáu curiosu pa que seyan pa producir mazanes bones de sidra. Nun s'apañen igual de mazanes tolos años, sinón qu'a un añu bonu sigue siempre otru de producción más ruina. Cuando l'añu ye de sidra, de muncha producción, movílízase la familia pa pañar la mazana dende'l mes de setiembre. Páñense primero les mazanes que caen del árbol y que nun suelen tenese por mui bones pa la sidra, les mazanes del sapu. Pero habrá que facer más d'una pasada poles pumaraes pa llimir (dimir, demir, dumar), o seya, tirar con una piértiga les mazanes que queden n'árbol.

Los artículos que vienen darréu recueyen la gran sabiduría popular asturiana a la hora de nomar y clasificar les distintes variedaes de mazana, igual les de mesa que les de mayu. Anque ye verdá que la tendencia ye dir perdiendo esta gran variedá de mazana, entovía podemos recoyer interesantísimas categorizaciones de les diferentes clases de mazanes n'Asturies.

Les mazanes hai que les tresportar a un sitiu onde se conserven ensin perdesse pa poder más tarde mayar o, cuando convién, llevales a dalgún llagar industrial que les merque pa fabricar sidra. Güei esti llabor de tresporte ya más fácil de facer, pero en tiempos pasaos facíase a lo llargo de munchu tiempu con carros de tracción animal.

MAYU Y LLAGAR

Anguaño máyense les mazanes xeneralmente con un aparatu elétricu, llamáu mayadora, pero lo tradicional hasta hai unos años yera echar les mazanes en duernu o na duerna y mayales col mayu, que ye un mazu de madera de mangu llargu y cabeza anchona que ruempe y estrapalla la mazana.

La mazana mayao échase con pales en pisu del llagar, o seya, na masera, faciendo que quede bien puesto y coloco, pa lo que puen usase madreñes bien llimpies, en dellos casos con un pisu especial pa esta función. Depués ye cuando tien que funcionar el llagar pa pensar como tien que ser, cosa que se fai a lo llargo de dellos díes, porque hai que dir cortando'l llagar, o seya, faciendo más presión hasta que yá nun salga llíquidu dengún. Cuando la magaya yá nun suelta nada, suel usase como abonu de tierres o p'alimentu de les vaques.

En quedando vacíu'l llagar, si queda más mazana pa mayar hai que facer otra vuelta la mesma operación con otra llagarada. El llíquidu que sal va metiéndose nos toneles pa fermentar y, pasáu bien de tiempu, poder meter la sidra en botelles.

La fecha de corchar, o seya, meter la sidra en botelles, nun ye cualquiera, sinón que tien que ser en función de si la sidra yá ta bien pa beber (pa decidise nesti sen hai que dir probando los toneles) y de cómo se presenta la lluna, que nun tien que tener muncha fuerza.

Como otros procesos al rodiu de la sidra, el llabor de corchar pide bien de xente y por esti motivu solía haber andecha pa esti tipu d'actividá. Y cuando finalmente tola sidra ta corchao yá namás queda guardalo bien pa dir bebiendo hasta que, dos años depués, vuelva otra vez la casa a pañar, coyer, mayar y corchar sidra (cf. González-Quevedo 1994).

BEBER SIDRA

Si ye interesante'l procesu de facer la sidra, nun ye de menos interés el consumu de la bebida asturiana. La sidra bébenlo los paisanos en casa, que pa eso lo ficieron, pero bébese tamién a esgaya nos chigres o chígares, onde suel cumplise'l ritual del escanciáu: echalo contra'l vasu y, depués de beber, tirar lo sobrante (cf. Rivas 2001).

Al rodiu del tonel de sidra celebróse y celébrase ún de los acontecimientos festivos más carismáticos de tola cultura asturiana: la espicha. Ábrese un tonel y bébese nun ambiente d'especial sociabilidad festiva onde se renueven o anicien llazos que venceyen socialmente. La pallabra espicha tien dellos significaos diferentes, aunque toos ellos rellacionaos cola sidra y el so consumu. Ye espicha'l furaquín que tien el tonel y tamién ye espicha'l palín que lu tapa. Ye espicha la celebración ritual, acabante mentase, d'abrir y prebar un tonel y tamién ye espicha un ciertu tipu de comida que güei ta xeneralizándose nos establecimientos hosteleros n'Asturies y onde la sidra ye un componente importante.

Son munchos los aspectos dende los que pue analizase la sidra, dende los económicos a los simbólicos. El prestixosu antropólogu astur-americanu James Fernández nun interesante trabayu («Andalucía nel nuesu maxín. Dos llugares en contraste d'acordies un duelu poéticu llariegu de los acabos del sieglu XIX») estudia cómo se constrúin tópicos respetu a identidaes nun duelu poéticu, per famosu, ente l'andaluz Diego Terrero y l'asturianu Teodoro Cuesta (cf. Fernández McClintock 1996:115-131). Estos dos poetas intenten coles sos poesíes amosar que la so tierra ye meyor que la del otru y en testu de Teodoro Cuesta apaez, como ye d'esperar, la sidra como tesoru y bien grandísimu d'Asturies. Conociendo la importancia que tien la sidra pa los asturianos nun ye sorprendente —diz James Fernández— que Cuesta retruque con un cantu d'allabancia de les coses buenes que tien la sidra pa los que lo beben. Y ye que, aunque haya enfermedá, la sidra despierta la fame y la salú:

Aquí cuando la salú
 pierde l'home y la pelleya
 está a punto d'entregar
 cola boquiada postrera,
 lo que se fai ye llevalu
 en coche, caballu o yegua

deprisa a Villaviciosa,
 la flor, la mapa,
 la reina de les villes d'esti mundo;
 la que más llagares cuenta
 que garbanzos de Castilla,
 onde al vela, toi seguru
 d'amigos se ve rodiáu...
 y en una espicha soberbia
 cuando arrinca la tenaza
 el taruquín de madera y
 salta el chorru de sidra
 con que la xarra s'enllena,
 sólo con arrecendello,
 con mirallo tan siquiera,
 come como un tapineru,
 sana y contentu se queda.

IDEALIZACIÓN DE LA SIDRA Y FUNCIONAMIENTU COMO SÍMBOLU IDENTITARIU

Esta visión de la sidra como fonte de salú apaez en mui bien de poetes asturianos, axuntando la idea identitaria d'Asturies col espíritu propiu astur, folixeru y epicureu, de llau de la botella de sidra. Asina, ente los munchos posibles exemplos podemos ver estos versos de Pepín Quevedo, onde nun paez haber llende pa los poderes benéficos de la sidra, qu'examás sobra por muncho que se beba:

¡Sidra ensin duelu!
 Una ferrada
 pa min, ye nada,
 un sorbiquín

El consumu de la sidra ta n'Asturies xuníu a unos vezos culturales perfuertes. Fuera d'Asturies ye fácil vender sidra espumoso, zumu de mazana o sidra de barril, pero cuesta mucho más comercializar la sidra natural, que tien un sabor que necesita un determináu deprendimientu cultural. Ésta ye la razón pola que nos círculos de la emigración vuelve a idealizase y mitificase la sidra, como símbolu esencial de xuntura cola tierra y de rasgu específicu y diferenciador.

Alcuéntrase na poesía asturiana de la emigración l'esmolimientu polos problemes y señaldaes que xenera la separtación de la tierra y de los seres queríos y nesti sen apaez tamién el llau escuru de la vida emigrante, detrás de la que nun vien darréu siempre l'éxitu económicu y la prosperidá, sinón tamién el fracasu, la desapaición y hasta la muerte. Pero xunto a estos problemes intimistes nun hai dulda de que tienen especial relevancia nes poesíes de los emigrantes asturianos les referencies a la tierra, a los símbolos tradicionales d'Asturies. Son muchos nesti sen los tópicos y símbolos usaos pa representase a l'Asturies de lloñe, pero los más frecuentes son el paisax d'Asturies, la llingua asturiana, la gaita o la danza prima y, especialmente, la sidra. Asina ye como'l poeta Carlos de la Concha ve la imaxe qu'un emigrante tien d'Asturies dende lloñe:

Con quantu afán te contemplo
 desde esta tierra lexana
 al través d'un vasiquín
 d'esta sidrina de casa
 d'esta sidra de mio tierra
 que sabe a rica manzana.

Colos artículos que vienen darréu inténtase dar un poco de lluz a tolos complexos temes qu'abarca la cultura de la sidra, dende la elaboración de la mesma hasta'l mundu del consumu y del so funcionamientu social y simbólicu.

LA SIDRA PER ASTURIES

Entama esti volume monográficu de la sidra y del vinu n'Asturies de CULTURES, REVISTA ASTURIANA DE CULTURA col artículu de Xosé M.^a García Sánchez, qu'estudia la cultura de la mazana y la sidra nuna parroquia de Xixón, ún los grandes conceyos sidreros d'Asturies. Nel artículu van describiéndose ún a ún tolos pasos del procesu de facer sidra dende'l momentu de plantar la pumarada hasta'l consumu na casa o en chigre.

Esti mesmu ciclu de la sidra estúdialu con detalle Pilar Fidalgo Pravia en conceyu de Mieres y fina l'análisis con una especial atención al consumu urbanu, que tien un gran interés pa conocer lo que significa la sidra, que nun ye una realidá unívoca n'Asturies, sinón que tien distintes dimensiones según seya la realidá onde la estudiemos.

Andrés Sampredo Nuño escribe alcordances y realidaes del procesu de facer la sidra y axunta delles perceiciones granibles pa entender cómo se vive la cultura de la mazana y la sidra asturiana, especialmente no tocante a San Esteban de les Cruces.

Otru conceyu importante de consumu de sidra ye'l de Siero y nél estudia Xosé Ignacio Fonseca Alonso tol procesu dende'l pumar hasta la botella, tal como se recueye na parroquia de Lieres, finandol' so artículu con referencies a la sensibilidá que güei se tien pa col futuru de la sidra.

Nel trabayu que M.^a Antonia Pedregal Montes fai de la ellaboración de la sidra en Sariegu puen atopase bayura de datos respetu al nuesu tema y nun falten testos onde se ve cómo funciona la visión de la sidra ente la población del conceyu de Sariegu.

Como diz Xulián Fernández Montes nel so artículu respetu a Nava, esti conceyu va asociáu dafechu al tema de la sidra. Y por eso merez una especial atención nesti trabayu la referencia al «Festival de la Sidra» en Nava y al «Muséu de la Sidra», que nun podemos escaecer pa entender lo que la sidra ye güei y cuál ye'l so significáu a nivel xeneral d'Asturies.

Carme Pedrayes Toyos estudia'l procesu de la sidra en delles parroquies de Villaviciosa, porque nun podía faltar nesti volume l'estudiu de la *sidre* nun conceyu que tamién ta asociáu dafechu a la mazana y la sidra dende va munchu tiempu. Nun hai paisanu del conceyu de La Villa que nun tenga producción propia y esto, nun conceyu tan grande como ésti, fai que'l vieyu Maliayo seya un conceyu especialmente productor de sidra, igual no tocante a los llagares caseros que no tocante a los llagares industriales.

Vicente Rodríguez Hevia fai nesti volume especial de CULTURES, REVISTA ASTURIANA DE CULTURA un detalláu análisis de la sidra en Llaviana. Estudia l'autor el camín que lleva de les pumaraes a les espiches, que merecen una atención propia porque tienen un especial aquel en munches zones d'Asturies como les cuenques mineres.

Nel trabayu de Xandru Martino Ruz vemos la descripción de los llabores qu'hai al rodiu de la sidra en Conceyu Ribeseya, especialmente na parroquia de Samiguel d'Uciu. Igual que nos otros artículos, vemos que l'estudiu de la cultura de la sidra val pa informanos d'un procesu mui interesante dende'l puntu de vista etnográfico y antropolóxicu, pero tamién enllenu de datos pergranibles pal conocimientu del léxicu asturianu.

En cuantes al conceyu de Carreño, contamos col artículu fechu por Xurde Fernández Fernández de la parroquia de Candás, onde tamién apaec con tola so vitalidá'l conxuntu de vezos qu'hai al rodiu de la sidra y la bayura de vocabulariu.

El mesmu autor, Xurde Fernández Fernández, estudia esti procesu en Conceyu de Gozón, concretamente na parroquia de Bociñes, que s'alcuentra yá na llende col conceyu de Carreño. Entovía equí s'atopen bien de llagares onde los paisanos faen sidra y resulta mui interesante comparar el léxicu y el procesu d'ellaboración de la sidra colo que s'amuesa nos conceyos cercanos.

Tenemos tamién el testimoniu de la cultura de la sidra nel conceyu costeru de Castrillón, onde, como bien indica M.^a Esther Gar-

cía López nel so trabayu, hubo tamién en pasáu una importante actividá de producción de sidra, actividá que nos últimos tiempos menguó un cuanto polos cambios sociales nos pueblos y la falta de procuru pa coles pumaraes.

De la sidra y del vinu fálanos l'artículu de Javier Fernández Conde, qu'estudia entrambos fenómenos en conceyu de Candamu. Fernández Conde apúrrenos amás interesantes datos de calter históricu, sobre too de la dómina medieval, que tienen munchu interés.

Xosé Lluís García Arias fala del vinu y de la sidra en Teberga, entamando con interesantes referencies a documentos medievales nos que se fala d'entrambos productos. Nesti trabayu pue observase cómo en dellos conceyos non tradicionalmente sidreros d'Asturies hai testimonios, y non sólo hestóricos, de la cultura de la sidra.

Estúdiase de forma vivaz y carismática lo que yera y ye'l vinu y la sidra en conceyu de Quirós nel artículu de Xulio Viejo Fernández, onde pue lleese cómo se perciben entrambes realidaes de consumu y cómo se categoriza socialmente un fenómenu tan enllenu de significaos simbólicos y rellacionales como'l beber y les sos consecuencies.

El tema de la mazana y la sidra en conceyu de Proaza estúdiase con mui bien de detalle Antonio Alonso de la Torre García, centrándose nel pueblu de Villamexín. Tamién nun conceyu que nun se tien precisamente por sidreru vemos cómo se conserva con total vitalidá'l procesu de facer sidra y del consumu, munchu más espardíu per Asturias de lo que suel dicir dalgún tópicu.

Güei hai intentos a esgaya n'Asturies de buscar innovaciones na producción de sidra y nun podía faltar l'estudiu monográficu d'un d'estos intentos. Esto ye lo que fai'l trabayu d'Alberto J. Rodríguez-Felgueroso, que se centra nel estudiu de lo qu'una empresa asturiana quier producir axuntando tradición ya innovación.

Ye d'esperar que seya perútil pa los llectores d'esta revista'l documentáu artículu de Fernando Inclán Suárez, que recueye la muncha bibliografía qu'hai al rodiu de la mazana y la sidra. A esta valo-

ratible llista de llibros y d'artículos de distinta clas habrá qu'axuntar agora los qu'ufierta esti volume.

Ye'l llector el que tien sacar les sos conclusiones, pero paez que pue deducise con evidencia que la sidra n'Asturies ye una práctica cultural que tien una gran uniformidá a lo llargo de los distintos conceyos, anque siempres hai dellos aspectos y matices locales que nun hai qu'escaecer y que ye una de les cosas más interesantes qu'esti monográficu de CULTURES. REVISTA ASTURIANA DE CULTURA pue apurrir al studiosu del tema y al llector en xeneral.

Creo que tamién llogra esti volume otru oxetivu que taba nos nicios del mesmu: descubrir les munches dimensiones que tien la sidra n'Asturies como fechu cultural. Cada autor, amás de destacar peculiaridaes propies de la zona, tien un aquel especial pa describinos aspectos interesantes y nuevos que non siempre conocíamos. La sidra, como bebida fundamente asitiada na sociedá asturiana, tien munches ramificaciones y rellaciones con otros aspectos de la vida cultural asturiana y nos distintos trabayos van apaeciendo estes distintes cares d'un fenómenu poliédricu como la sidra asturiana. Asina vemos cómo van describiéndose aspectos de los llabores coles pumaraes, de l'artesanía de la madera pa los toneles, del consumu, etc.

EL FUTURU DE LA SIDRA ASTURIANO

Nesti volume monográficu estúdiense etnográficamente los procesos d'elaboración de la sidra nes cases campesines y tamién dellos aspectos de la producción nos llugares que compiten en mercáu. Pero hai otres clases de sidra n'Asturies, como ye'l casu de la sidra espumoso, que se llogra col métodu *champenoise* y que tien muncha difusión a nivel español y de Sudamérica, especialmente peles fiestes de Navidá. Anque ye un productu estacional, tien abonda importancia y a esti tipu de sidra dedíquense empreses de llarga tra-

dición n'Asturies. Tamién hai llugares asturianos que faen la llamada *sidra de barril*, que nun tien munchu consumu n'Asturies pero sí en ciertas zones españoles. Otramiente, tamién hai que tener en cuenta que dende va tiempu hai empreses que fabriquen aguar-diente de sidra y brandi de mazana, con distintos enfotos y resultaos.

Yá dende hai años va habiendo entamos que busquen nuevos productos de la sidra y de la mazana. Nesti sen hai que destacar que cada día hai en mercáu más productos de la llamada sidra «de nueva espresión», que ye un fenómenu interesante, pero que paez que nun encaxa entavía nos gustos xeneralizaos de los asturianos.

Los bebedores de sidra siguen siendo perfieles a la sidra natural tradicional, igual en consumu campesín na propia casa que nos chigres y sidreríes urbanes. Entavía ye ceo pa vulgar el resultáu del procesu d'anguaño d'afitar la sidra con denomación d'orixe, procesu que ta en marcha y que tien xente a favor y a la escontra. Namás el futuru sedrá quien a facer una evaluación definitiva. Lo que sí ye evidente ye que'l mundu de la sidra n'Asturies ta nun momentu decisivu de cambiú y que nes próximes décadas les coses van ser abondo distintes de cómo son agora (cf. González-Quevedo 2002: 240-248).

EL VINU

Pero esti volume monográficu yelo de la sidra y del vinu. Yá los artículos que faen referencia a Quirós, Candamu y Teberga menten aspectos de la cultura del vinu. Diendo pa la zona occidental d'Asturies alcontramos una pervaloratible cultura del vinu que se reflexa nos artículos que vienen darréu.

Jesús Feito Calzón fai un estudiu del cultivu de les viñes y de la uva en Cangas del Narcea, faciendo dos análisis en dos zones distintes: el Val.le del Ríu Rengos y el Val.le del Ríu Naviegu. Danos

asina abonda información fiel de cómo ye la cultura del vinu nesta parte del occidente d'Asturies y de les perspeutives de futuru.

Tamién s'axunta nesti volume'l trabayu de Xabiel Díaz sobro la tradición y el futuru del vinu en Xavita, un pueblu de Cangas del Narcea onde l'autor quier plantar otra vuelta viña y dar continuidá a la producción tradicional de vinu. Ye una visión interesante viniendo como vien de dalguién que ve na cultura del vinu non solamente una cuestión d'estudiu sinón tamién un asuntu de compromisu personal cola tradición asturiana.

María del Mar Llano Membiola estudia'l cultivu del vinu nel conceyu de Tinéu, concretamente nel llugar de Vil.lanueva, asitiáu na parte sur del conceyu. Les observaciones que fai l'autora nesti artículu valen pa confirmar dellos aspectos y completar la visión del cultivu del vinu nel occidente d'Asturies.

Amás de Cangas del Narcea o Tinéu, otros conceyos occidentales son importantes productores de vinu y ente ellos destaca Pezós. M^a Teresa Pasarín Arne estudia la gran riqueza de la cultura del *viño* nesti conceyu de Pezós, concretamente en Pelorde. Amás d'unes interesantes observaciones hestóriques, danos l'autora una bona muestra de cómo son los aspectos etnográficos de la cultura del vinu na fastera más occidental d'Asturies y la guapura del so léxicu.

Espublízase tamién nesti volume monográficu un trabayu de Néstor Baz, habitual collaborador de CULTURES. REVISTA ASTURIANA DE CULTURA, como otros muchos de los autores qu'apaecen nesti volume. Esti trabayu tien la peculiaridá de que son unes notes respeuto a la cultura del *viño* en dos llugares d'Ibias: Mourentán y Alguerdo. Dase la circunstancia de que l'autor, que ye de L.laciana, apurre unos datos que recoyó como observador dende fuera y escribelos non na fala propia de la zona d'estudiu sinón na variante occidental propia de L.laciana. Ún de los detalles interesantes que se recueyen nesti trabayu ye l'usu que podía facese en dellos sitios del llugar pa facer vinu, pero, tamién, sidra en delles ocasiones más esporádiques.

El pieslle d'esti volume de CULTURES ye un artículu de Francisco Javier Pozuelo Alegre qu'estudia la cultura del vinu en Villarejo de Órbigo y Santibáñez de Valdeiglesias, cerca d'Astorga. Amás de tener esti artículu abundu interés por sí mesmu, valdráanos tamién de contrapuntu y contraste pal estudiu del vinu asturianu.

EL LÉXICU DEL VINU

Nestos artículos que falen del vinu n'Asturies apaec un léxicu d'una gran riqueza ya importancia al falanos de Cangas del Narcea, de Pezós, Tinéu o Ibias. Por cierto que yá hai más de venti años y con datos recoyíos na zona de Cangas del Narcea escribió Vespertino Rodríguez un valoratible artículu onde apaec un léxicu asturianu del vinu tan propiu y desconocíu como interesante (cf. Rodríguez 1979). Ye esti entamu un bon momentu p'apurri-yos a los llectores de CULTURES. REVISTA ASTURIANA DE CULTURA dellos términos del vocabulariu asturianu que s'alcuentren nel granible trabayu d'esti autor. Describe Vespertino Rodríguez cómo les viñes han tar asitiaes onde hai bien de sol y enxamás *al avesíu* o *aviséu*, en dellos casos en pendientes mui cuestas, cosa que provoca munchos trabayos, especialmente si s'axunta'l calor cafiante (*basoiru*) propiu d'estos sitios. Suelen ser éstos unes tierres que nun presten pa otra cosa y de peña blandio y con fendedures (*pedra mol.lar*), o seya, piedra na qu'entra perbién la raíz de la viña, que pue tener uves de distinta clas, a les que se refier Rodríguez: *moscatel blanco*, *moscatel coloráu*, *tetu de vaca*, *agudiel.lu*, *albarín blanco*, *albarín francés*, *verdéu*.

Explica Rodríguez cómo en coyendo la uva faise la xera de *recebar* o *cuitar*, poniendo *cuitu* non na mesma raíz, sinón nuna pocina llamada *cuevina*, qu'hai que facer a picu y pala y garabatu o con una barra de fierro. El cuchu llévase *a costiel.las* en *maniegos de cuitu* y fai falta tener en cuenta que cuchar más de la cuenta na viña pue

ser malo pa la producción. Si seca una planta fai falta poner otra y pa ello úsase un insertu o, tamién un *sumurguyu*, que ye un vástagu que se mete embaxo la tierra pa que xermine la planta. N'avientu, xineru y febreru faise la poda, que tien dos partes: la primera ye una poda superficial (*afeitar*), recortando sarmientos pa que la planta nun *sangre* muncho, o seya, nun pierda demasiada savia al facer la segunda parte, que ye l'auténtica poda, gracias a la que namás queda'l *fiador* y el *baratón*, para lo que s'usen *tiseras* fuertes. Depués de la poda hai que *sarmentar*, recoyendo los restos de los sarmientos cortaos, que se quemén, anque tamién puen dexase na tierra pa que podrezan. Al apaecer les uves fai falta *llevantar el vinu*, pa que nun toquen la tierra, con unos palos que tienen de los sarmientos o coles alambres, anque pue tamién facese una *cuevina* na tierra para que nun haya contactu.

La vendimia faise pel mes d'ochobre y esta actividá de coyer la uva tien un importante calter festivu, porque la familia campesina suel convidar a parientes o a xente amigo. Mientres la muyer de la casa igua la *xanta*, los homes —con navayes, cuchiellos y goxos— van a les viñes pa coyer los racimos, que lleven a los carros para tresportalos a casa. La uva pisábase *a pía* nun duernu o *bacía* en tiempos pasaos y, anguaño, con máquines. Depués d'unos venti díes, cuando'l vinu ta yá *cocíu*, ye cuando llega la hora de pasar el vinu pa los toneles, llabor ésti que se llama la *feitura* del vinu. En cuantes a los llagares, según diz Vespertino Rodríguez (1979: 313-314), yá nun hai dengún *l.lagar* de los vieyos, que yeren de madera, porque agora fáense toos de metal.

EL VINU N'ASTURIES

Seguramente gracias al inxerimientu que del vinu ficieron n' Asturias los monxos benedictinos, el cultivu de les viñes sigue siendo un llabor bien afitáu en munches cases campesines del suroeste

asturianu y pola mor d'ello atopamos na zona suroccidental mui bien d'interesantes práutiques culturales asociaes a la cultura del vinu. Pero la verdá ye qu'en xeneral desconozse por demás l'actividá viti-vinícola n'Asturies. El clima asturianu nun ye mui favoratible pal cultivu del vinu pola cercanía del mar y polos munchos aires húmedos que traen les lluvies a lo llargo del añu, pero'l cordal del sur d'Asturies para les lluvies y les nubes y forma un efeutu de vientos calientes y secos a sotaventu, esplicándose asina que precisamente seya nesa zona suroccidental asturiana onde pue facese la viticultura, concretamente nes cuenques del Narcea y del Navia.

Ente les clases d'uva más frecuentes n'Asturies tán les de tipu carrasquín, mencía y albarín. Tamién alcontramos verdéu, tetu de vaca, albarinón, albillo, caberné, carrascu, corinto, garnacha, moscatel, negrín y tempranillo. Como en munchos casos hai más demanda que producción, impórtase tamién uva de fuera, especialmente d'El Bierzu.

Huetz de Lemps contrastó los datos qu'hai al rodiu de les tierres dedicaes al vinu en 1751 colos datos del sieglu xx y ello déxanos ver un importante baxón na superficie dedicada a les viñes (1967: 917), anque'l conceyu de Cangas del Narcea conserva de manera granible la so capacidá productiva y ye, con abonda diferencia, el conceyu que más vinu asturianu produz, razón pola que tien esti vinu en dellos casos el nome de «vinu de Cangas»¹.

Les mesmes dificultaes que condicionen el caltenimientu d'otres actividaes agrícolas —camudamientos na familia tradicional, desaniciu de solidaridá ente vecinos, etc. (cf. González-Quevedo 1997, 1987)— perxudicaron tamién el cultivu de les viñes n'Asturies, pero entovía son munches les families campesines que cuiden les viñes y ellaboren vinu de forma artesanal, fundamentalmente

¹ Según pue lleese nuna estadística que ficiera'l Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en 1982, más del 60% de la superficie dedicada a viñes n'Asturies alcontrábase daquella en conceyu de Cangas del Narcea.

pal consumu de casa, d'una manera paralela y asemeyada a como na mayor parte d'Asturiesalcontramos el vezu de cultivar la mazana y facer y beber la sidra.

EL FUTURU DEL VINU N'ASTURIES

Un fechu importantísimu pal futuru del vinu asturianu ye'l reconocimientu de la denominación «Vinu de la Tierra de Cangas», reconocimientu fechu pol Gobiernu Asturianu en mayu de 2001 (cf. BOPA 8.6.2001). Na resolución que reconoz esta denominación afítense les normes qu'han cumplir los vinos ellaboraos no que llama'l llinguax oficial la «comarca» o «área» vitivinícola asturiana. Esti área compónenla oficialmente los conceyos d'Allande, Cangas del Narcea, Degaña, Grandas de Salime, Ibias, Eilao y Pezós. Según esta resolución les uves pa vinificar tienen que ser productos propios d'esta zona si quieren usar la indicación xeográfica. Tamién p'acoyese a la denominación de «Vinu de la Tierra de Cangas» los vinos tendrán que se facer namás con uves d'estes variedaes: mencía, albarín negru, verdéu tintu, carrasquín tintu, picapoll blancu, albilla y albarín blancu.

Hai per delante y con vistes al futuru un desafíu problemáticu en cuantes a la supervivencia de la cultura del vinu en xeneral y particularmente no tocante a la producción industrial del vinu asturianu, aunque nos tiempos caberos vese qu'hai empreses que tán faciendo productos bien interesantes empobinaos al mercáu. Efectivamente, hai empreses que tán presentando en mercáu vinos asturianos de gran calidá, aunque nun tienen entovía la comercialización y la popularización que-yos fai falta. Si les coses van bien, pue haber un futuru prometedor pa estes producciones de futuru, que tienen la ventaxa de poder ufiertar un vinu asturianu que ye un productu específicu y diferente pola mor de les condiciones ambientales nes que se produz.

Nun hai dulda de qu'hai un intentu abundu xeneralizáu de dar continuidá a la cultura del vinu asturianu y nesti sen hai qu'entender la voluntá de facer un «Muséu del Vinu de la Tierra de Cangas del Narcea», cosa impensable hai unos años, o l'entamu de competiciones deportives que tán esponsorizaes pa promocionar esti vinu. Pero falten entovía munches midíes qu'espardan la marca del vinu asturianu y la so distribución nun mercáu tan importante como l'asturianu y más allá de la propia Asturias.

En cuantes a la producción nes cases, hai nos últimos tiempos un fechu novedosu, como ye qu'hai xente nuevo que quier potenciar la producción de vinu y ta mesmamente entamando a plantar viñes p'algamar una bona producción. Esta xente nuevo conoz les téuniques tradicionales, pero tamién conoz les nueves estratexes de producción y, lo que ye perimportante, tienen una nueva visión de lo que significa facer vinu asturianu: son conscientes de que ye un mundu cultural que ta en peligru pero que, al mesmu tiempu, tien munches posibilidaes de futuru económicu y, tamién, identitariu. Nestes pequeñes coses ye onde vive una cultura y onde se xueguen la continuidá y el futuru d'una cultura en xeneral, como l'asturiana.

BIBLIOGRAFÍA

- FERNÁNDEZ MCCLINTOCK, J. (1996): *Campos léxicos y vida cultural n' Asturias*. Uviéu. Academia de la Llingua Asturiana.
- GONZÁLEZ-QUEVEDO, R. (1987): «Agricultura y ganadería», n'*Enciclopedia Temática de Asturias* IX:127-190.
- (1994): «La manzana y la sidra», n'*Enciclopedia de la Asturias Popular* I:113-128.
- (1997): *Economía y cultura: Cambios económicos y cambios culturales en Asturias*. Mieres, Editora del Norte.
- (2002): *Antropología social y cultural de Asturias*. Uviéu, Ediciones Madú.

- HUETZ DE LEMPES, A. (1967): *Vignobles et vins du nord-ouest de l'Espagne*. Burdeos, Institut de Géographie, Faculté de Lettres.
- RIVAS, David (2001): *La sidra asturiana*. Xixón, Picu Urriellu.
- RODRÍGUEZ, A. V. (1979): «El léxico de la vid en el occidente de Asturias». Uviéu, Universidá d'Uviéu.
- BOPA = *Boletín Oficial del Principado de Asturias*. [N^o 32, 8 de xunu de 2001].
- Catastro Vitícola y Vinícola. Provincia de Oviedo. Año 1982*. Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Publicaciones del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen.