



PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural

ISSN: 1695-7121

info@pasosonline.org

Universidad de La Laguna
España

Hatanaka, Masanori

Vino y turismo del municipio de Cangas del Narcea (Asturias, España)

PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, vol. 6, núm. 2, abril, 2008, pp. 301-315

Universidad de La Laguna

El Sauzal (Tenerife), España

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=88160212>

- Cómo citar el artículo
- Número completo
- Más información del artículo
- Página de la revista en redalyc.org

redalyc.org

Sistema de Información Científica

Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal

Proyecto académico sin fines de lucro, desarrollado bajo la iniciativa de acceso abierto

Vino y turismo del municipio de Cangas del Narcea (Asturias, España)

Masanori Hatanakaⁱ

Universidad de Kurume (Japón)

Resumen: El objetivo de este trabajo es reconstruir el proceso del olvido y la esperanza actual de la vitivinicultura del municipio de Cangas del Narcea en el Suroccidente de Asturias en España, dando atención a su relación con turismo. El estancamiento de la vitivinicultura canguesa comienza desde mitad del S. XX por la razón de varios problemas técnicos, económicas y sociales. Algunos actores locales con inquietud reaccionan a la decadencia desde años 1990. El intento de recuperación de viña funciona paralelamente con varias iniciativas turísticas. Son un museo del vino, la visita de las bodegas y las fiestas vinculadas con el vino. Estas iniciativas también serían interesantes a combinar con otros proyectos como el turismo e intercambio cultural.

Palabras clave: Asturias; Desarrollo local; Enoturismo; Vitivinicultura; Museo del vino; España

Abstract: The objective of this work is to reconstruct the process of decline and the present hope of the wine sector of the municipality of Cangas del Narcea in the southwest of Asturias region in Spain, with attention to its relation with tourism. The stagnation of its wine sector commenced from a mid twentieth centuries by the several technical, economic and social problems. Some local actors with preoccupations react against the decay since 1990s. The attempt of recovery at wine works is parallel with several tourist initiatives. They are a wine museum, visit to wine caves, and some events related with the wine culture. These initiatives are also interesting to combine with other projects like the tourism and cultural interchange.

Keywords: Asturias region; Local development; Wine tourism; Wine sector; Wine museum; Spain

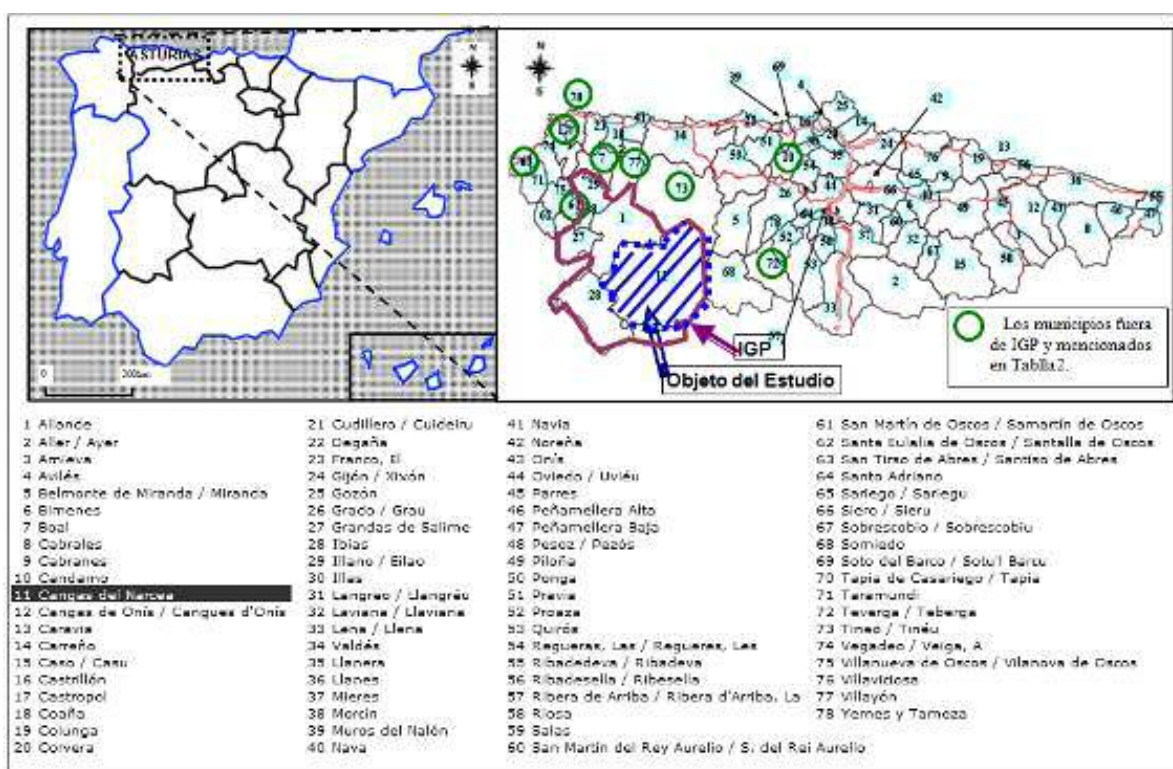
ⁱ Masanori Hatanaka ejerce como profesor asistente del Turismo en el Departamento de Economía en la Universidad de Kurume (Fukuoka, Japón), donde imparte, entre otras, las materias de Introducción al Turismo y Ecoturismo. E-mail: hatanaka_masanori@kurume-u.ac.jp

Introducción

El enoturismo o turismo del vino es una práctica de ocio ligado a la cultura del vino. El enoturismo es una subcategoría emergente con fuerte crecimiento dentro de llamado "special-interest tourism" en todos países vinícolas como fenómeno muy reciente. El enoturismo está ocupando un nuevo nicho del mercado turístico a escala global; Francia, Italia, España, Portugal, RR. UU., Bulgaria, Rumania y Hungría en Europa, y EE. UU., Australia, Nueva Zelanda, Canadá y África del Sur son los países donde esta nueva fórmula está adquiriendo (Hall et. al. 2000; Hall 2004; O'Neill & Palmer 2004). Las investigaciones acerca de enoturismo comienzan en los años 90 desde varias disciplinas, tales como la geografía, el marketing, la sociología y la economía entre otras, que tratan aspectos muy variados como la estrategia espacial del desarrollo de enoturismo (Hall et. al. 2000; Hall 2004; Santos Solla 2001, 2002a y 2002b), el conflicto del uso del suelo entre viticultura y turismo (Hall et. al. 2000), comercialización de enoturismo (Galán Jiménez 2004; O'Neill & Palmer 2004), análisis de imagen de vino y turismo (Be-

verland 2005), la definición de enoturistas (Hall et. al. 2000; Hall 2004), y observación de relaciones entre actores importantes (Brunori & Rossi 2000; Miele & Murdoch 2002; Sonnino 2004). Pese a su carácter reciente, las investigaciones de enoturismo son diversas y fértiles pero hace falta de una base consolidada a investigar. Las investigaciones realizadas enfocan más en el "Nuevo Mundo", EE. UU., Australia, Nueva Zelanda, Canadá, África del Sur que al "Viejo Mundo", dentro de cual abundan relativamente los trabajos científicos en Italia y Francia. España, como país vinícola y turístico por excelencia en el mundo, no cuenta con muchas aportaciones en la investigación sobre este tema. Entre los resultados destacan los que analizan el proceso de desarrollo de enoturismo en la zona vinícola de la Rioja, Ribera del Duero, Jerez y Galicia (Galán Jiménez 2004; Lois González 2002; Santos Solla 2001, 2002a y 2002b).

Gráfica 1. Objeto de Estudio



La mayoría de las investigaciones realizadas tienen por objeto zonas vinícolas relativamente grandes y con la cierta experiencia en enoturismo. Por ello resulta especialmente interesante tratar una zona vinícola emergente y pequeña extensión para establecer comparaciones. Con este sentido, analizamos en este artículo un municipio en norte de España, con una vitivinicultura modesta pero dinámica en los últimos años que se intenta combinar con el desarrollo de turismo.

El objetivo de este trabajo es reconstruir el proceso del olvido y la esperanza actual de la vitivinicultura del municipio de Cangas del Narcea, situado en el suroccidente del Principado de Asturias, Comunidad de Autónoma de España (Gráfica 1).

En este estudio se pone especial atención en su relación con el turismo. Cangas del Narcea es literalmente el último refugio del olvidado vino asturiano, está situado en el interior de Asturias y su parte meridional coincide con la Cordillera Cantábrica. El territorio está limitado al norte por Allande y Tineo, al este por Somiedo, al oeste por Allande e Ibias, y al sur por Degaña y la Provincia de León. La carretera principal del concejo es la comarcal AS-15 que procede de Tineo y conecta hacia el sur con Degaña y León a través de los puertos (Gráfica 2). Su orografía es muy variada con altitudes comprendidas entre aproximadamente los 200 y 2.000 m. La capital del concejo es la villa Cangas del Narcea, situada relativamente al norte del municipio, está atravesada por la citada regional AS-15. El concejo está articulado en varios ríos y valles y hay múltiples aldeas de pequeño tamaño. La superficie del concejo es muy amplia, de las más grandes de Asturias.

El concejo de Cangas del Narcea está integrado en la Reserva de la Biosfera (MaB) y Parque Natural de las Fuentes del Narcea, Degaña e Ibias (denominado con posterioridad "Parque Natural de las Fuentes"). Su territorio protegido corresponde al ex-

tremo sur del concejo y cubre una extensa superficie.

Tendencia de la vitivinícola de Cangas del Narcea

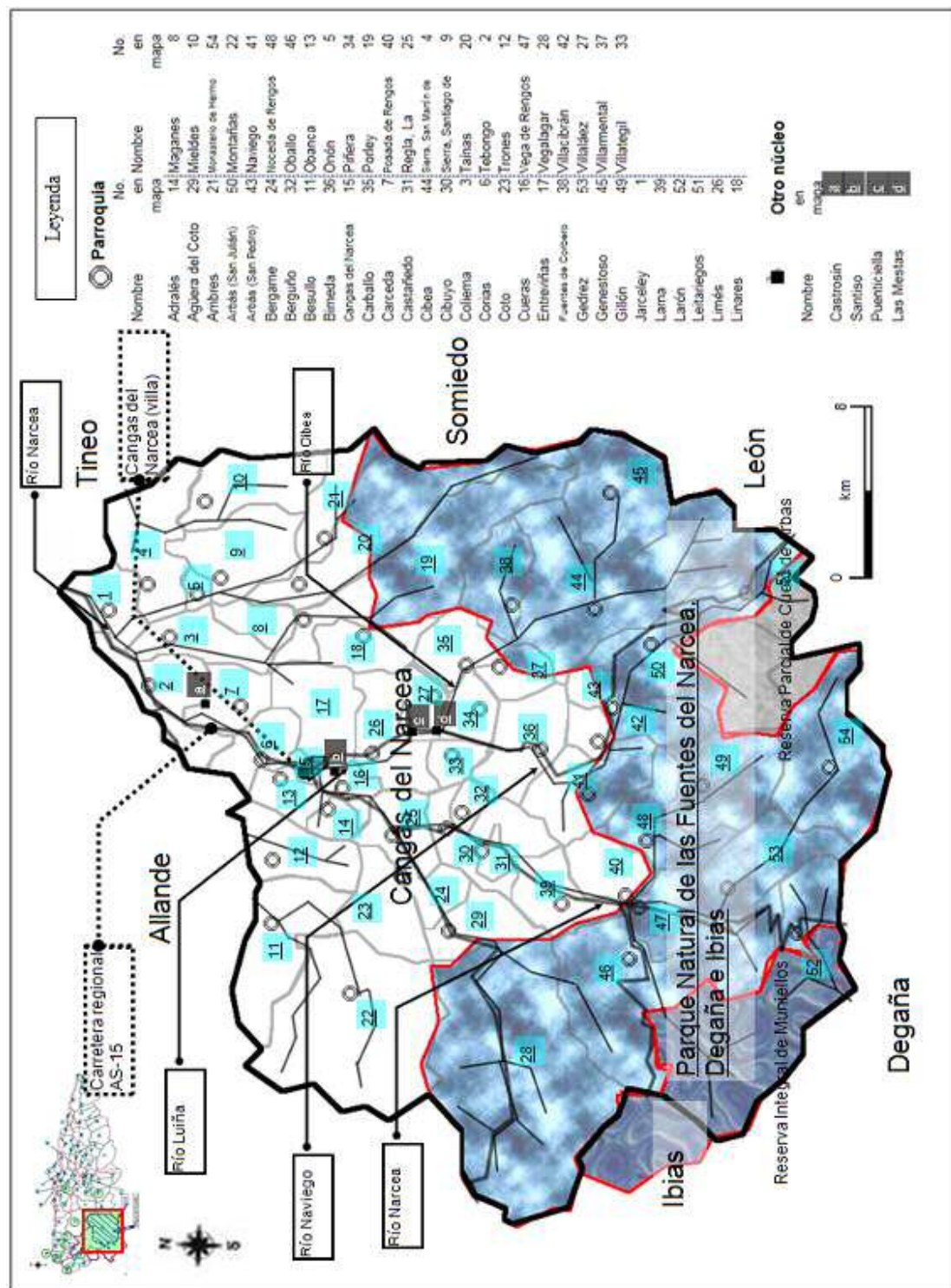
Contexto general

La superficie total de viñedo español disminuyó considerablemente desde 1982 hasta finales de los 90. Por otro parte, la superficie de los viñedos de VCPRD (Vino de Calidad Producido en una Región Determinada) mantiene una estabilidad o crecimiento lento por la causa de la paulatina incorporación de las zonas vinícolas a esta categoría. Las zonas vinícolas oficialmente reconocidas no han distribuido proporcionalmente. España aún así sigue siendo un país con un sector vitivinícola muy grande e importante.

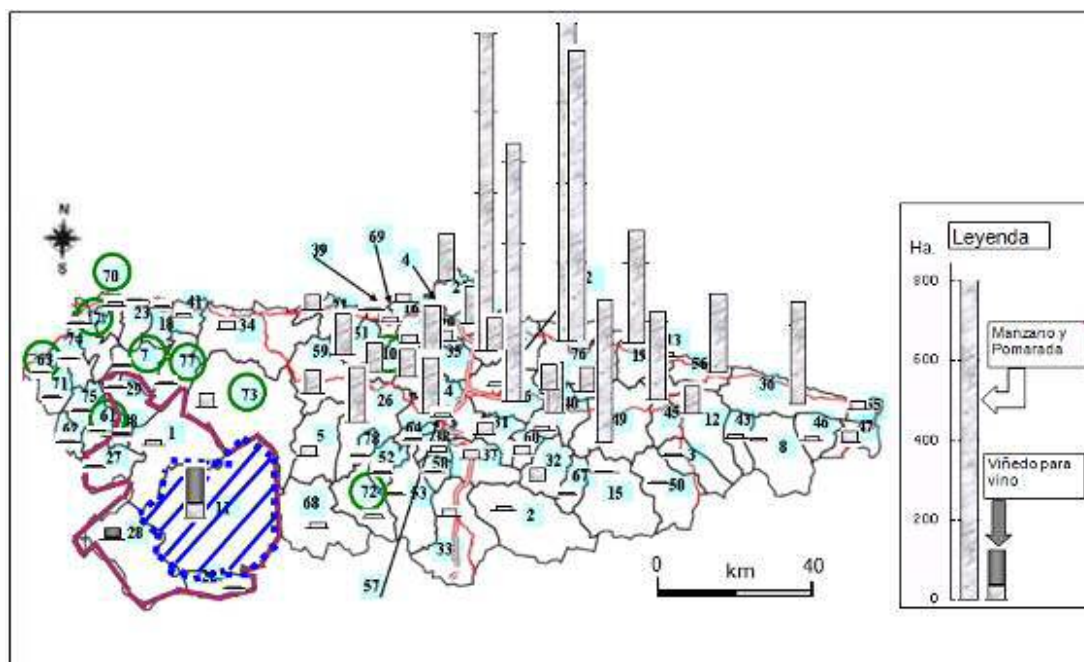
El Principado de Asturias es una de las pocas CC.AA. que no poseen ni una sola zona vinícola con Denominaciones de Origen. La única zona vitícola la constituyen los municipios que pertenecen a IGP (Indicación Geográfica Protegida) de "Vino de la Tierra de Cangas", la siendo el municipio de Cangas del Narcea el más importante desde el punto de vista de vitivinicultura. Asturias es una región con un predominio del manzano y la sidra (Gráfica 3).

En nuestros días, los manzanos se expanden por casi todo el territorio asturiano y hay varias fábricas de sidra, sobre todo cercanas a las zonas urbanas y dentro de la Comarca de la Sidra¹, por otro lado las viñas permanecen en el suroccidente de Asturias, y seis bodegas de vinificación que se concentran en el mismo territorio (Gráfica 4).

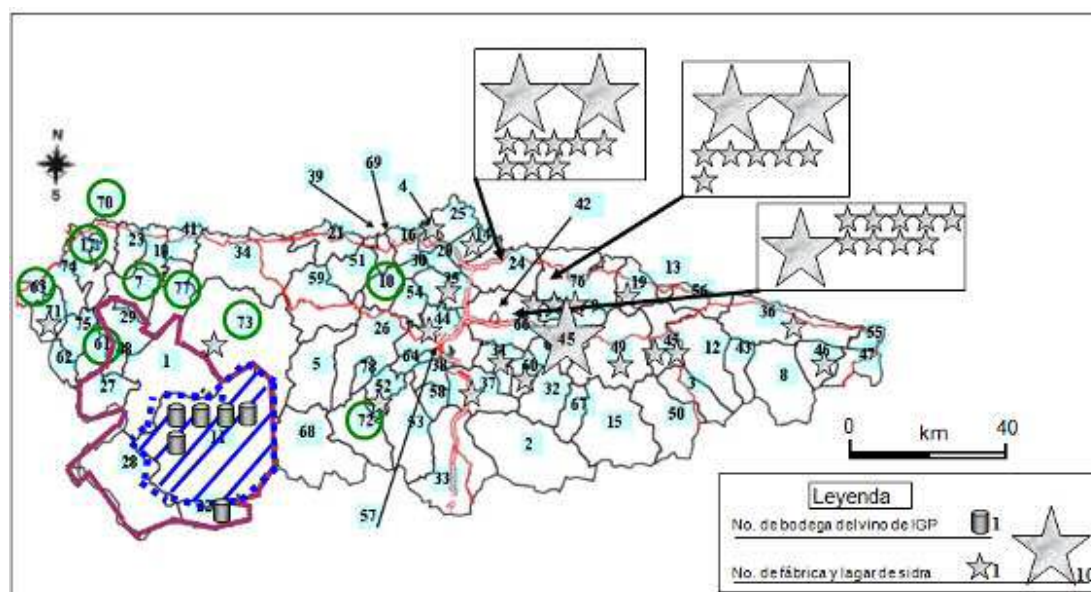
Las viñas de Asturias, tradicionalmente relacionadas con los monasterios, mantenían cierta superficie en el centro-interior y suroccidente de la región. Los ataques de *oidium*, *mildeu* y *filoxera*, añadidos a la difícil situación socio-económica, extinguen las viñas de zona centro-interior y las costas asturianas (Tabla 2).



Gráfica 2. Objeto de Estudio (detalle) Fuentes: Quirós Linares (1993); Ayuntamiento de Cangas del Narcea y PRODERII Alto Narcea-Muniellos. Elaboración Propia.



Gráfica 3. Viñedos y pomaradas en Asturias (2002). Fuente: Servicio de Estadística, Consejería de Medio Rural y Pesca, Principado de Asturias. Elaboración Propia (Fecha de datos: 2002)



Gráfica 4. Elaboradores del vino y la sidra en Asturias (2005). Fuente: Registro de Industrias Agroalimentarias del Principado de Asturias. Elaboración Propia (Fecha de datos: 8 de junio de 2005)

Vitivinicultura de Cangas del Narcea y los municipios de IGP

Tradicionalmente el municipio de Cangas del Narcea estuvo dedicado a la agricultura y la ganadería, siendo este apartado el más importante, cobrando auge del sector de la minería de la antracita des-

de años 50. También tiene importancia del sector terciario al ser Cangas cabecera de la Comarca del suroccidente de Asturias. El despoblamiento y el envejecimiento son los problemas de su población, aunque la estructura demográfica es relativamente más joven que otros municipios de la zona rural

de la región. La vitivinicultura y el turismo que abordamos, no son el apartado económico principal del municipio, ambos sectores están emergiendo y empiezan a ser dinámicos (Tabla 1).

viñedo cangues (Palacios Valderrama 1965: 16) y sigue estando en estado crítico en los años 80. Feo Parrondo (1986) califica las viñas como "reliquia" y vaticinó el peligro de su extinción (Tabla 2).

Este esquema catastrófico comienza a

No.	municipio	Superficie del municipio (Ha.)	Población (2000)	Empleo (2000)				
				Agricultura y pesca	Industria	Construcción	Servicios	Empleo total
1	Allande	34.224	2.501	580	12	49	236	877
11	Cangas del Narcea	82.357	17.161	2.008	679	350	2.469	5.506
22	Degaña	8.716	1.528	36	430	48	107	621
27	Grandas de Salime	11.255	1.343	214	101	21	150	486
28	Ibias	33.330	2.190	272	138	30	184	624
29	Illano	10.270	639	167	0	14	57	238
48	Pesoz	3.897	265	63	0	0	13	76
Total consejos de IGP		184.049	25.627	3.340	1.360	512	3.216	8.428
Total Asturias		1.060.357	1.076.567	37.293	61.709	43.290	223.897	366.189

Tabla 1. Actividades económicas de los municipios de IGP. Fuente: SADEI (2002) Elaboración propia.

El origen del viñedo de Cangas del Narcea puede remontarse hasta hace dos mil años, antes de la romanización. Desde el S. IX está documentado el cultivo de la vid en la zona. Su expansión se produjo con la fundación del Monasterio de San Juan Bautista de Corias por los monjes benedictinos en la parroquia del mismo nombre. El viñedo sufrió las crisis de la *filoxera*, y otros males en la segunda mitad de S. XIX. Técnicos franceses vinieron a la zona para ayudar a combatir estos males y para reconstruir el viñedo, trayendo además de sus conocimientos posiblemente otras variedades de vid como "Cabernet sauvignon" a Cangas. Los vinos de Cangas consiguieron varios premios en certámenes nacionales e internacionales en la segunda mitad de S. XIX (Gráfica 5); mención honorífica en la Exposición Nacional de Madrid de 1873, diploma de primera clase en la Exposición Provincial de Asturias, medalla de oro y plata en las exposiciones de Burdeos, Angers, Ruan y Lugo (Martínez Rodríguez 1999: 19-20.) Era la edad de oro de vino cangues que era exportado a Madrid, e incluso fuera de España como Argentina, Cuba y México. La decadencia se observa desde los años 30 de S. XX. El desarrollo de la industria minera en los años 40 y 50 es crítico para el abandono del viñedo, atrayendo la minería la mano de obra por su mejor remuneración que la viticultura, el sector fracasó al no modernizarse. Podemos añadir otros problemas tales como la humedad, la vid no seleccionada, un calendario agrícola inadecuado o una técnica enológica rudimentaria. Hubo una cierta alarma en los años 60 por la extinción del

cambiar cuando algunos actores locales con inquietud por la crisis reaccionan a la decadencia y los problemas acumulados que inciden en este proceso de estancamiento y reducción de la viña. El movimiento de la regeneración comenzó con el grupo que formó APROVICAN (Asociación de Productores de Vino de Cangas del Narcea.) APROVICAN se constituyó en 1997 por vitivinicultores de la zona, aunque hay una trayectoria anterior a su formación.

APROVICAN está procediendo a la modernización de los viñedos y a la formación de los viticultores con ayuda de técnicos gallegos; cursos de poda de cepas, plantaciones nuevas y recuperaciones de variedades autóctonas, la instalación de una estación meteorológica en la zona, para conocer el peligro potencial y optimizar los tratamientos en las viñas. Otro logro destacable, relacionado con el esfuerzo de APROVICAN, es la obtención de la IGP de "Vino de la Tierra de Cangas" (denominado en la actualidad "Vino de Cangas") en el año 2001. La Asociación del Vino de la Tierra de Cangas es su órgano gestor fundado en el año 2002, cuyo organismo no tiene ánimo de lucro y se encarga del control de la calidad de las bodegas y de los vinos de la IGP, la investigación y la formación del sector y su promoción. Los municipios integrados a misma IGP del Vino de Cangas son Allande, Cangas del Narcea, Degaña, Grandas de Salime, Ibias, Illano y Pesoz. Entre ellos, Cangas del Narcea, Degaña e Ibias, con los dos municipios más importantes con respecto a sus viñas, han sido agrupados para gestionar el programa del PRODER II de Alto Narcea-Muniellos, que tiene por fina-

lidad el fomento de la vitivinicultura. También podemos destacar unas subvenciones de la administración pública para recuperar la antigua viña. El PRODER II prevé una inversión conjunta, pública y privada, de 4.011 millones de pesetas para el periodo de 2001-2006. Las actuaciones propuestas van desde el fomento de turismo rural, las actividades de artesanía, hasta la potenciación de la diversificación del medio rural con fines turísticos.

También el Gobierno Regional ha concedido una ayuda para realizar el Plan de Reestructuración de los viñedos que en cuatro años tendrá su resultado con la plantación de cuatro hectáreas de viñedos. Aparte de estas iniciativas, el vino de Cangas cuenta con algunos organismos públicos importantes tales como la Misión Biológica de Galicia del CSIC (Pontevedra) y el SERIDA (Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario) del Principado de Asturias (Villaviciosa).

Tabla 2. Cambio de superficie de las viñas en Asturias. Fuentes: *1 Huetz de Lemp (1967); *2 Feo Parrondo (1986); *3 INDO(1982); *4 Feo Parrondo (2004); *5 Censo de Agraria 1999 <www.ine.es>; *6 Datos concedidos por la Asociación del Vino de la Tierra de Cangas. Sólo indica los consejos pertenecen a IGP. Elaboración propia.

No.	municipio	1751*1	1898*2	1960-3*1	1981*3	1989*4	1999*5	2004*6
(Ha.)								
1 Allande		43		31	8,3	2	3	4,98
7 Boal		16		12	0,2			-
10 Candamo		80	7					
11 Cangas de Narcea		352	1.000	345	190,3	107	65	145,99
17 Castropol			1.283					
22 Degaña								
27 Grandas de Salime		50		29	5,2	3	1	5,02
28 Ibias		128		110	74,7	24	15	46,27
29 Illano		59		51	11,5	2	1	2,19
48 Pesoz		52		32	13,5	7	6	7,35
61 San Martín de Oscos		17		3	7,9	1		-
63 San Tirso de Abres		5						
70 Tapia de Casariego		1						
72 Teverga		53						
73 Tineo		97	30	28	0,5			-
77 Villayón				4				
Total		953	2.320	645	312,1	146	91	211,80



Gráfica 5. Imágenes del vino de Cangas del Narcea, pasado y presente. *1 Premio en la Exposición de Burdeos (1895) (Ayuntamiento de Cangas del Narcea); *2 Viñado en la parroquia de Corias (vigente); *3 Bodegas del Narcea en parroquia de Limés (vigente.) Son fotografiadas por el autor (verano de 2005.)

No.	Municipio	Superficie del municipio (Ha.)	Pendiente superior de 31%	Superficie altitud menos de 400 m	Superficie de cultivo (Ha.)	Viñedo (Ha.)*1	Viñedo de IGP (Ha.)*1	proporción de viñedo por cultivo total	proporción de viñedo por municipio total	proporción de viñedo de IGP/ viñedo total
1	Allande	34.224	74,2%	6,1%	331	4,98	0,38	1,50%	0,97%	7,63%
11	Cangas del Narcea	82.357	83,7%	2,0%	843	145,99	27,39	17,32%	1,02%	18,76%
22	Degaña	8.716	83,4%	0,0%	8			0,00%	0,09%	0,00%
27	Grandas de Salime	11.255	54,3%	15,0%	187	5,02		2,68%	1,66%	0,00%
28	Ibias	33.330	79,3%	5,2%	131	46,27	1,31	35,32%	0,39%	2,83%
29	Illano	10.270	75,9%	24,4%	111	2,19		1,97%	1,08%	0,00%
48	Pesoz	3.897	75,4%	48,2%	44	7,35		16,70%	1,13%	0,00%
Total consejos de IGP		184.049	78,7%	6,3%	473	211,80	29,08	44,78%	0,26%	13,73%
Total Asturias		1.060.357	37,9%	37,9%						

Tabla 3. Superficie de los viñedos en los municipios de IGP. Fuentes: SADEI (2002) y Asociación del Vino de la Tierra de Cangas (IGP). *1 Datos concedidos por la Asociación del Vino de la Tierra de Cangas. Sólo indica los consejos pertenecen a IGP. Elaboración propia.

Las viñas, las bodegas y los vitivinicultores

La superficie de viñedo de los municipios de la IGP del Vino de Cangas en el año 2004 es 211,80 Ha. de los que 146 corresponden al consejo de Cangas del Narcea (Tabla 3). Por otro lado, las viñas están integradas en la IGP son 29,08 Ha. en total, y la mayoría (27,4 Ha) en Cangas. Con lo cual, sólo el 18,8% de todos viñedos de Cangas del Narcea son activos y producen uvas para el vino de la IGP y el resto permanecen abandonados, o destinados al autoconsumo². Las viñas del municipio de Cangas se sitúan en su parte norte hasta una altitud de 400 m aproximadamente. Aún hace unos 30 años se prolongaba río arriba hasta Carballo por el río Cibeá, hasta Bimeda por el río Naviego y hasta Cibujo por el río Narcea. Son numerosas las parcelas que han sido abandonadas en la actualidad como Carballo. Últimamente se está acometiendo la replantación de viñas abandonadas, o nuevas plantaciones, por ejemplo en Corias, Limés, Las Mestas, Castrosín, Tebongo y Puenticiella (ver Gráfica 6). Las fechas de la plantación de los viñedos son muy viejas: el 56,42% del total de parcelas fueron plantadas antes de 1935 según el Catastro vitícola y vinícola del INDO (Instituto Nacional de Denominaciones de Origen) en los años 80 (INDO 1982: 16.) Mientras APROVICAN y las bodegas locales están acometiendo la replantación de nuevas vides, los viñedos son muy maduros de momento; la edad media del viñedo actual es 80 años. Las parcelas son muy pequeñas y fragmentadas con una forma irregular. Según mismo Catastro (INDO 1982: 13), 3.613 de 4.640 parcelas totales de la época son menores de 10 a. y sólo habían dos parcelas entre 1 a 2 Ha. Las parcelas plantadas recientemente por las bodegas son más ordenadas y regulares aunque el tamaño sigue siendo pequeño. Las viñas

canguesas siguen estando en forma de viñedos pequeños y diseminados. El último registro vitícola indica 297 propietarios para unas 600 parcelas con 66,5 Ha. plantadas en el municipio (Feo Parrondo 2004: 477). Se encuentran ciertas variedades de la vid en los municipios de la IGP del Vino de Cangas desde el autóctono casi marginal ("Albarín blanco") hasta especies reconocidas nacional e internacionalmente ("Cabernet", "Jerez", "Mencia", "Garnacha") introducidas después de la crisis de la *filoxera*. Entre estas variedades, la Mencia ocupa la mayor cantidad de la plantación. Al contrario de la situación vigente, las opiniones profesionales apuntan altas potenciales de algunas variedades autóctonas como Albarín blanco, Albarían tinto, Verdejo y Carrasquín, con lo cual las cepas de nueva plantación eligen las variedades autóctonas.

Las bodegas tienen carácter familiar, excepto Bodegas del Narcea S. L. en la parroquia de Limés que está integrada por más de 30 miembros de APROVICAN y sus socios (ver Gráfica 5.). Por otra parte Vinos de Cangas S. L., en la parroquia de Corias, tiene participación de capital catalán (Bodegas de Pinord.) Seis bodegas, cinco en el municipio de Cangas del Narcea y una en Degaña, pertenecen a la IGP del Vino de Cangas. Los últimos datos estiman la producción total del vino de Cangas del Narcea y su comarca en unos 300.000 litros, y poco más de 100.000 litros son embotellados con etiqueta de la IGP, y el resto de los 200.000 litros para vinificación artesanal y para consumo propio (*La Maniega* 137, 2003: 14.) La producción del vino con la etiqueta de la IGP aumenta a cierto ritmo en los últimos años (Tabla 4).

bodega	municipio	año 2002		año 2003		año 2004	
		Tinto	Blanco	Tinto	Blanco	Tinto	Blanco
Vinos La Muniella, S.L.	Cangas de Narcea	10.550	850	10.300	1.300	18.099	1.247
Vñedos Obanca	Cangas de Narcea	4.300		5.000		8.500	
Bodegas Antón Chicote	Cangas de Narcea	6.800		7.400		5.800	
Vinos de Cangas, S.L.	Cangas de Narcea	15.911	450	12.375	1.267	21.500	3.000
Bodegas del Narcea, S.L.	Cangas de Narcea			38.300	1.500	49.774	3.500
Bodega Chacón-Busita, S.L.	Degaña	1.000	450	1.700	0	0	0
TOTAL		38.561	1.750	75.075	4.067	103.673	7.747

Tabla 4. Producción de las bodegas de IGP. Fuentes: Consejería de Medio Rural y Pesca del Principado de Asturias, y PRODER II Alto Narcea-Muniellos. Elaboración propia.

La mayoría de la producción del vino cangues es tinto, mientras el blanco mantiene una relativa expansión y en el año 2004 alcanzó el 7% de la producción total de la IGP. Entre las bodegas, Vinos de Cangas comercializa también el orujo. La mayoría del destino de los vinos cangueses sigue siendo el regional. Por ejemplo, Bodegas del Narcea cosechó sus primeras uvas en el año 2003 y comenzó a destinar seis mil botellas de Tinto Joven y cinco mil botellas de Crianza con la marca "Pesgos." El 80% de sus vinos se consumen en el suroccidente de Asturias y los restantes son distribuidos al resto de Asturias. En el año 2005, se interesa abrir mercados en Madrid, España, y comienzan a contactar con México, Suiza, Alemania y Dinamarca. El carácter del vino de Cangas, sobre las bodegas que elaboran vino de la IGP, ha cambiado últimamente en algunos aspectos por la consecuencia de adaptar a las normas de la dicha indicación y modernizar sus equipamientos y las técnicas adaptados; menos acidez que vino cangues tradicional, la estructura del sabor más equilibrada, manteniendo el sabor afrutado.

Según un estudio realizado por la ADL (Agencia de Desarrollo Local) de Cangas del Narcea, se han revisado 154 cosecheros y la mayor parte de los productores de uva combinan su actividad con otras, principalmente la agricultura, con un promedio de edad entre los 40 y 60 años (*La Maniega* 111, 1999: 13). La vid es cultivada en una explotación de carácter familiar, se caracteriza por ocupar una superficie pequeña de terreno y suelen recurrir a una ayuda de familiares o amigos en la época de vendimia si falta mano de obra. Se puede ver una posibilidad de rejuvenecimiento de vitivinicultores en el curso de poda que

organiza APROVICAN en invierno: participan los jóvenes de dentro y fuera de Cangas del Narcea y su alrededor, y participan también mujeres.

El turismo en Cangas del Narcea

Oferta y demanda

Los recursos turísticos de Cangas del Narcea están basados en la naturaleza, el paisaje y la cultura (ver Gráfica 7). La Reserva de la Biosfera y el Parque Natural de las Fuentes es el principal atractivo. Se está pensando establecer las infraestructuras necesarias para disfrutar de este espacio protegido y de su entorno, con una superficie amplia, y de su carácter montañoso. El ayuntamiento de Cangas del Narcea establece varias Rutas de Turismo temáticas y Rutas de Senda dentro del municipio, y el PRODER II de Alto Narcea-Muniellos prevé establecer un sendero de Gran Recorrido (más de 150 Km.) que abarcará la amplia zona de los concejos de Cangas del Narcea, Ibias y Degaña. El Monasterio de Corias, que se va a convertir en Parador Nacional en un futuro próximo³, también tiene una cierta importancia. Podemos añadir el turismo deportivo como la caza y la pesca, ya que en el municipio abundan especies como el jabalí, el corzo, el rebeco y la trucha. En Cangas del Narcea ha comenzado a crecer el sector turístico y ahora cuenta con 20 Hoteles y Pensiones (297 plazas); 10 Casas de Aldea (68 plazas); 11 Apartamentos Turísticos (123 plazas); 3 otro tipo de alojamientos (31 plazas); 30 Restaurantes (2.138 plazas); y 2 Cafés (58 plazas). La localización de estos establecimientos y los otros relacionados con el turismo se concentran en el único núcleo urbano (la villa de Cangas del Narcea) y al-

gunas entidades de población como Posada de Rengos y Limés (Gráfica 6).

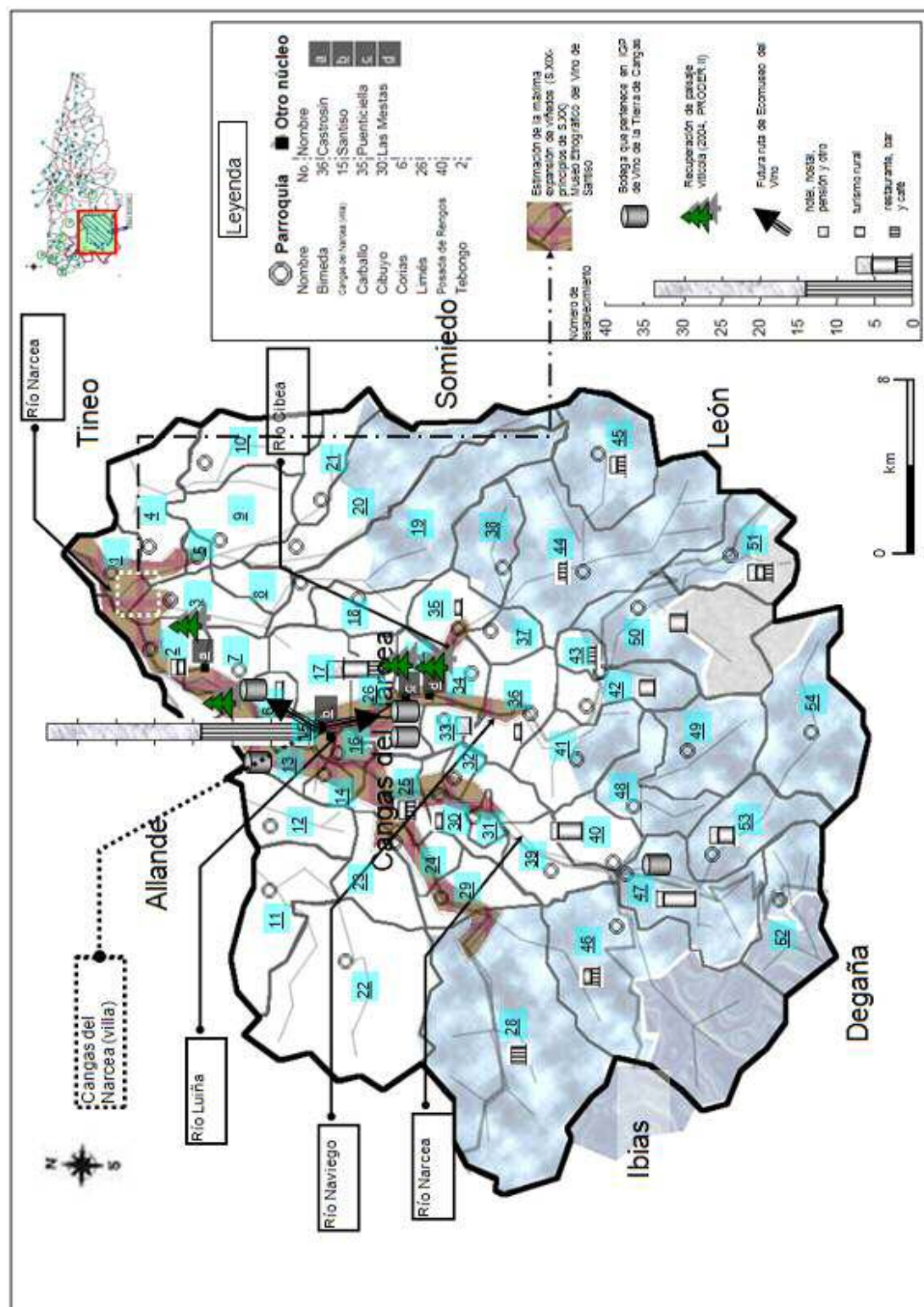
Los Hoteles, Pensiones y Restaurantes se concentran en la villa. El turismo rural es un sector dominante en el resto del territorio⁴. El tamaño del sector hotelero no es muy grande, es de cantidad moderada. El vino y la viticultura atraen a un turismo emergente y todos los proyectos comienzan surgir después del año 2000, coincidiendo con el intento de recuperación de la vitivinicultura de Cangas. El número de visitantes se ha incrementado últimamente con cierto altibajo (Tabla 5). Los lugares de procedencia más importantes son la propia Asturias, Madrid y la zona mediterránea. Los turistas extranjeros son muy reducidos y destacan en número los de Argentina y Francia entre otros. La mayor afluencia de visitantes se produce en época estival, en los "puentes" de primavera y en Semana Santa. Los eventos y las fiestas importantes atraen a los turistas. Las fiestas más importantes son las del Carmen y la Magdalena en julio, y su acto más famoso La Descarga del Carmen atraen a unos 50 mil visitantes⁵ (Gráfica 7). Hay otros eventos como Narceatur (exposición de naturaleza y ruralidad) o la Fiesta de la Vendimia atraen entre 15 a 20 mil visitantes para su celebración de tres días.

Articulación del turismo y la cultura del vino

Hay varios proyectos que combinan la recuperación de la vitivinicultura, el turismo, y la producción artesanal/ecológica en Cangas del Narcea. Todo ello ha sido planeado en estos últimos años y está en fase de preparación con algunas materializaciones preliminares. Podemos observar también la complejidad de los agentes implicados y algunas cooperaciones entre varias organizaciones. Se puede destacar el proyecto "Nuevo Siglo" que el ayuntamiento de Cangas del Narcea está abordando junto con varios proyectos vinculados con el turismo y la cultura del vino.

La primera piedra de la andadura del enoturismo se observa en el núcleo de Santiso, que está afuera de la villa de Cangas del Narcea. El núcleo cuenta con nueve bodegas para preparar vino y algunas si-

guen preparándolo con un método artesanal ("vino de romanos"). En 1997 se llegó a un acuerdo entre seis vecinos y el ayuntamiento para otorgar una cesión por treinta años de una bodega que estaba en una condición ruinoso. El ayuntamiento adquirió este derecho para realizar un proyecto del museo del vino que es una parte del proyecto "Nuevo Siglo." Al acabar la reforma de la bodega y la adquisición de los aparatos relacionados con el Vino de Cangas, el ayuntamiento encargó su gestión a la asociación de vecinos del entorno de Santiso "Asociación Cultural Santiso y Llamas de Ambasaguas." El Museo abrió sus puertas provisionalmente con el nombre de "Museo Etnográfico del Vino de Santiso" el 30 de enero de 2005 con su bodega reformada (Gráfica 8). Recibe entre 40 y 50 visitantes al mes, que en su mayor parte son de Asturias, así como visitantes del mismo municipio de Cangas, y de otros lugares como Madrid, Francia, Argentina o Alemania. El gestor del Museo tiene la idea de consolidar esta iniciativa como Museo del Vino de aire libre o "Ecomuseo del Vino"; con la plantación de todas las cepas autóctonas con forma tradicional y vigente, exposición al aire libre de todos los equipamientos del trabajo en las viñas, la reconstrucción de un ecosistema de viñas canguesas. El Ecomuseo del Vino está previsto salga al valle de Cangas (Gráfica 6.); siendo este un aprovechamiento del ordenamiento del paseo fluvial desde la villa de Cangas del Narcea hacia el Monasterio de Corias y hacia Limés pasando Santiso para convertir el paseo en un paisaje vinícola (Corias, Limés) con un patrimonio cultural ligado a la cultura del vino (Monasterio de Corias, Museo del Vino de Santiso, y la moderna bodega de Bodegas del Narcea de Limés). El Museo Etnográfico del Vino de Santiso ofrece una visita guiada con exposición, y se puede probar vino artesanal en una bodega privada en mismo núcleo. El gestor del museo tiene asimismo el propósito de vender el vino artesanal con estilo tradicional cangues, tinto afrutado con un color denso rojo-violeta con cierta acidez, que ha sido fabricado por algunos vecinos de Santiso. El reglamento sanitario es una barrera que necesita superar.



Gráfica 6. Distribución de las actividades turísticas y vitivinícolas en Cangas del Narcea. Fuentes: Consejería de Cultura y Turismo del Principado de Asturias; Ayuntamiento de Cangas del Narcea; PRODER II Alto Narcea-Muniellos; Asociación del Vino de la Tierra de Cangas (IGP); Museo Etnográfico del Vino de Santiso. Elaboración propia.

AÑO	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	TOTAL
1995							826	1.589	546				2.961
1996							664	1.637	261				2.562
1997							904	1.254	285				2.443
1998							860	1.545	595				3.000
1999							1.342	2.290	747				4.379
2000	35	26	96	418	333	655	1.653	2.682	709	251	69	89	7.016
2001	45	93	66	306	150	486	1.293	2.463	763	354	221	146	6.386
2002	113	73	413	188	313	393	1.227	2.378	712	180	157	129	6.276
2003	18	82	89	320	225	503	1.483	2.306	1.058	829	236	174	7.323
2004	78	80	97	420	152	205	934	2.130	634	752	228	277	5.987

Tabla 5. Número de las turistas visitadas a Oficina de Turismo de Cangas del Narcea . Fuente: Oficina de Turismo de Cangas del Narcea, *Informe* (2000-2004, inédita). Elaboración propia.



Gráfica 7. Recursos turísticos de Cangas del Narcea. *1 Vista de Reserva Integral de Muniellos; *2 Monasterio de Corias hacia villa del Cangas del Narcea; *3 La Descarga en la Fiesta del Carmen en 2004 (imagen reproducida con el permiso de Foto-Estudio Membiela, Cangas del Narcea). Todas fotos, excepto *3, son realizadas por el autor (verano de 2005).



Gráfica 8. Vino y turismo en Cangas del Narcea. *1 Museo Etnográfico del Vino de Santiso; *2 Cata del vino, Bodegas del Narcea; *3 IV Fiesta de la Vendimia, pasacalle de la Cofradía del Vino de Cangas. Todas fotos son tomadas por el autor (verano de 2005).

De las seis bodegas de la IGP del Vino de Cangas, la mayoría de ellas aceptan visitas a su bodega, pero con reserva anticipada y sólo para grupos reducidos. Quizá sea Bodegas del Narcea la que tiene una estrategia más bien enfocada hacia el enoturismo, contando con una sala de cata, tienda, y una sala de reunión (Gráfica 8). La bodega Vinos de Cangas está dentro del recinto del emblemático Monasterio de Corias y suele ofrecer una visita y cata en la bodega a los visitantes que acudan al Monasterio. Estos dos últimos tienen un horario más amplio y reciben a más cantidad de

visitantes. Hay algún establecimiento de turismo rural que posee viñedo y bodega privada, permitiendo pasar unas vacaciones en el mundo del vino. De este tipo de bodegas familiares y comunes quedan 162 unidades en 11 conjuntos en un radio de 15 Km. en el entorno de la villa de Cangas. La ADL de Cangas del Narcea prepara un programa de recuperación de este tipo de pequeñas y características edificaciones relacionadas con el Vino de Cangas. El núcleo de Santiso es uno de ellos y ya ofrecen algunos resultados por la intervención administrativa. El otro conjunto en proyec-

to es el de la parroquia de Tebongo que de momento no está acometiendo ninguna transformación.

El ayuntamiento de Cangas del Narcea preparó un proyecto internacional sobre la cultura del vino en el año 2004. Solicitó un proyecto que se llama "Rutas inéditas del vino en el Sudoeste de Europa" con otras zonas vitícolas españolas (Baleares, Cantabria o Canarias), francesas (Aquitania, Midi-Pyrénées o Languedoc-Roussillon) y portuguesas (Coimbra o Vale do Ave) en el marco del programa CIVILISE de INTERREG III de la Unión Europea. El proyecto tiene intención de promocionar la economía de la zona para el intercambio de prácticas, la mejora de la calidad del vino, la creación de la ruta turística en el entorno del vino y una mejora de las infraestructuras. El proyecto no se consiguió realizar y los agentes locales están buscando otra alternativa para salir adelante.

Fiestas del vino

La Fiesta de la Vendimia se celebra en la primera semana de octubre desde el año 2002 en la villa de Cangas. Está organizada por la Junta Local de Hostelería con la ayuda de la Cofradía del Vino de Cangas y de las administraciones locales. La fiesta cuenta con más de cincuenta puestos de productos artesanales (embutido, queso, pan, cuero, talla de madera y madreñas), la cata de los vinos de la IGP de Cangas, la actuación de bandas de gaitas y grupos folclóricos, las visitas a algunas bodegas, una pisada de uva de forma tradicional, una espicha y una descarga de voladores y baile por la noche. También se celebra la entrega de la "cepa de oro" y el nombramiento de los "cofrades de honor" y del "sommelier del año" por la Cofradía. La misma Cofradía aprovecha esta ocasión para invitar a otras cofradías de Europa y celebra su Gran Capítulo con varios actos, cenas y catas con amistad y pasacalle de los cofrades con su capa y boina de color de vino tinto (Gráfica 8). La Fiesta se ha creado nuevamente en último año, no de la recuperación, para reconstruir algunas prácticas tradicionales del mundo del vino compaginándolas con la intención de convertirse en un evento turístico, y de promocionar los productos autóctonos.

La Fiesta de Santiso se celebra a finales de enero en la capilla titular del patrono que se localiza al lado del Museo Etnográfico del Vino de Santiso. La celebración consiste en la prueba del vino nuevo y una comida popular. Perdió seguidores, pero se comienzan a recuperar por la iniciativa de la asociación local que gestiona el Museo. Se contó, en el año 2004, con la participación de la Cofradía del Vino de Cangas, la prueba de los vinos de dicha IGP y el vino artesanal de los vecinos que quisieran abrir sus bodegas (*La Maniega* 137, 2003: 26-28).

A principios de diciembre se celebran las Jornadas Gastronómicas del jabalí, la caza y el Vino de Cangas. Son organizadas por la Asociación Canguesa de Restaurantes (Acantur.) Los restaurantes participantes ofrecen gustosos pasteles, ensalada de caza, fabes con jabalí, jabalí al estilo Cangas, chuletinas de corzo con puré de manzana y salsa de arándanos, perdiz con verdura, cachopos de jabalí rellenos de *quesu de Xenestoso* con salsa de Oporto, y para los postres un pudín de castañas (*La Maniega* 125, 2001: 11).

Conclusión

Estas iniciativas turísticas y culturales serían interesantes no sólo para la promoción del vino y la vitivinicultura de Cangas del Narcea, sino también para combinar con otro tipo de proyectos de turismo, artesanía o intercambio cultural. Lo que habría que estudiar sería la planificación del paquete turístico o una ruta para la ordenación territorial y socioeconómica, contando con su aspecto espacio-temporal.

También podemos observar la importancia del surgimiento de los complejos proyectos vinculados con el vino y el turismo, prestando especial atención a la cooperación entre varios actores importantes. La cristalización del proyecto de este (Eco) Museo del Vino de Santiso es un buen ejemplo y es más destacable por su buena gestión con diálogos, si se compara con otros proyectos principales del mismo municipio y con una cierta discrepancia (Monasterio de Corias y sobre todo Parque Natural de las Fuentes.)

Agradecimiento

El autor agradece a los organismos por ofrecer las informaciones invaluablemente; Ayuntamiento de Cangas del Narcea, Agencia de Desarrollo Local de Cangas del Narcea, PRODER II Alto Narcea-Muniellos, Asociación de Turismo Rural Fuentes del Narcea. Cangas del Narcea, Degaña e Ibias, Asociación del Vino de la Tierra de Cangas (IGP), Cofradía del Vino de Cangas, Museo Etnográfico del Vino de Santiso, Revista *La Maniega*, Principado de Asturias, entre otros. Agradece también a Manuel Sendín García, Tomás Cortizo, Carmen Martínez Rodríguez, Nieves Fernández, Silvia del Río, Alicia Fernández y Joaquín Fernández, sin sus ayudas no es posible a completar este trabajo. Este artículo es una parte del resultado del proyecto de investigación financiada por la Beca de la Fundación Baltasar Gracián (2004.) El mismo artículo es la versión ampliada de la presentación en póster por el autor, realizada en el *X Coloquio Ibérico de Geografía* (Évora, Portugal, 23 de Septiembre de 2005.)

Bibliografía

- Beverland, M. B.
2005 "Crafting Brand Authenticity: The Case of Luxury Wines". *Journal of Management Studies*, 42(5): 1003-1029.
- Brunori, G. & Rossi, A.
2000 "Synergy and Coherence through Collective Action: Some Insights from Wine Routes in Tuscany". *Sociologia Ruralis*, 40(4): 409-423.
- Consejería de Medio Rural y Pesca
2001 "Resolución de 25 de mayo de 2001, de la Consejera de Medio Rural y Pesca, por la que se reconoce la denominación."Vino de la tierra de Cangas" y se establecen las normas que deben cumplir los vinos elaborados en dicha comarca vitícola". *BOPA*, 8-VI-2001: 7805-7807.
- DGPA (Dirección General de la Producción Agraria)
1981 *El viñedo Español (2a ed.)*. Madrid: MAPA.
- Feo Parrondo, F.
1986 "El viñedo de Asturias: cultivo marginal en vías de extinción". *Boletín de IEA*, 118: 589-609.
- 2004 "Evolución histórica y situación actual de viñedo asturiano". En VV. AA., *Historia, clima y paisaje Estudios geográficos en memoria del profesor Antonio López Gómez*, Valencia: Universidad de Valencia, pp. 469-479.
- Galán Jiménez, M. M.
2004 "Enoturismo en la Rioja: vino y cultura en una región con sabor a tradición". En *Comunicación presentada en IX CONGRESO AECIT EL USO TURÍSTICO DE LOS ESPACIOS NATURALES*, Logroño, 11 y 12 de noviembre de 2004
<www.aecit.org/congresos/ix_congreso/p-onencias_2004_pdf/DParra.pdf> (consultada 1-X-2005.)
- García del Castillo, E.
2002 *Cangas del Narcea Guía del consejo y rutas*. Granada-Siero: Madú.
- Hall, C. M. (ed.)
2004 *Wine, Food and Tourism Marketing*. Nueva York: The Haworth Hospitality Press.
- Hall, C. M. et. al.
2000 *Wine Tourism around the World*. London: Butterworth Heinemann.
- Huetz de Lemps, A.
1967 *Vignobles et vins du Nord-Ouest de l'Espagne*. Bordeaux: Féret & Fils.
- INDO (Instituto Nacional de Denominaciones de Origen)
1982 *Catastro vitícola y vinícola Provincia de Oviedo*. Madrid: MAPA.
- Lois González, R. C.
2002 "O vinho e a imagem da terra. Contribuição à Geografia Cultural do vinhedo e o vinho na Galiza". *Douro*, VII (13): 81-97.
- Martínez Rodríguez, M. C.
1999 *La vid en el Occidente del Principado de Asturias*. Madrid: CSIC.
- Martínez Rodríguez, M. C. et. al.
2002 *Las variedades de vid (Vitis vinífera, L.) cultivadas en el consejo de Ibias (Principado de Asturias)*. Vigo: Principado de Asturias.
- Miele, M. & Murdoch, J.
2002 "The Practical Aesthetics of Traditional Cuisines: Slow Food in Tuscany". *Sociologia Ruralis*, 42(4): 312-328.
- Morales Matos, G. & Macías Hernández, A. M.
2004 "El proceso 'modernizador' de la viticultura canaria de finales del siglo XX."

- En *Actas do III Simposio da Associação Internacional de História e Civilização da Vinha e do Vinho*. Funchal: Centro de Estudos de História do Atlântico, pp. 529-540.
- O'Neill, M. A. & Palmer, A.
2004 "Wine Production and Tourism". *Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly*, 45(3): 269-284.
- Palacios Valderrama, M. M.
1965 "La vitivinicultura en Asturias". *Boletín de IEA (Suplemento de Ciencia)*, 11: 11-16.
- Peñín, J.
2004 *Guía Peñín de los vinos de España 2004*. Madrid: Pi & Erre.
- Quirós Linares, F.
1993 *División parroquial de Asturias*. Oviedo: Principado de Asturias.
- SADEI (Sociedad Asturiana de Estudios Económicos e Industriales)
2002 *Reseña estadística de los municipios asturianos 2000*. Oviedo: CajaAstur.
- Santos Solla, X. M.
2001 "Os novos espacios e as paisaxes do turismo". En Pérez Alberti, A. (coord.) *O feito diferencial galego As Paisaxes de Galicia*. Santiago de Compostela: Museo do Pobo Galego, Vol.2, pp. 179-194.
- 2002a "Os territórios do vinho na Galiza. Contribuição à Geografia cultural do vinhedo e do vinho". *Douro*, VII (13): 113-122.
- 2002b "Identidad y territorio. La política turística en la formación de la imagen de Galicia". En Roseman, S. R. (ed.), *Identities, power and place on the Atlantic borders of two continents*. Newfoundland: Memorial University, pp. 20-29.
- Sonnino, R.
2004 "For a 'Piece of Bread'? Interpreting Sustainable Development through Agritourism in Southern Tuscany". *Sociologia Ruralis*, 44(3): 285-300.
- Asociación de Turismo Rural Fuentes del Narcea. Cangas del Narcea, Degaña e Ibias <www.narcearural.com>
- Asociación del Vino de la Tierra de Cangas (IGP Vino de la Tierra de Cangas) <www.vinodelatierradecangas.com>
- PRODER II Alto Narcea-Muniellos <www.altonarceamuniellos.com>
- <www.alumnosiescangasdelnarcea.com/~vinoscangas>
- <www.narceadigital.com>

NOTAS

¹ Gijón (no. 24), Siero (no. 66), Nava (no. 45) y Villaviciosa (no. 76.)

² Dentro de Asturias tiene reconocido más de 200 hectáreas de viñedos, de las cuales más de un 50% están sin plantar y fuera de producción (*La Maniega* 143 (2004): 17.)

³ La apertura del Monasterio de Corias como Parador Nacional está prevista para el año 2007 o 2008. Dispondrá 90 habitaciones, piscina, spa, restaurante, cafetería, zona de paseos y un campo de mini golf, y está previsto generar 100 puestos de trabajo (*La Maniega* 144 (2005): 22-3.)

⁴ PRODER II Alto Narcea-Muniellos considera que el turismo rural de Cangas del Narcea, Ibias y Degaña tienen alto nivel de calidad, pero han crecido con desigual distribución territorial; hay nula o baja densidad en Degaña, Ibias, zonas montañosas de Cangas del Narcea, y alta oferta en el Valle de Naviego y Rengos en Cangas (*La Maniega* 142 (2004): 30.)

⁵ Son disparados más de 70 mil artefactos pirotécnicos en sólo 6 o 7 minutos. La fiesta de La Descarga se sigue celebrando desde hace más de 100 años, y la sociedad que organiza la fiesta cuenta con más de dos mil socios. Cangas del Narcea tiene costumbre de celebrar las fiestas con fuegos de pirotecnia.

Revistas:

La Maniega, Cangas del Narcea. Varios números (años 1998-2005.)

Webs:

Ayuntamiento de Cangas del Narcea <www.ayto-cnarcea.es>

Recibido: 14 de febrero de 2008

Reenviado: 20 de marzo de 2008

Aceptado: 1 de abril de 2008

Sometido a evaluación por pares anónimos