

José Gómez López-Braña

Diario de un viticultor de Cangas del Narcea (Asturias)

1902 - 1907

Estudio y edición de

JUACO LÓPEZ ÁLVAREZ

MUSÉU DEL PUEBLU D'ASTURIES

2022

Diario de un viticultor
de Cangas del Narcea (Asturias)

1902 – 1907

MUSÉU DEL PUEBLU D'ASTURIES

ESCRITOS DE LA VIDA COTIDIANA

IX

José Gómez López-Braña

Diario de un viticultor de Cangas del Narcea (Asturias)

1902 – 1907

Estudio y edición de
JUACO LÓPEZ ÁLVAREZ

MUSÉU DEL PUEBLU D'ASTURIES

2022

Muséu del Pueblu d'Asturies
Paseo del Doctor Fleming, 877
La Güelga, 33203 Gijón / Xixón (España)
Teléfono: 34 / 985 18 29 60

museopa@gijon.es
<http://museos.gijon.es>
<http://www.redmeda.com>

© del estudio: Juaco López Álvarez

© de esta edición: Muséu del Pueblu d'Asturies-Fundación Municipal de Cultura,
Educación y Universidad Popular de Gijón

Diseño de cubierta y compaginación: Marina Lobo

Impresión: Gráficas Summa (Llanera, Asturias)

ISBN 978-84-96906-66-2

DL AS 02112-2022

ÍNDICE

<i>Agradecimientos</i>	9
ESTUDIO PRELIMINAR, por Juaco López Álvarez	11
El viñedo y el vino de Cangas del Narcea	11
«Espíritus innovadores», 1850 – 1901	15
José F. Uría del Riego	16
Nicolás Suárez Cantón	18
Anselmo González del Valle	20
José Gómez López-Braña y la Bodega del Médico	22
José Gómez y la filoxera en Asturias	29
El diario de José Gómez, 1902-1907	38
DIARIO DE UN VITICULTOR DE CANGAS DEL NARCEA, 1902-1907, por José Gómez López-Braña	45
ÁLBUM GRÁFICO	203
APÉNDICES	
1. Carta de José Gómez a <i>El Eco de Occidente</i> sobre el descubrimiento de la filoxera en Cangas del Narcea, 6 de julio de 1894	225
2. «La filoxera en Asturias», por Francisco Rivas Moreno, <i>El Correo de Asturias</i> , 12 de agosto de 1894	230
3. Conferencia de José Gómez sobre los efectos de la <i>cochylis</i> en el viñedo, Cangas del Narcea, 1917	237
4. Noticias sobre la viticultura, el vino y las vendimias en Cangas del Narcea en 1922, 1930 y 1932, por Manuel Gómez Gómez ..	252
GLOSARIO	265
BIBLIOGRAFÍA	269

AGRADECIMIENTOS

La colección de «Escritos de la vida cotidiana» que comenzó a editarse en el Muséu del Pueblu de Asturias en 2006 se incrementa con un diario escrito entre 1902 y 1907 por un viticultor asturiano, el médico José Gómez López-Braña, vecino de Cangas del Narcea. Es un texto que describe la vida cotidiana de un propietario en relación con su viñedo, y constituye un elocuente testimonio de esta actividad en Asturias. Su publicación es posible gracias a la colaboración de diferentes personas. En primer lugar a la familia Álvarez Pereda, de Cangas del Narcea, propietaria del diario manuscrito; a Marta Veiga Fontaniella, encargada del Archivo Municipal de Cangas del Narcea, que hizo una primera transcripción del original; a Sofía Mateos Peñamaría, bisnieta de José Gómez, que conserva una parte importante del archivo de la familia Gómez, que ha sido imprescindible para reconstruir la vida de este viticultor; a Marta y Mario Gómez Marcos, también bisnietos del autor del diario, que han facilitado fotografías e información variada, así como a María Jesús Villacorta Alonso, a la que debemos el conocimiento de unas libretas de apuntes de Manuel Gómez Gómez.

También tenemos que agradecer la información y ayuda que hemos recibido de los viticultores Antón Álvarez «Chicote», de La Galiana (Limés), Manuel Álvarez Rodríguez «el Chongo», de Limés, Antonio Menéndez, de Santiso, y Beatriz Pérez, de Cangas, así como de Joaquín Fernández Díaz, Eladio Regueral Martínez, Celia Calzón Cadenas, Ofelia Agudín, Manuel Crabiffosse Cuesta, Javier González Santos, Jesús Linde Menéndez y, especialmente, de Carmen Martínez Rodríguez, investigadora científica del CSIC.

ESTUDIO PRELIMINAR

JUACO LÓPEZ ÁLVAREZ

EL VIÑEDO Y EL VINO EN CANGAS DEL NARCEA

La historia documentada del vino de Cangas del Narcea empieza en la Edad Media. Es probable que con anterioridad, en época romana, hubiese viñedos en este territorio del occidente de Asturias, pero hasta la fecha no hay constancia arqueológica de la presencia de vid, ni tan siquiera se han hallado restos de villas como los que existen en el centro de la región (Veranes, Valduno o La Estaca). En consecuencia, puede afirmarse que es durante la Edad Media cuando se extienden el cultivo del viñedo y la elaboración de vino, que serán «el primer elemento de la riqueza de esta comarca» (1882) hasta los años treinta del siglo xx.

En su expansión tuvo un papel destacado el monasterio benedictino de San Juan de Corias, fundado en el siglo xi en el concejo de Cangas del Narcea, cuya historia se conoce bien al conservarse su archivo, que ha sido estudiado por Élide García (1980), Alfonso García Leal y otros. Los monjes explotaban las viñas directamente y también obligaban a sus colonos a plantar vides en tierras aforadas o arrendadas, cobrando el quinto de la uva cosechada o en vino. En los estudios sobre la expansión del viñedo nunca se menciona el papel que debieron tener las familias canguesas nobles y propietarias de numerosas tierras, cuyo protagonismo pasa inadvertido por no haber documentación medieval ajena a los registros del monasterio de Corias. Se trata de los linajes de Omaña, Queipo de Llano, Sierra, Pambley, Coque, Llano, Alfonso, Valdés, Flórez Valdés, etc. Estas familias se agruparon a partir de 1255 en la Puebla de Cangas¹, fundada por Alfonso X el Sabio, y tuvieron numerosas viñas

¹ Denominada Cangas de Tineo hasta 1927 en que cambió a Cangas del Narcea.

en las laderas de los valles de los ríos Narcea, Luiña, el Couto y Cibeá. La importancia del vino para este estamento social se manifestará en 1527 cuando uno de estos señores, Suero Queipo de Llano y Cangas, «persona principal» de la villa y partidario de Carlos V contra los Comuneros de Castilla, obtenga de este rey un privilegio para el vino de Cangas por el cual en el contorno de una legua (5,5 km) de los lugares donde hubiese viñedo no podía introducirse vino de León, Bierzo, Castilla, Galicia «ni procedente de puerto de mar», mientras hubiese vino del país. Solo una vez agotado este podía entrar vino de fuera, que tenía que pagar los correspondientes impuestos. Para vigilar el cumplimiento de tal privilegio se constituyó un gremio de cosecheros, que en 1805 estaba integrado por cincuenta y siete productores. El privilegio se ratificó en 1542 y estará vigente hasta 1834. Esta clase de privilegios proteccionistas para el vino fueron frecuentes en muchas villas y ciudades españolas durante la Edad Media y el Antiguo Regimen (HUETZ DE LEMPS, 1967: 175-180).

El mencionado Suero Queipo de Llano tenía varias viñas alrededor de la villa de Cangas, localizadas en el camino de Santa Catalina, Moure, Riofavar, el Vallado, Santirso y Barañán; en 1657 su nieto Álvaro Queipo de Llano recibió el título de conde de Toreno. Hasta los primeros años del siglo xx, esta familia fue una de las mayores productoras de vino del concejo de Cangas del Narcea y de Asturias.

Desde el siglo xvi y hasta el primer tercio del siglo xx, en Cangas del Narcea convivieron grandes cosecheros con otros más pequeños. Los primeros poseían numerosas viñas, algunas de las cuales las tienen arrendadas, recibiendo de renta la mitad o el quinto de la uva, y eran vendedores de vino. Los segundos eran propietarios de unas viñas muy pequeñas y solo producían para su propio consumo. En 1877, según Nicolás Suárez Cantón (1879: 234), dos terceras partes de los cosecheros tenían viñedos de menos de una hectárea; el resto, de más de una hectárea, y no más de doce poseían entre cinco y quince hectáreas. Además, estas propiedades se subdividían en muchas partes de tamaño muy pequeño. La unidad de medida de superficie que se empleaba en Cangas del Narcea era el «hombre de cava», que equivale a 178 metros cuadrados.

Las viñas estaban agrupadas en *formales*, ocupando terrenos pen-

dientes y orientados al sur. En un *formal* había muchas pequeñas viñas en las que la vendimia estaba sujeta a una norma comunitaria, teniendo que vendimiarse todas las viñas de un *formal* en unos mismos días.

A mediados del siglo XVIII, por el Catastro del marqués de la Ensenada (1752) se conoce muy bien el panorama de la viticultura canguesa. Las viñas ocupaban una superficie de 350 hectáreas y había un total de 68 lagares que se empleaban para prensar el orujo o *magayu*, del que salía el pie. Estas prensas de madera eran del tipo conocido como de viga y contrapeso de piedra, un invento de época romana, del siglo I d. C., que se extendió mucho en la Europa mediterránea, empleándose para elaborar vino, aceite, sidra, cera, etc. (PEÑA CERVANTES: 2010). El catastro no da el nombre del pueblo donde estaban estos lagares, solo el de la parroquia, y por él sabemos que en la feligresía de Tebongo había dieciséis y en la villa de Cangas, siete. Muchos estaban en parroquias donde en la actualidad no hay viñedo: Jarceley, San Martín de Sierra, Santiago de Sierra, Maganes, San Pedro de Culiema y Carceda. Sus propietarios eran nobles, campesinos acomodados y el monasterio de Corias, que tenía tres, aunque uno estaba arruinado. Otros tres lagares eran propiedad del conde de Toreno. Seis vecinos tenían dos: Teresa de Peón, Pedro Velarde, Lorenzo Flórez de Sierra, Narciso de Sierra Pambley, Rodrigo de Sierra Jarceley y Nicolás Alfonso, y varios campesinos compartían la propiedad de dos lagares.

Los vinicultores que no tenían lagar, que eran la mayoría, usaban estos, bien pagando un alquiler en vino, bien por lazos de vecindad, en cuyo caso solía haber una relación de reciprocidad. Joaquín Coque, de Oubanca, recordaba hace treinta años que los vecinos que usaban el lagar de su casa ayudaban a cavar las viñas. En el último tercio del siglo XIX y, sobre todo, en las primeras décadas del XX, los lagares fueron sustituidos por prensas de jaula con husillo de hierro fundido. En la actualidad, en el concejo solo subsisten diez de aquellos viejos lagares de viga y contrapeso, según un inventario realizado por David Flórez de la Sierra para la sociedad Tous pa Tous en 2018, si bien, todos en desuso.

Lo que sí tenían todos los cosecheros era una bodega, situada en un local en la planta baja de su casa, en un edificio exento o en un barrio

de bodegas localizado junto a un río, como había en Santirso, Las Escolinas, Ponticiella, Villar de Tebongo, Xavita, etc. En su interior todas tenían los mismos utensilios: una o varias tinas para la fermentación, toneles, un *cacho* para beber el vino y medidas para su venta (*canada*, *puchera* o *cuartillo*, *cuarterón*).

Hasta los primeros años del siglo XIX, las técnicas de cultivo de las viñas y de la elaboración del vino se mantuvieron casi inmutables. El esfuerzo de los grandes cosecheros se centró en la lucha contra la entrada de vinos forasteros, que transgredían el privilegio vigente desde el siglo XVI, y contra los impuestos con los que se quería gravar el vino para recaudar dinero destinado al sostenimiento del Hospicio y de la Universidad de Oviedo, así como la financiación de obras públicas (carreteras, puentes y muelles). En 1788, en un escrito presentado por el conde de Toreno contra el establecimiento de estas cargas, se describen las labores anuales de la industria vitícola canguesa:

los muchos trabajos y labores que en Asturias se lleva el cultivo de las viñas, muy diversos de otras provincias, porque sino se beneficiasen del modo que se expresará, siendo como es la tierra floja, peñascosa y estéril, apenas se cogiera vino en ella, por lo que se hace preciso en el mes de enero gastar muchos jornales en enterrar las cepas o renuevos de ellas. En el mes de marzo se podan aquellas. En el de abril se cavan las viñas, lo que se vuelve a ejecutar en el de julio. En el de septiembre se levantan de la tierra todos los racimos, poniéndoles horquillas para que el sol los madure y no los pudran las lluvias. Después de todo esto, restan los jornales de la vendimia, estrujar el vino en una cubas grandes, llamadas en asturiano tinas, en donde pisan los racimos hombres con sus pies, con mucho trabajo y fatiga. Después se extrae el orujo en los lagares y se conduce el vino a las bodegas y cubas, siguiéndose sucesivamente los muchos salarios que se consumen en venderlo por menor en las tabernas, por ser muy rara la ocasión en que se despacha alguna corta cantidad por mayor, [...] añadiéndose a todo lo expuesto ser indispensable cerrar las viñas con cierro de pared o de madera muy fuertes, siendo preciso renovarlos muchas veces.²

Por Jovellanos, que en 1796 acudió a la vendimia de Cangas del Narcea

² Archivo Histórico de Asturias, Fondo de la Junta General del Principado de Asturias, Libro de Actas de 1787 a 1790, n.º 116.

invitado por su amigo el conde Marcel de Peñalba, se sabe que la recogida de la uva era toda una celebración social para los de su clase, que la vivían con bulla y alegría, y que en ella trabajaban hombres y numerosas mujeres: «Las vendimiadoras cogen; hombres pasando recogen en cestos y estos van a llenar los capachos, llamados aquí *gojos*». Según escribe en su diario, la variedad de uva más apreciada era el verdejo negro y la cosecha regular de vino era de once a doce mil cuepas (de 344 267 a 375 564 litros), aunque aquel año y el anterior había sido muy corta, «un tercio de lo regular».

La venta de todo este vino se realizó hasta el último tercio del siglo XIX en el mismo concejo. Las malas comunicaciones no favorecían otro mercado. El coste del porte y los arbitrios encarecían considerablemente el precio del vino. El 5 de enero de 1846 el administrador general del conde de Toreno escribe desde Madrid al administrador de Cangas lo siguiente:

Luego que se abran los puertos [*de montaña*] me remita dos pellejos de vino de su cosecha, que aquí agrada tanto a los que están acostumbrados a usar de vino de Burdeos, pero no puede traerse en gran cantidad porque los que beben vino común les gustará más el de La Mancha por ser más fuerte, y porque también costaría mucho el precio del transporte desde esa, por consiguiente es menester venderlo en esa como se ha practicado hasta aquí.

«ESPÍRITUS INNOVADORES», 1850 – 1901

La segunda mitad del siglo XIX es un tiempo de grandes cambios en la sociedad española. La viticultura canguesa no quedará al margen de estas transformaciones que vinieron azuzadas tanto por fenómenos generales a esta actividad como por coyunturas locales. En 1834, con la llegada de los liberales al gobierno de España desaparece el privilegio del vino de Cangas, permitiéndose la libre circulación de mercancías en todo el territorio nacional. Así, el vino tendrá que competir con otros más baratos en su propio terreno.

Desde mediados del siglo XIX aparecen en el viñedo plagas y enfermedades procedentes de América, que fueron muy dañinas y que solo se solventaron gracias a la investigación científica. Los remedios contra ellas eran caros y en algunos casos supondrán la introducción de unas nuevas

labores que se perpetuarán. La primera plaga en aparecer fue el oídium, un hongo que se detectó en la cornisa cantábrica en 1853 y que, después de muchas indagaciones, se combatió azufrando el viñedo. Esta plaga supuso el abandono de las últimas viñas que quedaban en los concejos asturianos de Pravia, Grado y Las Regueras (GONZÁLEZ LLANA, 1889: 363). La segunda fue la filoxera, un insecto que llegó a Europa con unas vides americanas que trajo un viticultor francés buscando cepas inmunes al oídium; fue una catástrofe para el viñedo europeo. En España apareció en 1878 y en Cangas del Narcea se vio por primera vez en 1893. El único remedio consistió en descepar las vides autóctonas y replantar las viñas con patrones de cepa americana, resistentes a este insecto, injertados con vides del país. La última plaga fue otro hongo, el mildiu, que llegó hacia 1878 con las cepas americanas que se importaron para combatir la filoxera, y cuyo remedio fue el sulfato de cobre. Desde entonces, el azufrado y el sulfatado se incorporaron a las labores anuales del viñedo cangués.

En este periodo, a favor del vino de Cangas jugó el aislamiento geográfico, que logró que la filoxera tardase bastantes años en llegar al concejo, lo que aprovecharon los viticultores para exportar el vino fuera de su área de producción. Esta circunstancia, que se vio favorecida por la mejora de las comunicaciones por carretera, supuso un aumento de la superficie de viñedo, que alcanzó cerca de las mil hectáreas en 1897.

Detrás de esta expansión estuvo un grupo de viticultores con una mentalidad modernizadora y con capital suficiente para poner en práctica nuevas técnicas y mejoras, y cuyo esfuerzo pondrá a Cangas del Narcea a la altura de las comarcas vinícolas más avanzadas de España a fines del siglo XIX y primeros años del XX. Su papel será reconocido por algunos contemporáneos y por la siguiente generación de viticultores (véase apéndice 4.c). Algunos de estos innovadores fueron José F. Uría, Nicolás Suárez Cantón, Anselmo González del Valle y José Gómez.

JOSÉ F. URÍA DEL RIEGO (1819-1862)

Nació en Cangas del Narcea en una familia de terratenientes ilustrados y liberales. Su abuelo tuvo amistad con Jovellanos, que visitó su casa en

Santulaya de Cueiras en 1795 y 1796. Su madre era prima del general Rafael del Riego y su padre pariente de Agustín Argüelles. Fue empleado del Ministerio de la Gobernación, a donde llegó aupado por Pedro José Pidal, y diputado en Cortes del Partido Moderado por el distrito electoral de Cangas del Narcea. En 1858 fue nombrado director general de Obras Públicas, cargo desde el que hizo una meritoria labor durante cuatro años. Su vida y sus trabajos han sido estudiados por Mercedes Pérez Rodríguez (2011).

Herederero de una mentalidad ilustrada, fue una persona muy interesada por la agricultura y el bienestar de los campesinos. Consideró que la solución a las malas condiciones de vida en el campo vendría con las mejoras técnicas y la introducción de nuevos aperos, semillas y plantas. En 1854, enterado de una enfermedad que asolaba a los viñedos en Soto de la Barca (Tineo) se trasladó hasta allí y comprobó que aquellas manchas eran de oídium; también lo descubrió en Cangas del Narcea e informó de todo ello en el periódico *El Independiente* (6 de septiembre de 1854). En 1855 realizó un ensayo en la huerta de su casa de Santulaya para comprobar empíricamente qué cultivo forrajero se adaptaba mejor a las condiciones de Cangas del Narcea. Sembró alfalfa, tres variedades de trébol, y especialmente esparceta y trigo negro o sarraceno con semilla que hizo venir de Barcelona. También injertó frutales. Desde 1840 era miembro de la Sociedad Económica de Amigos del País de Asturias, que en 1856 le nombró socio de mérito por sus ensayos. Según Protasio González Solís, José Uría escribió en la prensa regional sobre «la sal con aplicación a la ganadería, las máquinas segadoras y cuantos adelantos se exhibían en las exposiciones de Londres, París y Madrid» (PÉREZ RODRÍGUEZ, 2011: 61).

En 1857 fue encargado por el Gobierno Civil de Oviedo para seleccionar productos con destino a la Exposición General de Productos Agrícolas de España, que se celebró en Madrid ese mismo año. Uría presentó jamones y cecina de vaca de Cangas del Narcea, por las que obtuvo una medalla de bronce, y también vino tinto de Cangas, que solo consiguió este demoledor dictamen: «Los vinos de Asturias son ásperos y agrios». Por su cuñado Nicolás Suárez Cantón se sabe que el

vino lo presentó «no por gusto, sino cediendo a exigencias amistosas poco meditadas», pues Uría era muy consciente que con la uva del país se podía hacer un vino de gran calidad, pero que había que introducir mejoras sustanciales en su elaboración. Él las habría hecho si no hubiese muerto a los cuarenta y dos años en Alicante aquejado de tuberculosis. Su proyecto lo desarrollará el mencionado Suárez Cantón

NICOLÁS SUÁREZ CANTÓN (1815-1878)

Fue amigo, correligionario político y cuñado, por su matrimonio con Lucía Uría, del anterior, y puede decirse que fueron dos vidas paralelas, pues también ocupó importantes cargos en la administración del Estado en Madrid, fue diputado a Cortes por el distrito electoral de Cangas del Narcea y se interesó por la agricultura. En 1866 se jubiló y se retiró a vivir en la villa de Cangas del Narcea dispuesto a poner en práctica las ideas de Uría sobre el viñedo y el vino, que se basaban en que con las uvas del país y haciendo las cosas mejor se podía conseguir un vino de calidad.

«Creía sin embargo el Sr. Uría (y opinaba yo también lo mismo) que, mejoradas estas condiciones, podría hacerse de este un vino excelente de pasto, capaz de competir con otros justamente estimados. Su prematura muerte impidió al Sr. Uría realizar esta mejora (como había realizado otras muchas) en beneficio de su país. Pero unido yo a él por estrechos y antiguos lazos de amistad y parentesco, me creí en el caso de sustituirle en este noble propósito cuando se me ofreció ocasión oportuna para ello» (Suárez Cantón: 1879).

Suárez Cantón contó para llevar a cabo este ensayo vinícola con una viña de dos hectáreas y media. Los cambios que introdujo fueron pocos pero sustanciales, y consistieron en esperar a que madurase la uva para hacer la vendimia, que él realizaba unos siete o diez días más tarde que el resto de cultivadores; seleccionar la uva que se echaba a la tina de fermentación, quitando ramas y uvas podridas, y trasegar el vino dos veces. Solo con estas mejoras consiguió en poco tiempo un vino que se «conservaba un año y otro sin deterioro» y «que las personas inteligentes lo buscaban con preferencia para fuera de esta villa». Él fue uno de los primeros vinicultores que embotelló y etiquetó el vino de Cangas (en

esto último es probable que haya sido el primero), y para su venta tenía un representante en Madrid, Cayetano Lorenzo, en la calle de Embajadores, 32. La calidad de su vino tinto fue reconocida en dos exposiciones de agricultura. En la Exposición Nacional de 1873, que se celebró en Madrid para productos de agricultura, minería, química y artes gráficas, consiguió una «mención honorífica» y en la Exposición Provincial Asturiana, que se organizó en Oviedo en 1875, recibió un diploma de primera clase «por sus facultades tónicas y su excelente gusto que agradan sobre manera al paladar en las comidas, y ese exceso de tártaro que aconsejan su uso a las personas debilitadas y enfermas». Estos fueron los primeros reconocimientos públicos que obtuvo el vino de Cangas en su historia.

Suarez Cantón también presentó su vino a la Exposición Nacional Vinícola que se celebró en Madrid en 1877 organizada por el Ministerio de Fomento. Fue el primer certamen de esta clase que se dedicó solo al vino, con el fin de exhibir y estudiar esta importante «industria nacional» y «donde el país aprenda a conocerse, ya que desgraciadamente ignora la riqueza que en sí mismo posee» (EXPOSICIÓN NACIONAL VINÍCOLA: 1877, V). El promotor de esta exposición fue el conde de Toreno, Francisco Queipo de Llano, ministro de Fomento y principal viticultor de Cangas del Narcea. De este concejo enviaron productos el propio conde, que llevó diecisiete cuepas de vino (532 litros) y cuya instalación representaba «una botella colosal formada con botellas verdaderas»; Domingo Bueno Canal, nacido en Palazuelo (Valladolid) en 1819 y vecino de la villa de Cangas del Narcea, que «hace notar la mejora de los vinos [*de Cangas*], creyendo que pueden competir con los de Burdeos», y Suárez Cantón. Esta vez la valoración de los técnicos de la exposición no fue tan desfavorable al vino de Cangas como la de 1857. El autor de la memoria dedicada al vino en Asturias menciona la insignificante extensión dedicada a la vid en la provincia, pero reconoce como digna de tenerse en cuenta la producción del vino de Cangas del Narcea, «que contribuye en gran parte al surtido de Oviedo, en cuya capital es bastante estimado por sus buenas condiciones como vino de pasto, pues, cuando la fabricación se hace esmerada, puede competir con el regular de Burdeos» (ESTUDIO SOBRE LA EXPOSICIÓN VINÍCOLA

NACIONAL DE 1877, 1878: 823). Esta comparación del vino de Cangas de calidad con el de Burdeos, que era el vino de prestigio en la sociedad española, fue una constante en la segunda mitad del siglo XIX. Sin embargo, el jurado de la exposición no fue tan benévolo, y otorgó a los expositores cangueses las siguientes calificaciones: el vino del conde de Toreno obtuvo una «medalla de Perfección»; el de Suárez Cantón, un «diploma de mención», es decir, no mereció premio, «pero tampoco censura», y el de Domingo Bueno recibió «la señal de reprobación».

Suárez Cantón, además de vino, envió a esta Exposición Nacional una «Memoria sobre el vino de Cangas de Tineo, ilustrado con mapa enológico de aquel concejo», que se publicó después de su muerte en la *Revista de Asturias* (1879), y es un testimonio excepcional para conocer el vino de Cangas en aquel tiempo. En ella cuenta con detalle todos los trabajos que realizó, los obstáculos que tuvo, los comentarios de otros viticultores y hace una pormenorizada relación de las principales variedades de uva que se cultivaban en Cangas del Narcea: verdejo (tinto); alvarín blanco (blanco), alvarín negro (tinto), carrasco (tinto), carrasquín (tinto), negrón o agudiello (tinto), moscatel (blanco, muy escaso y solo para mesa) y teta de vaca (blanco).

La muerte de Suárez Cantón justo cuando comenzaba a verse el fruto de su esfuerzo innovador no favoreció que su ejemplo se generalizase entre los viticultores de Cangas del Narcea, y en este sentido será la labor del siguiente empresario la que marque el inicio de la modernización del viñedo cangués.

ANSELMO GONZÁLEZ DEL VALLE (1852-1911)

Nació en La Habana en una familia de emigrantes asturianos enriquecidos con el tabaco. Joven se trasladó a vivir a Oviedo, y se dedicó a la música y la literatura, así como a las finanzas. El 26 de noviembre de 1878 compró casi doscientas propiedades en el concejo de Cangas del Narcea, que incluían fincas, brañas, montes, dominios de pueblos enteros, el palacio de Omaña, viñas, etc., a Juan Vázquez Camino, vecino de Burdeos, que a su vez las había adquirido a Rafael Uría del Riego.

Amplió el viñedo con más compras, reuniendo un total de veintiún hectáreas localizadas en la villa de Cangas del Narcea y sus alrededores; su mayor viña era la de Santiago, en Limés, de ocho hectáreas. En 1882 contrató en Burdeos a dos técnicos franceses para el cuidado de la viña y la elaboración del vino, a los que sumó después un tonelero también venido de Francia. Construyó en la villa una bodega con todos los adelantos de la época. En los veinte años que duró su actividad vitícola no escatimó en gastos (LÓPEZ ÁLVAREZ, 2013: 717-733).

González del Valle fue el gran modernizador del viñedo en Cangas del Narcea. Promovió el azufrado para prevenir el oídium; practicó la poda temprana de las vides; introdujo la colocación de espalderas con postes de madera e hilos de alambre para sujetar las vides, hecho que cambiará el paisaje del viñedo cangués, antes dominado por las vides plantadas en vaso, y en 1895, unos meses después de hacerse pública la presencia de la filoxera en el concejo, importó de Burdeos vides americanas, sobre las que injertó las viníferas locales, para evitar esta plaga.

En cuanto a la elaboración del vino, introdujo las siguientes prácticas: el despalillado y la selección de la uva; la fermentación cerrada en las tinas para evitar la proliferación de microorganismos y el picado del vino, y la mezcla de vinos del país y de Castilla de diferentes cosecheros y añadas. Con estos cambios obtuvo un vino de calidad que fue reconocido y premiado en exposiciones agrícolas y vitícolas de Francia y España³. En 1895 solicitó «la distinción de una marca de fábrica para sus vinos blancos y tintos, aguardiente y coñac, denominada *Pelagius Rex*» (*Boletín de la Propiedad Industrial*, n.º 216, 16 de agosto de 1895). Esta «marca registrada» aparece en la etiqueta litográfica de sus botellas de vino de la cosecha de 1896, flanqueada por el anverso y reverso de

³ No fue el único cosechero de vino de Cangas premiado en estos años. En la Exposición Regional de Lugo de 1896, en la que González del Valle obtuvo una medalla de oro por su vino, también Ceferino Ordás Sanmarful, de Cangas del Narcea, consiguió una medalla de plata por su «vino tinto de mesa». *Exposición Regional de Lugo 1896. Catálogo general de expositores*, Lugo, 1896, pp. 49 y 53. Un hermano de este último, Porfirio Ordás Sanmarful, había enviado en 1893 una docena de botellas de vino tinto a la Exposición Mundial Colombina de Chicago, *El Comercio*, 20 de enero de 1893.

la medalla de plata obtenida en la Exposición de Burdeos de 1895. Se anunciaba en la primera página de los diarios de Oviedo y se vendía en las ciudades de Asturias, Madrid y Cuba, donde González del Valle tenía buenos contactos e intereses.

En 1901 vendió todas sus propiedades en Cangas del Narcea y abandonó su aventura vitícola. Todas estas propiedades las compraron los hermanos Alfredo y Roberto Flórez González, a los que se asociará José M.^a Díaz López «Penedela», un emigrante retornado de Cuba, que seguirán explotando los viñedos y elaborando vino bajo la razón social de «Bodegas Canguesas».

El papel de González del Valle en la modernización de la viticultura canguesa es indiscutible. Se sabe que los grandes cosecheros estaban muy atentos a sus movimientos e innovaciones, tanto en el cultivo de las viñas como en la elaboración del vino, y que él hizo lo que no hicieron otros grandes propietarios de viñas: invertir en esta actividad, pero es probable que su repentino abandono en 1901, debido a la muerte de su mujer y a una enfermedad, y el que los técnicos franceses no hablasen correctamente el español, no ayudasen a que las mejoras que él introdujo calasen de un modo predominante en los viticultores cangueses. En este sentido, tal vez, la labor del siguiente viticultor haya tenido una mayor repercusión.

JOSÉ GÓMEZ LÓPEZ-BRAÑA (1850-1921)
Y LA BODEGA DEL MÉDICO

Nació el 12 de junio de 1850 en el pueblo de L'Enxertal, parroquia de San Martín del Valledor (Allande). Hijo de José Gómez Álvarez (1818-1888), conocido como «El cirujano», por ejercer este oficio después de obtener el título en el Colegio de Medicina y Cirugía de San Carlos de Madrid en 1841, y Joaquina López-Braña Rancaño (1821-1887). Con catorce años ya vivía en la villa de Cangas del Narcea con su tío Benito Gómez Álvarez (1817-1891) y la hija de este, Manuela Gómez Arteaga. Su tío fue una persona muy importante en su vida; también había nacido en L'Enxertal, era médico y desde 1858 residía en Cangas del Narcea, donde compró en 1870 la casa de Miramontes, situada en la calle Mayor,

en la plaza de La Refierta (hoy, plaza de Mario Gómez), que derribó para construir una nueva con bajo y dos pisos, que todavía existe.

José Gómez estudió medicina en Madrid y al finalizar la carrera en 1874 volvió a Cangas del Narcea. Se casó con su prima Manuela (1843-1911) y tuvieron, según el padrón municipal de 1889, cinco hijos: Mario (1872), Manuel (1879), Benito (1882), María (1884) y José (1885). Los dos primeros estudiaron medicina, María se casó con el farmacéutico Ovidio Peñarmaría Flórez de Sierra, y los otros dos murieron niños. En 1889 también vivía con ellos su sobrina Balbina Castelao Gómez (1871), natural de Valín (Taramundi). Era una familia culta, con buena biblioteca de medicina, agricultura, historia, etc., y aficionada a la música; Manuela Gómez era una asidua de las veladas musicales que realizaban aficionados de la villa, en la que sobresalía por su voz. En una crónica publicada en *El Occidente de Asturias*, el 23 de julio de 1886, leemos:

En el entreacto ha cantado la señora D.^a Manuela Gómez el «Aria Final de Sonámbula» acompañada perfectamente al piano por la Srta. Lola Arango. Cantó la señora de Gómez, no como pudiera hacerlo una aficionada, sino con la seguridad y la escuela de una artista. Su voz es fresca, dulce, de bastante extensión y agradable timbre. El público lo ha reconocido así, aplaudiéndola con entusiasmo.

En política, Gómez era liberal, partidario del diputado del distrito de Cangas del Narcea Félix Suárez-Inclán.

En 1886 obtuvo la plaza de médico titular del Ayuntamiento de Cangas del Narcea y en 1906 renunció a ella, siendo aceptada por el Ayuntamiento «con natural sentimiento por tratarse de un funcionario cuyas condiciones de inteligencia y actividad son unánimemente reconocidas, habiendo desempeñado satisfactoriamente durante muchos años su importante y delicadísima misión, acudiendo siempre solícito a prestar sus servicios y cumpliendo estrictamente cuantas órdenes se le han comunicado por el Ayuntamiento». En suma, un profesional serio y responsable.

Además de la medicina ejerció otras actividades. Fue profesor de agricultura en el Colegio de Segunda Enseñanza que existía en la villa a fines del siglo XIX, y hacia 1880 abrió junto a su mujer un comercio

en la planta baja de su casa, el conocido como Comercio del Médico, que fue uno de los primeros que se establecieron en esta villa. En él se vendían toda clase de novedades, género de fantasía, puntillas, encajes, rasos, terciopelos... El alma del negocio era Manuela.

Pero, sobre todo, José Gómez dedicó su tiempo a la viña y el vino, que eran labores muy familiares para él, porque las había conocido desde la infancia en su casa de L'Enxertal. Comenzó esta dedicación hacia 1885. Su formación fue autodidacta, basada en la lectura de libros y revistas de viticultura franceses, y solo con la aparición de la filoxera en Cangas del Narcea visitó varios establecimientos agrícolas españoles. Así lo cuenta su hijo Manuel en 1930:

El Ayuntamiento comisionó a mi padre para estudiar la repoblación y con el comerciante Evaristo Morodo —que era alcalde⁴— fueron a La Moncloa⁵, de allí a la Granja Agrícola de Zaragoza, donde les recomendaron la Escuela de Agricultura de Barcelona. Donde aprendió algo fue en las viñas de San Sadurní de Noya, de donde saca Raventós el vino para su champán Codorníu, pero realmente donde se documentó fue leyendo obras y revistas francesas.

Con estas lecturas enseñaba a sus obreros nuevas prácticas:

Mi padre, valiéndose de los dibujos y las descripciones de las más modernas obras francesas de viticultura, enseñó a unos muchachos de Limés a practicar el injerto inglés de sobremesa.

Y gracias a los libros de su biblioteca buscaba comprender lo que le pasaba a su viñedo o al vino, como puede verse en la anotación de su diario del 20 de mayo de 1906 sobre la fermentación del vino, donde cita literalmente unos párrafos traducidos del francés de obras de viticultura de Jules Guyot y Henri Machard. En un artículo de 1894 menciona que poseía obras de E. Paniagua, G. Foëx, L. Portes y F. Ruysse⁶, y otros autores vitícolas, y recibía en Cangas del Narcea la revista *Le*

⁴ Evaristo Morodo Muñoz era primer teniente alcalde.

⁵ En La Moncloa (Madrid) estaba desde 1869 la Escuela General de Agricultura.

⁶ Enrique Paniagua, *Manual práctico de viticultura: la filoxera y las vides americanas: sus caracteres, resistencia y adaptación, viveros, injertos y plantación de la viña: cultivo de la vid, abonos, enfermedades y su tratamiento*, Madrid, 1894; Gustavo Foëx, *Manual*

Progres Agricole et Viticole. Revue d'agriculture et de viticulture, editada en Montpellier y dirigida por Léon Degrully, profesor de la Escuela Nacional de Agricultura de esa ciudad. Una muestra de sus conocimientos es la charla que impartió en 1917 para los miembros de un sindicato agrícola en Cangas del Narcea sobre los perjuicios de la cochyliis en el viñedo y el modo de enfrentarse a ella (véase apéndice 3).

Lo que le interesaba sobre todo a nuestro viticultor era el cuidado del viñedo, más que la elaboración del vino. En el cultivo de la vid es donde él puso toda su «inteligencia y actividad» con el fin de perfeccionar e innovar las prácticas habituales, así como en el vivero que instaló en Limés a partir de la aparición de la filoxera en Cangas del Narcea. Todo esto se observa en su diario. Sin embargo, según su propio hijo Manuel, en el vino no introdujo cambios significativos:

Mi padre no se preocupaba gran cosa de la enología porque vendía muy bien el vino a los pocos meses de hecho y aun tenía algo de la preocupación vulgar de creer que el vino pierde pureza o, mejor dicho, deja de ser natural con las manipulaciones. Aun siendo tan escrupuloso, la gente de aquí desconfiaba de su vino y decían que sabía demasiado a química. Por eso se buscó mercado fuera y lo vendía todo en Grado, Pravia y Oviedo. Lo único que hizo mi padre en viticultura fue inculcar la importancia de la limpieza.

Gómez era propietario de varias viñas situadas en los alrededores de la villa de Cangas del Narcea, que habían sido adquiridas por su tío, así como por su mujer y él entre 1862 y 1904. En 1910, las viñas de su propiedad eran las siguientes⁷:

1. Viña «La Capitana» en el formal de Obanquina, término de Santa Marina de Oubanca, adquirida en 1862 en subasta pública. Superficie: 35 áreas y 38 m².

práctico de viticultura, vides americanas, sumersión y plantación en las arenas, Barcelona, 1885; L. Portes y F. Ruysen, *Traité de la vigne et ses produits*, Paris, 1889.

⁷ «Liquidación provisional de la herencia causada por D.^a Manuela Gómez Arteaga, vecina que fue de la villa de Cangas de Tineo, en donde falleció el 15 de noviembre de 1911 bajo testamento otorgado en dicha villa el 21 de febrero de 1910 ante el notario que fue de la misma don Jesús Rodríguez Arango» (Archivo de Sofía Mateos Peñamaría).

2. Viña de la Vega del Obispo en el formal de su nombre, término de Limés, adquirida en 1869 a M.^a Josefa Flórez de Sierra, vecina de la villa de Cangas del Narcea. Superficie: 20 hombres de cava, o sea, 4 250 m².
3. Viña llamada «La Grande» en el formal de La Muriella, término de Robledo de San Cristóbal, adquirida en 1878 a Pedro Rodríguez García, vecino de Biescas. Superficie: 32 áreas y 45 m².
4. Otra tierra, hoy [*en 1911*] viña, llamada «Estajón», en el mismo formal que la anterior y adquirida al mismo. Superficie: 13 áreas y 61 m².
5. Viña llamada de «Encima de la iglesia de San Cristóbal» en el formal de La Muriella, en términos de Robledo de San Cristóbal, adquirida en 1879 a Manuela Menéndez, vecina de Vallinas. Superficie: 9 áreas y 51 m².
6. Tres trozos de viña en el formal de Gamones, término del pueblo de Moral, parroquia de Limés, adquiridos a Ceferino García del Valle y Nera en 1885. Superficies de los tres trozos: 17 862 m², 2 485 m² y 939 m².
7. Finca rústica con una casita en Limés.
8. La cuarta parte de la finca la Vega del Cristo, en el pueblo de Limés, comprada a José Antonio Azcarate García, vecino de Pola de Allande, en 1887. Superficie: 72 áreas y 20 centiáreas.
9. Viña de Valdemarea, en Llamas de Ambasaguas, adquirida a Leandro Azcárate en 1892. Superficie: dos hectáreas, trece áreas y tres centiáreas.
10. Viña llamada Vega del Obispo, bautizada por José Gómez como «La Manuela», comprada a Antonio Álvarez Agudín, vecino de Madrid, en 1904, con 1 100 plantas. Superficie: 28 hombres de cava, que equivalen a setenta áreas y 67 centiáreas.

Además de estas viñas propias, que sumaban algo más de siete hectáreas, llevaba en arrendamiento la viña del Conde, en Limés, propiedad del conde de Toreno.

A fines del siglo XIX era uno de los principales cosecheros de vino de Cangas. Envasaba con la marca «Bodegas del Médico». Llegó a tener cuatro bodegas. En 1906 era propietario de una en el barrio de Santiso, junto al río Luiña; llevaba en alquiler desde 1903 la bodega de la casa de don Lorenzo de Llano, situada en la calle de La Fuente, en la villa de Cangas (véase en el diario la entrada de 4 de junio de 1903); el 22 de abril de 1906 arrienda otra, y en 1907, mientras escribe el diario que publicamos, está construyendo una de nueva planta en Limés.

Gómez tenía seis tinas de fermentación, que él, para distinguirlas, nombraba de la manera siguiente: la «tina de Santos» con capacidad para 131 cuepas (4 100 litros); la «tina cónica», de 120 cuepas (4 320 litros); la «tina de 60», de 67 cuepas (2 412 litros); la «tina de D. Anselmo», procedente de la bodega de Anselmo González del Valle, 57 cuepas y 17 cuartillos (2 077 litros); la «tina grande» y otra aún más grande que hizo en 1905:

Tina. Este año hice la tina más grande de vino que habrá en todo el Occidente de Asturias. Me costó terminada 576 pesetas y me queda madera para otra tina menos unas 40 duelas que faltarán. Lleva la tina unas 79 duelas de unos 12 centímetros de ancho cada una. Contiene próximamente 13 000 litros ó 25 793 cuartillos ó 357 cuepas de líquido. Para la fermentación, dejando lugar para orujo y vacío que hace falta, lleva 268 cuepas por mis cálculos (10 de octubre de 1905).

Para trabajar en las viñas, los viveros y la elaboración del vino, Gómez empleaba todo el año a una «cuadrilla» de entre veinticinco y treinta jornaleros, que a lo largo del año hacían diferentes tareas. Al frente de estas personas estaba el *cachicán*, un capataz que se encargaba de supervisar directamente el trabajo. En los cinco años del diario este empleo lo tuvo Manuel Gutiérrez, que aparece en él como Manuel el Cachicán o simplemente como el Cachicán. Para las vendimias era necesario contar con mucha más gente. En 1902 trabajaron durante varios días cuarenta y ocho personas: 24 mujeres, todas vendimiadoras, y 24 hombres para cargar las cestas, acarrear, pisar la uva y dos encargados o cachicanes, y en 1903 fueron setenta trabajadores: 44 mujeres (42 vendimiadoras y dos descargadoras) y 26 hombres. También se empleaban muchos jornaleros en la cava de las viñas; en 1903, se dedicaron el cachicán, un aguador y veintitrés hombres a cavar las viñas. Por el contrario, para la hechura o traslado del vino de las tinas de fermentación a las barricas solo trabajaban tres o cuatro personas. Gómez se queja en alguna entrada de la falta de obreros: «El mal tiempo atrasó los trabajos, contribuyendo la falta de jornaleros. Es un problema, que será malo de resolver, el de la falta de obreros y cada año se agravará» (15 de junio de 1903). Situación provocada en aquellas fechas por la extensión del

viñedo y la gran demanda de trabajadores que había por parte de los grandes cosecheros.

El sueldo de todos estos obreros era diferente según la labor que desempeñaban y el sexo. En 1907, el conde de Toreno pagaba de jornal a los hombres entre cinco y diez reales por plantar, cavar, cargar, vigilar el viñedo durante una semana antes de la vendimia, etc.; los que más cobraban eran los carreteros que aportaban su carro: veinte reales al día («Lista de los gastos del viñedo del Sr. Conde de Toreno en el año de 1907»). Las mujeres trabajaban casi exclusivamente como vendimiadoras, y por esa faena cobraban tres reales de jornal. Unas pocas trabajaban descargando los carros en la bodega: en las cuentas del conde de Toreno aparecen dos mujeres que cobraban por ello cuatro reales, y en el vivero de Gómez se empleaban para atar los injertos que hacían los hombres. También era diferente la comida que se daba a los obreros: el cachicán comía con el propietario de la viña y su familia, y el resto, un bollo de sardinas y vino, así lo apunta Gómez el 20 de octubre de 1903:

A las vendimiadoras, bollo de sardinas y un vaso de vino. A los hombres, bollo y dos vasos de vino y otro a la tarde. [...] A los de la bodega, bollo y vaso de vino por la comida y cena a la noche.

La producción de vino de las Bodegas del Médico, como sucede siempre en esta actividad, variaba mucho en función del tiempo, las plagas, el abono disponible, etc. En los cinco años del diario oscila entre un año pésimo, 1903, y un año muy beneficioso, 1904. En 1902 cosechó 197 cuepas (7 092 litros), y escribe en su diario: «creo yo que la cosecha de este año fue la más pequeña en vino de este concejo de todos los tiempos pasados y de los futuros» (6 de marzo de 1903), pero en 1903 fue todavía peor: 179 cuepas, 5 cañadas y 6 cuartillos (6 468 litros). Sin embargo, la de 1904 fue magnífica: 721 cuepas de vino (22 956 litros), 671 de tinto y 50 de blanco, y escribe: «En cantidad ni en calidad no queda nada que desear. ¿Cuándo veremos otra igual?» (23 de octubre de 1904). En 1907, último año del diario, Gómez cosechó 527 cuepas (18 972 litros) y calcula que en la villa de Cangas se habrán recogido un total de 3 200 cuepas (11 5 200 litros).

El vino lo vendía en su mayor parte fuera de Cangas y envasado en barricas. Su precio era caro en comparación con el de Castilla. En los años del diario, entre 1902 y 1907, se vendía a 40 céntimos el cuartillo (0,43 litros), mientras que el de Castilla en Cangas del Narcea se despachaba a 25 céntimos (14 de febrero de 1904). Por unas anotaciones de su hijo Manuel hechas en 1921, después de la muerte del padre, conocemos bien el destino del vino de esta bodega: comercios y bares de los concejos de Grado, Candamo (Ventosa, Santoseso, Murias, San Román, Venta de las Casas), Salas (Cornellana y Malleza) y Pravia, así como de las ciudades de Oviedo y Avilés. En menor cantidad también lo compraban establecimientos de Trubia y Udrión (Oviedo), Pola de Siero, Mieres, La Nueva y Sama (Langreo), Caborana (Aller), La Riera (Somiedo) y San Martín de Lodón (Miranda).

A partir de la muerte de José Gómez, acaecida el 26 de septiembre de 1921, sus tres hijos, Mario, Manuel y María, se repartieron las viñas y durante algún tiempo mantuvieron la actividad bajo la razón social de «Bodegas del Médico de Hijos de José Gómez L. Braña». De los tres, el único verdaderamente aficionado a la viticultura y continuador de la actividad del padre fue Manuel, que llegó a publicar un folleto de divulgación sobre los abonos en 1909. Pero esta situación no duró mucho tiempo: era demasiado trabajo, ellos tenían otras ocupaciones, y al cabo de unos años comenzaron a alquilar y vender las viñas que habían heredado de sus padres.

JOSÉ GÓMEZ Y LA FILOXERA EN ASTURIAS

En 1893, Gómez fue la primera persona que detectó la presencia de la filoxera en los viñedos del concejo de Cangas del Narcea, plaga que al año siguiente estará completamente extendida. También fue el primer particular que estableció en Asturias un vivero de cepas americanas resistentes a este parásito de la vid.

Los primeros signos de la presencia de la filoxera los detectó en septiembre de 1893, pero no pudo confirmarla hasta el 5 de junio de 1894, en que descubrió en sus viñedos este insecto y dio parte al alcalde

de Cangas del Narcea. Muchos viticultores y el periódico local *El Eco de Occidente* se mostraron escépticos y tacharon a Gómez de alarmista. Él se defendió en ese mismo periódico con una carta en la que relataba el descubrimiento, manifestando sus amplios conocimientos en la materia (apéndice 1). Un mes después visitó Cangas del Narcea el gobernador civil, Francisco Rivas Moreno, acompañado del ingeniero agrícola de la provincia, Manuel Molina, y el perito agrícola Francisco Llorca Buforn, que fueron recibidos, según *El Eco de Occidente*, «por el pueblo en masa». En Cangas les esperaba una comisión organizada por el Ayuntamiento que estaba presidida por el alcalde, José Pallarés Nomdedeu, e integrada por Flórez Valdés, José Gómez López-Braña, Marcial Arango, Luis González y Faustino Meléndez de Arvas. Visitaron varias viñas en los *formales* de San Andrés, Gamones y Santiago, en la parroquia de Límés, así como en Obanca y Corias. Con esta visita quedaba confirmada la presencia de la filoxera en Cangas del Narcea, así como en los concejos de Ibias y Grandas de Salime. El gobernador publicó en *El Correo de Asturias* sus impresiones sobre esta situación apoyando la actuación de José Gómez (apéndice 2).

Habían pasado más de treinta años del comienzo de esta plaga en Francia y más de quince de su presencia en España, y a estas alturas era sabido que la única medida útil contra este insecto era la plantación de cepas americanas que podían injertarse con variedades locales. Para conocer en profundidad el remedio y el sistema de trabajo empleado en otros lugares, José Gómez visitó en 1896 o 1897 varios centros agrícolas en Madrid, Zaragoza y Barcelona, como cuenta su hijo Manuel en 1930 (apéndice 4.b).

La situación era muy preocupante para el concejo de Cangas del Narcea. En 1894 se calculaba que había en su término 45 000 hombres de cava de viñedo, es decir, unas 801 hectáreas, y en cada uno, noventa cepas plantadas, lo que hacía un total aproximado de 4 150 000 de vides. Todo este viñedo había que desceparlo y volver a repoblarlo con cepas americanas. Por ello, el Servicio Agronómico de la provincia de Oviedo propuso el mismo año de 1894 la creación de un «vivero provincial de vides americanas» en Cangas del Narcea, pero el proyecto no contó con dinero para su ejecución ese año ni el siguiente:

En el presupuesto de 1894-95 no figuran consignadas como se dice 2 320 pts. con destino a la extinción de la filoxera, y sí 1 242 que no han sido aún abonadas (26 de diciembre de 1895).

Ante esta situación, en enero de 1895, el Ayuntamiento de Cangas del Narcea arrendó a Lesmes Gamoneda un terreno en Limés por un periodo de cinco años para dedicarlo a vivero municipal, pero nunca lo puso en marcha, ofreciéndoselo el 1 de octubre de ese año al Estado. Sin embargo, este había elegido otro terreno en Corias, y el 31 de marzo de 1896 el Ayuntamiento rescindió el contrato de los terrenos de Limés.

El vivero provincial de Corias, que promovió el Estado, fue un proyecto que se ejecutó con mucha lentitud por falta de presupuesto. Y aunque influyeron en su construcción personalidades como el conde de Toreno o el ingeniero de montes y funcionario del Estado Domingo Álvarez Arenas, natural del concejo (*El Correo de Asturias*, 14 de febrero de 1896), su situación en febrero de 1897 era la siguiente:

S. M. el Rey, y en su nombre la Reina Regente, ha tenido a bien aprobar el presupuesto de Vivero de vides americanas de Cangas de Tineo en la forma siguiente: para alquiler de la finca, 1 250 pts.; un capataz, a razón de 3 pts. diarias, 1 905 pts.; setecientos jornales para cava, escarda, poda y plantación de estaquillas, a dos pesetas uno, 1 400 pts.; para abono de cuadra y minerales, 200 pts.; para reparaciones en el edificio e imprevistos, 100 pts.; cuyo total importe de 4 045 pts. se satisfará con cargo a los fondos que esa Diputación Provincial ingresó en el Banco de España procedente del impuesto establecido por el art. 12 de la Ley [*de defensa contra la filoxera*] de 18 de junio de 1885. Esto era para el ejercicio de 1896, pero al no haberse completado el presupuesto de instalación por lo que se debe todavía ocho mensualidades al capataz, hay que empezar las operaciones de cava, poda y siembra de estaquillas y barbados en 1.º de marzo próximo y de no estar recaudados para dicha fecha se tendrán que suspender las referidas operaciones dejando en las cajas los barbados que no pudieron plantarse el año pasado por lo avanzado del tiempo y que llegarán de un día a otro procedentes de Valdeorras [*Ourense*] (Oviedo, 15 de febrero de 1897).

En 30 de junio de ese mismo año *El Eco de Occidente*, en un artículo titulado «El vivero provincial», llama la atención sobre el hecho de

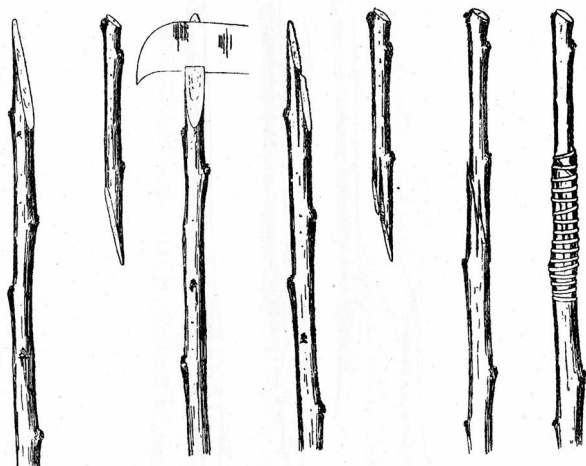
que este vivero, del que dice que «su estado, tan sumamente próspero, no puede menos de alegrarnos al ver que la filoxera va, por desgracia, haciendo de día en día mayores estragos en nuestros viñedos», inexplicablemente no haya pagado a la propietaria del terreno su renta («la señora viuda de don Leandro Valdés»), y que le deba varios meses de sueldo al jefe encargado de él, José Bueno, así como jornales por trabajos indispensables hechos en el vivero. El periódico manifiesta su preocupación por esta situación, que puede conducir a la decadencia del vivero, lo que ocasionaría un considerable perjuicio a los pueblos vinícolas de Asturias.

La situación del vivero provincial siguió la misma tendencia hasta 1898. Por eso, fueron los propietarios particulares los que tomaron la iniciativa de hacer viveros, que eran primordiales para el sostenimiento de la actividad vinícola. Antes de terminar el siglo XIX, José Gómez estableció dos en términos de Limés (Cangas del Narcea), denominados «Viveros del Médico», que él mismo anunciaba como «los primeros y más importantes de Asturias en cepas americanas». Su hijo Manuel escribió en 1930 sobre este vivero:

Mi padre, valiéndose de los dibujos y las descripciones de las más modernas obras francesas de viticultura, enseñó a unos muchachos de Limés a practicar el injerto inglés de sobremesa, y montó un vivero que fue aumentando rápidamente porque la demanda de injertos era muy grande, no solo para aquí sino para Grandas [*de Salime*], Tineo y aun algo para Castilla.

Los injertadores se dieron tal maña que eran unos cuantos los que hacían 800 diarios, si bien es verdad que con la división del trabajo que mi padre introdujo, las operaciones de atar y demás las hacían mujeres. En el vivero de mi padre se pusieron un año 120 000 injertos y llegaron a hacerse en Cangas más de un millón de injertos al año, pues pronto empezaron otros a establecer viveros con lo que la competencia, y el tener casi cada propietario su viverito, bajó los precios hasta tal punto que, haciéndolos bien, no resultaba remunerador (Apéndice 4.b).

La situación que se dio en Cangas del Narcea fue similar en otras zonas vitícolas próximas, donde fueron algunos cosecheros los que tomaron la iniciativa de crear viveros de cepas americanas. Solo citaremos por su similitud con José Gómez al gallego José Núñez Núñez (1858-



El injerto inglés. Fases sucesivas de la preparación del patrón y de la púa, y colocación de la ligadura, según Sergio Álvarez Requejo (1960: 17).

1932), médico y viticultor, que también, cuando llegó la filoxera a Valdeorras en 1885, fue a conocer lo que se había hecho en otros lugares, en su caso a Logroño, y en 1887 fundó en el Barco de Valdeorras (Ourense) el primer «criadero de vides americanas» de Galicia en el que se vendían injertos, barbados y estacas. De este vivero llegarán en 1897 los barbados para el vivero provincial establecido en Corias y en él compra José Gómez mil injertos de mencia que plantó en la viña La Manuela en 1905 (Diario, 24 y 28 de marzo).

La actividad del vivero de José Gómez puede seguirse en el diario que publicamos: número de injertos; trabajadores; portainjertos americanos que empleaba (véase la entrada del 12 de marzo de 1906), entre los que destacan los rupestris, que fueron los habituales en Cangas del Narcea, como constatan el Servicio Agronómico provincial en 1909 (LA INVASIÓN FILOXÉRICA EN ESPAÑA, 1911: 86-87) y, más recientemente, Martínez Rodríguez y Pérez Fernández (1999: 20); la necesidad, para satisfacer la gran demanda, de comprar estaquilla en los viveros de Barneda y Llonch, del Centro Vitícola Ampurdanés (Figueras, Girona) y Batlle é Hill, del Centro Vitícola de Vilafranca del Penedès (Barcelona), a los que compra 71 000 estaquillas en marzo de 1903, etc.

Otro de aquellos viticultores de Cangas del Narcea que establecieron un vivero para la venta de cepas americanas fue el maestro Olegario Martínez Rodríguez, que creó el «Centro Vitícola de Obanca». Para dar a conocer sus productos publicó en 1902 un folleto en el que enumera las variedades y precios de portainjertos americanos y de injertos que trabajaba; ofrecía diecinueve clases de portainjertos y treinta variedades diferentes de injertos, tanto de vides autóctonas (albarín blanco, albarín negro, carrasquín, verdejo negro) como foráneas (moscatel, picapoll, garnacha, alicante, cariñeña, aramón, cabernet, malbec, mazuela, tinto de Madrid y otras). Se anunciaba como

el primer establecimiento de España para el cultivo de los injertos, como lo prueban las grandísimas existencias que posee de los mismos y los magníficos resultados que con ellos se obtienen, debido a que todos los injertos son hechos sobre mesa en estacas del grueso suficiente y cuando se expiden son todos de la misma dimensión de patrón o pie americano, y la raíz tiene solo un año, condición indispensable para su desarrollo.

En los primeros años, el mal funcionamiento del vivero provincial y la dependencia de los particulares, cuyos productos no eran muy baratos, perjudicaba a los pequeños viticultores, campesinos con pocos recursos, y por eso el 19 de noviembre de 1899 el concejal Joaquín Rodríguez Martínez «pide que la alcaldía [*de Cangas del Narcea*] se dirija a la Dirección General de Agricultura, Industria y Comercio para que se haga entrega al Ayuntamiento del vivero provincial a fin de repartir las vides entre los pobres». Esta petición volvió a repetirse en los primeros años del siglo xx y la respuesta de la mencionada Dirección General fue negativa, circunstancia muy mal recibida en la corporación municipal:

[*La Dirección general de Agricultura, Industria y Comercio*] manifiesta no poder atender a lo solicitado por la Alcaldía pidiendo que se concediesen a los viticultores pobres del término municipal los productos de vides americanas establecido en Corias, con el fin de que puedan proceder a la repoblación de los viñedos destruidos por la filoxera, y proponiendo al Ingeniero Agrónomo que se faciliten dichas vides mediante una tarifa tan reducida como juzgue necesaria, y en su vista el Ayuntamiento acuerda contestar que caso

de no poderse facilitar gratis a los pobres sería preferible que se suprimiese tal vivero (Acta de la sesión municipal del 26 de octubre de 1902).

Al contrario de lo que sucedió en algunos territorios en los que la filoxera supuso la desaparición del cultivo de la vid⁸, en Cangas del Narcea la lucha contra este insecto, con el descepaado y la repoblación de nuevas cepas, unida a una coyuntura económica favorable, trajeron consigo la mejora del viñedo y un aumento considerable de la producción de uva y vino. Los grandes cosecheros realizaron los cambios en sus viñedos con bastante rapidez, y en esto parece que fue primordial el ejemplo y los buenos resultados que obtuvo José Gómez, que aprovechó esta crisis para implantar en sus viñedos los «últimos adelantos». Lo describe él mismo en su diario, el 6 de marzo de 1903, donde anota también el recelo inicial de muchos viticultores cangueses a los cambios:

Repoblación de los viñedos. Es notable la rapidez con que se repuebla el viñedo de Cangas. A la negación de la ventaja de las cepas injertas sobre americano sucedió la duda y a la duda, la confianza en sus resultados. Mis trabajos, y los éxitos reales o aparentes que obtuve hasta la fecha, influyeron de una manera casi exclusiva.

Cuando yo planté Valdemarea no se plantaron más viñas que las de D. Anselmo del Valle. Siguió después D. Manuel Rodríguez, que por la íntima amistad que tenía conmigo se dejaba sugestionar por mis predicaciones. Deseos de imitarme manifestó D. Juan Menéndez (Torgas), D. José Arango (veterinario), D. Olegario Martínez y pocos más. Recogí la primera y notable cosecha del año de 1900 y entonces los que negaban callaron y los dudosos se decidieron a plantar.

Años más tarde, en 1930, su hijo Manuel recuerda aquella labor de su padre:

Emprendió la replantación de Valdemarea con arreglo a los últimos adelantos y el éxito resultó rotundo. Todos los cangueses estaban pendientes de lo que allí ocurriese y puede decirse que no quedó un hombre y muchas mujeres que no fuese a verla. Produjo en una cosecha 600 cuepas, de 35 litros, y como no había más vino de Cangas se vendió pronto a 80 céntimos litro. La

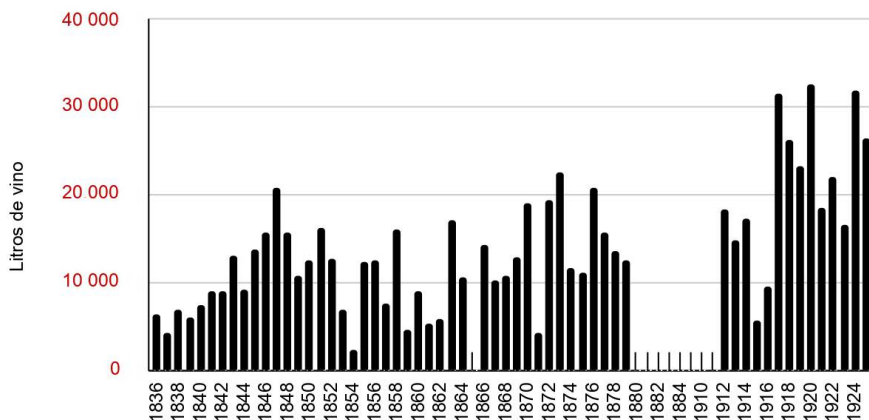
⁸ Fue el caso de la mayor parte del viñedo de Cantabria, que fue sustituido por plantaciones de eucalipto. M. T. de la Fuente Royano y S. Martínez Martínez (2002: 58).

mayor parte de los propietarios de viñas temían que las vides americanas no se aclimatasen aquí o que el vino de las injertadas sobre ellas no fuese como el antiguo, y como veían que mi padre en agricultura era un teórico no daban completo crédito a lo que les decía, pero al ver aquella enorme cosecha, muchas veces mayor de lo que con el cepado antiguo producía el mismo terreno, el entusiasmo fue general y todos empezaron a prepararse para la repoblación.

Y así fue, pero la replantación se hizo con un cultivo completamente nuevo. El 31 de enero de 1903 escribe Gómez en su diario:

En Cangas no se plantó ninguna viña tan a la perfección como la nuestra de Gamones. Las calles tienen de ancho metro y medio, y en la hilera la distancia de una cepa a otra es de un metro y treinta centímetros. Las cuevas fueron hechas muy grandes; pasan todas de medio metro de profundidad por la parte de abajo y más de un metro por la parte de arriba. Entre cueva y cueva no queda una cuarta de terreno. La piedra se sacó toda y se formaron una porción de pedreras, sin la que se bajó al arroyo. El coste fue exorbitante, pero en cambio no se puede abrigar dudas respecto a que el cepado deje de prosperar por descuido en el trabajo.

A los pocos años de estas repoblaciones y mejoras, el viñedo proporcionó grandes cosechas, y según Manuel Gómez «el espacio de terreno que antes daba 100 cuepas proporcionaba bien replantado 500 cuepas». Este aumento de la producción lo demuestran los datos que conocemos de las cosechas de vino del conde de Toreno entre 1836 y 1925 (véase gráfico), en los que se observa que en el siglo XIX solo excepcionalmente se superan cosechas de más de veinte mil litros y, en cambio, en las primeras décadas del XX lo normal es acercarse a esa cantidad e incluso superar algunos años los treinta mil litros. Esto despertó un gran entusiasmo. El viñedo se extendió mucho, incluso en terrenos mal orientados, y aumentó su valor. El 24 de diciembre de 1908, Alberto Ríos, magistrado de la Audiencia Territorial de Pamplona, escribe una carta al viticultor Adoración Regueral informándole de la venta de cuatro viñas de su propiedad en términos de los pueblos de Castro y Fonceca, parroquia de Limés, y le dice: «Estoy enterado de los excelentes resultados, ya profetizados por mí, que está dando el nuevo viñedo y que Cangas ha empezado a exportar su vino a Oviedo, Gijón y otros puntos». A tenor de esto pide por ellas



Producción de vino en la casa del conde de Toreno entre 1836 y 1879, y 1912 y 1925.
Fuente: cuentas de los administradores del conde de Toreno en Cangas del Narcea.

«a razón de cincuenta pesetas hombre de cava [...] bien entendido que del tipo que dejo fijado no rebajo nada». Y termina: «Me consta que los terrenos que fueron viñedo han de alcanzar mayor precio, a medida que el tiempo pase». Este era el ambiente optimista de aquellos años.

En las primeras décadas del siglo xx, la viticultura se convirtió en Cangas del Narcea en una actividad industrial con varios productores con marcas comerciales registradas, que vendían toda su producción fuera del concejo, a menudo en botellas etiquetadas: José Gómez con su vino de marca «Bodega del Médico»; Marcial Arango con las marcas «Astur» y «Don Piñolo»; Manuel García Velasco con «Los Viñales»; Porfirio Ordás con «El Riscal Asturiano», que se anuncia a media página en la revista *Hispania*, de Oviedo, en los primeros meses de 1916, diciendo: «estos vinos de Cangas de Tineo son puros completamente, garantizados por el laboratorio químico de esta capital»; Juan Menéndez (a) Torgas con su etiqueta de «Vinos finos para mesa»; el «Vino Legítimo» de Manuel Rodríguez González, o la sociedad «Bodegas Canguesas», propiedad de José María Díaz López «Penedela» y los hermanos Flórez González. Esta última sociedad tenía en 1927 capacidad para producir doscientos mil litros de vino y se presentaba en Gijón en la Feria de Muestras Asturiana con su marca «Príncipe de Asturias», cuyos caldos,

según la prensa, «pueden competir con cualquiera de las regiones vitícolas de España y del extranjero, según los premios obtenidos en diversos países». En 1930, dirigía las bodegas un enólogo de La Rioja. También embotellan vino de Cangas empresas y tiendas de ultramarinos de fuera de Cangas del Narcea, como Antonino Arias, de Corias de Pravia, importante fabricante de sidra champanada y mantequilla, que registró en 1913 la marca «La Viña Asturiana. Vino legítimo de Cangas de Tineo», y el comercio de Casa Rato, de Gijón. En definitiva, fue un gran momento para la viticultura canguesa, probablemente el mejor de su historia. Una noticia publicada en la revista *La Maniega*, en septiembre-octubre de 1931, es muy significativa de este periodo:

A setenta y setenta y pico [*céntimos*] se vende el litro en plena cosecha. Así como suena; pero nada tiene ello de extraño ni de alarmante, teniendo en cuenta que en la villa ocurre este año que las bodegas de vino todas llevan acabadas las existencias que guardaban del año pasado unas, y del pasado y de anteriores otras; y que no hay vino, se oye constantemente decir por todas partes, ya que la demanda de fuera de nuestro concejo es grande, y ojalá continúe siéndolo; mas se presenta un cosechón y pronto volverán a verse llenos los depósitos.

Hasta este año de 1931 llegó el impulso modernizador de aquellos «espíritus innovadores» del siglo XIX, especialmente de Anselmo González del Valle y José Gómez. Pero al año siguiente todo cambiará con la llegada de otra plaga al viñedo:

Volviendo sobre la uva, fuerza es consignar que la cosecha de este año no sabemos si llegará a un quinto, pues es bien sabido, por desgracia, que hay muchas viñas que no serán vendimiadas, toda vez que no tienen un solo racimo; otras que no merece que se vendimien, ya que ese trabajo importaría más que el rendimiento del fruto. En fin, una verdadera calamidad para la villa y el concejo, creyéndose que las pérdidas alcanzan más de medio millón de pesetas (*La Maniega*, 40, septiembre-octubre 1932).

La noticia de esta «calamidad» llegó a la prensa regional. El 6 de julio de 1932 publica en *Región*, de Oviedo, Manuel Gómez un artículo con un título muy expresivo: «Las viñas de Cangas, en peligro» (apéndice 4.c) y el 28 de octubre de ese año, durante la vendimia, aparece en

el mismo diario otro, firmado por Juan G. Cosmen, que informa de la pésima cosecha de uva provocada por diversas plagas, y advierte:

Y nótese que buena parte de esta pérdida afecta a centenares de pequeños propietarios, artesanos y obreros que, en horas extraordinarias o cuando falta el jornal, trabajan y cuidan su viña que viene a ser la caja de ahorros de la familia.

Esta vez la enfermedad que atacó a la vid fue causada por una bacteria, «la gomosis bacilar de la vid o mal negro», que fue identificada por el ingeniero agrónomo Ignacio Chacón (1932). Después vino la Guerra Civil y en la postguerra una nueva situación económica que trajo consigo el abandono de numerosas viñas y la desaparición de los grandes cosecheros, convirtiéndose el vino, hasta los inicios del siglo XXI, en un producto de consumo local y familiar (PALACIOS VALDERRAMA, 1965: 4 y 7).

EL DIARIO DE JOSÉ GÓMEZ, 1902-1907

Este documento es excepcional en la historia de la viticultura asturiana e incluso española. Abarca desde el 10 de agosto de 1902 al 1 de junio de 1907, y en él, José Gómez, anota todas las vicisitudes del cultivo de sus viñas y la meteorología, así como de la vendimia, y la elaboración y venta de vino. Documenta con detalle las labores y preocupaciones de un viticultor en Asturias en esas fechas. Está escrito en un cuaderno apaisado de tapas duras, de cien hojas y páginas rayadas (medidas: 16 × 22 cm). En su primera página aparece: «Notas B», lo que indica que nuestro diarista comenzó a escribir sus observaciones unos años antes, tal vez hacia 1885. Los cuadernos donde escribía los enumeraba con letras, y sabemos que el último que empleó, que llega hasta la vendimia de 1920, un año antes de su muerte, era el «E». Es decir, sus notas de viticultor ocuparon cinco cuadernos de los que solo conocemos uno, el segundo.

Este cuaderno recoge un extraordinario testimonio de la viticultura de Cangas del Narcea en los primeros años del siglo XX, de interés no solo para Asturias. Lo que se narra en él es la experiencia vivida por muchos viticultores europeos tras la llegada de la filoxera, pero que

muy pocos tuvieron el acierto de escribirla, aunque en los tratados de viticultura se recomendase el interés de registrar información diaria del viñedo, el tiempo meteorológico y la producción. En el primer tratado de esta actividad que se publicó en España en 1820, *Arte de hacer y conservar el vino*, su autor, Francisco Carbonell Bravo, consideraba muy apreciables el registro de «las observaciones meteorológicas y económicas que hubiesen contribuido cada año a la abundancia y escasez de las respectivas cosechas», pues ello «serviría de gran beneficio a la posteridad» (CARBONELL Y BRAVO, 1820: 15). José Gómez era, en opinión de su hijo Manuel, un teórico autodidacta, que aprendió con la lectura de tratados y que llevaba a rajatabla esta recomendación de anotar el estado del viñedo en un diario y de registrar la producción de cada una de las cepas; así lo cuenta en 1930:

Entre otros detalles que demuestran hasta qué punto se aspiró a la perfección, baste saber que en Valdemarea la primer estaca de cada fila tenía el número de dicha fila y como había una estaca cada cuatro cepas resultaban numeradas todas las cepas, que eran más de 10 000. En los días que preceden a la vendimia recorríamos mi padre y yo la viña, él examinaba la cosecha de cada cepa y yo anotaba en un cuaderno registro la calificación correspondiente. Así, la cepa calificada cero tres años seguidos se arrancaba, aunque fuese de las más lozanas. Pero la importancia de este trabajo consistía en servirse de ese registro para injertar solo con púas de cepas que habían sido calificadas de sobresalientes varios años.

Y en ese trabajo de anotar todo había, por supuesto, un interés por dejar consejos para la posteridad, para sus herederos:

Lo mismo yo que quien me suceda no debemos descuidar el abonar bien y a tiempo, y habrá viña para muchos años y probablemente, si no ocurren inesperadas contingencias, habrá muy fuertes cosechas. En la nueva horticultura el que descuida el estiércol lo descuida todo (31 de enero de 1903).

Gómez describía con todo detalle las condiciones climáticas a lo largo del ciclo vegetativo de la planta. Anota cómo estas afectan a las distintas variedades de uva, tanto a las viejas castas autóctonas como a las foráneas que se comenzaban a introducir en aquel tiempo. Entre las

primeras, Gómez cultivaba las siguientes: albarín blanco, albarín negro, carrasquín y verdejo negro, y en cuanto a las nuevas, llama la atención la variedad tan grande que este viticultor introdujo en sus viñas: alicante, aramón, balusat tinto, blanco de San Feliz, cabernet, cariñena, castellana blanca, garnacha, gudiello blanco, mencía, picapul, albillo y prieto picudo. El 28 de marzo de 1905 plantó la viña La Manuela, comprada en el mes de septiembre del año anterior, con mil injertos de mencía procedentes de un vivero de Valdeorras (Ourense).

Describe las labores del ciclo anual del viñedo y el vino: el abonado, con el paso del abono animal al mineral, que se convierte en exclusivo a partir de 1903; la plantación; la poda; la cava y el binado; sujetar los pámpanos en los soportes de alambre; el deslechugado o deshojado de las vides; el desmamonado; el sulfatado y azufrado para combatir el oídium y el mildiu, y la vendimia. Apunta con sumo detalle todo lo relacionado con la vendimia, que es un momento decisivo en la elaboración del vino: fechas, número de trabajadores que participan, gastos y producto de cada viña, apuntando el número de *goxos* o cestos que rinde cada una. También anota información sobre la elaboración del vino: graduación del mosto, las *hechuras* o traspaso del vino de la tina de fermentación a las barricas, el prensado del orujo o *magayu*, los tra-siegos, la calidad del vino, su precio y su venta.

Quien lea este diario podrá descubrir que la viticultura de Cangas del Narcea estaba en aquella época tan avanzada como podía estar la de cualquiera de las zonas vitícolas más importantes de España o Europa. Su hijo Manuel era plenamente consciente de esto y en 1930 escribió: «La viticultura está en Cangas tan adelantada como en el sitio más adelantado del mundo. Cuando mi padre estuvo en Burdeos y cuando después estuve yo no hemos visto viñas mejor cultivadas» (apéndice 4.b).

La misma opinión manifiesta el mencionado Juan G. Cosmen en el diario *Región* el 28 de octubre de 1932:

En esta zona vitícola asturiana, pequeña por extensión, pero muy grande por la intensidad y perfección del cultivo del viñedo, que según aseveran técnicos y conocedores, nacionales y extranjeros, no tiene nada que envidiar a la misma comarca bordelesa que le sirvió de modelo a partir de la época (hace

unos 40 años) en que la filoxera destruyó totalmente las cepas antiguas [...] y hubo que sustituirlas por patrones americanos resistentes a la plaga.

La lectura de este diario permite conocer la vida cotidiana, el carácter y las preocupaciones de su autor, que son continuas en una actividad tan determinada por la naturaleza:

Vegetación. En Gamones estuve deslechugando y pude admirar el buen aspecto del cepado y los muchos racimos que nacen. Como todos los años por este tiempo todo sonrío y promete mucho, llenando el espíritu de esperanzas; luego vendrán algunos hielos, después nieblas y fríos, más tarde oídium y mildiu, fríos y lluvia a la madurez si antes no sobrevino además algún pedrisco, y cuando llegue la vendimia ¡que mermados los productos tan arrogantemente ofrecidos ahora! Así es todo. Trabajemos sin debilidades lo demás es cuenta de Dios (15 de abril de 1903).

Gómez transmite la inquietud que siente por que el día señalado para vendimiar comienza a llover por la mañana, y durante varias jornadas seguidas se ve obligado a anotar en su diario, cada vez con mayor preocupación por el deterioro de la cosecha, «continúa lloviendo». Queda patente el contratiempo que supuso la helada que arrasó el viñedo la noche del 18 de mayo de 1903, o la alegría con la que anota: «hermoso día», «espléndido, soleado», o el orgullo que siente por la perfección con la que acaba de plantar alguna de sus viñas, a pesar del elevado coste. Son continuas las observaciones y reflexiones sobre todo lo relacionado con el estado de las plantas. Además, su estilo de escritura permite al lector imaginar que lo acompaña en su visita a los viñedos o que le escucha las interesantes descripciones botánicas que recoge sobre la flor de la vid, o ser testigo de cómo selecciona las mejores y primeras uvas maduras de su viña para enviar como regalo a algún amigo.

El diario es una muestra del conocimiento que tenía José Gómez de la viticultura y la vinicultura, como resultado de sus lecturas, observaciones y experiencias prácticas.

Pero no solo anota su experiencia personal, sino que también menciona algunas de las prácticas y los resultados de otros cosecheros de Cangas del Narcea. En total menciona a veintiséis, que son grandes y

medianos viticultores, sobre los que anota la fecha en la que hacen la vendimia, la calidad de su vino y el precio de venta. Algunos aparecen en el diario repetidas veces (véase cuadro).

COSECHEROS DE VINO CITADOS EN EL DIARIO DE JOSÉ GÓMEZ

	NACIMIENTO	PROFESIÓN	LOCALIZACIÓN DE LAS VIÑAS
José [<i>Rodríguez-</i>]Arango [<i>Lombardero</i>]		propietario, veterinario	Tebongo, Obanca, Santiso
Marcial [<i>Rodríguez-</i>]Arango [<i>González-Regueral</i>]	1863	abogado	Sestorraso, Cibuyo
Román [<i>Rodríguez-</i>]Arango [<i>García-Sanfrechoso</i>]	1817	propietario y comerciante	Tebongo
Joaquín Arce [<i>Suárez</i>]	1860	café	
Conde de Toreno			Moure, Limés
Antonio Díaz [<i>González</i>]	1841	comercio	Vegalabad (Corias)
Señores de Flórez (sucesores de Anselmo González del Valle)			Santiago, Peñalba (Limés)
Aurora Flórez			Sienra
Joaquín Flórez de Sierra [<i>Flórez de Sierra</i>]			Moure
Manuel García Velasco	1845	propietario	Obanca
Águeda González [<i>Hidalgo</i>]	1849	tablajera	
Luis González [<i>Pérez</i>]	1862	abogado	Vegalabad (Corias)
Víctor Llano	1829	propietario	El Bao
Alberto Martínez [<i>Regueral</i>]	1859		Obanca
Olegario Martínez [<i>Rodríguez</i>]	1859	maestro	Obanca
Juan Menéndez «Torgas»		comercio	

<i>[Adoración]</i> Regueral <i>[Flórez]</i>	1867	propietario y funcionario municipal	
Segunda Regueral <i>[Portal]</i>	1834	propietaria	formal de San Andrés
Joaquín Rodríguez <i>[Martínez]</i>	1860		
Manuel Rodríguez González	1844	propietario	Las Escolinas, La Roza, Mouri, Obanca, Sienna
<i>[Alfredo]</i> Ron <i>[González]</i>	1867	propietario, recaudador de Contribuciones	
Claudio Uría			
Manuel Uría <i>[García]</i>		propietario	Obanca
Ceferino Valle			
Francisco <i>[García del]</i> Valle	1861	abogado	Obanca
Crisanto Villamil			formal de San Andrés

Por último, el diario recoge noticias del entorno social y familiar de José Gómez, importantes en su vida. Aparece información sobre las cosechas de otros productos agrícolas (patatas, centeno), las ferias de ganado y mención de unas pocas fiestas muy señaladas (El Ecce Homo en La Regla de Perandones, la Virgen del Acebo y el Carmen en la villa de Cangas), y no faltan acontecimientos familiares, algunos felices, como el ascenso en la carrera militar de su hijo Mario, la finalización de los estudios de medicina de Manuel o el nacimiento de algún sobrino-nieto, y otros tristes, como enfermedades que aquejan a sus familiares y a él mismo.

DIARIO DE UN VITICULTOR
DE CANGAS DEL NARCEA (ASTURIAS)

1902 – 1907

1902

10 DE AGOSTO

Tiempo. Desde la anterior nota del día 5 no hubo cambios en el tiempo: poco calor en todas las horas del día, más o menos despejado con NE fresco.

Estado del viñedo. El nuestro magnífico. Se sulfató antes de la flor y aún no hemos repetido, y sin embargo están las cepas limpias de mildiu y de un verde superior y los racimos completamente limpios. Las de los señores de Flórez fueron sulfatadas mucho según dicen, sin embargo afirman que están perdidas de esta peste. En las cepas nuestras de Valdemarea se presentó el oídium bastante temprano y se azufró, pero llovió en aquella ocasión y se perdió bastante azufre. Noté nuevamente oídium y hemos repetido estos días la azufradura. En viñas de otros propietarios abunda mucho el oídium y mucho en las de Flórez. Mi hermano Ceferino me escribe diciendo que el mildiu arrasó sus viñas¹. Creó que se debe sulfatar antes de la flor o a la flor como hicimos nosotros y nunca esperar más y más bien anticipar. El azufre no se debe jamás abandonar y si las circunstancias no lo exigen antes me parece la mejor época a la flor.

Nuestro albarín negro presenta todos o casi todos sus racimos millarados. El verdejo y carrasquín están mejor, y algunas castas que vinieron de fuera cuando empezamos la repoblación [*de cepas americanas*], sobre todo una casta blanca que vino de San Feliz, por lo que será bueno precisarlas bien para injertar con sus púas. Hay castas forasteras, en cambio, sumamente sensibles al mildiu; en Gamones tenemos alguna hilera que fue muy atacada.

No tendremos este año más que una mermadísima cosecha, por

¹ Ceferino (1855-1931) es el hermano del autor que quedó en la casa de L'Enxertal, en la parroquia de San Martín del Valledor (Allande).

buen otoño que venga no habrá más de un quinto de cosecha en Valdemarea y nada tiene de particular: los temporales no pudieron ser más fatales en la época crítica del viñedo. Lo dulce del principio de la primavera hizo adelantar la vegetación que marchó magnífica hasta el 3 de mayo. Se enfría el tiempo y llega a nevar el día 8 y el 10, y sigue muy frío hasta el 16. Bien buenos el 16 y 17 y el 18 torna a frío intenso hasta el 22 con nieve por los altos. Vienen buenos el 23, 24, 25, 26, 27 y 28 que borran la clorosis y dan buen aspecto al cepado, pero el 29 ya aparece frío y lluvioso y el 30 y el 31 de invierno. El 2 [*de junio*] mejora un poco la temperatura pero sigue fría o fresca hasta el 13 en que empieza a verse la primera cepa en flor por más de que las demás no la siguieron hasta el 23 que se presentaron algunas más con buen tiempo.

Solo duró la temperatura elevada tres días hasta el 26 [*de junio*] y entonces llueve, se presentan nortadas y mucho frío sobre todo el 27 (verdadero invierno) cuando la plena florescencia. Llueve sin cesar hasta el 29 en que abonanza. Vuelve a llover el 30 y ya se notan muchos racimos perdidos. Mejora el 1 de julio pero reina nublado y viento.

Regular el 2 de julio, que mejora y prosigue primaveral hasta el 14. Llueve el 15 bastante y continúa nublado hasta el 23 con buena temperatura, pero menor que la propia de la estación. Desde entonces hasta hoy, 10 de agosto, la temperatura es muy agradable y nada calurosa y se puede viajar sin ningún inconveniente a cualquiera hora del día.

¿Temo mucho que con tales temporales se haya perdido la cosecha? Para ayuda de males vendrá muy tarde la madurez de la uva y en octubre se perderá parte de lo que quedó.

Viveros. Como se pusieron tarde y estaba atrasada la estaquilla y en malas condiciones las púas, resulta que los viveros brotaron muy tarde y están atrasados, y atrasadas estarán las soldaduras y no habrá injertos como los del año pasado ni con mucho.

18 DE AGOSTO

Hoy por la noche cayó un pequeño chaparrón de muy escasa agua. Todos lamentamos [*que*] no haya llovido más porque está haciendo fal-

ta el agua, aunque hasta ahora no hizo daño alguno la sequía porque no hubo calores.

Patatas. Se están arrancando en todas las huertas de la villa y al parecer hay muchas y las atacó menos el pintón que en años anteriores, lo que atribuyo yo a lo crudo del temporal que reinó en junio.

19 DE AGOSTO

Día fresco NE.

*Sirle*². Ayer compré los primeros dos *carros* de este año procedente de Oballo. Fueron 76 quintales y medio a 2 pesetas quintal. Tengo de resto del año pasado otros dos carros próximamente.

Plantación. El día 12 empezamos a hacer cuevas en Gamones, en el teso junto al camino.

24 DE AGOSTO

Domingo. Llovizó pero solo apagó el polvo.

25 DE AGOSTO

Para amanecer hoy cayó un chaparrón pequeño que en nada caló la tierra pero refrescó mucho. Hoy casi hizo frío.

26 DE AGOSTO

Fresco.

27 DE AGOSTO

Buen día, por la noche heló algo.

28 DE AGOSTO

Para amanecer hoy cayó un chaparrón que no caló nada pero refrescó mucho las hojas. Durante el día temperatura agradable.

² Excremento del ganado lanar y cabrío.

29 DE AGOSTO

Heló por la noche. Mañana muy fría. Día fresco y nublado.
Hoy recibimos tres carros [*de*] sirle y dos en la semana anterior.
Trabajos. Se continúa haciendo cuevas en el teso de Gamones.

31 DE AGOSTO

Hoy estuvimos Manuela y yo en Valdemarea y observamos que empieza a madurar el vino. En tinto eran muy raras las uvas que se podían comer. En albillo encontramos más uvas maduras, racimo ninguno.
Tiempo templado.

4 DE SEPTIEMBRE

Hoy llovió pero poco. Llovió más por la noche.

7 DE SEPTIEMBRE

Hoy llovió pero no mucho. Tiempo fresco

8 DE SEPTIEMBRE

Llovizó muy poco. Templado.

11 DE SEPTIEMBRE

Llovió bastante.

12 DE SEPTIEMBRE

Fresco. Llovizó.

13 DE SEPTIEMBRE

Hermoso día. Merienda en el Ecce Homo de 47 cubiertos.³

14 DE SEPTIEMBRE

Hermoso día.

³ Fiesta del Ecce Homo en La Regla de Perandones.

A las 2 de la tarde dio a luz mi sobrina Balbina Castelao [Gómez] a un niño [Benito Álvarez Castelao]. (Fue el 15).

20 DE SEPTIEMBRE

Hasta hoy excelente tiempo. Ayer y hoy calor y amenazan truenos.

21 DE SEPTIEMBRE

Llovió por la noche.

22 DE DE SEPTIEMBRE

Fuerte tormenta de truenos que estropeó mucho la feria de San Mateo. La pareja de bueyes que más cara se vendió fue la de Rodrigo de Villarino, en 687 pesetas 46 céntimos.

23 DE DE SEPTIEMBRE

Buen tiempo.

24 DE SEPTIEMBRE

Buen tiempo. Llovizó un poco.

25 DE SEPTIEMBRE

Buen tiempo. Estas noches hiela. Ayer traje albillo de Valdemarea y ya tenían buen gusto. Se va poniendo negro el tinto, pero no siendo algún verdejo aún no se puede comer.

En Gamones hay una casta que no sé si es garnacha o cariñena, creo que garnacha, que carga mucho pero madura mal.

30 DE SEPTIEMBRE

Tiempo. Desde la anterior observación continuó seco el tiempo y hasta con sol pero con un NE tan vivo y frío que precipitó muy poco la madurez. Todas las noches hiela mucho.

Madurez. Ayer, 29 [de septiembre], trajimos una cestilla de uvas para

mandar a D. José Rodríguez. Pusimos albillo de la hilera 40 de Valdemarea y verdejo. El primero estaba muy rico y dorado. El verdejo y el carrasquín se funden y desprenden del racimo sin madurar. El cachicán pronostica muy mala cosecha.

Vendimias. Ayer vendimió en Tebongo D. Román Arango.

1.º DE OCTUBRE

Vendimias. Hoy vendimió D. Manuel Uría en Obanca. Debe [*de*] estar muy verde.

Tiempo muy frío.

2 DE OCTUBRE

Vendimias. Hoy vendimió D. Alberto Martínez en Obanca.

Tiempo. Heló de noche como los demás días pero hoy está un excelente día. Un poco fresco.

3 DE OCTUBRE

Tiempo. Tormenta de truenos desde las 3 de la tarde. Buen chaparrón.

Vendimia. Hoy vendimió D. Manuel Rodríguez en Las Escolinas.

4 DE OCTUBRE

Tiempo. Día completo de agua.

Vendimias. Vendimió D. Manuel Rodríguez la Roza y nosotros tres maniegos para regalar, y vendimió D. Manuel García Velasco.

5 DE OCTUBRE

Tiempo. Continúa fatal, frío y lluvioso, por lo que suspendo las vendimias que pensaba hacer mañana.

6 DE OCTUBRE

Estuvo nublado.

7 DE OCTUBRE

Vendimia. Hoy se empezó la vendimia en Valdemarea.

Desde las 9 a 10:30 llovió, y llovizó otro poco a la tarde. No hubo gran queja sin embargo del tiempo.

A las 12 se terminó hasta la hilera 79 y dio 34 gojos y medio, pero gojos grandes.

A la tarde se llegó próximamente hasta la hilera [*número tachado*] y se recogieron 60 gojos de los mayores, que hicieron cinco carros muy escasos. La graduación, sacado mosto de la tina y sin filtrar, resultó de 9,5° bien cubiertos. Como se ve, los racimos estaban verdes y tanto es así que no siendo verdejo y albillo apenas se podía comer un racimo.

8 DE OCTUBRE

Continúan las vendimias en Valdemarea y se termina.

Tiempo. Sereno y caliente hasta las 2:30 de la tarde y mucha lluvia después, sin cesar hasta la noche.

Se recogieron 9 gojos y medio blanco y 51 tinto.

Lo mismo el tinto que el blanco estaba muy verde y costó mucho trabajo escoger una cestada para mesa. El verdejo se funde muchísimo y está muy podrido.

La graduación fue de 10° muy largos el tinto y de 11,5° el blanco.

[*Observación*]. Debo exponer aquí una observación para la que no encuentro explicación fácil. La tina cónica que está casi llena manó bastante por la noche, y el mosto recogido en un cubo y graduado resultó de 11 grados muy cubiertos. Repetí el ensayo por la mañana y dio los mismos 11° largos. Saqué mosto por arriba en la tina y sin filtrar y dio 9,5° largos. Es más particular esta diferencia de graduación teniendo en cuenta que el mosto que se marcha por la rendija de la tina y que da los 11° largos está mucho más limpio y transparente que si se pasase por un paño espeso. ¿Obedecerá este fenómeno a la causa de que el mosto del fondo de la tina está más cargado de azúcar y menos

el de la parte superior? En la parte superior estaría el agua de lluvia que es más ligera que el mosto.

Mejora del mosto. Como me parece poca graduación la que da el mosto decidí reforzarla con azúcar buena cristalizada y para ello eché a la tina cónica, que tendrá próximamente unos 82 gojos, o sea, unas 120 cuepas, la cantidad de 100 libras de azúcar disuelto en frío en el vino, o sea, en el mosto, que a este propósito se sacó de la tina.

9 DE OCTUBRE

Tiempo. Desde ayer hasta hoy al mediodía diluvió, haciendo subir mucho el río. Desde las 12 cesó de llover.

10 DE OCTUBRE

Tiempo magnífico, caliente y con sol por ratos.

Vendimia de Gamones. Producto: 10 gojos y medio, o sea, 11 con la uva escogida. Racimo completamente sano y de gran aspecto, llamando mucho la atención su diferencia comparado con el de Valdemarea. El vino vino en un carro completamente llenas las bocineras. Graduación 10º escasos o 9,5 largos.

Con [ocho] mujeres, 2 maniegadores y 2 carreones, 1 cachicán y un carro con su carretero se terminó para las 12:30 y bajamos a comer a la carretera y nosotros a la casa.

Si toda la viña estuviese plantada de cariñena hubiéramos tenido en Gamones gran cosecha, porque las hileras que hay hacia el extremo superior de la viña estaban muy cargadas, y buen racimo; también estaban buenas las cabernet y el verdejo. El albarín era el que más se quedó a la flor.

Personal de vendimia

7 de octubre	24 vendimiadoras
	4 maniegadores
	2 gojeros
	8 carrexones

	1 en bocineras
	4 pisadores y descargadores
	3 carreteros
	2 cachicanes
8 de octubre	30 vendimiadoras
	4 maniegadores
	2 gojeros
	8 carrexones
	1 en bocineras
	4 pisadores y descargadores
	3 carreteros
	2 cachicanes
10 de octubre	8 vendimiadoras
	2 maniegadores
	2 carrexones
	1 carretero
	1 cachicán

Importaron los gastos de jornales, sin comidas ni vino, 146 pesetas.

Debo advertir que [*en*] años de mucha cosecha y fácil vendimia son necesarios 5 maniegadores para 30 vendimiadoras, sobre todo en el extremo superior de Valdemarea. Para encontrar la gente más descansada será bueno empezar la vendimia por el extremo superior de las viñas.

Como la clase albarín millaró de modo tan notable, resulta que nuestro vino de este año procederá casi todo de carrasquín, verdejo y algunas castas forasteras, y será buena ocasión para establecer comparaciones.

El vino resultó con poco color y malo. Gustó al público y se vendió a 40 céntimos. Próximamente se vendió [*una*] cueba diaria.

20 DE OCTUBRE

Hechuras. Manuel el Cachicán, Ramón de Canao y Ramón del Cachicán empezaron hoy a hacer el vino. Se empezó por la tina cónica. El vino resulta muy rojo y no tinto. Está revuelto. El aspecto no es bueno.

Graduación del mosto de la tina grande 9,8°, de modo que si no hubiésemos puesto azúcar daría 8,9°. El de la tina de 60 aparece más ácido, menos revuelto, graduación 9°. De modo que la graduación de todo el vino mezclado resulta de 9,5°.

23 DE OCTUBRE

Hechuras. Hoy por la mañana se terminaron y los hombres se están dedicando el resto del día a lavar tinas, etc. Se encubaron 187 cuepas de vino tinto y unas 10 de blanco, que hacen un total de 197 cuepas.

El vino del bocoy es todo de la tina de 60, así como la cubeta pequeña, de modo que al trasiego conviene mezclar este vino con el resto porque solo tenía 9°. El pie de la cosecha está reunido en una sola cuba.

Ahora sabemos que con la tina cónica y la de 60 (llena la primera por completo y casi también llena la 2.^a) hacen 187 cuepas cuando menos, porque este año lo hicieron y era mal racimo debido a lo mucho que millaró.

Sabemos también que muy aproximadamente 121 gojos de uva producen 187 cuepas de vino; o que un gojo da 1 cuepa 54 céntimos de cuepa, o sea, 110 cuartillos y medio. Como pesado un gojo pesó 6 arrobas y 22 libras resulta que los 121 gojos habrán pesado 19 360 libras, o sea, 774 arrobas y media que dan 8 905,60 kilogramos (todo destarado el gojo a cálculo de que pesará 12 libras).

1 gojo = 1 cuepa 54 céntimos o = 110,5 cuartillos = 55,692 litros

1 gojo = 160 libras o = 73,60 kg = 55,692 litros (destarado el gojo suponiendo 12 libras)

100 kg uva en el año malo de 1902 dieron 76 litros de vino y 63 centilitros.

Otra cuenta. Hemos cosechado 187 cuepas de vino tinto, o sea, 6 546,44 litros como producto de 121 gojos de uva y suponiendo que cada gojo neto pesase 160 libras, o sea, 73,60 kg, habremos cosechado 8 905,60 kg. Luego, según esto y en la práctica de este año así resulta, tenemos que 100 kg de uva dieron en proporción de 73,50 litros de vino encubado.

14 DE NOVIEMBRE

Hoy estuve en Valdemarea a tomar nota de los productores directos y pude observar que el Auxerrois × Rupestris, llamado también Pardes, Lecorte, Soulages, Jouffreau, lleva gran ventaja en desarrollo a todos los demás.

Bueno será comprobar estas observaciones, pero hoy me pareció que en la hilera 65 que las cepas 1 al 12 son Alicante Rupestris Terras n.º 20, así como las 14, 15 y 16 y 19, y del Carmelo las 20, 21, 23, 24, 26, 28, 29, 31, 32, 33, 35, 36, 37, y la 39 y siguientes Auxerrois.

En la hilera 66 del Carmelo la 1, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 15, 19, 20, 21, 23, 24, 25, 26, 28, 30 y 503 la 31 hasta la 65.

En la hilera 67 todas del 503 Couderc y dudosas la 13, 17, 24 y 27.

En la 68 Auxerrois × Rupestris la 1 al 16 y la 18 y siguientes.

En la 69 debía ser Seibel n.º 1, pero están mezcladas.

En la 70 Alicante Rupestris Terras n.º 20 la 2, 4, 6, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 51, 52, 53, 54, 56, 57, 58, y 60 y el resto injertos.

En Gamones, el que tenemos por 503 aún tenía hoja [el] 25 diciembre.

29 DE DICIEMBRE

Vino. Nuestro vino tinto aún está turbio y aclara con trabajo. ¿Sería ventajoso no hacer el vino hasta que no sentase en la tina? En años anteriores también lo hacíamos revuelto y aclaraba después y era bueno. El de este año tiene muy poca cubierta.

Tiempo. Estuvo muy húmedo hasta terminar el primer tercio de diciembre pero sin más hielos de importancia que una sola noche. No recuerdo otro año análogo. Por esta razón no se heló este año la estaquilla de las madres. Tampoco se vio la nieve en Adralés hasta ayer más que un día. Los últimos quince días fueron superiores, sin llover sin helar y del todo útiles para los trabajos.

Trabajos. Se plantaron entre el día 26 y 27 la mayor parte de los injertos del teso de Gamones y unos días antes el extremo superior de la

Cruz. Opina el público que perecerán muchos pero yo creo que no, si las aguas y las nieves no los descubren.

Ayer llovió sin cesar, y hoy llovió y nevó toda la tarde en Cangas.

1903

8 DE ENERO

Abonadura. Hoy se abonaron en Valdemarea todas las hileras que están debajo del camino que va a San Andrés y los extremos de todas las hileras hasta la planturía vieja, o sea, hasta la hilera 80, menos los productores directos. Se abonó con abono mineral, echando a cada cepa 260 gramos de la composición siguiente: superfosfato de cal, 110 gramos; yeso, 110 gramos, y sulfato de potasa, 40 gramos. La manera de echarlo fue la siguiente: se abrió una cueva en el medio de la calle sobre cada cepa y se extendió en ella el abono y se cubrió inmediatamente. En marzo o abril pienso echar el nitrato de sosa.

El día estuvo soberbio por la mañana, pero por la tarde nos molestó mucho el viento.

9 DE ENERO

Excelente día. Se continuó echando el abono.

10 DE ENERO

Buena mañana. Se terminó de echar el abono. Se abonó todo el extremo inferior hasta la hilera 56 inclusive, menos las cinco primeras cepas de la hilera 19; tres de la 20; nueve de la 21; nueve de la 22 y doce de la 23 que estaban sumamente robustas. Se abonó también toda la planturía de las zanjas de junto al camino de Llamas y unas hileras de verdejo que estaban muy pobres arriba. Por la tarde llovió.

31 DE ENERO

Plantación. Hoy se concluyó de plantar la viña grande de Gamones y el lunes se concluirá la Cruz si no se concluye hoy. Falta solo la Puerta.

En Cangas no se plantó ninguna viña tan a la perfección como la nuestra de Gamones. Las calles tienen de ancho metro y medio, y en la hilera la distancia de una cepa a otra es de un metro y treinta centímetros. Las cuevas fueron hechas muy grandes; pasan todas de medio metro de profundidad por la parte de abajo y más de un metro por la parte de arriba. Entre cueva y cueva no queda una cuarta de terreno. La piedra se sacó toda y se formaron una porción de pedreras, sin la que se bajó al arroyo. El coste fue exorbitante, pero en cambio no se puede abrigar dudas respecto a que el cepado deje de prosperar por descuido en el trabajo. Valdemarea dista mucho de estar plantada con tanto esmero.

Lo mismo yo que quien me suceda no debemos descuidar el abonar bien y a tiempo, y habrá viña para muchos años y probablemente, si no ocurren inesperadas contingencias, habrá muy fuertes cosechas. En la nueva horticultura el que descuida el estiércol lo descuida todo.

Ascenso. El *Diario Oficial del Ministerio de la Guerra* del día 11 de febrero de este año de 1903 publica el ascenso de Mario, mi hijo, a Médico 1.º de Sanidad Militar. Estuvo seis años escasos de médico 2.º. Ahora acaso sea trasladado del Hospital de Vitoria.

13 DE FEBRERO

Púas. Se recogió la semana pasada en Valdemarea y hoy se recoge en Gamones.

20 DE FEBRERO

Podas. Hoy continúan podando Gamones. El tiempo continúa como no se ha visto nunca. Llevamos desde enero con sol hermosísimo sin interrupción y escasos hielos.

Arranque. Hemos suspendido porque hay en almacén pasado de 3 000. Hoy están plantando injertos dudosos. También espero hoy la estaquilla de Barcelona, es decir de Cataluña.

6 DE MARZO

Hoy concluí de recibir la estaquilla: 71 000 en doce cajas. Nueve [cajas] el viernes pasado y tres hoy. 45 000 de Barneda y 26 000 de Batlle⁴.

Poda de madres. Ayer y hoy podaron el Cristo.

Tiempo. No se ha visto invierno igual. En todo febrero no llovió ni un solo día y el frío apenas se sintió nada. Estos días hubo fuertes vientos del sur y llovió muy poco, un día o dos.

Arranque. Urge muchísimo acabar de hacer el arranque para saber las plantas con que contamos.

Repoblación de los viñedos. Es notable la rapidez con que se repuebla el viñedo de Cangas. A la negación de la ventaja de las cepas injertas sobre americano sucedió la duda y a la duda la confianza en sus resultados. Mis trabajos y los éxitos reales o aparentes que obtuve hasta la fecha influyeron de una manera casi exclusiva.

Cuando yo planté Valdemarea no se plantaron más viñas que las de D. Anselmo del Valle. Siguió después D. Manuel Rodríguez, que por la íntima amistad que tenía conmigo se dejaba sugestionar por mis predicciones. Deseos de imitarme manifestó D. Juan Menéndez (Torgas), D. José Arango (veterinario), D. Olegario Martínez⁵ y pocos más. Recogí la primera y notable cosecha del año de 1900 y entonces los que negaban callaron y los dudosos se decidieron a plantar. Hoy, terminó ya casi por completo su repoblación D. Víctor Llano, no como debiera, según mi opinión, pero sí de manera económica. En mi concepto las cuevas o fosas que hizo fueron demasiado pequeñas y en este defecto cayeron la mayor parte de los propietarios. Si ellos obtienen éxito completo, estuve yo desacertado en Gamones. Allí se hicieron cuevas enormes y se sacó a las pedreras toda la piedra, lo que me ocasionó un gasto espantoso. La viña de D.^a Segunda Regueral, que pertenece al formal de San Andrés,

⁴ Viveros de cepas americanas de Barneda y Llonch, Centro Vitícola Ampurdanes, en Figueras (Gerona), fundado en 1885, y de Batlle é Hill, Centro Vitícola de Vilafranca, en Vilafranca del Penedès (Barcelona).

⁵ Fundador del Centro Vitícola de Obanca, en Cangas del Narcea.

se concluye de plantar este año. Plantó ya mucho D. Joaquín Arce (Católico). D. Manuel Rodríguez terminó de poner todas sus viñas. D.^a Aurora Flórez termina este año la que tiene en Sienna. D. Joaquín Flórez de Sierra en Moure. El Conde de Toreno puso el año pasado parte del Carneiro en Moure y un buen trozo en Limés, debajo del lagar, y este año otro trozo en el extremo de Limés junto a mi vivero. Los sucesores de D. Anselmo del Valle tienen plantada toda la parte mejor de la viña de Santiago, todos los llanos de Peñalba y parte de la cuesta. El veterinario Arango la suya de Obanca. D. Francisco Valle plantó mucho este año en este formal, y un trozo bueno en el año pasado y el anterior. D. Manuel García Velasco es de los propietarios que mejor llevan hechas sus plantaciones y que no desdeña en seguir fielmente mis consejos. Muchos otros propietarios empezaron ya y con ardor la repoblación de sus viñedos, y los aldeanos pudientes no se quedan atrás en la misma labor.

Creo yo que la cosecha más pequeña en vino de este concejo de todos los tiempos pasados y de los futuros fue la de este año. Yo fui el primer cosechero y no llegué a 200 cuepas, después los de Flórez en las viñas que fueron de D. Anselmo [*González del Valle*] y después D. Manuel Rodríguez y poco más. El Conde de Toreno cogió media pipa.

18 DE MARZO

Injertia. Se empezó el día 16. Es bastante tarde, porque no habrá tiempo para que se verifique la soldadura en los cajones, pero como los trabajos se echan todos encima falta tiempo para todo.

Arranque. Falta poco del vivero por arrancar, unas 6 000 plantas; hoy llueve mucho y hubo que suspender.

Trasiego. Se hizo en los días 11, 12 y 13 [*de marzo*]. El vino claro y con aguja, como si fuese sidra. Le faltaba mucho para estar con la necesaria transparencia.

23 DE MARZO

Podá. Hoy se podó el llano de la Atalaya, excepto el verdejo que hace mucho que se podó para guardar la púa. Está la vegetación muy

adelantada y aún nos falta por podar la castellana blanca y el albarín negro del fondo de la viña.

Injertia. Se continúa haciendo en la casa de Limés y algunos arrancando injertos.

Misiones. Hoy llegaron los dos padres capuchinos para hacer las misiones de este arciprestazgo.

2 DE ABRIL

Abonos. Hoy se empezó a echar el nitrato de sosa en Valdemarea para que resulte abono completo con el que se echó en invierno.

7 DE ABRIL

Se terminó de echar el nitrato de sosa en los puntos elegidos: unos 90 gramos a cada cepa. El procedimiento fue el siguiente: se vertía el nitrato molido a la parte superior de la cepa y luego se cavaba formando caballón en el medio de las líneas. Esto acaso no haya sido el mejor procedimiento porque a no venir muchas aguas no llegará el nitrato a las raíces de las cepas. Todo el nitrato, con este modo de proceder, se quedó en el centro de la calle y en una capa muy superficial. A pesar de conocer estos inconvenientes no opté por hacer fosas porque esto aumentaba mucho el gasto y sobre todo no dispongo de bastante gente para emplearla en esa operación.

Poda de productores directos. Hoy se podaron los de Valdemarea y ya estaban casi en hoja las yemas. Fue una poda sumamente tardía.

Vegetación. Está sumamente adelantada. Las yemas de los pulgares mucho más atrasadas que las de las varas. En estas ya se ven brotes en los que fácilmente se ven los racimos. Si sobreviene una noche de hielos nos perjudicará muchísimo.

Injertia. En Limés se prosigue injertando.

Tiempo. Sol espléndido todos los días y nordeste vivo.

12 DE ABRIL

Domingo de Pascua.

Tiempo. Continúa soberbio. Las gentes piden agua. No se comprende una sequía tan pertinaz ni unos días tan despejados. El viento nordeste es muy vivo.

Trabajos. Urge plantar el vivero, concluir de injertar y cavar en Gamones, Vega del Obispo, Cristo y Valdemarea.

Injertos. Sobraron bastantes y ahora se venden pocos.

Estaquillas y púas. Este año tenemos en excelentes condiciones la estaquilla y las púas.

Posteriormente a esto me dijeron los injertadores que los paquetes del Rupestris Lot vienen muy faltosos y con mucha estaquilla seca.

15 DE ABRIL

Tiempo. Continúa incomparable.

Vegetación. En Gamones estuve deslechugando y pude admirar el buen aspecto del cepado y los muchos racimos que nacen. Como todos los años por este tiempo todo sonríe y promete mucho, llenando el espíritu de esperanzas; luego vendrán algunos hielos, después nieblas y fríos, más tarde oídium y mildiu, fríos y lluvia a la madurez si antes no sobrevino además algún pedrisco, y cuando llegue la vendimia ¡que mermados los productos tan arrogantemente ofrecidos ahora! Así es todo. Trabajemos sin debilidades, lo demás es cuenta de Dios.

Injertia. Se continúa injertando con seis injertadores. Van injertadas hasta hoy entre 70 y 80 000 estaquillas.

Cavas. Se continúa cavando Gamones, hoy fue el segundo día de cava allí y había hoy trece cavadores. Nos falta mucha gente.

17 DE ABRIL

Tiempo. Despejado y fresco por viento del NE vivo.

18 DE ABRIL Y DEL GRANDE DESASTRE

Bien temía yo al poner la nota del día 15 que habían de sobrevenir variadas causas que mermasen las nacientes esperanzas, pero estaba muy lejos de presumir el desastre tan grande como el ocurrido en la última noche.

Estuvo el día de ayer fresco con viento fuerte del NE. Dio el barómetro una gran subida; anocheció y amaneció despejado y apareció el sol sin una nube en el horizonte. Las huertas y los tejados estaban cubiertos de escarcha blanca, condiciones que hacían prever lo mucho que sufrirían los vegetales. Y así sucedió. Al mediodía las patatas de todas las huertas presentaban su rama negra y marchita. Fui a Valdemarea y nada más lamentable podía encontrar allí. Todos los nuevos vástagos, salvo contadas excepciones, estaban mustios y caídos como si el fuego hubiese pasado por ellos.

En los trozos que habíamos recebado, y por lo tanto que estaban recién cebados, se acentuó mucho más el daño. En la orilla de la pared de Llamas no quedó una yema.

Desde que tenemos viñas solo he visto otro año parecido a este. Fue en la noche del 12 al 13 de mayo de 1886.

El día de hoy se parece al de ayer, que preparó noche tan desastrosa, luego es probable que se repita el fenómeno que hará menos daño porque no tiene en dónde. Se dice que hallándose el terreno seco el hielo hace poco daño. La tierra está como la yesca, desde hace mucho tiempo no llovió y sin embargo apenas pudo ser mayor el daño de esta noche. Se dice que en vástagos crecidos hace menos daño el hielo que en los que están abriendo o recién abiertos, pues esta vez no fue así, los más desarrollados sufrieron más.

(Más mojado el suelo menor daño. Nota 23 de abril 1921)

19 DE ABRIL

También heló efectivamente esta noche, pero el viento vivo no existió como en la noche pasada y la helada no hizo daño apreciable.

20 DE ABRIL

Cambió el tiempo, está nublado y amenaza lluvia. Traté hoy de precisar los estragos de la noche del 17 al 18. A simple vista se ve que el daño mayor fue en La Atalaya y en una faja a la orilla de la pared de Llamas, y después en otra faja de arriba abajo hacia la viña del Monxo. Hacia el arroyo se salvó más.

Conté los brotes muertos y los vivos de todas las cepas de las hileras 24 y 57 y salteados los de las hileras 75, 106, 130, 163 e izquierda de la 96 y resultaron vivos 1 580 y muertos 1 834, por lo tanto murieron el 53,7 por 100 y salvaron el 46,3 por 100.

Esta pérdida no debe considerarse tan enorme para el resultado final de la cosecha porque 1.º muchas yemas que no habían de brotar brotarán y algunas sacarán racimos que aunque tardíos vendrán a aumentar la cosecha; 2.º porque algunos brotes que se habían de deslechugar, aunque tuviesen racimos, no se deslechugarán y se respetará el fruto; 3.º porque los racimos de cada cepa por ser en menor número serán mayores y de más rendimiento; 4.º porque los gastos de vendimia, hechuras y vendaje⁶ del vino serán menores, y 5.º porque tal vez por ser escasa la cosecha se venda a 5 céntimos de más el cuartillo de lo que se vendería si la cosecha fuese abundante.

Es digno de notar que la helada en algunos puntos hizo muy poco daño como fue en Vegalabad, Corias y algunos otros. Nuestras higueras de Limés parecen completamente secas y en cambio en Corias no sufrieron nada.

24 DE ABRIL

Lluvia. Empezó a llover el 21. Más el 22, con nieve sobre Adralés. Nevó ayer también y hoy parece uno de los días más lluviosos de invierno y la nieve bajó a cerca de Adralés.

En la mayor parte de las provincias de España estaba próximo a perderse la cosecha por tanta sequía. Hoy ya dicen que no siendo en Andalucía el agua llegó a tiempo, especialmente en Castilla.

⁶ Paga dada a alguien por el trabajo de vender el género que se le encomienda. *DRAE.*

25 DE ABRIL

Tiempo. Ayer llovió casi todo el día y de noche heló mucho y hoy está un día hermosísimo de sol.

29 DE ABRIL

Tiempo. Lloviendo sin cesar todos estos días y con viento. En todo el invierno no hubo días peores.

Las heladas en Francia: según mi revista francesa se calcula perdida la mitad de la cosecha de vino en toda Francia por efecto de las heladas desde el 12 al 20 del actual.

Trasiego. Hoy se está trasegando el vino blanco.

5 DE MAYO

Tiempo. No cesa un momento de llover desde las anteriores observaciones. Ayer, feria de la Cruz, llovió todo el día y la feria no valió nada. Hace catorce días que soportamos estas lluvias tan continuadas y sin poder trabajar nada; se perderán los injertos en las cajas y toda la estaquilla de vivero en la poza.

8 DE MAYO

Tiempo. Lloviendo por la mañana y por la tarde todos los días.

Helada en Gamones. Ayer estuve allí por primera vez después de la memorable helada y me impresioné muy agradablemente porque en aquella viña los estragos fueron mucho menores que en Valdemarea. Allí además están brotando las subyemas de las yemas que se helaron y la yema llamada ciega también está muy adelantada en los pulgares. Así que si mejorase el tiempo y se presentase calor y buen verano aún podrían dar fruto. El calor es de mucha necesidad porque los brotes que no helaron están sumamente tristes y desmedrados.

13 DE MAYO

Tiempo. Lluvia sin cesar todos estos días hasta ayer noche. Hoy no llovió; cambió el viento al primer cuadrante y subió el barómetro.

Injertia. ¿Cómo estarán los de las cajas de Limés? Año fatal parece para nosotros (No resultaron tan mal como aquí se teme).⁷

Vegetación. Hoy estuve en Valdemarea y los brotes están sumamente tristes con tanta agua y frío. Prosigo observando lo que ocurre con las cepas heladas y pude ver que la yema ciega está muy hinchada en muchos pulgares y aunque tardía habría aún regular cosecha si el verano resultase favorable. La Atalaya aún tiene un aspecto tristísimo. El carrasquín es el que me parece en toda la viña de peor aspecto y con menos racimos aun en las cepas que no helaron. Más adelante esta clase suele mejorar en la comparación porque millara menos y el albarín, que ahora tiene más racimos, logra pocos.

14 DE MAYO

Tiempo. Buen día. NE frío por la tarde.

Trabajos. Se cavó la Vega del Obispo y parte del Cristo. 25 hombres, contando el aguador y cachicán, terminaron la Vega del Obispo a las 4 escasas. Eran por lo tanto 23,5 cavadores. Emplearon de trabajo útil 4 horas y media por la mañana y dos por la tarde, que componen 6 horas y media, y multiplicadas por los 23,5 cavadores resultan 152,75 horas. Por lo tanto son necesarios para cavar esa viña, estando el terreno en excelentes condiciones como estaba hoy, 17,5 jornales de 9 horas útiles de trabajo que a 6 reales el jornal importa 26,25 pesetas. Me costó además dos pesetas para cachicán y aguador, en total 28,25 pesetas.

15 DE MAYO

Tiempo bueno. NE fresco.

Trabajos. Se pusieron injertos [*en el*] vivero del Conde extremo superior. La tierra aún estaba mojada. Los injertos en excelentes condiciones.

⁷ Lo que va entre paréntesis es una anotación posterior escrita por el mismo autor.

18 DE MAYO

Tiempo. Templado estos días, con sol y sombra y viento NE no muy vivo, de verdadera primavera.

Trabajos. Se continúa poniendo el vivero y como trabaja mucha gente se adelanta mucho y se terminará pronto. La tierra hoy está de excelente tempero⁸. Los injertos de las cajas parecen muy bien y hasta ahora no se pasaron, verdad que las yemas están muy adelantadas pero no en exceso. Los injertos puestos antes de la temporada de lluvias parecen muy bien.

19 DE MAYO

Tiempo. Llovió mucho. Caliente.

20 DE MAYO

Tiempo. Nublado y caliente.

Trabajos. Se suspendía la postura del vivero por la lluvia del 19.

Vegetación. En Valdemarea adelantó mucho por efecto del buen tiempo que reinó del 14 en adelante. La yema ciega de casi todos los pulgares brota y en muchos brota una opuesta a la otra. Si estas sacan racimos sustituirán en gran parte a las yemas heladas. En los espacios interpulgares de muchas cepas salen vástagos con racimos y respetando por este año estos vástagos se obtendrán también unos racimos sustitutos de los de las yemas muertas. Hará falta un deslechugado muy detenido e inteligente y podrá haber aún una cosecha muy abundante si los racimos no millaran como en años anteriores. Por hoy las impresiones son muy optimistas (resultó muy escasa cosecha)⁹.

21 DE MAYO

Tiempo. Magnífico, caluroso.

⁸ «Sazón y buena disposición en que se halla la tierra para las sementeras y labores», *DRAE*.

⁹ El texto entre paréntesis es una anotación posterior del autor.

22 DE MAYO

Tiempo. Magnífico, caluroso, atronado por la tarde; unas gotas de agua al anochecer.

Trabajos. Se continúa hoy poniendo el vivero. El patrón y el injerto aparecen muy bien.

Vegetación. Subí a Gamones y pude observar muchísimo adelanto en la vegetación y muchísimos racimos. Esto contradice la afirmación que hacen algunos de que si una primavera resulta muy húmeda al año siguiente nacen pocos racimos. Estuvo muy húmeda la primavera del 1902 y sin embargo este año nace muchísimo vino. Las castas que no millaren estarán magníficas a la vendimia.

Como en Gamones los daños de la helada fueron menores que en Valdemarea, también es más rápida la sustitución de las yemas heladas. La [*yema*] ciega nace en casi todos los sarmientos y con racimo muchas. Las subyemas también brotan por todas partes y es de creer que a mediados de junio apenas se conocerá que hubo helada. En el tronco de las cepas brotó mucha mamonería que ya está muy crecida y urge el deslechugar. Aún en esta mamonería se ven muchos racimos.

23 DE MAYO.

Tiempo. Magnífico.

Trabajos. Prosigue el vivero con unos 30 hombres. Los injertos de los cajones parecen bien: las yemas del injerto muy hinchadas y reventando pero sin raíces los patrones.

Estuve en la Cruz y en la grande. La planturía de este año está brotando, la mayor parte ya salió de tierra. Prosigo admirando lo enracimadas que están las cepas en Gamones. Si no millara habrá una cosecha soberbia.

24 DE MAYO

Tiempo. Magnífico, atronado, 19°.

25 DE MAYO

Tiempo. Magnífico, 19°.

Impresiones. Desde el 20 a hoy se puso desconocido Valdemarea, muchos sarmientos alcanzan los alambres paralelos. El aspecto de la vegetación que no murió con la helada es inmejorable. Las yemas muertas ya están en gran parte sustituidas.

26 DE MAYO

Tiempo. Magnífico. Atronado. 19°

27 DE MAYO

Tiempo. Nublado, caliente 19°. Llovió mucho desde el mediodía.

28 DE MAYO

Tiempo. Caliente, lloviendo sin cesar todo el día.

29 DE MAYO

Tiempo. 18° Lloviendo, sin cesar apenas.

Trabajos. Suspendidos desde el 27. Me perjudica mucho el temporal por lo atrasados que están los trabajos.

30 DE MAYO

Tiempo. Llovió menos que en los días anteriores pero muy húmedo y encapotado todo el día.

31 DE MAYO

Tiempo. Muy húmedo pero no llovió. 16°. Estos grados son tomados del termómetro detrás del postigo de la ventana del N abierta.

1 DE JUNIO

Tiempo. Cubierto, fresco, 15°.

2 DE JUNIO

Tiempo. Muy sombrío, lloviznó varias veces muy poco, fresco, 15°.

Trabajos. Tres chicos metiendo pámpanos por entre los alambres en Gamones y tres hombres deslechugando. El resto de la cuadrilla plantando vivero del Conde.

3 DE JUNIO

Tiempo. Gran nortada. Amaneció lloviendo y anocheció lloviendo, sin cesar en todo el día, estropeando la feria de hoy. Frío.

4 DE JUNIO

Me hice cargo de la bodega de lagar de casa de D. Lorenzo [*en la villa de Cangas*]. Encontré en ella una cuba de 11 cuepas 5 cañadas con tres arcos de madera por un lado y dos por otro; otra de 10 cuepas 5 cañadas con dos arcos de hierro y dos de madera; una bocinera con tres arcos [*de*] hierro; un balde grande de dos asas; y una tina de colar desvencijada.

4 DE JUNIO

Tiempo. Nortada intensa, muy frío, sombrío, húmedo. No llovió.

5 DE JUNIO

Tiempo. Mejor día. Nublado. Frío. NE muy fuerte.

Trabajos. Hoy se plantaron en la puerta 50 plantas que vinieran de Cataluña cuando la estaquilla. Difícil es que prendan.

Por la tarde se continuó con los injertos en el vivero.

6 DE JUNIO

Tiempo. Bueno. Despejado por la mañana. Tormentoso sin calor por la tarde. Llovió con algún trueno por la noche.

7 DE JUNIO

Tiempo. Nublado; templado; tormenta de truenos y llovió toda la tarde. Cayó mucha agua.

8 DE JUNIO

Nublado, buena temperatura.

Trabajos. Por miedo al agua no se trabajó hoy y solo se deslechugó en Valdemarea.

9 DE JUNIO

Tiempo agradable, nada más. Nublado.

Trabajos. Se suspendió la postura del vivero y se cavó en Valdemarea por el extremo superior; se continúa deslechugando.

Es necesario que no se repitan trabajos tan tardíos.

Peste. Se ven algunas cepas, muy pocas, con oídium y algunas manchas rojas que deben ser de mildiu.

10 DE JUNIO

Tiempo fresco, no llovió. Se cavó en Valdemarea.

11 DE JUNIO. CORPUS

Llovió sin cesar desde las 10 de la mañana hasta las 5 de la tarde. No se comprende tanta pertinacia de lluvia en tal época del año.

12 DE JUNIO

Tiempo. Agradable. No llovió, fresco, 15°.

Vino. En el día 10, víspera del Corpus, pusimos a la venta nuestro vino tinto en la bodega de D. Lorenzo de Llano que tenemos alquilada. El precio es el de 40 céntimos de peseta el cuartillo. No podrá tener venta pronta porque el precio es verdaderamente muy subido.

13 DE JUNIO

Tiempo. Agradable; nublado.

14 DE JUNIO

Nublado, agradable.

15 DE JUNIO

Claro por la mañana, nublado por la tarde; unas gotas de agua insignificante. Temperatura agradable.

Pestes. He visto hoy bastantes manchas de mildiu en Valdemarea y unas cuantas cepas con oídium.

Trabajos. Hoy están poniendo vivero, ayer continuaron la cava en Valdemarea. El veterinario D. José Arango aún está plantando injertos en la viña de San Tirso y el Conde [*de Toreno*] en Limés. El mal tiempo atrasó los trabajos, contribuyendo la falta de jornaleros. Es un problema, que será malo de resolver, el de la falta de obreros y cada año se agravará.

16 DE JUNIO

Tiempo. Templado, más o menos llovió el resto de la tarde desde las tres.

18 DE JUNIO

Tiempo. Llovió todo el día sin cesar apenas. Si no fuese que la temperatura es agradable (vistiendo de paño) creeríamos [*que es*] uno de los días más malos de invierno.

19 DE JUNIO

Llovió menos, buena temperatura.

20 DE JUNIO

Nublado oscuro.

21 DE JUNIO

Buen día. Claro. Temperatura agradable.

22 DE JUNIO

Caliente. A las 5 de la tarde llovió mucho en Limés y en Cangas apenas nada.

23 DE JUNIO

Tormentoso. Hoy me vestí de verano. No llovió pero estuvo nublado.

Trabajos. Hoy se concluyó de plantar la estaquilla del vivero y por lo tanto se finaliza la plantación por este año; nacen algunos injertos pero no muchos.

En Gamones se concluyó hoy de despuntar por segunda vez.

Impresiones. Hoy vine malísimamente impresionado de Valdemarea y ayer de Gamones. Pude observar que no hay racimos en flor, pero sí que abren muchos botones por el vértice dejando ver el ovario y sin que se destaquen las anteras ni se perciba apenas el filamento. La antera permanece en la valva que le forma cada pieza de la corola. Es decir, que son flores que los franceses llaman *culardes* y que no dan fruto. Observé esto el año pasado, como se puede ver en las observaciones del 22 de junio, y vuelvo a observarlo este año y en la mayor parte de las castas; mucho en el gudiello blanco y bastante en el carrasquín y el albarín. Atribuyo este fenómeno a las muchas aguas y fríos que dieron lugar a que la flor se haya perdido dentro de los botones.

He visto bastante mildiu.

24 DE JUNIO

Tiempo. Para amanecer hoy llovió un buen chaparrón. El día estuvo fresco y nublado.

Flor. Hoy he visto algunos botones de racimo en flor, pero en solo un racimo. Verdad que por toda la viña se pueden ver botones abiertos pero *coulards*, que dicen los franceses, es decir, flores perdidas.

Trabajos. Hoy se volvió a emprender la cava en Valdemarea, veremos si por fin logramos terminarla. Tres hombres siguen desmamonando y otros llenando las barricas de agua para sulfatar y otro pellizcando o despuntando, y en casa otros haciendo preparativos para montar la cocina nueva en el piso principal.

25 DE JUNIO

Hermoso día de verano. Se cavó y sulfató y desmamonó.

26 DE JUNIO

Hermoso día. Se cavó y sulfató y desmamonó y se azufró.

27 DE JUNIO

Hermoso día, muy caliente. Se cavó y sulfató y se azufró. Todas estas operaciones en Valdemarea.

Se ve alguna rarísima flor de racimo de muy mal aspecto.

En casa se continúa haciendo la pared para arrimar la cocina.

28 DE JUNIO

Buen día. Nublado. Niebla por la tarde.

29 DE JUNIO

Buen tiempo. Nublado todo el día. Niebla baja.

30 DE JUNIO

Buen tiempo. Nublado todo el día.

1.º DE JULIO

Día espléndido de sol y caliente y muy sofocado. Por la noche tor-

menta de truenos imponente, pero no llegó a llover ni poco ni mucho. Pasó la tormenta por detrás de la sierra de Santa Marina.

Trabajos. Hoy se terminó de cavar en Valdemarea y de sulfatar y de azufrar. Llevó 4 arrobas 12 libras [de] sulfato y unas 13 de azufre.

Flor. He visto hoy muchos racimos en flor en Valdemarea, pero una flor de mal aspecto; en breves días todo estará en plena florescencia. Sigo creyendo que se logrará poca uva.

El aspecto del cepado es magnífico.

2 DE JULIO

Buen día: sol hasta mediodía, nublado por la tarde.

3 DE JULIO

Nublado todo el día como ayer, NE.

Trabajos. Sallan el vivero 7 [obreros]. Cavan en Gamones 10 y sulfatan en Gamones el resto. Los injertos parecen muy bien. Están naciendo muchos. En el vivero del Conde aún nacieron muy pocos.

4 DE JULIO

Tiempo. Nublado claro, no tan bajo como ayer, caliente. Buen tiempo.

5 DE JULIO

Tiempo. Magnífico: caliente, nada sofocado, sol.

Impresiones. Ayer estuve en Valdemarea, está en flor mucho vino y mucho más abriendo. Mejoraron mis pesimismos anteriores: no todos los racimos ni mucho menos han sufrido el aborto o *coulard* y hoy abrigo esperanzas de que aún puede haber regular cosecha. La semana crítica, de grandísima importancia para el favorable resultado en la cosecha, está en la que empieza mañana. Si toda la semana está caliente y sin nortada habrá buen cierre y millarán menos racimos. Dentro de ocho días creo que ya puede haber vino logrado, sobre todo en Gamones en donde va

más adelantado. Hace días que no podemos quejarnos del tiempo. (Millaró muchísimo)¹⁰.

6 DE JULIO

Lunes. Excelente día, sol y sombra, muy buena temperatura, nada sofocado. Como hasta la fecha se puede viajar a cualquiera hora del día.

7 DE JULIO

Buen tiempo.

8 DE JULIO

Magnífico.

9 DE JULIO

Magnífico.

Impresiones. En Valdemarea se hallan las cepas en plena florescencia. El calor ha puesto en acción los órganos de la flor contenidos demasiado tiempo por los fríos y lluvias del período largo que precedía al favorable que disfrutamos y que tanto habrá predisposto a la *coulure*. He podido observar ayer que levantando con un alfiler el casquete formado por los pétalos desprendidos aparecía el estigma del pistilo negruzco en muchos granos, en vez de aparecer blanco como es lo ordinario. Me parece que esta alteración podrá impedir el descenso del tubo polínico al ovario y por lo tanto hacer imposible la fecundación. ¿Tendrá lugar esta mientras los estambres están aprisionados por la corola próxima a desprenderse? En este caso no tendrá importancia la observación anterior. ¿La *coulure* no puede ser debida a la perturbación que observé en el pistilo producida por los temporales, que detienen el desarrollo de los estambres y dejan continuar el del pistilo que recorre por lo tanto sus fases?

No he visto lo que llaman aquí racimos descoachados¹¹.

¹⁰ Entre paréntesis una anotación posterior.

¹¹ *Descoachados*, deshechos.

IO DE JULIO

Sol espléndido, fuerte calor. Nordeste flojo. Nada de nubes.

Vegetación. Estuve en Gamones. Como yo presumía, está muy adelantada la florescencia y se puede calcular en el último tercio. Hay muchos racimos pero no se puede calcular los que abortarán. Me gusta poco la escasa fuerza expansiva de los estambres, que no fueron ni son capaces a arrojar por completo el casquete formado por la corola.

Vino. Se continúa vendiendo el nuestro con regular despacho a 40 céntimos el cuartillo.

Yerba [y centeno]. Se está segando con gran afán y lleva una cosecha soberbia y hay mucha en general. El día 8 estaban segando el centeno en El Puelo y continúan. Se presenta también una buena cosecha de este cereal.

II DE JULIO

Sol espléndido, mucho calor, 25° en la parte de adentro de la ventana del despacho.

12 DE JULIO

Gran sol, mucho calor, 26°, truenos lejanos.

Flor. Decía yo el día 5 que la semana que iba a entrar sería la de plena florescencia y por lo tanto la más crítica, y creo que así habrá sucedido pero la florescencia no está ultimada ni mucho menos. Estaremos en el último tercio.

El calor de estos días habrá sido además de mucha utilidad porque habrá detenido la exuberancia de vegetación.

13 DE JULIO

Hermoso día, más fresco que los anteriores.

Flor. Estuve en Gamones y puede considerarse fuera de flor la inmensa mayoría de racimos. Tienen los estambres pero ya la uva está formada y crecida. Claro que no se ven racimos en flor de los atrasados.

Trabajos. Se está binando en Gamones.

14 DE JULIO

Buen día, nada sofocado.

15 DE JULIO

Nubes, día muy pesado.

Suceso. Durante la verbena del Carmen se prendió fuego en casa de D. Benemérito de Llano pero se apagó pronto.

Flor. Estuve en Valdemarea, aún hay bastantes racimos en flor pero pequeños y malos. La porción verdaderamente importante está fuera de flor.

16 DE JULIO

Lloviendo la mayor parte del día. Temperatura caliente.

17 DE JULIO

Ayer llovió mucho, hoy muy poco.

18 DE JULIO

Lluvia repetida. Temperatura 20°.

19 DE JULIO

Llovió poco, frío.

20 DE JULIO

Nublado.

21 DE JULIO

Buen día.

22 DE JULIO

Buen día.

Centeno. Empieza la siega por estos alrededores.

Lluvias. Dicen que las de los días pasados fueron muy útiles para las patatas y maíz.

23 DE JULIO

Llovió por la mañana.

Impresiones. Hoy estuve en Gamones y vine descorazonado. El albarín negro aparece como todos los años amillarado, la fatal *coulard*. Estuvo magnífico el tiempo para la flor y sin embargo no se libró de la *coulard*. Esto hace creer que esto mismo sucederá en años sucesivos y por lo tanto que no debemos pensar en grandes cosechas ni acaso aún en medianas.

Hay en Gamones una casta digna de llamar la atención. Está sumamente cargada y nada amillarada. Cariñena (resultó mala porque maduró mal)¹².

Hemos perdido también mucho vino por no haber sulfatado muy temprano. Los productores directos parecen muy bien.

Vivero. Los injertos parece que nacen muy bien y hay riegos sumamente nutridos.

24 DE JULIO

Nublado.

25 DE JULIO

Llovizó, viento oeste.

26 DE JULIO

Llovió muy temprano.

¹² Entre paréntesis una anotación posterior al texto.

27 DE JULIO

Caluroso.

28 DE JULIO

Llovió un poco.

29 DE JULIO

Fresco.

30 DE JULIO

Fresco.

7 DE AGOSTO

Desde la última observación estuvo excelente tiempo y más caliente que en los días anteriores, pero nada sofocado. Hoy nublado. NE vivo.

Oidium. Se presenta bastante y hoy mandé azufrar nuevamente en Valdemarea.

Impresiones. Continúan las mismas. Poca cosecha, tal vez más que en el año pasado pero siempre un octavo de lo que debía haber.

Viveros. Parecen muy bien. Hace tres días que empezaron los obreros a quitarles las raíces. Todavía están creciendo muchos.

8 DE AGOSTO

Tormenta de truenos. Llovió poco. Arroyó mucho en Villarmental y Piñera. Una chispa mató a un hombre en Dagüeño.

14 DE AGOSTO

Buen tiempo desde el 8 pero viento del SO, poco sofocado sin embargo. Para amanecer hoy llovió.

Ayer, entre José y Antonio Moína repartieron en Valdemarea 7 arrobas de azufre. Por lo tanto, azufrar toda la viña debe llevar cuatro jornales y menos de 14 arrobas de azufre.

Oídium. En este año se presenta muy pertinaz.

Cariñena. Hoy he visto unas hileras en el extremo superior de la viña de casa de D. Ceferino Valle sumamente cargadas, de modo verdaderamente notable, y creo que son cariñena.

23 DE AGOSTO

Llovió e hizo frío.

24 DE AGOSTO

Llovió e hizo frío. No conocemos el calor, cuando más el tiempo es otoñal.

25 DE AGOSTO

Más que fresco hace frío.

26 DE AGOSTO

Buen día de sol, pero muy fresco.

Oídium y mildiu. El oídium está tan extendido y tan pesado que apenas se ve un racimo en Valdemarea que no esté picado y algunos perdidos. El mildiu también está rebelde pero mucho menos que el oídium. Fuimos muy poco afortunados con las azufraduras, porque casi siempre llovió al acabar de azufrar. Solo se sulfató una vez.

En años venideros, y sin esperar pestes, se debe sulfatar muy temprano y otra próxima a la flor y acaso otra más tarde. Las dos primeras sin disculpa. El azufre cuando se presenten los primeros síntomas y de todos modos durante la flor y otra vez después de formada la uva.

Abonos. Es maravilloso el resultado que nos dio este año en Valdemarea el abono mineral. A simple vista se aprecia rápidamente lo que fue abonado y lo que no.

27 DE AGOSTO

Buen día, caliente. Muy despejado.

28 DE AGOSTO

Buen día, caliente. Muy despejado.

29 DE AGOSTO

Buen día, caliente. Muy despejado.

Azufre. Ayer se volvió a azufrar en Valdemarea.

30 DE AGOSTO

Otro día soberbio y de los tan deseados. Es muy de creer que con este calor adelantará el vino que se presenta sumamente atrasado y que limpiará algo el oídium.

*Bacera*¹³. Es horroroso el daño que está causando esta enfermedad en el ganado vacuno de las parroquias de Monasterio, Gedrez, Santa Eulalia, Villacibrán y algunas más.

Vino. Se continúa vendiendo el nuestro lentamente a 40 céntimos.

31 DE AGOSTO

Acaso el día más caluroso del año. Llegamos Manolo¹⁴ y yo a Nando en espera de un herido de Ridera.

1 DE SEPTIEMBRE

Calor sofocante todo el día. A las 10 de la noche tormenta de truenos.

2 DE SEPTIEMBRE

Tormenta fuerte de truenos a las 8 de la mañana. Llovió casi toda la mañana.

3 DE SEPTIEMBRE

Nublado y templado.

¹³ Lesión en el bazo.

¹⁴ Manuel Gómez Gómez, hijo del autor y también médico.

4 DE SEPTIEMBRE

Buen día, nuboso.

Madurez. Ayer, fuimos María¹⁵ y yo a Valdemarea y pudo con mucho trabajo probar las uvas. Maduro no hay nada más que algún racimito amillarado y muy pocos. Teñido también hay muy poco y lo mismo sucede en Gamones.

5 DE SEPTIEMBRE

Buen día, nublado, templado.

6 DE SEPTIEMBRE

Lloviendo la mayor parte del día.

7 DE SEPTIEMBRE

No llovió. Día bastante frío.

8 DE SEPTIEMBRE

Hermoso día del Acebo¹⁶.

9 DE SEPTIEMBRE

Hermoso día.

IO DE SEPTIEMBRE

Nublado y sol.

II DE SEPTIEMBRE

Regular fresco.

¹⁵ María Gómez Gómez, hija del autor.

¹⁶ Fiesta en el santuario de la Virgen del Acebo, en el concejo de Cangas del Narcea.

12 DE SEPTIEMBRE

Frío, lloviendo a ratos.

13 DE SEPTIEMBRE

Día de invierno, frío y agua.

14 DE SEPTIEMBRE

Día de invierno, frío y agua.

15 DE SEPTIEMBRE

Frío, sol. Tarde muy fresca.

16 DE SEPTIEMBRE

Mañanas y noches muy frías. Sol. Templado.

17 DE SEPTIEMBRE

Despejado, buen día.

Madurez [de la uva]. No adelanta apenas nada.

18 DE SEPTIEMBRE

Buen tiempo.

19 DE SEPTIEMBRE

Buen tiempo.

20 DE SEPTIEMBRE

Llovió todo el día desde las 10 de la mañana. La fiesta del Ecce Homo se echó a perder¹⁷.

¹⁷ Fiesta del Ecce Homo en La Regla de Perandones.

21 DE SEPTIEMBRE. LUNES

Buen día, pero viento fuerte, nubes.

22 DE SEPTIEMBRE

Regular día. Feria [*de San Mateo*]. [*De*] Rodrigo de Villarino [*fue*] la pareja de más precio que se vendió¹⁸.

23 DE SEPTIEMBRE

Buen día, nubes.

24 DE SEPTIEMBRE

Templado.

25 DE SEPTIEMBRE

Buen día, sol.

Vino. Se prosigue vendiendo nuestro vino a 40 céntimos.

26 DE SEPTIEMBRE

Buen día, nubes.

27 DE SEPTIEMBRE

Buen día, nubes.

28 DE SEPTIEMBRE

Llovió bastante.

29 DE SEPTIEMBRE

Llovió mucho por la mañana.

¹⁸ Se refiere a una pareja de bueyes de casa Rodrigo, del pueblo de Villarino de Cibeá.

30 DE SEPTIEMBRE

Hermoso día.

1 DE OCTUBRE

Buen día, templado.

2 DE OCTUBRE

Hermoso día de octubre.

3 DE OCTUBRE

Hermoso día.

Viñas. Adelantan mucho en la madurez y hacen creer que habrá regular vendimia. En Valdemarea al empezar a madurar se pudre el verdejo. En Gamones está hermosísimo y van negros todos los racimos excepto la cariñena.

Parece imposible que entre Gamones y Valdemarea haya una diferencia tan notable: sano e igual y bastante buen racimo en Gamones; estaramado¹⁹, desigual y fundido en Valdemarea. La castellana blanca soberbia en Gamones, pobre y mala en Valdemarea e igual el verdejo. Cada vez me entusiasma más Gamones. Todas las pestes se presentan en Valdemarea y por no haber sulfatado dos veces perdemos mucho vino en Valdemarea. Con la constancia en el azufre hemos conseguido mucho en Valdemarea y casi todo en Gamones.

Vendimias. Ayer, 2 [de octubre], vendimiaron en Tebongo las [viñas] de D. Román Arango.

4 DE OCTUBRE

Hermosísimo día y caliente. Estos días noto la para mí extraña particularidad de que reina el viento del sur (según la veleta, porque por lo demás apenas es perceptible) y sin embargo el barómetro está alto y no llueve.

¹⁹ Palabra asturiana, *estaramáu*, «desorden en las cosas».

5 DE OCTUBRE

Hermosísimo día como ayer y caliente. La madurez se precipitará de seguro y si prosigue la hermosa temperatura de estos días podrá haber buen vino.

6 DE OCTUBRE

Hermosísimo día caliente sin una nube. Como los demás días viento del SE.

Impresiones. Estuve y pasé el día en Gamones tomando notas de las cepas. Vine muy bien impresionado. Aguanta mucho la madurez y los racimos están muy sanos. El albarín aún está muy pronto y poco sazonado el verdejo.

7 DE OCTUBRE

Otro día soberbio. Continúa la madurez [*de la uva*], pero para comer aún se necesita buscar mucho para encontrar en Gamones [*algo*] sazonado, a no ser albillo.

8 DE OCTUBRE

Viento huracanado por la noche. Llovió bastante durante el día.

9 DE OCTUBRE

Día fresco, no frío.

Vendimias. Hoy vendimiaron los que tienen viñas en Obanca: D. Francisco Valle, D. Manuel G. Velasco y algún otro. D. Antonio Díaz en Vega del Abad²⁰.

10 DE OCTUBRE

Nublado, fresco, muy húmedo de la lluvia de ayer.

²⁰ Vegalabá o Veigalabá, en términos de Corias.

II DE OCTUBRE

Viento huracanado. Llovió al anochecer bastante.

Vendimias. Ayer vendimió D. Marcial Arango en Cibuyo.

El 10 estuve en Valdemarea. Se pierden muchos racimos pero en general está muy verde.

12 DE OCTUBRE

Viento.

13 DE OCTUBRE

Buen día, nublado. Hoy vendimió D. Víctor Llano en El Bao.

14 DE OCTUBRE

Buen día, caliente.

15 DE OCTUBRE

Buen día, templado, sin sol.

16 DE OCTUBRE

Buen día.

Impresiones. Valdemarea presenta muy mal aspecto, parece que desaparece el fruto. Verdad que ya debía haberse vendimiado, no se pasa de maduro pero como los racimos estaban dañados se pudren sin ultimar la madurez. La falta de sulfato nos privó de una regular cosecha en esta viña, así como la falta de azufre.

En Valdemarea es forzoso sulfatar dos o tres veces sin disculpa y azufrar otras tantas veces. Es una miseria el gasto de estas operaciones comparado con el vino que se pierde de no hacerlas. A toda costa, sulfato y azufre desde temprano hasta tarde y deshojar temprano. Me parece necesaria una sulfatadura a principios de junio, otra después de la flor y otra a últimos de julio. Sulfato y azufre, repito, son necesarios sin excusa.

Gamones en nada se parece a Valdemarea. El verdejo se pone paso pero no se funde; las demás castas, que lograron fruto, lo presentan completamente sano y maduro. Aun la cariñena, que es la última en madurar, ya está completamente negro. Esta casta solo sirve para terrenos muy calientes. El blanco está todo dorado, pero hasta la castellana blanca está con el racimo sano.

Gamones me tiene entusiasmado este año. El albarín negro tiene sin embargo muy poquísimo vino y el albarín blanco ninguno.

Gracias a lo magnífico del tiempo cogeremos algún vino, que de lo contrario habríamos hecho muy mal con diferir la vendimia para tan tarde; verdad que si no hubiéramos tenido una quincena tan buena y un fin de septiembre tan hermoso el vino no hubiera llegado a madurez.

17 DE OCTUBRE

Buen día.

18 DE OCTUBRE

Domingo. Día soberbio de sol.

19 DE OCTUBRE

Vendimias. En Valdemarea. Día magnífico como apenas se recuerda otro. Comienzo a las 8:30. Terminar a la noche. Se recogieron 70 gojos que hicieron unas siete carradas.

Quedó un trozo por vendimiar. La vendimia fue extraordinariamente lenta porque hubo que escoger casi todos los racimos. El mildiu había atacado el pedúnculo del racimo y se había secado, y no dejando circular la savia originó la podredumbre y la desecación de la uva. La falta de una sulfatadura nos quitó un tercio de cosecha como la que en esta viña tuvimos.

Graduación. Sacamos de la tina por la noche caldo con el cacho y sin filtrar, dio 11°.

20 DE OCTUBRE

Día soberbio.

Con toda la cuadrilla se terminó la vendimia de Valdemarea a las 10 empezando a las 7 y media, dio 21 gojos que con 70 de ayer hacen 91 sin la uva escogida

Gamones se terminó a las 4. Dio 37 gojos tinto y 3 y medio blanco sin la uva escogida; hacen en total 40 gojos y medio.

De Valdemarea vinieron hoy dos carradas que con siete de ayer hacen nueve, y de Gamones vinieron tres [de] tinto y parte de una bocinera y los tres gojos y medio de blanco, por lo que calculo medio carro, luego fueron tres carradas y media.

Graduación. El blanco sacado del balde de la prensa dio 10° escasos. Manuel atribuye esta escasa graduación a que como se escogió lo bueno para regalar quedó la castellana blanca para vino solamente.

De la tina cónica que llevó el de Gamones saqué por la parte superior vino y dio sin filtrar 9,5° muy largos pero el 10 no estaba descubier-to y si envuelto por el menisco. Me parece muy poca graduación y visto está que no se pasaba de maduro como yo iba creyendo.

Comimos en el cortinal de Moral mi mujer, la hija María, las niñas de la Cerbe[ilegible], Pepe de González y Constantina, la niñera de Balbina, el cachicán y yo.

A las vendimiadoras, bollo de sardinas y un vaso de vino. A los hombres, bollo y dos vasos de vino y otro a la tarde. No lo merecieron. A los de la bodega, bollo y vaso de vino por la comida y cena a la noche.

A los que trajeron la uva escogida: 3 perrinas²¹ a cada uno.

El 19 vendimió D. Manuel Rodríguez la Obanca, que le dio tres gojos, y Las Escolinas, y entre las dos tres carraditas regulares. Vendimió también D. Crisanto Villamil y trajo entre todo tres carradas. Hoy, 20 [de octubre], vendimió D. Manuel Rodríguez, Sierra y Mouri.

²¹ *Perrina*, «moneda de cinco céntimos de peseta».

21 DE OCTUBRE

Tiempo. Llovió de noche. Suerte tuvimos con hacer la vendimia con tan buen tiempo y que todo de octubre haya sido tan hermoso, porque si aún ayer no se pasaba de maduro que sería si los temporales no hubiesen sido tan favorables.

Hoy vendimian los señores Flórez. Dicen que no tienen en dónde escoger una cesta y que la cosecha será sumamente reducida.

Personal de vendimias

	DÍA 19	DÍA 20
Carreteros	3	3
Carrexones	10	10
Gojeros	2	2
Maniegadores	5	5
En el carro	1	1
En pisadores y carro en Cangas	3	3
Vendimiadoras	42	42
Descargando mujeres	2	2
Cachicán	2	2

Carreteros, el primer día hubieran bastado dos. Los carrexones estuvieron con muy poco trabajo los dos días. En maniegadores ni sobraron ni faltaron. Los demás estuvieron la cuenta. En Valdemarea aguantaba poco la vendimia porque había que escoger mucho y por eso faltaron mujeres y no se concluyó el primer [día], y si hubiera habido más mujeres sería preciso otro maniegador. El tiempo favoreció mucho.

Insisto e insistiré en que se prodigue el azufre y el sulfato de cobre y si no la cosecha será muy mermada la mayor parte de los años, y deshojar en Valdemarea desde temprano.

5 DE NOVIEMBRE

Hechuras. El 2 y el 3 prepararon madera el cachicán Manuel, su hijo Manolín y su hermano Ramón. El 4 se desmostió la tina de Santos, se

apretó un pie y se dejó otro puesto. El vino parecía bastante ácido. Buen color para el año era [el] de Valdemarea. No estaba tan revuelto como otras veces. Hoy, 5 [de noviembre], los mismos hombres prosiguen apretando el pie puesto de ayer y se pone el 3.º y último de la tina de Santos. Se desmostia la tina grande y se termina de apretar el pie puesto. Está más dulce el vino de Gamones, menos ácido. Destilado dio 8,9 grados, no cubre los 9 justos el mosto, solo el de la otra tina con un pellejo de esta da 8,8.

El vino se lleva todo a la bodega de D. Lorenzo.

El orujo se echa en bocineras para lavarlo y hacer después vino de azúcar para nuestro consumo.

Se encubaron 176 cuepas, 5 cañadas y 6 cuartillos calculando que una barrica que fue de D. Anselmo [González del Valle] lleve 6 cuepas y media. Además de este vino tinto encubado calculo que haya unas tres cuepas de blanco que hacen un total de 179 cuepas, 5 cañadas y 6 cuartillos.

Los 128 gojos dieron 178 cuepas de tinto, por lo tanto cada gojo [dio] 1,39 cuepas, o sea, 100 cuartillos.

24 DE NOVIEMBRE

Destilé vino mosto de D. Manuel García Velasco y dio 10,5°. Destilé vino mosto de mi hermano [Ceferino] y dio 8,8°. Destilé nuestro vino de azúcar y dio 11,2°.

1 DE DICIEMBRE

Tiempo. Hemos disfrutado un otoño como no se recuerda otro de seco y dulce. El 29 [de noviembre], o sea, antes de ayer, terminó de cubrir su casa D. Román Arango, en toda la obra de atrás y desde los cimientos no hubo que suspender los trabajos por causa de la lluvia; tampoco se veía apenas una capa de abrigo por la calle. El 28 empezó a llover mucho. El 29 llovió todo el día sin cesar. Ayer nevió mucho y cubrió de día. Hoy amaneció sin haber nevado de noche, pero en cambio pasó el día nevando sin cesar un momento como rara vez se ve que lo haga en Cangas. El grueso de la nieve alcanzó una tercia.

3 DE DICIEMBRE

Día de sol pero no marcha nieve alguna.

4 DE DICIEMBRE

No heló y corren los tejados.

5 DE DICIEMBRE

Calentó el tiempo.

Riada. Hoy la hubo terrible y de las que forman época. Empezaron a crecer los ríos al amanecer y llegaron a su mayor altura a las 2 de la tarde. El camino de la Veguitina era un río, el de los Peñones debajo del puente otro e hizo un gran foso frente a la casa de Amalia la Rusia y de no estar la casa cimentada en peña se hubiera venido abajo. Se desalojó esta casa y las de la Veguitina. Se interrumpió el paso en el extremo de allá del puente de piedra por pasar mucha agua a través de los pretiles, pero no llegó a la altura de estos. Tomé para señal de marca la altura del río de San Tirso en el molino de aquel sitio. Faltaría una cuarta para llegar a unas piedras salientes que hay en la fachada de abajo en su esquina, a la izquierda de un tragaluz. El agua no llegó a este tragaluz pero anduvo cerca. La riada llevó el puente de la luz eléctrica y el de las aguas del Puelo²² con la pilastra de junto a la casa y el paredón que defendía a esta y el paredón del paseo.

Fue de las riadas más grandes ocasionada por deshielo de nieves. El puente de Cornellana [*concejo de Salas*] también marchó por el extremo de Cabruñana. Los coches hacen trasbordo.

A pesar de ser sábado, y de no haber habido ni poca ni mucha feria de San Andrés, tampoco hubo mercado por la incesante lluvia. En el puente de Llano montó el río por el extremo del pueblo e hizo un foso que impide pasar ganado, y las personas pasan por unos maderos. La opinión general es la de que el río de Llano jamás creció tanto.

²² Balneario de aguas termales de El Puelo, situado a orillas del río Arganza, a ocho kilómetros de la villa de Cangas del Narcea.

1904

4 DE ENERO

Tiempo. Incesantemente malo desde las anteriores observaciones. Nevó y cubrió la villa dos días antes de Año Nuevo. Llovió después.

5 DE ENERO

La tarde de hoy nevando copiosamente y cubre en la villa. No recuerdo cuándo vi el sol.

25 DE ENERO

Tiempo. Lluvia y mal tiempo sin cesar. Ayer fue el primer día regular y en que se pudo ir a Corias con botas por estar regularmente seco el piso.

Hoy, gran helada, la primera grande del invierno y pequeñas hubo pocas, muy pocas.

Abono mineral. Hoy están haciendo la mezcla Manuel Aurelio y Pepe de Puenticiella. Se pusieron:

Superfosfato 14/16	543 libras que hacen	250 kg
Sulfato potasa	215 libras que hacen	99 kg
Yeso	450 libras que hacen	207 kg
TOTAL	1 208 libras que hacen	556 kg

Pondremos en cada cepa 112 gramos [*de*] superfosfato; 45 gramos de sulfato potasa, y 93 gramos de yeso.

Corresponden a cada cepa 250 gramos del total de la mezcla y se pueden abonar 2 224 cepas.

26 DE ENERO

Hoy se empezó a poner abono mineral en Valdemarea. Tiempo de hielos.

27 DE ENERO

Se prosigue poniendo abono. Tiempo bueno, viento del SO.

28 DE ENERO

Se prosigue y se hizo otra mezcla con:

Superfosfato 18/19 543 libras = 250 kg

Sulfato potasa 217 libras = 100 kg

y cada cepa llevará 112 [*gramos de*] superfosfato y 45 sulfato potasa, y nada de yeso porque no tengo.

Tiempo nublado, frío.

29 DE ENERO

Se continúa con el abono en Valdemarea.

Tiempo de sol.

30 DE ENERO

Tiempo muy malo de agua y frío. Se suspende la abonadura.

4 DE FEBRERO

Se continúa en Valdemarea con el abono mineral.

5 DE FEBRERO

Hoy no se abona por el mal tiempo.

6 DE FEBRERO

Continúan abonando. Está mal día.

7 DE FEBRERO

Domingo.

8 DE FEBRERO

Viento huracanado y lluvia torrencial, se suspende el abono.

9 DE FEBRERO

Día malísimo de viento y agua.

10 DE FEBRERO

Continúa lloviendo y viento huracanado.

11 DE FEBRERO

Viento sin agua.

12 DE FEBRERO

Continúa el viento huracanado. Se prosigue y se termina de poner abono en Valdemarea. Se podan las bravas de Valdemarea y se coge púa de albarín y carrasquín.

13 DE FEBRERO

Se continúa podando en Valdemarea. Llovió mucho por la noche y durante el día viento.

14 DE FEBRERO

Mal tiempo de lluvia y frío, nevó hasta Adralés.

Vino. El nuestro se continúa vendiendo regularmente a 40 céntimos, a pesar de que alguno de Castilla se vende a 25 céntimos.

Impresiones. Muy malas para la futura cosecha de cereales, porque aún está por sembrar la mayor parte del centeno en el concejo. La pertinacia de lluvia no deja hacer nada.

15 DE FEBRERO

Lunes de Carnaval. Malísimo tiempo. Frío y lluvia.

2 DE MARZO

Nevando y todo cubierto en Cangas y con tiempo infernal, excepto desde el 20 al 26 [*de febrero*]. Preocupan mucho estos temporales tan continuados. Yo no recuerdo otro año igual. Muchísimos pueblos tienen el centeno por sembrar.

6 DE MARZO

Hoy regular día, los anteriores muy malos.

5 DE ABRIL

Tiempo. Todo el mes de marzo fue malísimo de fríos y lluvias. Ahora van unos días buenos y el de hoy bueno. Pocos inviernos vendrán como el de este año.

Vegetación. Empieza a despuntar. Los perales en flor, los cerezos empiezan. Las viñas con las yemas muy hinchadas.

Trabajos. Están injertando estaquilla. Ayer iban injertadas 44 000. Hoy se podaron los productores de Valdemarea y se esquiló la estaquilla de los productores de Gamones podadas el 2.

Se están arrancando injertos para servir los pedidos.

Abono mineral. Se echó a fines de marzo en Gamones, [*en*] el extremo superior hasta el camino transversal, superfosfato y sulfato de potasa.

Vino. Puso a la venta el suyo D. Manuel Rodríguez y parece que tiene mejor aceptación que el nuestro. Habrá que poner tapas a las tinas y dejar macerar mucho tiempo.

7 DE ABRIL

Ayer hermosísimo.

Trabajos. Se podó la planturía nueva del teso de Gamones. Se arrancaron injertos, se injertó. Hoy se preparó abono para echar 112 gramos de superfosfato, 50 de sulfato [de] potasa y 50 nitrato a cada cepa madre del Cristo.

8 DE ABRIL

Tiempo. Aún mejor que ayer. Magnífico.

Trabajos. Ayer tarde se empezó a echar el abono en la vega del Cristo y hoy se continúa y se concluyó.

Mosco. Ya empezó a comer yemas en Valdemarea.

Vegetación. Despierta con fuerza; las yemas están muy hinchadas, abierta del todo no he visto ninguna.

13 DE ABRIL

Hasta hoy tiempo soberbio, muy caliente, tormentoso, llovió un poco el 11 por la noche.

Trabajos. Hoy se empezó a echar el nitrato de sosa en Valdemarea.

Vegetación. Adelantó mucho. Están abriendo las yemas, para ver el racimo hay que abrir un poco la yema.

Mosco. Nos hizo ya mucho daño en las castas forasteras de Valdemarea.

Hoy, nublado pero templado.

15 DE ABRIL

Se prosigue echando el nitrato en Valdemarea. Llovió ayer.

18 DE ABRIL

Hoy hace un año que amanecieron heladas las cepas, y hoy amaneció cubierto de nieve el monte de Adralés y nieva todo el día; mucho frío y llueve sin cesar apenas, con viento fuerte del norte. Día verdaderamente de invierno. El nitrato ya estará todo disuelto en los sitios en que lo echamos.

19 DE ABRIL

Para amanecer hoy llovió toda la noche, pero hoy estaba el día nublado y caliente.

20 DE ABRIL

Niebla muy baja y lloviendo mucho de engañabobos todo el día.

21 DE ABRIL

El mismo tiempo sucio y feo y lluvioso.

22 DE ABRIL

Nublado pero sin llover. Bastante buen día.

23 DE ABRIL

Llovizó varias veces en el día. A las 9 de la noche estaba lloviendo mucho.

Trabajos. A pesar del mal tiempo hemos cavado parte de Gamones por abajo y mucha parte de Valdemarea. Hoy se dedicó la cuadrilla a arrancar injertos.

Vinos. El de D. Manuel Rodríguez y González resultó de mejor aceptación que el nuestro. No lo contaba yo así y no me explico el porqué, tal vez por haber sulfatado más veces.

Vegetación. Está muy alegre. Las yemas abriendo y con sus dos hojitas y el cogollo en el medio parecen moscones grandes ¿Levantará este tiempo con heladas?

Urge mucho plantar el vivero y acabar de echar en Valdemarea y Gamones el nitrato de sosa.

27 DE ABRIL

Tiempo. Desde el 23 frío y lluvia menuda de niebla muy baja. Hoy viento fresco de NE pero buen día de sol.

La vegetación con tan mal tiempo adelantó muy poco.

28 DE ABRIL

Tiempo. Muy bueno y despejado.

29 DE ABRIL

Hermosísimo día de sol.

Trabajos. Hoy se cavó como ayer en Valdemarea y se echó nitrato de sosa. Mañana se termina lo uno y lo otro en Valdemarea.

Vegetación. Continúan abriendo las yemas, pero aún no relucen las viñas miradas de lejos. Mirando de perfil en Valdemarea reluce más o menos toda la viña.

Lo más adelantado es el blanco de San Feliz. Después el albarín negro y luego el carrasquín y verdejo. El gudiello blanco es el que sigue al blanco de San Feliz.

Mosco. Tres chicos andan al mosco y sin embargo nos hizo mucho daño hacia la hilera 89.

30 DE ABRIL

Tiempo. Niebla de verano hasta las 11, hermoso día de sol después.

1.º DE MAYO

Nublado, buena temperatura hasta las 3 [*de la tarde*] que se levantó NE frío.

Trabajos. Ayer se concluyó la cava en Valdemarea y de echar el nitrato de sosa.

2 DE MAYO

Tiempo muy bueno, despejado y caliente.

Trabajos. Hoy se empezó el vivero [*con*] barbados arrancados e injertados y dudosos vueltos a injertar; se pusieron en la faja inferior del vivero de Toreno.

Impresiones de la vegetación. Estuve en Gamones y vine entusiasmado del buen aspecto del cepado. Desde Limés reluce todo Gamones y también mucho Valdemarea desde la carretera.

3 DE MAYO

Soberbio día, sol y sombra. Caliente.

4 DE MAYO

Feria de la Cruz. Hermosísimo día de sol y caliente.

Trabajos. Se prosigue poniendo vivero.

Mosco. Ayer estuve en Valdemarea y aprecié el mucho daño que hizo el mosco en algunas hileras. Ahora, como se recogió mucho, ya se encuentra poco y hace mucho daño porque muchas yemas ya abrieron y están crecidas.

5 DE MAYO

Hermoso día.

6 DE MAYO

Fresco.

7 DE MAYO

Niebla de calabobos; frío.

8 DE MAYO

Llovió bastante por la noche y durante la mañana, la tarde no fue mala. Ya relucen todas las viñas aunque sea de bien lejos.

9 DE MAYO

Muy buen día de primavera, sol y sombra. Caliente.

10 DE MAYO

Muy buen día de primavera, sol y sombra. Caliente.

Trabajos. El 7 se pusieron las marras del año pasado en la Cruz y el 6 en el teso de Gamones. Ayer se cavó el teso y la Cruz, único que faltaba allí, y por la tarde se continuó poniendo vivero en la 2.^a y 3.^a faja del fondo de la del Conde.

Vegetación. Fui esta tarde a Valdemarea y vine entusiasmado del aspecto del cepado. Salen los sarmientos sumamente robustos y todos extraordinariamente enracimados y los racimos grandes y gruesos. El color de la hoja [*es*] verde hermoso. Se puede decir que estamos en toda la plenitud de las esperanzas, basta con decir que yo no pediría hoy mejoría alguna en el aspecto de la viña. ¡Qué distintas impresiones anotaré en julio!

11 DE MAYO

Hermosísimo día de mayo. Completamente despejado y no muy sofocado.

12 DE MAYO

Tan buen tiempo como ayer. Chorros de luz. Caliente. Pocas veces habrá un día de La Ascensión tan hermoso como el de hoy.

Trabajos. Ayer se continuó poniendo vivero del Conde. Ayer probé tres fresas de la huerta de Pepe Santos.

13 DE MAYO

Día soberbio, sol espléndido, calor de julio. Ayer a las 6 de la tarde a 20° y hoy a las 11:30 a 21° detrás de la ventana, pero con la ventana abierta.

Trabajos. Se prosigue con el vivero.

14 DE MAYO

Tiempo. Un sol tan fuerte como en los días anteriores y tormentoso el día. A la tarde apoderó un poco de nordeste.

Trabajos. Se prosigue el vivero y se llenaron tres barricas de Valde-marea para sulfatar el lunes 16.

15 DE MAYO

Amanece un día soberbio, sin una nube a las 11 de la mañana, el termómetro a 22°.

El 12 [*de mayo*] vino mi hija María de Salas en donde pasó unos veinte días. Llegó con fuerte dolor de cabeza (estuvo de cama doce días).

Criado. Hoy, 15 de mayo, entró a mi servicio Emilio Martínez, de Peján, tiene 19 años; cumple 20 para diciembre. Entra ganando 80 pesetas anuales y un vestido, que se sustituye por la ropa vieja, que le donamos. (Se le despidió el 22 de octubre de 1907).

16 DE MAYO

Tiempo. Excelente día.

17 DE MAYO

Excelente mañana; a la una se levantó fuerte viento y con ligera lluvia que apenas apagó el polvo. Por la tarde, aunque no despejó del todo, estuvo excelente tarde. La temperatura por el día es 22°.

18 DE MAYO

A las 5 de la mañana 20°. Mañana muy hermosa y no sofocada debido al nordeste. Al mediodía ligera lluvia. La tarde nublada y niebla húmeda muy baja que dificultó para el buen éxito del sulfato. A pesar de esta llovizna se sulfató hasta las 7.

19 DE MAYO

Amaneció nublado con truenos y llovió un poco. Siguió tronando y

cayó un buen chaparrón a las 10. Continúan otra vez los truenos a las 3 [de la tarde] y lloviendo bastante.

20 DE MAYO

Nublado fresco.

21 DE MAYO

Nublado de nortada.

Trabajos. Se concluye de sulfatar Valdemarea.

22 DE MAYO

Nublado. Fresco, casi frío.

23 DE MAYO

Muy hermoso día de sol. Se sulfata en Gamones. Se deslechuga y se pone alambre.

Enfermedades. Mi hija María llevó once días de cama de fiebre gástrica o sínoca. Ayer se inició la mejoría que continúa hoy.

Exámenes. Ayer tuvimos parte de Manolo²³ que nos llenó de satisfacción. Lleva hasta ahora tres sobresalientes.

24 DE MAYO

Más caliente que ayer. Por la tarde llovió mucho.

Hoy se concluyó de sulfatar Gamones. Estuve en esta viña. Está sana y limpia de toda enfermedad, cargada de racimos y de hermosísimo aspecto. Están deslechugando Ardaliz y Macareno, concluyen hoy.

La feria se deshizo a las tres por la mucha lluvia.

25 DE MAYO

Hermoso día de primavera. El agua de ayer fue sumamente apre-

²³ Hijo del autor, estaba estudiando Medicina en Madrid.

ciada. Dicen que fue la única de todo el año que valió algo. Aviados estamos y llovió cinco meses sin cesar.

26 DE MAYO

Sol y sombra. Templado.

27 DE MAYO

Nublado, nortada alta por la tarde. Nada frío.

28 DE MAYO

Hermosísimo día de sol, 20°.

Trabajos. Están poniendo estaquilla brava: tres injertando 25 000 estaquillas que vinieron muy tarde. Plantando prieto picudo en la Puerta. Desmamonando en Valdemarea.

Triste acontecimiento. Hoy se suicidó en Obanca el comerciante D. Darío Oliveros.

29 DE MAYO

Día de sol muy sofocado.

30 DE MAYO

Sol y sombra. Viento muy fuerte del oeste y feo. Llovió un poco al mediodía y otro poco por la tarde sin calar nada y acompañado de viento huracanado.

31 DE MAYO

Nublado. Viento huracanado. Temperatura 18°.

Terminó mayo y nada dejó que desear. Hubo 20 días salteados de buen tiempo, más bien de excelente; 6 de tiempo mediano y 5 de tiempo frío. Llovió el 8, 19, 24 y 30.

Impresiones. No pueden ser mejores. Valdemarea causa admiración por su lozanía, su verdor y lo sano y libre de toda peste. Desde la hilera

80 para arriba y sobre todo hacia la 96 noto mucha más pobreza en el sarmiento y unas cuantas hileras me hacen temer por ellas. Este año se las abonó con abono mineral y veremos si se rehacen. Si el tiempo resulta favorable pronto entraremos en el periodo de la florescencia.

Enfermedad. Estoy sufriendo una crisis gástrica horrible, hoy solo tomé leche en todo el día.

I DE JUNIO

Hermoso día de sol. NE fresco. 18° a las 12.

2 DE JUNIO

Hermoso día de sol. NE fresco. 18° a las 12.

Enfermedad. Continúa tan malo mi estado que ya me cuesta trabajo subir las escaleras del despacho. Hoy, sin embargo, aún visité algunos enfermos y como día de Corpus fui a misa. Tomo una pequeña tacita de leche cada 2 horas y media.

3 DE JUNIO

Hermoso de sol. Fresco. 18°.

Flor. Dice Emilio el criado que hoy vieron en Valdemarea una cepa en flor. Necesita comprobación.

Hoy llegó Manolo²⁴. Prosigo a leche.

4 DE JUNIO

Día de sol. Fresco por el NE que todos los días sale vivo. Dicen que también en Gamones vieron una cepa en flor. Como no puedo ir a las viñas, no puedo comprobar nada.

5 DE JUNIO

Hermosísimo. NE. Corpus en Corias.

Trabajos. Está binado el extremo superior de Valdemarea y se con-

²⁴ Su hijo.

cluyó de desmamonar toda la viña y están metiendo entre los alambres los sarmientos. Esta operación está hecha por ahora en Gamones. Se empezará mañana a poner vivero de los últimos injertos que se hicieron de las 25 000 estaquillas venidas tan atrasadas.

6 DE JUNIO

Hermoso día. NE fresco

7 DE JUNIO

Hermoso día. NE fresco.

Flor. Dicen que se ven algunos racimos en flor y que nuestros productores directos se hallan abriendo en gran cantidad. Hoy trataré, aunque sea con trabajo, de ir a Valdemarea para formar juicio. En donde se hallen las cepas en plena florecencia tienen mucha suerte porque el tiempo no puede ser más favorable. En Grandas [*de Salime*] y en el Valledor [*concejo de Allande*] están de enhorabuena.

Temperatura a las 12 del día: 19°.

Por la tarde fui a Valdemarea. Como presumía me extasió ver el hermosísimo aspecto de la viña, tan sana y limpia de pestes y tan cargadísima de racimos grandes y robustos.

En la orilla del camino que va a San Andrés empieza a chispear la flor por el centro de la viña; en el tinto no se ve flor alguna, en cambio en el albarín blanco he visto mucha. Los productores directos están entrando en completa florecencia. Se acerca el periodo crítico.

8 DE JUNIO

Día hermoso. Tardó en descubrir el sol pero descubrió desde las 11 y continúa como los anteriores. Por la tarde se suele nublar y se pone bastante fresco pero no frío. Temperatura a las 12: 19°.

Dice D. Manuel Rodríguez que en la Roza tiene racimos en flor hacia arriba y no hacia el fondo.

Flor. Estuve en Gamones y pude observar que chispea alguna flor en muchos racimos. Desde hoy declaró su principio de florecencia. Los

productores directos están en plena florescencia. He visto ya en ellos racimos de uvas. El Seibel n.º 1 es el que más adelanta.

Pestes. Por hoy ninguna absolutamente.

Trabajos. Hoy se concluyó el vivero y sobró un trozo de terreno en la viña del Conde. Por la tarde se binó en el extremo superior de Gamonés.

9 DE JUNIO

Cubierto, caliente, buen día. Cambia el viento.

Trabajos. Se bina en Valdemarea y prepara agua para sulfatar.

Flor. He visto chispear en muchos sitios. Este año no he visto cepas *coulards* o que abren por el vértice. Las que he visto en flor sueltan el casquete formado por el cáliz. Abrí con alfiler algunos botones y observé que las anteras de los estambres están amarillas y de aspecto completo, lo que hace presumir buena y fecunda florescencia. Si vinieran buenos días se pondría todo en flor en poco tiempo.

10 DE JUNIO

Cubierto. Caliente. 18°. Llovizó de noche. Por la tarde hubo un chaparrón que duró muy poco y no caló nada.

11 DE JUNIO

Cubierto. Amaneció muy frío.

12 DE JUNIO

Hermosísimo día de sol. 19°.

Flor. Hoy, domingo 12 de junio, según mis cálculos empieza el período crítico de la flor. Hoy abrirán muchas porque todos estos días chispeaba por todas partes y el albarín blanco presentaba muchos racimos en flor.

13 DE JUNIO

Calor ya de verano. Hoy abrirán muchas flores de vid.

Trabajos. Se azufra y sulfata en Valdemarea. Con un alfiler, abriendo el casquete del cáliz de la flor, se ven los estambres con sus anteras blanco amarillentas, lo contrario del año pasado, como se puede ver en las observaciones del 9 de julio, por lo que auguro mucho mejor este año de la cosecha que el año pasado. Sigo opinando que hace falta buen tiempo antes de la florescencia. Este año llevamos la ventaja de que no heló el cepado, que no hubo mildiu y que estuvo buen tiempo para la crianza de la flor. Venga buen tiempo para la florescencia y millarán muchos menos racimos que en otros años.

Al mediodía hubo contraste de vientos, apoderó el NE y quedó una tarde fresca; la temperatura, que era de 22°, bajó a 20° a las tres.

14 DE JUNIO

Hermosísima mañana de verano. 22°.

15 DE JUNIO

Día radiante, mucho calor, 24°.

Trabajos. Se continúa azufrando y sulfatando Valdemarea; hoy se concluye de sulfatar. Se emplearon 8 jornales de sulfatadores sin los del agua.

Flor. Se precipita la florescencia rapidísimamente por efecto de lo favorable del tiempo. Hoy está Valdemarea en plena florescencia. No están la mitad de las uvas en flor pero lo estarán muy pronto. Por la tarde estuve en Gamones. Está en plena florescencia. Los productores directos tiraron los estambres y están los racimos en uva. Su aspecto es magnífico.

16 DE JUNIO

Sol sin una nube, viento del NE, caluroso el día, verdaderamente soberbio. Mucha hierba se siega en el concejo hoy.

Trabajos. Se hacen preparativos para sulfatar Gamones. Azufra un muchacho aquella viña. Ayer se concluyó de azufrar y sulfatar Valdema-rea. Tres chicos cuidan los injertos, están naciendo. Se está concluyendo de binar Gamones.

17 DE JUNIO

Hermoso día. Viento NE, demasiado fuerte por la tarde. Temperatura 23°. Nortada alta por la tarde.

18 DE JUNIO

Sábado. Cubierto todo el día, viento fuerte; templado fresco; niebla por las sierras.

19 DE JUNIO

Cubierto todo el día, niebla por encima de Santa Marina. Templado.

20 DE JUNIO

Cubierto todo el día. Por la tarde nortada baja.

Flor. Los racimos que no están en flor están saliendo de ella. Pocos tiraron los estambres.

Sulfato hoy, se continúa en Gamones.

Vivero. Nacen muy bien los injertos.

21 DE JUNIO

Cubierto. Hace días que no se ve Adralés por las nieblas. Truenos muy lejanos.

22 DE JUNIO

Cubierto. Buena temperatura. Estuve en La Atalaya y aún está todo en flor.

23 DE JUNIO

Hermosísimo día de sol.

24 DE JUNIO

Mañana de sol. NE vivo por la tarde y cubierto. Por la noche heló algo para amanecer el 25.

Flor. Está avanzando el último tercio y terminará en esta semana que entra mañana.

Hoy se empezó el replanteo en *[la viña de]* La Mouriella.

25 DE JUNIO

Nublado, caliente.

Flor. Estuve en Valdemarea. La mayor parte de los racimos están fuera de flor y la uva parece que crece. El aspecto continúa inmejorable.

26 DE JUNIO

Nublado, caliente.

27 DE JUNIO

Nublado, caliente. Salimos Manolo y yo para el Valledor *[concejo de Allande]*.

28 DE JUNIO

Sol y sombra, agradable.

29 DE JUNIO

Cubierto. Pequeña tormenta por la tarde.

30 DE JUNIO

Cubierto. Fresco por la tarde.

1.º DE JULIO

Cubierto todo el día. Templado agradable.

2 DE JULIO

Sol. NE como todos los días. Ayer, 1.º [*de julio*], regresamos del Valledor.

3 DE JULIO

Buen tiempo y no sofocado.

4 DE JULIO

Buen tiempo y no sofocado.

5 DE JULIO

Calor.

6 DE JULIO

Mucho calor.

7 DE JULIO

Mucho calor. Truenos por la tarde y un chubasco que duró poco; podrá, sin embargo, valer mucho porque el agua hacía mucha falta para las patatas y demás fruta. Una sequía tan pertinaz estaba haciendo mucho daño. En las cepas no aprecié necesidad de agua y tal vez sirva para el desarrollo de mildiu y oídium. De este se quejan algunos propietarios, pero nosotros que azuframos tan oportunamente no tenemos ni una uva manchada. Temo más al mildiu y siento no haber dado la tercera sulfatadura.

Impresiones. Continúan tan halagüeñas. Es asombroso el número de racimos y están muy adelantados, pero mucho menos que en el Valledor.

Flor. Se puede dar por terminada el 28 de junio.

Enfermedad. Una viña de mi hermano Ceferino padece una enfermedad de difícil diagnóstico. Las hojas más viejas se pusieron rojas vinosas y empiezan a desecarse por los bordes, el racimo sano. Todas las cepas atacadas están flojas y en general toda aquella viña. Aquí he visto otra de D. Luis González que padece lo mismo. Creo que influyó el sulfato y que se trata de una variedad de clorosis²⁵. Tal vez se trata de la ruxola. Opino definitivamente que es *brunissure*²⁶.

14 DE JULIO

El tiempo prosigue sin una gota de agua y sol, pero como afortunadamente reina NE a diario la sequía no es tan perjudicial y agostaría todo si el viento fuera del sur o del oeste.

Viñas. Continúan de magnífico aspecto y creciendo la uva. Se nota algo de oídium y he mandado azufrar nuevamente, y también sulfatar aunque no se aprecia mildiu.

16 DE JULIO

Mucho calor.

17 DE JULIO

Mucho calor, 26° a la sombra en la ventana del despacho.

Trabajos. Se prosigue sulfatando.

23 DE JULIO

Prosigue la sequía sin anuncio de una gota de agua.

Enfermedad. Hoy me pude convencer [*de*] que la enfermedad de la viña de mi hermano Ceferino es la que los franceses llaman *brunissure*. Aquí también se encuentra en muchas viñas.

Impresiones. Cada vez son más halagüeñas. El cachicán calcula que cosecharemos pasado de 600 cuepas [*de vino*].

²⁵ Enfermedad causada por la carencia de hierro.

²⁶ El pardeado o *brunissure* es una enfermedad debida al debilitamiento de la planta.

Trabajos. Ayer se concluyó de sulfatar Valdemarea y continúan azufrando.

Los racimos están muy crecidos.

24 DE JULIO

Tormenta pequeña por la tarde. Llovió muy poco, un pequeño chubasco.

25 DE JULIO

Día de otoño, fresco, viento de las castañas.

26 DE JULIO

Vuelta al buen tiempo.

1.º DE AGOSTO

Prosigue la pertinaz sequía. Poco sofocado el día.

Impresiones. Prosiguen excelentes pero bueno sería que lloviera.

3 DE AGOSTO

Sequía y más sequía. Los racimos menguan en vez de crecer. Hoy estuve en Gamones y me pareció más pequeña la uva que hace 15 días. Todo se seca.

4 DE AGOSTO

Inesperadamente cayó un chaparroncillo al anochecer, mojó la calle pero cesó enseguida.

10 DE AGOSTO

Desde el pequeño chaparrón del día 4 vuelta a la sequía. La uva no crece nada. No hemos visto sequía igual.

La cosecha del centeno fue escasísima, y escasísima y menor será la de patata y maíz. En las alzas dicen que hay patatas.

11 DE AGOSTO

Nortada húmeda pero no llovió.

Probé las uvas en Valdemarea en el fondo de la viña. Bien madura tomé una sola uva.

12 DE AGOSTO

Buen tiempo. Probé dos uvas en Gamones. Parece que perjudica más la sequía en Gamones que en Valdemarea.

14 DE AGOSTO

Continúa el nordeste y más nordeste y por lo tanto la falta de agua. Si como reinó este viento todo el verano, y por tanto calores poco excesivos, hubiera reinado viento del sur o del oeste ya estaría todo seco.

Trabajos. Todos estos días los empleamos en arrancar raíces a los injertos de los viveros y se terminará la obra de andar todas las plantas de los dos viveros.

Este año están muy atrasados los injertos y muchos aún están naciendo. Nada tiene de particular este retraso con tan pertinaz sequía. No tengo queja respecto al número de los que nacieron ni tampoco grandes motivos de felicitación.

Nunca he visto nuestras cepas tan limpias en este tiempo de pestes como este año. Contribuyó a ello el buen tiempo, las tres sulfataduras y las constantes azufraduras. Estas operaciones jamás deben abandonarse.

17 DE AGOSTO

Prosigue la sequía.

20 DE AGOSTO

Prosigue la sequia.

21 DE AGOSTO

Hoy al mediodía cayó un chaparrón que no caló nada pero debió refrescar las plantas.

San Roque. El día 16, que es San Roque, llevó este santo a la procesión un buen racimo maduro de los hijos de Antón de Maríamorena.

22 DE AGOSTO

Buen día.

23 DE AGOSTO

Buen día.

24 DE AGOSTO

Llovió un poco, apagando solo el polvo sin calar absolutamente nada. Muy fresco, casi frío.

25 DE AGOSTO

Buen día NE muy fresco.

Hoy trajo Emilio el criado uvas verdejas y blancas para postre, y comió en casa Rosendo.

27 DE AGOSTO

Prosigue la sequía.

Los racimos aguantan mucho a teñir y ya se venden bastantes uvas por la calle.

2 DE SEPTIEMBRE

Prosigue la sequía. Temperatura fresca.

Impresiones. Valdemarea aparece soberbia. Ni una uva manchada de oídium ni nada de mildiu, ni nada seco ni podrido y una cantidad grande de racimos no muy grandes y con mucha igualdad en todas las castas. El carrasquín es, sin embargo, el menos cargado proporcionalmente.

En el fondo de la viña van negros todos los racimos o la mayor parte, pero aún no están para comer.

Hacia La Atalaya aún está muy verde. Este año las cepas fuertes son las más cargadas.

No se notó mucho el efecto del abono mineral, pero es verdad que apenas llovió desde que se echó el nitrato.

En Gamones hay más desigualdad en la carga de racimos y la sequía castigó mucho más, y en el extremo superior de la viña el albarín cargó poco y millaró bastante pero no por eso dejará de dar buen rendimiento. Los racimos son pequeños sin embargo.

3 DE SEPTIEMBRE

Hoy recorrí Mouri y Las Escolinas. He visto que D. Manuel Rodríguez tiene este año muy cargadas sus cepas, pero en cambio apenas tendrá poda en muchas de ellas en la próxima primavera, porque apenas deslechugó nada y dejó todas las yemas en la vara que acortó este año.

Las cepas de D. Manuel García Velasco no están mal de fruto pero algunos trozos me parecen también pobres de rama.

Auguro poquísima cosecha en el año próximo para todo el mundo, pero en especial para los que tienen este año tan pobres los viñedos. (No sucedió así).

Tiempo. Hoy estuvo un hermoso día de sol y muy poco caliente.

5 DE SEPTIEMBRE

Lunes. Ayer, tiempo muy caluroso y hoy más.

Estuve en Valdemarea y cada día mejores impresiones.

8 DE SEPTIEMBRE

Fiesta de la Virgen del Acebo. Hermosísimo día de sol. Ayer y antes de ayer muy fresco. Por las noches hiel a un poco, al menos esta pasada [*noche*].

El vino en Valdemarea todo negro, pero no siendo el verdejo y al-

guna clase especial blanco no hay racimo alguno que comer que no esté ácido.

Vendimias. Ayer vendimiaron muchos pequeños propietarios de Tebongo. Los Arango no lo hicieron.

Impresiones. Prosiguen cada día más optimistas. Como que la cosecha actual de Valdemarea batirá el record por muchos años, porque es difícil que se repitan circunstancias tan favorables sobre todo climatéricas. Claro que aún pudieron ser mejores y lo hubieran sido si en julio se hubiera mojado bien la tierra una vez y otra, u otras dos veces, en agosto, pero todo esto hubiera sido la realización del ideal y el ideal no se realiza nunca.

La uva es pequeña y no tienen mucho desarrollo los racimos, pero todas las cepas tienen fruto y fruto completamente sano, incluso el moscatel, que tan sensible es al oídium, y la caríñena al mildiu y al oídium. Y el verdejo está madurando sin fundirse una uva, lo que no sucedió nunca en Valdemarea hasta la fecha.

Algunos propietarios aún desean el agua, pero yo ya me alegraría con que no lloviese hasta la vendimia.

Ayer estuvieron cuatro hombres lavando las tinas del Conde y poniéndoles *mastic*²⁷ para evitar que manasen el líquido; hemos puesto una mezcla, fundida junta, de un poco de sebo, un poco de cera y bastante azufre.

La tina mayor del Conde dicen que lleva 212 a 220 cuepas y tiene: diámetro 2,13 metros y alto 2,97 metros. No veo necesidad de tanta altura para ese diámetro, creo sería mejor con mayor diámetro para la misma altura.

10 DE SEPTIEMBRE

Ayer y hoy sol como en días anteriores.

Vendimias. Ayer vendimió en Tebongo D. Marcial Arango y la uva estaba verde.

²⁷ El *mastic* o mástique es la masilla que se emplea para sellar tinas y toneles.

12 DE SEPTIEMBRE

Por fin llovió y llovió mucho. A las 3 de la tarde, con pocos truenos, cayó un buen chaparrón suave y tranquilamente. Por la noche continuó lloviendo nuevamente por bastante tiempo. Bastó de agua.

Vendimias. Hoy vendimió D. José Arango el veterinario. Debía estar verde.

13 DE SEPTIEMBRE

Nublado oscuro.

14 DE SEPTIEMBRE

Nublado.

Hoy tuve el gusto de ver en Cangas al ilustrísimo ingeniero agrónomo Sr. García de los Salmones²⁸ y acompañarlo a Valdemarea.

15 DE SEPTIEMBRE

Calor tormentoso.

16 DE SEPTIEMBRE

Buen día caliente.

²⁸ Nicolás García de los Salmones (San Felices de Buelna, Cantabria, 1865 – Madrid, 1942), director de la Estación Agropecuaria de Navarra. Estudió en la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de Madrid, graduándose en 1888. Viajó por Francia con el encargo oficial de estudiar la adaptación y el progreso de las cepas americanas en el país vecino, publicando un extenso informe, en colaboración con el también ingeniero agrónomo Leopoldo Salas Amat. En 1892 fue destinado como ingeniero agregado a la Estación Agrícola y Pecuaria de Barcelona. En 1893 publicó una obra fundamental en la materia titulada *La invasión filoxérica en España y las cepas americanas*. En 1904 fue nombrado director de la Estación Agropecuaria de Navarra, cargo que desempeñó hasta 1912 y en el que realizó una destacada labor en la lucha contra la filoxera en Navarra y La Rioja.

17 DE SEPTIEMBRE

Sábado. Buen día.

Prosiguen las vendimias de los pequeños propietarios. La uva está verde. En nuestras viñas no hay un racimo perdido y esperaré bien otra semana.

La tormenta del 12 produjo maravillosos efectos en el desarrollo de la uva. Hoy Gamones parece tan bien como Valdemarea, excepto algunas hileras del extremo superior de albarín que tienen el racimo muy pequeño.

18 DE SEPTIEMBRE

Domingo. Día del Ecce Homo. Buen día hasta la tarde, a esta ocasión se formó una fuerte tormenta de truenos y cayó un buen chaparrón.

19 DE SEPTIEMBRE

Lunes. Buen día. Sol y sombra. Vendimió en Obanca D. Francisco Valle y el trozo que fue de D. Atilano Valdés produjo 60 gojos (una enfermedad). También vendimió D. Manuel García Velasco en Obanca. Me parece poco madura la uva.

20 DE SEPTIEMBRE

Prosiguen la vendimia los señores citados y vendimia D. Juan Menéndez (Torgas).

Por la tarde fuerte tormenta de truenos a las 3:30 y mucha agua. Estas lluvias nos perjudicaron mucho, especialmente en el verdejo que se fundirá.

21 DE SEPTIEMBRE

Buen día.

El verdejo se funde, es decir, le entra la podredumbre gris y dispon-

go vendimiar pasado mañana. Estrujé un racimo albarín en el fondo de la viña y dio 9,5°.

Hoy, vendimió D. Juan Menéndez y cogió unas 300 cuepas. Ayer, los Arango en Tebongo unas 180, Águeda González unas 115, D. Joaquín Rodríguez unas 80, D. Francisco Valle unas 120. Todos dicen [*que*] es una cosecha extraordinaria.

23 DE SEPTIEMBRE

Vendimia en Valdemarea. Desde por la mañana a la noche buen día. Llovió al final sin perjuicio.

12 vendimiadoras
 4 maniegadores
 1 gojero
 6 carreones
 1 en San Tirso
 2 carros, de ellos uno con bocineras, otro con bocoyes
 2 descargando
 1 en el carro
 1 en la tina

Por la tarde hubo que reforzar a las dos [*mujeres*] de descargar con una vendimiadora. Convenía hubiera habido otro hombre haciendo gojos. Los carreones no necesitaron apurarse.

Se vendimió todo el verdejo 26 gojos

Resto de vendimia 34 gojos

La primera sección, o sea, hasta la hilera 24 inclusive, dio 18 gojos. No podía dar más ni dará más ningún año.

Se llenó la tina de Santos y quedó desahogada para que no vierta y la última carrada se echó casi toda en la tina cónica. De donde infero que la tina de Santos lleva unos 52 gojos de uva tan sana y tan hermosa como es la de este año. Cogí un poco de vino de la parte superior de la tina y dio 9,5°, creo que esta graduación corresponde a la última carrada porque el verdejo estará debajo.

D. Manuel Rodríguez cogió en Mouri 40 gojos.

24 DE SEPTIEMBRE

Sábado. Para amanecer hoy llovió mucho y suspendo vendimias. Hoy solo vendimió D. Víctor Llano y D. Marcial Arango; este en Sestorraso.

Compra de una viña en la Vega del Obispo que se llamará La Manuela. Su precio: 3 000 pesetas. Firmada hoy la escritura y hecho el pago en la escribanía de D. Jesús Arango. Vendedor D. Antonio José Álvarez Agudín, vecino de Madrid. Mide 28 hombres de cava²⁹. Tiene plantadas unas 1 100 plantas en edad de tres años.

26 DE SEPTIEMBRE

Vendimia. Buen día. La uva blanda por efecto de la lluvia del 24. Hasta la hilera 80 inclusive: 71 gojos. En total a la noche: 151 gojos. Graduación 10°. Llovió a la noche.

27 DE SEPTIEMBRE

Hoy se recogieron 100 gojos tinto y 30 blanco. Graduación del blanco 11°. Se concluyó en Valdemarea a la noche.

28 DE SEPTIEMBRE

100 gojos: 12 blanco y 88 tinto. Graduación 10°. Fue [*el*] primer día [*en*] Gamones.

29 DE SEPTIEMBRE

Hoy, dos hileras de injertos y todos los productores: 17 gojos y medio. Graduación 10° escasos.

²⁹ 28 hombres de cava es media hectárea. «Hombre de cava» es la medida de superficie utilizada para el viñedo en Cangas del Narcea, equivale a 178 metros cuadrados. Nicolás Suárez Cantón, «Asturias vinícola. Breves apuntes sobre el vino de Cangas de Tineo», *Revista de Asturias*, 15, 5 de junio de 1879, 234.

Día 23	Gojos blanco y tinto	60
" 26	" " "	151
" 27	" " "	130
" 28	" " "	100
" 29	" " "	17
[Total]	" " "	458

De estos 458 gojos:

Blanco	42
Tinto	416

Calculando a 1,45 cuepas por gojo son 664 cuepas la cosecha total. (Resultaron 700 y pico)³⁰.

De esto calculo blanco las cinco barricas que están llenas y un bo-coy: 33,5 cuepas, y de tinto: 630 cuepas y media.

7 DE OCTUBRE

Hechuras. Hoy hicimos el vino de los productores directos. Tiene excelente gusto, una capa exagerada y está bastante limpio aunque solo hace hoy ocho días que se vendimió. Dio al alambique de Salleron³¹ 8,5° escasos, aunque el aspecto y gusto hacían presumir mayor graduación. Con este vino se halla el de dos hileras de injertos.

10 DE OCTUBRE

Hechuras. Se desmostió la tina de 60. Resulta un vino superior en gusto y capa. Está bastante limpio. Graduación 9,9°. (*[El prensado de su orujo dio]* dos pies muy escasos).

11 DE OCTUBRE

Martes. Se desmostió la *[tina]* de Santos. Era el verdejo que antici-

³⁰ Nota al margen del autor.

³¹ El alambique Salleron fue un modelo construido en París en 1882, y adaptado por los laboratorios de varios ministerios franceses para determinar el grado alcohólico del destilado.

padamente se vendimió en Valdemarea, tenía un poco de carrasquín y un poco de albarín.

Resulta un vino sumamente suave: 10,4°.

Cubicación de la tina de Santos por la fórmula:

$$V = \pi \times p / 3 (R^2 + r^2 + Rr)^{32}$$

Da, suponiéndola dividida en dos troncos de cono de bases paralelas y reunidas las cabidas de los dos conos, metros cúbicos: 4 634, o sea, litros: 4 634, o sea, cuartillos: 9 194, o sea, cuepas: 127 y 5 cañadas y 5 cuartillos. Al trasiego resultaron unas 134 cuepas. Hubo por lo tanto error en el cálculo de 7 cuepas. Se comprobó en 1907 que lleva 131 cuepas llena de vino solo.

13 DE OCTUBRE

Hechuras. Jueves. Se desmostió la tina cónica que tenía uva de Valdemarea de debajo de la curripa. Me admira su graduación 10,9°. Está algo revuelto y será un vino soberbio, es muy suave.

La tina de Santos dio dos pies y medio.

Cubicación. La tina de D. Anselmo [*González del Valle*] da 2 077 litros, o 57 cuepas 17 cuartillos, y metros 2,077. Obtenida por la fórmula:

$$V = 1/3 (\pi R^2 + \pi r^2 + \pi Rr)$$

15 DE OCTUBRE

Hechuras. Continuaron hoy desmostiando una gran parte de la tina grande del Conde. Era [*uva*] de Valdemarea, de hacia el centro y para arriba. En apariencia resultó el peor [*vino*]. Es más rojizo, más purillo, menos capa y de 9,8° bien completos, pero no llega a 9,9°.

16 DE OCTUBRE

No se hizo nada porque fue domingo.

³² V= volumen; p= profundidad; R= radio mayor, y r= radio menor. Sobre el cubicaje de tinas, véase Diego de Rueda y López, *Vinificación moderna*, Bilbao, 1930, pp. 38 y 39.

17 DE OCTUBRE

Lunes. Se acabó de desmostiar la tina grande y se puso un pie.

18 DE OCTUBRE

Se pusieron tres pies.

19 DE OCTUBRE

Se puso un pie y se preparó madera. Trabajan seis hombres.

20 DE OCTUBRE

Jueves. Se empezó a desmostiar la segunda cuba del Conde. El vino parece muy bien. Graduación: 9,8° bien completos.

22 DE OCTUBRE

Venta del vino. Hoy se puso a la venta nuestro vino a 6 perrinas cuartillo.

23 DE OCTUBRE

Hoy se concluyó de prensar el vino. Se pusieron en la bodega de casa 50 cuepas blanco y 451 tinto, y en la bodega de D. Lorenzo tinto 220. En total: 721 cuepas (50 de blanco y 671 de tinto).

En cantidad ni en calidad no queda nada que desear. ¿Cuándo veremos otra igual?

Quedé satisfecho de los obreros, que fueron: Manuel Gutiérrez el cachicán, su hermano Ramón, otro muy buen obrero Antonio Marqués, José Moína, el hijo del cachicán Manuel y nuestro sirviente Emilio Martínez. Se emplearon trece días útiles y no estuvieron todos los obreros ni ayer sábado ni los dos primeros días. Ayer concluimos de poner el último pie a las 12 de la noche y di a los obreros licor café.

Tiempo. El otoño continúa como fue el verano: seco, caliente y sin más gotas de agua que las que hubo en escasa cantidad a fines de septiembre. Se recogió la cosecha de las castañas que fue tan extraordinaria como la del vino, con hermosísimo sol y sin viento.

El año fue malísimo en cereales, mediano en maíz y patatas, y excelente en vino y castañas. Para los aldeanos la peor circunstancia económica es la baja grande de precios que sufrió el ganado.

20 DE NOVIEMBRE

El año continuó excepcional y tanto que excepto las pocas aguas que cayeron en septiembre no volvió a llover hasta hoy. Un *[mes]* de octubre hermosísimo y lo mismo de noviembre hasta hoy.

Hoy empezó a llover.

21 DE NOVIEMBRE

Mucha lluvia. Me cogió en Oviedo.

22 DE NOVIEMBRE

Muy frío y mucha lluvia. Estuve en Gijón.

23 DE NOVIEMBRE

Vine a Oviedo. Fui a San Esteban. Llovió y nevó mucho en los altos.

24 DE NOVIEMBRE

Llegué a Cangas con mucha nieve. Cangas cubierto.

2 DICIEMBRE

Desde las anteriores observaciones mal tiempo y mucho frío que prosigue.

La feria de ayer mala porque no pasó nadie de Laciana, Ibias y el Valledor a causa de la nieve. El día frío pero seco. Compré dos cerdos a Pacho la Gaitera a 75 reales arroba y una vaca de Riotorno en 33,5 duros. Esta pesó 12 arrobas 19 libras, y los cerdos, uno 9 arrobas 5 libras y otro 10 arrobas 6 libras.

1905

19 DE FEBRERO

Hasta hoy, desde diciembre, un tiempo seco y de sol, y hielos poco intensos como no recuerdo ningún año. Llovió muy pocos días en enero y todo lo demás sequía y más sequía, así que los campos y prados no brotan nada y como hubo tanta escasez de hierba y los aldeanos se quedaron en otoño con mucho ganado por el descenso de los precios y tampoco tienen nabos, será grande la mortandad de reses por el hambre.

20 DE FEBRERO

Muy frío y lluvia.

21 DE FEBRERO

Empezó a nevar hasta Cangas.

22 DE FEBRERO

Estamos cubiertos de nieve.

23 DE FEBRERO

Para amanecer hoy también nevó. Tenemos en Cangas media cuarta [*de nieve*].

24 DE FEBRERO

Cubierto, no nevó.

25 DE FEBRERO

Cubierto, no nevó. Es sábado y en toda la semana no tuvimos correo.

26 DE FEBRERO

Lloviendo, marchó alguna nieve. Se empezó la injertia.

27 DE FEBRERO

Lunes. Lloviendo todo el día.

28 DE FEBRERO

Lloviendo sin cesar.

1 DE MARZO

Miércoles, frío, lloviendo.

2 DE MARZO

Amaneció cubierto nieve y nevando. Truenos.

3 DE MARZO

Empieza a levantar el tiempo.

4 DE MARZO

Heló y hoy buen día de sol.

6 DE MARZO

Llovió de noche.

Trabajos. Hoy se empezó la poda en Valdemarea. No está muy adelantada la vegetación. Como el día estaba frío no lloraban los cortes.

En Limés van injertados unos 15 000, se injertó todo el rupestris³³ nuestro y se empezó el 3 309³⁴.

Prosigue la venta del vino con animación.

³³ Fue el portainjerto de cepa americana más utilizado en Asturias.

³⁴ Riparia × Rupestris núm. 3 309, variedad obtenida por Georges Couderc en 1881 a partir de un cruce entre estas dos vides americanas, que dio muy buenos resultados en Asturias. *La invasión filoxérica en España* (1911: 87).

13 DE MARZO

Trabajos. El 10 [*de marzo*] se concluyó la poda en Valdemarea y el 11 se podó en Gamones. Hoy preparan abono mineral para la Vega del Obispo. Por falta de estaquilla se suspende hoy la injertia, terminando toda la nuestra. Falta por injertar unas 60 000 que están en viaje.

Tiempo. De viento y lloviznoso.

Venta de injertos. Compré seis mil y aún faltan muchos más.

17 DE MARZO

Tiempo. Continúa viento y mucha agua.

18 DE MARZO

Hoy van injertadas 38 600 estaquillas de nuestra cosecha y se prosigue con la de Villafranca [*del Penedès, Barcelona*].

Tiempo. Viento y lluvia caliente.

20 DE MARZO

La vegetación [*está*] muy atrasada. Estuve en Gamones y lloran los cortes grandes, pero no el sarmiento del año. Las yemas muy serias.

22 DE MARZO

Tiempo de viento y lloviznoso, no malo para los campos. Hoy ponen alambre en La Manuela y prosigue la injertia.

23 DE MARZO

Trabajos. Se echó abono mineral: superfosfato y sulfato [*de*] potasa en los rupestris del Cristo, y se concluyó de podar y atar La Manuela. Se prosigue injertando en la casa. Faltan siete cajas de a 6 000.

Tiempo lloviznoso.

24 DE MARZO

Se cavó La Manuela, que le hacía mucha falta.

Llegaron 1 000 injertos de mencia para La Manuela; las raíces vienen bastante secas. Se prosigue injertando.

25 DE MARZO

Templado y lloviznoso, lo que vendrá bien para el abono mineral que se echó ayer y antes de ayer en el Cristo.

26 DE MARZO

Mañana de agua. Tarde dulce.

27 DE MARZO

Buen día. Sol y sombra. Viento. Buena temperatura.

28 DE MARZO

Hermosísimo día de primavera.

Trabajos. Ayer se echó el superfosfato y potasa en Vega del Obispo, y riparia³⁵ del Cristo sobre el rupestris. Hoy se empezó a plantar La Manuela y se pusieron tres hileras de arriba [*de*] injerto de mencia venida de Valdeorras [*provincia de Ourense*].

29 DE MARZO

Día muy caliente. Viento fuerte. Truenos por la tarde. No llovió.

Trabajos. Se concluyó de arrancar el vivero. Se concluyeron de plantar las 1 000 mencías de Valdeorras. Se pusieron en el fondo de La Manuela tres hileras de Mourvèdre × Rupestris.

Vegetación. Las yemas bastante hinchadas.

³⁵ Vid nativa de Norteamérica que se empleó como portainjerto, pero que fue desplazada por la rupestris, otra cepa americana, que se adapta mejor a suelos pedregosos. *La invasión filoxérica en España* (1911: 86-87).

30 DE MARZO

Hermosísimo día.

Mosco. Estuve en Valdemarea y el mosco ya hizo daño a pesar de que las yemas solo están hinchadas, pero ninguna abierta. Fueron dos chicos a perseguirlo y continuarán.

31 DE MARZO

Día caluroso, hubo algún trueno.

1 DE ABRIL

Sofocado. Un trueno.

2 DE ABRIL

Sofocado y pesado.

Vegetación. Adelanta muchísimo. Ayer no he visto en todo Gamones una yema abierta. En las varas de fruto de la poda de Guyot es en donde están más adelantadas.

3 DE ABRIL

Hermoso día. NE vivo.

4 DE ABRIL

Tan bueno como el anterior.

5 DE ABRIL

Tan bueno como el anterior. Se empieza el vivero.

6 DE ABRIL

Tan bueno como el anterior.

Trabajos. El 4 se empezó a colocar injertos en el vivero del Conde. Están divididos los operarios en cuadrillas de a cuatro y son cuatro

cuadrillas. Están en las tablas inferiores. Los injertos en los cajones aún no estaban muy adelantados. En Valdemarea andan tres chicos al mosco.

Vegetación. Adelanta mucho. Los brotes parecen grandes moscones posados sobre los sarmientos. Los pulgaritos de la poda de Guyot están más atrasados, pero las varas que se echan por primera vez están echando sus dos hojitas hacia fuera quedando el cogollito en el medio. Podemos declarar abierto el periodo de peligro para los hielos. La vegetación lleva bastante adelanto a la del año pasado.

7 DE ABRIL

Día espléndido.

8 DE ABRIL

Otro día soberbio. Este tiempo está causando admiración por lo desusado en tal época. En Andalucía se da por perdida la cosecha con tal sequía. Aquí hasta ahora vino perfectamente y el adelanto en todos los frutos es magnífico y solo en caso de una helada podrá ser perjudicial.

Trabajos. Hoy se terminaron de formar los dos tramos más inferiores del vivero del Conde, cerca de la mitad norte del 3.º, un tercio del 3.º y un quinto del 4.º, prosigue la injertia.

9 DE ABRIL

Hermosa mañana pero nublado. Tronó la mayor parte de la tarde y llovió bastante. Las gentes se alegran y dicen que fue muy oportuna esta agua. Yo me temo que venga demasiada.

10 DE ABRIL

Sol y sombra. Buen día. A las 8 de la noche empezó a llover fuerte.

11 DE ABRIL

Llovió mucho durante el día. Buena temperatura.

Trabajos. Se empezó a trasegar la tina de Santos para la bodega de D. Lorenzo.

Tina de Santos. Se trasegó y lleva próximamente 134 cuepas de vino llena del todo.

12 DE ABRIL

Lluvioso pero no frío.

12 DE ABRIL

Húmedo de primavera. No llovió.

Vegetación. Desde la carretera aún no reluce Valdemarea, pero mucho la de D. Luis González de Vegalabad mirada desde la carretera y otras varias como la de Velarde, en donde acostaron este año por primera vez las varas.

Hay mucha alegría en toda España por haber llovido.

14 DE ABRIL

Viento fuerte. Desapacible, lluvioso, fresco. 14º.

15 DE ABRIL

Lloviendo todo el día sin cesar. Frío.

16 DE ABRIL

Lloviendo.

17 DE ABRIL

Lloviendo. Caliente.

18 DE ABRIL

Lloviendo.

19 DE ABRIL

Lloviendo desde por la mañana a la noche.

20 DE ABRIL

Lloviendo. Nieve sobre Adralés. Jueves Santo.

21 DE ABRIL

Lloviendo sin cesar menudo.

22 DE ABRIL

NE. Llovió poco. Despejó por la noche.

23 DE ABRIL

Amaneció blanco de helada. Fui a Valdemarea y ningún daño apreció por efecto de la helada. NE vivo. Día de Pascua.

24 DE ABRIL

Hermoso día. La helada de ayer chamuscó algunas patatas y también algunas cepas, sobre todo en San Andrés. A nosotros ningún daño nos hizo.

25 DE ABRIL

Día hermosísimo de primavera caliente.

26 DE ABRIL

Espléndido día.

27 DE ABRIL

Día inmejorable.

Vegetación. Continúan abriendo las yemas y ayer deslechugué en Gamones y La Manuela un buen rato.

Trabajos. Ayer se terminó de cavar Gamones. Ahora sé que 24 hom-

bres cavan en tres días esas viñas menos la puerta. Hoy se empezó nuevamente a plantar vivero.

El nitrato de sosa se había echado en Gamones antes de los temporales y se cubrió ahora a la cava.

28 DE ABRIL

Hermoso día ayer, pero hoy viento del Sur. Nublado.

Trabajos. Prosigue el vivero. Se terminaron las fajas 3.^a, 4.^a y 5.^a inferiores de la viña del Conde. Se sallaron los injertos que se pusieron antes de los temporales últimos.

Huerta. Se pusieron fréjoles, lechugas que dio D. Emilio Arango de dos castas y se empezó a poner cebolla, mitad del fondo con *terreau*³⁶ poco fuerte, mitad superior con estiércol. Obsérvese el resultado.

29 DE ABRIL

Nublado. Viento fuerte del sur, unas gotas de agua.

30 DE ABRIL

Nublado. Viento fuerte del sur.

1.º DE MAYO

Continúa viento molesto del O y SO, amenazando agua pero no llueve.

Trabajos. Se continúa con el vivero. Se pone en el nuestro, en el del Conde, barbados que arrancan dos hombres e injertan unos chicos.

Huerta. Se ponen fréjoles, tomates de D. Emilio Arango y del país. Sembré melones que vinieron de casa del Duque de Bailén. La cebolla se puso el día 28 y 29.

2 DE MAYO

Nublado fresco.

³⁶ Humus.

3 DE MAYO

Sol y sombra. Más que fresco.

4 DE MAYO

Muy frío. 11° a las 11 de la mañana detrás de la ventana del despacho. Vientecillo del N.

Hoy, la feria de la Cruz. Las viñas relucen de todas partes. Está nacido la mayor parte del vino.

5 DE MAYO

Frío.

6 DE MAYO

Muy frío. Nortada.

7 DE MAYO

No tan frío, pero bastante fresco.

8 DE MAYO

Fresco.

9 DE MAYO

Día de sol. NE fresco y vivo.

Trabajos. Ayer se concluyó la cava en Valdemarea. Hoy se deslechuga allí y arregla alambre, etc.

Vegetación. Muy buena y el número de racimos es muy grande y son muy robustos.

Impresiones. Se pueden repetir con creces las estampadas con fecha 10 de mayo de 1904.

Mosco. En el Cristo no dejó nada.

10 DE MAYO

Día de sol, pero viento frío.

11 DE MAYO

Día de sol, pero viento frío.

Mildiu. Hoy estaba deslechugando en La Manuela y observé muchas hojas que parecen mildiosadas. Nada.

Trabajos. Se plantan unas hileras que faltaban en La Manuela y se proseguirá mañana. Se planta vivero y se deslechuga en Gamones.

Se hace la plantación en La Manuela con barbados que se arrancan, se injertan en el acto y se plantan. Dieron mal resultado.

No tengo sulfato, que de lo contrario ya debiéramos sulfatar.

Hoy vino el criado Emilio de Oviedo.

12 DE MAYO

Buen día, pero NE sumamente fuerte.

13 DE MAYO

Buen día, pero NE sumamente fuerte.

Trabajos. Se echa nitrato [de] sosa en el Cristo, se bina La Manuela, se ponen injertos en viveros. Ayer se terminó de plantar La Manuela con barbados injertos en el acto. Se deslechuga Gamones.

14 DE MAYO

Domingo. El mismo viento impertinente.

15 DE MAYO

Mejor día, viento menos fuerte.

16 DE MAYO

Mejor día, viento menos fuerte.

17 DE MAYO

Hermoso día.

18 DE MAYO

Hermoso día.

19 DE MAYO

Hermoso día.

20 DE MAYO

Tormenta de truenos. Hacía mucha falta pero me temo nos traiga mildiu. No pude sulfatar porque no tenía sulfato.

Trabajos. El 19 y 20 se emplearon en preparar el solar para la bodega de Limés, y algunos deslechugar y otros plantar últimos barbados que se habían arrancado.

21 DE MAYO

Domingo. Truenos. Llovió. Aumenta el temor al mildiu. No hubo.

22 DE MAYO

Lunes. Llovió bastante por la noche y aun por la mañana. Frío.

23 DE MAYO

Frío. Norte.

24 DE MAYO

Buen día. Muy frío a la tarde.

Trabajos. El 22 se empezó a trabajar en Escolinas. Es tan grande la miseria y falta de recursos de los obreros que no tuve valor para despedirlos en esta ocasión, y aunque es demasiado anticipado el trabajo para

el año próximo decidí practicarlo. Se hacen cuevas, se echa el estiércol y se cubre.

Sulfato. Se empezó el 22 a echarlo en Gamones y terminarán mañana e irán a La Manuela.

25 DE MAYO

Buen día, más templado.

Se prosigue sulfatando. Labayos deslechugando Gamones. Se hacen cuevas [*en*] Escolinas. Se sulfata La Manuela.

26 DE MAYO

Templado. Las mismas labores. Se sulfata Valdemarea.

27 DE MAYO

Buen día y el mejor desde hace tiempo.

Se sulfata en Valdemarea. Labayos deslechuga en esta de Valdemarea. Prosiguen las cuevas en Escolinas.

Impresiones. Hasta ahora son soberbias. Las viñas, completamente limpias de pestes, están muy lozanas y extraordinariamente cubiertas de racimos. Estos ofrecen la particularidad de echar cada uno un zarcillo y lo tengo por indicio de que a la flor millarará mucho, allá veremos.

28 DE MAYO

Buen día.

29 DE MAYO

Excelente día.

30 DE MAYO

Excelente día.

Trasiego. Se hace el último que era la tina de D. Anselmo [*González del Valle*] y una cuba de 30 [*cuepas*]. En total faltan por vender unas 180 cuepas.

Impresiones del viñedo. Excelentes. Mucha lozanía y limpieza absoluta de pestes, sin embargo en Valdemarea de la hilera 80 para arriba noto mucha más pobreza en el cepado y sin embargo se abonó también este año con abono mineral. Creo necesario una buena abonadura con estiércol de cuadra. Atribuyo esta debilidad a que es peor terreno desde esa hilera para abajo y que la plantación fue mal hecha, puesto que solo se desfondó con el arado Brabant que solo calaba 35 centímetros.

31 DE MAYO

Buen día.

1 DE JUNIO

Excelente día, aproximándose el verano. Me dijo D. Claudio Uría que tenía una cepa en flor, lo dudo.

Terminó mayo y no fue malo. El viento fuerte del NE un poco frío fue el dominante durante todo el mes y las cepas no se precipitaron por efecto de esto, pero tampoco sufrieron gran cosa y se vieron libres de toda enfermedad. Solo llovió el 20, 21 y 22.

2 DE JUNIO

Excelente día.

3 DE JUNIO

Excelente día. Calor.

4 DE JUNIO

Hermosa temperatura, completamente nublado. Truenos lejanos. Lluvia un poco por la tarde y más por la noche.

5 DE JUNIO

Llovió por la mañana poco, y ayer y hoy caló muy poco.

6 DE JUNIO

Buen día.

7 DE JUNIO

Buen día, templado.

Trabajos. Hoy se terminaron las cuevas en Las Escolinas. Di ramo³⁷: un bollo con tocino y vino con piqueta³⁸, y dos cigarros. Los obreros se mostraron muy agradecidos. Labayos prosigue deslechugando en Valdemarea y metiendo ramas en las hileras.

8 DE JUNIO

Nublado y truenos con agua por la tarde, llovió muy poco.

Trabajos. Dos obreros deslechugando [*en*] Valdemarea, cuatro metiendo ramas en Gamones y uno despuntando en La Manuela según los preceptos de Guyot, y el resto de la cuadrilla sacando tierra de lo que va a ser bodega en Limés. Emilio el criado y yo envasamos 13 cuepas de vino para Oviedo y parte de él ya va a 35 céntimos.

No se ve ningún racimo en flor.

9 DE JUNIO

Llovizó varias veces en el día y estuvo oscuro y por la tarde frío.

Sulfato. He visto unas hileras en Valdemarea con las hojas emberzadas hacia atrás, llenas de puntitos rojizos, y lo mismo el sarmiento, más por la cara superior que por la inferior y muy flexible y nada quebradizo el sarmiento, y lo atribuyo a que fueron quemadas estas cepas por el sulfato. D. Ceferino Valle tiene un trozo del mismo modo y cayéndose

³⁷ *Ramo*, comida que se ofrece al terminar una obra o trabajo.

³⁸ *Piqueta*, vino de bajo contenido alcohólico elaborado a partir de las segundas prensas de orujo de uva o pie.

los racimos y las hojas, y opino que es debido también al sulfato este fenómeno.

Hoy y mañana se proseguirá escombrando para la bodega de Limés.

10 DE JUNIO

Hoy hemos tenido la inmensa satisfacción de saber que nuestro hijo Manolo terminó su carrera de médico y se graduó con la nota de sobresaliente.

11 DE JUNIO

Ayer llovió y hoy un poco; no caló mucho. Hoy está frío. Nublado.

Flor. Se vio flor en una cepa de Valdemarea. Los productores empiezan solamente. El Aramón × Rupestris de Gamones tiene mucho en flor.

Impresiones. Son soberbias en todas las viñas. En Gamones la lozanía es exuberante. El abono mineral me parece de resultados seguros.

12 DE JUNIO

Tiempo. Sol y sombra. Bastante fresco.

Trabajos. Dos hombres deslechugando en Valdemarea y uno en Gamones, el resto de la cuadrilla haciendo explanación para la bodega y hoy se suspenden estos trabajos.

Impresiones. Demasiada lozanía en los pámpanos. Dicen que se ven raros racimos con alguna flor. El Seibel está en flor en Gamones y presumo que en Valdemarea. Este año lleva el cepado ocho días de retraso al año pasado y ocho de adelanto cuando menos al año de 1903.

13 DE JUNIO

Amaneció despejado, pero llovió bastante a la tarde.

14 DE JUNIO

Llovizó varias veces poco, por la noche llovió más.

Pestes. En nuestras viñas no he visto ninguna, pero infaliblemente se presentarán: buena temperatura y mucha humedad forzosamente acarrearán mildiu y oídium, y de este más a los que tenemos por azufrar y las viñas muy lozanas.

La viña de D. Ceferino Valle y 11 hileras nuestras en Valdemarea están enfermas: cesaron de crecer los vástagos, y las hojas están cubiertas de puntitos negros y los bordes vueltos hacia atrás. En el sarmiento, manchas y puntos negros como en la hoja; los pedúnculos y pedunculillos del racimo los mismos puntos, y en la viña de Valle en donde es más intensa la enfermedad se caen muchos racimos. Sostengo yo que esta enfermedad es solo debida a quemadura por sulfato de cobre muy ácido, y sostienen D. Emilio Arango y otros que es antracnosis³⁹. La marcha que siga la enfermedad aclarará el diagnóstico. En nuestra viña además de los puntos negros algunas hojas se ponen rojizas.

15 DE JUNIO

Regular día. Nublado.

Oídium. Más o menos por todas partes empieza el oídium y no puede suceder de otro modo con tiempo sombrío, caliente y húmedo. Empieza a chispear la flor, aunque muy raras.

16 DE JUNIO

Para amanecer llovió bastante. El día caliente y viento del sur como en días anteriores. Buena temperatura.

Estuve en Valdemarea y me admira cómo no se presenta mucho oídium con tanta humedad y temperatura dulce, pues no he visto oídium.

Hoy llegó mi hijo Manolo hecho médico.

17 DE JUNIO

Llovió de noche y llueve por la mañana.

³⁹ La antracnosis de la vid es una enfermedad causada por el hongo *Elsinoe ampelina*.

Nuestras 11 hileras quemadas por el sulfato aguantan mucho a reponerse.

Flor. Hoy he visto chispitas de flor. Muy pocas.

18 DE JUNIO

Llovió, aunque no mucho.

19 DE JUNIO

También llovió para amanecer hoy, pero después estuvo buen día. Este tiempo nos perjudica mucho porque no se organiza bien la flor dentro del botón y tendremos *coulure*. La vegetación además es demasiado lujuriosa.

20 DE JUNIO

Hermoso día.

Flor. Empieza a chispear por todo Valdemarea pero en escasísima cantidad y a largas distancias. En Gamones son escasísimas las flores que se ven. Aquí la lozanía es exagerada. Se reconocen injertos.

Trabajos. Se empieza a azufrar en Valdemarea.

21 DE JUNIO

Tiempo. Gran calor.

Flor. Quedé admirado hoy en Valdemarea por los muchos racimos en flor, cuando el 19 apenas los había. Se prosigue azufrando.

22 DE JUNIO

[*Fiesta de*] Corpus. Gran día de calor. 23° a las 4.

Hoy abrirán muchas flores en las cepas. Estamos en pleno periodo de florescencia.

23 DE JUNIO

Calor muy sofocante. Truenos y poco agua por la tarde.

Flor. Estuve en La Manuela. Está en plena florescencia. Era de las viñas más atrasadas y sin embargo está en flor por lo que presumo también lo están todas las otras. Las muchas ocupaciones me impiden verlas contra lo que yo deseara.

24 DE JUNIO

Hermosísimo día de sol. 24° de temperatura.

25 DE JUNIO

Hermosísimo día 25°. NE suave.

Flor. Fui a Valdemarea. Están en flor plena casi todos los racimos desde los productores para abajo y en flor la mayor parte de allí para arriba, excepto La Atalaya y el carrasquín de arriba en donde hay pocos botones abiertos. Se puede afirmar que hoy está en su mayor fuerza la florescencia y que hoy será el día de máxima fecundación.

Mis impresiones hoy son lo más optimistas que pueden ser.

Huésped. Está aquí mi sobrino Constante que viene de Oviedo ordenado de Evangelio⁴⁰.

Flor. Los productores de Valdemarea están en su mayor parte fuera de flor.

26 DE JUNIO

Tiempo. Ayer amenazó tormenta pero no llovió, hoy hermosísimo día. 24° a las 12. NE hermoso.

Flor. Gamones en flor por completo la mayor parte de las castas, más atrasado el cariñena y carrasquín.

Vine muy mal impresionado de esta viña porque me pareció con pocos y pequeños racimos en comparación con Valdemarea, excepto el teso. La vegetación excesivamente lujuriosa es la culpable. Puse [a]

⁴⁰ El sacerdote Constante Gómez (1881-1954), hijo de Ceferino Gómez y natural de La Engertal, parroquia de San Martín del Valledor (Allande), fue párroco de La Espina (Salas) y Otur (Valdés).

toda la cuadrilla a despuntar para dar un castigo fuerte a las cepas. Los productores poco cargados están todos en uva.

27 DE JUNIO

Hermoso día y con él ocho [*días*] justos a cual mejor. Este año presumo no se pierda el albarín porque fue el que se está aprovechando más de este buen tiempo y debe llevar muy adelantada la fecundación.

28 DE JUNIO

Hermoso día.

29 DE JUNIO

Amaneció frío, después templó. Por la tarde llovió bastante y algún trueno muy lejano. Viento oeste. Hoy marchó Constante.

30 DE JUNIO

Llovió bastante y frío.

1.º DE JULIO

Nublado y templado.

2 DE JULIO

Heló al amanecer. Sol por la mañana, muy fresco por la tarde.

3 DE JULIO

Mañana templada. Llovió de nortada fría. Por la tarde algún trueno muy lejano.

Flor. Valdemarea casi todo fuera de flor y de muy buen aspecto, los racimos están tirando los estambres. En La Atalaya aún hay bastante en flor. Mis impresiones hoy son excelentes respecto a esta viña.

4 DE JULIO

Para amanecer, mucha agua. La mañana, nublado caliente. Por la tarde, mucha agua. No se puede presentar tiempo más a propósito para el desarrollo de las enfermedades criptogámicas: mucha humedad y buena temperatura.

5 DE JULIO

Llovió por la mañana, tarde regular.

6 DE JULIO

Buen día. Vuelve el NE.

7 DE JULIO

Hermosísimo día de sol y NE suave.

Impresiones. Las traje hoy de Valdemarea soberbias y superiores a toda ponderación. Las cepas sanas por completo y de un hermosísimo color verde, mucha lozanía. Muchísimos racimos y fuera de flor y con aspecto de desarrollar la uva sin millarar. Nada más se puede pedir por hoy.

Trabajos. Ayer se empezó a sulfatar por segunda vez Valdemarea y se continúa hoy y se proseguirá, y cuatro muchachos meten ramas entre los alambres.

Siega del centeno. Se empezó hacia Sierra en terrenos calientes, por aquí apenas nada. La yerba se está segando con gran afán.

Pedrisco. El pueblo de Collada del Valledor [*concejo de Allande*] fue destrozado por un pedrisco.

8 DE JULIO

Sábado. Llovió mucho.

9 DE JULIO

Buen día.

10 DE JULIO

Hermoso día.

Trabajos. Se había suspendido por causa del agua el sulfatar y hoy se volvió a esta operación en Valdemarea. Otros obreros abren cimientos en Limés para la bodega. Está por binar Valdemarea y lo siento.

Observación importante. Muchos propietarios de Cangas, y entre ellos D. Manuel García Velasco, D. Manuel Rodríguez, D. Francisco Valle y otros, recogen los sarmientos envolviéndolos al alambre superior del *espalier*, pero lo hacen tan por completo que no queda ninguno derecho y los aprietan tanto que seguramente les será imposible crecer más, y D. Manuel Rodríguez despuntó además en Sierra muy severamente. Creo yo que esta operación servirá mucho para asegurarles la cosecha este año pero me temo, ateniéndome a lo que dicen los autores, que se debilita mucho la planta y sea un perjuicio para los años sucesivos y por esta razón yo no me atrevo a mandar semejante labor. Nos hemos limitado a pellizcar los sarmientos de excesivo crecimiento dejando intactos los demás y a muchos se les echó también al alambre, pero flojos para que prosigan creciendo. Importa observar el resultado que obtienen los señores citados.

Impresiones. Hoy estuve en La Manuela y vine admirado del número de racimos que allí hay y del buen aspecto, porque aunque la uvita está pequeña está muy verde y me hace creer que millará poco. La mencia nació muy bien y tiene buen aspecto.

Acontecimiento de familia. Ayer dio a luz Balbina⁴¹ a un niño que se bautizó con el nombre de Manuel.

Mario⁴² se halla con nosotros, llegó el día 11.

12 DE JULIO

Hermoso día.

⁴¹ Balbina Castelao Gómez, sobrina del autor.

⁴² Mario Gómez, hijo del autor.

13 DE JULIO

Hermoso día.

14 DE JULIO

Hermoso día. Hoy empezaron los mamposteros la bodega de Limés.

15 DE JULIO

Hermoso día. Norte a la noche.

16 DE JULIO

Nortada que deslució el paseo de la Vega⁴³.

17 DE JULIO

Nortada baja. Nada de sol.

18 DE JULIO

Nortada.

19 DE JULIO

Hermoso día de sol. Se empieza a azufrar.

Impresiones. Valdemarea muy buena de mitad abajo. Millaró mucho el albarín, especialmente hacia arriba y la Atalaya. Puede sin embargo haber una gran cosecha. (La hubiera habido si no fuese el mal de septiembre)⁴⁴.

20 DE JULIO

Buen día.

Trabajos. Se prosigue azufrando Valdemarea y sulfatando Gamones, en donde se terminó hoy. No hay mildiu pero pinteá mucho en las

⁴³ Paseo por la Vega de la villa de Cangas del Narcea en el día de la fiesta patronal de la Virgen del Carmen.

⁴⁴ Entre paréntesis anotación posterior del autor.

uvas el oídium, especialmente en La Manuela. Los gallegos continúan haciendo las paredes de la bodega de Limés.

21 DE JULIO

Buen tiempo, caliente.

22 DE JULIO

Buen tiempo, caliente.

23 DE JULIO

Buen tiempo, caliente.

24 DE JULIO

Buen tiempo, caliente.

25 DE JULIO

Buen tiempo, caliente.

26 DE JULIO

Tormenta de truenos. Llovió hora y media torrencialmente y sin cesar.

Oídium. Dicen que hay mucho. Hoy estaban azufrando en Gamones y se habrá perdido el azufre.

Centeno. Prosigue la siega y no se recuerda año tan abundante.

27 DE JULIO

Tormenta por la tarde, llovió bastante.

28 DE JULIO

Buen día, avivó el NE y no hubo tormenta.

Berza. Se pusieron dos cuadros [*de*] berza blanca y lechuga perezosa.

Fréjoles. Hoy se comieron por primera vez.

Bodega de Limés

Fachada del frente	51 pies ⁴⁵
Fachada de la calleja	61 pies
Sumadas y partido por dos	56 pies
Ancho del tejado	28 pies

4 DE AGOSTO

Tormenta sin truenos. Estoy baldado de los riñones.

5 DE AGOSTO

Llovió.

Se sembraron nabos de D. Emilio Arango, *Navet rond hiver*, y se hizo junto al pozo semillero [de] berza blanca de nuestra semilla.

Ayer se concluyeron las paredes de [la] bodega de Limés.

6 DE AGOSTO

Sigue tiempo de otoño.

7 DE AGOSTO

Sigue tiempo de otoño.

8 DE AGOSTO

Sigue tiempo de otoño. Casi frío.

9 DE AGOSTO

Nublado, templado.

10 DE AGOSTO

Nublado, templado.

⁴⁵ El pie es una medida de longitud que equivale a 0,278 m.

II DE AGOSTO

Frío.

Mildiu. La lluvia del día 5 trajo un gran ataque de mildiu en los viveros, en los que me hicieron mucho daño por encontrarlos mal sulfatados.

Oidium. También hubo mucho este año debido a tanta humedad. En los racimos tenemos poco, pero los sarmientos están bastante manchados.

Vegetación. En Gamones hay calles por las que no se puede andar y mando toda la cuadrilla a arreglarla.

4 DE SEPTIEMBRE

Hoy se hizo un semillero de cebolleta.

El 3 venimos de Trubia a donde habíamos llegado el 17 de agosto. En este tiempo apenas hemos visto el sol ni sentido el calor, tal estuvo de nublado y algún día de lluvia. Todo el verano va sombrío y húmedo.

Hoy estuve en las viñas y no vine descontento. Tenemos mucha menos cosecha, sin embargo, que el año pasado, en relación al cepado en producción. Empieza a teñir pero no se puede comer ningún racimo; uvas sueltas sí se pueden comer ya que los productores del n.º 1 de Gamones, que es el Alicante Rupestris Terras n.º 1, está muy adelantado.

II DE SEPTIEMBRE

Estos días fueron buenos. Hoy llovió mucho.

Vino. Lo habíamos subido a 40 céntimos, pero como en la misma calle echaba D. Víctor Llano a 35, lo bajamos a ese precio y así continúa vendiéndose.

17 DE SEPTIEMBRE

Llevamos tres días de lluvia torrencial. Ayer no hubo fiesta alguna en La Regla⁴⁶.

⁴⁶ Fiesta del Ecce Homo en La Regla de Perandones a la que todos los años acudía José Gómez.

18 DE SEPTIEMBRE

Regular tiempo.

19 DE SEPTIEMBRE

Regular.

20 DE SEPTIEMBRE

Buen día.

21 DE SEPTIEMBRE

Buen día.

22 DE SEPTIEMBRE

Feria. Buen día hasta la noche que llovió mucho.

23 DE SEPTIEMBRE

No llovió, muy fría.

Impresiones. Fatales. Con tal mal tiempo se funde sin madurar el verdejo y algún carrasquín y mucho la castellana blanca. La Manuela está soberbia. Gamones parece bien y peor Valdemarea.

24 DE SEPTIEMBRE

Otro día fatal. Lloviendo sin cesar.

25 DE SEPTIEMBRE

Día malo.

26 DE SEPTIEMBRE

Regular.

27 DE SEPTIEMBRE

Regular.

28 DE SEPTIEMBRE

Lluvia sin cesar.

29 DE SEPTIEMBRE

Muy nublado y frío, llovió por la tarde.

30 DE SEPTIEMBRE

Lluvia, frío.

1.º DE OCTUBRE

Lloviendo casi todo el día.

Vendimias. Algunos pequeños cosecheros vendimian viñas pequeñas pero creo que apenas resultará vino. En nuestra viña de Valdemarea continúa fundiéndose y del blanco ya queda poco. Es verdaderamente notable la pertinacia de las lluvias.

2 DE OCTUBRE

Vendimió D. José Arango, D. Juan Menéndez y empezaron los Sres. Arango en Tebongo.

Día hermoso y no frío.

Impresiones. Estuve en Valdemarea y pude observar que era verdad lo que el público me decía. Nuestro vino se pierde todo en aquella viña porque se funde, revienta y pudre. Calculo perdido ya un tercio de cosecha y es el caso que está verde y, sin embargo, se impone la vendimia. D. Manuel García Velasco y yo cogimos racimos salteados, los estrujamos y pudimos observar que marcaba 9º escasos.⁴⁷

En San Andrés y en muchas otras viñas no se pierde ningún vino o muy poco. Malas consecuencias nos trajo un tan mal mes de septiembre. Mucho tiempo hace que no vimos un sol como el de hoy y sin embargo no levantó hasta después del mediodía.

⁴⁷ «Era el cochylis quien hacía el daño» (Nota del autor).

Vino. El día 27 de septiembre se terminó la venta de nuestro vino de la última cosecha de 1904. Se vendió todo el invierno a 30 céntimos. Se subió a 40 y últimamente se bajó a 35 y no tengo queja alguna porque fueron buenos precios para una cosecha tan grande.

3 DE OCTUBRE

Hermoso día.

4 DE OCTUBRE

Hermoso día.

5 DE OCTUBRE

Hermoso día.

Vendimia en Valdemarea. Se vendimió hasta por la hilera 105 próximamente. Se recogieron nueve carradas de bocinera que se echaron en la tina cónica, 16 bocineras muy escasas y dos abundantes en la de Santos. Graduación sacado por arriba 9,5º largos y el que mana la tina 10º justos y calculo el total de 9,8º. Jamás he visto vino tan perdido. Al verter las maniegas en los gojos levantaban mucho polvo. Completamente sano apenas había un racimo. Si este año no tiene mal gusto el vino no lo tendrá nunca por efecto de lo podrido. (No tuvo mal gusto pero no aclaró bien y no tenía apenas color)⁴⁸.

6 DE OCTUBRE

Viernes. Hermoso día pero frío.

Vendimia. 2.º día de Valdemarea

Hoy fue un verdadero desastre. No vino para las tinas otra cosa que broza y podredumbre. Nada igual he visto nunca. El color del caldo parece agua con ceniza. Un líquido asqueroso. Graduación 8º. Malo y malísimo era el que se echó ayer en la tina cónica pero aún es mucho peor el de la tina de Santos. Hoy se recogieron siete carradas, o sea,

⁴⁸ Nota posterior del autor.

catorce bocineras. Tiene la tina de Santos llena unas once bocineras completas.

A la [tina] cónica se le agregó cerca de una bocinera, que con 16 de ayer hacen 17 escasas, y la tina de 60 tiene de hoy a última hora cuatro bocineras, también del extremo superior de la viña.

Es muy grande la diferencia que se nota en la graduación: 10° dio ayer y 10° da hoy la tina cónica y solo 8° la tina de Santos, verdad que a esta le tocó toda la cariñena, toda La Atalaya y parte del extremo superior de la viña. Quedó por vendimiar unas cuantas hileras en el extremo superior de la viña y todo el blanco que está todo fundido. Se vendimiará cuando se pueda.

El haberse fundido y perdido tanto vino nuestro lo atribuyo a que no hemos deshojado apenas y a que se echó con exceso nitrato de sosa. Es caso muy notable el nuestro porque las viñas de San Andrés están cargadísimas y muy sanos los racimos, y en Obanca sucede lo mismo. (Se repite el caso en 1906).

Hoy vendimió D. Joaquín Arce y ayer Águeda González, Juan Menéndez, D. Francisco Valle, D. Manuel Velasco y muchos otros; marcó el de D. Francisco Valle 9° y el de D. Manuel Velasco 10°.

Faltan: señores de Regueral, Torenó, Flórez, Ron, D. Manolito Rodríguez, D. Víctor Llano y algunos otros.

7 DE OCTUBRE

Mejora del vino. La tina de Santos está llena y en la noche de hoy le echamos un saco de azúcar de caña. Se sacó caldo y se llevó a cerca de la ebullición y se echó a la tina. El azúcar se disolvió en más de tres tantos de peso de mosto. Se empezó a calentar calderadas a las 7 y se terminó a [las] 11. El saco contenía 60 kilos.

Buen día pero un poco frío. Empieza [a] gorgotear la tina cónica.

Gamones y La Manuela están soberbias. Se podrían vendimiar pero ganarán mucho con esperar. La uva está muy sana. Este año se está recogiendo la cosecha excesivamente verde.

8 DE OCTUBRE

Buen día pero muy frío. Hierve con excesiva fuerza y ruido la [tina] cónica. La bodega apenas despide olor a vino en fermentación. La tina de Santos empieza a gorgotear.

9 DE OCTUBRE

Lunes. Día espléndido y caliente.

Vendimia. Se concluyó en Valdemarea. Una buena carrada y dos maniegos tinto de 8º. Dos carradas de blanco, una pisada y otra no. Se llenó un bocoy y sacado por la boca una prueba dio 11º. El de la prensa se echó en una barrica y se llenó esta y dio 10º.

Están completamente llenas las tinas cónicas de Santos y la de 60, y además un bocoy y una barrica de blanco como queda dicho. El orujo de la última prensada de blanco no tenemos en dónde echarlo. Hoy vendimió lo maduro en Sierra D. Manuel Rodríguez y continuará mañana y vendimiará la Bovizca.

10 DE OCTUBRE

Martes. Sol espléndido. Estuve en Gamones y está para vendimiar menos las blancas maris⁴⁹ y la cariñena que solo marcaba 8º. El productor directo Alicante Rupestris Terras n.º 1, que está sumamente pasado de maduro, solo marcó 9º. No vale por lo tanto.

Hoy vendimian los señores de Flórez, D. Víctor Llano, D. Marcial Arango en Obanca, D. Manuel Rodríguez, D. Alfredo Ron.

Tina. Este año hice la tina más grande de vino que habrá en todo el Occidente de Asturias. Me costó terminada 576 pesetas y me queda madera para otra tina menos unas 40 duelas que faltarán. Lleva la tina unas 79 duelas de unos 12 centímetros de ancho cada una. Contiene próximamente 13 000 litros o 25 793 cuartillos o 357 cuepas de líqui-

⁴⁹ Probablemente se refiera a la variedad de uva blanca conocida como marisancho o albillo.

do⁵⁰. Para la fermentación, dejando lugar para orujo y vacío que hace falta, lleva 268 cuepas por mis cálculos.

Parte de la madera que queda para otra tina está trabajada y por lo tanto mucho trabajo hecho.

II DE OCTUBRE

Miércoles. Vendimia de varios.

12 DE OCTUBRE

Jueves. Sol, viento, buen día.

Vendimia de Gamones. Se cosecharon seis carros que contenían dos de ellos bocoyes y el otro bocineras, es decir, que se recogieron ocho bocoyes llenos y cuatro bocineras, puesto que los tres carros hicieron dos viajes cada uno.

13 DE OCTUBRE

Hermosísimo día. Segundo de vendimia.

Se trajeron dos bocineras y un bocoy y dos maniegos de blanco, y dos bocineras y seis bocoyes y cuarto de tinto. Todo para la tina grande. Con el orujo que se echará del blanco queda llena con solo el hueco necesario.

Graduación. Sacado el mosto por la llave chica que está al medio de la tina, dio 9°. Es muy poca graduación que no está en relación con el aspecto del racimo. Creo que media tina para abajo daría más graduación porque tiene el fruto de vendimia del primer día, que fue el de media viña para abajo sin nada de cariñena, que estaba muy verde.

El blanco, tomado de las barricas, dio 10°.

Hemos tratado de averiguar la riqueza alcohólica de cada casta y recogimos los siguientes datos [*en este mes de octubre*]:

⁵⁰ «Lleva menos. Lleva 18 bocoyes» (Nota del autor).

Días	7 en San Andrés	9 en Valdemarea	12 en Gamones	13 en Gamones
Aramón	7,5°			
Cariñena	7,5°			
Picapul ⁵¹	8°			
Alicante Blanca	8,5°		9°	
Mencía	9,5°			9
Alicante Terras		9°		
Cabernet	10,5°			10,5°
Verdejo	11,5°			
Albarín negro	11,5°			11°
Carrasquín				12°
Albarín blanco	12,5°			13°
Castellana Blanca		10°		
Blanco San Feliz		11°		
Balusat Tinto	11°			

Cosecha

	TINTO		BLANCO	
VALDEMAREA				
Día 5	18 bocineras	Graduación	9,8°	
" 6	14 "	"	8°	
" 9	2 "	"	8°	4 bocineras
GAMONES				
Día 12	8 bocoyes			
" "	4 bocineras			
" 13	6,¼ bocoyes			
" "	2 bocineras			2 bocineras
				1 bocoy
				2 maniegos
	TOTAL TINTO		TOTAL BLANCO	
	40 bocineras		6 bocineras	
	14 ¼ bocoyes		1 bocoy	
			2 maniegos	

⁵¹ Variedad denominada picapoll o picapolla.

Están llenas las tinas cónica, de Santos, de 60 y la grande. Esta última se llenó con lo de Gamones y La Manuela, que dio dos bocoyes muy grandes y ya quedan apuntados. Es decir que llevó 14 bocoyes y medio y 6 bocineras más el orujo del blanco. De blanco están llenas cuatro barricas y un bocoy.

Vinos de Cangas. Hoy y ayer vendimió D. Crisanto Villamil en San Andrés. Dicen que marca 10,5° y 11°. D. Manuel Rodríguez también dice gran graduación y D. Marcial Arango dice que 11° y 11,5°. Todos mucha mayor graduación que Gamones, no lo comprendo pero será verdad puesto que lo dicen. En este caso hemos sido bien poco afortunados. Lo que sí es verdad es que D. Manuel Rodríguez tuvo gran cosecha y será el mayor de Cangas con mucha diferencia. Nota: el vino de Gamones resultó de los mejores. Valdemarea, de lo peor.

20 DE OCTUBRE

Hasta hoy hermosísimo tiempo. Hoy empezó a llover.

23 DE OCTUBRE

Lunes.

Hechuras. Se empezaron hoy por la tina de Santos que estaba casi llena y tenía toda la atalaya, cariñena, etc., y que a la vendimia dio 8°. Hoy da los 8° destilado al alambique pero se le echaron 5 arrobas largas de azúcar, fue un saco de 60 kilos y una calderada más.

El aspecto de este vino no puede ser peor. Parece piqueta mala y clara, revuelta con borras. Se obtuvieron 70 cuepas de mosto y 20 de pie. Si el año fuese bueno daría 100 cuepas entre mosto y pie. Estaba llena incompletamente.

Este año es de mal vino pero muy instructivo. Si hubiésemos castigado más las ramas en vista de lo favorable que les era el verano y hubiésemos aclarado de hoja a la flor y a la madurez, hubiésemos conseguido mucha más y mejor cosecha. Según los años se debe tratar el cepado y no se puede ser sistemático. El mucho abono mineral contribuyó también muy en contra.

Se hizo el vino de Gamones y produjo unas 150 cuepas de mosto. Resulta un vinito claro y algo ácido. Destilado dio 8,5° largos.

Sobre el pie de Gamones sin prensar se echó todo el mosto de Valdemarea y parece que tomó algo de color. Se sacó este mosto de Valdemarea y azufrándolo mucho se puso en cubas y bocoyes. Esta azufradura se hizo para evitar la enfermedad llamada por los franceses la *casse* y que es frecuente en los vinos de racimos podridos o dañados. Sobre el mismo escobajo se echó el pie de Valdemarea y se sacó también y se azufró todo lo posible.

Por la villa no se habla nada de vinos y creo que todo el mundo calla y oculta la mala calidad de sus vinos.

Se encubaron:

		CUEPA	CAÑADA	CUARTILLO
Mosto	Gamones	153	1	5
"	Valdemarea	219	1	0
"	pies	84	0	4
<i>[Total mosto tinto]</i>		456	3	0
	Blanco	48	0	0
<i>[Total vino encubado]</i>		504	3	0

Probablemente para tirar la mayor parte. (Nota: no sucedió así. Mucha parte, o sea, el de Gamones y parte de Valdemarea, se vendió a un real el cuartillo).

2 DICIEMBRE

Triste nota la de hoy: a las 4 de la tarde de hoy, 2 de diciembre de 1905, sufrió mi mujer un derrame cerebral que le produjo monoplejía del brazo derecho.

1906

DE ENERO

Vino. El de Gamones limpió bien y aunque flojo parece muy bien. El de Valdemarea parece que también limpia pero el color es malo. Los vinos de los demás cosecheros no se venden y todo el mundo piensa en hacer mezclas. Nosotros también haremos una prueba de *coupage*⁵². (No se hizo.)

Abono. En este mes echamos el superfosfato y sulfato de sosa.

2 DE FEBRERO

Podas. Se está podando y recogiendo púas. Ya vino la mayor parte de la estaquilla.

12 DE MARZO

Tiempo. No pudo estar mejor. Apenas hubo hielos. Llovió mucho en febrero, y marzo estuvo inmejorable.

Trabajos. Mañana se acaba de arrancar el vivero. Jamás creí que habría tanta falta de plantas en el país, vendí todas las existencias y hubiera vendido otras tantas si las tuviese. Compré 13 000 injertos para poder dar cumplimiento a las comprometidas y pasé grandes disgustos por temor a no poder salir de lo comprometido.

Se está injertando y van injertadas 50 000 estaquillas, deben faltar 70 000. Se empezó el 12 de febrero.

Gamones está podado, y faltan Valdemarea en su mayor parte, La Manuela y Las Escolinas.

⁵² Término francés que se utiliza para el arte de la mezcla de mostos de distintas variedades de uva para la elaboración de vinos.

Portainjertos

El Alicante Rupestris Terras	n.º 1 es el	n.º 1
El Seibel n.º 1 igual	al	n.º 2
Gamey Couderc (3 103) igual	al	n.º 3
El 503 igual	al	n.º 4
El 603 de Couderc igual	al	n.º 5
El Aramon × Rupestris Ganzin	al	n.º 6
El Auxerrois × Rupestris	al	n.º 7
El Carmen	al	n.º 8

17 DE MARZO

Tiempo. Admirable todos los días. Completamente despejados, calor. No recuerdo otro marzo igual.

Los aldeanos, sobrados de pastos y forrajes, casi dejan perderse los nabos que están todos floridos y poniéndose duros.

Obreros. Nos faltan muchos y es necesario avanzar siempre los trabajos en invierno.

Poda. Se está podando La Manuela (poda Guyot), falta mucho en Valdemarea y poco en Gamones.

Plantación. Ayer se plantó el extremo inferior de La Manuela, las plantas que no prendieron, que eran la mayor parte.

Injertia. Prosigue pero faltarán 60 000 y habrá hechos otros 60 mil. Ayer empezó a trabajar la máquina y los hace bien. Injertan en ella Marqués y Benigno Fuertes, y ata una muchacha. Hicieron unos 600.

Injertos. Se están concluyendo de vender y entregar. Si yo tuviese doble cantidad de injertos tantos hubiera vendido. Hay quien vende injertos a 1,5 reales.

18 DE MARZO

Tiempo. Soberbio.

19 DE MARZO

Templado.

20 DE MARZO

Muy frío.

21 DE MARZO

Nevando.

22 DE MARZO

Tiempo. Después de tantos días de sol y calor se cambió de repente a un frío glaciario el 20. Empezó a nevar ayer y hoy, al amanecer, tenemos media cuarta escasa de nieve y prosigue.

Trabajos. Se concluyó ayer de podar Gamones y La Manuela, faltan Las Escolinas y mucha parte de Valdemarea. Se continúa injertando: dos a la máquina y cinco sistema inglés, y varias mujeres atando y quitando yemas.

31 DE MARZO

Trabajos. Hoy se concluyó de injertar toda la estaquilla. Se hicieron 123 000 injertos. Se empezó el 12 de febrero. También se empezó hoy a plantar el vivero por las dos cajas que primero se habían injertado. El injerto ya está muy adelantado pero el portainjerto no trata de echar raíces. La tierra hoy aún estaba muy mojada.

Los colocaron empezando por la parte norte, las tabladas 4.^a, 5.^a y 6.^a.

Ayer se concluyó de podar en Valdemarea y no falta más que podar la de Las Escolinas.

Hoy terminó Emilio el criado de trasegar el vino de Gamones.

4 DE ABRIL

Tiempo. El 2, el 3 y hoy magníficos y calientes. Ayer y hoy sol espléndido.

Trabajos. Se continúa con el vivero. Ayer, 3 [de abril], se estaban terminando las tabladas 5, 6 y 7, y se terminó la 8 que lleva pocas plantas

porque está ocupada con barbados. Se empezó también por el norte la tablada n.º 4.

Los injertos que se ponen están desarrollados en cuanto al injerto pero en cuanto al patrón no tiene señales de raíces.

6 DE ABRIL

Trabajos. Ayer se continuó poniendo vivero. Se continuó con la tablada 3 y 4 y se empezaron la 2 y la 1. Esta última lleva injertos dudosos que fueron desechados al escoger. Todas las tablas se empiezan por el norte.

Hoy se plantó todo el estajo de Las Escolinas o Mouriella, y se pusieron las plantas que murieron en la viña grande. Entre todo se pusieron hoy cerca de 1 000 plantas.

Tiempo. Bastante fresco. Llovizó un poco pero no obligó a buscar abrigo.

7 DE ABRIL

Con bastante buen tiempo y la tierra de buen tempero se plantaron seis hileras de Valdemarea quitando los productores directos. Se puso mención hacia el valle y surtido hacia la peñona.

Vegetación. Adelanta poco. Lleva atraso al año pasado.

Mosco. Empezó a hacer daño en Valdemarea.

8 DE ABRIL

Domingo.

9 DE ABRIL

Lunes. Regular día. La cuadrilla para Manuela.

10 DE ABRIL

La cuadrilla para Manuela.

11 DE ABRIL

Trabajos. Se puso vivero. Se concluyó la tablada 4.^a y van al medio las otras tres.

12 DE ABRIL

Vivero. Tiempo nublado fresco.

13 DE ABRIL

Vivero. Fresco.

14 DE ABRIL

Fresco. Vivero.

Vegetación. Están las yemas muy hinchadas pero no abiertas, más atrasada que el año pasado.

Trabajos. Hoy, sábado, se concluyeron las tabladas 1 y 2 del vivero del Conde y con ellas quedan plantadas las ocho inferiores. Se pusieron tres riegos en el vivero de casa.

15 DE ABRIL

Domingo.

Tiempo. Todos estos días reina viento huracanado.

16 DE ABRIL

Para amanecer hoy llovió un poco. Hoy muy buen día de abril, sol y sombra, húmedo y caliente. Llovió al oscurecer.

Trabajos. Se concluyó de plantar en Valdemarea las marras y se empezó a echar el abono mineral (nitrato de sosa).

Vegetación. Las yemas muy grandes, abierta ninguna.

17 DE ABRIL

Lloviendo todo el día sin cesar, caliente.

18 DE ABRIL

Lloviendo sin cesar. Por la tarde tormenta de nieve en el mismo Cangas.

19 DE ABRIL

Amaneció cubierta de nieve la villa.

20 DE ABRIL

Abonanza el tiempo, marchó la nieve.

21 DE ABRIL

Buen día, pero para amanecer hoy helada blanca [*que*] chamuscó las patatas; en las cepas dicen hizo poco daño.

22 DE ABRIL

Buen día de sol fresco.

Bodega. Hoy arrendé otra a los herederos de D. Agustín de Llano.

23 DE ABRIL

Lunes frío. Se cava Valdemarea.

24 DE ABRIL

Frío. Se cava en Valdemarea

25 DE ABRIL

Se cava en Valdemarea. Frío. Por la tarde, temporal deshecho, truenos.

26 DE ABRIL

Toda la noche lloviendo.

Vegetación. Sumamente pobre y triste. Los hielos hicieron mucho daño, hay muchos pulgares con una sola yema viva.

EL 23, 24 Y 25 [*de abril*]

Se echó el nitrato de sosa en Valdemarea.

Hoy, [*25 de abril*], nieve sobre Adralés.

26 DE ABRIL

Lloviendo mucho.

27 DE ABRIL

No llueve, frío.

28 DE ABRIL

Muy frío. Se vuelve a cavar en Valdemarea y se concluye.

29 DE ABRIL

Domingo. Prosigue el mal tiempo.

Vegetación. Muy atrasada. He visto algunos racimos pero pocos y muy tristes los pocos brotes.

30 DE ABRIL

Por la mucha lluvia hoy, lunes, no se cava.

1 DE MAYO

Mal día. Más lluvia.

2 DE MAYO

Buen día, nublado. Por lo mojado no se trabaja.

3 DE MAYO

Buen día, templado. Se cava en Gamones.

4 DE MAYO

Buen día de primavera. Se cava en Gamones.

5 DE MAYO

Hermoso día y caliente. Se cava en Gamones.

Feria. El 4 fue la feria de la Cruz, mucho ganado, bajaron los precios del ganado. No fueron muchas las transacciones.

6 DE MAYO

Hermoso día de sol y caliente. Domingo.

7 DE MAYO

Hasta las tres de la tarde calor. A esta hora tormenta de truenos y llovió toda la tarde. Se cava en La Manuela y se empieza a injertar en el suelo los barbados. Se injertó de prieto picudo un poco [*de*] rupestris en la tablada última superior.

Vegetación. Hoy, después de la tormenta, pude notar que ya relucen las viñas miradas de perfil y a no mucha distancia. Muy atrasado está el cepado de todos modos.

El día 5 sembré los melones. El 3, 4 y 5 se echó el nitrato en Gamones.

Mosco. Lo estamos persiguiendo en Valdemarea y hasta ahora no hizo tantos destrozos como el año pasado.

8 DE MAYO

Día caliente y extraordinariamente criador. El agua de ayer fue superior.

9 DE MAYO

Muy buena temperatura. Tormenta de truenos por la tarde. Se cava ayer y hoy en La Manuela y Cristo, y se injerta un poco de prieto picudo.

10 DE MAYO

Hermosísimo día para huertas y viñas. Nublado. Pusimos mucha lechuga y tomates y fréjoles. Empiezan a relucir las viñas desde lejos. La Manuela está superior.

11 DE MAYO

Llovió un poco. Se puso vivero. Buena temperatura.

12 DE MAYO

Sábado. Llovió un poco. Se puso vivero. Buena temperatura. Con la tierra mojada lleva mala postura el vivero.

13 DE MAYO

Llovió bastante. Caliente.

14 DE MAYO

Lluvia. Caliente.

15 DE MAYO

Prosigue la lluvia. Ya perjudica bastante porque impide sembrar el maíz y a nosotros por el vivero que está por concluir de plantar. Las viñas relucen de lejos.

16 DE MAYO

Regular día, no llovió.

17 DE MAYO

Llovió varias veces. Se cavó la Vega del Obispo.

Vegetación. Desde Limés empieza a relucir Gamones (no mucho).

18 DE MAYO

Lloviendo todo el día. Frío. Nevó en Cangas un momento y cubrió Adralés (la sierra).

Trasiego del vino blanco.

19 DE MAYO

Lluvia, frío.

20 DE MAYO

Lluvia y truenos por la tarde.

Fermentación del vino. ¿De qué clase es la que se está verificando en los vinos? Quise atestar el 19 y al quitar los tapones de las cubas salía el vino a llenar la poza del vano de las tapas. El mismo fenómeno observaron D. Manuel Rodríguez y D. Luis González. Dice Guyot, página 324⁵³: como todo el mundo sabe, en abril y en agosto el vino experimenta en las vasijas que lo contienen movimientos íntimos, correspondientes a las dos savias de las cepas y de los árboles en general.

Las épocas más peligrosas para el vino, sobre todo cuando no han sido trasegados, dice Machard, página 156⁵⁴, son: la 1.^a al brote, la 2.^a a la flor y la tercera a la de la *véraison*⁵⁵ en agosto. Si el vino está bien atendido y trasegado, entonces en estas épocas solo se activará el movimiento de fermentación insensible en este tiempo de agitación, pero no será más que una efervescencia más viva, un movimiento sin peligro. Esto no será más que una marcha más acelerada hacia la fusión completa de los diferentes principios que componen la organización del vino.

21 DE MAYO

Hermoso día de sol.

⁵³ Jules Guyot, *Culture de la vigne et vinification*, Paris, 1861.

⁵⁴ Henri Machard, *Traité pratique sur les vins*, Besançon, 1865.

⁵⁵ Fase del ciclo vegetativo de la vid que anuncia el comienzo de la maduración, cuando las uvas cambian de color, de verde a rojo (tinto) o amarillo (blanco).

Impresiones. Estuve en Valdemarea y observé que nació mucho vino pero está muy atrasado.

22 DE MAYO

Llovió al amanecer. Día sombrío, caliente.

23 DE MAYO

Sombrío y llovizó. Viento huracanado.

24 DE MAYO

Llovizó muy poco.

25 DE MAYO

Hermoso día. Se puso la última hilera de tomates, dos riegos de fréjoles y uno de guisantes.

26 DE MAYO

Hermosísimo día. Se pone vivero.

27 DE MAYO

Domingo. Hermosísimo día.

28 DE MAYO

Hermosísimo día.

29 DE MAYO

Hermosísimo día.

30 DE MAYO

Hermosísimo día.

31 DE MAYO

Hermosísimo día.

No recuerdo días tan hermosos y de tanto calor. Los efectos son maravillosos en la vegetación.

Se prosigue poniendo vivero y se floja la tierra a los injertos.

Enfermedad. Estoy sufriendo horriblemente del estómago y vientre estos tiempos.

Resumen de mayo

Malos días el 1, 15, 17, 18, 19, 23, 24	Total 7 días
Medianos el 13, 14, 16, 20	" 4 "
Buenos el 2, 3, 4, 7, 9, 11, 12, 22	" 8 "
Excelentes el 5, 6, 8, 10, 21, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31	" 12 "
Llovió el 7, 9, 11, 12, 13, 14, 15, 17, 18, 19, 20, 22, 23, 24	" 14 "

Se distinguió por lo lluvioso pero no fue frío y hubo días de temperaturas altísimas por la tarde, a 32° a la sombra en el balcón de D. José Colubi.

La vegetación que empezó atrasadísima adelantó en los ocho primeros días, se detuvo luego y desde el 22 en que empezó el calor se desarrolló muchísimo y hoy está de magnífico aspecto. Si el mes de abril no hubiese sido tan malo, la vegetación estaría como en los mejores años.

I.º DE JUNIO

Buen día, fresco.

2 DE JUNIO

Buen día, fresco.

3 DE JUNIO

Día hermoso y no sofocante.

4 DE JUNIO

Día espléndido muy caliente.

Bomba anarquista. El día 31 [*de mayo*] se casó el Rey [*Alfonso XIII*] y le dispararon una bomba que hizo explosión matando mucha gente.

Trabajos. Hoy se empieza a deslechugar por La Manuela. Se concluyó de poner vivero, la estaquilla brava. Siguen injertando barbados en el suelo.

5 DE JUNIO

Día hermoso, tormentoso, truenos lejanos.

6 DE JUNIO

Buena mañana. Truenos. Llovió casi toda la tarde, lluvia muy beneficiosa. La tormenta fue el 5.

7 DE JUNIO

Hermoso día.

8 DE JUNIO

Hermoso día.

Impresiones. El cepado está hermosísimo, demasiado lozano. Sin el menor síntoma de enfermedad. La Manuela cargadísima de racimos. Gamones, bien enracimadas las cepas a la poda de Guyot, menos las otras. Valdemarea bien enracimada.

Trabajos. Se está poniendo estaquilla en el Cristo, deslechugando La Manuela y Gamones y Valdemarea. Esta operación debía ser hecha en la última quincena de mayo. Hoy se hace mal, se hacen muchas heridas y sale muy costoso. Se sulfata La Manuela y se bina. Como la cava se dio en tiempo húmedo prendieron las yerbas y hay que binar Valdemarea también. Se concluye de injertar los barbados bravos.

9 DE JUNIO

Hermoso día. NE muy vivo.

10 DE JUNIO

Buen día, viento fuerte.

II DE JUNIO

Hermoso día.

12 DE JUNIO

Hermoso día.

Todos estos días con estar buenos no están sofocados por efecto del NE fuerte.

Impresiones. No se pueden formar mejores respecto a las viñas. Lozanas, enracimadas, sanas, salvo dos o tres con oídium de cariñena que he visto en Valdemarea.

Deslechugando. Se está practicando y, por ser todo, cuesta mucho y se hace con trabajo. Se prosigue sulfatando [y] se prosigue binando en Valdemarea.

Flor. Han visto bastante en Obanca. Yo he visto dos racimos de gudiello blanco en Valdemarea.

13 DE JUNIO

Buen día.

14 DE JUNIO

Buen día. [*Fiesta de*] Corpus [*Christi*].

15 DE JUNIO

Buen día. Ninguno sofocado.

16 DE JUNIO

Nublado, buen día.

Flor. Estuve en Valdemarea. Empieza a chispear salteado por muchos sitios. Hoy es sábado y la semana próxima será la primera crítica. Se sigue sulfatando Gamones y deslechugando allí y en Valdemarea, y binando esta última.

Creo que el cepado no lleva ni adelanto ni atraso al año pasado.

17 DE JUNIO

Domingo. Buen día, un poco fresco, nada frío.

Flor. Ayer estuve en Gamones. Los productores directos en plena florescencia o sea en su tercio medio. Las plantas injertas empezando la florescencia por todas partes.

Trabajos. Se concluyó de sulfatar Gamones y de deslechugar.

18 DE JUNIO

Hermoso día, 19°.

Enfermedad. Mi estómago y vientre me mortifican mucho y ya va largo.

19 DE JUNIO

Soberbio día de sol, 21° a las 5 de la tarde.

20 DE JUNIO

Soberbio, como ayer en todo.

21 DE JUNIO

Como el de ayer.

Flor. Estuve ayer por la mañana en Valdemarea y encontré mucha menos flor de lo que esperaba atendiendo al tiempo tan excepcional, en La Atalaya apenas chispeaba. Hoy fui a La Manuela y estará escasamente un tercio en flor, el adelanto es pues mucho mayor que en Valdemarea.

22 DE JUNIO

Día soberbio, como los anteriores, 24° a las 2.

Flor. Estuve en Valdemarea y he visto grandísimos progresos en la florescencia.

Trabajos. Hoy terminaron de deslechugar en Valdemarea y mañana se terminará de sulfatar en la misma.

Se termina de azufrar en Gamones y mañana se azufrará lo que falta en Valdemarea. Solo en la cariñena se vio algo de oídium.

Hierba. De Cangas abajo va recogida y además de haber mucha es [de] lo más superior porque la recolección no pudo ser en mejores condiciones. De Cangas arriba están también en la faena esta.

Centeno. Parece muy bien.

Maíz y patatas luego necesitarán agua.

Pellizcadura o despunte. Este año he vuelto a practicarla con más rigor, hasta ahora en Valdemarea.

23 DE JUNIO

Día muy sofocante a las 4, 25°. Hubo cambio, volvió el NE.

24 DE JUNIO

Hermoso día y no sofocado.

25 DE JUNIO

Hermoso día y muy sano. 23 ° a las 11.

Segunda semana crítica. Empieza hoy y a su final estará saliendo de flor todo el vino. Si esta semana que empieza hoy, lunes, es como la pasada, ninguna responsabilidad tendrá el tiempo de la falta de cosecha de vino.

Vino en venta. El sábado 23 fue el primer día de venta de nuestro vino. Se vende a 25 céntimos y tal vez se hubiera vendido a 30. El que se puso al público es el mejor, o sea, el de Gamones con un tercio de Valdemarea. El de Valdemarea no aclara bien y tiene muy poca cubierta. Vendí 38 cuepas a 15 céntimos al hijo de Baratura, Marcelino Álvarez Rodríguez⁵⁶.

Impresiones. Como en igual fecha del año pasado puedo decir hoy que mis impresiones son hoy lo más optimistas que puedan ser respecto a viñas.

⁵⁶ Comerciante de la villa de Cangas del Narcea.

Estómago. Me encuentro muy mal.

Estuve en La Manuela por la tarde. La florescencia allí está en el tercio último. El aspecto es admirable en todas las castas. Se volvió hoy a despuntar.

26 DE JUNIO

Tan admirable como los anteriores. Muchos años pasarán sin ver otro periodo igual de tiempo.

27 DE JUNIO

Hermoso día

Flor. Estuve en Valdemarea y observé que aún hay mucho vino en flor, especialmente en el carrasquín del último superior y en La Atalaya.

Vine muy mal impresionado porque ya se nota la *coulure* de los franceses en muchísimos racimos. Queda el táramo⁵⁷ solo sin ninguna uva.

28 DE JUNIO

Buen día, menos calor.

29 DE JUNIO

Nublado todo el día y muy frío a la tarde.

30 DE JUNIO

Buen día, fresco no frío.

Hoy termina el mes y solo llovió el día 5 por la tarde, y no hubo un mal día en todo el mes. No se recuerda caso tal.

Flor. Estuve en Valdemarea. La Atalaya está en el último tercio de florescencia y saliendo del último tercio el resto de la viña.

Termina por lo tanto hoy, sábado, la segunda semana del periodo

⁵⁷ *Táramo*, palabra asturiana, «escobajo o raspa que queda del racimo después de quitarle las uvas».

crítico de la florescencia y durante esta función tan interesante todo fue favorable, sin ninguna vicisitud atmosférica.

1.º DE JULIO

Tiempo primaveral.

2 DE JULIO

Tiempo primaveral.

Flor. Gamones completamente fuera de flor en todas partes. La uva parece que crece. Magníficas impresiones. Las cepas de poda de Guyot con exceso de fruto.

Se está binando y envolviendo ramas al alambre.

3 DE JULIO

Tiempo primaveral. Llovizó ligerísimamente por la noche.

4 DE JULIO

Buen día, ni frío ni caliente.

Frutos. La sequía perjudica extraordinariamente en las aldeas.

5 DE JULIO

Fresco.

6 DE JULIO

Fresco.

7 DE JULIO

Fresco.

8 DE JULIO

Fresco.

9 DE JULIO

Fresco.

10 DE JULIO

Fresco.

11 DE JULIO

Fresco.

12 DE JULIO

Fresco.

Es notable esta igualdad de tiempo. Desde el 28 de junio no hubo un día de calor pero sin amenazar siquiera el agua. NE fresco todos los días.

Viñas. Continúan de aspecto inmejorable y hasta ahora no he notado que los racimos millaren.

Nuestras viñas están perfectamente binadas, azufradas y sulfatadas, y hoy se está sulfatando [*por*] segunda vez La Manuela y poniendo el alambre que faltaba a la mitad inferior. En todas están recogidas las ramas y despuntadas.

13 DE JULIO

Buen tiempo.

14 DE JULIO

Buen tiempo.

15 DE JULIO

Buen tiempo.

16 DE JULIO

Buen tiempo. Excelente para los festejos del Carmen que superaron

este año a los de los anteriores. El número que más llamó la atención fue el batallón infantil organizado en muy pocos días. También resultaron bien los sermones del novenario de un padre Carmelita.

Es unánime el clamor por lluvia. Nuestros viveros, sobre todo el que tenemos en la viña del Conde, no prosperan nada y secan muchos injertos.

17 DE JULIO

Prosigue la sequía.

18 DE JULIO

Sequía.

19 DE JULIO

Sequía.

20 DE JULIO

Sequía. Gracias que el calor no es abrasador.

21 DE JULIO

Sequía.

22 DE JULIO

Sequía. Uno o dos truenos y cuatro gotas de agua y nada.

Trabajos. Esta semana se deshojó muy ligeramente Gamones.

Impresiones. Este año lleva muchísimo parecido con el de 1904 y las viñas creo que están tan buenas como aquel año.

23 DE JULIO

Sequía

24 DE JULIO

Sequía

25 DE JULIO

Por fin hoy hubo un chaparrón de truenos. Poco fue, pero algo habrá servido. No había caído otra gota desde el 5 de junio.

26 DE JULIO

Amenaza tormenta pero... nada.

Viñas. Las nuestras no sienten la sequía. La uva muy crecida, poco millarado, nada de pestes, hermosísimo aspecto.

Trabajos. Se empieza el sallo⁵⁸ de los viveros. Están estos muy poco desarrollados por efecto de la sequía. Los de la villa regados prosperan más y son casi todos.

Hoy también se empezará la segunda sulfatadura.

27 DE JULIO

Renuncia. Hoy presenté la renuncia de médico titular [*del Ayuntamiento de Cangas del Narcea*] con objeto de que sea nombrado mi hijo Manolo. A pesar del motivo, me produce vivo sentimiento esta renuncia de un cargo que desempeñé desde el 2 de abril de 1886.

28 DE JULIO

Buen día.

29 DE JULIO

Buen día.

30 DE JULIO

Buen día.

⁵⁸ De *sallar*, palabra asturiana, «escardar».

Hoy salimos para Trubia y volvimos el 27 de agosto⁵⁹.

DE AGOSTO

Todo el mes de sequía y todo el mundo clamando por agua, solamente cayeron unas gotas de ninguna utilidad el 11 y el 18.

Viveros. El del Conde atrasadísimo por tanta sequía, el otro mejor.

Viñas. Parecen muy bien pero la uva pequeña y necesitando agua, hay mucho teñido. No se puede coger ningún racimo maduro.

1.º DE SEPTIEMBRE

Calor y sequía.

2 DE SEPTIEMBRE

Con qué placer pongo aquí la nota siguiente: llovió hoy por la tarde, no mucho, no caló un dedo, pero refrescó mucho y da la esperanza de que repetirá. Ahora cesará el clamor por agua. Pocos necesitan tanto el agua como nosotros para el vivero del Conde, que está sumamente pobre.

3 DE SEPTIEMBRE

Llovió un buen chaparrón.

3 DE SEPTIEMBRE

Llovizó de nortada. Tiempo fresco. Dicen que el agua caló media cuarta.

Pestes. Nunca he visto nuestras viñas más limpias de peste, ni oídium ni mildiu.

Impresiones. El cachicán dice que llegaremos a 700 cuepas y yo opino que con trabajo llegaremos a 600. El albillo de Gamones ya se come con gusto pero las demás castas están incomibles.

Vino. Se prosigue vendiendo a 25 céntimos el de Gamones mezclado

⁵⁹ En estas fechas estaba destinado en la Fábrica de Armas de Trubia su hijo Mario, medico militar.

con el de Valdemarea. El de Valdemarea solo lo vendo al por mayor a 15 céntimos.

Bodega. Hoy están haciendo sitio para armar una tina nueva en la bodega de Limés.

5 DE SEPTIEMBRE

Llovizó.

6 DE SEPTIEMBRE

Nublado. Truenos, alguna agua.

7 DE SEPTIEMBRE

Fresco.

8 DE SEPTIEMBRE

Buen día.

9 DE SEPTIEMBRE

Buen día.

10 DE SEPTIEMBRE

Buen día.

11 DE SEPTIEMBRE

Buen día.

12 DE SEPTIEMBRE

Buen día.

13 DE SEPTIEMBRE

Hermosísimo de sol.

Impresiones. Soberbias, menos de Valdemarea en donde se funde el verdejo y está dañado mucho racimo de los otros.

14 DE SEPTIEMBRE

Hermoso día.

Impresiones. Las traje fatales de Valdemarea. Se pierde todo el vino sin madurar y en todas las castas. Estoy convencido que produce estos efectos un insecto que pica la uva después de anidar en el racimo, sin perjuicio de la botritis⁶⁰.

Exprimí unos racimos y dieron 9,5°.

15 DE SEPTIEMBRE

Buen día. Llovizó por la tarde y por la noche.

El racimo está verde y sin embargo el cachicán juzga perdida la mitad de la cosecha de Valdemarea. Observé que los racimos que están al aire están menos perdidos. En los años sucesivos es de absoluta necesidad deshojar o aclarar en agosto o principios de septiembre. Mi última creencia es de que Valdemarea está atacada de cochily o cosa parecida. Se hace forzoso vendimiar escogiendo y si preciso fuese añadir azúcar, de lo contrario se pierde todo. (Resultó cochily).

En Chavita [*Xavita / Javita*] y Tebongo, no siendo los señores Arango, ya terminaron la vendimia hoy.

16 DE SEPTIEMBRE

Llovizó por la mañana solamente. Día bastante fresco, no frío.

17 DE SEPTIEMBRE

Hermoso día de sol con NE fresco.

⁶⁰ La botritis de la vid (*Botrytis cinérea*) es un hongo que ataca a los órganos verdes de la cepa.

18 DE SEPTIEMBRE

Hermoso día de sol con NE.

Viñas. Estuve en Gamones y creo que la cosecha que tiene es el ideal a que yo deseara aspirar. Cargadísimas las cepas, grandes racimos, sanidad absoluta y madurez muy adelantada. El albillo blanco del más hermoso dorado ya subido. Las castas tintas, no siendo el verdejo, aún están muy ácidas sobre todo la cariñena.

En Valdemarea mejoró bastante la situación. Cesó de fundirse la uva y adelanta la madurez mucho y aún puede haber buena cosecha. En la detención de la lluvia depende todo.

El carrasquín marca hoy en esta viña 10º cubiertos y parecía poco maduro. La mencia marca 10,5º largos y parecía muy dulce.

Es seguro que si a tiempo hubiésemos deshojado hubiésemos cosechado gran cantidad en esta viña y mientras tenga tanta lozanía debe empezar esta operación muy temprano, sin perjuicio de observar si la ataca la cochily.

Vino blanco. Hoy se embotelló una barrica.

20 DE SEPTIEMBRE

Vendimias. Se vendimiaron los productores directos Alicante Rupestris Terras n.º 1. Dieron unos 11 gojos, muy maduro; graduación: 9º.

Se vendimiaron en Valdemarea unos 7 gojos de verdejo. Graduación: 10º largos.

21 DE SEPTIEMBRE

Se vendimiaron 7 gojos [*de*] albarín de Valdemarea, graduación: 10º largos, y 4,5 gojos [*de*] albarín blanco, graduación: 12º escasos, era solo albarín blanco.

Tiempo. Prosigue hermosísimo como en días anteriores. Gracias a esto cosecharemos algo en Valdemarea porque si hubiese proseguido o, más bien, si hubiese estado caliente y húmedo el temporal hubiera proseguido la podredumbre que repentinamente se había manifestado a principios de mes.

Se nota que todas las uvas dañadas fueron picadas y hasta chupadas por un insecto que yo creo que es la cochily. (Así resultó).

22 DE SEPTIEMBRE

Buen tiempo. Buena feria, se vendió mucho.

23 DE SEPTIEMBRE

Tormenta pequeña por la mañana. Nublado el resto del día y NE.

24 DE SEPTIEMBRE

Vendimias. Se vendimió en Valdemarea y se recogieron 71 gojos, y se llegó a la hilera 100. Graduación, sacado de la tina y bien filtrado, 9,5°.

25 DE SEPTIEMBRE

Prosigue [la] vendimia [en] Valdemarea con buen tiempo, nublado fresco. No se terminó, se recogieron 74 gojos, tres más que ayer. Graduación, sacado de la tina, 9°.

La vendimia marcha tan lentamente por efecto de lo mucho que hay que escoger. No hay duda que se perdió media cosecha.

La tina cónica tiene ya 82 gojos y no está llena, aún le falta bastante.

26 DE SEPTIEMBRE

Se recogieron 42 [gojos].

Primer día de Gamones por la tarde, 49 gojos, graduación 9°.

27 DE SEPTIEMBRE

Se concluyó la vendimia de tinto y falta el blanco, se recogieron por la mañana 63 y por la tarde 52 que hacen 115 gojos. Graduación, sacado por la llave de la tina, 9°.

La tina grande 1.^a está llena con exceso y tiene unos 180 gojos pequeños. Hubo que sacar un bocoy de caldo y orujo y nueve pellejos de caldo solo porque vertía.

28 DE SEPTIEMBRE

Excelente día. Se concluyó la vendimia. Blanco de Gamones: 21 gojos. Graduación 11°. La Manuela: tinto 52 gojos y blanco 2.

Tinto

Día I.º	20 de sept.	11 gojos	de Gamones	productores directos	n.º 1, grad. 9º
" 1.º	20	" 7 "	Valdemarea	verdejo	10º
" 2.º	21	" 7 "	Valdemarea	albarín negro	10º
" 3.º	24	" 71 "	Valdemarea		9,5º
" 4.º	25	" 74 "	Valdemarea		9º
" 5.º	26	" 42 "	Valdemarea		
" 5.º	26	" 9 "	Gamones		9º
" 6.º	27	" 115 "	Gamones		9º
" 7.º	28	" 52 "	La Manuela		
Total gojos tinto		428			

De estos 428 gojos fueron de Valdemarea 201, de Gamones 175 y de La Manuela 52.

Blanco

Día 2.º	21 de septiembre	4 ½ gojos	de Valdemarea	Graduación	12º
" 6.º	27	" 21 "	Gamones	"	11º
" 7.º	28	" 2 "	La Manuela		
Total gojos blanco		27 ½			

De estos 27 gojos y medio fueron de Valdemarea 4 y medio, de Gamones 21 y de La Manuela 2.

Producción [en gojos]

Valdemarea	Tinto	201
	Blanco	4,50
Gamones	Tinto	175
	Blanco	21
La Manuela	Tinto	52
	Blanco	2
Total de gojos		455,50

El aspecto del racimo es muy bueno pero se nota que está poco maduro. D. Dámaso Arango, que lo dejó más tiempo, probablemente tendrá mejor vino y lo mismo D. Luis González y sobre todo Toreno que esperó hasta el 8 de octubre.

1.º DE OCTUBRE

Día caluroso. Salí para Oviedo al juicio por jurados contra Jardón y la familia Claret.

2 DE OCTUBRE

Llovizó, día caliente. Fui a Gijón, compré un coche Duque⁶¹ en 500 pesetas, usado.

3 DE OCTUBRE

Buen día.

4 DE OCTUBRE

Buen día. Extraje una muela en Oviedo.

5 DE OCTUBRE

Estuve en cama en Trubia. Buen día.

6 DE OCTUBRE

Volví a Cangas. Tiempo caliente. Ahora debía empezarse la vendimia. Todos los cosecheros están muy contentos porque cosecharon mucho vino.

8 DE OCTUBRE

Vendimias. Hoy vendimiaron los de Toreno. Son cerca de quince días posterior a nosotros.

⁶¹ Coche de caballos de cuatro ruedas.

9 DE OCTUBRE

Hechuras nuestras. Personal: Manuel el cachicán, su hijo Aurelio, José Martínez el Paraxego y Emilio el criado.

Se hicieron los bocoyes y dieron orujo para un pie, y se desmostió parte de la tina de Santos que estaba llena y había llevado un bocoy de vino de Valdemarea del año pasado. Este mosto parece bien en color pero solo da 8,5° de alcohol al alambique de Salleron. Esto me causa profundo disgusto porque forzosamente será muy mal vino. Desde el año 1885 hasta hoy solo hubo dos años de graduación tan escasa.

Vino. Merece darse cuenta del vino de la anterior cosecha. El de Gamones, que a las hechuras marcaba 8,5°, resultó un vinito claro y de buen gusto y lo vendí, y falta muy poco para acabarse, a 1 real el cuartillo mezclado con más de un quinto de Valdemarea.

Este de Valdemarea mejoró trabajosamente a costa de trasiegos y fuertes azufraduras. Parte de este vino como queda dicho se mezcló con el de Gamones, otra parte se vendió muy barato a 3 y a 3,5 perrinas y el resto, que serán 140 cuepas, se mezcló y mezclará con la cosecha de este año. (Se mezcló y se vendía a 1 real y a 6 perrinas).

10 DE OCTUBRE

Hechuras. Prosiguen hoy. El mismo personal. Se pusieron tres pies completos que dio la tina de Santos y primero se concluyó de desmostiar esta misma tina.

12 DE OCTUBRE

Ayer se empezó a desmostiar la tina cónica y se había desmostiado la de 40.

Graduación. El de la tina cónica, que corresponde al del extremo superior de Valdemarea, da solo al alambique 7,1°. Tiene color muy rojizo. ¿Qué porvenir espera a un vino de tal graduación?

13 DE OCTUBRE

Se ponen pies que dio la tina cónica, dio cuatro. Se prepara madera y se hace piqueta.

14 DE OCTUBRE

Domingo.

15 DE OCTUBRE

Se prepara madera.

16 DE OCTUBRE

Se prepara madera.

17 DE OCTUBRE

Se desmostia la tina 1.^a de casa D. Lorenzo y se echa algún vino viejo sobre el orujo por pensar. Esta tina era de Gamones. Graduación ¡8º! El aspecto no era malo pero estaba turbio y muy caliente a pesar de llevar 20 días en la tina. Creo que nos hemos precipitado en hacerlo, no porque no haya ultimado la fermentación, sino porque no tuvo tiempo a ponerse claro. A esta particularidad no le doy importancia porque ya lo hemos hecho más veces caliente y turbio y nada sucedió. Al [ilegible] marca cero.

Limpió perfectamente, mejor que el de las otras tinas, pero no había llevado viejo.

20 DE OCTUBRE

Hechuras. Se termina de pensar el orujo de la tina 1.^a (D. Lorenzo). Dio siete pies de 10 manegos cada pie.

[Total de cuepas de vino en casa]

Se encubaron de la cosecha de este año	520 cuepas
Restos del año pasado de Valdemarea	110 "
Tinto	630 "
Blanco	43 "
	673 "
Una cuba entera por vender del año pasado	30 "
	703 "
Blanco de 1905	5 "
Blanco de 1904	6,50 "
Total cuepas en casa hoy	754,50

Los 455,50 gojos *[de uva]* de este año dieron 520 cuepas *[de vino]*, luego cada gojo *[dio]* una cuepa y 10 cuartillos.

8 DE NOVIEMBRE

Hoy cambié a Francisco de Siero la mula por dos caballos llamados uno Brillante y otro Artillero. El primero tendrá acaso doce años y valdrá 30 duros, y el otro tiene ocho años y valdrá 1 500 reales. Los dos entraron hoy en casa.

14 DE NOVIEMBRE

Los caballos nos tienen entusiasmados, porque desde el primer momento se dieron bien al coche y sin cochero extraño salimos con ellos dirigiendo nosotros, aunque ni Manolo ni yo tenemos experiencia alguna. El Brillante está muy flaco y un poco más repuesto el Artillero.

16 DE NOVIEMBRE

Hoy empezamos a dar orujo a los caballos y lo comen perfectamente mezclado con cebada, paja, salvado y sal.

28 DICIEMBRE

Negó en Cangas todo el día sin cesar.

1907

28 DE ENERO

Vino. Estamos vendiendo mucho vino para fuera pero son tantos los tipos de vino que tenemos que se hacen precisas muchas combinaciones. El mosto de Gamones resulta muy bueno. El mosto de Valdemarea resulta más malo porque llevó con las tinas a la fermentación un quinto del viejo del año anterior, que era malo. El pie de todas las viñas es peor aún y aún no lo mezclamos y no sé lo que haremos de él.

Se hace forzoso esperar buena madurez antes de la vendimia y sacar buenos vinos, y nosotros los venderíamos todos para fuera.

De los vinos echados a la venta en taberna el de mayor aceptación es el de D. Crisanto Villamil o la Reguerala. Este esperó ocho días más para hacer la vendimia y ahora recibe el premio. D. Manuel Muñiz [*Barreiro*]⁶² compró también mucho vino y dicen manda fuera alguno y vende bastante en la taberna.

Compré 25 barricas del de Flórez, que tenía mucha cubierta y 11,5°, y lo mezclé con el nuestro y lo mejora, y compré el de las de Rojas.

12 DE ABRIL

Hoy se concluyó la injertia.

Trabajos. Falta poner el vivero, echar abono mineral (nitrato de sosa) a las viñas, plantar en el Cristo.

Tiempo. Lloviendo.

Vegetación. Atrasada.

Sarmientos molidos. Este año molí por primera vez unas 500 arrobas de sarmiento que ensilé en tinas. Lo comen perfectamente los caballos, debe estar muy fresco.

⁶² Comerciante y vinatero de la villa de Cangas del Narcea.

13 DE ABRIL

*Topinambur*⁶³. Hoy puse dos patatas en la huerta para ver de extender este forraje por el concejo.

Cuadras. Estoy haciendo en el fondo de la huerta de Cangas.

Vino. En el día de hoy tenemos encubadas 527 cuepas de tinto y en el pueblo en total presumo 3 200 cuepas. Aspiro a vender parte a 25 céntimos y parte a 30 céntimos. (Nosotros vendimos 300 cuepas⁶⁴).

16 DE ABRIL

Lloviendo mucho y muy frío. En todos estos días no se trabaja.

Traslado. Hace días que fue trasladado mi hijo Mario de Trubia al Regimiento de Cantabria que está en Pamplona. Aún no fue a tomar posesión.

17 DE ABRIL

Lloviendo como el 16 y frío.

18 DE ABRIL

Fatal.

19 DE ABRIL

Abonanza un poco.

20 DE ABRIL

No llueve y ofrece levantar.

21 DE ABRIL

Excelente día.

Mosco. Nos abrasa en Valdemarea.

⁶³ Tubérculo comestible.

⁶⁴ Anotación posterior del autor.

Vegetación. Atrasada. Empiezan a abrir las yemas pero aún no he visto ningún racimo.

Vino. Continúo vendiendo mucho para fuera. Se están cerrando muchas bodegas con la esperanza de vender a 30 céntimos.

22 DE ABRIL

Tiempo. NE vivo y fresco.

Trabajos. Se echa nitrato [de] sosa sesto de Gamones.

Vegetación. En Gamones están abriendo las yemas. En cuanto, asoman los racimos en alguna de ellas.

23 DE ABRIL

Tiempo. Completamente despejado, fresco.

Trabajos. Se echa nitrato en La Manuela, cavándola toda. 21 jornaleros y el cachicán emplearon el día justo en abonar y cavar toda la viña, que son unos 28 hombres de cava. Falta por abonar todo Valdemarea y dos tabladas de Gamones, por plantar en el Cristo y por poner vivero.

Estamos en los días críticos del hielo.

Vegetación. En La Manuela ya pude ver bastantes racimos en las varas de fruto de Guyot.

24 DE ABRIL

Otro día sin pero alguno, sol hermoso y caliente.

25 DE ABRIL

Hermosísimo día.

26 DE ABRIL

Hermoso día, fresco por la tarde.

Vegetación. Aguantan a abrir las yemas.

27 DE ABRIL

Muy frío y llovió por la tarde.

28 DE ABRIL

Nieve en la sierra de Adralés. Frío, lluvia.

29 DE ABRIL

Mejora el tiempo.

30 DE ABRIL

Llovió, frío.

Vegetación. Ya relucen las viñas cavadas. Valdemarea parece muy bien y nacen muchos racimos.

Trabajos. El 29 se empezó a cavar y echar nitrato en Valdemarea. Se cavó el 30.

1.º DE MAYO

Se cava. Fresco por la tarde.

2 DE MAYO

Hermoso día.

3 DE MAYO

Hermoso día.

Trabajos. El segundo día de vivero. Se estira alambre en Valdemarea. Se replanta en el Cristo.

Comimos en Limés con Constante empanada de salmón.

4 DE MAYO

Se prosigue el vivero.

Tiempo soberbio.

Feria. Muy buena.

Vino. Hoy se subió en la villa a 30 céntimos el cuartillo. Se estaba vendiendo mucho pero ahora aflojará.

Vegetación. Parece muy bien y relucen bien las viñas.

5 DE MAYO

Buen día.

6 DE MAYO

Llovió.

7 DE MAYO

Viento huracanado. Se cava Escolinas y termina a mediodía, y por la tarde vivero.

8 DE MAYO

Viento huracanado. Se pone vivero.

9 DE MAYO

Viento huracanado. [*Fiesta de la*] Ascensión.

Vegetación. Con tanto viento no adelanta.

Desgracia. Hoy cogió un caballo a Benitín⁶⁵ en la carretera de Los Nogales. (Curó perfectamente).

14 DE MAYO

Trabajos. Entre ayer y hoy se plantaron unos 1450 injertos en el extremo inferior del Cristo. Estaba desfondado y replantado. Cinco hombres deslechugaron La Manuela, que estaba muy fácil porque tenían muy poco desarrollo los chupones.

Tiempo frío, viento, llovió un poco.

⁶⁵ Benito Álvarez Castelao, hijo de Balbina Castelao Gómez, sobrina del autor.

19 DE MAYO

Se concluyen de plantar los injertos y se empieza con la estaquilla. El tiempo bueno, ni frío ni calor.

21 DE MAYO

Llovió mucho por la tarde y noche. Se prosiguió con la estaquilla. Siete hombres continúan deslechugando en Gamones y Valdemarea.

Impresiones. Prosiguen soberbias.

Paredón. Los de Gamoneda empezaron los cimientos del que piensan construir entre su finca y la nuestra⁶⁶.

23 DE MAYO

Llovió templado. He visto en Valdemarea muchas mariposas del cochyli y esto me hace creer que tendremos el mismo desastre a la vendimia que el año pasado. En San Andrés también he visto algunas mariposas iguales y en el Bao.

24 DE MAYO

Trabajos. Hoy se concluye de poner la estaquilla en el vivero y de desmamonar en Gamones. Ayer se terminó en Valdemarea la misma operación.

Empiezan a pintar las cerezas de junto al pozo de Limés.

Hoy marchó Manolo a Trubia a sustituir a Mario.

1.º DE JUNIO

El tiempo estuvo excelente aunque un poco húmedo.

Impresiones soberbias respecto al cepado. He visto oídium en la cariñena de Valdemarea.

Injertos. Empiezan a nacer. Estos días están seis hombres flojando la tierra con las manos.

⁶⁶ En el pueblo de Limés.

Hoy pedí la mano de Modesta del Collado a su madre D.^a Luscinda para mi hijo Manolo, buena nueva para cerrar este. En nuestra familia es notable acontecimiento y más por ser el primer hijo que proyecta casarse. Lo mismo él que su pretendida tienen condiciones para ser felices.



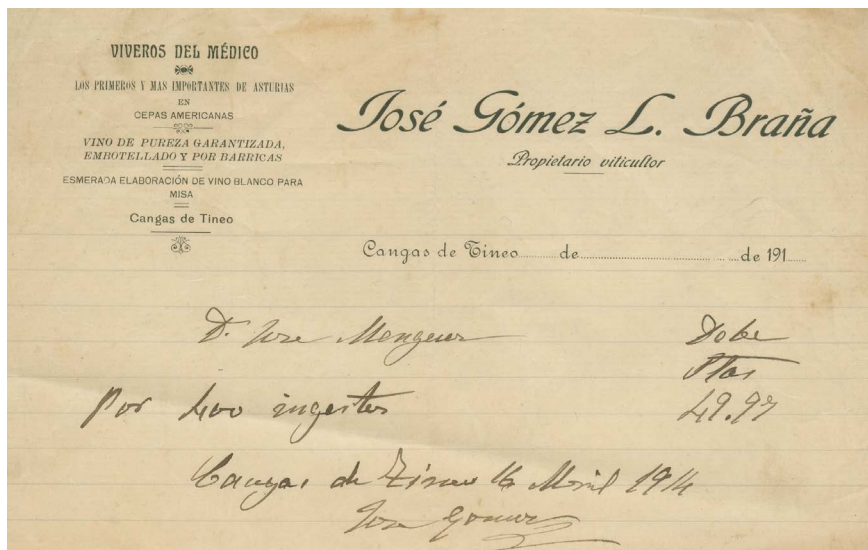
José Gómez, Manuela Gómez y sus hijos Mario, Manuel y María, h. 1910.



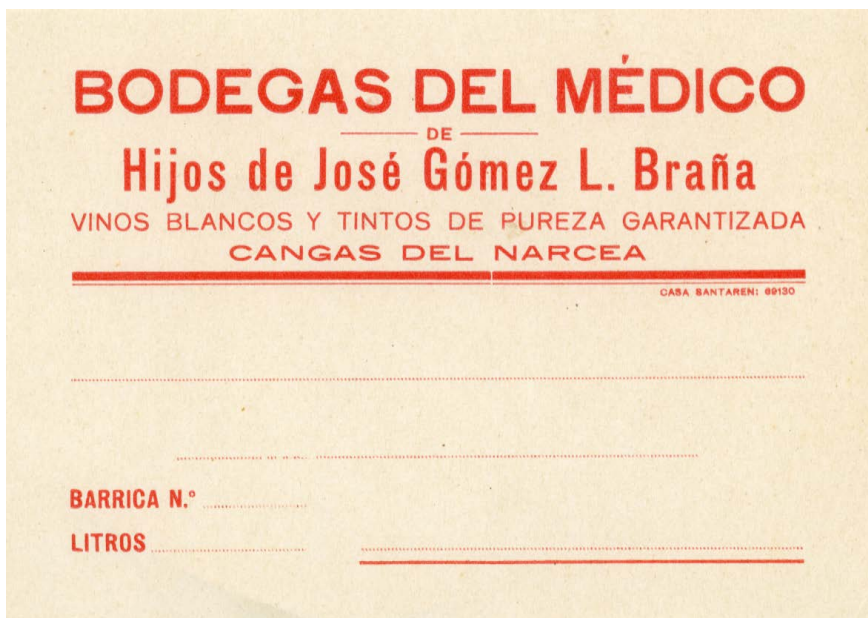
Casa del Médico (a la derecha), domicilio y comercio de José Gómez, en la villa de Cangas del Narcea, h. 1915.



José Gómez (sentado a la izquierda), familiares y amigos delante de la puerta del comercio.



Factura de José Gómez, 1914.



Etiqueta para barrica de vino de las Bodegas del Médico de Hijos de José Gómez, 1921.

1902

Agosto 10 - Tiempo: Deriva de la anterior nota del día 5 en
 Nube cambió en el tiempo: pues calor en todas las horas del día,
 mas si a veces desprecado con N.E. fresco.

Estado del viñedo: El nuestro magnifico. Se refajo' antes
 de la flor y aun en hojas repetidas y sin embargo estan las ce-
 pas limpias de Mildioides y de un verde superior y los racimos
 completamente limpios. Las de los llos de Flores fueron un
 fatadas mucho segun dicen y sin embargo aparecen que
 que estan perdidas de esta parte. En las copas muestras de tal
 de muestra se presento el oidium bastante tempranas y se
 arupro' pero flovio en aquella ocasion y se perdio' bastante a-
 ruzne. Note nuevamente oidium y hojas repetidas estos dias
 la arupradura. En viñas de otros propietarios abunda mucho
 el Oidium y mucho en las de Flores. Mi hermano Esperiano
 me escribe diciendome que el Mildio avanza' en viñas. Es un
 que se debe refajar antes de la flor y a la flor cerca de otros
 puntos y nunca esperar mas y mas bien anticipar. El arupro'
 no se debe jamas abandonar y si las circunstancias en lo exi-
 gen antes un poco la mejor época a la flor.

Primera página del diario de José Gómez, 10 de agosto de 1902.

recluida.

Personal de vendimias

Lunes 19		Dia 19	Dia 20
	Cameleros	3	3
	Carrieros	10	10
	Cojones	2	2
	Masajeadores	6	6
	En el camo	1	1
	En pisadores y camo en Cangas	3	3
	Vendimiadores	12	12
	Descargando mujeres	2	2
	Cocheros	2	2

Comieron el primer dia hubieron bastado 2. Los camiones
 estuvieron con muy poco trabajo los dos dias. En masajeadores
 ni sobraron ni faltaron. Los de mas estuvieron lo cuenta. En tal
 de muestra aguantaba pues la vendimia porque habia que arupro'
 mucho y por eso faltaron mujeres y no se cumplio el primer

Diario de José Gómez, «Personal de vendimias», 21 de octubre de 1903.

1906

Le esta insectando y han insectadas sobre estapas
 Han deben faltas sobre ya empezó el 12 de febrero.
 Gamones esta pasado y faltan, Calderonera en su ena-
 rque parte, La Masomela y Las Escobinas.

Portainjertos:

El	Micael de Puente de Ferras n.º 1	es al	n.º 1
"	El 50 de Cal n.º 1	igual	n.º 2
"	Gamones Condore (363)	igual	al n.º 3
"	El 503	igual	al n.º 4
"	El 603 de Condore	igual	al n.º 5
"	El 1000 de Puente de Ferras	"	n.º 6
"	El 1000 de Puente de Ferras	"	n.º 7
"	El 1000 de Puente de Ferras	"	n.º 8

Día 17 Marzo. Tiempo. Admirable todos los días
 Completamente de progreso, calor. No recuerdo otros Marzo
 igual.

Los abacos sembrados de pastos y forrajes casi
 se han perdido los cables que están todos florecidos y porien

Lista de portainjertos empleados, 12 de marzo de 1906.

Hoy terminé unido el criado de tréncas el crión de Gassones.

Día 4 Abril.

Tiempo: El 2 el 3 hoy magnífico y caliente. Días
 y hoy son esplendidos.

Trabajos: Se continúa con el crión. Hoy 3 se estaba
 terminando las tablas 5, 6 y 7 y se terminó la 8 que lleva pocas plan-
 tas por que está ocupada con barbas. Se empezó también por el Norte
 la tabla n.º 4.

Los injertos que se ponen están seleccionados en cuanto
 al injerto pero en cuanto al patrón me dicen señales de virus.

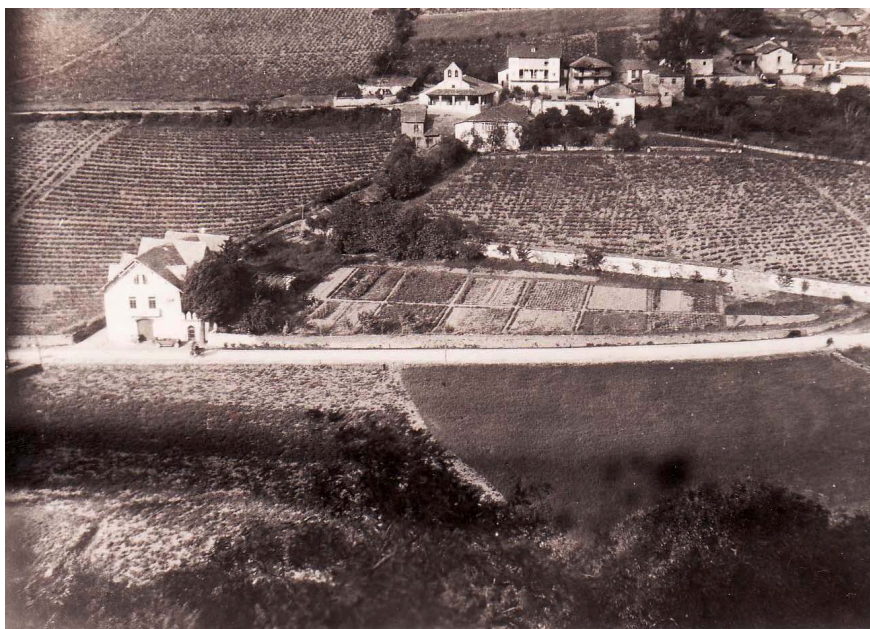
Día 6. Trabajos. Hoy se continúa poniendo el crión. Se con-
 tinúa con la tabla 3 y 4 y se empezaron la 2 y la 1. Esta última
 lleva injertos de otros que fueron el criado al inicio. Todas las
 tablas se empezaron por el Norte.

Hoy se plantó todo el estajo de las Escobinas o Mosonía
 de y se pusieron las plantas que crecieron en la zona
 grande. Entre todo cerca de los plantos se pusieron hoy

Trabajos de los días 4 y 6 de abril de 1906.



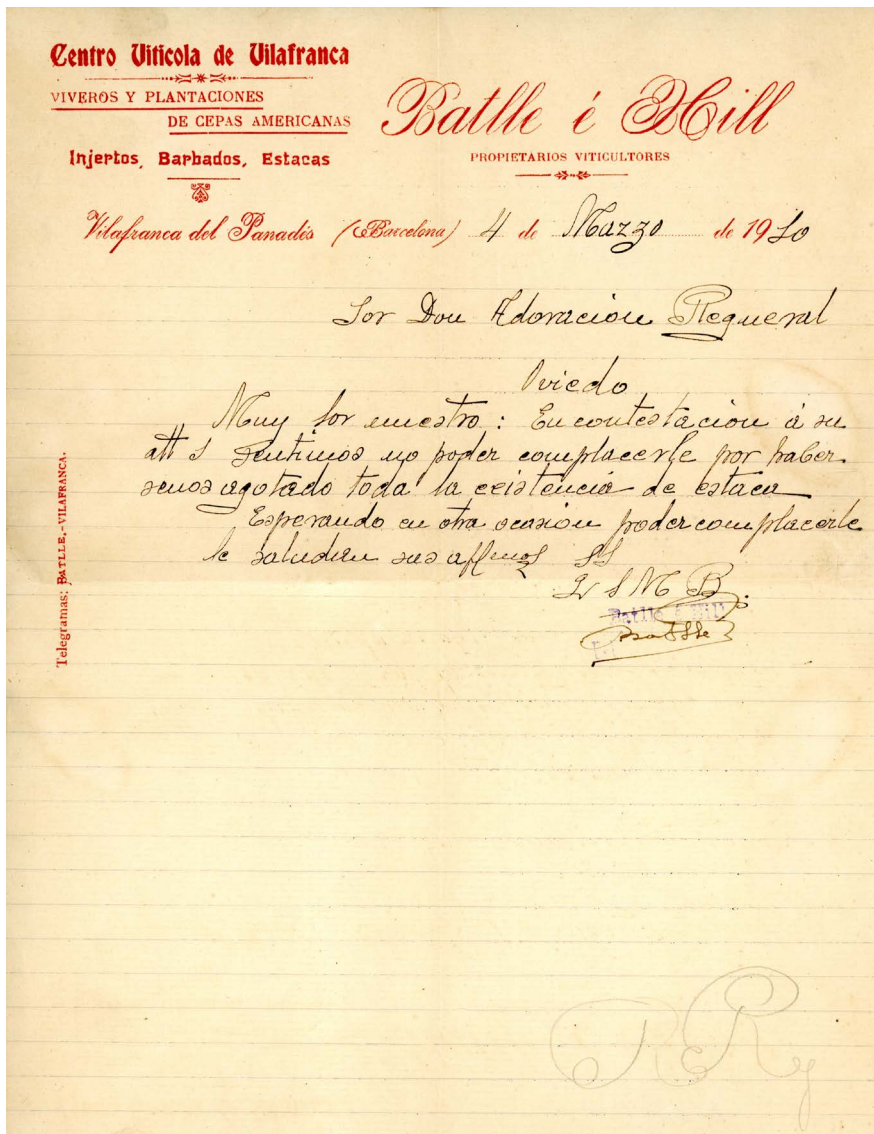
Ladera entre el barrio de Ambasaguas y Llamas,
donde estaba la viña de Valdemarea, h. 1905.




Viñas y casa de Mario Gómez en Limés, donde estaba
una de las bodegas y viveros de José Gómez.



Vendimias en Cangas del Narcea, h. 1905 y 1918.



Carta del Centro Vitícola de Vilafranca «Batlle é Hill», desde Vilafranca del Penedés (Barcelona), al viticultor Adoración Regueral, de Cangas del Narcea, informándole de la falta de existencia de estacas para injertar, 4 de marzo de 1910.



CENTRO VITÍCOLA DE OBANCA

Viveros y Plantaciones
— DE —

Vides Americanas

LOS MÁS IMPORTANTES Y ACREDITADOS DE ESPAÑA

Olegario Martínez

DIRECTOR-PROPIETARIO

CANGAS DE TINEO Prov. de OVIEDO

* **INGERTOS** * **BARBADOS** * **ESTACAS** *

de autenticidad garantizada.

PRECIO CORRIENTE
DE
1902-1903 (Salvo variación)

DIRECCIÓN TELEGRÁFICA: **Martínez** - CANGAS DE TINEO

EXPORTACIÓN A TODOS LOS PAÍSES VITÍCOLAS DEL GLOBO

Folleto de propaganda del Centro Vitícola de Obanca, de Olegario Martínez, en Cangas del Narcea, 1902 [ver también págs. siguientes].

PORTA-INJERTOS

Expediciones francas de transporte en pequeña velocidad

Hasta todas las estaciones



Véase en 4.^a página
CONDICIONES DE VENTA



PRECIOS POR MILLAR

VARIETADES	Estacas ⁽¹⁾		Barbados ⁽²⁾	
	de 50 á 60 c/m		Primera	Superior
	Ptas.	Inger- tables		
Riparia Gloria de Montpellier	—	15	20	30
Riparia Gran Glabre Arnaud	—	15	20	30
Rupestris Lot ó fenómeno	13	22	30	45
Riparia × Rupestris 101-14	13	22	25	40
Riparia × Rupestris 3306	13	22	30	45
Riparia × Rupestris 3309	13	22	30	45
Aramón × Rupestris Ganzin n.º 1	13	22	35	50
Aramón × Rupestris Ganzin n.º 9	30	50	75	100
Mourvedre × Rupestris 1202	15	30	60	75
Chasselas × Berlandieri 41 B	30	50	100	125
Riparia × Berlandieri 34 E M	30	50	125	175
Berlandieri × Riparia 157-11	20	40	100	125
Berlandieri × Riparia 420 A y 420 B	35	60	125	175
Rupestris × Berlandieri 301 A y 301 B	35	60	125	175
Oestivalis × Monticola 554-5	30	50	150	200
Riparia Gran Glabre × Aramón Rupestris 4010 (castel)	25	45	75	100
Riparia × Monticola 18804 (castel)	25	45	75	100
Berlandieri «Centro» 1 y 2 (agotados)	—	—	—	—
Berlandieri Resseguier 1 y 2	40	75	200	300

(1) Las estacas de 50 á 60 c/m de largo son especiales para viveros y plantaciones, puesto que son todas las que resultan después de escogidas las injertables de modo que son las inferiores de 6 milímetros.

Las injertables son de 45 á 50 c/m de largo y de 6 m/m como minimum de grueso en su extremo superior.—Las que se deseen de 4 á 6 m/m de grueso para plantación solo se escogen bajo pedido.

(2) Los barbados cualquiera que sea la clase son mandados siempre con todos los brotes del año.

Los barbados de Primera tienen una longitud de tronco vivo que varia de 30 á 50 c/m entre los cuales van comprendidos todos los gruesos hasta 5 m/m.

Los barbados Superiores tienen una longitud de tronco vivo que varia entre 36 y 50 c/m y comprenden todos los gruesos de 5 á 12 m/m diámetro apropiado para ser injertados.

INJERTOS

Plantas del país injertadas sobre variedades americanas resistentes

NOTAS.- LAS VARIEDADES ESCRITAS EN **COLOR ENCARNADO** SON DE UVA BLANCA.

TOMANDO DE 306 PLANTAS DE UNA SOLA VARIEDAD SE APLICARÁ EL PRECIO POR MILLAR

Mis injertos están exentos de toda enfermedad criptogámica

(Véase el aviso importante de la última página)

Variedades para la elaboración de vinos, injertadas	<i>sobre los porta-injertos siguientes:</i>	PRECIOS	
		CIENTO	MIL
		Ptas.	Ptas.
Alicante Bouschet, Aramón, Albillo, Alvarín blanco, Alvarín negro, Alicante, Cariñena, Calagraño, Crujeíllo, Cabernet Sauvignon, Carrasquin, Doradillo, Garnacha negra, Id. tintero, Gran negro, Jaen blanco, Mandó, Moscatel, Malbec, Macabeo, Mazuela, Picapoll, Piñuelo, Pedro Jimenez, Redondal, Tinto Aragonés, Tinto de Madrid, Sumoll, Verdejo negro, Id. blanco.	Rupestris Lot Riparias X Rupestris 101-14 3306 y 3309 Aramón X Rupestris n.º 1 y n.º 9 (separadas) Mourvedre X Rupestris 1202 Chasselás X Berlandieri 41 B Berlandieri X Riparia 157-11 Berlandieri X Riparia 420 A	20 26 30 30 35 35 35	200 245 250 250 300 300 300

* Grandes colecciones de injertos de uva fina, para mesa, parrales y vinos tipos *

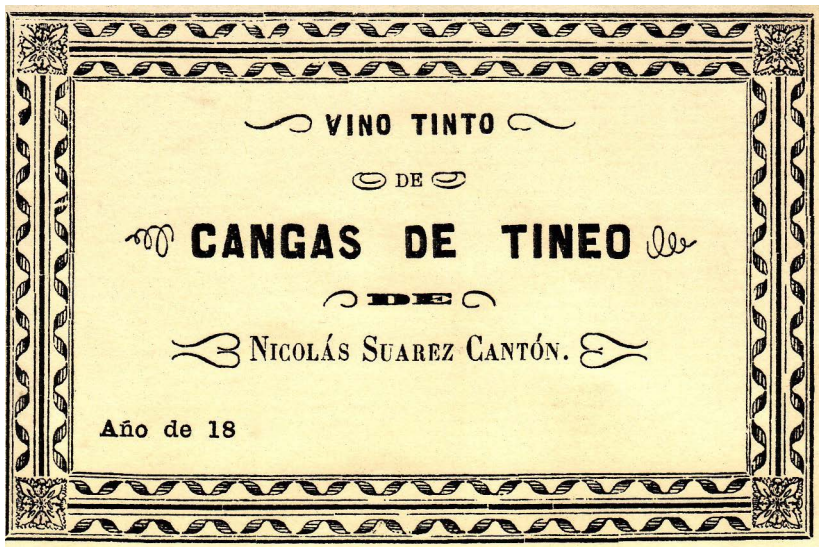
Trescientas variedades á elejir de todos los paises del Universo

PRECIOS: Cada planta, 0,60 ptas.--Diez, 5 ptas.--Veinticinco, 10 ptas.--Cien, 30 ptas.

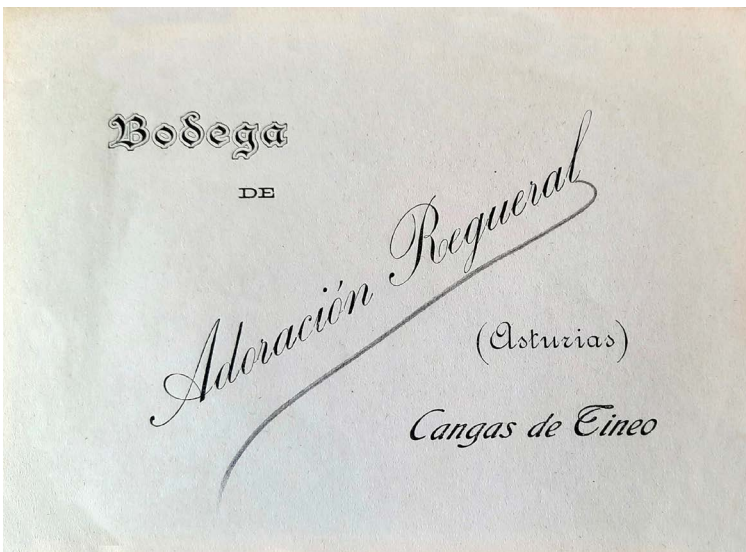
Precios de los embalajes en buenas cajas al musgo comprimido

Estacas: De 50 á 60 c/m. á 1 Pta. millar. Injertables á 2 Ptas. millar.

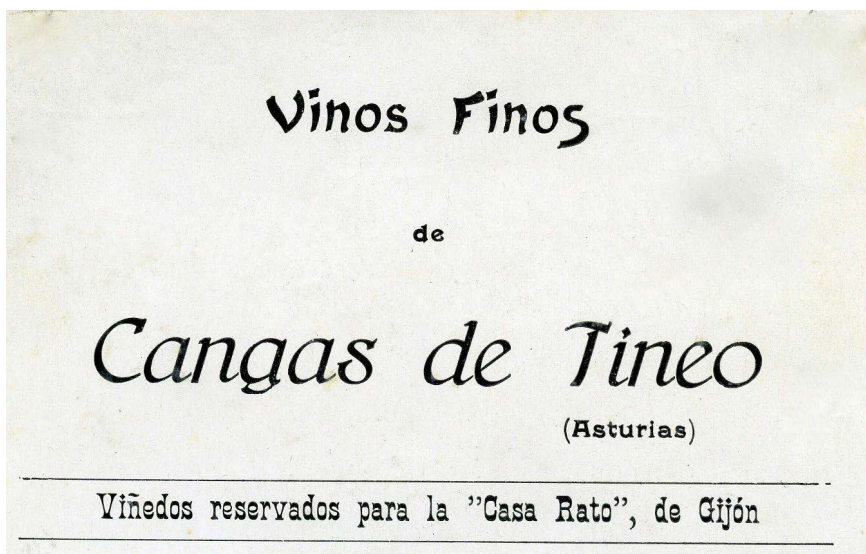
Barbados: Primera á 2,50 Ptas. mil. Superiores á 3 Ptas. Injertos á 4,50 Ptas.



Etiquetas de vino de Cangas de Nicolás Suárez Cantón, h. 1875, y de Anselmo González del Valle, 1896 (Lit. Del Río y Gutiérrez, Luarca).
Col. Museo del Vino de Cangas.



Etiquetas de vino de Cangas de «Astur. C. Dom Piñolo», de Marcial Arango e hijos (Lit. Ramiro P. del Río e hijo, Luarca, col. Álvarez Pereda), y de la Bodega de Adoración Regueral.



Etiquetas de vino de Cangas de «La Viña Asturiana», de Antonino Arias, de Corias de Pravia, h. 1915, y embotellado para Casa Rato, de Gijón, h. 1915.
Col. Muséu del Pueblu d'Asturies.



Etiquetas de vino de Cangas de Juan Menéndez «Torgas» (Imprenta Moderna, Cangas del Narcea) y de «Los Viñales», de Manuel García Velasco, h. 1910 (Lit. Muñiz, Gijón, col. Muséu del Pueblu d'Asturies).



CAMPO DE GOMANIL



DOMINGO 15 de Junio a las TRES y media de la tarde
 Interesantísimo partido de FOOT-BALL
 entre los potentes equipos
Racing Club Balompié de Gijón
 reforzado por valiosos elementos del Real Sporting
 y del Club Gijón
y CLUB AMATEUR.

NOTA.—Si por causas ajenas a la voluntad de la Directiva se suspende el partido una vez empezado, no habrá derecho a reclamación.

PRECIOS:
 Preferencia con asiento, 1,00. General 0,60.
 Socios con asiento 0,25. Señoras 0,50 y Niños 0,25.

Pida Vd. en el almacén de Comestibles de **JOVINO FERNÁNDEZ**
 los famosos vinos **PRINCIPE DE ASTURIAS** de las acreditadas bodegas Canguesas.

Etiqueta de vino de Cangas «Viñedo Astur», h. 1930 (Lit. Luba, Gijón) y publicidad en Pravia de vino «Príncipe de Asturias», de Bodegas Canguesas, h. 1920.



Cartel anunciador para vender «Vinos de Tineo y Cangas de Manuel Queipo» en Gijón, h. 1927 (Litografía R. Viña, Gijón). Publicidad de vino de Cangas de Marcial Arango en el recibo del «Club Acebo Cangas del Narcea», de La Habana, 1928. Col. Palacio de Uría, Santolaya (Cangas del Narcea).



Vendimiadores con *goxos* y *maniegos* en Las Barzaniellas, Limés, h. 1967. Col. Toño Fernández Rodríguez. *Maniego* para vendimiar y *goxo* para acarrear la uva de la viña al carro. José Gómez empleaba el *goxo* para calcular la producción de uva, estimando su carga en 73,60 kg; el *maniego*, según sus estimaciones, llevaba 31 kg.

Col. Museo del Vino de Cangas



Viña de Gamones en términos de Moral, parroquia de Limés, en la actualidad.



APÉNDICES

I

Artículo de José Gómez López-Braña publicado en el periódico El Eco de Occidente, Cangas del Narcea, el 6 de julio de 1894, en el que explica su descubrimiento de la filoxera en el viñedo de Cangas del Narcea, y se defiende de críticas vertidas en este mismo periódico a sus indagaciones sobre la presencia de esta plaga.

Cangas de Tineo, 4 de julio de 1894

Sr. Director de *El Eco de Occidente*

Muy Sr. mío: en el número 45 de su ilustrado periódico, fecha de ayer, aparece un artículo titulado «No alarmarse» en el que me veo algún tanto mortificado por los dictados de «alucinado precipitado» y algunos otros que me dirige el autor, al mismo tiempo que niega la exactitud de mis observaciones en el estudio de la filoxera.

Como, afortunadamente, conozco su caballerosidad nunca desmentida, espero muy fundadamente que dará cabida en su bisemanario a las siguientes rectificaciones que necesito hacer al mencionado artículo.

Primer rectificación: «No alarmarse», dice el articulista del *Eco*. Pues: Sí alarmarse, digo yo.

Sin mentidas palabras de modestia, sin salvedades y sin atenuaciones de ningún género afirmo, rotunda y categóricamente, que muchas viñas de este concejo y entre ellas, desgraciadamente, alguna de uno de los redactores de *El Eco de Occidente*, tal vez no muy ajeno al artículo que combato, están completamente invadidas por la plaga filoxérica.

Moléstese el apreciable redactor del *Eco* en visitar las viñas de don Faustino M. de Arvas o las mías de «Gamones» y verá si quiere ver, muchas cepas completamente muertas; muchas más, sumamente pobres

y raquílicas en sus brotes. Descalce las vides y verá negras y secas las raíces superficiales; fijese bien en estos órganos, y no se le ocultarán las nudosidades que presentan en gran número separadas por estrangulaciones profundas; verá los abultamientos piriformes en que terminan las raicillas y las geniculaciones de estas mismas con engrosamiento en el punto del acodo. Finalmente, aplique una lente cualquiera en una raíz viva y el espectáculo que se le ofrecerá matará de repente todas sus soñadas ilusiones. Verá, sin esfuerzo, un número grande de insectos de distintos tamaños, desde $1/2$ a $3/4$ de milímetro de largo; ápteros, con seis patas; dos largas antenas y una aguzada trompa. Los más pequeños caminarán ágilmente por las raíces y los más gruesos, o estarán quietos o se moverán torpemente; unos y otros estarán rodeados de pequeños huevecillos en cantidad asombrosa.

Coja después, el escéptico articulista, las obras que yo le proporcionaré con gusto de J..i.i [*ilegible*], P. V..la [*ilegible*], Paniagua, Foëx, Portes et Ruysen¹ y aun alguna otra, a su elección, y se convencerá, bien plenamente, de que el espectáculo que observó en las raíces y en las vides se ajusta, como anillo al dedo, al cuadro descriptivo que esos sabios trazan del terrible hemíptero y de los estragos que ocasiona.

Cuando haya practicado todo eso habrá visto el redactor del *Eco* tanto como he visto yo, y seguro estoy que borrará pronto el calificativo de «alucinado» con que me honró en su artículo y reconocerá que no era fácil un error tan grosero en quien como yo lleva 20 años dedicado a una profesión eminentemente de observación.

De otra censura necesito también defenderme y que me ofende más que la de «alucinado». Se dice en el citado artículo de *El Eco de Occidente* «que reconociendo la buena fe de los señores Gómez y Pallares², tienen que censurar, sin embargo, la precipitación con que se ha andado en tan delicado asunto».

¹ Los libros de G. Foëx, *Cours complet de viticulture* (3.^a ed., Paris, 1891), y L. Portes y F. Ruysen, *Traité de la vigne et de ses produits* (Paris, 1886), todavía los conserva Sofía Mateos Peñamaría, bisnieta de José Gómez.

² José Pallares Nomdedeu, comerciante, fue alcalde de Cangas del Narcea entre febrero y noviembre de 1894 y volvió a ocupar este cargo entre 1898 y 1902.

Empiezo manifestando que toda la responsabilidad que pueda haber de ligereza debe recaer exclusivamente sobre mí sin que en este asunto pueda alcanzar ninguna al Sr. Pallares que no hizo más que cumplir con la ley. Al alcalde le hemos dado parte, D. Marcial Arango y yo, de la presencia de la filoxera en los viñedos de Cangas y el alcalde lo puso en conocimiento de las autoridades superiores como era su deber.

Veamos ahora si yo he sido ligero.

En el mes de septiembre del año pasado llamó notablemente mi atención una mancha de vides amarillentas en el centro del viñado de «Gamones». Se despertó en mí el temor de que la filoxera ocasionase aquel fenómeno. Me alarmó más la noticia de que en la viña de «Posada» existía otra mancha de las mismas condiciones y mayor extensión. Examiné las raíces y reunían todos los caracteres que a estos órganos imprime el temido pulgón. No vi el insecto y me reservé la noticia. Procuré, y di algunos pasos para conseguirlo, el mandar unas raíces al Instituto [*Agrícola*] de Alfonso XII [*de Madrid*] y dejé de hacerlo por carecer de conocimientos en aquel centro y porque no quería dar publicidad a mis temores mandándolas por conducto del ayuntamiento.

Durante el invierno no pude descubrir ningún huevo de Balbiani, pero, a la venida de los calores, como estos huevos existían, se desarrollaron, y el día 5 de junio descubrí una filoxera radícola, ágil, áptera, amarillenta y con los tubérculos característicos en el dorso.

Desde aquel momento ¿cuál debía ser mi conducta? ¿cuál hubiera sido la del redactor de *El Eco de Occidente*?

¿Callar como lo había hecho mientras dudaba? ¿Presenciar tranquilamente cómo se venía la ruina sobre mis amigos y vecinos, sin darles la voz de alarma, para que se preparasen a parar en lo posible el golpe que les amenazaba? ¿Poner acaso a salvo mis intereses vendiendo mis viñas al alto precio en que se estaban vendiendo otras de no mayor mérito, que las mías?

Si yo hubiese hecho esto, no merecería el dictado de ligero, pero merecería otro que ningún hombre pundonoroso debe oír sin enrojecer. Es cierto, como dice el articulista, que veo hoy sumamente mermada mi fortuna, pero también es verdad que corro gustoso la suerte de mis

vecinos, y que duermo más tranquilo de lo que lo haría si hubiera vendido, por cepas robustas, las que me consta tienen ya muy cercana la muerte. ¡Buena seguridad tengo de que mi censor no hubiera obrado menos correctamente de lo que he obrado yo!

Si, aún, el mal de que se trata no tuviera, ni remedio ni atenuación, reconozco que sería una crueldad el publicarlo. Siempre he censurado a los médicos que por salvar su nombre científico no ocultan al enfermo el pronóstico de una enfermedad incurable. Pero ¿merece igual censura el médico que con toda claridad propone al paciente una operación salvadora por cruenta que ella sea?

Es verdad que no podemos salvar las cepas actuales porque es verdad que no se conoce ningún remedio aplicable en esta región, y porque es completamente errónea la creencia de que van a influir en nada las nieves ni las lluvias de las estaciones frías. El huevo de invierno, que está alojado cómodamente en la corteza de la vid, resiste temperaturas de 10° bajo cero a las que nunca llegamos aquí, y le son completamente indiferentes las lluvias, cualquiera que sea su cantidad.

Pero también es verdad que buscando cepas americanas, inmunes a la filoxera, y de fácil adaptación al clima y al suelo de Cangas, podemos reconstruir en todo o en parte nuestros preciosos viñedos y utilizar terrenos que no se prestan a otra cosa que al cultivo del preciado arbusto, y esto con tanta menos pérdida cuanto mayor sea nuestra actividad y acierto.

¡Qué decepción tan grande produciría en mí el artículo de *El Eco de Occidente* si yo creyese que en él se reflejaba la opinión general de este pueblo! ¡Cuando con mis esfuerzos y conducta creía haber merecido estimación general resultaba que solo censuras había merecido! Afortunadamente no sucede así y claras muestras he recibido ya de ello.

En cuanto a la comisión *non nata* y ya censurada que ha de venir a reconocer nuestras viñas, no se preocupe el redactor del *Eco*. Estará constituida por personas peritísimas que no harán ni dirán nada que no deban decir y hacer, y no tendrán nada como yo de técnicos de Luis Taboada³.

³ Luis Taboada (Vigo, 1848 - Madrid, 1906) era un periodista y escritor humorístico.

Dispénseme Sr. Director por haber cansado su atención y la del público con tan desaliñado comunicado y cuente siempre con el aprecio de su afectísimo amigo s. s. q. b. s. m.

JOSÉ GÓMEZ Y L. BRAÑA

Artículo de Francisco Rivas Moreno (Miguelturra, Ciudad Real, 1851-Madrid, 1935), gobernador civil de Asturias (1893-1894), publicado en el periódico El Correo de Asturias, Oviedo, el 12 de agosto de 1894, después de su visita a Cangas del Narcea, acompañado del ingeniero agrónomo de la provincia, a reconocer el estado del viñedo tras el descubrimiento de la filoxera por parte de José Gómez. Rivas Moreno fue un político afín al regeneracionismo social, que trabajó desde diferentes cargos políticos y administrativos por la mejora del mundo rural.

LA FILOXERA EN ASTURIAS

Para muchos fue motivo de gran sorpresa la noticia de que los viñedos de Asturias se encontraban atacados por la filoxera, pues está muy generalizada la creencia de que en la más hermosa región de España ni el clima ni el suelo se prestan al cultivo de la vid. Los hechos demuestran el poco fundamento de esta opinión. En Asturias no es mucho el viñedo, pero en cambio es de condiciones inmejorables y los vinos que se cosechan en Cangas de Tineo y pueblos comarcanos alcanzan extraordinaria y merecida estimación.

No excederán de 2 000 hectáreas las que hay plantadas de viñedo en Asturias y de ellas corresponderán unas mil a Cangas de Tineo. La producción media por hectárea es de 16 hectólitros, valiendo cada uno, descartados los derechos de consumo, de 60 a 80 pesetas.

Candamo tiene unas 7 hectáreas de viñedo y los vinos se venden a 120 pesetas hectólitro sin incluir derechos de consumo.

Ahora se iniciaba una importante corriente de exportación para América, donde la numerosa y rica colonia asturiana paga los vinos de Cangas y Candamo a precio muy elevado.

La excesiva demanda y reducida oferta han originado no pocas adulteraciones, siendo hoy bastantes los negociantes que mezclan los vinos de Castilla con los de Asturias para ofrecerlos después al consumo como procedentes de las acreditadas bodegas de Cangas de Tineo, proporcionándose de este modo muy pingües beneficios.

Los viticultores asturianos tienen tal entusiasmo por el cultivo de la vid que no escatiman gastos ni sacrificios de ninguna clase a cambio de mejorar las condiciones del viñedo y dar a los vinos una elaboración lo más esmerada posible.

No hay palabras con que describir el pánico que se apoderó de los agricultores de Cangas de Tineo cuando supieron que sus viñedos estaban atacados por la filoxera.

Hace un año se observaron por primera vez indicios de filoxera en algunos viñedos de Asturias por el ilustrado médico de Cangas de Tineo D. José Gómez, dueño de varias plantaciones y persona de gran ilustración y cariño al estudio.

Por temor a equivocarse no comunicó a sus convecinos la infausta noticia, pero prosiguió cada vez con más celo y actividad los trabajos de investigación hasta que llegó a adquirir el triste convencimiento de que la terrible plaga estaba labrando la ruina de los viticultores asturianos. El Sr. Gómez procediendo con gran elevación de miras se apresuró a poner en conocimiento de la autoridad local y de los viticultores de Cangas el resultado de sus observaciones, conducta que no se estimó como merecía y que dio origen a que formularan quejas y protestas los que tenían mayores motivos para mostrarse agradecidos.

Pudo el distinguido médico de Cangas de Tineo guardar reserva y vender sus viñas con extraordinaria estimación, pues la plaga no había hecho aún grandes estragos y las gentes vulgares estaban muy lejos de darse cuenta del peligro inminente en que su principal riqueza se encontraba, pero el Sr. Gómez, que es un cumplido caballero, sufrió las

mortificaciones de amor propio con la calma de un santo, y dejó al tiempo y a los sucesos el encargo de hacer justicia a su loable conducta.

Merece muy sinceros plácemes el alcalde de Cangas de Tineo Sr. Pallares, por el celo y actividad con que ha secundado las iniciativas del Sr. Gómez.

Está fuera de toda duda que la filoxera se importó de la provincia de León a los viñedos de Asturias, hará próximamente dos años.

Una vez convencidos los viticultores de Cangas de Tineo de que en sus viñedos existía la filoxera, se apresuraron a solicitar el concurso del personal del servicio agronómico, dejando las fincas a disposición de la comisión oficial para que se hicieran en ellas los trabajos y experiencias que se estimasen convenientes. Pocas veces ha ocurrido esto en las comarcas filoxeradas, pues los viticultores llevaron la ofuscación al extremo de rechazar con la fuerza a las comisiones de defensa contra el devastador insecto, conducta que se asemeja mucho a la que observaron ciertas pobres gentes con los médicos durante la epidemia colérica.

Los agricultores de Cangas de Tineo demostraron ilustración y buen sentido, y su proceder merece recomendarse a los viticultores todos de la Península para que en circunstancias análogas sigan tan buen ejemplo.

El personal del servicio agronómico que me acompañó a Cangas de Tineo tuvo ocasión a las pocas horas de nuestra llegada de cerciorarse de la verdadera gravedad que tenía la invasión filoxérica, pues encontramos en diferentes viñedos focos muy importantes que ponían en riesgo inminente el resto de las plantaciones, siendo de todo punto imposible el empleo de los medios de defensa que hasta hoy se recomiendan como más eficaces.

En Cangas de Tineo, la propiedad está bastante distribuida y existen viticultores que tienen pequeñas parcelas de viñedo en sitios lejanos los unos de los otros, haciendo ellos los cultivos con el auxilio de algunos braceros de la localidad. Esto ha contribuido mucho, y contribuirá cada día más, a propagar la plaga, pues los que hacen trabajos en fincas filoxeradas pasan a otros viñedos sin tomar ninguna precaución, llevando el insecto en la ropa o en los instrumentos de labor.

Otro de los medios de propagación ha sido la prestación de barba-

dos que recíprocamente se han hecho los viticultores de Cangas con objeto de reponer cepas perdidas o plantar nuevos viñedos.

El año pasado, un pobre labriego que tiene una viña muy pequeña necesitaba algunos barbados, y careciendo de dinero para comprarlos decidió tomarlos de una posesión de D. José Gómez, que se ha comprobado después que es la más castigada por la filoxera. Al divulgarse en Cangas que las viñas del Sr. Gómez eran las más castigadas por la terrible plaga, el labriego que quitó los barbados se presentó a confesar su delito, rogando a la vez que le dijeran si podía conjurar el peligro de que su viñado se invadiera por completo arrancando las cepas que había plantado últimamente. El arrepentimiento llegó tarde, pues la zona de invasión no solo comprendía la viña del labriego aludido sino que la filoxera había pasado ya a varias posesiones colindantes.

Los viñedos de Cangas de Tineo están plantados en terrenos de gran pendiente, tanto que en muchos sitios no se explica que pueda el obrero encontrar punto de apoyo para sostenerse al hacer las labores propias de esta clase de cultivo. La recolección resulta más cara que en ningún otro punto de la Península, porque la faena es larga y penosa, por las dificultades que presenta el terreno.

Solo en la provincia de Lérida hemos visto algunos viñedos que pueden compararse por su posición topográfica a los de Cangas de Tineo. Para apreciar el entusiasmo que los viticultores de dicho pueblo tienen por el viñado, bastará decir que en la mayor parte de los casos, para hacer las plantaciones, se ven en la necesidad de ejecutar en el suelo una especie de taladro llevando después la tierra vegetal de puntos bastantes lejanos.

El terreno es por regla general calizo-arcilloso, predominando en algunos sitios la pizarra descompuesta.

La quema de las cepas filoxeradas no podía en modo alguno recomendarse, porque es de todo punto imposible destruir por completo las raíces, y en cuanto al empleo del sulfuro de carbono dada la configuración del terreno y su gran resistencia, hubiera sido poco discreto usarlo, toda vez que solo había de servir para agravar con gastos inútiles la situación de aquellos desventurados labradores. Para emplear el sul-

fato-carbonato de potasa sería preciso llevar el agua a los viñedos y esto originaría un trabajo ímprobo y un gasto por demás cuantioso.

Sería el colmo de la locura el intentar en Cangas de Tineo el empleo de zonas de defensa contra la filoxera, pues ni la configuración del terreno ni la disposición en que están las plantaciones permiten esperar la más pequeña ventaja de tal recurso.

No queda, por tanto, otra solución al conflicto que acudir al empleo de las vides americanas.

Tengo a la vista una carta del ilustrado catedrático del Instituto Agrícola de Alfonso XII⁴, D. Casildo de Azcárate⁵, en que se manifiesta en un todo de acuerdo con las opiniones que expuse a los viticultores de Cangas de Tineo en las dos reuniones que por mi iniciativa se celebraron en el salón de sesiones de aquel ayuntamiento.

El empleo de la vides americanas no es cosa sencilla como muchos imaginan. Hay que estudiar muy detenidamente las condiciones del suelo y el clima para saber qué variedades pueden dar mejor resultado.

El viñedo, cuando se emplean los injertos, requiere cultivo muy esmerado, y los mayores gastos y molestias es preciso que tengan como compensación un aumento proporcionado en los beneficios.

Hay terrenos, como los calizos, que originan en la vid americana graves enfermedades, siendo preciso para conjurar todo peligro que antes de proceder a plantar el viñedo se haga un análisis detenido de las tierras a fin de saber la proporción en que están la caliza y la arcilla y las facilidades mayores o menores para conseguir una buena adaptación.

No se puede recomendar una fecha determinada para hacer las plantaciones, pues se ha observado que viñedos plantados en invierno dieron en unos casos buen resultado, originando en otros lamentables fracasos. Con las experiencias hechas en primavera sucedió una cosa parecida.

Cada pueblo, y hasta pudiéramos decir que cada propietario, debe proceder con arreglo a las condiciones del suelo y clima en que la viña

⁴ Nombre que tuvo entre 1881 y 1931 la Escuela Central de Agricultura, creada en Aranjuez en 1855 y trasladada a Madrid en 1869.

⁵ Casildo de Azcárate Fernández (1835 - 1896) era profesor de Patología vegetal.

tenga que cultivarse, no debiendo jamás admitirse para estas cosas una regla fija e invariable, por lo mismo que sería sumamente difícil encontrar entre terrenos de distintos términos municipales perfecta igualdad en su composición.

El empleo de los híbridos de producción directa ha originado muchos desengaños, pues los estudios y experiencias que se han hecho para obtenerlos en buenas condiciones de producción y resistencia no dan resultados que puedan satisfacer los deseos de los viticultores.

Como la unión entre el porta-injerto y el injerto no es perfecta hasta que pasan cerca de dos años, y en este tiempo los accidentes atmosféricos pueden causar tantos trastornos en las plantas, no es de extrañar que en los viñedos de barbados injertos se noten bastantes marras⁶.

El obrero agrícola carece en España de la instrucción necesaria para no necesitar más que una simple conferencia con objeto de penetrarse bien de las ventajas e inconvenientes que puede reportar cada procedimiento de cultivo, siendo además por espíritu de rutinarismo opuesto a todas las innovaciones por muy beneficiosas que estas sean. Hay precisión, por tanto, de demostrarle de una manera práctica las ventajas que pueden alcanzarse haciendo con todo cuidado los trabajos agrícolas que para cada cultivo recomienda la ciencia agronómica.

En las presentes circunstancias estimamos que nada interesa y urge tanto en Cangas de Tineo como la constitución de un Sindicato de viticultores, que cuide de todo cuanto pueda convenir a la reforma que con todo apremio debe realizarse en aquellos viñedos. No es discreto ni práctico confiarlo todo a la acción oficial, pues hay algo que solo puede y debe encargarse a la iniciativa privada.

El Sindicato de viticultores podría mandar a Zaragoza varios obreros para que aprendieran en la Granja-Modelo⁷ todo cuanto se relaciona con el cultivo de la vid americana y elaboración de vinos procedentes de viñedos injertados.

⁶ «Falta de una cosa donde debiera estar, especialmente de viñas, olivares, etc.». DRAE.

⁷ La Granja Modelo de Zaragoza se fundó en 1881 para promover el estudio, desarrollo y experimentación de nuevos cultivos, la difusión de conocimientos agronómicos, etc.

El personal del servicio agronómico de esta provincia, que por cierto reúne condiciones de competencia muy recomendables por haberse ocupado de trabajos contra la filoxera en otras comarcas, prestaría aquí muy buenos servicios a los viticultores de Cangas de Tineo, yendo sobre el terreno a enseñarles cómo se realizan con mejores resultados ciertos trabajos; pero estos esfuerzos para que alcancen el éxito que es de desear conviene mucho que estén secundados con entusiasmo y perseverancia por los viticultores todos, y a este propósito responde la creación del Sindicato de que antes hemos hecho mención.

La asociación sirve en estos casos para hacer a los agricultores soportable tanto los sacrificios personales como los pecuniarios y a la vez se consigue dar unidad y armonía a todos aquellos esfuerzos que aislados resultarían estériles o poco provechosos.

RIVAS MORENO

Conferencia impartida por José Gómez López-Braña en Cangas del Narcea en 1917 sobre los efectos de la cochylis, un género de polilla (Eupoecilia ambiguella), en el viñedo y medios de combatirla. El acto fue organizado por el Sindicato Agrícola y Caja Rural de Ahorros y Préstamos de San Vicente de Naviego, fundado en 1915, que tenía entre sus cometidos la difusión de «conocimientos sobre viticultura, agricultura y ganadería» (Rodríguez Álvarez, 2020: 248). Esta fue la primera conferencia divulgativa que organizó este sindicato. El texto que leyó Gómez ese día se conserva manuscrito en veintiocho hojas (24 × 17,5 cm).

Señores: con el buen deseo de fomentar el adelanto de nuestra agricultura y nuestra ganadería, que fuera de toda duda está muy atrasada, con muy laudables propósitos de sus iniciadores se fundó aquí un Sindicato Agrícola. La Junta Directiva consideró como un medio poderoso de realizar los fines de la asociación naciente el establecer el intercambio de conocimientos entre los agremiados; que si el auxilio mutuo, entre estos, con medios materiales, había de serles sumamente beneficioso no podía menos de serlo también el auxilio intelectual, el que cada cual aporte al acerbo común cuanto sepa y observe respecto a los múltiples y difíciles problemas que son de necesidad resolver para sacar del lamentable estado en que se hallan lo mismo nuestra agricultura que nuestra ganadería.

Para dar principio al desarrollo de estos propósitos la Junta Directiva del Sindicato me invitó a mí para inaugurar estas conferencias. Verdaderamente alguno había de ser el primero, y la Junta quiso estar respetuosa y deferente con la edad.

Por falta de condiciones, por falta de los necesarios conocimientos y por falta de costumbre a mí me es sumamente trabajoso hablar en público, pero ante invitación tan atenta y fines tan laudables no pude negar mi concurso, aun sabiendo, de modo seguro, que no he de dar el apetecido cumplimiento a los propósitos de la Junta que dirige el Sindicato.

No puede ser más sencilla ni más clara la explicación de porque me hallo en este momento ocupando este puesto. Ningún fin más que el expuesto, ningún otro motivo me trae aquí y aseguro a ustedes que no vendría, si, por conocerles a todos, no supiese de antemano la gran benevolencia con que me van a escuchar.

Y puesto que no puedo de otro modo me propongo dar a ustedes una conferencia familiar. Sin figuras, sin retóricas, sin ninguna gala oratoria voy a hablar a ustedes de una plaga que es hoy nuestra pesadilla, nuestra obsesión, y bien justificada esta nuestra intranquilidad al ver que ya no bastan para asegurar cosecha de vino ni las podas más racionales, ni las cavas más escrupulosas ni la prodigalidad en el reparto sobre las cepas del sulfato y del azufre, ni aun las circunstancias atmosféricas más favorables, nada es hoy suficiente para garantizarnos ni una mediana cosecha de vino. Ninguno de estos medios dichos, rigurosamente aplicados y disfrutados por la planta, son capaces de evitar el que se pierda en la flor una cuantiosa parte de la cosecha y otra gran parte a la madurez del fruto, cuando ya tan cerca está de convertirse en realidad la esperanza de todo el año; y si algo queda se encuentra dañado y sumamente predispuesto a la *botrytis cinerea* o podredumbre que rápidamente desarrolla con cuatro gotas de agua caliente que sobrevengan y que siempre sobrevienen salvo años muy excepcionales.

Ya comprenderán ustedes que hablo de la cochylis y que de este maléfico insecto fitófago es de lo que voy a ocuparme. Hecho este proemio, que creo conveniente, entro en el tema.

Saben ustedes que los accidentes y enfermedades que atacan a la vid son innumerables, unos son de origen meteórico, otros de origen vegetal y otros de origen animal. El granizo, la lluvia persistente, las heladas son, claro está, fenómenos meteóricos que influyen con frecuencia sobre la vid, mermando y hasta anulando su fruto o modificando su

calidad. El oídium, el mildiu, la antracnosis y la podredumbre son de origen vegetal. Una planta es el oídium, otra es el mildiu, otra la de la antracnosis, plantas criptógamas que viven parasitas en nuestro preciado arbusto. Las limazas y caracoles, la erinosis, la filoxera, la pirala, el eudemis, la cochylis y muchos otros son animales.

La cochylis es pues un animal, es un insecto como insectos son la mayor parte de los animales ampelofagios comedores de vid, y que en ella viven también parásitos.

Como para combatir un enemigo es de altísima importancia conocer su naturaleza, conocer su fuerza, su vida y sus costumbres, antes de pasar al modo de combatir el nuestro, la maldita cochylis, vamos a repasar rápidamente y recordar los caracteres más importantes de los insectos y más especialmente los que son especiales a nuestro enemigo.

Saben ustedes que los insectos constituyen la clase primera de las siete en que se divide el tipo articulados. Es clase tan numerosa que constituye más de la mitad de todas los animales de la Creación.

Son caracteres comunes a todos los insectos el no tener pulmones y el respirar por tráqueas, tener tres pares de pies, el cuerpo dividido en tres partes: cabeza, tórax y abdomen sin apéndices. Tienen un régimen alimenticio muy variado y unos son masticadores y otros chupadores. Tienen órganos de la digestión, están dotados de sistema nervioso y de órganos de los sentidos creyéndose que el que tienen más desarrollado es el del olfato. Claro que no puedo detenerme a describir particularmente todos estos sistemas, aparatos, pero si alguno de ustedes deseara conocerlos, recordarles que fácil le será registrando una obra en cualquiera de historia natural.

Si recordaré una particularidad muy notable que presentan los insectos por tener importancia práctica su conocimiento al tratar de combatir la cochylis. Me refiero a las transformaciones que sufre el animal durante los distintos periodos de su vida y que se llama metamorfosis, cambio de forma, cambio de figura.

Nace el insecto de un huevo y su primera aparición es en forma prolongada, más o menos cilíndrica y sin extremidades o con ellas sumamente cortas.

Entonces se llaman larvas, y todos ustedes las conocen con el nombre de gusanos por haberlas visto, o acaso perseguido, en la rama de las patatas, al pie de los repollos recién plantados, y en todas partes, porque nada es más frecuente que el encontrar gusanos, más propiamente llamadas larvas o también orugas en determinados casos, que no puedo detenerme a diferenciar. En este estado de larva, oruga o gusano, como quiera llamársele, es cuando produce los estragos.

Cuando el gusano adquirió su completo desarrollo como tal gusano, se preparan para pasar al segundo estado, o sea, al de ninfa o crisálida. Los acuáticos salen a las orillas de los pantanos o riachuelos en donde han vivido; los terrestres, que se alimentan de hojas, se esconden en la tierra, debajo de la corteza de los árboles y arbustos o en grietas y rendijas según las preferencias de cada cual. Buscado sitio adecuado, la larva empieza a babear un líquido que se solidifica en forma de hilo finísimo y se va envolviendo en él y queda al fin aprisionada en aquella cárcel que ella misma se fraguó y que se llama capullo. Bien sabido es que toda la seda que circula en el comercio procede de los capullos del gusano de seda. Otras veces la oruga o larva reúne los restos de las sustancias que le sirvieron de alimento de hojas o flores las aglutina y sujeta con el líquido sedoso y forma también un sólido capullo. Y aquí termina el periodo de larva.

Dentro de su encierro pasa el insecto al segundo estado, o sea, al de ninfa o crisálida. Se marcan muy distintamente la cabeza, el tórax y el vientre, aparecen los tres pares de pies y las hermosas alas con las que luego ha de voltejear caprichosamente por los aires, causando muchas veces nuestra admiración por sus vivos colores.

Encerrada en su capullo la ninfa o crisálida pasa más o menos tiempo según la especie a que pertenece y las condiciones de temperatura. Algunas invernan en aquel estado como sucede a nuestra *cochylis* en su segunda generación para salir a los rayos tibios de la primavera. Otras tienen muy corto el estado de ninfa bastándoles muy pocos días para avanzar en su metamorfosis.

Cuando ya nacieron los órganos de la generación, y se desarrollaron las extremidades y las alas le permiten volar, sale el insecto de su capullo,

pasando al tercer estado, o sea, al de mariposa. Aquel asqueroso y ruin gusano que causaba nuestra repugnancia aparece convertido en brillante mariposa, tras la cual corren afanosos nuestros niños como nosotros tras locas e irrealizables ilusiones.

Incompleta o completa como acabo de describir, todos los insectos sufren metamorfosis, sufren cambio de forma. Las mariposas que vemos por todas partes en verano, las moscas y mosquitos, las abejas, todas fueron ninfas o crisálidas antes, y primero que ninfas, larvas u orugas, gusanos repugnantes nacidos de un huevo.

Estos conocimientos respecto a los insectos parece que son de mera curiosidad y sin ninguna finalidad práctica, y no es así, como fácilmente se comprende si se reflexiona un poco.

Si un insecto nos perjudica y queremos perseguirle nos es muy conveniente conocer las fases por que pasa, puede muy bien suceder que sea muy fácil de combatir en periodo de oruga, que en el de ninfa o mariposa, o más en el de ninfa o más en el de mariposa, nos es de mucha necesidad saber qué, dónde y cuándo, saber en dónde anida y cómo. Antes del descubrimiento de la filoxera se experimentaron sus efectos y se perdió mucho tiempo hasta que no se vio que el insecto en donde hacía el daño era en las raicillas a las que roía la corteza y les impedían verificar la absorción. No hemos de usar el mismo remedio contra las orugas que contra las ninfas o crisálida, ni contra estas lo que contra las mariposas. Esto es de todos los insectos.

Y dicho esto de preparación vamos ya a acercarnos al insecto especial que motiva esta conferencia.

Como en la clase de insectos entran muchos individuos, y ya he dicho antes que la mitad de todos los animales de la Creación, y hay notables diferencias entre unos y otros, los naturalistas la dividieron, atendiendo a sus afinidades y diferencias, en órdenes y estos en familias, y las familias en géneros y por fin, los géneros en especies. Pues bien, la *cochylis* pertenece al orden de los lepidópteros, a la familia de los tortricidos, género *Tortris* y al subgénero *Cochylis* y especie *Cochylis eupoecilia*.

Debe tenerse en cuenta que no es tan conocido este insecto con el nombre científico en las distintas naciones y regiones como con nom-

bres vulgares, así es que en Francia en unos departamentos le llaman *tiña de los granos*, en otros *gusano rojo*, *gusano de la flor* en otros y varios otros nombres. En España, en unos puntos se la llama *polilla de la vid*, en otros *gusano encarnado*, *oruga pícara* en otros, *corch de la viña* en Cataluña, *lagarta de viña* en Portugal y con nombres muy distintos en Italia, Suiza y Alemania.

Desde hace mucho tiempo es un insecto muy conocido de los naturalistas y de los agrónomos, porque no es plaga nueva como la filoxera, o el oídium, o el mildiu.

El origen de la *cochylys* se confunde con el origen de la vid. Plinio y Columela hablan de un gusano que se comía la flor después de envolverla en un hilo de seda y los caracteres que le asignan solo coinciden con los de la *cochylys*. Todos los autores posteriores hablan siempre de un gusano enemigo de la flor y de la uva que no podía ser más que la *cochylys*, la *lagarta da viña* como la llaman los portugueses.

En el siglo XVIII, desde 1713 a 1799, produjo tantos destrozos en algunos puntos que se calcularon en los $\frac{3}{4}$ de cosecha lo perdido. En 1811 nombraron algunas sociedades francesas comisiones para que se dedicaran a su estudio.

Pero es hecho también verdadero que hasta nuestros días este insecto ampelófago nunca produjo estragos tan espantosos o al menos tan continuados. Antes podía mermar mucho las cosechas, como sucedió en 1711, 1713, 1740, 1769, 1799, en 1804, 13, 21, 26, 37 y algunos otros, pero no eran tan continuados como son ahora aquí y en muchos puntos del extranjero. ¿Y cuál puede ser la causa de esta mayor frecuencia? Ya discurriremos sobre eso un poco más adelante, después del estudio biológico de nuestros *coco*, como empiezan a llamarlo en Cangas.

Hacia mediados de mayo empiezan a verse por las tardes y no durante el día por nuestras viñas unas pequeñas mariposas, de ancho de 7 a 8 milímetros con las alas cerradas y de 13 a 15 con las alas abiertas; el cuerpo es de amarillo pálido con algunos reflejos plateados sobre el tórax y la cabeza. Las alas anteriores del color del cuerpo presentan una franja negra o al menos muy oscura que pasa al través. La cara inferior

de las alas es oscura mezclada de amarillo. Las alas posteriores son de gris perla y también tienen una franja oscura al través.

Estas mariposas, que son crepusculares y nocturnas, voltejean siempre en pequeño radio. Volando al través de nuestras hileras cuatro o cinco pasan en un solo vuelo, y una y dos muy frecuentemente se posan, y si se las persigue y se las coge se deshacen al menos contacto. Yo al menos nunca he podido coger una viva, tal vez apretaría demasiado por el cariño que les tengo.

Al poco tiempo de aparecer las mariposas se acoplan macho y hembra, y poco después la hembra empieza a depositar huevecillos blanquecinos muy pequeños, apenas visibles a ojo desnudo, y los deposita sobre los botones de la flor, nunca apenas, sobre las hojas ni los sarmientos; los ponen en donde más daño puedan hacer, sobre los botones de los racimos y pone de 30 a 40, nunca dos en una misma flor, pero sí de cuatro a seis en el mismo racimo y de la misma cepa. Una hembra no recorre pues muchas cepas. Terminada la postura de los huevos la mariposa muere. Esta es la vida del insecto en la fase de mariposa o última metamorfosis.

Se murió la mariposa, pero dejó en ciernes 30 o 40 mariposas, dejan 30 o 40 huevos.

Se murió la mariposa procedente del gusano que se había alimentado en el racimo de otoño y pasado el invierno en estado de crisálida bajo la corteza de la cepa, pero con los 30 o 40 huevos que puso en los botones de flor de los racimos dejó bien asegurada la propagación de la especie.

De estos huevos salen nuevos gusanos, nuevas larvas poco tiempo antes de la florescencia, de la expansión de las flores y viven a costa de estas causando los primeros estragos, la primera merma de la cosecha. Si ustedes observan en esa época verán muy claramente varios botones de flor si es la época prefloral o varias flores si aquellos ya se expandieron, aglutinados, unidos los unos a los otros por medio de unos hilos muy tenues, a esto llama el vulgo de las viñas *apetuñar*. Pues si se abre uno de estos petusus se encuentra siempre alojado en su interior la

maldita oruga que rápidamente irá dando cuenta de aquellos botones y aquellas flores.

Si el tiempo está seco y caliente y la florescencia se verifica en poco tiempo los destrozos son menores, la uva naciente ya no le gusta y más o menos harta se recoge al envés de las hojas, no ya como en invierno a la corteza del tronco, y allí crisálida durante el mes de julio y parte de agosto y mediado este mes ya le nacieron las patas, los órganos de generación y las alas, y convertida en mariposa de la segunda generación practica las mismas funciones que su antecesora de primavera. La hembra realiza sus amores con el macho y se dispone a dar buena colocación a sus huevos. No hay entonces botones ni flores, pero hay uvas que empiezan a teñir acercándose a la madurez. Pues en estas uvas, generalmente en la proximidad a la base, es en donde deposita la mariposa sus huevos que posteriormente dan nacimientos a las larvas u orugas.

Aparecen estas y horadan la piel de la uva y penetran a alimentarse con el preciado fruto o por no parecerle sabroso lo abandonan para trasladarse a la uva más inmediata y así sucesivamente hasta que dejan el racimo con pocas o ninguna uva y dañadas muchas de las que quedan y en disposición de ser atacadas por la enfermedad criptogámica llamada *Botrytis cinerea* o podredumbre, que si el tiempo le es favorable en humedad y calor terminará con la cosecha en 24 o 48 horas como sucedió en el otoño de 1915. Que no hubiese cochylis, que la uva estuviese sana y poco sería lo que tendríamos que temer a la podredumbre.

Harta ya la larva, abandona el racimo exhausta y se dirige al tronco de la cepa en busca de alojamiento para el invierno bajo la corteza del arbusto en donde ha de crisalidar y de donde la tomamos al hablar de la primera generación.

Ya ven ustedes las fases biológicas de este insecto. La larva del racimo a la corteza de la cepa, allí crisálida y en mayo, convertida en mariposa, pone los huevos en las flores y muere. Nace de cada huevo una larva hija que devasta los racimos, crisálida en las hojas y sarmientos y vuela en forma de mariposa en agosto, que pone sus huevos y muere. De estos huevos nace la larva nieta que se alimenta del fruto para marcharse luego a invernar, y así sucesivamente y siempre dos generaciones al año

y siempre destruyendo la primera la flor y la segunda al fruto, y cuidado señores que aún no debemos quejarnos porque hay otro insecto que nosotros no padecemos, llamado Eudemis que se comporta como la cochylis, se le parece mucho salvo en que en vez de dos generaciones el Eudemis tiene tres desde primavera a otoño.

Convengo señores en que larga y pesada como mía ha resultado esta exposición de los ciclos morfológicos de la cochylis, pero ustedes deben dispensarme en gracia a lo importante que es conocer la vida y costumbres del enemigo si es que se le ha de combatir con éxito.

Merced a la paciencia que ustedes tuvieron ahora ya saben durante el invierno en la corteza de la cepa y no en otro punto deben buscar el insecto; que en mayo solo se le debe buscar en estado de mariposa al oscurecer o por la noche. En junio, en los racimos alimentándose de los botones / capullos y de las flores; en mariposa, en agosto; y en larva de la segunda generación en septiembre, metida en el fruto de todas nuestras esperanzas.

Este es el insecto que destroza nuestras viñas o más bien nuestras cosechas que no es lo mismo, y que solo a expensas de ellas vive. Se dice, y un autor alemán lo asegura, que vive también en otros frutos, pero lo cierto es que observadores muy concienzudos afirman que jamás encontraron la cochylis mas que en la vid y yo me inclino a esto último porque pocos o ninguno son los vegetales que tienen la florecencia y la fructificación en las mismas épocas que la vid y porque nunca pude encontrar ni una chochylis ni en el sauco ni en el fruto del espino que es a donde lo refiere el autor alemán.

Conocido el insecto veamos las condiciones de viabilidad que más le convienen.

El terreno: podemos decir que es indiferente y que nada influye por mucho que varíe y se comprende. No viviendo la cochylis en la tierra en ninguna de las fases de su vida claro está que poco le puede importar un terreno pedregoso o uno de aluvión, uno arenisco de origen granítico o uno arcilloso de origen esquistos, y este razonamiento se ve comprobado por la observancia: cochylis hay en una región o en varias aún cuando cambie el terreno si las demás condiciones son iguales.

La posición y exposición: aquí y en esto sí que se nota más influencia que en la constitución geológica del terreno. Ha demostrado la observación que el insecto vive y causa más estragos en los sitios más abrigados contra los vientos reinantes de la región. Ustedes habrán tenido ocasión de observar esto, cuánto menos *cochylis* se encuentra y cuánto menos daño hace en los tesos que en los valles. No hay duda de que las partes menos expuestas al viento son las más atacadas. En cuanto a la exposición sí influye también, pero variando según los climas; no prefiere siempre el norte o el sur, su preferencia depende del clima: en clima caliente prefiere el norte y por el contrario en climas fríos el sur, sus preferencias son contra los vientos reinantes y nada más, y sin embargo en los años de grandes invasiones hay *cochylis* en todas las posiciones y en todas las exposiciones, en cerros, laderas y llanuras, y al norte y al sur y al este y al oeste.

El clima: no hay clima que en absoluto se libre de la *cochylis* pero sí de sus estragos. Este insecto tiene un área de dispersión asombrosa. *Cochylis* hay, y mucha, en Francia y en Alemania, y en Austria y en Suiza, y *cochylis*, aunque en menor cantidad, en Italia, España y Portugal. Este no es un insecto de región localizada, puede decirse que toda Europa es patria para la *cochylis*.

Lo que sí se ha observado es que muestra predilección por los climas más frescos del área de la vid y así que se encuentre en mucha mayor abundancia en los países del norte que en los del mediodía. Bien vemos esto nosotros que estamos sufriendo espantosas invasiones cuando nadie se queja en el resto de España en donde la temperatura es más elevada y más seca y esto sí que influye y se ve que una región norte pero seca es menos atacada que una más meridional, pero húmeda. La humedad es fatal.

Algunos creen que los fríos y las nieves ejercen influencia beneficiosa contra la *cochylis*. Están del todo equivocados, se han hecho experiencias sujetando la crisálida de este ampelófago a temperaturas de 34° bajo cero y se ha comprobado que en nada le había molestado y salió en su tiempo convertida en mariposa como cualquiera otra. A lo que sí es sensible es a los fuertes calores, especialmente de viento sur, a lo que aquí llamamos días de bochorno.

Se ha observado aquí hace tres o cuatro años que a pesar de haber habido mucha cochylis en primavera, por efecto de unos fuertes calores en dos días de agosto nos vimos casi libres del maldito insecto en septiembre y octubre.

Clase de cepado: no hay casta alguna indemne, pero sí es cierto que a unas ataca más que a otras o que al menos unas son más perjudicadas que otras. Durante la flor se observa que sufren menos las que tienen menos puntos y apretados los botones de flor y tienen más largo el pedunculillo de cada botón. El carrasquín entre nuestras castas reúne estas condiciones y salvo años excepcionales es menos castigado. En otoño, cuando la madurez de la uva, la mencia es la más favorecida y después el carrasquín y el más atacado el verdejo, y si no es el más atacado, porque esto aún no lo puedo afirmar, sí sabemos todos que es el más sensible a los daños de la cochylis porque en cuanto hay unas cuantas uvas dañadas a poca humedad que sobrevenga se declara la botritis o podredumbre, algunas ves cuando aún apenas empiezan a teñir las uvas.

Creo señores haber expuesto aunque no con la concisión y galanura que yo hubiera deseado y que ustedes se merecen, todo lo más importante que se precisa saber respecto a la cochylis y a sus condiciones de vida. He dado a ustedes brevísimas nociones generales acerca de los insectos y he especializado después las referentes al que motiva esta pobre conferencia. He dicho a ustedes que el gusano o larva que ahora se alimenta de las uvas se marchara pronto a buscar alojamiento en la corteza de la cepa en donde pasará el invierno criando patas, órganos de la generación y alas con las que convertido en mariposa saldrá volando en mayo, que fecundada la hembra pondrá huevos en los botones de flor de los racimos, que de estos huevos saldrán gusanos como los de otoño que a su vez echaran patas, órganos de la generación y alas y volarán convertidas en mariposa como volaron las de mayo y pondrán huevos sobre las uvas y por fin que de estos huevos saldrán aquellos gusanos o larvas que se alojan bajo la corteza de la cepa, resultando dos completas generaciones al año.

He repasado también las condiciones de vida de este insecto: su alimentación y fechas en que lo hace, por cierto, las más oportunas para

hacernos la pascua, si me permiten ustedes esta frase tan poca oratoria aunque muy popular, y he hablado de la posición y exposición que mejor le conviene como el calor y la humedad, dejando demostrado que nuestro clima y manera de cultivo son por desgracia los más favorables para la vida de este insecto maléfico.

Ahora, para terminar, me falta aún hablar a ustedes del modo de combatir tan molesto enemigo y lamento que al hacerlo voy a producir un verdadero desencanto en aquellos que esperen sacar de esta conferencia conocimientos precisos para poder ya batallar con éxito contra el devastador de nuestras cosechas vitícolas.

Lo malo decirlo pronto. Puedo afirmar a ustedes que no se conoce ningún medio único que con plena eficacia se pueda combatir la *cochylis*.

Conviene conocer los medios que se han puesto en práctica para no caer en repeticiones acaso costosas y de todos modos inútiles.

Se pueden perseguir los huevos, la larva, la crisálida y la mariposa, y se las puede perseguir en la generación de primavera o verano y en la de otoño e invierno.

Dos métodos han sido ensayados para combatir la mariposa, por las lámparas o por la caza directa por medio de pantallas glutinosas o pulverizaciones de líquidos insecticidas. El primer método es el más seguido pero en la práctica presenta bastantes dificultades; por de pronto se necesita una noche completamente oscura, tiempo de calma y temperatura suficiente. Por lo tanto son desfavorables: luna clara, viento o lluvia y temperatura baja. Se usan unos faroles colocados sobre un plato con agua. Otro procedimiento consiste en recorrer las hileras con una o dos pantallas untadas de una sustancia pegajosa persiguiendo las mariposas. Otro consiste en pulverizar sustancias venenosas. Todos son molestos y costosos, y sus resultados no corresponden al esfuerzo. Sí se cazan muchas mariposas, pero muchas más quedan y por otra parte muchas de las que se cazan ya depositaron los huevos y por lo tanto dejan hecho el daño.

Respecto al huevo también se han hecho ensayos repetidos para su destrucción, pero si en estudios pequeños de escuela pudieron dar re-

sultado, en la práctica todos los procedimientos resultaron muy dispendiosos. Se usaron las disoluciones de ácido sulfúrico, se usó la sosa, la esencia de trementina y varios otros, pero algunos dañaban al racimo y todos eran muy caros.

En cuanto a la persecución de la larva son varios los procedimientos. La larva al salir del huevo es microscópica pero capaz de atravesar el botón de flor la de primavera y la uva la de otoño en busca de abrigo y alimentación. Desde la postura del huevo por la mariposa hasta que la larva penetra en la uva se pasan unos diez días. Para destruir la larva o gusano se ponen en juego dos procedimientos: la caza directa y el empleo de sustancia insecticidas.

La caza de primavera no se puede practicar hasta que el gusano no tiene ya cierto tamaño y sale del botón de flor para empezar a tejer el capullo. Hábilmente se hace la caza en esta época buscando el gusano en esos capullos y en las ampretuosidades del racimo y aplastándolo. Para hacerlo bien se necesitan dos visitas a cada racimo, a no empezar tarde, pero en este caso pudiera suceder que fuesen grandes los estragos producidos en los botones de flor.

La persecución de la segunda generación consiste en quitar todos los granos picados. Si no se quitan los granos, estos llegan a una destrucción completa por desecación en los años secos y por podredumbre en los años húmedos. En este último caso pueden arrastrar la alteración de los granos sanos si no se les quita. Hay, por lo tanto, doble necesidad de hacerlo y sin embargo resulta muy caro.

Para hacer la lucha menos costosa se acudió al uso de polvos y líquidos insecticidas, pero resultaron poco eficaces unos por la dificultad de llegar con el insecticida al gusano a través de todo el capullo y por no poder usarse otros al menos en la segunda generación por la proximidad a la vendimia y ser expuesto que los venenos lleguen al vino. De estos últimos se desistió en la última época y solo se usaron y usan con más o menos éxito en primavera, o sea, contra la primera generación. Es necesario que los líquidos sean económicos, inactivos contra la planta, activos contra los gusanos y que puedan penetrar fácilmente a través de sus envolturas y aun se necesita más. Es preciso que el tratamiento sea

no solo curativo sino preventivo, es decir, que no solo mate los gusanos existentes sino los que nazcan después. De no ser así la cosa, resultaría excesivamente cara en mano de obra, porque habría que repetir las pulverizaciones. Que reúnan esta última condición solo se la encontró en los arsenicales y a condición de mojar bien los racimos con sus disoluciones.

Se usaron el jabón y nicotina al uno por ciento del primero y 2 % del segundo. La nicotina y el sulfato de cobre al 3 de la primera y el 1 del segundo; el ácido oleico al 1, petróleo al 2, sulfuro de carbono al 1 y sosa cáustica al 0,2 %

Persecución de la crisálida. En verano se pueden calcular en 15 días el tiempo que emplea la larva de la flor en crisalidar para convertirse en la mariposa que pone los huevos en las uvas. Es poco tiempo para perseguir la crisálida y además difícil de encontrar. La crisálida cuando se la debe perseguir es en invierno.

Hemos visto que en todos los estados del insecto se puede perseguir: mariposa, huevo, larva y crisálida, pero si se considera desde el punto de vista práctico y por lo tanto económico la persecución mayor se debe dirigir contra la larva y especialmente contra la larva de primavera, o sea, la que devora la flor y la persecución más con la caza directa que con las sustancias insecticidas. Con la persecución de otoño también se obtiene un doble objeto: salvar la cosecha y evitar el que sean muchas las larvas que se han de recoger bajo la corteza. De todos modos el resultado no será muy apreciable si el ataque no es general.

Aunque trabajosa y bastante pedantemente he dicho a ustedes casi todo lo que sé acerca de la *cochylis*, y más de uno de los sufridos oyentes tal vez dirán: pues hasta ahora quedamos como estábamos en cuanto a vernos libres de la maldita plaga, y si no hay más que decir condenados quedamos a padecer como hasta ahora la *cochylis* sin saber ni presumir siquiera cuándo tendrá fin este mal. Precisamente igual no quedamos, siempre es un consuelo el conocer el mal de que se muere y además, aun cuando nada más pudiese yo decir, los conocimientos expuestos podrán abrir camino a los que estén resueltos a batallar para organizar mejor sus batallas, buscando la crisálida en la corteza de la cepa en invierno.

Conclusiones aprobadas en el Congreso de viticultura que tuvo lugar en Cartil S. Giovanni el 8 de mayo de 1904:

- 1.º Se debe luchar contra la crisálida, contra la mariposa y contra la larva.
- 2.º Contra la crisálida invernante se aplican los cuidados de invierno: descortezado y desinfecciones de estacas.
- 3.º Contra las mariposas la caza con pantallas glutinosas.
- 4.º Contra las larvas de la primera generación el cogerlas directamente o usando líquidos insecticidas y principalmente emulsiones jabonosas con exclusión de gases y polvos que no resultan. Contra la segunda generación, recoger las uvas, vendimiar temprano.

Se pueden conseguir verdaderos resultados persiguiendo así al insecto en todo su ciclo biológico pero a condición de que presten su concurso todos los propietarios.

Noticias sobre la viticultura, el vino y las vendimias en Cangas del Narcea escritas por Manuel Gómez Gómez (Cangas del Narcea, 1879 - 1965), hijo de José Gómez López-Braña, y también médico y viticultor, escritas en 1922, 1930 y 1932.

A

CUADERNO DE GASTOS, VENTA DE VINO Y OTRAS CUENTAS
DE «HIJOS DE JOSÉ GÓMEZ», 1921 - 1938

Vendimia 1922. Se empezó el 1.º de octubre por la viña del Conde. El día 2, lunes, se comenzó Valdemarea, que continuó el 3 y el 4, en cuyo día se terminó y se vendimió las Escolinas porque Valdemarea solo necesitó mediodía del día 4 y para no perder la gente y no perjudicarse Valdemarea pagando los jornales todo el día, se vendimió las Escolinas, repartiéndose el gasto entre las dos. El 5 y el 6 se vendimió Gamones. Al terminar Gamones se pasó a Vega del Obispo y después la Manuela y, por fin, el Cristo

Cosecha de 1922. Para apreciar la cantidad aportada por cada uno de los hijos de D. José Gómez, se pesaron las maniegas para obtener un promedio y aunque la mitad superior de Valdemarea tenía mucha peor uva, y por lo tanto rendía menos peso cada maniega, se le contaron las maniegas como del mismo peso que el promedio de las otras.

	MANIEGAS A 31 KG NETO	TOTAL KG	GOJOS
Viña del Conde	261	8 091	127
Escolinas	74	2 294	34
Vega del Obispo	141	4 371	66
La Manuela	160	4 960	76
Viña del Cristo	245	7 599	118
Valdemarea	527	16 337	260
Gamones	482	14 942	238
Total	1 890	58 590	919

Según los cálculos de D. José Gómez (Diario E. 367) cada 100 kilos de uva dan 60 litros de vino, de donde resulta:

	KILOS	LITROS	CUEPAS
Viña del Conde	8 091	4 854	134
Escolinas	2 294	1 376	38
Vega del Obispo	4 371	2 622	72
Viña La Manuela	4 960	2 976	82
Viña del Cristo	7 595	4 557	126
Valdemarea	16 337	9 802	272
Gamones	14 942	8 965	249
Total	58 590	35 152	973

Por las vasijas que se llenaron, calculamos el cachicán, Manolín el bodeguero y yo al terminar las hechuras que la cosecha produjo unas 1 070 cuepas de 36 litros [*la cuepa*], debiéndose este mayor rendimiento a lo sana y llena que estaba la uva. Si 58 590 kg de uva produjeron 38 520 litros, o sea, 1 070 cuepas, resultara:

Valdemarea: 16 337 kg a 65,74 los 100 kg = 10 740 litros

Gamones: 14 942 kg a 65,74 los 100 kg = 9 822 litros

Resto de las viñas pequeñas: 27 311 kg a 65,74 los 100 kg = 17 954 litros

B

DIARIO DE 1930¹

Viernes 17 de octubre de 1930

Temperatura 14 - 17 - 10

Barómetro 731 - 734

Nubosidad 8

Lluvia 2

Brisa variable

Se vieron algunos carros de vendimias, aunque por ahora solo los de los que siempre se precipitan y vendimian verde por miedo a las lluvias, que este año son más terribles que en cosechas normales, no solo por estar muy adelantada la estación sino, sobre todo, porque casi no hay un racimo completamente sano y por lo tanto está en condiciones de echarse a perder lo poco que hay. En Corias ya vendimiaron algunos la semana pasada.

Sábado 18 de octubre

Temperatura 8 - 16 - 7

Barómetro 737 - 737

Nubosidad 3

Lluvia 0

Brisa del N

En otras cosechas el verano y la primavera húmedas dificultan el ciclo evolutivo del fruto, que por eso fue escaso y malo, pero en la viña esas condiciones meteorológicas son mucho más desastrosas por causa del oídium y el mildiu, enfermedades criptogámicas, que este año encontraron magníficas condiciones para desarrollarse y en vez de presentarse algún ataque aislado, que solo atacaba a los que no sulfataban y azufra-

¹ Diario escrito en una agenda de 1930 de publicidad de aguas minerales de Vichy.

ban bastante, este verano fue casi continuo el desarrollo de las esporas porque constantemente hubo temperatura y humedad.

Aunque algún cosechero tiene casi tanto vino [*como*] en el promedio de los años, en general puede decirse que hay menos de la mitad, pues son muchos los que no vendimian ni la quinta parte.

Ocurre con las enfermedades criptogámicas dichas que, por ser evitables, no solo ocasionan una pérdida económica sino casi una deshonra o descrédito, porque los viticultores, que por haber sulfatado o azufrado a tiempo —a veces por pura casualidad— salvan la cosecha, llaman descuidados a los otros. Acaso por eso es frecuente, y este año con mayor razón, que los propietarios ponderen y exageren la cantidad que recogen. Alguno que se vanagloriaba de tener más que el año pasado, resulta que no llega a la tercera parte.

Sin que se haya podido explicar satisfactoriamente, hay quien tiene dos viñitas o dos trozos de una misma viña tan desiguales que uno esta cargado y sano, mientras el otro apenas vale la pena de vendimiarlo, a pesar de haberse hecho por el mismo dueño o el mismo cachicán todos los trabajos en el mismo día en los dos trozos. Si se hiciese un estudio detenido de las condiciones de los terrenos, orientación, clase de cepas, etc., acaso se encontrase la causa de la diferencia; pero eso no se hizo, porque no hay aquí técnicos capacitados para ello. El hecho tiene alguna importancia para demostrar que este año no es un mérito tener cosecha, ni demuestra abandono el haberla perdido.

Miércoles 22 de octubre

Temperatura 10 - 15 - 8

Barómetro 742 - 742

Nubosidad 8

Lluvia 0

Brisa del N

Estamos en plena vendimia, pero por lo desastroso de la cosecha no se ve entusiasmo y ni siquiera oí cantos de vendimiadoras. Es verdad que

hace ya bastantes años que las vendimias no son una fiesta como lo eran en mi niñez, en que no solo los grandes propietarios sino los medianos y aun los que solo tenían una viñita, solían invitar a sus amigos de la villa y de fuera a grandes meriendas donde reinaba la animación y alegría.

Desde la filoxera de fines del siglo pasado fue necesario replantar todo en un plan de cultivo completamente nuevo y la viticultura tomó un aspecto industrial que no tenía.

Vendimié el trocito de viña de Toreno que yo llevo en renta en Límés. Mi cosecha fue la mitad de lo ordinario y como la de todos bastante alterada por mildiu y oídium, por lo cual a los 12 hectólitros de mosto, que calculo habré recogido, añadí 200 gramos de metabisulfito de potasa.

Viernes 7 de noviembre

Temperatura 5 - 10 - 5

Barómetro 743 - 745

Nubosidad 1

Lluvia 0

Brisa del NE

El vino resulta de muy buena calidad, es decir de bastante color y fuerza o graduación alcohólica. No se sabe a qué atribuir esto porque realmente cuando se vendimió no estaba muy maduro. Acaso sea una virtud de lo que casi es una ley en viticultura, es decir, que la cantidad y la calidad casi nunca coinciden.

Muchas veces me dio que pensar al ver que los aldeanos, a pesar de hacer la vendimia muy prematura y todas las manipulaciones rutinarias irracionales y evidentemente malas, suelen tener mejor vino que los señores de la villa que, como Marcial [*Rodríguez-*]Arango y mi padre todo lo hacían con todas las reglas del arte y los adelantos de la moderna viticultura. En cuanto a orientación también suele ser mejor la de las viñas de los señores. Mi padre (q. e. d.) me lo explicó diciendo que los aldeanos no hacen cultivo intensivo tan forzado, cosechan mucho menor cantidad y por eso es de calidad mejor.

Domingo 9 de noviembre

Temperatura 4 - 12 - 6

Barómetro 747 - 746

Nubosidad 0

Lluvia 0

Brisa del NE

La viticultura esta en Cangas tan adelantada como en el sitio más adelantado del mundo. Cuando mi padre estuvo en Burdeos y cuando después estuve yo no hemos visto viñas mejor cultivadas. Vi una viñita en Cataluña que está mejor, pero se comprendía pronto que era una viña de lujo porque, entre otros detalles, los soportes de los alambres eran reses de hierro.

En el siglo pasado había traído D. Anselmo [*González*] del Valle franceses para dirigir los trabajos en sus viñas, pero estuvieron poco tiempo y apenas hicieron modificación ninguna en el cultivo clásico de Cangas².

Mi padre tenía mucha afición y estudió mucho esto, poniendo en Valdemarea, que plantó a la moderna, un trozo de ensayo en *espalier*. Cuando lo vieron los cangueses se sonrieron diciendo que hacía aquello como quien gasta el dinero en un jardín, por puro recreo. Pero llegó la cosecha y tan cargadas estaban aquellas cepas que Marcial [*Rodríguez-*] Arango, único que a más de mi padre era cosechero a la moderna, le ofreció, por el exceso de cosecha que tuviesen más que un número de cepas al lado, todo lo que había costado el *espalier*, pero mi padre no aceptó.

Entonces —fines del siglo pasado— descubrió mi padre la filoxera. Vino el Gobernador [*Civil*] de Oviedo —Rivas Mateo³— con ingenie-

² Esto no es del todo cierto, pues los «franceses de don Anselmo» introdujeron numerosos cambios en el cultivo del viñedo y en la elaboración del vino. Véase Juaco López Álvarez (2013).

³ Rivas Mateo vino a Cangas del Narcea en julio de 1894 acompañado de personal del servicio de agronomía. Durante su estancia se nombró una Junta Local de Defensa contra la Filoxera y se establecieron unas medidas para paliar el efecto de esta plaga.

ros agrónomos y establecieron en Corias un vivero de cepas americanas que no dio resultado y dieron una subvención al Ayuntamiento para que estudiase la replantación. Entonces tenía aquí D. Anselmo [*González*] del Valle un bodeguero, muy competente en la bodega pero no en viticultura, un tonelero y un viñeron⁴, que era un capataz y marchó pronto.

El Ayuntamiento comisionó a mi padre para estudiar la repoblación y con el comerciante Evaristo Morodo —que era alcalde⁵— fueron a la Moncloa⁶, de allí a la Granja Agrícola de Zaragoza, donde les recomendaron la Escuela de Agricultura de Barcelona. Donde aprendió algo fue en las viñas de San Sadurní de Noya, de donde saca Raventós el vino para su champán Codorníu, pero realmente donde se documentó fue leyendo obras y revistas francesas.

Emprendió la replantación de Valdemarea con arreglo a los últimos adelantos y el éxito resultó rotundo. Todos los cangueses estaban pendientes de lo que allí ocurriese y puede decirse que no quedó un hombre y muchas mujeres que no fuese a verla. Produjo en una cosecha 600 cuepas de 35 litros [*21 000 litros*], y como no había más vino de Cangas se vendió pronto a 80 céntimos litro. La mayor parte de los propietarios de viñas temían que las vides americanas no se aclimatasen aquí o que el vino de las injertadas sobre ellas no fuese como el antiguo, y como veían que mi padre en agricultura era un teórico no daban completo crédito a lo que les decía, pero al ver aquella enorme cosecha, muchas veces mayor de lo que con el cepado antiguo producía el mismo terreno, el entusiasmo fue general y todos empezaron a prepararse para la repoblación.

Mi padre, valiéndose de los dibujos y las descripciones de las más modernas obras francesas de viticultura enseñó a unos muchachos de Límés a practicar el injerto inglés de sobremesa, y montó un vivero que fue

⁴ Del francés *vignerón*, que es el artesano que controla todos los procesos de la elaboración de un vino, pero que, sobre todo, trabaja la viña.

⁵ Evaristo Morodo Muñoz era primer teniente alcalde. El alcalde en esa fecha de 1895 era Manuel Rodríguez González, aunque como este estaba a menudo enfermo o ausente, Morodo ejercía en ocasiones de alcalde en funciones.

⁶ En La Moncloa (Madrid) estaba desde 1869 la Escuela General de Agricultura.

aumentando rápidamente porque la demanda de injertos era muy grande no solo para aquí sino para Grandas, Tineo y aun algo para Castilla.

Los injertadores se dieron tal maña que eran unos cuantos los que hacían 800 diarios, si bien es verdad que con la división del trabajo que mi padre introdujo las operaciones de atar y demás las hacían mujeres. En el vivero de mi padre se pusieron un año 120 000 injertos y llegaron a hacerse en Cangas más de un millón de injertos al año, pues pronto empezaron otros a establecer viveros con lo que la competencia, y el tener casi cada propietario su viverito, bajó los precios hasta tal punto que, haciéndolos bien, no resultaba remunerador.

Entre otros detalles que demuestran hasta qué punto se aspiró a la perfección, baste saber que en Valdemarea la primer estaca de cada fila tenía el número de dicha fila y como había una estaca cada cuatro cepas resultaban numeradas todas las cepas, que eran más de 10 000. En los días que preceden a la vendimia recorríamos mi padre y yo la viña, él examinaba la cosecha de cada cepa y yo anotaba en un cuaderno registro la calificación correspondiente. Así, la cepa calificada cero tres años seguidos se arrancaba, aunque fuese de las más lozanas. Pero la importancia de este trabajo consistía en servirse de ese registro para injertar solo con púas de cepas que habían sido calificadas de sobresalientes varios años.

Una labor que dio lugar a muchas discusiones y hasta incidentes cómicos fue el despampanado. Mi padre dejaba a cada cepa 14 pámpanos que, a dos racimos, proporcionaban 28 racimos. Todos los otros pámpanos los quitaba, y a la gente sin fundamentos científicos les sorprendía que se quitasen, a veces, más racimos de los que se dejaban.

Hasta tal punto copiaban los otros cosecheros lo que hacía mi padre, que habiendo él mandado interrumpir de metro en metro las canales entre los caballones, para evitar arroyada en sitios pendientes, se encontró en una viña llana las mismas interrupciones y preguntando al dueño por que lo hacía, le contestó que no sabía para que era pero que lo había visto en las viñas de mi padre y alguna utilidad tendría.

Mi padre seguía fielmente a los mejores viticultores del mundo y los cangueses siguieron a mi padre con lo que resultaron las viñas—incluso las pequeñitas de los cachicanes— sin temor a ninguna comparación.

Como los primeros años de la repoblación se cosechaba poco vino, se vendía fácilmente a buen precio —60 céntimos litro— y como la extensión de terreno que daba antes 100 cuepas —la cuepa era de 72 cuartillos, o sea, 35 litros— proporcionaba bien replantada 500, se despertó un entusiasmo excesivo porque se plantó demasiado, incluso *[en]* terrenos mal orientados, y ahora cuesta trabajo vender el vino a 50 y aun a 40 céntimos litro.

Antes las viñas daban poco, porque apenas se las cuidaba y sobre todo porque plantaban las cepas sin ningún orden, de modo que el número de cepas por área era menos de la mitad que el actual. La unidad de superficie en las viñas era, y aún sigue siendo para muchos, el hombre de cava, que es un cuadrado de 16 varas de lado *[178 m²]*.

Sábado 22 de noviembre

Temperatura 7 - 13 - 15

Barómetro 735 - 737

Nubosidad 6

Lluvia 1

Brisa del S

Una cosa que había bastante en el viñedo antiguo eran los quintos, es decir que el que cultivaba la viña pagaba la quinta parte de la cosecha. Hoy, casi desapareció eso porque con lo que ahora cuesta el cultivo el elemento terreno contribuye mucho menos al rendimiento.

Este año casi es una ventaja el que haya habido tan mala cosecha porque se venderá más caro y se vaciarán las bodegas antes de la próxima vendimia, cosa que no ocurría, creando conflictos por falta de vasijas y teniendo un capital muerto *[que]* obligaba a bajar los precios.

La viticultura en Cangas sufre las malas circunstancias de todo el mundo y aun agravadas por lo difíciles y costosos que son los trabajos en viñas tan pendientes.

En vinicultura no estamos nada adelantados. Los bodegueros que de Burdeos trajo D. Anselmo *[González]* del Valle a fines del siglo pasado

estuvieron poco tiempo. Uno de ellos, llamado Dubú⁷, era muy competente, pero enseñó muy poco. Mi padre no se preocupaba gran cosa de la enología porque vendía muy bien el vino a los pocos meses de hecho y aun tenía algo de la preocupación vulgar de creer que el vino pierde pureza o, mejor dicho, deja de ser natural con las manipulaciones. Aun siendo tan escrupuloso, la gente de aquí desconfiaba de su vino y decían que sabía demasiado a química. Por eso se buscó mercado fuera y lo vendía todo en Grado, Pravia y Oviedo.

Lo único que hizo mi padre en viticultura fue inculcar la importancia de la limpieza.

Mi padre reconocía que el único cangués competente en enología era Marcial [*Rodríguez-*] Arango, pero como tiene su bodega lejos de la villa tampoco aprenden allí los demás y es preciso reconocer que nadie sabe nada de eso.

Genaro Flórez⁸ trajo un bodeguero de Rioja, pero yo no sé qué tal es.

Hace muchos años cultivó una viña D. Nicolás [*Suárez*] Cantón y elaboró el vino, pero lo cierto es que si bien mi padre me tiene dicho que era hombre ilustrado y hasta que había escrito algo de viticultura canguesa, lo cierto es que yo no lo vi y sé que antes de la filoxera, es decir, hasta fines del siglo pasado, ni las viñas ni las bodegas de Cangas permitían admitir que nadie las hubiese tratado científicamente. En las de D. Anselmo [*González*] del Valle he visto de muchacho instrumentos de cultivo racional, pero abandonados, porque aquellos obreros o cachicanes franceses, [*tachado*] y a más de su idioma, permanecieron poco tiempo para hacer mella. Mi padre enseñaba dando el porqué de las cosas y los que aprendían llegaban casi a creer que ellos lo habían inventado.

⁷ Dubucq.

⁸ Propietario de la empresa «Bodegas canguesas».

C

Artículo publicado en el diario Región, de Oviedo, el 6 de julio de 1932, pág. 6, dando a conocer una nueva enfermedad en el viñedo de Cangas del Narcea.

LAS VIÑAS DE CANGAS, EN PELIGRO

CARMELOFILO MANUEL GÓMEZ

Por cuarta vez están los viticultores hondamente preocupados con el temor de una seria enfermedad de la vid. Desde que los frailes benedictinos de Corias plantaron aquí las primeras viñas, enseñando a los canqueses el cultivo y dejándoselas al quinto, es decir, desde aquel enorme progreso con que los mismos frailes —que conservaron y enriquecieron las pocas conquistas literarias y científicas que el mundo tenía— dotaron a esta apartada zona, transformando en vergeles terrenos donde apenas había zarzas, no sabemos que [*la vid*] haya estado en peligro hasta mediados del siglo pasado, en que apareció el «oídium».

En la introducción aquí del azufre con que —lo mismo que en otros sitios— se logró dominar tan devastadora plaga, es justo recordar al muy culto don Nicolás [*Suárez*] Cantón.

Otro criptógama tan funesto como el «oídium», el «mildew», puso en jaque a nuestra viticultura a fines de la pasada centuria; pero también fue vencida, destacándose en la lucha, mediante las pulverizaciones con sulfato de cobre, don José Gómez y don Marcial [*Rodríguez-*]Arango.

Casi simultáneamente con la anterior apareció la terrible filoxera que descubrió don José el Médico [*José Gómez*] hacia el noventa y tantos. De la energía y entusiasmo con que se hizo la repoblación —usando patrones americanos que la resisten e injertando sobre ellos las selectas castas del país— baste saber que los viveros del Médico hubo años que pusieron 120 000 injertos, pasando de un millón los que se hacían en la villa [*de Cangas del Narcea*].

Con las nuevas plantaciones el cultivo se llevó a la perfección, como hemos tenido la gran satisfacción de oír hace pocos días al cultísimo ingeniero señor Casares, y siendo de motivo de orgullo para los cangueses que fuimos a Burdeos ver que aquellos famosos viñedos no aventajan absolutamente en nada a los nuestros.

Otra vez la divina providencia pone a prueba nuestra confianza en ella y nuestra conformidad con sus inescrutables designios. Aún no sabemos de qué epifitía se trata, aunque es casi seguro será un ser vivo parásito de las partes aéreas mansas, porque en las raíces o elemento americano nada se encontró anormal. La semana pasada estuvo aquí el sabio ingeniero señor Chacón que, si bien venía por la sociedad de ganadería y por cuestiones pecuarias, aprovechó la ocasión para llevarse sarmientos y cepas enfermas a fin de hacer en el laboratorio un diagnóstico científico y proponer el adecuado tratamiento.

Como este Ayuntamiento [*de Cangas del Narcea*] pidió al Ministerio una comisión técnica que estudie el caso y aún no vino, esperamos su llegada.

Sorprenderá a nuestros lectores que al hablar de viticultura no mencionemos lo que por ella hizo en esta región el preclaro asturiano don Anselmo [*González*] del Valle, de tan grata memoria; pero al subsanar esta omisión estará mejor cuando hablemos del vino.⁹

⁹ Un mes después, los días 10 y 14 de julio, el ingeniero agrónomo Ignacio Chacón Enríquez publicó los resultados de su estudio y el tratamiento para combatir esta plaga en el diario *La Voz de Asturias*. Estos dos artículos se reunieron en un folleto de divulgación agrícola: *Los viñedos enfermos de Cangas del Narcea*, Oviedo, Diputación Provincial, 1932, 14 pp.

GLOSARIO¹

- albarín**, variedad de uva autóctona; *albarín blanco*, *albarín negro*.
- albillo**, variedad de uva, *albillo blanco*.
- amillarar**, *amiarar*, quedarse pequeña la uva por problemas durante la floración, corrimiento de la uva, *coulure* [q. v.]; *amillarada*, *amillarado*.
- arroba**, medida antigua de peso que equivale a 11,50 kg.
- barbado**, sarmiento que se planta con raíces.
- binar**, hacer la segunda cava en las viñas.
- bocinera**, recipiente con forma de media barrica hecho con duelas que se emplea para transportar la uva a la bodega y para pisarla.
- borra**, impurezas y heces que se depositan en el fondo de las barricas.
- broza**, basura, cosa de poco valor.
- cabernet**, variedad de uva.
- cachicán**, capataz que se encarga del cuidado de la viña y de supervisar el trabajo de los jornaleros; todos los grandes cosecheros tenían su *cachicán*.
- cacho**, recipiente de madera torneada que se emplea para beber el vino en común; en todas las bodega había un *cacho*.
- cañada**, medida de capacidad empleada para el vino, ocho cañadas formaban una *cuepa* [q. v.]; en Cangas del Narcea, según Fernández Cardín, la cañada equivale a 3,91 litros.
- cariñena**, variedad de uva.
- carrada**, carga de un carro.
- carrasquín**, variedad de uva autóctona.

¹ Para las definiciones de los términos hemos consultado a Joaquín M.^a Fernández Cardín (1853), Lorenzo Rodríguez-Castellano (1957), Antonio Vespertino Rodríguez (1979), Jesús Feito Calzón (2004) y Xosé Lluís García Arias (2004).

carreón. Vid. *carrexón*.

carrexón, hombre que carga los *goxos* [q. v.] en la vendimia.

castellana, variedad de uva, *castellana blanca*.

cavar, remover y voltear la tierra arrancando hierbas y maleza, para que filtre la humedad y conservar productiva la viña; es la labor más agotadora del viñedo.

cebar, abonar.

coulard, termino de la viticultura francesa, que es propensa a la enfermedad de la *coulure* [q. v.].

coulure, término de la viticultura francesa, falta de desarrollo de la uva después de la floración.

cuartillo, medida de capacidad para el vino que equivale, según Fernández Cardín (1853), a 0,43 litros; José Gómez empleaba el cuartillo de 0,50 litros.

cuepa, medida de vino del país muy empleada en el occidente de Asturias que equivale en Cangas del Narcea, según Fernández Cardín (1853), a 31,297 litros; José Gómez empleaba la cuepa de 36 litros.

cueva, hoyo que se hace para plantar la vid.

descoachado, deshecho.

desmamonar, suprimir el *mamón* o sarmiento inútil.

desmostiar, acción de sacar el *mosto* o vino de la *tina* [q. v.] de fermentación.

deslechugar, quitar brotes sobrantes; limpieza de vegetación superflua de la vid.

espalier, término francés, espaldera, soporte que se coloca para aguantar y conducir la planta de vid; en Cangas del Narcea el viñedo en *espalier* lo introdujeron técnicos bordeleses a fines del siglo XIX.

estajo, *estaxo*, parcela de tierra de labor rectangular que tiene por base uno de los lados menores; es lo contrario que una *tablada* [q. v.].

fréjol, judía verde.

garnacha, variedad de uva.

gojo, *goxo*, cesta grande de tiras de madera de castaño o avellano, con capacidad, según José Gómez, para 73,60 kg de uva.

gudiello, variedad de uva; *gudiello blanco*.

hechura, *feitura*, operación de sacar el vino de la *tina* [q. v.] de fermentación para barricas o bocoyes, que se realiza tres semanas después de la vendimia.

hombre de cava, medida de superficie utilizada para el viñedo en Cangas del Narcea, equivale a 178 m².

libra, medida antigua de peso, en Cangas del Narcea se empleaba la libra de 18 onzas que equivale a 0,51 kg; la libra de Castilla equivale a 0,460 kg.

madera, el conjunto de recipientes y otros utensilios de madera que se emplean en un lagar o una bodega para elaborar el vino: tinas, barricas, bocoyes, lagar, etc.; Gómez anota a menudo: «se prepara *madera*» para referirse a la limpieza y puesta a punto de estos materiales.

maniegador, el hombre que carga los *maniegos* o *maniegas* en la vendimia.

maniego, -a, cesta pequeña de tiras de castaño o avellano que se empleaba en la vendimia, con capacidad, según José Gómez, para 31 kg de uva.

mencía, variedad de uva.

millar, Vid. *amillalar*; *millara*, *millaró*.

mosco, polilla.

pámpano, sarmiento verde, tierno y delgado, o pimpollo de la vid (DRAE).

pie, *pía*, vino que se saca de prensar el orujo en el lagar, tiene menos calidad que el primer vino que sale de pisar la uva.

piqueta, vino de bajo contenido alcohólico elaborado a partir de las segundas prensas del orujo de uva o *pie* [q. v.].

planturía, plantación.

productor directo, cepa resistente a la filoxera que es susceptible de cultivo para producir vino sin necesidad de injertos.

quintal, medida de peso antigua que equivale a 46 kg.

recebar, abonar.

rupestris, vid americana muy resistente a la filoxera, que se adapta bien a terrenos secos y rocosos; fue en Asturias el portainjerto por

excelencia y el que más se empleó para la reconstrucción de los viñedos.

sallar, escardar.

sarmiento, vástago de la vid, largo, delgado, flexible y nudoso, de donde brotan las hojas, las tijeretas y los racimos.

seibel, nombre que se le da a unas vides híbridas cuyo fin era obtener la calidad de las cepas europeas y la resistencia a la filoxera de las americanas; fueron realizadas por el viticultor francés Albert Seibel en 1874, poco después de que se descubriera la presencia de la filoxera en Francia.

tablada, tierra de labor, de forma rectangular, que se trabaja en sentido longitudinal.

táramo, escobajo de la uva.

tina, recipiente grande de forma troncocónica, hecho de duelas de madera de castaño, empleado para la fermentación tumultuosa del vino; José Gómez tenía seis cuya capacidad iba desde los dos mil a los trece mil litros.

verdejo, variedad de uva.

BIBLIOGRAFÍA

- ÁLVAREZ REQUEJO, Sergio (1960): *El injerto*, Oviedo, Diputación Provincial de Oviedo.
- CARBONELL Y BRAVO, Francisco (1820): *Arte de hacer y conservar el vino, con una noticia acerca la fabricación del vinagre*, Barcelona.
- CHACÓN ENRÍQUEZ, Ignacio (1932): *Los viñedos enfermos de Cangas del Narcea*, Oviedo, Diputación Provincial.
- ESTUDIO SOBRE LA EXPOSICIÓN VINÍCOLA NACIONAL DE 1877: *publicado en cumplimiento del Real Decreto de 15 de setiembre de 1876, siendo Ministro de Fomento el conde de Toreno* (1878), Madrid.
- EXPOSICIÓN NACIONAL VINÍCOLA DE 1877. CATÁLOGO GENERAL (1877): Madrid.
- FERNÁNDEZ CARDÍN, Joaquín M.^a (1853): *Nociones de aritmética aplicadas al nuevo sistema de pesos y medidas*, Oviedo.
- FEITO CALZÓN, Jesús (2004): «El cultivu de la vid ya la uva nel concechu de Cangas del Narcea», en *Cultures. Revista Asturiana de Cultura*, 13, Uviéu, pp. 349-362.
- FUENTE ROYANO, María Teresa de la y Sergio MARTÍNEZ MARTÍNEZ (2002): *De la viña a la bodega. Doce siglos de viñedo en Liébana*, Santander, Sociedad Económica de Amigos del País de Liébana.
- GARCÍA ARIAS, Xosé Lluis (2004): *Diccionario general de la lengua asturiana*, Oviedo, Editorial Prensa Asturiana S. A.
- GARCÍA GARCÍA, M.^a Elida (1980): *San Juan Bautista de Corias. Historia de un señorío monástico asturiano (siglos X-XV)*, Universidad de Oviedo, Departamento de Historia Medieval, Oviedo.
- GARCÍA LINARES, Antonio (1988): *La Torre del Valledor (Allande)*, Pola de Allande (inédito).
- GONZALÉZ LLANA, José (1889): *Manual de agricultura práctica para la provincia de Oviedo dedicado a los cultivadores asturianos*, Madrid.
- HUETZ DE LEMPS, Alain (1967): *Vignobles et vins du nord-ouest de l'Espagne*, 2 tomos, Bordeaux, Institut de Géographie, Faculté des Lettres.

La invasión filoxérica en España y estado en 1909 de la reconstitución del viñedo. Resumen hecho por la Junta Consultiva Agronómica de las Memorias remitidas por los Ingenieros del Servicio Agronómico provincial (1911), Madrid, Ministerio de Fomento.

LÓPEZ ÁLVAREZ, Juaco (2013): «La modernización del viñedo de Cangas del Narcea (Asturias). La labor de Anselmo González del Valle y sus técnicos franceses, 1878-1901», en *Pasión por Asturias. Estudios en homenaje a José Luis Pérez de Castro*, Oviedo, RIDEA, pp. 717-733.

MARTÍNEZ RODRÍGUEZ, Carmen y José E. PÉREZ FERNÁNDEZ (1999): *La vid en el occidente del Principado de Asturias. Descripción ampelográfica de las variedades*, Madrid, CSIC.

PALACIOS VALDERRAMA, Miguel M.^a (1965): «La viticultura en Asturias», en *BIDEA (Suplemento de Ciencias)*, 11, pp. 3-8.

PEÑA CERVANTES, Yolanda (2010): *Torcularia. La producción de vino y aceite en Hispania*, Tarragona, UNED.

PÉREZ RODRÍGUEZ, Mercedes (2011): *Uría y el patrimonio de las obras públicas en Asturias a mediados del siglo XIX*, Oviedo, RIDEA.

RODRÍGUEZ, Antonio Vespertino (1979): «El léxico de la vid en el occidente de Asturias», en *Estudios ofrecidos a Emilio Alarcos Llorach*, IV, Oviedo, Universidad de Oviedo, pp. 295-318.

RODRÍGUEZ ÁLVAREZ, Adrián (2020): «Cooperativismo y sindicalismo agrario en el suroccidente asturiano. Época de la Transición», en *Boletín de Humanidades y Ciencias Sociales del RIDEA*, 194, pp. 239-270.

RODRÍGUEZ-CASTELLANO, Lorenzo (1957): *Contribución al vocabulario del bable occidental*, Oviedo, IDEA.

SUÁREZ CANTÓN, Nicolás (1879): «Asturias vinícola. Breves apuntes sobre el vino de Cangas de Tineo», en *Revista de Asturias*, 14 (25 de mayo de 1879) y 15 (5 de junio de 1879).

ESTE LIBRO
SE ACABÓ DE IMPRIMIR
EN LOS TALLERES DE GRÁFICAS SUMMA
(LLANERA, ASTURIAS)
EL 14 DE SEPTIEMBRE
DE 2022.

El diario del viticultor y médico José Gómez López-Braña (L'Enxertal, Allande, 1850 – Cangas del Narcea, 1921) muestra la actividad cotidiana, los conocimientos y los desvelos de un cosechero de vino asturiano en los primeros años del siglo xx, en un periodo decisivo en la historia del viñedo después de la llegada de la filoxera. Su autor era un apasionado del cultivo de la viña. Fue el descubridor de la filoxera en Cangas del Narcea en 1893 y estableció un vivero de cepas americanas para combatir esta plaga y que no desapareciera el viñedo. La lectura de su diario permite acompañar a este viticultor por sus viñas, ser partícipe de sus observaciones sobre el tiempo, el estado de las plantas, los trabajos continuos en el viñedo y el vivero, la producción y la calidad del vino, y su venta. El diario de José Gómez es un testimonio excepcional de escritura de la vida cotidiana relacionada con el cultivo de la vid y la elaboración del vino.

