



Una garduña.



Enero

Efemérides

El reloj de la Naturaleza por L. M. Arce

2013 SEMANA 1  
VIERNES

4

Faltan 75 días para la primavera.

Santos: Aquilino, Rigoberto, Roger, Cayo, Gregorio y Genoveva Torres.

**Sucedió en Asturias. 1896.** Nace en Trubia el músico y compositor Cipriano Pedrosa Rodríguez. **1899.** Fallece en Llanes José Saro Rojas, jurisperito y escritor. **1956.** Nace en Gijón el político y ecologista José Luis Navazo Gancedo, autor del libro «Asturias negra». **1990.** Fallece en Gijón, a los 56 años

y en un accidente de circulación, Alberto Menéndez González, cónsul de Portugal y delegado en esta ciudad de la Consejería de Industria, Comercio y Turismo del Principado de Asturias. **Además... 1874.** Levantamiento republicano en Zaragoza a causa del golpe de Estado del general Pavía.

Falso celo

La garduña muestra este mes un período de falso celo, en el que no se producen apareamientos efectivos pero sí tienen lugar las manifestaciones que preceden a las cópulas, como los gritos de las hembras que sirven para atraer a los machos, pendientes, asimismo, de las secreciones olorosas.



Carmen Martínez, segunda por la izquierda, con su equipo de investigadores, en Pontevedra.

El Trasluz

Buen provecho



Juan José Millás

La ex mujer de Berlusconi recibirá una pensión de tres millones de euros al mes, lo que, tras las pertinentes operaciones aritméticas, arroja la cifra de cien mil euros diarios. Ahí nos hemos detenido. No sabemos cuánto recibirá a la hora, al minuto, al segundo o al nanosegundo. ¿Por qué nadie ha traspasado hacia abajo la barrera del día? Ni idea. Dejémoslo entonces ahí en los cien mil euros diarios, llueva o nieve, le duela la cabeza o tenga ardor de estómago. Incluso si se le murieran su padre o su madre, caso de que los tenga, recibiría esa cantidad. Ahí está ahora, en el tanatorio, recibiendo, la pobre, el pésame de sus primos, tíos y demás familia. Pero el caudal eurístico sigue su curso, un curso líquido de papel moneda sólido que, ajeno a los avatares de la existencia, se cuele por las rendijas de su luto.

Spongamos que la ex mujer de Berlusconi se hace un análisis de orina. ¿Se detendrá el flujo de este dinero mientras ella rellena el tarrito de plástico esterilizado? Para nada, el flujo continuará, como un grifo abierto, y las monedas seguirán tintineando sobre la alcancía como el pis de los ricos en los urinarios de plata. Lo que tiene que procurar la ex mujer de Berlusconi es no confundir el frasco de la orina con el de los euros, porque si analizaran por error el de los euros lo mismo tendrían que hacerle a continuación una biopsia, para ver si esa pasta tiene células cancerígenas.

Spongamos ahora que de los análisis de la señora, cuyo nombre no logramos recordar, se deduce que tiene una enfermedad grave. Pues bien, mientras el médico le comunica que le quedan treinta días de vida (equivalentes a tres millones de euros de pensión), la pasta sigue fluyendo hacia sus arcas. Le están diciendo que la va a palmar y continúa haciéndose rica sin pausa, qué misterio. El grifo solo se cerrará cuando el forense certifique su muerte.

—Ha fallecido— es un ejemplo— a las 13.45 del día 18 de octubre del año dos mil equis.

Pues a esa misma hora, el río de oro hirviendo se detendrá para que no pase ni un gramo más de lo previsto. Se pone uno a hacer cálculos matemáticos de cualquier cosa, incluso de una tontería como ésta, y se le abre el apetito. Nos vamos a comer. Buen provecho.

## Los superhéroes de la viña

El CSIC recupera cuatro variedades autóctonas de uva asturiana que sustentan lo que se conoce como «viticultura heroica» del Suroccidente

**Oviedo, María José IGLESIAS**  
Las uvas autóctonas asturianas, cultivadas desde hace siglos en las empinadas laderas de Cangas del Narcea, Ibias, Tineo y Pesoz, se extenderán por España gracias a los trabajos del grupo de expertos del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) capitaneado por la canguesa Carmen Martínez, responsable del equipo de investigación de viticultura de la misión biológica radicada en Pontevedra (Galicia).

El seguimiento de las vides plantadas en una parcela experimental establecida en Cangas del Narcea en 1991 ha determinado que las uvas autóctonas son albarín blanco, albarín tinto, verdejo negro y carrasquín. Todas están incluidas en una lista oficial. Mientras que el albarín blanco y el verdejo negro, que se distribuían de forma restringida desde 2007 a viticultores asturianos, ya pueden comprarse libremente, las otras dos restantes ultimán los pasos para expandirse en el mercado.

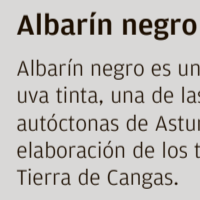
Junto a las variedades asturianas, en el Suroccidente conviven algunas francesas como el Cabernet Sauvignon, que llegó tras la filoxera que diezmó los viñedos, y la Jerez, también conocida como «blanca castellana». Además, destaca la presencia del moscatel de grano menudo blanco y rojo, variedad internacional que no se cultiva en ninguna otra zona del mundo y que puede ser de origen español. Se trata de una uva muy aromática que, mezclada con albarín blanco, consigue una mezcla espectacular. La mención, cruce que sólo se cultiva en

### Las cuatro reinas del vino de Cangas



#### Albarín blanco

Se trata de una variedad de vid de uva blanca destinada a la producción de vino, recomendada como uva de vinificación en Asturias. Es de maduración temprana y muy aromática. Da lugar a vinos moscatel, florales y afrutados.



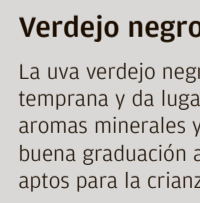
#### Albarín negro

Albarín negro es una variedad de vid de uva tinta, una de las cuatro variedades autóctonas de Asturias. Se emplea en la elaboración de los tintos del Vino de la Tierra de Cangas.



#### Carrasco

Según el investigador Suárez-Cantón la uva carrasco es una variedad tinta de racimo muy grande y apretado; no enteramente redonda, negra, hollejo duro; mucho zumo tinto rojizo, gusto áspero y mala maduración.



#### Verdejo negro

La uva verdejo negro es de maduración temprana y da lugar a vinos complejos, de aromas minerales y balsámicos intensos, buena graduación alcohólica, baja acidez y aptos para la crianza.

Galicia, Asturias y el norte de León, es otro de los tesoros detectados en Cangas.

Martínez logró identificar las variedades tras entrevistar a los viticultores más ancianos de Cangas del Narcea, que aportaron los nombres que recordaban. A continua-

ción, se recorrieron las zonas vinícolas del Suroccidente a fin de localizar las variedades. Martínez emprendió en 1986 el estudio para recuperar la viticultura de montaña y determinar las variedades para, mediante un sistema de clonación, reproducirlas y comercializarlas. La

investigadora, que creció en Cangas del Narcea admirando aquellos viñedos casi testimoniales que trepaban por las laderas, ha conseguido reimplantar en el Suroccidente lo que se conoce en Europa como «viticultura heroica» con un trabajo de I+D+i, que ha contribuido al despegue del vino de Cangas, con Indicación Geográfica Protegida europea. El cultivo de las vides es «heroico» cuando se desarrolla a más de 700 metros de altitud. Asturias comparte el reconocimiento con la Ribeira Sacra gallega—aunque sin tanta altitud— y zonas de La Gomera.

La viticultura heroica representa un 5% de la que se desarrolla a nivel mundial. Sólo es posible con el uso de variedades extremadamente adaptadas a las condiciones límites donde se cultivan, lo que da lugar a vinos con personalidad propia. Esa diferencia es, para la experta, una de las grandes bazas que pueden jugar los vinos de Cangas a la hora de buscar nuevos mercados. Además, destaca que los vinos de calidad tienen demanda en el mercado exterior y son una buena alternativa para compensar la caída del consumo en España.

La prueba es que el grupo de investigación que lidera Carmen Martínez tiene en lista de espera a varias bodegas que han requerido sus servicios para desarrollar nuevos proyectos con estas uvas. El CSIC también continúa desarrollando diversos estudios de investigación y, en colaboración con los viticultores, realiza un seguimiento de las plantas obtenidas de la selección clonal en las diferentes parcelas cultivadas.