

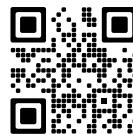
El Parque Histórico fala

“PALABRAS VIVAS”

El Viño



PEZÓS



ESCANEA ESTE CÓDIGO
Y ACCEDE A OS VÍDEOS
DE “PALABRAS VIVAS”.

El Viño
Por Juan López
(Vilabriye, 1977)

1. Quén nos informa

Juan nacéu en Vilabriye, é el mediano de tres hermanos, y estudiou nas escolas de Pezós y Grandas de Salime. Despós foi á Universidad Laboral de Xixón a estudiar úa formación profesional de fabricación mecánica.

Trabayóu na construcción varios años y núa cooperativa da zona, pro el que ye gusta fer de verdá son os labores relacionaos col viño. Xunto col sou primo prantóu úa pequena extensión de tarrén al que lougo s'añadíu outro socio; chamaron á súa bodega "3 M", referente a os tres Meras (apellido da súa madre) que son socios del negocio.

Agora, son el única bodega que produce el viño de Pezós pá súa comercialización baxo a "Denominación de origen de Vino de la Tierra de Cangas", recuperando úa das tradiciónis más arrraigadas del conceyo.

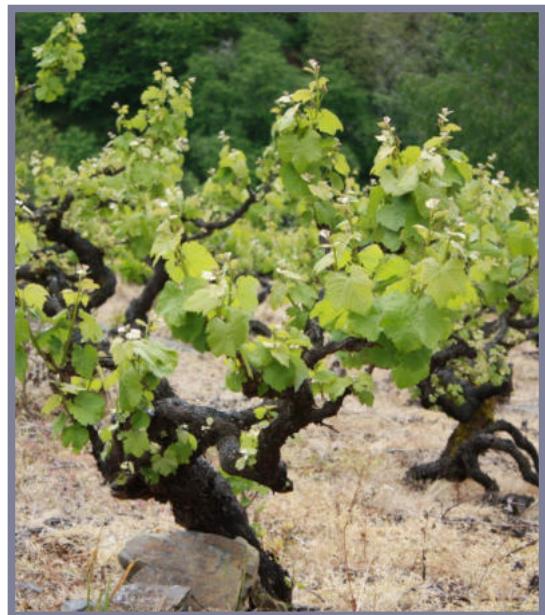
As "Palabras Vivas" que nos ofrece Juan son fundamentales pa qu'el saber tradicional d'este conceyo del Navia nun se perda.

2. "Palabras Vivas" del Viño

Pezós é un dos conceyos con mayor tradición viñícola da contornada. Dende sempre foi famoso pol sou viño, sobre todo el de Pelorde, pro tamén d'outros pueblos del conceyo como Argul ou Vilabriye.

A Juan güstase dende ben pequeno fer todos os laborios asociados á preparación y cuidao da viña.

As prantacióis de vides de Pezós son de pouca extensión. A mayoría d'elas tan nun terrén costeado, escarpado, pedregoso, pouco fértil y ben drenado; son as conocidas como viñas da ribeira.



As vides cultívanse en **zapatas**, que son úas terrazas formadas por pequenas paredes de pedra que nun deixan qu'a terra se desprenda nel costedo; nas zapatas colócanse as cepas dispostas en **gavias**. A separación tanto entre cepas como entre fileiras é d'alredor d'un metro, anque cambea dependendo del terrén y del costume de cada viticultor.

El principal problema que tían as viñas era lo lonxe que yes queda el auga, tan necesaria na labor de sulfatao. Por elo, a empezos del siglo XX, nas viñas que tán máis lonxe y con pior chegada fixéronse as **cabanás**. Estas cabanas son construíos auxiliares que nel sou interior recoyen, nun baño ou depósito, el auga que cae condo chove y se canaliza pa elas. Sirven ademáis pa guardar as arabías ou os útiles necesarios pal cultivo da vid y tamén p'almorzar nos días de vendima.

El cultivo da viña sigue sendo na actualidá un trabayo duro nel qu'apenas ta presente a mecanización. Os trabayos pa qu'as viñas den el sou fruto tein que ferse al largo del ano, podendo diferenciarse cada úa das etapas:

a) OS CUIDAOS DA VIÑA

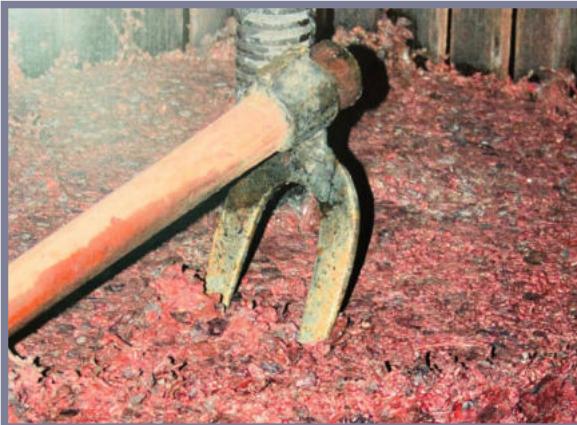
Coa poda tein empezo os trabayos da viña nos meses de xeneiro y febreiro. A finalidá é saniar as prantas, regular a producción y darye consistencia y forma á cepra.

Juan usa as **tixeiras** de podar pa cortar os pulgares y sarmentos más novos y el **serrón** pa quitar as canas más gordas. En Pezós faise el sistema de **poda en vaso**: a cepra medra sin soporte, con tronco corto y brazos largos que s'abren en abanico permitindo a búa aireación da pranta. Cúrtanse varias canas deixando en cada úa tres ou cuatro **polas** nas variedades brancas y tres nas tintas. Os **sarmentos** pequenos pícanse en torno á cepra pa que sirvan d'abono.

A empezos da primaveira fainse os **inxertos** pa fortalecer y aumentar a producción da pranta. Pa protexer estas unióis del xelo y del auga ponse paya alredor sou ou barro si os troncos son gordos, favorecendo asina úa búa soldadura entre el inxerto y el portainxerto.

En novembre y decembre, condo as cepas empezan a **biltar**, bótase el cuito y tápase con terra. Despóis, hai que cavar y sachar a terra col **gabiocho**. Antias el cuito levábase hasta a viña nos carros del país condo había un camín transitable; xa na viña, os viticultores extendíanlo col gabiocho alredor de cada cepa. As labores de limpeza da viña complétanse eliminando as herbas y a maleza que medran en torno á viña ou nas zapatas. Pa elo úsanse distintas ferramentas: podón, rozón y fouzo.

- **Podón:** Foz de mango largo utilizao pa quitar as herbas altas da viña y as ramas gordas da cepa.
- **Rozón:** Gadaña máis pequena y plana que de costume, usada pa rozar as veiras da viña.
- **Fouzo:** Foz empleada pa quitar as herbas que medran nas zapatas.
- **Azufrao:** En abril y mayo azúfrase contra el araña. Esta tarea faise pola mañá, condo inda nun erguéo el orvayada.
El azufre bótase nel barquín ou na máquina d'azufrar y espolvoréase sobre as cepas. É un labor muitín molesto, posto qu'el azufre produce abondos picores y comezón nos oyos, a boca y a nariz.
- **Sulfatao:** A primeiros ou mediaos de xunio sulfátase contra el mildiu, labor que se feirá tres veces más al largo del ano. El tratamiento consiste en botar sobre as foyas, antias de que puidera darse a invasión, úa mezcla d'auga, cal y sulfato de cobre.
- **Esladruao:** A finales de xulio, condo os recimos xa tan formaos, quítanse os ladróis ou **chupóis**, é dicir, os pámpanos, sarmentos y canas que nun tein fruto, pa facilitar qu'el resto teñan más medría.
Este labor delicado, conocido como esladruar, aveza a felo cada viticultor a mao debido a qu'as canas tán inda mui tenras nesta época.
- **Esfoyao:** Nel mes d'agosto, momento nel qu'el uva empeza a madurecer, esfóyase, é dicir, quítanse as foyas que dan solombra a os recimos y nun yes deixan medrar con xeito.
- **Erguer a cepa:** Tamén en agosto é el momento d'erguer as cepas: as canas más cargadas d'uva apuntálanse con **forquetos** ou **espetos** (palos de madera en forma de forcao) pa qu'os recimos nun toquen el tarrén y pudran.



b) A VENDIMA

A finales de setembre ou empezos d'outubre chega el momento máis importante del ano pa os viticultores: a vendima. Dicen na zona qu'el uva xa ten el grao esperao de madurez condo el **táramo** s'asomeña á pata d'úa perdiz, pañando úa tonalidá colorada.

Os preparativos empezan nel víspora da vendima, condo as mujeres preparan comida que levarán á viña na **cesta da merenda**.

A xornada empeza cedo na mañá, úa vez qu'ergue el orbayada. Párase al mediodía p'almorzar na cabana y dalgús tamén aprovetan pa botar úa sesta, rematando el labor pola tarde, condo el uva se leva á bodega.

Antigamente homes y mujeres acarreaban as cestas cargadas d'uva andando dende a viña á bodega. P'aliviar este esforzo había al largo del camín us **pousadoiros**, úas pedras inxertadas nos muros dos camíos, onde s'apousa a carga pa descansar.

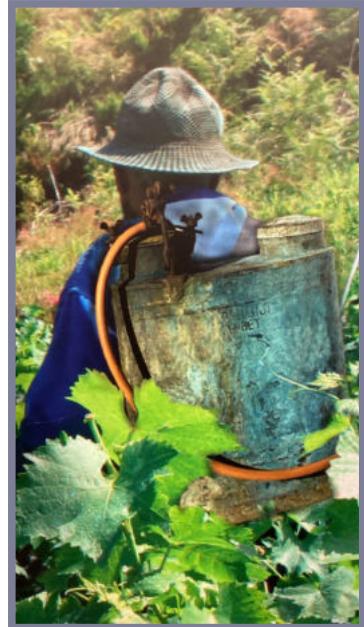
Días antias da vendima límpianse as cubas, tarea que se fai fora da bodega al nun ter ésta auga corrente. Primeiro desinféctanse prendendo nel sou interior úa mecha moyada en azufre previamente derretido. De seguido, límpianse con muita auga frotando con força con cepiyos de reiz d'**uz** ou con rama de **carqueixas**. Pa rematar, as cubas repousan na bodega, quedando abertas hasta el día da vendima.

Ua vez qu'el uva ta na bodega, písase xunto al escobaxo ou **táramo** núa tina ou baño levando os pés descalzos. El mosto obtido lévase ás cubas col axuda de caldeiros ou xarras y embudos grandes de madera.

c) ELABORACIÓN DEL VIÑO

El uva branca cólase antias de trasladala á cuba pa eliminar os restos de táramo. Déixase **ferver** hasta que caen as primeiras xeladas, momento nel qu'el viño xa se pode beber; el viño branco nun necesita de trasego, como vai necesitar el tinto. El resultao é un viño de baxa graduación alcohólica, de gran riqueza aromática y del color marelo da paya.

El uva tinta bótase na cuba xunto col táramo. Fermenta durante oito ou doce días siguidos. Durante este tempo fórmase nel pico úa capa flotante, el **buyo**, que



se debe baxar p'activar a oxigenación das levaduras, fer más homoxénea a maceración y favorecer que pañe color. Esto conócese en Pezós como **baxar el viño** y faise todos os días col palo de baxar el viño, hasta qu'este deixa de fermentar.

Despós, a cuba tápase con úa tablía de madera que se sella con úa masa de barro y auga pa evitar a entrada d'aire ou bichíos. A miudo encalábase p'alexar a os ratos; asina, el viño sigue fermentando pouco a pouco.

Acabando el proceso da fermentación, as bodegas de Pezós empezan a **trasegar** el viño tinto, é dicir, traspásanlo d'úa barrica a outra col intención d'airealoxar y quitarye as impurezas. É un labor que se fai de xeito manual favorecendo qu'el viño entre en contacto col aire; pa elo, colocan un baño entre os **pumíos** ou **pubíos** que recoyerá el viño que puidera derramarse.

Pa vaciar a cuba, quitan el tapón ou espeta con un mazo y úa **subela**. Utilizan varias **canadas** pa trasladar el caldo a outras barricas onde se conservará todo el ano. El primeiro viño en salir, más claro y de miyor sabor, chámase el **viño da xema** y el último que sale é el **viño del pé**, algo turbio y de pior calidá.

Beber el viño de Pezós é beber todo el sabor da tradición. Inda hoi queda el costume de coyer a **canada** pa ir á bodega y encherla de viño y servirlo nel **cacho**, un orixinal conco de madera que pasa d'us maos a outras.

d) A DESTILACIÓN

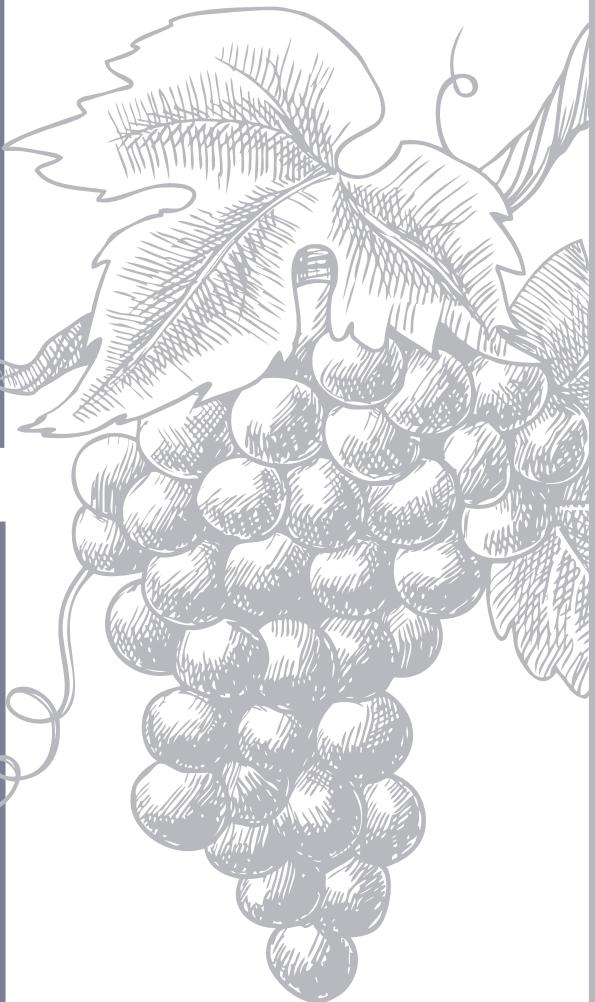
A destilación é un proceso que se fai en dúas fases: a vaporización dos elementos volátiles dos oruxos (**buyo**) y a condensación dos vapores producidos pa recuperar esos componentes en forma líquida. Con un ritmo lento y constante, lógrase úa escoyeta fina y selectiva dos componentes aromáticos contidos nos oruxos.

Pa destilar utilizanse os **alambiques** ou **alquitaras**, conocidos dende el antigüedad. Tán feitos de cobre, un material fácil de moldear, bon conductor del calor. El alambique, de uso más preciao, permite alcanzar úa calidá superior qu'el alquitara al xebrar as fases de vaporización y de condensación. D'este xeito, pódese aprovetar toda el uva pa sacarye el mayor proveto posible y fer mosto, viño y oruxo, dignos del paladar más escoyido.



3. Libros recomendados

- PASARÍN ARNE, M^a Teresa (1997): “El viño de Pelorde. Sangre de Cristo”, Entrambasaujas, nº3, pp. 3-5.
- PASARÍN ARNE, M^a Teresa (2004): “El viño de Pelorde”, Cultures: Revista asturiana de cultura, nº13, pp. 373-387.
- PÉREZ GONZÁLEZ, Ignacio (2008): Museo Etnológico de Pesoz, una tierra, un vino, Fundación Parque Histórico del Navia.
- VV.AA (1999): La vid en el occidente del Principado de Asturias. Descripción ampelográfica de las variedades, Madrid, CSIC.





PARQUE histÓRICO del NAVIA



El Viño
PEZÓS

El Parque Histórico fala
“PALABRAS VIVAS”



GOBERNO DEL PRINCIPAO D'ASTURIAS

CONSEYEIRÍA DE CULTURA,
POLÍTICA LLINGÜÍSTICA Y TURISMO

Actividá subvencionada pola Conseyeiría de Cultura,
Política Llingüística y Turismo