



FOTOS SANTIAGO GARCIA



Los habitantes de Pelorde muestran con orgullo sus bodegas. Allí fermenta el mosto que sale de las uvas, cosechadas bien en cepa o en parra. Estas últimas se sitúan sobre los tejados de pizarra para que maduren con más rapidez

La zona produce una cosecha anual de 20.000 litros que se dedican al consumo doméstico

El vino, tesoro de Pelorde

Pelorde (Pesoz), Evelio G. PALACIO

Toda la zona occidental asturiana tiene tradición en cuanto al cultivo de viñedos y la producción de vino, pero pocos casos se darán como el de Pelorde, un pueblo enclavado en los montes de Pesoz, donde todas las familias vendimian y, hace años, la vid era su única fuente de ingresos, como si de una Rioja asturiana se tratase.

Las plagas, el cambio de actividad de las gentes para dedicarse a otros trabajos más productivos y las alteraciones meteorológicas de los últimos años han mermado la producción vinatera de Pelorde, cuyos caldos son conocidos en toda la comarca, aunque carecen de cualquier canal de comercialización. Hoy, producir vino de Pelorde es una actividad familiar, que se hace casi por tradición, para el propio consumo de la economía doméstica y para invitar a los amigos.

Los bajos de todas las viviendas están habitados como bodegas y, de paso, la producción de cada año sirve, entre otras cosas, para fomentar la camaradería invitando a los amigos. Es habitual el recorrido de los vecinos de Pesoz o de Argul —pueblos también productores de vino— o de Pelorde por las bodegas de uno y de otro, probando de aquí y de allá, catando los mejores caldos. No es que el vino de Pelorde deba entrar en las grandes guías enológicas, ni que se haya determinado que su calidad es excelente, o al menos similar a la de otros vinos españoles. Más bien siempre será eso, un vino familiar, que como los que se producen en Cangas o Grandas de Salime nunca llegará a salir de sus propias comarcas —ni los habitantes se han planteado una comercialización— del que sus productores se sienten muy orgullosos y hasta rivalizan por obtener la mejor cosecha, el mejor sabor.

En marzo comienza a cavarse la tierra, a remover el entorno de la cepa. En mayo se le hace el azufre, para evitar algunas enfermedades. En junio toca la primera mano de sulfato de cobre, mezclado con cal. El segundo tratamiento vendrá en julio: media parte de azufre y otra media de sulfato de cobre y vuelta a cavar la cepa para, sobre el 25 de julio, concluir el tratamiento con la

última tanda de sulfato. Y listo para vendimiar.

Los habitantes del pueblo se enorgullecen de hacer un vino «completamente natural, sin ningún aditivo químico». Sólo durante la maduración de la uva y el tratamiento de la cepa acuden a los imprescindibles productos químicos para salvaguardar una planta tan delicada. Casi todas las cepas son pie americano, aunque las que más aprecian los nativos son las autóctonas, que nacen silvestres, «y de cuyas uvas se obtiene el mejor vino». Se hacen numerosos injertos y el experto local se compromete, sin exagerar, a practicar esta operación en un millar de cepas al día.

Hoy, el mayor productor puede ser Luis Bustelo, que alcanzará una cosecha próxima a los 4.000 litros. No hay norma fija: depende del año y del tiempo que haga para obtener la mayor rentabilidad de la uva.

Pelorde nunca podría negar su tradición vinatera pues, aparte de las cepas que cubren las laderas de La Casela, o Lagonzos o Barredos, los tejados de todas las casas están cubiertos de parras, que maduran al calor retenido por la pizarra, y lo hacen de forma más rápida.

En el pueblo se vendimia durante el mes de octubre, pero antes se hacía mucho más temprano. «Este año, el Hortensia nos perjudicó mucho. Nos estropió muchísimas uvas y el agua retrasó la cosecha». Trabajar la vid es algo que, prácticamente, a lo largo del año no deja descanso.

En marzo comienza a cavarse la tierra, a remover el entorno de la cepa. En mayo se le hace el azufre, para evitar algunas enfermedades. En junio toca la primera mano de sulfato de cobre, mezclado con cal. El segundo tratamiento vendrá en julio: media parte de azufre y otra media de sulfato de cobre y vuelta a cavar la cepa para, sobre el 25 de julio, concluir el tratamiento con la

Casi ajerezado

La palma se la lleva la blanca del país, la autóctona, que da un vino casi ajerezado. De este vino están repletas las bodegas del alcalde de Pesoz, que se jacta de poseer el mejor blanco de toda la comarca. «Y ya no sólo por la uva, sino por los toneles en los que fermenta el vino, que tienen un poso añejo que confiere al caldo una especialidad».

La uva se pisa en grandes tinajas y el vino se deja fermentar en los bocoyes, o pipas de vino. En Pelorde, el sistema de medidas es muy peculiar. El vino se vende por cargas, medida que equivale a 100 litros, o por

canadas, que son 5 litros. Las canadas son troncos huecos de madera que se llenan con una jarra sobre un cacho, o cuenco de madera. Cuando se rebasa la canada y el vino llega hasta el límite del cacho, se tiene la medida justa.

Los bocoyes donde se deja fermentar el líquido se tapan con excrementos de vaca, recubiertos de cal o azufre. «Es para que no se evapore nada, porque el excremento cierra herméticamente». Los bocoyes se dejan unos 20 centímetros vacíos para que pueda hervir bien el líquido, durante unos nueve días. Despues comienza el desmonte. Se separa el vino del bruto. Este último lo constituyen los tálamos y pellejos de la uva, que se pasan por una prensa para hacer el que se llama vino de Pe, que es el de peor calidad.

Lo que queda es la xema, que seguirá fermentando para convertirse en vino. A los 15 días de iniciado el proceso, el vino ya se puede beber. Y no se deja envejecer. De un año para otro se agota la cosecha. Se sigue pisando la uva con los pies descalzos, porque las máquinas oprimen las pepitas que dan un gusto diferente al caldo.

La única forma de poder probar vino de Pelorde, el pueblo donde se tocan las campanas de la iglesia para espantar las tormentas, es desplazarse hasta el lugar. El líquido no tiene precio fijo y casi se comercializa por amistades.

La tradición se sigue conservando pero la época de esplendor ha pasado. Queda el regusto de una actividad que algún día llegó a dar de vivir a un pueblo y que sirvió casi para identificarle. Además de sus campanas, dicen que las de mejor sonido de Asturias, esta localidad de Pesoz sólo tiene sus caldos. Pelorde es el propio vino. Queda la duda de si no volverá el esplendor, ahora que los vinos naturales han cobrado un nuevo auge.

Críticas al Ayuntamiento y presiones para que rectifique el acuerdo

Sorpresa en Cudillero porque San Pedro no será fiesta local

Cudillero

El cambio de la festividad local de San Pedro, el día en que se celebra la tradicional Amuravela, por la de San Pablín, para el próximo año, ha provocado una polémica en Cudillero, que motivó en estos días escritos de protesta al Ayuntamiento para que rectifique el acuerdo.

Es un caso que puede resultar similar al desatado hace días en La Felguera, aunque ahora el protagonista es un Ayuntamiento con mayoría del Grupo Popular, el último pleno había acordado, sólo con los votos de la coalición conservadora, trasladar el día festivo de San Pedro, el 29 de junio, al de San Pablín, que el próximo año caerá en lunes, el primero de junio.

Las razones esgrimidas para el cambio por los concejales del Grupo Popular fueron las de que, al caer San Pedro en sábado, día en el que casi nadie trabaja, se ganaba un día de fiesta.

En el pleno, PSOE y PCA se opusieron a esta decisión. Hasta el CDS, partido que tradicionalmente vota con los populares, se manifestó en contra. Todos esgrimían la tradicionalidad de la fiesta de San Pedro, el día por

excelencia de los marineros de Cudillero.

A partir de ahí, y a medida que se fue conociendo la decisión, diversas asociaciones enviaron escritos al Ayuntamiento y se inició la recogida de firmas contra la decisión. El presidente de la Cofradía de Pescadores remitió la solicitud de la reposición de la fiesta, por lo que significaba para los marineros. La misma solicitud ha realizado la comisión de fiestas y el Ateneo Popular, club cultural que organiza actividades por San Pedro.

El próximo martes, otro pleno volverá a tratar el problema, ya que se ha incluido en el orden del día de la sesión el recurso de reposición del PSOE contra el anterior acuerdo. José Manuel Resch, portavoz socialista, que presentó el recurso aseguró que «el día de San Pablín, el que ahora se pretende sea fiesta local, apenas se celebran actos y, en cualquier caso, los marineros no se hacen a la mar hasta que pasan los tres días: San Pedro, San Pablo y San Pablín. El día grande debe ser el de San Pedro. Si una vez, en el pregón de una Amuravela, se criticó que la fiesta dejase de ser nacional, no entendemos cómo ahora puede ni siquiera declararla local».

HAGA FELIZ A UN SER QUERIDO

Marca NAVARRO

• Un año de garantía
20.000 Ptas.

Si no le interesa al mes de probarlo, podrá devolverlo recuperando su dinero.

Con la garantía de

navarro óptico



¡CIUDADANO!

LA LEY GENERAL DE SANIDAD CONOCIDA

NIEGA TU DERECHO A:

- QUE ELIJAS LIBREMENTE A TU MEDICO Y CIRUJANO
- QUE ELIJAS LIBREMENTE TU CENTRO HOSPITALARIO
- QUE RECIBAS UNA ATENCION DE MAXIMA CALIDAD

CONDICIONA:

- LA POLITIZACION DE TU ASISTENCIA
- TUS INTERESES SANITARIOS SON LOS NUESTROS!
- TU SALUD NUESTRA MAXIMA PREOCUPACION!

GRACIAS POR RESPETAR NUESTRO DERECHO A LA HUELGA EN BENEFICIO DE TU ASISTENCIA SANITARIA, EL MARTES, DIA 18 DE DICIEMBRE DE 1984 EN TODA ASTURIAS

(SIMPA)

¡MEDICO EN PARO!

LA LEY GENERAL DE SANIDAD

NO TE DA

- PUESTOS DE TRABAJO

IMPOSIBILITA

- TU FORMACION POSGRADUADA

IMPIDE

- A LA INICIATIVA PRIVADA LA CREACION DE ESOS PUESTOS DE TRABAJO

¡SUMATE A LA JORNADA DE LUCHA Y PARTICIPA EN LA CONCENTRACION DEL DIA 18 DE DICIEMBRE, A LAS 11 HORAS, EN EL SALON DE ACTOS DEL COLEGIO OFICIAL DE MEDICOS, PLAZA AMERICA (OVIEDO)!

(SIMPA)

SINDICATO MEDICO PROFESIONAL DE ASTURIAS