

## Recuperación de la viticultura en el principado de Asturias

M.D. Loureiro y B. Suárez

Área de Tecnología de los Alimentos. Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario (SERIDA) Villaviciosa (Asturias)

### 1. Introducción

El viñedo en Asturias se sitúa en la zona sur occidental (Fig. 1). Abarca en la actualidad un total de aproximadamente 100 hectáreas, de las cuales más del 60% de superficie se localiza en el concejo de Cangas del Narcea. Los viñedos se encuentran situados en las laderas de las montañas, en pendientes superiores en muchos casos al 60%, buscando aprovechar la mayor intensidad y número de horas de sol (Foto 1). Las parcelas son de pequeña superficie (<10.000 m<sup>2</sup>) y destacan por su antigüedad y diversidad inter e intravarietal, con mezcla de variedades tintas y blancas. La práctica totalidad del viñedo asturiano se asienta sobre variedades autóctonas: Albarín negro, Verdejo tinto, Carrasco tinto y Albarín blanco. Otras variedades fueron introducidas después de la filoxera como el Albillo, que es en realidad una variedad del grupo de la Chasselas, y la Mencía [6 y 7].

Respecto a la climatología, en invierno predominan los vientos del oeste, produciéndose abundantes precipitaciones; en verano, los vientos secos del nordeste producen escasa humedad. La orografía permite, en ciertas zonas, el estancamiento de nubes que provocan el descenso de masas de aire por las laderas de sotavento, dando lugar a vientos cálidos secos (*foehn*). Este fenómeno ocasiona una pluviometría menor a la del resto del territorio asturiano. La mayoría de los suelos donde se asientan las viñas están compuestos por pizarras, y presentan pH ácidos, bajos niveles de materia orgánica, calcio, potasio y magnesio, y con frecuencia niveles anormalmente altos de fósforo.

El viñedo acogido a la denominación "Vino de la Tierra de Cangas" comprende los concejos de Cangas del Narcea, Ibias, Grandas de Salime, Pesoz, Allande, Degaña e Illano. Los vinos amparados por dicha mención de "Vinos de la Tierra" se elaboran exclusivamente con las variedades de vid autorizadas: Mencía, Albarín negro, Verdejo tinto, Carrasco tinto, Picapoll blanco, Albillo y Albarín blanco. Estos vinos poseen una tipicidad que sin duda es aportada por las variedades y por las especiales condiciones ambientales y de cultivo.

*La viticultura del Principado de Asturias es prácticamente desconocida. A finales del siglo XIX, sus vinos consiguieron un nivel de calidad que les permitió la obtención de premios en diversos certámenes nacionales e internacionales. Sin embargo, las dificultades del cultivo y el auge de la minería propiciaron su abandono. Actualmente se está recuperando dicho cultivo con la realización de nuevas plantaciones, mejoras a nivel vitivinícola y la comercialización de los vinos acogidos a la denominación "Vino de la Tierra de Cangas". También se ha comenzado la preselección clonal de variedades, así como la prospección de variedades ínfimamente representadas y en peligro de desaparición.*

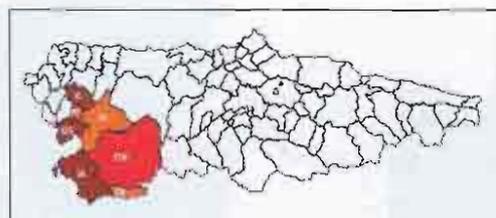


Figura 1. Concejos del Principado de Asturias acogidos a la Denominación de Origen Protegida "Vino de la Tierra de Cangas": Allande (AL); Cangas del Narcea (CN); Degaña (DE); Grandas de Salime (GS); Ibias (IB); Illano (IL); Pesoz (PE).



En el presente trabajo se expone un avance de los resultados obtenidos en la prospección de variedades vitícolas en el Concejo de Cangas del Narcea realizada en el año 2003.

## 2. Historia de la viticultura en el Principado de Asturias

La riqueza varietal de la Península Ibérica se debe, en parte, al cruce entre las cepas traídas por griegos y romanos y las cepas silvestres propias de cada región. A este respecto, se han encontrado poblaciones de vid silvestre en la costa asturiana con morfología foliar que recuerda a las variedades Godello, Albarín negro, Treixadura y Loureiro, lo cual podría explicar el origen de algunas de las variedades existentes en la actualidad en el noroeste de la Península [1].

La primera constancia documentada de existencia de viñedo en el Principado de Asturias aparece en documentos del siglo IX [12]. La región de Cangas del Narcea, en el suroccidente asturiano, desarrolla su viñedo bajo el impulso de los monjes benedictinos del Monasterio de San Juan Bautista de Corias, en el siglo XI. Fuera del valle del Narcea, las indicaciones de viñedo son dispersas. Así, en Avilés se planta viñedo en el siglo XII, el cual abastece a Oviedo de vino durante el siglo XIV. En el siglo XVIII, la viña existe en la parte occidental de Asturias, mientras que en el oriente no subsisten más que ínfimas reliquias vitícolas [5]. Suárez [12] recoge el hecho de que *"a principios del siglo XIX aún se bebía en Oviedo vino elaborado en Cándamo, producto de los antiguos viñedos de la zona central asturiana"*, y menciona las siguientes variedades: Verdejo tinto, Alvarín blanco, Alvarín negro, Carrasco, Carrasquín, negrón, Moscatel, Teta de vaca.

Es durante el último tercio del siglo XIX cuando los vinos asturianos son merecedores de

distinciones a nivel nacional e internacional, tales como la medalla de plata en la XIII Exposición de Burdeos (1895) y la medalla de oro en la Exposición Internacional Libre de Angers y en la Exposición Regional de Lugo (1896).

En el siglo XIX, el viñedo asturiano, al igual que el del resto de España y Europa sufre la invasión del Oidium, la Filoxera y el Mildiu. El ataque de la Filoxera ocasiona una grave crisis al tener que ser repuestas más de 1.000 hectáreas de viñedo sólo en el territorio de Cangas de Tineo [3].

En una comunicación presentada al Congreso Nacional de Viticultura celebrado en Pamplona en 1912 [9] se analiza la situación del viñedo asturiano: *"cuando empezó la reconstrucción se introdujeron otras variedades como la Garnacha tintorrera, Garnacha roja, Alicante, Sumoll, Mencía, Malbec y Cabernet, etc., pero pronto se observó que estas variedades desnaturalizaban el vino en cuanto al tipo del antiguo vino del país y fueron desechadas, a excepción de la Mencía"*.

Durante los primeros años del siglo XX se impulsa la recuperación de la viticultura asturiana. Sin embargo, a mediados de siglo comienza su declive: por un lado, se desarrolla con auge la minería del carbón ofreciendo unas mejores perspectivas económicas, y por otro, se produce

un fuerte éxodo de la población rural hacia las grandes urbes industriales, lo que acrecienta el envejecimiento de la población campesina propiciando el abandono del cultivo de la vid. Ambas circunstancias ocasionaron que el viñedo a principios de los años 90 tuviera un carácter testimonial frente a las 1.952 hectáreas de principios del siglo. No obstante, el vino de "Cangas", como así se le conoce, siempre tuvo una gran aceptación en esta comarca asturiana, habiendo bodegueros que ante la escasez de uva autóctona importaban uva foránea para elaborar y comercializar el vino como local.

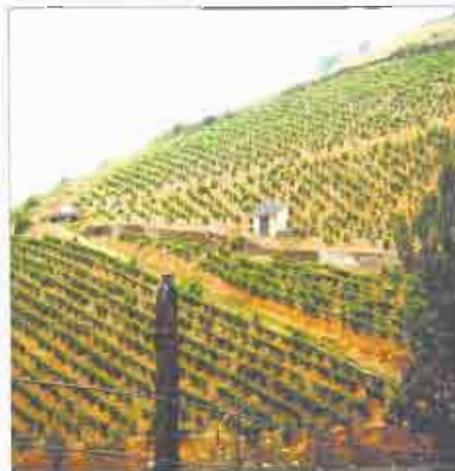
Afortunadamente, gracias al tesón de los viticultores y al apoyo de las Administraciones municipales y autonómicas, el siglo XXI ha traído consigo halagüeñas perspectivas a la viticultura asturiana. Sin duda, un momento clave fue el reconocimiento de la denominación "Vino de la Tierra de Cangas" [2]. Esta figura de protección es una garantía de calidad del producto y posibilita la búsqueda de nuevos mercados a los vinos elaborados. Es también en esta época en la que se realizan las primeras descripciones ampelográficas detalladas de variedades cultivadas en Asturias [7 y 8].

Por otra parte, la Consejería de Medio Rural y Pesca, a través del Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario (SERIDA), ha puesto en marcha un ambicioso plan para la Caracterización y Recuperación de Variedades Vitícolas del Principado de Asturias. En él se incluyen:

- La selección clonal de las variedades de vid acogidas a la denominación "Vino de la Tierra de Cangas", lo que permitirá, en un futuro, poner a disposición de los viticultores material vegetal certificado de calidad.

- La recuperación de variedades de vid minoritarias o en peligro de extinción del viñedo asturiano que serán conservadas

Foto 1  
Viñedo  
en Cangas  
del Narcea



en un banco de germoplasma, evitando la pérdida de patrimonio vitícola y preservando la biodiversidad varietal.

### 3. Prospección de variedades

En el año 2003 se comenzó la prospección en parcelas de viñedo antiguo, mayores de 30 años, destacadas por los viticultores por su calidad, en el concejo de Cangas del Narcea. La toma de datos se realizó en seis parcelas situadas a distintas alturas de pendiente y con diferentes orientaciones en los términos municipales de Barzaniellas (3 parcelas), Limés (2 parcelas) y Escolinas (1 parcela), pertenecientes a dicho concejo.

Las parcelas muestreadas presentan una extensión entre 2.000 y 7.000 m<sup>2</sup>. En todas hay una amplia mezcla de variedades (como término medio 10) con diferentes épocas de maduración y calidades, aunque suelen ser mayoritarias una o dos de ellas. En cada una de las parcelas se han elegido las mejores cepas en base a su aspecto visual y ausencia de síntomas viróticos. Se preseleccionaron un total de 185 cepas (Tabla I).

En cada una de las cepas seleccionadas se tomaron los siguientes datos: variedad, tipo de poda, número de yemas dejadas en poda, yemas fértiles y posición en pulgares y varas, % cuajado, estado sanitario (síntomas de virosis, plagas y enfermedades criptogámicas, carencias nutricionales), número de racimos por pámpano, número de racimos por cepa, producción (kg uva/cepa), peso de madera de poda, grado Brix (grado alcohólico probable) y la acidez total.

En la Tabla II se recogen algunos de los parámetros agronómicos y enológicos de variedades tintas acogidas a la denominación "Vino de la Tierra de Cangas".

De los resultados expuestos en la Tabla II, se puede destacar la alta variabilidad en los datos de producción de uva, peso de madera de poda y número de racimos para cada variedad dentro de una misma finca.

Como regla general, entre las variedades tintas incluidas en el reglamento de la Denominación Vino de la Tierra de Cangas, el Carrasco ha presentado un mayor grado alcohólico probable, el Albarín negro las mayores producciones y número de racimos, el Verdejo tinto la menor producción, y la Mencía la menor acidez total y el mayor peso de racimo (Tabla II). En un estudio realizado en la Estación de Viticultura e Enología de Galicia [4] sobre vinos de Albarín tinto, Carrasquín (Carrasco) y Verdejo tinto, se destacaba también la mayor graduación del Carrasquín.

Se han encontrado distintas nomenclaturas para una misma variedad. Por ejemplo, muchos de los viticultores denominan a un tipo de Albarín tinto como Albarín negrín, comentando que es el de mayor calidad. Otro posible tipo de Albarín tinto es el que denominan Albarínón, de mucho vigor y con tendencia al corrimiento de la flor. Asimismo, indican la existencia de un tipo de Mencía distinto al Mencía ga-

llego, y que denominan Mencía Pata de perdiz. Con respecto a las variedades Carrasco y Carrasquín, todos los viticultores coinciden en afirmar que es la misma variedad, aunque Suárez [12] las consideraba variedades distintas.

Con respecto a las variedades blancas, de las plantas preseleccionadas como Albarín blanco (11 ejemplares), 7 de ellas no se adecúan a las descripciones existentes [7, 8 y 11], y sí a la descripción de la variedad Godello [10], que parece estar ampliamente extendida en la zona. Sin embargo, los viticultores las identifican como tipos distintos de Albarín blanco, y como tal recogen madera para su propagación. A este respecto, Santiago y col. [11] han referido otro caso de homonimia en el concejo de Cangas del Narcea entre el Albarín blanco y la variedad Savagnin blanc. En la Tabla III se recogen algunos de los parámetros agronómicos y enológicos de cepas halladas en los muestreos y coincidentes con la descripción de dicha variedad.

Con respecto a las otras dos variedades blancas incluidas en el reglamento de la denominación, Albillo y Picapoll blanco, no se han encontrado plantas en las parcelas muestreadas hasta la fecha. En este sentido, los viticultores aseguran mayoritariamente que el Picapoll blanco nunca se ha cultivado en la zona.

Aparte de estas variedades objeto de selección clonal, se han localizado y marcado también ejemplares de otras: la Negrona es una variedad caracterizada por el gran tamaño de sus uvas, en parcelas bien abonadas da altas producciones, pero el grado alcohólico es muy bajo; es habitual encontrar varios ejemplares en muchas parcelas, sin embargo la concienciación de los viticultores hacia la calidad está propiciando su arranque. Además, es habitual encontrar cepas aisladas de variedades francesas como el Cabernet Sauvignon o el Aramon, supuestamente traídas a la zona cuando vinieron técnicos france-

**Tabla I. Porcentaje de variedades preseleccionadas en los términos municipales muestreados (2003)**

Zona	Barzaniellas	Limés	Escolinas
<b>Variedades tintas</b>			
	%		
Albarín negro	13,0		
Carrasco tinto	11,9	5,9	
Verdejo tinto	8,6	6,5	
Mencía	7,0	2,2	5,9
Mencía pata de perdiz	1,6	0,5	
Negrona	3,8		
Albarín negrín			4,3
Albarínón	2,2		
Albarín francés	0,5		
<b>Variedades blancas</b>			
Albarín blanco	1,6	0,5	
Godello	0,5	3,2	
<b>Dudosas/desconocidas</b>	<b>16,2</b>	<b>5,9</b>	



**Tabla II. Parámetros agronómicos y enológicos de las variedades tintas de la Denominación "Vino de la Tierra de Cangas"**

Variedad		Grado alcohólico probable (1)	Acidez Total (2)	Grado alcohólico probable/ Acidez total	Producción (kg)	Madera poda (kg)	Producción/ madera poda	Peso medio racimo (g)	Nº racimos
<b>Mencia</b>									
Parcela 1 (n=6)	Valor máximo	12,76	8,33	2,15	2,05	0,30	11,54	214,29	13
	Valor mínimo	10,19	5,63	1,35	0,80	0,13	4,58	94,44	5
	Valor medio	11,67	6,63	1,79	1,41	0,20	7,35	154,00	9,33
	CV	7,84	15,79	16,53	36,66	32,07	36,56	28,01	31,54
Parcela 2 (n=4)	Valor máximo	11,81	9,68	1,54	2,95	0,65	5,22	259,09	13
	Valor mínimo	9,59	6,23	1,22	1,30	0,57	2,77	180,00	7
	Valor medio	10,97	7,95	1,40	2,23	0,61	4,00	212,93	10,25
	CV	8,82	17,78	9,45	36,26	9,89	43,40	17,47	24,39
Parcela 3 (n=3)	Valor máximo	12,83	8,93	2,11	2,10	SD	SD	190,91	13
	Valor mínimo	10,32	6,08	1,16	1,50	SD	SD	146,15	9
	Valor medio	11,99	7,43	1,68	1,83	SD	SD	167,91	11,00
	CV	12,08	19,27	28,83	16,66	SD	SD	13,34	18,18
Parcela 4 (n=4)	Valor máximo	11,13	9,60	1,40	2,54	0,34	10,16	250,00	15
	Valor mínimo	10,46	7,95	1,09	1,00	0,16	5,48	125,00	8
	Valor medio	10,66	8,72	1,23	1,81	0,27	6,94	183,31	10,00
	CV	3,00	8,38	10,71	35,48	29,95	31,20	28,30	33,67
Parcela 5 (n=11)	Valor máximo	13,17	8,40	1,70	2,25	0,46	10,40	204,55	14
	Valor mínimo	9,39	6,15	1,13	0,80	0,13	6,15	108,89	7
	Valor medio	10,96	7,52	1,48	1,33	0,24	8,46	147,56	9,27
	CV	10,28	9,11	13,75	48,46	48,08	25,37	30,49	21,62
<b>Carrasco</b>									
Parcela 1 (n=8)	Valor máximo	13,31	12,77	1,28	2,10	0,62	7,89	243,75	15
	Valor mínimo	11,13	9,00	0,87	0,60	0,19	2,50	100,00	6
	Valor medio	12,36	11,32	1,10	1,46	0,32	4,91	161,41	9,13
	CV	5,94	10,39	11,79	33,43	43,97	35,05	28,20	29,54
Parcela 2 (n=10)	Valor máximo	14,15	12,68	1,54	3,80	1,03	3,71	190,00	25
	Valor mínimo	8,67	8,40	0,93	0,75	0,42	1,81	56,25	6
	Valor medio	11,19	9,91	1,14	1,92	0,63	2,51	124,35	15,10
	CV	18,25	14,48	16,52	60,38	54,33	41,37	34,09	40,76
Parcela 3 (n=4)	Valor máximo	12,76	9,38	1,48	2,15	0,44	6,14	112,50	20
	Valor mínimo	10,86	8,63	1,16	0,65	0,29	4,09	92,86	7
	Valor medio	12,13	8,96	1,36	1,49	0,36	4,96	104,18	14,00
	CV	7,27	3,52	10,23	43,51	20,97	21,36	8,00	39,12
<b>Albarín negro</b>									
Parcela 1 (n=14)	Valor máximo	12,97	10,58	1,92	2,85	0,73	16,00	170,00	22
	Valor mínimo	9,13	6,75	0,86	0,80	0,10	2,88	60,00	10
	Valor medio	11,11	9,06	1,26	1,73	0,31	7,17	116,91	15,36
	CV	10,91	14,35	24,42	27,69	56,73	55,80	28,81	26,62
Parcela 2 (n=3)	Valor máximo	13,45	11,40	1,60	4,70	0,43	11,06	146,88	32
	Valor mínimo	8,93	8,40	0,86	1,02	0,36	2,87	133,33	7
	Valor medio	11,03	10,05	1,13	2,44	0,39	5,98	141,97	17,00
	CV	20,63	15,15	35,76	81,09	9,02	74,22	5,29	77,82

n = nº plantas marcadas; (1) = % v/v etanol; (2) = g ac. tartárico/L; SD = sin determinar; CV = coeficiente de variación.

**Tabla II. Parámetros agronómicos y enológicos de las variedades tintas de la Denominación "Vino de la Tierra de Cangas" (Continuación)**

Variedad		Grado alcohólico probable (1)	Acidez Total (2)	Grado alcohólico probable/ Acidez total	Producción (kg)	Madera poda (kg)	Producción/ madera poda	Peso medio racimo (g)	Nº racimos
<b>Albarín negro</b>									
Parcela 3 (n=7)	Valor máximo	12,76	10,13	1,41	3,10	0,55	6,67	237,50	19
	Valor mínimo	10,86	8,18	1,11	1,30	0,21	3,61	107,14	8
	Valor medio	11,52	9,18	1,26	1,80	0,37	5,19	152,07	12,14
	CV	6,08	8,98	11,11	33,95	36,74	23,99	28,22	29,86
Parcela 5 (n=8)	Valor máximo	11,75	13,80	1,08	1,90	0,43	9,05	130,00	15
	Valor mínimo	7,88	10,88	0,60	0,80	0,13	5,60	127,27	6
	Valor medio	9,49	11,96	0,80	1,41	0,26	7,01	138,21	10,63
	CV	13,81	8,88	20,33	34,89	42,43	22,99	6,87	35,19
<b>Verdejo tinto</b>									
Parcela 1 (n=8)	Valor máximo	14,15	9,68	2,00	2,00	0,53	10,42	166,67	12
	Valor mínimo	10,32	5,51	1,33	0,50	0,12	1,45	41,67	8
	Valor medio	12,08	7,01	1,71	0,98	0,27	4,41	101,54	9,75
	CV	11,85	19,05	14,26	49,92	51,45	67,74	43,43	19,58
Parcela 2 (n= 7)	Valor máximo	11,54	14,48	1,59	3,50	1,15	3,04	242,86	16
	Valor mínimo	8,73	7,13	0,61	0,90	0,86	1,98	128,57	7
	Valor medio	10,51	11,24	1,00	1,84	0,98	2,39	163,47	11,29
	CV	9,22	23,85	32,34	44,11	15,44	23,94	28,79	31,83
Parcela 4 (n=11)	Valor máximo	13,94	11,85	1,86	1,08	0,73	2,96	120,00	10
	Valor mínimo	11,88	7,50	1,00	0,30	0,16	0,55	60,00	4
	Valor medio	12,63	9,89	1,30	0,55	0,39	1,70	84,70	6,36
	CV	5,06	12,34	17,38	45,00	43,39	44,71	18,84	33,17

n = nº plantas marcadas; (1) = % v/v etanol; (2) = g ac. tartárico/L; SD = sin determinar; CV = coeficiente de variación.

**Tabla III. ParámetroCaracterísticas agronómicas y enológicas de Albarín blanco**

Variedad	Grado alcohólico probable (1)	Acidez total (2)	Grado alcohólico probable/ Acidez total	Producción (kg)	Madera poda (kg)	Producción/ madera poda	Peso medio racimo (g)	Nº racimos
Parcela 1	14,15	7,95	1,78	SD	0,23	SD	SD	7
Parcela 2	14,15	9,75	SD	SD	SD	SD	SD	SD
Parcela 3	11,96	9,83	1,22	0,80	SD	SD	100,00	8
Parcela 4	12,63	10,95	1,15	1,00	0,50	2	200,00	5

(1): % v/v etanol; (2): g ac. tartárico/L; SD: sin determinar.

ses a injertar el viñedo tras la crisis de la filoxera. También se han encontrado variedades desconocidas, a las que se les realizará en el futuro un estudio ampelográfico con vistas a su identificación.

La toma de datos de las cepas marcadas se continuó en los años siguientes (2004-2005), am-

pliándose la prospección a otras fincas y otros concejos, para muestrear la variabilidad clonal existente con el fin de poder suministrar en el futuro a los viticultores material vegetal certificado de calidad. Hasta la fecha, las nuevas plantaciones se realizan a partir de material vegetal cogido en las propias fincas.

#### 4. Bibliografía

- [1] Alvarez, R. y Cabello, F. "Vitis vinifera L. subsp. Sylvestris (C.C. Gimelín) Hegl en la costa asturiana". Sevi nº 2762: 2398-2408 (1999).
- [2] Boletín Oficial del Principado de Asturias (8-VI-2001). Resolución de 25 de mayo de 2001. Consejería de Medio Rural y Pesca. Reconocimiento de la denominación "Vino de la Tierra de Cangas".
- [3] De Arbas, F.M. "Cangas de Tineo". In: Asturias, tomo II. Canela y Belmont. S. Cañado Ed. Gijón (1897).

[4] Hernández, J.L., Losada, A., Rodríguez, B. y Rúa, P. "Características enológicas de tres variedades tintas de Asturias (Albarín negro, Carrasquín, Verdejo tinto)". Comunicación presentada en Jornada del Viteño de Cangas de Narcea, 9 de mayo (2000).

[5] Hautz de Temps, A. "Vignobles et vins du Nord-ouest de l'Espagne". Tomos I-II. Institut de Géographie, Faculté des Lettres, Bordeaux (1967).

[6] Martínez, M.C., Santiago, J.L. y Boso, S. "Contribución a la recuperación de la zona vitícola del Principado de Asturias. "Sevi" nº 3975: 2358-2363 (2005).

[7] Martínez, M.C. y Pérez, J.E. "The Forgotten Vineyard of the Asturias Principedom (North of Spain) and Ampelographic Description of its Grapevine Cultivars" (*Vitis vinifera* L.). *Am. J. Enol. Vitic.*, Vol. 51, Nº 4: 370-378 (2000).

[8] Martínez, M.C. y Pérez, J.E. "La vid en el occidente del Principado de Asturias. Descripción ampelográfica de las variedades". Consejo Superior de Investigaciones Científicas. 101 pag (1999).

[9] Nareda, M. "Elaboración y conservación de los vinos producidos en la provincia de Oviedo. Abonos minerales más convenientes al cultivo vitícola en las zonas de esta provincia". Congreso Nacional de Viticultura de 1912. Ed. Diputación Foral Navarra. Pg 353-361 (1974).

[10] Pérez, J.E., Rega, J. y Ortials, I. "Variedades autóctonas de Cepas Gallegas para Vinos Blancos". *Ita-Zelta Agroquímicos*: 35-61 (1993).

[11] Santiago, J.L., Boso, S., Vilanova, M., Martínez, M.C. "Characterization of cv. Albarín blanco (*Vitis vinifera* L.). Synonymy, homonymy and errors of identification associated with this cultivar. *J. Int. Sci. Vigne Vin* 39 (2): 57-65 (2005).

[12] Suárez, N. "Asturias vitícola. Breves apuntes sobre el vino de Cangas de Tineo". *Revista de Asturias*, año III: 219-221 (1879).

## Agradecimientos

A los viticultores propietarios de las fincas prospectadas, por su permiso y colaboración para la toma de datos y a Bodega del Narcea por la utilización de sus laboratorios.