

LA VITICULTURA DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

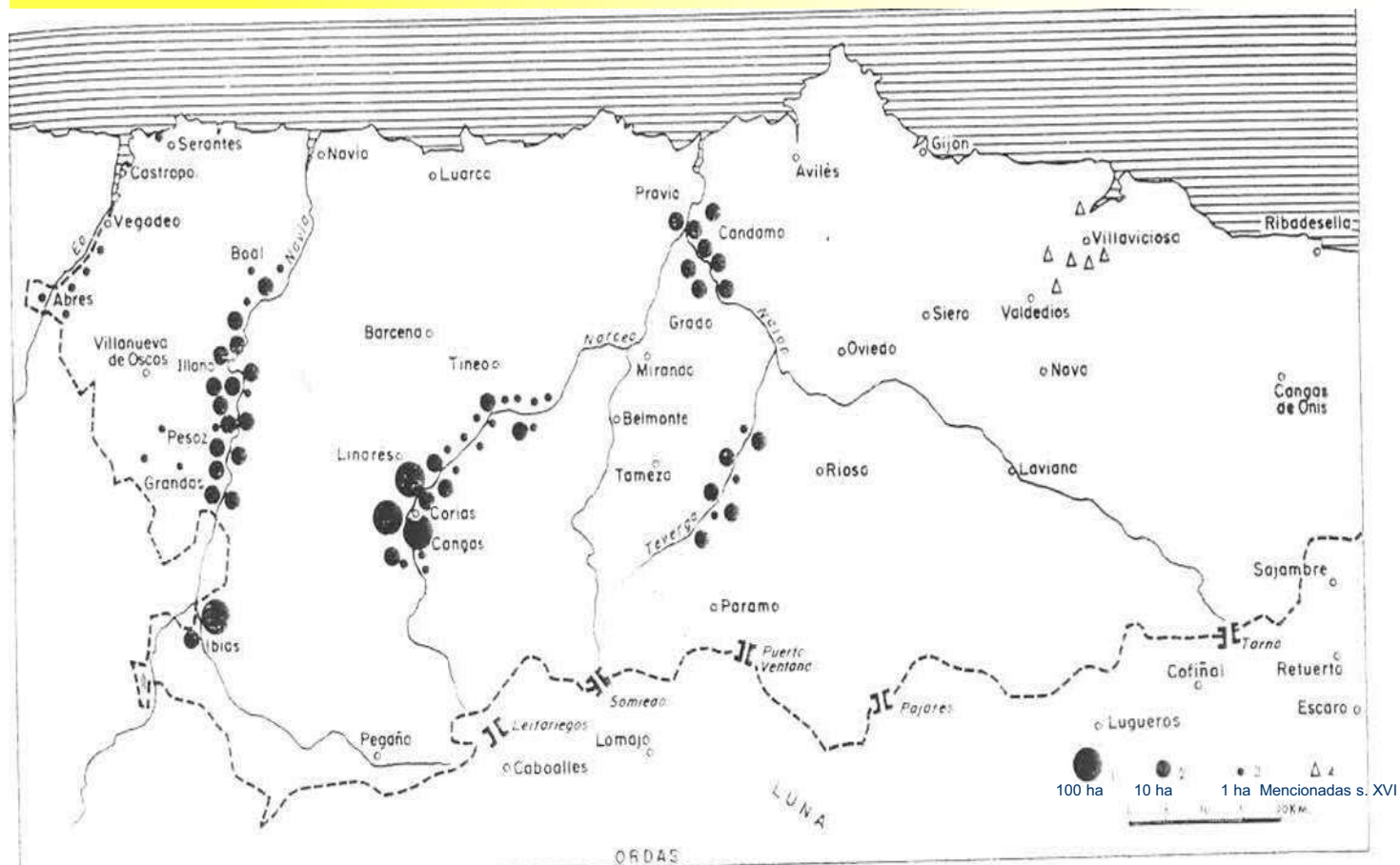
ESTADO ACTUAL Y DESARROLLO



EL VIÑEDO EN ASTURIAS. ANTECEDENTES

- Cultivo de viña en predios del Monasterio de San Vicente de Oviedo en el año 781.
- Expansión por los monjes Benedictinos del Monasterio de Corias (Cangas del Narcea) en el siglo XII
- 5493 ha en el año 1858; 1878 ha en 1903.
- Fuerte crisis debido a la filoxera, oidio y mildiu a fines del siglo XIX y principios del siglo XX
- Injerto del viñedo por técnicos franceses y aportación de variedades francesas

VIÑEDO DE ASTURIAS EN EL SIGLO XVIII



PREMIOS

- Mención honorífica en la Exposición de Madrid de 1873
- Diploma de primera clase en la Exposición asturiana de 1875
- Medallas de plata y oro en las Exposiciones de Burdeos, Angers, Rouen y Lugo en 1897

EL VIÑEDO EN EL PRINCIPADO DE ASTURIAS. SITUACIÓN ACTUAL

- Extensión menor de 100 ha debido a la dificultad del cultivo, los altos costes, la emigración a las ciudades y el auge en el siglo pasado de la minería en la zona.
- Viñedo antiguo, en su mayoría anterior a 1940, mayoritariamente en el concejo de Cangas del Narcea.
- En zonas de ladera de pronunciada pendiente, mayores en muchos casos al 60%



EL VIÑEDO EN EL PRINCIPADO DE ASTURIAS. SITUACIÓN ACTUAL

- Derechos de plantación del Principado: 211 ha.
- 297 propietarios de unas 600 parcelas con 66.40 ha plantados en Cangas del Narcea, de los que 56 son socios de Arovican, con una superficie de 21.22 ha (Catastro vitícola 1999).
- 91.8% de las cepas plantadas entre 1920 y 1940, predominando la variedad Mencía.

CARACTERÍSTICAS DE LA ZONA DE VIÑEDO

DATOS CLIMÁTICOS

- Integral térmica acumulada de abril a vendimia: 1087.46°C
- Lluvia acumulada de abril a vendimia: 713 mm.
- Oscilación térmica en vendimia: 17°C.

DATOS EDAFOLÓGICOS SUELO TIPO

- Pizarras talcosas y micáceas y arcilla ferruginosa
- Textura: franco arenoso
- Nitrógeno total: 0.13%
- Fósforo asimilable (Bray-Kurtz): 63 ppm
- Potasio asimilable: 146 ppm
- pH: 5.20



CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

VARIEDADES MÁS CULTIVADAS

- **Tintas:** Albarín tinto (Albarín negrín, Albarín francés, Albariñón, Tinto serodo), Carrasquín, Verdejo tinto (Verdello tinto), Mencía.
- **Blancas:** Savagnin blanc, Godello, Albarín blanco (Blanco Verdín, Blanca del País), Albillo (Chasselas doré), Castellana, Blanca Extra (Palomino)

TIPOS DE PODA Y PORTAINJERTOS

- **Poda tipo guyot simple a 8-12 yemas, en espaldera con dos alambres para enroscar la vegetación. También en cepa redonda. Nuevas plantaciones en cordón royat. Parras en caminos.**
- **Portainjertos mayoritarios en el viñedo antiguo: Rupestris de Lot y 3309 Couderc. En nuevas plantaciones, 110 R**



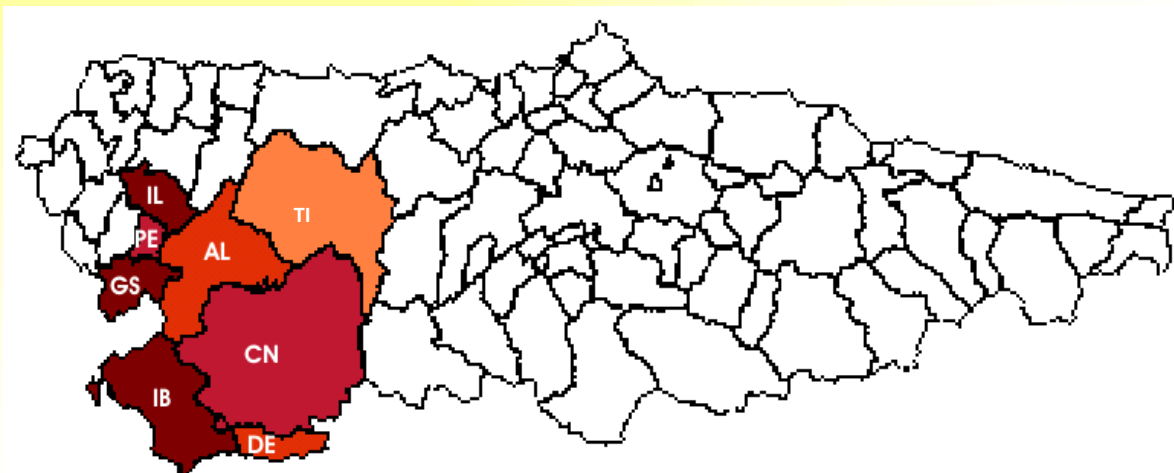
MARCO REGLAMENTARIO

- Creación en 1997 de la Asociación de Productores y Elaboradores de Vino de Cangas (APROVICAN)
- Reconocimiento de la denominación *Vino de la Tierra de Cangas* (B.O.P.A., 2001, 2007)
- Admisión en el Centro de Investigación, Estudio, Salvaguarda, Coordinación y Valorización de la Viticultura de Montaña (Cervim, 2008)
- Reconocimiento de la Indicación Geográfica Protegida *Vino de Calidad de Cangas* (B.O.E. 8 junio 2009).

MARCO REGLAMENTARIO

• AYUNTAMIENTOS

Allande, Cangas del Narcea (70%), Degaña, Grandas de Salime, Ibias (19 %), Illano, Pesoz, Tineo.



SUPERFICIE Y PRODUCCIÓN

Año 2007

- Superficie acogida a Vino de la Tierra: 24 ha.
- Producción: 65.000 kg. de uva
- 434 HI de vino tinto y 51 HI de vino blanco.

Año 2009

- Superficie acogida a Vino de Calidad: 32 ha
- Producción: 101.268 kg.
- 708 HI

MARCO REGLAMENTARIO. PRODUCCIÓN DE UVA

Variedades recomendadas: Albarín blanco, Albillo, Garnacha tintorera, Mencía, Picapoll blanco Extra, Verdejo negro.

Variedades autorizadas: Albarín negro, Carrasquín, Godello, Gewurztraminer, Merlot, Moscatel de grano menudo, Pinot noir, Syrah

Densidad de plantación: 3000 a 6000 cepas/ha.

Tipo de conducción: espaldera; vaso y sus variantes (máximo 40.000 yemas productivas/ha en ambos casos)

Producción máxima/ha: 8000 kg/ha (variedades tintas), 10000 kg/ha (variedades blancas)

MARCO REGLAMENTARIO.

TIPOS DE VINO

	% Vol (mínimo)	Ac. total (gr/l ac. tartárico)	Ac. volátil (gr/l ac acético) (máximo)	Anhídrido sulfuroso total (mg/l) (máximo)	Azúcares reductores (gr/l) (máximo)
Vinos blancos	9,5	5 - 10	0,8	150	5
Vinos tintos	10	4 - 8,5	0,8	120	5

BODEGAS



El vino de Cangas sacia la sed de premios

Cangas del Narcea,
Pepe RODRÍGUEZ

Los vinos de Cangas no son nuevos en eso de los premios. Han recibido muchos por su calidad. Pero todos ellos fueron conseguidos hace más de un siglo. Esto hasta ahora, ya que el caldo cangués puede presumir de haber vuelto al lugar que nunca debió abandonar. La rica tradición vitivinícola del Suroccidente vuelve a ser reconocida no sólo dentro, sino también fuera de las fronteras asturianas.

El vino Pesgos tinto selección barrica 2005, de Bodega del Narcea, ha sido galardonado con la medalla de bronce en el premio de catas para la selección de este año en Dusseldorf (Alemania). El certamen estuvo organizado por Provino (Prowine), la editora de la guía de vinos españoles de mayor difusión en Centroeuropa, teniendo su ámbito de difusión principal en Alemania, Suiza y Austria, y cuya sede está en Mallorca. A este certamen se presentaron más de seiscientos vinos españoles y fueron puntuados sobre 100 puntos, en función de su calidad. El vino cangués consiguió su medalla al obtener una calificación, dada por profesionales independientes, de entre 85 y 89

El tinto Pesgos de 2005 logra la medalla de bronce en Düsseldorf y pone fin a un siglo sin galardones para los caldos locales



PEPE RODRÍGUEZ

Miembros de Bodega del Narcea, ayer, brindando por el premio.

puntos, lo que constituye todo un hito para el producto.

El vino, del que ya se puede decir de forma objetiva y certera que

es un gran vino, está elaborado con las variedades de uva albarín, carrasquín, verdejo tinto y mencía pata perdz procedente de viñedos

viejos, con una edad aproximada de 100 años. Se trata de un vino de larga maceración (28 días) y que ha sido envejecido durante 20 meses en barricas de 225 litros, hechas de roble francés (90%) y húngaro (10%). En su elaboración se clarifica con albúmina de huevo y se somete a una ligera filtración. Éstas son las características que han llevado a enólogos, sumilleres, gastronomos, importadores y comerciantes especializados de vinos y periodistas de orígenes alemanes, suizos, austriacos y españoles a caer rendidos a sus pies.

Los miembros de la junta directiva de Bodega del Narcea se felicitaron ayer brindando con su propio vino. «Esto no hace sino reforzarnos en nuestra idea, demostrar que nuestro trabajo está siendo muy importante y muy profesional, y que lo que siempre hemos pensado no es más que la realidad: estamos haciendo un gran vino».

Entre trago y trago, sonriendo, hacen acopio de experiencias y de antiguos sinsabores: «No hemos tenido el camino fácil, pero la ilusión nunca ha faltado, y ahora con mucho mayor motivo. El vino de 2005 ha sido premiado y todo el mundo sabe que las añadas posteriores han sido aún mejores. Hay razones para estar exultantes».

Viernes 12 de junio de 2009 Personalice lne.es | Modifique sus datos | Contacte con lne.es | RSS

lne.es

NOTICIAS
Occidente

HEMEROTECA
EL TIEMPO

lne.es noticias

INICIO

NOTICIAS

DEPORTES

ECONOMÍA

OPINIÓN/BLOGS

GENTE

Oviedo Gijón Avilés Cuencas Oriente Occidente Centro Asturias España Internacional Sociedad

Lne.es » Occidente

El vino Pesgos 2005 de Cangas, medalla de oro en la Cata Nacional de Radioturismo

☆☆☆☆

📄 📱 📧 📧

Cangas del Narcea,

Pepe RODRÍGUEZ

El vino Pesgos Selección Barrica 2005, de Bodegas del Narcea, ha obtenido la medalla de oro en la decimocuarta edición de la Cata Nacional de RadioTurismo. Al certamen se presentaron 308 bodegas de toda España y más de 1.480 vinos y, de entre todos ellos, el vino cangués consiguió la puntuación que le acredita al nivel de calidad de los mejores.

De esta forma vuelve a quedar de manifiesto la gran categoría que están alcanzando los caldos cangueses. Este mismo vino Pesgos Selección Barrica 2005 ya había sido premiado en Alemania por la guía de vinos españoles más importante de centroeuropa. También los vinos Obanca han sido objeto de alabanza y medallas en un certamen celebrado en Ponferrada.

El trabajo de los viticultores y elaboradores obtiene, así, el reconocimiento una vez más fuera de las fronteras del Principado de Asturias, que es dónde más problemas se encuentran para su reconocimiento. El antropólogo y experto en vinos José Vicente Elías, que está trabajando en la comarca toda esta semana, ha destacado la calidad de los vinos. La medalla de oro será entregada en Madrid el 10 de julio, en la vinoteca «Estación de los Porches», donde acudirán los representantes de Bodega del Narcea.

III MUESTRA DEL VINO DE CALIDAD DE CANGAS

AS - ASTURIAS - VINO DE CALIDAD DE CANGAS - ASTURIAS - VINO DE CALIDAD DE CANGAS - ASTURIAS - VINO DE CALIDAD DE CANGAS - ASTURIAS



Organiza:



Colaboran:



DEGUSTACIÓN DE VINOS · 2, 3, 4 JULIO 2009
CANGAS DEL NARCEA · Patio del Ayuntamiento

Horario: Jueves 3 y Viernes 4, de 20:00 a 24:00 h.
Sábado 5, de 12:00 a 16:00 h. y de 20:00 a 24:00 h.

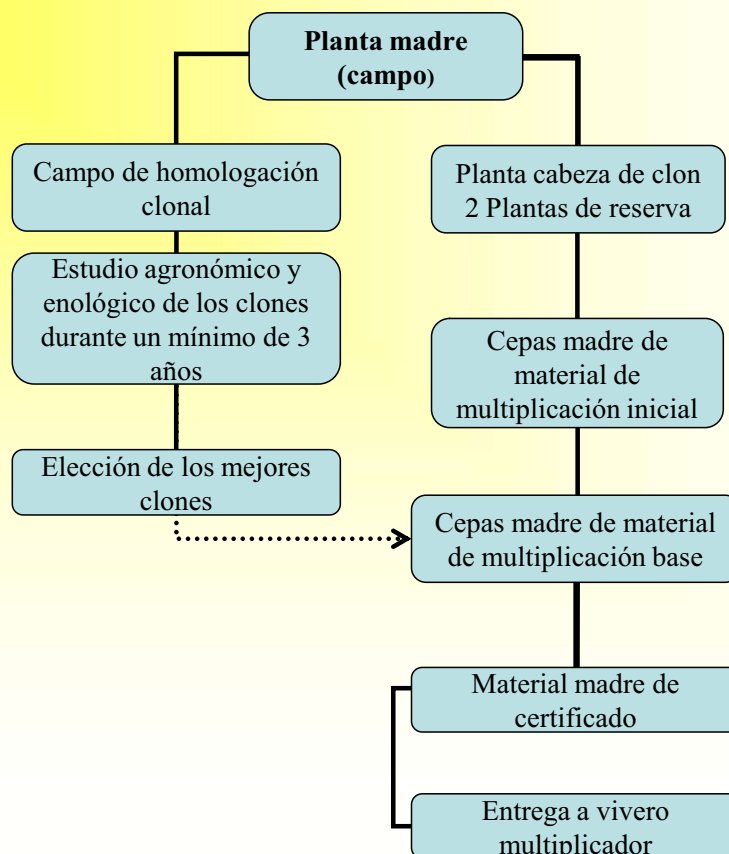
INVESTIGACIÓN Y EXPERIMENTACIÓN EN EL MARCO DEL VIÑEDO ASTURIANO (SERIDA)

- **PROYECTO PRODER 2004-2006**
 - Selección clonal de variedades
 - Estudio de portainjertos
 - Estudio de tipos de poda y marcos de plantación
 - Microvinificaciones monovarietales
- **PROYECTOS DE CONVOCATORIAS REGIONALES Y NACIONALES**
 - Estudio ampelográfico y molecular de variedades del Principado de Asturias. Estudio de la evolución química de compuestos de la uva durante la maduración.
 - Prospección y estudio de variedades de vid cultivada y vid silvestre del Principado de Asturias.

PROYECTO PRODER 2004-2006. AGENTES INTERVINIENTES

- Asociación Vino de la Tierra de Cangas
- APROVICAN
- Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario (SERIDA)
- Ayuntamientos de Allande, Cangas del Narcea, Degaña, Grandas de Salime, Ibias, Illano, Pesoz
- Viñedos Obanca
- Bodega del Narcea
- Caja Rural de Asturias
- Cajastur
- Proder Alto Narcea-Muniellos

PROCESO A SEGUIR PARA LA SELECCIÓN CLONAL Y LA CERTIFICACIÓN DE MATERIAL VEGETAL DE VID



ESTADO FITOSANITARIO DE PLANTAS PROCEDENTES DE SELECCIÓN CLONAL

•Libres de las siguientes virosis:

Entrenudo corto, Mosaico del Arabis, Enrollado tipos I y III.

•Libres de las siguientes plagas o enfermedades:

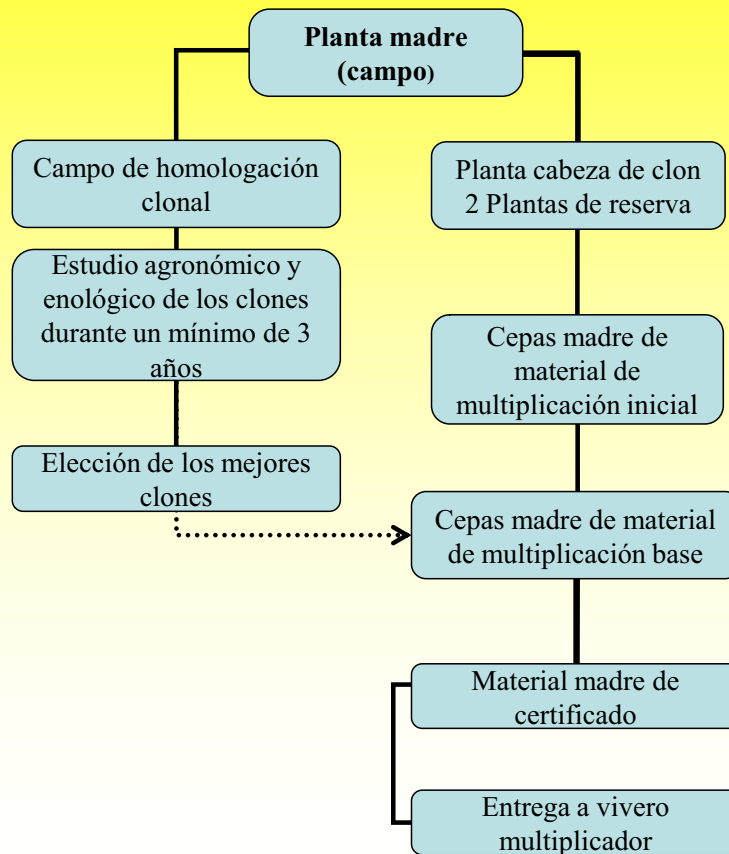
Nemátodos (*Xiphinema* sp., *Longidorus* sp.), ácaros, cochinillas (*Pseudococcus citri*, *Quadraspidiotus perniciosus*), podredumbres (*Armillaria mellea*, *Rosellinia necatrix*), excoriosis, eutipiosis, yesca, bacteriosis (*Xylophilus ampelinus*, *Agrobacterium* spp.)



VIROSIS



PROCESO A SEGUIR PARA LA SELECCIÓN CLONAL Y LA CERTIFICACIÓN DE MATERIAL VEGETAL DE VID



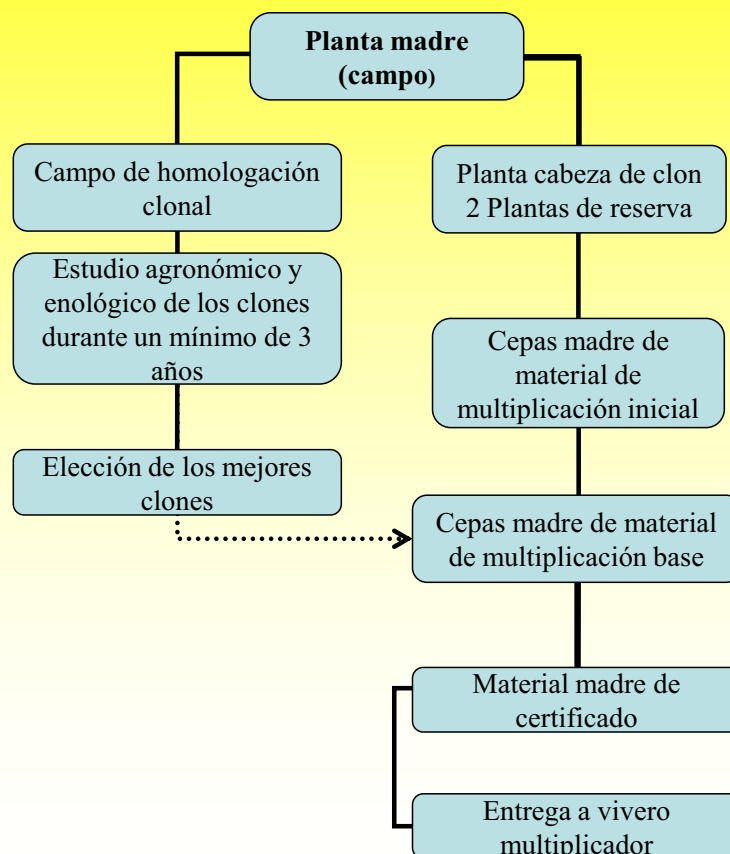
**PLANTAS CABEZA
DE CLON Y
PLANTAS DE
RESERVA
PROCEDENTES DE
LA PRESELECCIÓN
CLONAL
(SERIDA)**



NÚMERO DE CLONES EN SELECCIÓN CLONAL

- Albarín tinto: 17
- Carrasquín: 16
- Verdejo tinto: 12
- Mencía: 17
- Albarín blanco: 6
- Godello: 8
- Moscatel blanco de grano menudo: 3

PROCESO A SEGUIR PARA LA SELECCIÓN CLONAL Y LA CERTIFICACIÓN DE MATERIAL VEGETAL DE VID



PARCELA DE SELECCIÓN CLONAL



PARCELA DE PORTAINJERTOS

110 R, 196-17 C, 3309 C, 101-14 MG, RUPESTRIS DE LOT

Variedades: Albarín blanco, Albarín tinto, Carrasquín, Verdejo tinto



ESTUDIO DE PORTAINJERTOS

	N° Racimos		Grado alcohólico probable		Acidez total	
	2008	2009	2008	2009	2008	2009
AT-110R	24	91	11.88	12.76	-	11.85
AT-196-17	54	97	12.35	13.80	-	9.75
AT-101-14	37	70	-	12.69	-	10.35
AT-3309	11	38	13,04	12.83	-	11.40
AT-RL	11	25	12.35	13.87	-	9.45
CR-110R	13	-	12.69	-	-	-
CR-196-17	22	-	13.73	-	-	-
CR-101-14	6	-	-	-	-	-
CR-3309	13	-	13.04	-	-	-
CR-RL	3	-	-	-	-	-

PARCELA DE TIPOS DE PODA Y MARCOS DE PLANTACIÓN

Tipos de poda: guyot simple, cordón simple, cordón doble

Distancia entre cepas: 0.8, 1, 1.2, 1.4 m

Variedades: Albarín blanco, Albarín tinto, Carrasquín, Verdejo tinto, Mencía

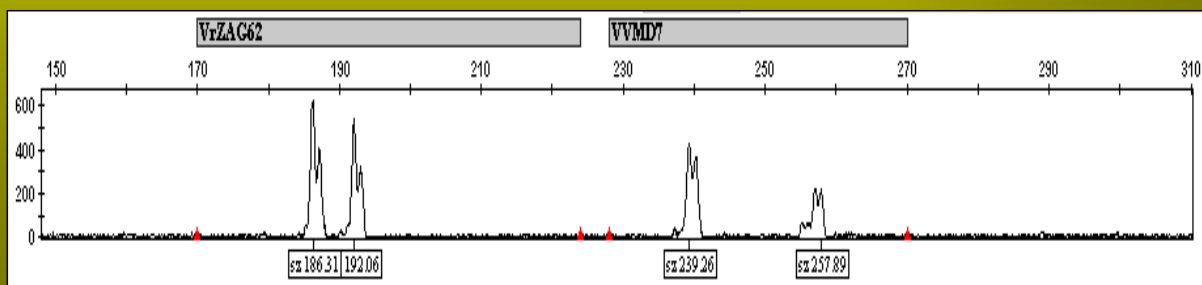
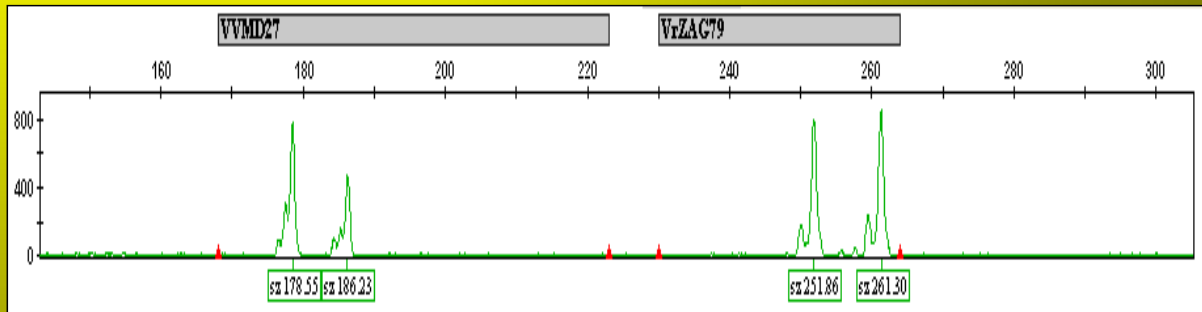
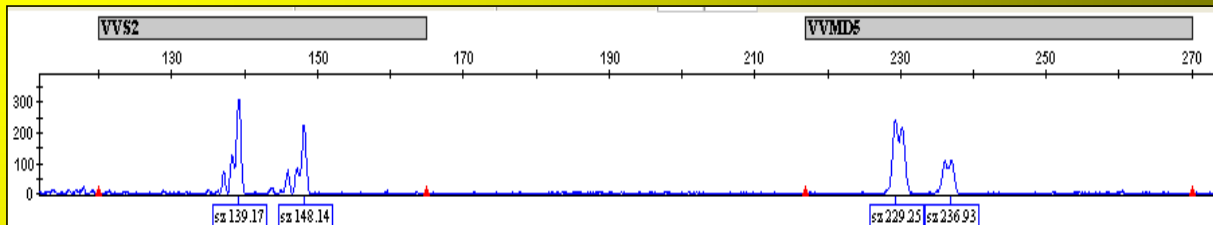


MICROVINIFICACIONES

	Variedad	% Vol	pH	Ac. total (g Tartárico/L)	Ac. volátil (g acético/L)	IPT
2006	Albarín tinto	12,89	3,51	7,20	0,23	43,5
	Carrasquín	12,61	3,58	6,77	0,25	43,4
	Mencia	11,39	3,71	5,97	0,24	39,1
	Verdejo tinto	12,62	3,81	6,08	0,25	28,0
2008	Albarín blanco	11,79	2,90	11,79	0,36	-
	Godello	12,73	2,77	10,22	0,31	-

INVESTIGACIÓN Y EXPERIMENTACIÓN EN EL MARCO DEL VIÑEDO ASTURIANO (SERIDA)

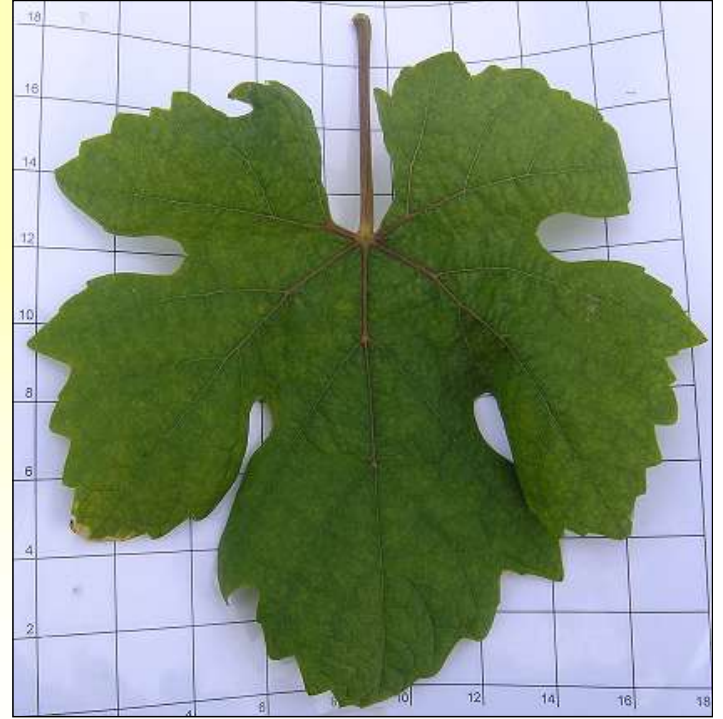
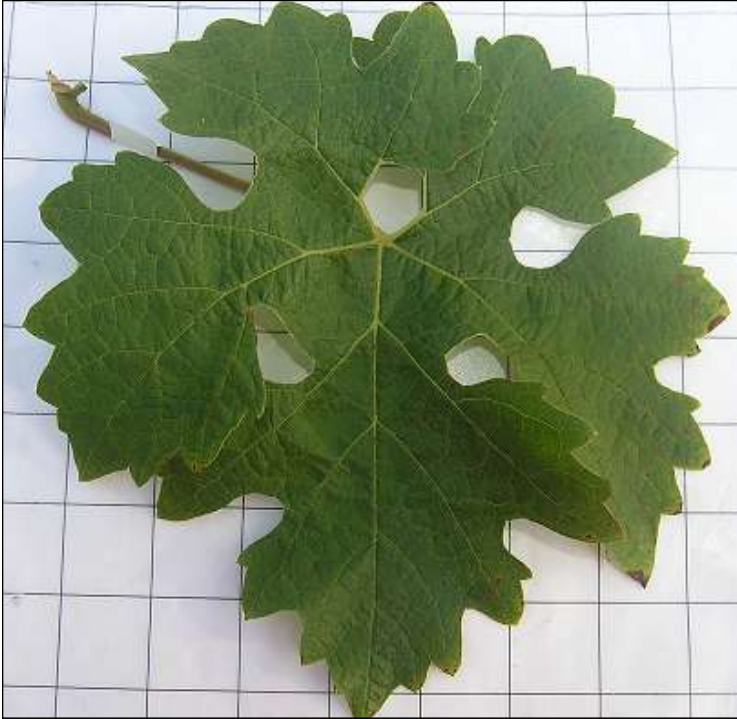
- **PROYECTO PRODER 2004-2006**
 - Selección clonal de variedades
 - Estudio de portainjertos
 - Estudio de tipos de poda y marcos de plantación
 - Microvinificaciones monovarietales
- **PROYECTOS DE CONVOCATORIAS REGIONALES Y NACIONALES**
 - Estudio ampelográfico y molecular de variedades del Principado de Asturias. Estudio de la evolución química de compuestos de la uva durante la maduración.
 - Prospección y estudio de variedades de vid cultivada y vid silvestre del Principado de Asturias.



DESCRIPCIONES AMPELOGRÁFICAS



DESCRIPCIONES AMPELOGRÁFICAS



DESCRIPCIONES AMPELOGRÁFICAS



ALBARÍN BLANCO



SAVAGNIN BLANC



GODELLO

