



gas ye de los más altos del Estáu, superior al euru'l quillu. BODEGAS MONASTERIU DE CORIAS

Anguaño hai unos 70 productores rexistraos na IXP, que llabren 80 hectárees de terrén

La evolución del vinu de Cangas y un blanco espectacular prometen un futuru perbonu

y a tola población». La necesidá de promoción p'algamar éxitos mayores ye dalgo no que coinciden toles persones vinculaes al vinu de Cangas, aunque tamién se reclamen idees nueves. Ye'l casu de David Marcos, ellaborador del únicu vinu etiquetao n'asturianu, L.Lumés, fecho a partir de la variedá verdéu prieto. «Creo que tamos dalgo estancaos y que falta profesionalidá porque la xente conformábase colu qu'hai», asegura, pa depués resaltar la falta d'iniciatives orixinales que permitan garrar terrén a otres zones vinícolas. «Un exemplu d'idea innovadora foi lo del vinu L.Lumés, que tien una demanda impresionante, inclusive en lugares como Cantabria. A muncha xente parecía-y una babayada lo del asturianu pero, a pesar de qu'al consumidor pue parece-y caro esti vinu, mércalo porque-y llama l'atención», afirma'l viticultor de Bodegas Obanca, qu'anuncia que pa Navidaes va tar disponible la collecha 2010 del vinu L.Lumés. Tal ye l'éxitu d'esti vinu tinto de Cangas que llueu va tener la so versión no blanco «con una variedá albillo mui peculiar, de la qu'hai mui pocos cepes equí. Ye una variante desconocida y quiero facelo porque la xente demanda lo blanco» de L.Lumés, que tamién va tar etiquetao na llingua del país.

«Creo que'l Vinu de Calidá de Cangas necesita un xiru d'imaxe agora mesmu», sigue Marcos, que-y parez vital pal futuru de la marca atopar un giuecu en mercáu a partir de la diferenciación. Los primeros pasos yá tán daos y el resultáu final, el vinu, ye un exemplu d'hasta onde se pue llegar con trabayu y dedicación. Consiguir la DOP va valer d'emburrión pa poner el vinu del suroccidente asturianu nel sitiu que merez ente les otres rexones vinícolas del Estáu.

Vien de la páxina anterior

ries», explica Barrero, que comenta que «según diz la historia, los romanos introducieron les viñes cola invasión». Sicás, el momentu d'impulsu verdaderu del vinu na zona vien cola llegada de los monxos benedictinos al monesteriu de San Xuan de Courias, yá nel sieglu XI, «que foron los promotores verdaderos qu'espardieron la recimbal per tola contornada».

Col pasu los años, la cultura del vinu garró pesu ente la población y les viñes ocuparon bona parte de les tierres de Cangas, hasta llegar al momentu de más esplendor, «a finales del sieglu XIX o depués de replantalo too tres la filoxera que nos años últimos del sieglu acabó con toles plantaciones, esto ye, la época comprendida ente 1920 y la década de los 50 o los 60, cuando llegó la minería». D'esta forma, pasóse a tener llabraes 1.952 hectárees de viña a principios del sieglu XX a cuasi desaparecer na década de los 90.

«Sobre l'año 95 quedaben equí cuatro viñes cuidaes por persones mayores que llevaben tola vida trabayándo-yos y la viticultura taba a puntu de desaparecer. Nesí momentu surdió una iniciativa de l'Alministración lo-

cal de Cangas pa poner en marcha unos cursos de promoción del manexu de la recimbal y la ellaboración del vinu en Cangas al que nos apuntamos persones como yo, que tenía viñes en casa y trabayaba na mina», recuerda'l presidente del Conseyu Regulador. El cursu foi un éxitu. Afalao «pola recuperación d'otres zones vinícolas en peores condiciones que Cangas», fundaron l'Asociación de Productores y Ellaboradores de Vinu de Cangas. «Principiemos con esti trabayu y, como la cosa diba p'alantré y dende l'Alministración vieron que tábamos teniendo mui bonos resultaos, fiximos por consiguir la IXP Vinu de la Tierra de Cangas y poner orde, porque equí cuasi nun se conocíen nin les variedaes», sigue Barrero. Yera l'año 2001 y el proyectu echaba a andar con cuatro bodegues y una producción d'unos 60.000 quilos d'uva. Agora son siete los llagares inscritos na IXP –toos en Cangas, nun siendo ún en Degaña– y la producción dobla la d'hai diez años pa llegar a los 140.000 quilos gracias a les 80 hectárees llabraes.

La mayor parte de les tierres con viñes tán en Cangas del Narcea –el conceyu engloba'l 80 por cientu del total– y la mayor parte caracterízase por ser parcelles pequeñes –ente los

1.000 metros cuadros y la hectárea– y bien abegoses: tol trabayu ye a mano pola imposibilidá de meter maquinaria, lo qu'encarez el preciu de la uva y, polo tanto, del vinu. Pocos casos hai como'l de Martínez Parrondo, con una tierra grande que-y dexa mecanizar «el 80 por cientu del trabayu, lo que facilita munchu les coses nun llabor que ye mui duru».

Sicás, a pesar de tener un preciu d'uva de los más caros del Estáu, superior al euru'l quillu –1,40 o 1,50 si sumamos gastos como'l tresporte–, el vinu que se fai equí «ta al nivel de preciu de lo de la zona, como lo d'El Bierzu y la Ribeira Sacra», resalta Redondo. Asina, pue atopase vinu de Cangas nel mercáu por un preciu ente «los 4 y 15 euros», según explica Barrero, una cantidá razonable pero que dificulta competir con vinu de crianza y semicrianza d'otres zones vinícolas del Estáu que pue tener precios de 4 y 5 euros. Por esti motivu, el vinu asturianu tien qu'apostar pola diferenciación que-y permiten unes variedaes locales y una tierra única, un camín que ta permitiendo una presencia cada vez mayor nos mercaos local y asturianu –tamién nel restu del Estáu y nel esterior– y en restaurantes de nivel mediu-altu de les gran-

des ciudaes del país, dalgo qu'hai años nun se daba.

La evolución del Vinu de Calidá de Cangas y la ellaboración d'un vinu blanco espectacular gracias a la variedá albarín blanco, permiten pensar nun futuru perbonu pa esti vinu, dalgo a lo que va ayudar enforma la consecución de la DOP. «El vinu va ser un recursu económicu y turísticu perimportante pa la zona», apunta Martínez Parrondo, que señala la necesidá d'involucrar n'ello «a les Alministraciones



Los depósitos de carbayu foron una de les innovaciones principales. BODEGAS OBANCA