

EL VIÑO DE PELORDE (PEZÓS)

M.^a Teresa Pasarín Arne

LOCALIZACIÓN XEOGRÁFICA

Pezós, pequeno conceyo del occidente asturiano (38 km²), linda al norte con Eilao, al sur con Grandas, al este con Allande y al oeste con Samartín. El tarrén é, como en toda a comarca, abundante en louxa y ten úa orografía suave. As cotas máximas y mínimas son, respectivamente, Cornomandil, el pico máis alto (856 m), y El Río Augüeira (110 m). Máis da mitá del conceyo ta entre os 400 y os 800 m. d'altura.

A situación del conceyo, lonxe da costa y da súa influencia oceánica, y lo estreto qu'é el vale del Navia nesta zona, feron posible un microclima con rasgos continentales. Nel brao as temperaturas chegan a ser mui altas y hai seca nos sitios máis solanos. Este clima fai que se día el *viño* na ribeira dos ríos y tamén cereales como el trigo y el centén, que noutros conceyos d'Asturias tuvieron que cambiarse pola escanda porque nun se daban.

No tocante a vexetación, as partes máis altas tán baleiras d'árboles y chías de toxos, xestas, uces, rubielas y carqueixas. A media ladeira atopamos carbayos y bidueiras. Nas zonas máis baxas dos vales tán os castañeiros, os freisnos y os salgueiros. Úa rareza del lugar é a sufreira (*Quercus suber*), el árbol del corcho, qu'aparece sola ou formando matías nos mesmos sitios unde tán as viñas. Tamén se traeron árboles de fora como pinos y ocalitos.

El Navia, el Augüeira y el d'Ío (ou Río del Mazo) son os ríos máis importantes que bañan el conceyo. Os dous últimos xúntanse debaixo da capital del conceyo y morren nel primeiro, que fai de lindeiro con Allande, cerca de *Pelorde*¹.

Anque quedan algúas *viñas* noutros lugares del conceyo na rodada de Pelorde, sábese qu'enantias había máis qu'hoi tán abandonadas ou dedicadas a outros cultivos. Però el sito unde máis viva sigue a tradición y unde se siguen trabayando máis viñas é Pelorde.

Pelorde atópase a poucos quilómetros da cabeza del conceyo, na carretera AS-12 (Navia-Grandas), na ourela dereta del Río Augüeira. A carretera separa as casas, que tán repartidas a os dous laos d'ela: del lao de baxo, a capiya de Santana y a escola, hoi rehabilitada pa uso dos poucos que quedan nel lugar; del lao de riba, a fonte y el sito unde se fai a festa nos últimos anos. Nesta aldea namáis quedan sete ou oito casas habitadas y us quince vecíos. Os que nun tán cobrando (xubilaos) dedícanse á labranza ou trabayan núa cooperativa forestal. Nun hai ningún neno que vaya á escola.

UN POUCO D'HESTORIA

Debido al abandono secular d'esta terra, a agricultura tradicional sempre foi de subsistencia: todo lo que se labraba y se recoyía era pal consumo da xente y dos animales: trigo y centén, patacas, frutas y verduras, castañas, nabos, maíz, herba, chichos... y *uvas* pa fer viño.

Nun se sabe descantá hai viñas en Pelorde nin qué homes las trabayaron por primeira vez. Nel conceyo de Pezós hai poucos restos del Neolítico y os castros que se conocen tán pouco estudiaos.

¹ Dou as gracias a: *Ricardo Cotarelo*, que sempre me recibe con bon humor y me convida a probar el viño da súa bodega en Pelorde. Y a *Loli Loureiro*, úa das investigadoras del SERIDA, que me facilitóu bibliografía.

Xa qu'el conceyo é tan pequeno, supoñemos qu'a súa hestoria vai xoncida cos da rodiada. Estrabón, xeógrafo grego qu'escribiu a súa obra xeográfica nos anos del cambio d'era, describe as terras qu'hoi chamamos Asturias y a xente del noroeste d'Hispania en tempos del emperador Augusto: «Todos os habitantes das montañas son sobrios: nun beben nada, nun sendo augua ... y el viño, qu'é pouco, cuando lo consiguen, consúmese lougo nas grandes festas familiares». Esto que nos cunta Estrabón mantúvose hasta a posguerra, cuando a fame. A «sobriedá» nun s'escoyía: a mayoría da xente era probe. El viño namáis se bebía nas festas y, ás veces, iban a él cuando se cocía.

Y as *cepas*, ¿d'ónde saliron? Dicen os espertos (Martínez Rodríguez 1999) que dentro del xénero botánico *Vitis*, a especie *Vitis vinifera* é a que dá frutos a xeito pa fer viño. Esta especie divídise en dúas subespecies: *Vitis vinifera silvestris* (cepa brava), que namáis s'atopa en algúa zona d'Europa; y *Vitis vinifera sativa* (cepa cultivada), da qu'hai muitas clases. Supónse qu'a *Vitis vinifera silvestris* é anterior á *Vitis vinifera sativa*, porque a samente fósil da primeira que s'atopou en varios países europeos é del Neolítico (5000-2500 a. C.), mestestanto qu'as da segunda son da Edá del Bronce (1700-1500 a. C.). Por eso, é posible qu'as cepas bravas xa tuvesen alí dende el principio y a xente fora escoyéndolas, prantándolas, enxertándolas y meyorándolas hasta chegar ás distintas clases que temos hoi.

Según Santos Yanguas, el cultivo das cepas chegaría á Península Ibérica cos púnicos y gregos al acabar el siglo VI y empicipiar el V a. C., y cre qu'el cultivo y consumo de viño puido chegar a Asturias algo antes de que vesen os romanos, aunque sólo sería núa parte pequena da zona occidental (Santos Yanguas 1984).

Nun ta clara del todo a relación dos romanos col cultivo del viñedo en Asturias. Según Carmen Fernández Ochoa, na época romana, na rexón qu'hoi chamamos Asturias, importábase viño: as «ánforas vinarias» que s'atoparon nos castros y nas *villae* atestiguan un comercio d'importación de viños (Fernández Ochoa 1982). Javier

Rodríguez Muñoz dice qu'el viñedo ta documentao en Asturias, na conca del Narcea, nel siglo IX y que nel X xa s'atopan viñas noutros sitios, todos mui romanizaos, polo que se deduce que foron os romanos os que trouxeron este cultivo (Rodríguez Muñoz 1978). Por outro lao, os autores de *La vid en el occidente del Principado de Asturias*, citando úa obra de M. Gómez titulada *Los siglos de Cangas de Tineo* y publicada en 1920, dicen qu'a chegada dos romanos nun supuxo pal viñedo asturiano ningún impulso, porque siguíu cultivándose en emparrao a variedá *cocolubis* y producíndose pouca cantidá de viño (Martínez Rodríguez 1999).

É opinión xeneralizada que, na Edá Media, fíase viño sobre todo nos monasterios. Pos ben: entre el Navia y el Eo, el único monasterio d'importancia é el benedictín de Vilanova d'Ozcos, que se fundóu nel siglo XII. Al empicpiar el siglo XVI, as propiedades del convento estendíase por us 15 conceyos —entre ellos el de Pezós—, con máis de 100 lugares unde cobraba algún tipo de renta. Peique estos monxes s'alimentaban básicamente con pan, carne, viño y pescao, y así, entre os ingresos en especie que tían, destacan os cereales d'inverno, el viño y os carneiros. Nos inventarios de bodega-despensa del ano 1572 escriben «vino blanco del Bierzo y tinto de San Pedro de Agüeira» (Paz González 1991). Según este mesmo autor, todos os viñedos qu'inda quedan na conca del Navia tuveron baxo el dominio del Convento de Vilanova, pero nun fai mención espresa de Pezós nin Pelorde. Dice tamén que, dende el siglo XVI, nótase uá resistencia a manter as terras como viñas, porque «los llevadores, sin licencia, truecan, venden y descepan las viñas, volviéndolas a pan llevar y por ello es necesario reconocer con frecuencia y apear dichas heredades para que los poseedores sean conocidos y las rentas pagadas». Nel XVIII peique os monxes queren meyor acordar cos levadores das terras el pago da renta, sin importaryes se s'arrancan as cepas y se labra grao.

Nas *Respuestas Generales* dadas pal Castastro del Marqués de la Ensenada sobre el conceyo de Pezós, a mediados del siglo XVIII,

fálase de sete clases de terra de regadío y de secano. Entre elas tán as terras «plantadas de viña, de buena, mediana e ínfima calidad». Tamén dicen qu'el tarrén qu'ocupa úa viña de «un jornal de cava» é «treinta y seis varas castellanas de costado y diez y ocho de frente». Máis alante, lemos que de viñas hai «mil ciento veinte jornales de cava, a saber: ochenta de buena calidad, ciento cuarenta de mediana y los novecientos restantes de ínfima». Sobre a produción dan estos datos: «un jornal de cava de viña de buena calidad, da un cañado de vino; el de mediana, ocho cañadas y el de ínfima seis». Ademáis, informan de que «un cañado de vino tiene tres cántaras, cada cántara cuatro cañadas y cada cañada ocho cuartillos». Os precios da época eran éstos: el «cañado de vino» valía veinte «reales vellón»; «cada pie de parra por los seis cuartillos de vino que produce, un real y ocho maravedíes y medio vellón, los cuales ocupando, como ocupan, noventa cada fanega de tierra, importa su total de los noventa pies, ciento doce reales y diecisiete maravedíes vellón» (Pérez de Castro 1980).

Según el *Libro de Hipotecas (1768-1779)*, un manuscrito conservao nel Conceyo de Pezós, nesas fechas había viñas en Pezós capital («...en el sitio del Paradelo», 24r; «... la pieza de viña ... en el sitio de la pena de Lagonzos», 34r), en Francos («... viña nombrada del Grandeiro ...», 24v), Argul («... en do dicen Viñas novas ... de dicho lugar de Argul», 26v), Cabanela («... una pieza de viña en la Tolería, en el viñado de Cabanela», 35r) y Vilarmarcio («... en el viñado de Pico da Vinta», 83r).

Antonio M.^a Queipo, «dueño y señor» del sito de San Bruno, y vecín del conceyo de Salime, nas contestacióis que, a fines del XVIII, manda al xeógrafo Tomás Lopez pa fer el sou *Diccionario geográfico*, describe a parroquia de Pezós y outros conceyos da zona, y dice qu'el viño «de este partido es mediano, excepto el de las riberas del Agueyra, que es de ínfima calidad» (Merinero 1992).

Nel *Diccionario geográfico* de Madoz (siglo XIX) pódese ler que nel conceyo de Pezós hai viñas y prodúcese viño sin especificar máis,

y que nel lugar d'Argul hai 60 fanegas de terra destinadas al viñedo, pero nun dice nada sobre as viñas de Pelorde.

En Pezós producíase moito viño hasta que chegou a filoxera y acabou coas cepas (Mendez-Valledor y Guzmán 1900). Esta praga, que vía d'EE.UU., estendéuse por toda Europa al acabar el siglo XIX. Probáronse moitas cousas, pero nun s'atopaba remedio contra el mal. Al cabo, houbo qu' enxertar as cepas europeas sobre pés americanos, qu' eran máis resistentes á enfermédá. Supoñemos qu' el viñedo de Pezós se vería afectao del mesmo xeito polas outras dúas enfermidades —tamén procedentes d'Estaos Unidos— que padecéu el europeo: el oídio, a mediados del XIX, que foi combatido con azufre; y el mildú, que veu máis tarde y houbo que tratar con sulfato de cobre.

AS VIÑAS

En Asturias, el conceyo de Cangas del Narcea é el que ten máis tarrén prantao de viñas. El de Pezós ocupa el segundo lugar, se relacionamos el tarrén prantao de viñas coa superficie total labrada (González-Quevedo 1981).

Según el Rexistro Vitícola feito pola Consejería de Medio Rural y Pesca del Principao d'Asturias nel ano 2001, nel conceyo de Pezós hai pouco máis de 7 Ha., divididas en 85 *pezas*, prantadas de cepas. Como dixemos, hai algúas viñas noutros lugares, pero é en Pelorde onde ta a mayoría das *pezas*.

En Pelorde as viñas atópanse na ladeira solana da montaña. As máis cercanas tán pegadas ás casas pero outras tán máis lonxe. Agora abriron pistas pa poder chegar a elas, pero enantias namáis qu' había camiños estreitos por onde, ás veces, nin pasaban os carros, y sólo se chegaba alí andando.

Unde el tarrén é máis custo, úas paredes de pedra nun deixan qu' a terra baxe hasta el fondo. Estas *pecías* separadas por esas pare-

des son as *zapatas*. As cepas tán prantadas en renguileiras chamadas *gabias*. Lo costo del tarrén y lo xuntas que tán as cepas fain difícil a mecanización.

Nas viñas que tán máis lonxe y ás que namáis se podía ir andando ou nel burro, aveza haber úa *cabana*, pequena y terreira, feita de pedra y louxa, que valía —y vale— p'aveirse, pa recoyer el augua de chover —que despóis s'usa pa sulfatar— y pa guardar ferramentas.

Inda hoi, que meyoraron as cousas y el trabayo é máis levadeiro, gracias a os adelantos, a opinión da mayoría da xente é qu'a viña da muito labor y muita pena. Todos os trabayos inda se fain en comunidá: úas casas axudan ás outras. Os trabayos empicipian en decembre ou xineiro coa poda. Os espertos viticultores dicen qu'hai que conocer a clas da cepa y saber cómo medra antias de podar. Na mayoría das viñas as cepas medran al sou aire y, como muito, tein un soporte. Hai algúa viña máis moderna con postes de madeira y alambres, però son poucas.

Entre febreiro y marzo, cuando empieza a *biltar* ('brotar'), toca abonar y cavar. Enantias, namáis s'abonaba con cuito, que se levaba nos típicos carros del país tiraos por vacas xoncidas ou, unde nun entraba el carro, a cestadas. Hoi xa se leva en tractores. Cavar é un trabayo mui sufrido debido a lo costo del tarrén y a qu'a terra ta empedruñada y chía de maleza. El amo da viña chama como obreiros a os vecíos pa que ye axuden. Hoi xa case nun se cava col *gabiocho* ('ferramenta acabada en dous dentes de ferro que s'usa pa cavar y sachar'). Como el tarrén nun deixa meter tractores, úsanse productos químicos pa matar el monte y desbrozadoras coas que se pode trabayar entre as *gabias*.

Esladruar é quitar todas as ramas que nun tein uvas y faise antias d'azufrar. El azufre espárcese col barquín cuando el *bilto* ou brote novo mide dez ou quince centímetros.

Por último, en abril ou mayo, y as veces que faga falta según veña el tempo, hai que sulfatar. El sulfato de cobre hai que disol-

velo en augua y fai falta carretar esa augua dende a fonte hasta a viña. Alí, enantias, asentábase úa cuba pa tal fin. Nas viñas que tán máis lonxe y que tein cabanas, como dixemos, sácase d'un baño qu'aveza haber dentro d'elas, unde se recoye el augua das goteiras. As máquinas de sulfatar eran de tipo mochila y as máis antigas, de cobre. Agora son de plástico, pero xa s'usan pouco: máquinas con motor y mangueiras fain máis fácil este labor.

A ampelografía (del grego *ampelos* 'viña' y *grafía* 'descripción') é a ciencia qu'estudia as distintas clases de cepas. Nun hai estudos feitos —que sépamos— d'este xeito en Pelorde, así que basámonos nos informantes del lugar que nos falaron d'estas clases: *branca y tinta del país* —pequenas pero mui sabrosas—, *verdeya branca y tinta* —mui dulces—, *mencia* —a de meyor sabor—, *mouratón* —uva grande que dá muito viño—, *tintorero*, *palomino jerez*, *albariño y moscatel*.

VENDIMAR

A *vendima* faise nel mes de setembro. Según os viticultores da zona, el *táramo* —a raspa ou el ramo del *recimo*— ten que tar *como pata de perdiz*. Enantias, úas casas axudaban ás outras, igual que noutros labores como a mayega ou a matanza. Hoi tamén, pero menos, porque aveza ir axudar xente da familia que xa nun vive nel lugar. Os obreiros, armaos con navayas —ben afiladas que, se non, rinchan y nun cortan a madeira dos recimos—, madrugan pa chegar cedo á viña, porque despóis, se el día é bon, calenta muito el sol y el trabayo dá máis pena.

En tempos, as uvas pañábanse pas *cestas vendimeiras* ou *pese-los*, que faín meyor feixe porque tein a boca máis ancha qu'el cu. Había tamén cestas máis pequenas pas mueres, que las arreaban na cabeza, apoyadas en *corrizas*, úa especie d'almuadías feitas con trapos y en forma de rosca.

As uvas recoyidas tresportábanse hasta a bodega nesas cestas, ou con burros, unde nun chegaba el carro. Se entraba el carro, iban nél a granel. Agora carrétanse en sacos de plástico y en tractores.

En Pelorde tein viñas y bodegas tamén vecíos d'outros pueblos del conceyo. Éstos, el día da vendima, toman a parva y el almorzo na viña.

PISAR Y FER EL VIÑO

Todo el proceso de fer el viño sigue sendo inda hoi totalmente tradicional y, as máis das veces, nun s'usa ningún producto químico na elaboración nin na conservación.

Cuando chegan as uvas á bodega, os homes písanlas, hoi con botas de goma, enantias cos pés descalzos, en *tinas* ou cubos, ou en baños. Nos últimos tempos, tamén s'usan molíos eléctricos. Os recimos prensaos poden quedar nesas tinas ou pasar a *bocóis* ou cubas, que tein que quedar abertas, hasta que deixa de ferver. As cubas tein que tar ben lavadas y secas pa que el viño nun coya sabores raros. El viño *ferve* 'formenta' entre sete y doce días. Mestestanto hai que *baxalo*, querse dicir, hai que baxar el *buyo* —os restos das uvas y dos táramos— que ta peliando por salir da cuba. En deixando de ferver, tápanse as cubas coas súas tapas y séllanse herméticamente pa que nun respiren. Utilízase buleira, pingo, barro ou úa pasta amasada con faría y augua.

Lougo d'un mes, xa se pode *fer* el viño: separar el líquido del *buyo*. Lo primeiro que sale pola espeta, al abrir úa cuba, é a *xema*, de búa cálida. El *pé*, máis ruín, é lo que solta el *buyo*, al prensalo. Pa *trafegar* úsase un baño unde se recoye el líquido y métese en cubas limpas a caldeiraos. Cuando xa nun sale *xema*, sácase el *buyo* y aprétase núa prensa. Hoi son prensas mecánicas manuales y, ás veces, compártense entre varios vecíos. Peique en Pelorde houbo

un lagar, que compartían varias casas. Nel Museo Etnográfico de Grandas de Salime pode verse ún qu'ê da zona.

A madeira sempre foi el material máis usao pa conservar el viño. El oficio de cubeiro nun existía como tal, pero inda s'acordan en Pelorde d'algún carpinteiro curioso que fía cubas. Ricardo Cotarello fala del cubeiro Antón de Mera y na súa bodega ten algúa cuba feita por alí.

As cubas fainse de madeira de carbayo ou de castañeiro. Tán formadas polas *duelas* —as trabas que forman el corpo, que se torcían fendo dentro úa fogueira—, el *garzo* —arco que remata y xonce as duelas y unde enganchan as *testeiras*, que son os fondos redondos da cuba— y os *zunchos* —aros de metal que sirven pa reforzar el corpo da cuba—.

Según a capacidá que teñan dáseyes distintos nomes. El *bocói* leva 800 litros y el medio *bocói*, a mitá. De 400 litros pa baxo fála-se de *barricas* y *cubas*.

Outros recipientes de madeira típicos d'úa bodega son a *canada* y el *cacho*. A *canada* é úa xarra que leva cinco litros. Hai outras xarras máis pequenas chamadas *zapicas*. El *cacho* é un conco de madeira que s'usa pa sacar el viño da cuba y pa bebelo. Lo tradicional é encher el *cacho* y ir pasándolo d'us a outros despóis de beber. Tamén s'usaban peleyos de cabrito ou cordeiro pa tresportar el viño.

El viño, qu'aveza ter poucos graos y al que nun se ye bota ningúna química, é fácil que se derrame. As principais enfermidades que ye afectan son *as flores* del viño y el *picao* ou *avinagrao*, producidas por xérmenes aerobios; y el *magor*, amargor causao por microorganismos anaerobios.

EL ORUXO

A destilación xa la usaban os exipcios hai 4.000 anos pa fer perfumes. A Europa chegou cos árabes, al empicipiar a Edá Media. A

palabra «alcohol» é de orixen árabe, como «alambique» y «alquitara». Despois foron os monxes y os alquimistas os que desenvolveron esa técnica. Peique foi el médico valenciano Arnaldo de Vilanova (1240-1311) el primeiro europeo que destilóu viño y el que fala por primeira vez del *aqua vitae ardens*, así chamada porque tía a propiedade d'alargar a vida, y usada nun principio polos farmacéuticos y os médicos pa curar enfermidades. Lougo s'empicipia a consumir como bebida. A descripción d'alambiques pá destilación d'oruxos aparece xa en libros del siglo XVII (Orriols 1994).

El augardente, chamao na zona tamen *país*, faise destilando el *buyo* prensaio del que xa se sacóu el *pé*.

Pa destilar úsanse ou *alambiques* ou *alquitaras* de cobre. Tán feitos d'este metal por varias razóns: é facil de moldiar, é un bon conductor del calor, y aguanta ben el uso nel lume y el paso del tempo, entre outras. Os alambiques son distintos según as zonas ou os países. El alambique que s'usa en Pezós é de tipo Charentés y ten varias partes:

- a *pota*: a caldeira que se pon al lume, que ten forma de cebolla y asas.
- el *sombreiro*: de forma redondiada, vai encaxao na pota y séllase con úa pasta feita con faría y augua mentras coce el pote. Acaba nun tubo qu'enlaza col serpentín.
- el *serpentín*: tubo con esa forma que se coloca nun bidón nel qu'entra seguido augua fría pola parte de baxo y sale el augua caliente pola de riba. Nel cabo d'este tubo sale el oruxo.

A alquitara é algo distinta. El sombreiro del alambique cámbiase por un caldeirín, unde ta el serpentín, que se coloca derriba da pota, zarrao por baxo y aberto por riba, unde se pon el augua que fai de refrixerante. El oruxo sale por un tubo soldao na parte de baxo del caldeirín.

El *buyo* (os restos dos recimos xa prensaos) métese na alquitara ou nel alambique y ponse al lume. Hasta hai pouco fíase con leña pero hoi faise con gas por comodidá: el pote ten que cocer lenta-

mente y p'atizar con leña hai que tar alí todo el tempo. Pa qu'el buyo nun pegue na pota fáiseye úa cama con úa pouca de paya. Desque el pote ferve, el proceso da destilación ten que ser mui lento. El *buyo* solta el alcohol que s'evapora y, despóis de condensarse nel serpentín, sale un líquido trespasado. Ten que correr un filín de nada pa ser ben. Se corre muito é qu'a destilación nun se fai ben y el oruxo é máis ruin, ten menos graos. Ese líquido fíltrase con algodón y recóyese en botellas ou garrafóis. Cuando el líquido sale branco, el buyo xa deu todo lo que tía que dar. Al cabo, inda vai parar á pila del cuito y sirve como abono.

Xa se sabe que ta prohibido destilar alcohol nas casas y hai us anos a Guardia Civil precintóu algún alambique y algúa alquitara, pero sigue féndose. El *país* consúmese, xeneralmente, na casa y namáis se venden pequenas cantidades entre amigos y conocidos.

DITOS OU REFRAÍS Y OUTRAS COUSÍAS

É de todos conocida a relación qu'esiste entre a fala d'úa comunidade y a súa cultura, y tamén é sabido qu'estudiando aquela aprendemos muitas cousas da historia y da vida d'esa comunidade.

Nun fixen úa encuesta sistemática de recoyida de léxico, así que namáis teño constancia d'us poucos ditos relacionaos col viño y algo de vocabulario que ten que ver coa *proba* del viño.

Podache en xineiro, vendimache nun caldeiro.

El que poda en marzo, vendima nel regazo.

Se queres qu'a túa viña cargue, cava cedo y poda tarde.

Por San Andrés, viño novo veyo é.

Dios y el cuito poden muito, pero sobre todo el cuito.

Hasta as xeladas de xineiro, nun aclara el viño feito.

Podar y vendimar: estos verbos conxugaos sobre todo nel perfecto d'indicativo significan un proceso qu'empezóu y acabóu. Ex.: «Ése pa min podóu y vendimóu» ('Ese pa min acabóu').

Dícese del viño que ten muita *coberta* cuando ten muito corpo y qu'é claretín ou *froxo* nel caso contrario. Se ta derramao fálase de que ta *picao* ou *avinagrao*, *ten flores*, *ten magor* ou *madera*, ou *ten el tafo da madera*.

Na toponimia del conceyo tamén se conservan algús nomes qu'atestigan a presencia das viñas en varios lugares: Viñadonga, A Viña da Veiga (Pezós); A Viñanova, A Viña de Vilamiá, A Viña de Rosa, A Viña d'Alonso (Lixóu); As Viñasnovas, A Viña del Chao (Argul), A Viña don Juan (San Pedro).

EL PORVIR DEL VIÑO EN PEZÓS

A tradición vitícola neste conceyo ta ben viva inda. Anque, como dixemos, as máis das viñas tán en Pelorde y nos lugares da rodiada, nas ribeiras del Ríu d'Ío y del Augüeira, muitos paisanos que nun tein viñas compran uva pa fer viño na casa. Estas uvas vein de fora case sempre, sobre todo de distintos sitios de León y Zamora. El viño resultante depende muito da calidá das uvas compradas y nun ten nada que ver col de Pelorde. Éste último é mui chufao en toda a rodiada.

El consumo de viño na zona é abundante. Hai pouca costumbre de beber sidra, a bebida tradicional de gran parte de Asturias. Lo típico nos bares é pedir «un viño» ou «tomar un vaso» y convidar. Tamén nas casas se consume a diario y é lo primeiro que s'ofrece a os invitaos.

Nun sei cuál será el futuro del viño nel conceyo de Pezós, pero el Gobierno del Principao d'Asturias deu algús pasos pa qu'esa tradición se conserve. Nel ano 2001, a Consejería de Medio Rural y Pesca dictóu úa Resolución pola que se reconece a denominación «Vino de la Tierra de Cangas», y na que se dan as normas que ten que cumplir el viño elaborao nesta comarca vitivinícola (BOPA, 8-6-01). El área de producción incluye al conceyo de Pezós, ademáis

dos de Allande, Cangas del Narcea, Degaña, Grandas, Ibias y Eilao. De momento, nun hai naide nel conceyo que comercialice el viño que fai. A produción é tan pequena y tense en tanta estima que se consume toda na casa.

Desde a Administración Autonómica tamén s'organizan cursos de formación pa os viticultores, que se celebran sobre todo en Cangas. Ademáis, investigadores del Servicio Rexonal d'Investigación y Desarrollo Agroalimentario (SERIDA) trabayan na meyora del viño da terra de Cangas.

El conceyo de Pezós, con úa población escasa y mui enveyecida, y úas terras pequenas y abondo costas nas ribeiras, tería que fer importantes inversións pa modernizar as viñas tradicionales y que resultaran rentables. Però sería úa pena qu'un cultivo tan ancestral y tan arraigao na zona se perda. El tempo dirá.

BIBLIOGRAFÍA

- FERNÁNDEZ OCHOA, C. (1982): *Asturias en la época romana*. Madrid, Universidad Autónoma de Madrid.
- GONZÁLEZ-QUEVEDO, R. (1981): «Agricultura y ganadería» en *Enciclopedia Temática de Asturias*. Xixón, Silverio Cañada.
- MADOZ, P. (1985): *Asturias*. Valladolid, Ámbito [Ed. facs. del *Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España y sus posesiones de Ultramar*. Madrid, 1845-1850].
- MARTÍNEZ RODRÍGUEZ, M.^a del C., J. E. PÉREZ FERNÁNDEZ & M.^a D. LOUREIRO RODRÍGUEZ (1999): *La vid en el occidente del Principado de Asturias. Descripción ampelográfica de las variedades*. Madrid, CSIC.
- MÉNDEZ VALLEDOR Y GUZMÁN, J. M.^a (1900): «Pesoz» en BELLMUNT Y CANELLA, *Asturias*. Xixón [Reprod. facs. de Silverio Cañada, 1987].
- MERINERO, M.^a J. & G. BARRIENTOS (1992): *Asturias según los asturianos del último setecientos (Respuestas al interrogatorio de Tomás López)*. Uviéu, Consejería d'Educación, Cultura, Deportes y Xuventú.

- ORRIOLS, I. (1991): «Los aguardientes de orujo gallegos. Diferentes sistemas de elaboración, componentes volátiles característicos», en *Vitivinicultura* 7: 58-63.
- (1994): «Tecnología de la destilación en los aguardientes de orujo», en *1 Congreso Internacional de la Vitivinicultura Atlántica*. Tomo I. A Toxa (Pontevedra): 291-324.
- PASARÍN ARNE, M.^a T. (1997): «El viño de Pelorde. Sangre de Cristo» en *Entrambasaguas* 3: 3-5.
- PAZ GONZÁLEZ, D. (1991): *El Monasterio de Santa María de Villanueva de Oscos: de la reforma a la exclaustación*. Uviéu, Servicio de Publicacións da Universidad d'Uviéu.
- PÉREZ DE CASTRO, J. L. (1980): «El concejo de Pesoz, según el Catastro de Ensenada» en *BIDEA* 101: 537-548.
- RIESGO FERNÁNDEZ, X. N. (1992): «La comarca del Alto Navia: Grandas de Salime, Pezós, Boal e Illano», en *Geografía de Asturias*. Uviéu, La Nueva España: 150-168.
- RODRÍGUEZ MUÑOZ, J. (1978): «De los primeros propietarios a los primeros dominios» en *Historia General de Asturias*, Tomo II. Edad Media. Xixón, Silverio Cañada.
- RON TEJEDO, X. A. (1992): «A elaboración tradicional del viño», en *A Freita* 2: 18-21.
- SANTOS YANGUAS, N. (1984): «La economía agropecuaria en la Asturias castreña prerromana» en *BIDEA* 112: 485-533.