



La viticultura heroica (3ª parte): DOP Cangas

15/11/2019



Situada en la Comunidad Autónoma del Principado de Asturias, la **DOP Cangas** abarca terrenos ubicados en los términos municipales de Allande, Cangas de Narcea, Degaña, Grandas de Salime, Ibias, Illano, Pesoz, como así mismo diversas parroquias del municipio de Tineo como Aganza, Barca, Genestaza, Merillés, Ponte, Radical, Santianes, Sorriba y Tuña.

La tradición dentro del mundo de la enología se remonta hasta el siglo IX cuando surgen los primeros monasterios en la zona, aprovechándose parte de los terrenos agrícolas para el cultivo de la vid, aunque no fue hasta la segunda mitad del siglo XIX cuando los vinos asturianos empezaron a ser conocidos en el exterior, destacando una mención honorífica en la Exposición Nacional de Madrid en el año 1873.

La viticultura en Asturias ha pasado por momentos críticos, basta recordar las plagas de Oidium en 1850, la cual produjo grandes pérdidas, como también la terrible Filoxera que arrasó todos los cultivos de la vid allá por el año 1889, suponiendo un enorme retroceso en su producción, pero posteriormente se pudo sacar grandes beneficios con la plantación de nuevas variedades.

Fue en el año 2001 cuando se le reconoció como Vinos de la Tierra (*), pero hasta el año 2009 no alcanzó el reconocimiento como Vinos de Calidad (**).

Las variedades de vinos autorizadas en esta denominación de origen son las siguientes:

Tintas: Albarin Tinto, Carrasquin, Garnacha Tintorera, Mencía, Merlot, Pinot Noir, Syrah y Verdejo Negro.

Preferentes: Albarin Tinto, Carrasquin, Verdejo Negro y Mencía.

Blancas: Albarin Blanco, Albillo Mayor, Godello, Gewurztraminer, Moscatel de Grano Menudo, Picapol Blanco o Extra.

Preferente: Albarin Blanco.

El Principado de Asturias no es una Comunidad vitivinícola como otras más conocidas, en ella se ha debido de buscar comarcas con zonas al abrigo de las masas montañosas que las rodea y que estas además puedan recibir los necesarios rayos de Sol, una humedad muy alta, unos inviernos fríos, unos veranos calurosos y unas precipitaciones inferiores al resto del Principado para lograr la evolución de los viñedos. La **Denominación de Origen Protegida Cangas** ha sido la zona que mejor se ha adaptado a todas esas condiciones que se exigían, logrando unos vinos que han respondido a las expectativas que se esperaban de ellos.

Las bodegas que componen actualmente esta Denominación de Origen son las siguientes:

Bodega Antón Chicote

Bodega Chacón Buelta S.L.

Bodega Vitheras

Bodega Monasterio de Corias

Bodega de Ibias

Bodega Vida S.L.

(*) **Vinos de la Tierra:** Son vinos que no proceden de ninguna Denominación de Origen pero sí de una región determinada pero si deben de tener unas características de cultivo o medioambientales que le dan a estos vinos un cierto carácter. España cuenta con más de 40 zonas geográficas con esta denominación.

(**) **Vinos de calidad:** Son vinos que se producen y elaboran en una región determinada, pero a diferencia de los Vinos de la Tierra, la uvas deben de tener la misma procedencia, así mismo tanto la producción, como la elaboración y el envejecimiento del vino se debe de realizar en la misma zona.