



ethnological museum of pesoz



museo enológico de pesoz

una tierra, un vino
a land, a wine

El Museo Etnológico de Pesoz se encuentra en la capital del municipio del mismo nombre, en la salida hacia Los Oscos (AS-13).

Mediante un audiovisual, paneles explicativos, murales, utensilios de trabajo y la reproducción de una bodega tradicional, se explica la cultura del vino en nuestra comarca.

Texto y fotografía: Ignacio Pérez González
Traducción: Lorena González Suárez

Depósito Legal: AS-5305/08
Diseño y Maquetación: Cares N-VI

The Ethnological Museum of Pesoz is located in the capital's municipality of the same name, on the way towards the Oscos (AS-13).

By means of an audiovisual presentation, display panels, murals, tools and the reproduction of a traditional wine cellar, the wine's culture is explained in our region.

El abrupto relieve de la mitad sur del Parque Histórico del Navia está compuesto por una monótona sucesión de sierras y valles. Las primeras poseen acusadas pendientes y cumbres suaves, los segundos -el Navia y sus afluentes- se encajan profundamente formando una densa red. Esta orografía intrincada y la cierta distancia al mar, posibilitan la existencia de un clima local con ciertos matices continentales-mediterráneos. La confluencia de estos factores ha propiciado, particularmente en las resguardadas vertientes de solana, que prosperen determinadas especies vegetales y animales más propias de latitudes más meridionales, entre las que se encuentra la vid.

The half south of the Navia Historic Park consists of a monotonous succession of hills and valleys that originate rough reliefs. The hills have marked slopes and height smooths, the valleys -the Navia and its tributaries- are deeply fitted making a dense network. This intricate orography and the distance to the sea, make possible the existence of a local climate with certain continental-mediterranean nuances. The confluence of these factors has caused, specially in the sheltered slopes of sunny spot, where prosper different vegetable and animal species typical of southern latitudes, among which one the vine is.



Núcleo de Pesoz, capital del concejo del mismo nombre y sede del Museo Etnológico.

Pesoz village, capital of the council with the same name and headquarters of the Ethnological Museum.



Tras la cosecha las viñas adquieren los característicos tonos otoñales.

After the harvest, the vineyards take on the characteristics autumnal shades.

Las vides silvestres darían paso a las cultivadas en época prerromana y romana. Desde hace más de 1000 años los monasterios difundieron primero y generalizaron después éste cultivo. Durante los siglos posteriores hubo numerosos altibajos que culminarían, en la segunda mitad del siglo XIX, con un periodo crítico en el que los viñedos se vieron mermados por la proliferación de varias plagas (Oidium, Mildiú y Filoxera).

Historically, the wild grapevine would result to cultivate in Pre-Roman time and Roma era. For more than 1000 years, the monasteries spread first and became more widespread later this crop. During the later centuries there were numerous ups and downs that would culminate in the second half of the 19th, a critical period, in which the vines were undermined by the proliferation of several grape vine blights (Oídium, Mildiú and Phylloxera).

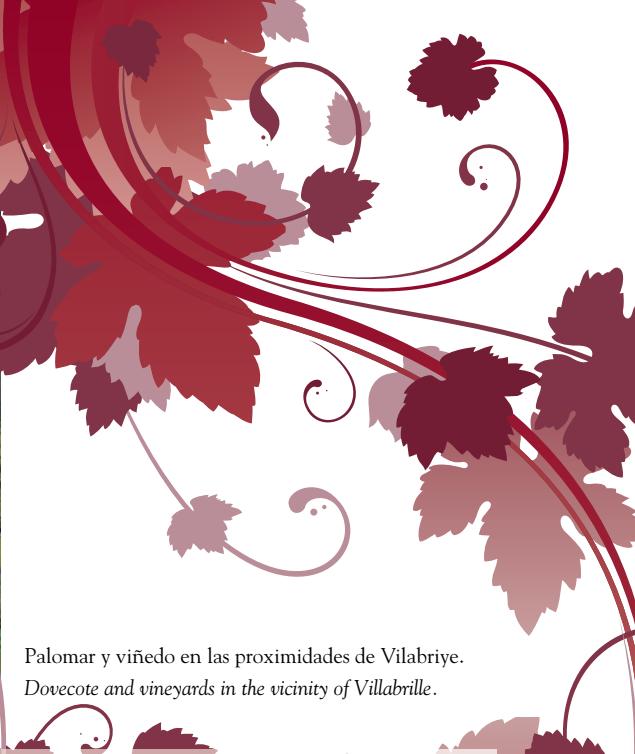
El arraigo, no obstante, que tenía la cultura del vino en la comarca, permitió que buena parte de los viñedos se recuperasen hasta que, ya a mediados del siglo XX, la crisis de los modos de vida tradicionales, la emigración masiva y el envejecimiento de la población hayan conducido a la situación actual en la que un reducido número de familias conservan unas pocas hectáreas cultivadas. Iniciativas como la consecución de Indicación Geográfica Protegida Tierra de Cangas (dentro de la cual se incluyen los concejos de Pesoz, Illano y Grandas de Salime) o la creación del Museo Etnológico de Pesoz, contribuyen a la conservación de este patrimonio tan importante.

Nevertheless, the rooting that the wine's culture had in the region, allowed much of vineyards were recovered since in the mid-twentieth, the crisis of traditional lifestyles; the massive emigration and the ageing of population caused the current situation, in which a small number of families keep one few cultivated hectares. Recent initiatives like the attainment of Geographical Protected Indication Cangas' Earth (in which the councils of Pesoz, Illano and Grandas de Salime are included) or the creation of the Pesoz's Ethnological Museum contribute to the conservation of this important heritage.



Vista de Argul. En primer término emparrados.

Argul view. Foreground trained vines.



Palomar y viñedo en las proximidades de Vilabriye.
Dovecote and vineyards in the vicinity of Villabriye.

De entre las variedades de uva acogidas a la IGP predominan, en nuestra comarca, la Álbarín Blanca o Blanca del País (uvas pequeñas, de color amarillo dorado y gran riqueza aromática); Las principales variedades tintas son: la Mencía (uvas pequeñas de color negro azulado), la Verdejo Tinto o Verdello (poco ácida, muy dulce y de color rojo violeta oscuro) y Albarín Negra o Negra del País (uvas pequeñas, sabrosas y de color azul-negro).

Among the grape varieties included in the IGP predominate, in our region, the white "Álbarín" or "Blanca del País" (small, golden-yellow colour and great aromatic richness grapes). The main red varieties are: Mencía (small grapes of bluish-black colour); "Verdejo" or "Verdello" (slightly acid, very sweet and dark red-purple colour) and black "Álbarín" or "Negra del País" (small, tasty and dark blue colour).



A mediados de Septiembre las uvas están a punto para la cosecha en Pelorde.

In mid-September the grapes are ready for harvest in Pelorde.



El cultivo de la vid es un ciclo que dura todo el año y tiene lugar, sin apenas mecanización, sobre laderas de fuerte pendiente, con suelos ligeramente ácidos y pedregosos. Finalizada una cosecha se procede al estercolado, entre noviembre y diciembre; posteriormente, en enero y febrero, se podan las cepas; a continuación, ya en primavera, se procede al injertado y nuevo abonado; las tareas de azufrado tienen lugar entre abril y mayo; Antes de la vendimia, que según el año, se puede producir desde mediados de septiembre hasta principios de octubre, tienen lugar otros procesos como la supresión de ladrones, la retirada de hojas molestas o el enramado. El sulfatado y la limpieza de las viñas se repiten en varias ocasiones a lo largo del año.

The cultivation of vine is a cycle of one year and takes place with hardly any mechanization, on big sharp slopes, with slightly acid and strong soils. After the crop, the land is fertilized, between November and December; in January and February the stocks are lopped; later, in spring, the grafted and the tasks of fertilizing take place; the tasks of fertilizing with sulphate between April and May; after, according to the year, the harvest can be produced from mid-September to the beginning of October, some unpleasant leaves or the spare branch are cut out. The task of fertilizing and the cleanliness of the vines repeat themselves in several occasions throughout the year.

Las variedades blancas producen unos caldos especialmente apreciados.
The white varieties produce a specially appreciated wine.



Vista parcial del interior del Museo Etnológico.
Partial view inside of the Ethnological Museum.

Tanto en Pesoz, como en Grandas de Salime e Illano, la vendimia y la elaboración de vino y orujo son tareas familiares, destinadas al consumo doméstico. Una vez trasladada la uva a las bodegas, era pisada o prensada. El mosto obtenido se traslada a grandes cubas, previamente lavadas y preparadas.

Alrededor del vino hay una rica cultura material.

There is a great material culture around the wine.



In Pesoz as in Grandas de Salime and Illano, the harvest, the elaboration of wine and the distilled liquor from grape are family tasks used for domestic consumption. Once the grape is moved to the wine cellar, it was treaded or pressed, the must is moved to the big vats after washed and prepared them.

El vino blanco, aromático y de baja gradación, no requiere de trasiego, pudiendo tomarse tras un proceso de fermentando que dura hasta las primeras heladas. El vino tinto, de baja gradación y afrutado, precisa de varias operaciones, de una lenta fermentación y del trasiego antes de ser consumido. Los orujos sobrantes del trasiego del vino eran aprovechados tradicionalmente para la obtención de aguardientes de elevada gradación, tras ser destilados en alquitaras o alambiques.

White wine, very aromatic and low gradation, does not require racking and it can be drunk after a process of fermentation, which generally is until the first frosts. Red wine, with low gradation and fruity, needs several operations, a slow fermentation and the racking before being consumed. The distilled liquor was traditionally used for obtaining a liquor of high gradation, after being distilled in "alquitaras" or alembics.



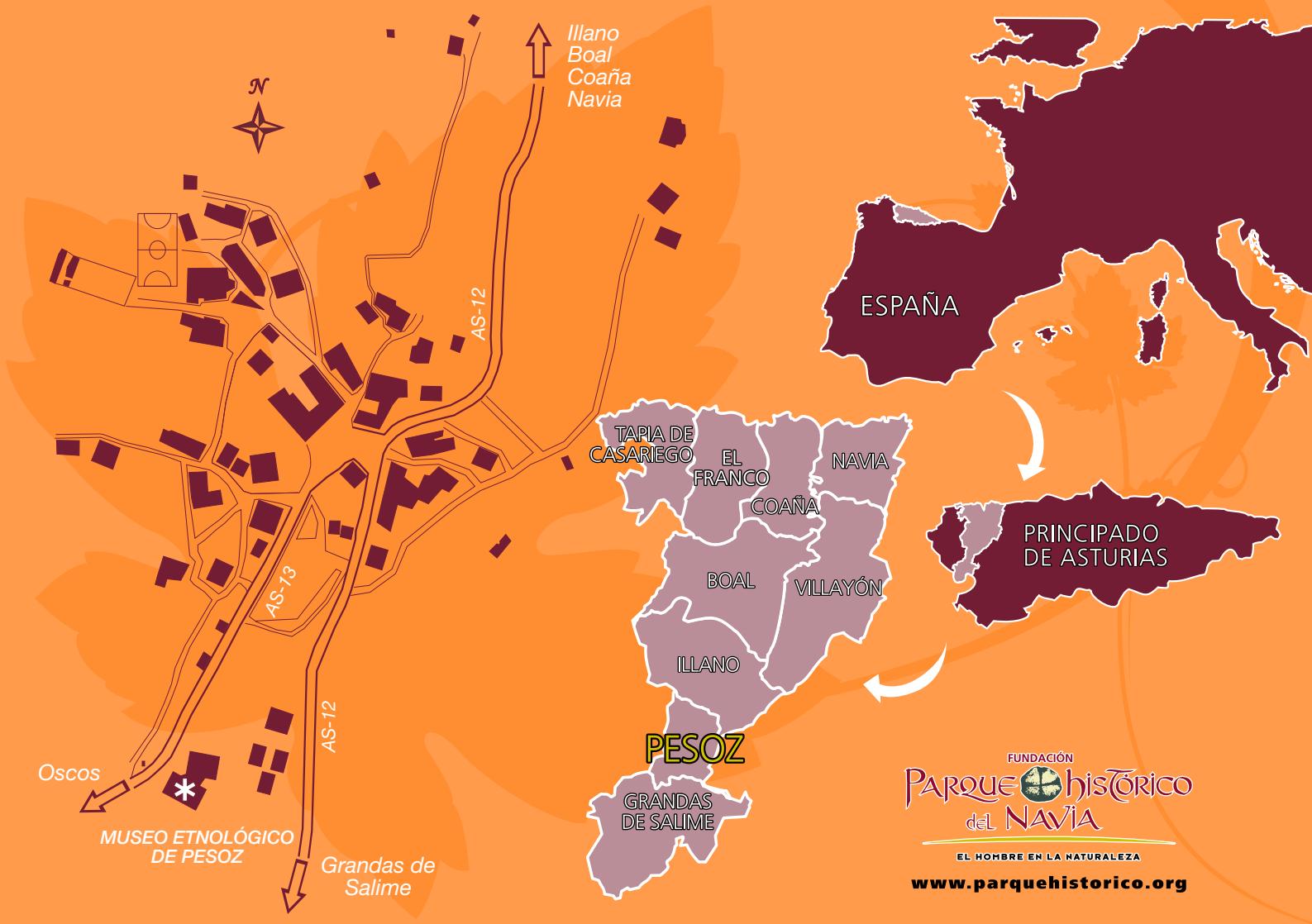
En el sótano del museo se reproduce una bodega tradicional.

A traditional wine cellar is reproduced in the cellar of the Museum.



Enormes cubas de madera eran utilizadas en la elaboración del vino.

Big vats of wood were used in the wine-making process.

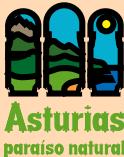




GOBIERNO DEL
PRINCIPADO DE ASTURIAS

FUNDACIÓN
PARQUE HISTÓRICO
del NAVIA

EL HOMBRE EN LA NATURALEZA



www.parquehistorico.org