

MUTUA MADRID OPEN Y PAGA SÓLO EL 50% EN EL SEGURO DE TU COCHE O MOTO

“MM MUTUAMADRILEÑA”

50%

barcelona world race

Identificate / Regístrate Viernes 15 de abril de 2011 Contacta con Ine.es | RSS

iberanuncio.es pisos ibercoches.es



NOTICIAS Asturias

HEMEROTECA » EL TIEMPO »

Ine.es noticias

Google

INICIO NOTICIAS DEPORTES ECONOMÍA OPINIÓN/BLOGS GENTE OCIO SERVICIOS PARTICIPACIÓN

Oviedo Gijón Avilés Cuencas Oriente Occidente Centro Asturias España Internacional Sociedad TV y Espectáculos Sucesos Galería Última

Ine.es » Asturias

Mª del Carmen Martínez, Investigadora del CSIC

«Con la variedad Albarín blanco Asturias tendrá uno de los mejores vinos de Europa»

«No todas las regiones productoras conservan cepas autóctonas y antiguísimas como se da en el caso de Cangas del Narcea»

14:14

Me gusta 21

MARÍA DEL CARMEN MARTÍNEZ Investigadora del CSIC, identificó y recuperó las variedades autóctonas de la uva para el vino de Cangas



«Con la variedad Albarín blanco Asturias tendrá uno de los mejores vinos de Europa»

Oviedo, Raquel L. MURIAS

A María del Carmen Martínez le gusta todo del vino. Ella va más allá del sabor o del aroma y busca la fórmula química y la cadena de ADN que atesora las peculiaridades, si es que las hay, de cada cepa. Por eso, cuando terminó la carrera decidió que su tesis doctoral estudiaría el vino de Galicia (donde vivía desde los catorce años) y el de Asturias, su tierra natal, donde su abuelo hacía vino con las uvas de las cepas que plantaba en Cangas del Narcea. Tras aquel empleo que duró varios años se desplazó a Francia. Trabajó varios años en un centro de investigación de viticultura, luego regresó, convertida en una autoridad, para incorporarse al Consejo Superior de Investigaciones Científicas y descubrir las variedades autóctonas del vino de Cangas del Narcea. Ayer participó en Oviedo en unas jornadas dedicadas a la producción de vinos de alta montaña o «viticultura heroica», donde se presentó el proyecto «CERVIM» para crear un organismo en el que se agrupen todos los productores de vino de alta montaña de Europa.

-En Galicia la cultura del vino está más arraigada que en Asturias, usted, que trabaja en las dos regiones, ¿qué cree que les falta a los asturianos para confiar en la riqueza de sus vinos?

-En Asturias hay una producción muy pequeña y muy desconocida, incluso en la propia región. Yo recuerdo que cuando empecé a trabajar en ello, en 1986, era una época en la que estaba desapareciendo el viñedo completamente, pero tuve la suerte de conocer a algunos viticultores mayores, y fue un descubrimiento. Que en Galicia haya más viticultura no significa que sea más importante, la cultura del vino de Cangas en Asturias ya obtuvo premios en el siglo XIX. Es un pequeño tesoro que tenemos ahí.

... Pero esa tradición que estuvo tan arraigada pasó años al borde de la desaparición. ¿Cuáles fueron las principales causas?

-Hubo varios factores que influyeron: por la llegada de la minería, el éxodo del campo a la ciudad y porque es una viticultura de montaña que es especialmente dificultosa, en zonas de fuerte pendiente, imposible de mecanizar. Luego, no todas las zonas de Cangas valen para plantar un viñedo, sólo servían las laderas más soleadas y más abrigadas. Era un trabajo que había que hacer a mano, y esto lo convirtió en una tarea muy difícil.

-En qué se diferencia el vino de Cangas de otros vinos, ¿cuáles son sus peculiaridades?

-Una fundamental es que tenemos variedades autóctonas únicas, que no existen en ningún otro lugar del mundo: el albarín blanco, el verdejo negro, el albarín tinto o el carrasquín. Son variedades de maduración temprana y muy adaptadas a la zona y a la variedad climática. No todo el mundo tiene variedades autóctonas y antiguísimas como es nuestro caso.

-Usted trabajó en la bodega Terras Gaudas hasta dar con las variedades genéticas ideales para lograr con un vino excelente, ¿cómo fue aquel proceso?

-Ellos nos encargaron un trabajo de investigación para que dentro del albariño seleccionásemos plantas especialmente adaptadas a sus fincas, plantas antiguas, las que en sus terrenos tenían un comportamiento adecuado para el vino que ellos querían producir, un vino exclusivo con unos aromas especiales. Además, en colaboración con otros compañeros, se les hizo también una selección de levaduras, que son las que transforman el azúcar en alcohol, para conseguir un vino único, un producto diferente para lanzar al mercado.

-Terras Gaudas, que ya estaba muy asentada en el mercado, buscaba una línea que la diferenciase para abrirse otro hueco nuevo.

-Así es. Para diferenciarse dentro del albariño, porque hay muchos, y todos iguales. Y lo conseguimos con notable éxito; de hecho, la Academia de las Ciencias premió esa investigación.

-¿Y en Cangas del Narcea cuál es el objetivo que se persigue ahora?

HEMEROTECA

Volver a la Edición Actual

HACE 25 Y 50 AÑOS

La Nueva España

Portadas de La Nueva España

Las portadas de hoy de La Nueva España hace 25 y 50 años

Hace 25 años Hace 50 años

La semana de **JAZZTEL**

ADSL GRATIS Primer mes

GRATIS Llamadas a móviles PARA TODA LA VIDA

Resto cuotas **19'95** €/mes hasta VERANO 2012

Ahorro de más de 200 €/año

SOLO ESTA SEMANA

ANUNCIOS GOOGLE

Apartamento Rural Acebo

Turismo Rural en Cangas del Narcea Esquí (Leitariegos), Caza

www.apartamentosacebo.com

Curso Iniciación Cata

Incluye visita bodega de la Ribera Oferta especial 30 € www.comenge.com

Oviedo zona Hospital VPA

1 a 3 dormitorios, trastero, garaje Protegidos, Subvención hasta 26000€ www.promotoracadenas.es

-Lo primero que hice allí fue una recuperación de las antiguas variedades, luego entrevisté a muchísimos viticultores. La siguiente fase fue llevar a cabo una prospección por todos los viñedos. Después, una vez localizadas las variedades, durante cinco años hice un estudio in situ, para saber cómo eran los racimos, cómo eran las hojas y compararlas con otros viñedos del resto del mundo y así comprobar si eran únicos. Ahí descubrimos las variedades autóctonas y entonces planté una viña experimental en Cangas para ver su comportamiento, y también planté la misma variedad en el centro de investigación en Pontevedra, donde trabajo, para hacer la comparativa. A partir de ahí, con mi equipo de investigación, hicimos los estudios de ADN de cada variedad y estudiamos su respuesta ante las enfermedades más comunes.

-¿Cuáles son esas enfermedades?

-Son ataques de hongos: el mildiú, el oídio, y la podredumbre del racimo. Seguimos estudiando para conocer los mecanismos de defensa de la planta y para intentar disminuir los tratamientos fitosanitarios. Creo que son las variedades de España más estudiadas.

-¿Hay alguna variedad dentro de las autóctonas de Cangas que tenga más valor por sus peculiaridades que el resto?

-El albarín blanco, sin duda. Es una maravilla, es una variedad que en aquella zona y en esas condiciones climáticas puede dar unos vinos blancos de una altísima calidad y muy especiales. Es un vino muy interesante.

-¿Es el vino un proyecto de futuro para vivir en el campo?

-Sí. Es algo que me preocupa mucho, porque es muy importante que la gente vea que puede ser un medio de vida para unas cuantas familias.

-¿El albarín blanco qué peculiaridades tiene?

-Es muy aromático y tiene cuando llega la maduración plena una mezcla de olores moscatel, florales y afrutados. Es un vino del año, no por ello de menor calidad, de un altísimo valor.

-¿Cuánto albarín blanco se está produciendo ahora en Cangas del Narcea?

-Se está empezando a replantar cada año, porque las viñas que quedaban eran una mezcla, y ése era el problema. Estamos todavía lejos de lo que queremos obtener. Cuando lo consigamos tendremos uno de los mejores blancos de Europa. Para ello hemos seleccionado la planta y la estamos comercializando desde un vivero de La Rioja, pero sólo se vende en exclusividad para Asturias, ése fue el deseo expreso mío y de mi equipo de investigación. Asturias tiene un gran tesoro en sus vinos de Cangas, pero por desconocimiento no se sabía. Con las variedades autóctonas se conseguirá un excelente vino.

Anuncios Google

TeleCable Asturias

Internet 15 Mb con llamadas y TV. Por 26,50 €. Alta Gratis. Infórmate TeleCableTienda.com

Spa desde 9€, cena 5.95€

Hoy te ofrecemos planes exclusivos No los dejes escapar. Regístrate ya Letsbonus.com

ONO Internet+Telefono+TV

Banda Ancha, 70 canales y telefono por sólo 24,90 €. Infórmate Ono-Asesores.com

COMPARTIR



¿qué es esto?

ENVIAR PÁGINA »

IMPRIMIR PÁGINA »

AUMENTAR TEXTO »

REDUCIR TEXTO »

Enlaces recomendados: Juegos | Cta NARANJA de ING 3,5% TAE 4 meses Sin comisiones | DEPOSITOS Open 4%

CONÓZCANOS: CONTACTO | LA NUEVA ESPAÑA | CLUB PRENSA ASTURIANA | PUNTOS DE VENTA | PROMOCIONES

PUBLICIDAD: TARIFAS | AGENCIAS | CONTRATAR



lne.es y La Nueva España son productos de Editorial Prensa Ibérica

Queda terminantemente prohibida la reproducción total o parcial de los contenidos ofrecidos a través de este medio, salvo autorización expresa de La Nueva España. Así mismo, queda prohibida toda reproducción a los efectos del artículo 32.1, párrafo segundo, Ley 23/2006 de la Propiedad intelectual.



Otros medios del grupo Editorial Prensa Ibérica

Diari de Girona | Diario de Ibiza | Diario de Mallorca | Empordà | Faro de Vigo | Información | La Opinión A Coruña | La Opinión de Granada | La Opinión de Málaga | La Opinión de Murcia | La Opinión de Tenerife | La Opinión de Zamora | La Provincia | Levante-EMV | Mallorca Zeitung | Regió 7 | Superdeporte | The Adelaide Review | 97.7 La Radio | Blog Mis-Recetas | Euroresidentes | Lotería de Navidad



Aviso legal