

TRADICIÓN YA FUTURU DEL VINU EN XAVITA (CANGAS DEL NARCEA)

Xabel Díaz

PLANTAR OUTRA VUELTA

No pueblu de *Xavita*, a la vera'l Ríu Narcea, güei, dempués d'al rodiu 30 anos ensin cosecha, apaecen outra vegada *planturías de viña*. Nesta zona, enantias en l.lena de *cepas* ya *estacones* en tou lu qu'ía'l monte El Blanquín, alcuéntrase agora namás un l.lar de pinos ya bardones. Pero queremos cambiar las cousas ya tornamos plantar vinu.

Repochóu en nós l'álitu del alcuertu d'aquel.las viñas que verdeaban el l.lau'l monte, en fileras perfeutas, mecidas col marrón del tarrén escarnáu. Aquel.las cepas que los nuegos buelos l.lantaron al.lí quién sabe cuando.

Dende dóminas inmemoriales, aiquí no tarrén de *Cangas del Narcea* coséchase, faise ya bébese *vinu*, ya tamién en conceyos l.lindantes como Tinéu, Ibias, Degaña ya Grandas de Salime. De xuru qu'esto choca a muita xente, porque nun se sabe mui bien por Asturias que nesti doiru de la nuesa comunidá coséchase uva, cona consiguiente l.laboración d'esi caldu tan vieyu como'l mundu miesmu qu'ía'l vinu.

Dizse que los primeros en traer las preciadas cepas a esta tierra fonon los monxos de Courias, dau por supuestu que la curia siempre-y profesóu muita afición al preciáu l.líquidu, pero inda

enantias de la parción de los Dominicos atópanse resclavos de la presencia del vinu nesti nuesu conceyu. Posiblemente cono orixe del miesmu nas dóminas romanas ou más atrás no tiempu.

EL VINU DE CANGAS

El vinu en Cangas féixose dende siempre pal consumu diariu, ya, porquéi non, abundante, na familia ya na casa. Atópanse concentraciones de *bodegas* nas zonas vinícolas por escelencia del conceyu, como L.lumés, Ponticiel.la, Santisu, Tebongu ya Xavita, ente outras.

Pola mor d'una producción arcaica, algámase en Cangas del Narcea un vinu un tantu acedu, carauterísticu del nuesu terrén. Esa acidez débese sobro tou al mecer la uva cono *tálamu*, asina como la cosecha la miesma, qu'a vegadas faise enantias de la plena maduración por cuestiones de carencias de calicor dalgunos anos. Esta acidez vei desapareciendo agora al camudase'l xeitu de producción, ya al meimu que güei se vei dando p'algamar unos vinos competitivos nun mercáu que güei ía peresixente. Dientro de los camudos p'algamar un meyor productu atópanse las *destalamadoras*, máquinas consistentes en dixebrar el *tueru* del *recimu* de la uva, nun lo meciendu na *tina* a cocer cona miesma. Camúdase tamién la calidá de los envases, asina como de *tinias*, *bocóis*, *barricas*, *barricos*, ente outros, ya vei pasándose al usu de materiales más modernos ya que quitan al vinu los golores ya sabores ayenos al procesu natural.

La *viña* tamién caltién outros cuidaos más evolucionaos, como son nuevos sulfatos ya pesticidas. Camuda sobro tou la *poda*, buscando una producción mayor de la planta asina comu una meyor maduración del frutu.

Las variedaes qu'acueye la momada I.G.P. de «Vinos del terrén de Cangas» son: *Alvarín* (brancu ou tintu), *Carrasquín*, *Mencía* ya *Verdejo*.

PLANTURÍA YA VENDIMIA

Guetando los meyores solanos de la nuesa comarca, plántanse las viñas, muitas vegadas nas nomadas *bancadas*. Pola mor de que'l terrén ía emplunu vein faciéndose terrazas con murias de piedra pa sofitar el miesmu. Esti xeitu de planturía, vei esqueiciéndose anguano, al buscar outros sistemas menos esfuerciaos ya más competitivos, en sitios más llanos ya con meyores accesos.

Cuando la uva algama'l grau bonu de madurez, l.lega'l momento de la *vendimia*, na que'l frutu vei pa la bodega, pa proceder a la sua tresformación. Ía aquí nesta construcción ou s'atoupa ún cona verdadera cultura'l vinu. De bonas farturas ya filandones pueden falar toas ya cada una de las bodegas del nuesu conceyu, porque yera'l l.lugar d'aconceyamientu ya, porquei non, d'hermanamientu ente la xente canguesa, güei quiciabes en desusu, anque somos mui-tos los que nun nos resinamos al esqueicimientu del avezu.

El vinu furmienta na *tina*, procesu nomáu *cozer*, ya mentanto esi procesu vei sacándose pola *l.lave* mostu ya vei chándose penriba'l *magayu*, cousa que se noma *pinchalu*. Hai vegadas que, mentanto la *coción*, el *magayu* afóndase no vinu; esto l.lámase *fundise* ya si esto pasa ya nun se ta atentu pa saca'l vinu, avinágrase ya pié-dese.

LA FEITURA

Cuando'l vinu algama'l sou procesu de furmientu, l.lega'l día la *feitura*, día de folixa por antonomasia, nel que se saca el vinu nuevo pa las barricas. Al rodiu d'esi día cel.lébrase en Cangas la festividá de *San Tisón*, güei recuperada. El procesu d'esta xera entama cona *espicha'l vinu*, que consiste en sacar pola *l.lave* d'enriba'l *mostu*, qu'asina ía como chaman al vinu nuevu ensin apiertar. Dempués pásase a la *l.lave* d'embaxo, na que'l vinu sal, sicasí, más *revueltu*.

Una vegada fináu'l l.labor, pásase a *escabezar el magayu*, que ta inda dentro la *tina*: consiste en quitar el magayu reseco de penriba, que tuviera en contautu cono aire. Dempués con una pala dientes veise pasando'l magayu, inda moyáu en vinu, pa la *prensa*, na que tras apertalu vei soltandu'l *pía*, el qu'al tar perrevueltu vei dir a outras barricas separáu del mostu, pa que repose.

PASÁU YA FUTURU

Esto ía, a grandes trazos, el procesu de l.labor del vinu nesta parte del nuesu terrén de Cangas. Dempués d'esta xera namás se fai'l *trasiegu*, qu'ía'l pasar el vinu asentáu a outros envases, yá, pal consumu. Muitas vegadas bébese'l vinu no *cachu*, concu de madera nel que dependiendo del bebedor pue ser de milenta capacidades. Esti artiluxu tien un ritual nas bodegas canguesas, ritual que consiste en beber tolos comensales d'él, circulando ésti alrodiu la mesa. Conviértese esto nun actu cuasi relixosu, el verdaderu sentíu del hermanamientu ente la xente de bodega canguesa.

Güei ta intentando recuperase la producción d'uva en Cangas del Narcea, cousa que ta algamándose por agora ya con mui bon xeitu por parte la xente. Muitos tenemos puesta ilusión no proyeutu, un proyeutu d'una alternativa pa la economía canguesa, ya, a la vegada, un sofitu de la nuesa cultura popular, tan encarnizadamente denostada nestas dóminas. Esti sofitu vei medrando sele, ya tenemos que faer ente toos pa los nuegos avezos un siti respetáu ya merecíu, na alcordanza de la nuesa ascendencia.