

## EL CULTIVU DE LA VID YA LA UVA NEL CONCECHU DE CANGAS DEL NARCEA

*Jesús Feito Calzón*

El concechu de *Cangas del Narcea* carauterízase, ente outras muias cousas, por ser la fastera del territoriu asturianu que más l.larga tradición tien del cultivu de la vid ya la uva. Esta tradición remóntase yá a la época romana ya de forma muito más significativa dempués del puxu que-y dieron las comunidades benedictinas al.lugadas nestas tierras fináu'l sieglu IX, especialmente no Conventu de Courias. Abulta, destamiente, chocante'l dibuxu del paisax agrícola cangués, estendíu principalmente nas l.lombas próximas a los márxenes del ríu Narcea dende unos 10 kilómetros enantias de chegar a la capital, pa seguir depués nas dos cuencas: la d'El Narcea (hasta un altor aproximáu del l.lugar de Cibuyu) ya la d'El L.luíña (hasta aproximao'l l.lugar de L.lumés), paisaxes chiscaos de *formales*, n'outras dóminas muito más estensos, definíos polas ringleras de vides, carauterísticas d'esti cultivu.

Esti trabachu estrémase en dous partes: la primera recueche las xeras del *vinu* ya las *viñas* nos l.lugares d'El *Val.le del Ríu Rengos* ya la segunda estos mesmos l.labores n'El *Val.le del Ríu Naviegu*, más en concretu pa esti últimu casu no l.lugar de *Las Barzaniel.las*<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Los informantes fonon *José Calzón Cadenas* ya *Adolfina Calzón Cadenas*, miou tíu ya miou madre, productores de vinu hasta va unos años; ya *José María Martínez Marcos*, persona mui involucrada na recuperación del vinu en Cangas.

## I. LAS VIÑAS NO VAL.LE D'EL RÍU RENGOS

*El terrenu: el formal ya la viña**El mieu guarda viñas*

El terrenu dedicáu al cultivu de la vid recibe'l nome de *formal*. Estos formales, asitiaos nas l.lombas de las montañas, mayormente pindias ya solanas, tan dividíos en *tarancos* ou *parcelas* (viñas) d'estremadas pero siempre pequenas dimensiones ya de distinta propiedá.

La vid prefier terrenos probes, «esclavos», asitiaos en fasteras templadas, pero non en demasía. La humedanza característica d' Asturias nun paez enforma bona pa la vid. El suelu aveza ser abondo probetayu, xíu ou tapión, arcillosu, ya caracterízase pola presencia d'abondas piedras (*rachas*), que facilitan la permeabilidad ya l'escurrimientu del augua, evitando asina l'encharcamientu que faiga enfermar la planta. Hai que lu l.limpiar de maleza ya nivelalu. En del.los casos, cuando'l terrenu ta mui empináu, alcontramos bancales sofitaos en paredes de piedra pa facilitar el trabachu. Dempués de nivelalu hai que cavalu ya trabachalu afondando bien p'a-meyorar el crecimientu del raigón.

A primeiros d'anu entámase a cavar las *pozas* nas que se van plantar las vides. Estas pozas fáense afondando bien no terrenu ya hai que deixalas feitas en reposu durante un mes aproximáu col envís d'airear bien la tierra ya «pa que'l mángueru mañaneiru forme una costra no suelu la poza que faiga que la planta aprenda bien». Pasaos estos días de reposu, hai que plantar las cepas. Pa el.lo hai que poner la planta na poza ya cubrir el raigón con un pouquinín de tierra. De siguiú vuélcase una maniega de cuitu procurando qu'és-ti nun toque pa nada nel tueru. P'acabar, cúbrese dafeitu la poza con tierra apisonando bien pa que la planta garre.

La plantación de cepas suel facese en *ringleras* a los dos l.laos del camín peón que suel dividir la viña en dos. Estas ringleras sue-

len discurrir de forma paralela, a aproximadamente unos 80 cm. ente el.las, aunque en muitos casos, pa un aprovechamientu meyor del terrenu, suelen apaecer outras de menor estensión pente medias de las principales. Na mesma ringlera, ya ente planta ya planta, déixase una distancia aproximada d'un metru ya mediu d'una a la outra. Siguiendo las ringleras ya espetaos nel terrenu, van los *estacones* de madera a los que van suxetas las *alambres* (dous ou tres) que van servir de *guía* a los *sarmientos*. Ía raru, pero pueden alcontrase *cepas redondas*, nas que non s'utilizan alambres.

Ía estoncias cuando se fai la primer poda, cola que se corta'l sarmientu dexándo-y namás que dos ou tres brotes. Estos brotes déxanse medrar ya van guíandose polas alambres pa entrambos l.laos de la planta dándo-y destamiente la forma afayadiza. Estos *varatones* d'aniciu van ser los que configuren la estructura principal de la cepa.

Nos primeiros anos de la planta, la producción d'uva ía escasa por nun dicir nula.

### *La cabana*

Ía fácil atoupar na viña la *cabana*: construcción feita en piedra, d'unos 6 m<sup>2</sup> de planta ya cubierta de l.lousa au se guardan los aperios. A la vera la cabana suel reservase un espaciu pa la *parra* ou pa la colocación de cepas de meyor calidá pal consumu d'uva de mesa.

### *Xeras*

La xeras na viña distribúinse ente los meses de febreriru ya outubre.

*La poda*: faise principalmente nos meses de febreiru ya marzu («Si quieres ver la viña moza, pódala con hoja»). Los aperios utilizaos son las *tixeras* ya un *serruchín*. Trátase de dir cortando tolos varatones sobrantes. Nel casu de plantas suxetas con alambres aveza a dexase un varatón pa cada l.lau, de los meyores que tien la plan-

ta, enroscándolos na mesma alambre ou suxetándolos con fueyas de maíz remochadas n'augua «pa que suavicen». Cada una de las fueyas fiéndese en tres ou cuatro tiras. Córtase col serruchu la parte superior de la cepa si lu necesita, pa nun dexala medrar muito. No más fondo posible de la planta, escuéise'l meyor varatón, que tenga meyor xeitu, ya córtase a dos yemas d'altor, dexándolu destamiente de *fiador* (varatón que vei enramase l'anu siguiente). Depués de la poda nun quedan na cepa namás que los dos varatones ya ún ou dos fiadores. No casu de que la cepa tea probe (por falta de cuitu) déxase namás qu'un varatón. Ente marzu ya abril faénse *l.labores de mantenimientu* de la viña: espurrir las alambres, cambiar estaciones que lo necesiten...

*Recebar*: cada cuatro ou cinco anos ía conveniente *recebar* la viña. Pa el.lo faise una poza grande ente cada dos plantas na que s'echa una maniegada de cuitu, que va servir d'alimentu a las dos cepas.

*Cavar*: l'anu que nun se receba, a primeiros de mayu, cuando tán saliendo las *pol.las*, hai que *cavar* la tierra pa l.limpiala de maleza. Tanto'l recebu como'l caváu faise con un garabatu de dos dientes l.largos: el *garduñu*. Al cavar hai que poner procuru de nun enganchar las alambres col garduñu pa nun romper las pol.las tierras.

*Azufrar*: el primer *azufráu* faise al brotar las yemas, cuando tienen ente ochu ya diez fuechas cada pol.la. Pa el.lo utilízase *azufre* en polvu, aventándolu con un fuel.le tipu barquín, manual, pequenu, por tola planta. Ía'l primer l.labor pa prevenir *la mancha* ou mildéu.

*Esmamonar ya sulfatar* con *piedralipe* (óxidu cuprosu) cuando ya'l varatón ta crecío. La *piedralipe* preséntase en piedras de distintu tamañu. Anantias hai que l.llevar l'augua a la viña. Suel colose una barrica a la vera la cabana ensin el tambu d'arriba pa chenalala d'augua. Nesti augua ponse a amugar un atáu feitu en tela de sacu conas piedras de *piedralipe*. Al outro día, anantias de sulfatar hai qu'asegurase de que'l sulfatu tea bien dilíu. Aparte, nun caldei-

ru con augua, échanse unos puños de cal viva ya mézclase col sulfatu, removiéndo ensin parar pa evitar «que se corte» Pa probar si ta nel sou puntu, échase una mozadina enriba de las fueyas d'una planta ya espérase al secáu pa ver si se caltién enriba las fueyas. Depués pásase'l baticol a la máquina ya entámase a sulfatar. Pa esmamonar, quítanse de la planta los nuevos brotes que nun van producir.

*Enramar ya esmamonar*: a los quince días aproximao del sulfatu ía conveniente da-l.ly outra *esmamonada* ya *enramar*, *enroscando* nas alambres las canas ou varatones l.l.argos. Aprovéchase pa échay outra manu d'azufre ya outra de sulfatu, alternándolas hasta tres ou cuatro vegadas hasta'l mes de setiembre, en función del tiempu que venga: si hai muita niebla ía conveniente sulfatar ya azufrar más a menudo. Si'l tiempu vien apropiáu, los racimos son bonos ya rendedeiros; si vien malu, cuando s'aproximan a madurar, los racimos *amiaran*, quedando las uvas ruinas ya ralas.

A últimos d'agostu ía conveniente *minar* la planta, sacando la tierra de debaxo'l racimu pa qu'ésti nun touque'l suelu ya d'estamiente evitar que pudra.

Quince días enantias de la vendimia, hai qu'*esfuechar*, pa que maduren las uvas. Hai que quitar namás del.las fuechas, las que-l.ly quitan el sol al amanecer, pa que'l sol caltrice los racimos.

*Riegu*: *Augua de por San Xuan, quita vinu ya nun da pan; Setiembre moyáu muitu mostu pero auguáu*. La vid paez ser una planta pouco bebedora. L'abundancia de chuvia nestas tierras fai innecesariu'l riego. Sicasí ía conveniente amás un drenax afayadizu pa evitar l'encharcamientu del raigón que faiga enfermar la planta.

*Vendimiar*: finales de setiembre ya n'outubre. La *vendimia* conviértese nuna fiesta familiar. Si tolas xeras de la viña avezan a faese por una ou dos personas de la casa (los más curiosos), la vendimia necesita de muita más manu d'oubra. Chámase pa vendimiar a tola familia ya amigos achegaos. En del.las casos faise necesaria la contratación d'obreiros (cuéntase de dalgunos que-ys ponían bozal a

los vendimiadores ya obligábanlos a cantar de siguíu pa que nun pudieran comer uvas al mesmu tiempu que vendimiaban). Ya dende días anantias entama'l trabachu na *bodega*, l.lavando bien *las maderas* pa que tean bien secas pa la ocasión, tapando ragañas nas maderas con untu ou grasa, preparando las *maniegas*, los sacos pa capiel.los... A primera hora de la mañana chévase'l carru pa la viña. Cargáu nél va la *bocineira* (tina grande ya baxa au se vein bascular las maniegas ya au se vei pisar la uva) ya las maniegas. Los vendimiadores ya vendimiadoras van distribuyéndose polas ringleras provistos de *navacha* ya *maniegu* ya entaman a cortar los racimos a manu, unu a unu, evitando arrancalos ya que caigan no maniegu fuechas de la vid. Los acarrexadores trabachan *al apurre*. Del.los van polas ringleras descargando los maniegos de los vendimiadores n'outras maniegas más grandes. Estas maniegas vein apurriéndolas unos a outros hasta'l cabeiru, qu'ía'l que las bascula na bocineira. Tolos acarrexadores l.llevan un sacu a capiel.lu pa nun mochase'l l.lombu. A media xornada suel aparecer l'ama la casa cona merienda. Faise una pousa pa echar un bocadín ya entámase a facer estimaciones ya comparaciones de la producción d'esti ya d'outras anos en calidá ya cantidá. Surden nestos momentos muitas ya variadas conversaciones ente los miembros de la familia que nun se suelen ver si nun ía nestas ocasiones.

### *Faer el vinu*

Espuéis de vendimiar ya tresportar la uva a la bodega, entama la el.laboración del vinu. Esta ía una xera, polo xeneral, feita polos homes. Na mesma bocineira faise'l *pisáu* de la uva. El *caldu* del pisáu échase a cocer nuna tina xunta la *magaya*. Ahí vei tar *cociendo* aproximadamente unos quince días ya outros ochu *enfriando*. Hai quien-l.ly pon sulfitu ou metasulfitu nesta fase de cocción (unos cien gramos por mil kilos d'uva). En tiempu de xeladas hai que *trasegalu* a las barricas. El vinu que sal pol sou propiu

pesu de la tina chámase *mostu*, el que sal de presionar la magaya na prensa, *pie*. Ésti últimu ía de abonda peor calidá ya muito baxu de graduación. El vinu trasegáu a las *barricas* (feitas, polo xeneral, de castañal brava) tien que sentar. Pa el.lo déixase reposar durante un mes aproximáu. Despuéis d'esti reposu, vuelve trasegase a outras barricas au queda preiparáu yá pal consumu. *Por Tolos Santos, sema'l trigu ya espicha'l vinu; Por San Andrés, el vinu nuevu vieyu es.*

*L'oruxu*: Ía corriente la el.laboración d'oruxu pa consumu case-ru. Depués d'apretada la magaya na prensa, preipárase *l'alambique* pa la destilación. Nel bidón, d'una capacidá d'unos douscientos litros colócase no fondu un brazáu de sarmientos ou paya pa que nun se garre. Échanse unos trenta litros d'augua pa unos doce caldeiros de magaya. Tápanse'l bidón col cubu ya atízase'l fou, de manu a fou vivu, depués báyase la combustión controlando la salida del líquidu pol *cupón*. Tien que salir un filu «igual que cuandu ta mexando un cordeirín». Contrólase la graduación pol tastu ya echándolu al fou pa ver s'inflama.

## II. LAS VIÑAS NO VAL.LE D'EL RÍU NAVIEGU

### *La selección del terrenu ya la plantación*

Polo xeneral, *los formales ya las viñas* tán asitiaos nel terrenu de peores carauterísticas. Sicasí, tienen que seleccionase terrenos bien protexíos del norte, orientaos al sur. Nel.los hai que pasar a *cavar las cuevas*, en muitas ocasiones xera abondo abegosa pola apaición frecuente de pena ya terrenu difícil. D'esta miente ía casi siempre necesaria la utilización de la barra xunto col picachón pa poder cavar la cueva, d'una fondura aproximada de mediu metru. En dalgunos casos sábese de tener qu'échar el día pa cavar una sola cueva. Esto, polo tanto, aveza a ser l.labor del home.

En tando feita la cueva ía necesario sacar la piedra ya meter tierra. Depués de dexala oxixenar durante unos meses pa «facilitar que la planta aprenda» hai qu'*acuítar* el terrenu enantias de la plantación de *las cepas*. Esta aveza a facese na modalidá de *espaldera*, en ringleras (aunque puealcontrase alguna plantación redonda, onde las canas enróscanse unas a outras), con *estacones* ya *alambres*, a una distancia aproximada ente ringleras ya plantas d'un metru ya mediu. Asina, plántase'l chamáu *patrón* ou *bravu*<sup>2</sup>, cepa brava onde van *inxertase* las variedades qu'interesen, principalmente *carrasquín*, *albarín tintu* ya *blancu* ya *verdexu*. Estas plantaciones nuevas nun van producir hasta pasaos al menos tres anos.

Las carauterísticas climáticas de la fastera nun faen necesaria l'aplicación de sistemas de regadío, más bien a la escontra.

### *La primer poda*

La primer *poda* faise no primer anu de la planta, cuando esta yá ta formada, ou lo qu'ía lo mesmo, «yá chegóu al alambre». Nesta primer poda nun se dexa namás qu'un *sarmientu* engancháu al alambre ya dos *yemas* pa la siguiente. Nesti primer anu ía conveniente tamién *sulfatar* ya *azufrar* en cantidá muito más pequena.

La poda aveza a facese no mes de febreriru ya la forma tradicional de facelo ía cola modalidá Guillot ou simple na que, tixeras en manu, van podándose tolas *canas* hasta dexar un solu *varatón* que vei enrosándose no alambre ya un *fiador* ou *pulgar* (trozu de sarmientu con dous ou tres yemas) pa la poda del añu viniente.

Güei introduxéronse nuevos sistemas de poda, como ía la poda *en cordón*: mientras que nel sistema Guillot vei renovase tolos anos el varatón que vei al alambre, en cordón caltiénse siempre'l varatón ya lo que se camudan son los fiadores, dexando siempre la yema más baxa del fiador.

<sup>2</sup> *Rupestris de lot*.



### *Outras xeras na viña*

No mes de mayu ya durante un mes ya mediu faise necesario tratar la viña con azufre (*azufrar*). Esta xera suel facese cada quince ou venti días, ou cuando yá se ve que va perdiendo efectividá'l tratamientu anterior. Trátase d'evitar l'apaición de la *ceniza* ou *mancha*<sup>3</sup> qu'afeuta a la fuecha ya a la uva. Faise'l trabachu cargando la *máquina azufradora* ya espolvoreixando bien tola planta.

Pa últimos de mayu ou primeiros de xunu hai qu'*esmamonar*: quitar los brotos nuevos que salen polas estremadas partes de las cepas ya que nun son de vinu. Estos *mamones* ou *chupones* arrín-canse conas manos ya tradicionalmente ye l.labor que faen las mucheres. Los mamones aprovéitanse en dalgunas casas p'alimentu pa gochos ya vacas.

Pa San Antón ou primeiros de xunu hai que *sulfatar* la viña con *pie-dra de sulfatu*<sup>4</sup>, dilíu primeiro n'augua. Pa nun tener qu'acarrexar l'augua de la casa utilízase l'augua recoyida de las baxantes del teitáu de la cabana, outra de las funciones d'esta construcción, amás de valir pa guardar los aperios. Pa dilir el sulfatu échase dentro d'un cestu de varas ya métese esti cestu a remuechu na barrica del sulfatu, cargada previamente d'augua. Déxase amugando tola nueite. Al outro día sácase'l sulfatu ya dílese bien nun recipiente con augua, rebaxándolu con cal viva. Hai que mezclalu bien ya dir probando, echando la mezcla nas fuechas d'una planta hasta que nun cuerra por el.la ya caiga al suelu.

Esta xera faise pa combatir *el podre* de la viña, con una máquina sulfatadora ya dando una manu cada quince ou venti días hasta que la uva se pon cardosa ya entama a madurar. Esti suel ser a primeiros d'agostu. En casu de chuvia ía menester da-y outra vuelta de sulfatu, al quedar anuláu l'anterior pola mor del augua. Güei las nuevas técnicas aconseichan seguir sulfatando hasta entráu'l mes

<sup>3</sup> *Oydium*.

<sup>4</sup> Sulfatu de cobre.

de setiembre. Amás, agora atópanse bayura de productos pal tratamento de la viña, ente los qu'apaecen los sistémicos, con calter preventivu, qu'entran dentro la planta ya actúan al traviés de la savia, los de contautu, los penetrantes...

Ente cada sulfatadura que se fai hai que *enramar*, enroscar las canas ya los brotes nos alambres ya quitar *hijuelos*. No mes d'agostu pásase a *minar* la tierra, moviéndola ya arrincando tolas malas yerbas. Enantias de la vendimia hai que *esfoyar*, pa ver mechor los racimos a la hora de la vendimia ya pa favorecer la maduración. Las nuevas tendencias aconsechan nun *esfoyar* la plantas ya que, al apaecer, el procesu de maduración ía precisamente'l contrariu.

### *La vendimia*

A primeiros d'outubre entama l'actividá na *bodega*, preparando *las maderas*, polo xeneral de rebol.lu ou castañal brava, *l.lavándolas* ya *mechándolas*. Esta última operación consiste en mete-ys a *las barricas* una mecha d'azufre que, al queimalas, favorez la desinfeición ya la conservación de la madera.

La xera propiamente de la *vendimia* faise tamién a primeiros d'outubre. Ía una fiesta familiar na que participan tolos miembros de la familia ya amigos. En casu de «grandes terratenientes» faise necesaria la contratación de xente a xornal. Las mucheres, principalmente, *cortan* las uvas valiéndose sobre tou de *navachas* ya van echándolas nun *maniegu*. Los homes son los encargaos d'*acarrexar* la uva hasta la bodega, trabachando *al apurre*. L'acarrexón l.leva la uva nun goxu cargáu al l.lombu. En del.los casos, pa cargar más ya contrarrestar el pesu, cuésese-y al goxu un sacu cayúu pola parte de delante, sacu que vei tamién cargáu d'uva. Nel casu de que la bodega nun tea mui próxima a la viña hai que l.levar hasta la viña no carru *el pisador* ou *la bocinera*, barrica de paredes rectas pa *pisar* la uva.

Después d'acarrexar la uva a la bodega ya una vegada pisada, *el caldu* que se saca hai que pasalu a *las tinas* xunto conos *tálamos*

ou *raspones*. Pa regular la fermentación añádese-y metabisulfitu ou sulfurosu en cantidá aproximada de diez gramos por cada cien kilos d'uva. Hai quien echaba hasta trozos de toucín na tina a fermentar col caldu. Procédese despuéis a tapar la tina ya sellala con sebu ou barru, deixando un furacu d'unos tres centímetros pol que se saca un tubu que se mete nun cacíu con augua pa que'l gas de la fermentación salga ya al mesmu tiempu nun-l.ly entre l'aire. Acabante de fermentar, cuando'l *vinu* deixa de *ruxir*, hai qu'espichar la tina pa ver si'l vinu ta *asentáu*. Fúrase la tina pa deixar salir el vinu ya tápase'l furacu con una espeta.

### *La feitaura'l vinu*

El primer pasu pa faer el vinu ía *esmostiar*, pa lo que se-y pon una chave a la tina, destápase pa que salga tol gas qu'acumulóu dientro ya pola chave vei sacándose'l mostu ya *trasegándolu* a *barricas* ya *bocóis*. Esta xera puede facese con una bomba de manu, que facilita'l *trasiegu*, ou bien a *caldeiraos*. Despuéis de sacáu'l mostu, hai que sacar el *magayu* ya pasalu a *la prensa*. Al.lí *aprétese* enforma pa saca-y el *pie*, vinu d'outra calidá ya graduación. Esti pie dalgunos mézclanlu darréu col mostu. Outros esperan un par de meses pa mezclalu. Si'l mostu sal de pouca graduación entós nun se mezcla. Déxase reposar el vinu nas barricas ya bocóis hasta'l *trasiegu*, no menguante de marzu, nel que se pasa a outras barricas. La degustación del vinu na bodega faise col tradicional *cachu* ou concu de madera.

### *La feitaura l'oruxu*

L'oruxu faise nun *bidón* ou *alambique*, echando'l magayu prensáu nel augua a razón de tres maniegadas de magayu por trenta litros d'augua. No fondu'l bidón pónense unos puñaos de paya ou sarmientu pa que'l magayu nun se garre. Atízase'l fou ya caliéntase l'au-

gua hasta qu'entama a pingar. Recuéchese'l gotéu nun cacíu ya vei probándose pa calcular la graduación.

#### VARIETADES DE CULTIVO

El cultivo de la vid na tierra de Cangas cuenta principalmente con variedades d'uva autóctonas, como son *verdexu* (12,5%), *carrasquín* (14,36%) ya *albarín* (tanto na variedá *blancu*, 11,36%, como *tintu* 7,6%). Dempués de l'andancia de filoxera qu'azotóu'l continente a lo cabeiru'l sieglu XIX, introduzse la variedá *mencia*, qu'ía la que güei cuenta con mayor produccion (42.58%) El 11, 54% restante repártese entre otras variedades: *palomino*, *albillo*, *moscatel*, *garnacha*, *godello*, *tempranillo*, *cavernet sauvignon*, *merlot* ya outras ensin identificar.

El carrasquín, magar ía una especie autóctona, nun foi mui utilizada nos cabeiros anos, dándose destamiente una escasez nel número de plantas, alcontrándose nestos momentos en peligru d'estinción. Güei plantégase la recuperación ya potenciación d'esta variedá pola so potencialidá ya posibilidá pa el.laborar vinos de crianza.

#### EL VINU CANGAS

Carauterízase esti vinu por ser un vinu tintu, xoven, de baxa graduación, ya magar el so tastu d'acidé, con un bon gustu. La forma de consumu d'esti vinu, nas bodegas familiares del concechu, aveza a faese no *cachu*, concu de madera d'estremadas medidas, feitu polo xeneral de madera de rebol.lu. Pa quita-l.ly el sabor carauterísticu de la madera ía menester *cocelu* nas tinas xunta'l propiu vinu. Nos chigres la forma de consumu, amás del *cachu*, yera por *pucheras* ou *porrones*.

## SANTISÓN, LA FIESTA SAN TISU

A finales del mes de xineiru, no domingu siguiente a Santisón, celébrase la fiesta de San Tisu no barriu del mesmu nome cercanu a la vil.la de Cangas, barriu onde abundan ou abundaban las bodegas familiares. Ía esti día de San Tisu, santu casamenteru ya primera fiesta del año, el día no que s'abren las bodegas ya se espicha'l vinu pa probar la cosecha.

## EL VINU CANGAS GÜEI

Durante los cabeiros 50 anos el cultivu de la vid no concechu Cangas foi mermando enforma. El trabachu duru ya la climatología escontra, con anos de pouca produccióu fixo que las viñas fueran dexándose morrer ya sustituyendo los cultivos nestos terrenos. Sicasí, siguióu faciéndose vinu, polo xeneral con uva traída d'outras rexones (L.león ya Zamora principalmente).

Dende hai unos anos p'acó vien trabachándose na recuperación del cultivu de la vid nestas tierras, con nuevas plantaciones ya con nuevos enfoques enolóxicos. El puxu definitivu vieno de la manu de APROVICAN (Asociación de Productores de Vinu de Cangas). Cola creación d'esta asociación entama una nueva etapa na produccióu de vinu en Cangas del Narcea. La creación d'un muérganu rector del «Vinu de la Tierra de Cangas», la realización de cursos ya xornadas de formación ente los viticultores locales, l'asesoramientu nas nuevas técnicas de produccióu ya el.laboración del vinu a cargu de profesionales ya enólogos, la financiación de proyeutos de recuperación d'espacios dedicaos al viñeu, la puesta no mercáu del nuevo productu con estremaos actos promocionales a nivel nacional ya internacional, fai albidrar un bon futuru pal vinu cangués, una de las posibles bases económicas de la fastera. Sicasí, la identidad del vinu Cangas tien de venir marcada polos vezos tradicionales de la

so producción ya el.laboración no mundu enforma competitivu de la enoloxía.

No barriu de Santisu ta prevista la rehabilitación de un *l.lagar* au se quier albergar el muséu del vinu.

Güei, según los datos del rexistru vitícola nel concechu, los metros cuadraos dedicaos al cultivu de la vid son 664.936, dividíos en 600 parcelas propiedá de 297 vecinos.

El 25 de mayu de 2001, ya como rempuesta a la solicitú presentada por un grupu d'el.laboradores ya productores de vinu Cangas, la Conseyería de Mediu Rural ya Pesca del Principáu d'Asturies dicta Resolución pola que se reconoz la denominación «Vinu de la Tierra de Cangas» Pente medias d'esta Resolución establécense, amás, las normas que tienen que cumplir los vinos feitos nesta comarca, que queda l.lendada polos municipios de: *Allande, Cangas del Narcea, Degaña, Grandas de Salime, Ibias, Eilao* ya *Pezós*.

No anu 2002 las bodegas del monesteriu de Courias vuelven outra vuelta a l'actividá esquecida de la elaboración del vinu, cola fundación de la bodega Vinos de Cangas ya la participación d'una prestixosa firma catalana.

Nesti mesmu anu 2002 celébrase por primera vegada la «Fiesta de la Vendimia» na vil.la de Cangas del Narcea, cola participación de l'Asociación d'Hostelería ya l'Ilmu. Concechu de Cangas.

*Ya cun esu, alón. ¡Acabóuse'l vinu Santisu!*

## BIBLIOGRAFÍA

- MARTÍNEZ M.C. ya PÉREZ, J.E. *La Vid en el Occidente del Principado de Asturias. Descripción ampelográfica de las variedades*. Madrid, CSIC.
- La Maniega*, revista informativa del Concechu de Cangas, nos números de los cabeiros cuatro anos, da una bona información al rodiu de la situación de güei del vinu en Cangas ya la comarca.