



La investigadora Carmen Martínez, en la finca experimental que el CSIC gestiona en la localidad canguesa de Carballo. :: I. G.

# El mejor vino blanco se cultiva en Cangas

## El CSIC recupera y comercializa variedades autóctonas adaptadas a la viticultura heroica, propia de la región



occidente.co@elcomercio.es

**CANGAS DEL NARCEA.** Ya no hay vuelta atrás. Tras dos décadas de trabajo, Asturias ha recuperado el cultivo de la vid. La producción, que crece año a año, se circunscribe a la comarca del Narcea y se enmarca en la llamada viticultura heroica, un modelo propio de territorios de montaña, con altitudes superiores a 700 metros y fuerte pendiente.

El cultivo en esas condiciones límite precisa de unas variedades extremadamente adaptadas, como el albarín blanco y negro, el verdejo negro y el carrasquín, especies que el Consejo Superior de Investigacio-



Carmen Martínez revisa las hojas de las variedades autóctonas de uva en las instalaciones del Museo del Vino de Cangas. :: I. G.

nes Científicas (CSIC) ha logrado salvar de la extinción y ha reproducido hasta lograr la venta libre de algunas de ellas.

Es el caso del albarín blanco, una

variedad que, tras cinco años de venta restringida, ya está al alcance de cualquier viticultor. De hecho, ya ha despertado el interés de productores de Galicia y Castilla y León,

que pueden sumarse a una producción que, de momento, tiene su referencia en las fuertes pendientes del concejo de Cangas del Narcea.

El atractivo de esta variedad no sorprende a quienes la conocen. «Es muy aromática y de maduración temprana. Probablemente sea de las mejores de España para la producción de vinos jóvenes». Lo afirma Carmen Martínez, responsable del grupo de Investigación de Viticultura de la Misión Biológica de Galicia, que desde 1991 gestiona una finca experimental en la localidad canguesa de Carballo.

En este viñedo se cultivan otras variedades autóctonas, como el verdejo negro, que también se comercializa de forma libre: «Y en breve pondremos a disposición de los viticultores el albarín negro y el moscatel de grano menudo rojo y negro», anunció ayer Martínez, durante una visita a la finca.

### «Ayuda a fijar población»

El cultivo de estas vides también permite desarrollar investigaciones para mejorar la resistencia a enfermedades y, por tanto, reducir el coste y los efectos nocivos de los herbicidas, y reducir el crecimiento de malas hierbas que compiten con la vid. Los trabajos del CSIC también prestan atención a los microclimas, a fin de determinar las variedades que permiten obtener vinos de mayor calidad en cada zona.

Para ello, los investigadores cuentan con 42 puntos de estudio en la comarca. Son los viñedos de los productores que adquirieron las variedades durante la fase de venta restringida, con los que se firmó un convenio para posibilitar esos estudios: «Estamos sembrando para el futuro», indicó Martínez.

Ese futuro, a su juicio, también viene de la mano de la extensión de la viticultura heroica, que representa un 5% de la producción mundial de uva y que en Cangas del Narcea tiene su referente español: «Es un cultivo muy ligado a la tradición y en muchas zonas, el único posible, por lo que ayuda a fijar población en el territorio», explicó.

## Julio Segura imparte una ponencia en Salas

**EL MARTES, EN EL PALACIO**

:: I. G. El expresidente de la Comisión Nacional del Mercado de Valores, Julio Segura Sánchez, visitará Salas el martes para impartir una conferencia que lleva por título 'Crisis y reformas estructurales en España'. El inicio de la ponencia, que se desarrollará en el Palacio Valdés-Salas, está previsto para las 19.30 horas. Esta iniciativa forma parte de los Observatorios Económicos que organizan de forma conjunta el Aula Universitaria Valdés-Salas y la Fundación homónima.

## Reuniones sectoriales para elaborar el PRUG

**SOMIEDO**

:: I. G. Somiedo ha puesto en marcha el proceso para elaborar el V Plan Rector de Uso y Gestión (PRUG) del Parque Natural. Para conocer los problemas que pueden existir y elaborar un documento que aporte soluciones a las distintas sensibilidades, el Ayuntamiento ha convocado varias reuniones sectoriales que se celebrarán el miércoles y el jueves, a las 12 y 17 horas, en el edificio del Parque. Los colectivos invitados son ganaderos, cazadores, hosteleros y empresarios turísticos y asociaciones.

## Permiten investigar recursos mineros

**EN CINCO CONCEJOS**

:: I. G. La Dirección General de Minería y Energía ha concedido cuatro permisos de investigación de recursos mineros de los concejos de Taramundi, Villanueva de Oscos, Navia, Villayón y Tineo. Los materiales de interés son arenisca, cuarcita, arcilla y caolín. Por otra parte, ha abierto un periodo de información pública de 30 días hábiles al admitir de forma definitiva la solicitud de la firma Canteras Fernández Orense para investigar recursos de pizarra en Villanueva y Santa Eulalia de Oscos.

## Edes organiza la IX Cena-Baile en Vegadeo

**2 DE MARZO**

:: I. G. La Fundación Edes organiza para el 2 de marzo su IX Cena-Baile, un encuentro destinado recaudar fondos que permitan sostener los distintos programas de atención a personas con discapacidad que desarrolla la entidad. El encuentro tendrá lugar en el recinto ferial de Vegadeo, a partir de las 21.30 horas. Las entradas ya pueden adquirirse en distintos establecimientos del Occidente y A Mariña de Lugo. El precio general es de 12 euros y para los menores de 10 años la entrada es gratuita.

## La comarca vitícola ofrece un 'pase VIP' a los turistas

**:: LIDIA ÁLVAREZ**

**CANGAS DEL NARCEA.** Conocer la comarca a través del vino con descuentos en hostelería, comercio y actividades es la propuesta del 'Pase VIP del Vino de Calidad de Cangas', una propuesta turística a la que se han unido ya más de

60 negocios. El objetivo de este programa, válido en temporada baja, es que los visitantes descubran la cultura y las tradiciones de la Comarca Fuentes del Narcea, Degaña e Ibias disfrutando de descuentos en alojamientos, restaurantes, comercios o catas y visitas guiadas

por las bodegas. La entrada al Museo del Vino será gratuita. Además, se desarrollarán distintas actividades, dependiendo de la época del año, siempre en torno al vino.

La comarca del Narcea se convierte así en la primera de Asturias en sacar un producto de este tipo, que se enmarca dentro del proyecto regional 'Experiencias con sabor', que sumará otras 70 iniciativas turísticas basadas en el descubrimiento de los procesos productivos de los alimentos más emblemáticos del Principado.