

- Secciones
- Portada
  - Opinión
  - Política
  - Laboral
  - Cultivos
  - Ganadería
  - Agroalimentación
  - Gestión hídrica
  - Desarrollo rural
  - Forestal
  - Medio ambiente
  - Caza
  - Turismo rural
  - I+D
  - Empresa
  - Maquinaria
  - Certámenes

Regiones

Hoy

Hoy es: 27.09.11

 Última actualización:  
27.09.11 - 9:41:14

 Enviar por correo  Imprimir

## DO Cangas, aroma que recuerda a Asturias

DE CALIDAD se acerca a la DO Cangas para conocer en profundidad las cualidades organolépticas de este caldo asturiano, así como su historia, sus viñedos y su elaboración.

Redacción\* 16/09/2011 0:00:01

En el siglo XIX, los viñedos sufrieron las crisis de la filoxera, el mildiu y el oidio. Trance que no se hubiese podido superar de no ser por la ayuda que los técnicos franceses aportaron. Esto provocó, a su vez, la entrada en la comarca de otras variedades de cepa del país vecino, que dieron lugar a las denominadas, por los viticultores locales, como "forasteras". Caldos que fueron reconocidos, a finales del siguiente siglo, con multitud de premios en certámenes nacionales e internacionales.

Pese a ello, en el siglo XX no sólo predominaron las buenas noticias sino que, debido al desarrollo de la industria minera y al despoblamiento en general, se produjo una importante reducción en las extensiones de la vid.

### Zona vitícola

En la actualidad, la extensión de la zona vitícola está limitada a unas 100 hectáreas, aunque se están realizando importantes esfuerzos en materia de modernización de los viñedos y formación de los viticultores. Al mismo tiempo, se trata de recuperar variedades autóctonas, que habían desaparecido con el paso de los años.

La producción anual ronda las 100.000 botellas, de las que aproximadamente un doce por ciento es vino blanco.

En cuanto a la materia prima utilizada para la elaboración del Vino de Calidad de Cangas, se cuenta con las uvas de vinificación procedentes de los municipios de: Allande, Cangas del Narcea, Degaña, Grandas de Salime, Ibias, Illano, Pesoz y Tineo.

En relación a las variedades de vid utilizadas para la elaboración de tintos son: albarín negro, carrasquín, verdejo negro (estas tres variedades únicamente se localizan en esta zona de Asturias, por lo que son consideradas variedades autóctonas) y mencia. Por otro lado, para la elaboración de los vinos blancos se utilizan las variedades blancas, como el godello, el moscatel de grano pequeño, pero principalmente se elaboran a partir de albarín blanco (variedad localizada únicamente en Asturias). Todas ellas reúnen los caracteres esenciales para elaborar vinos de gran calidad.

### Los vinos y la vendimia

A lo largo de todo el año se vienen realizando labores a mano. Éstas concluyen con la vendimia, que comienza este mes de septiembre y llega a extenderse hasta principios de octubre.

La vendimia es una de esas tareas que se realizan de forma manual, así como personal, mostrando especial cuidado en el transporte de la uva, aunque siempre con el objetivo de procesarla en el menor tiempo posible con vistas a conseguir unos vinos que gocen de la mayor calidad.

Cuando llega el momento de la elaboración se opta por prácticas tradicionales, pero sin olvidar los procesos tecnológicos y enológicos modernos, orientados a mejorar el producto final. De este modo, los caldos, presentan las cualidades organolépticas propias de los vinos tradicionales de la zona de Cangas en cuanto a color, aroma y sabor, con un aspecto limpio, brillante y adecuado, así como un equilibrio entre el alcohol y la acidez.

Los vinos tintos de Cangas presentan un color cereza brillante, con aroma intenso a frutos rojos silvestres, como las plantas de sotobosque (zarza) y el terruño (pizarras). En boca son frescos, sabrosos, con recuerdos minerales y equilibrada acidez.

Por su parte, los blancos son de color amarillo pálido con reflejos verdosos. Aroma intenso, que recuerdan a frutas como la piña, pera, manzana y a flores blancas. En boca son sabrosos, algo grasos, con toques cítricos y equilibrada acidez.

### Control de calidad

La garantía de calidad es algo que se antoja necesario para cualquier tipo de vino de esta índole, por eso el Vino de Calidad de Cangas no podía ser menos. Para ello, además de la supervisión previa, cuando la uva aún está en los viñedos, los vinos deben pasar una serie de controles que permiten sacar al mercado un vino acorde con la calidad exigida por su marchamo de calidad, Vivo de Calidad.

Antes y durante la vendimia se lleva a cabo el primer control, que es el de maduración de la uva. A continuación, una vez han sido elaboradas las distintas partidas de vino, aparece el segundo control, el analítico. Su realización corre a cargo del Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario del Principado de Asturias. Éste se encarga de comprobar que los parámetros físico-químicos están dentro de los límites fijados para esta denominación. Posteriormente tiene lugar el análisis sensorial o cata ciega de vinos, donde un Comité de Calificación, formado por enólogos y expertos, se encarga de evaluar el producto.

La superación de todos estos controles es imprescindible para conseguir la contraetiqueta oficial que garantice e identifique a un auténtico Vino de Cangas.

### Investigación y desarrollo

A pesar de su especial naturaleza, el Vino de Cangas, al igual que el resto de morapios, tiene la necesidad de diferenciarse de los demás para poder gozar de una buena posición en un mercado cada vez más competitivo, como es el vitícola. Para conseguirlo, lo primero a tener en cuenta es la selección de las mejores variedades de uva. De esta forma, una de las propuestas que la Asociación Vino de la Tierra de Cangas intenta impulsar en los últimos años es la de apostar por la recuperación de variedades pérdidas, así como aumentar los estudios relacionados con los factores implicados en el cultivo. Siempre teniendo en



mente el evitar perjudicar al entorno natural que le rodea y del que se sirven para el cultivo de las viñas. Su recuperación es necesaria tanto patrimonial como económicamente.

La culminación de todas estas ideas es el proyecto de Investigación y Desarrollo que actualmente está siendo ejecutado por la Asociación, en colaboración con el SERIDA, La Consejería de Medio Rural y los ayuntamientos de los ocho municipios acogidos, siendo sus líneas de trabajo, la preselección de variedades, el estudio de portainjertos y el estudio experimental de podas y marcos de plantación. Teniendo para cada estudio, una parcela experimental.

---

[Ver comentarios \( 0 comentarios\) / Añadir comentario](#)

[| Nosotros | Contactar |](#)