

EL CULTIVU DEL VINU NEL CONCEYU DE TINÉU

María del Mar Llano Membiela

ENTAMU

El presente estudiu quier amosar la presencia de cultivu de *vinu* tamién ya hasta fai bien poucu tiempu no conceyu de *Tinéu*, na fastera suroccidental d'Asturies. L'al.lugamientu xeográficu nun s'estrema abondo del conceyu de Cangas, al tar feitu esti estudiu nel l.lugar de *Vil.lanueva*. Sicasí, alministrativamente, esti l.lugar pertenez al conceyu de Tinéu¹.

Ía abondo importante la situanza xeográfica pal cultivu de la vid. Lo meyor ía la fastera abel.lugada ente montes, como ía'l val.le del ríu Narcea ya'l Navia. El pueblu de Vil.lanueva asítiase a los márxenes del ríu Narcea, no que güei se conoz como «Corredor del Narcea», ya vien casi a ser l.linde col conceyu Cangas, del que dista malpenas 1 km.

N'Asturias, aparecéu la vid na Edá Media, tando recoyíos en del.los escritos la hestoria del vinu Cangas. Ía nesta dómina, col monesteriu de Courias en Cangas, a unos 19 km. del l.lugar de Vill.lanueva ya que tien el so dominiu na cuenca del Narcea, cuando s'entaman a trabayar las *viñas* ya espierta l'interés nas outras

¹ Muias gracias a la mia informante, *Concepción Fernández Pertierra*, de 87 años ya vecina de Vil.lanueva (Tinéu).

comunidaes asturianas. El cultivu nas viñas a la vera'l Narcea ta documentáu dende los siglos VIII ya IX, pero ía nos siglos XI-XII cuando los monxos de Courias entaman cola sua explotación, siendo los benedictinos los impulsores del sou cultivu.

L'abá ya outros monxos de Courias entamaron a trabayar nas viñas ya por explotación direuta ou indireuta, ya por contratos colos campesinos, creando asina una especialización vitícola nel val.le del Narcea. Esta espansión vitícola tien influencia na conformación del paisax, apaeciendo güaños claros aínda güei. Sicasí, no que ía'l conceyu Tinéu nun podemos falar, que sepamos, d'esplotaciones actuales. Desgraciadamente, los terrenos dedicaos a viña fonon desanicándose, camudando'l tipu d'esplotación, pasando a una menos abegousa, la forestal, concretamente, al pinu.

La fastera suroccidental, ya en concretu'l conceyu Cangas, foi una productora qu'abastecía a los conceyos ya tamién al restu la rexón. D'outramiente, había casas que se dedicaban a la explotación nacional ya pal estranxeiru, habiendo plantas embotelladoras que tuvieron funcionando fasta'l sieglu pasáu.

Pero de xuru que la fastera suroccidental yera considerada cási-que como una zona vitivinícola de primer orde. La imaxen d'Asturias como fastera vitivinícola de calidá ya cantidá foi diliéndose al tiempu que diban desanicándose las viñas, al camudase por outras alternativas menos trabayosas; amás, foron afitándose las prácticas de vinificación más cenciell.as.

EL CULTIVU DEL VINU

Entama la xera del cultivu de la vid cola selección del terrenu, onde se pasaba a cavar las *pozas*. No mes de xineiru contrátase a personal (*cavadores*) que van ser los encargaos de furar ya afondar no terrén pa facer las *cuevas*. Éstas facíanse cada dos capas ya yera conveniente dir *yá acuitándolas* pouco después de cavalas. La for-

ma de plantación, polo xeneral, ía en *ringleiras d'estacones ya alambres*, pero había outra forma de plantación: *las redondas*.

Plantábanse dos clases d'uvas principalmente: la *uva blanca*, de moscatel, que ía muito más fina, ya la *uva tinta*, más corriente. En medrando la planta, diba enrosándose nas alambres, ya cuando las ramas taban abondo crecidas, pasábase a *podalas*. Esta xera facíase con unas tixeras grandes. Las *guías* nuevas amárranse a las alambres ya déxanse medrar.

Pa evitar que la planta pudra hai que tratála con *azufre* en varias vegadas. L'azufre, mariel.lu ya en polvu, cómprase ya hay qu'echalu col *fuel.le* por tola planta. Esta xera, como ya dixi, hai que faela en varias ocasiones. Por outro l.lau, también hai que *sulfatar*. El sulfatu, al contrariu que l'azufre, presentábase en piedras duras, polo qu'había que dililas n'augua. Échabase a *dilir* nuna barrica grande, de 200 l., chena d'augua. Había qu'echalas dos días enantias a amugar. Depués amestábase-y cal, bueno apagada, bueno cal muerta, que yera de piedra de las calieras d'El Rodical. Esta cal echábase pa que'l sulfatu s'apegara meyor a la planta, a la *cepa*. En tando preparada la mezcla, pasábase a la *sulfatadora*. Primeiro colábase, pa que nun pasaran piedras, con un colador que trai la propia máquina. Estas *máquinas de sulfatar* yeran de cobre ya de mochila. Cargábalas a la espalda el sulfatador ya diba chiscando bien enriba de tola planta. Pa que'l sulfatu garrara, escoyíase un día de sol que secará pronto la mezcla na fueya.

Outra de las xeras que se facían na viña yera la d'*esmamonar*, ou lu que ía lo mesmo, arrancar las *guías* malas que-y van saliendo a la planta ya que quitan de medrar a las *guías* bonas. Esto d'*esmamonar* faise de la mesma manera que colos tomates, ya yera una xera que nun tenía muita importancia, fácil de faer.

Cuando entama a nacer la uva, cuando al *racimu*-y salen ya las primeras *bolinas*, hay qu'*envolver* las *guías* nos alambres. Días enantias de *vendimiar* ía menester *desfuechar* la planta, quitar las fuechas secas pa que'l vinu madure.

Pal mes de setiembre o outubro pásase a vendimiar. Pa el.lo chamaban a xente del pueblu. La casa que podía contrataba a los obreiros a xornal. La que nun podía, chamaba a la xente ya quedaba a debe-ys el favor. Diban pola comida ya agradecíase-ys tamién regalando-ys alguna outra cosina, como un garrafu de vinu.

El día de la vendimia yera un día de fiesta por tolo alto. En dalguna ocasión diba tola xente vistida col traxe del país. Na vendimia cortábanse los racimos con una *navaya* ya diban echándose nuna *cesta*. Cuando la cesta taba chena, pasábanse pa los *goxos*, maniegos grandes ya zarraos por riba. Estos *goxos* chevábalos al l.lombu'l *gocheiru*. Ponían ente la cabeza ya'l *goxu* un sacu forráu de paya pa que nun lu mancara. El *goxeiru* chevaba las uvas hasta la *tritadora*, el que la tenía, ya sinón había que *pisala colos pías*. Vei echándose tolo pisáu pa las *tinas* hasta que se chenaran ya depués tapábanlas con barru pa que la tapa de madera zarrara meyor. Pa casa venían de *goxeiros* «El Gaiteriu», «El Cabaniechu» ya «Lulu'l Carroubu», que tamién venían cuando tocaba cavar las pozas. Yeran tiempos de fame ya «esi día polo menos comían bien, qu'al.lí, en casa d'el.los nun comían».

Pal día de la vendimia preiparábase tolos anos un menú especial. Xantábase na campa. Chevaban bonas empanadas de bonitu ya chourizu que se facían en casa, no fornu l.leña, ya tamién fritos de bacaláu.

FAER EL VINU

El vinu tien que tar na tina el tiempu suficiente hasta que'l *magayu* xube p'arriba. Depués hai que sacalu por baxu. A esti chá-mase-y *mostu*, que ía'l bonu. Lo que queda hai qu'apretalu (el *magayu*) ya d'estu sal outru vinu «más rín» que ía al que se-y noma *pía*.

Cuando se facía'l vinu nun había más qu'homes na *bodega*. Las muyeres nun podían entrar, porque «lu estropiaban». Esi día xan-

taban na bodega, escura ya fresca, l.lacón, choscu ya caramiel.la, ya bebían pol *cachu*’l vinu nuevu. El cachu, pa bien ser, había que metelu a cocer na *tina*, ya como nun yera bono que toucara l’augua, malpenas se l.lavaba. Como muitu, *esl.laguazábase* un pouquinín.

El vinu hai que *trasegalu* dacuando, pa que salga’l *posu*. El que trasiegan ía’l pía. Si se *pica*’l vinu, hai que tiralu.

Pa sacar el vinu nas tinas había que metese dientro ya sacalu a *caldeiraos*. Esta ía una xera abondo peligrosa porque podía morrer la xente al entra-ys los vapores de la cocción a los pulmones. Enantias de baxar lo que facían yera meter un candil o una vela prendida, ya si s’apagaba nun podían entrar. Había qu’abrir un tapón pa que respirara ya esperar un día ou dos.

El vinu vendíase no *chigre* de casa al preciu de los tiempos, por *barricas* o por *garrafos*. Pa embotellalu de las tinas o los *bocóis* a las barricas ya los garrafos utilizábase un *embudu* de metal. Pa según diba vendiéndose había que sacalu de las barricas con una pipa ya dir controlando’l nivel con una *cala* de madera. Outra medida que s’utilizaba muitu yera’l *decálitru*.

El trabayu de la viña yera un trabayu mui esclavu pero que daba pa vivir. Había que trabayar muitu ya había tamién que pagar los xornales.

Cuéntase qu’en casa «El Fraile» de Sorriba tenían viñas, ya chamaban a xente a xornal pa trabayar cavando o facendo las pozas. Dábanselas de ricos, de sangre azul, ya yeran daquéi ricos pero non muitu. L’amu baxaba a la viña vestíu de «frac» a mandar ya a ver cómo cavaban. Él comía bon pan de trigu ya bona comida ya pa los cavadores traían outra comida, pan de centén ya outra comida peor.