

ACADEMIA CASTELLANA Y LEONESA DE
GASTRONOMÍA Y ALIMENTACIÓN

EL ÁRBOL DEL PAN... Y VINO
EN CASTILLA Y LEÓN. EL
CASTAÑO

Discurso de la Académica Electa
Sra. Dña. **ESMERALDA GARCÍA GARCÍA**
con motivo de su Recepción Pública, que tuvo lugar en
Segovia el día 31 de enero de 2015

Y

Contestación en nombre de la Corporación por la
Académica de Número
Sra. Dña. **LISETE MENDES OSÓRIO**

Segovia
2015

EL ÁRBOL DEL PAN... Y VINO EN
CASTILLA Y LEÓN. EL CASTAÑO

© Esmeralda García García
© De la presente edición: Academia Castellana y Leonesa de Gastronomía y Alimentación
Imprime: Marcam. Ávila

A large, ancient chestnut tree stands in a forest. The sun is shining through the canopy, creating a bright starburst effect behind the tree. The ground is covered in dry leaves and grass. The text is overlaid on the left side of the image.

**EI ÁRBOL DE PAN...Y
VINO EN CASTILLA Y
LEÓN. EL CASTAÑO**

Agradecimientos

A la asociación A Morteira por su labor, a Jose Armando Argüelles por compartir su sabiduría, al profesor Alfonso Fdez. Manso por alumbrar el camino, a los paisanos por su experiencia, a mi familia por apoyarme, y a Jesús por ser mi compañero en todas las aventuras.

CASTELLANA Y LEONESA, NUESTRO OMBLIGO.

Compañeros académicos, familia, amigos y autoridades.

Me siento obligada a pronunciar este, mi primer discurso, a modo de agradecimiento y compromiso de estudiar y difundir el patrimonio gastronómico de nuestra región como miembro de esta academia castellana y leonesa de gastronomía y alimentación.

Este discurso ha sido realizado desde la humildad de una persona joven con mucho que aprender.

La alimentación sin más es un hábito ligado a la supervivencia de cualquier ser vivo a lo largo de su existencia, pero la alimentación y todo lo que la rodea también confiere al hombre un desarrollo en su parte emocional, donde los alimentos se asocian a sensaciones, vivencias, lugares, climatología, etc. Si observamos los hábitos de alimentación de un ser humano sería fácil reconocer a que región pertenece, porque como dice el refrán haciendo alusión a la alimentación: “la vaca no es de donde nace, es de donde pace”. En la actualidad, la internacionalización y homogeneización de la gastronomía, en ocasiones desmedida y sin sentido, ha llevado a la pérdida de la “tipicidad” y abandono de nuestro arraigo

gastronómico, haciendo difícil distinguir estar en Segovia, Barcelona, Sevilla o Shangai.

Históricamente, en las grandes depresiones y épocas de crisis es cuando se dan puntos de inflexión que permiten examinar lo que somos, lo que fuimos y lo que queremos ser.

En una ocasión alguien me dijo que no era bueno mirar solo el ombligo de uno, al contrario, era bueno mirar el ombligo a los demás, observar y aprender, pero sin olvidarse que el ombligo que más has de querer y cuidar es el de uno mismo.



HISTORIA Y CIFRAS DEL CASTAÑO EN CASTILLA Y LEÓN

Aunque la expansión y cultivo del castaño (*Castanea Sativa* sp.) lo llevaron a cabo los romanos en la península ibérica, estudios científicos de palinología y el estudio de carbones han aportado el conocimiento de la existencia de polen en diferentes yacimientos arqueológicos datándolo en el periodo cuaternario, incluso en Francia del periodo pre-glaciar.

No es de extrañar entonces, el desarrollo cultural celta en torno al castaño. En la civilización celta, utilizaban al árbol como elemento de unión entre los dioses y el hombre. Al nacimiento, plantaban un árbol, que sería cuidado por su dueño a lo largo de la vida, marcando los malos augurios con su enfermedad, y acompañándolo en la muerte usando su madera como transporte a la eternidad.

Existían 21 árboles célticos sagrados, uno de ellos el castaño, cuya virtud era el conocimiento oculto, honestidad y sabiduría.

La tradicional fiesta del magosto, que sigue celebrándose en la actualidad entre los días 01 de noviembre y 11 de noviembre, coincidiendo con la festividad celta del Samahin, donde el bosque era el templo, el fuego era el elemento purificador y

mágico, y las castañas la ofrenda, para agradecer a los dioses la cosecha recién recolectada, el nuevo año que comenzaba, y la liberación de las almas de los difuntos con cada castaña que comían en esta festividad.

En las mismas fechas los romanos celebraban los saturnales, colocando platos con castañas sobre las tumbas, ya que el mundo de los espíritus se entreabría y las almas regresaban con sus seres queridos.

No fue hasta el siglo IX cuando el Papa Gregorio IV implantó el Día de Todos Los Santos, sacralizando la fiesta pagana del magosto, en provecho de la iglesia intentando borrar todo vestigio de otras culturas.

El castaño debe su nombre a los griegos, quien lo obtuvieron de Asia Menor (Irán) y le dieron por nombre “kastanae-kon” en recuerdo del lugar donde se cultivaba “kastanea”(ciudad del Ponto, en la costa del Mar Negro de la actual Turquía).

Sin embargo, como he mencionado antes, la expansión del cultivo del castaño y la técnica de injerto para la obtención del fruto la llevaron a cabo los romanos, cuyas técnicas de cultivo aprendieron del oriente medio y los Balcanes.

Aunque los romanos fueran los responsables de la expansión del cultivo del castaño, no es hasta la Edad

Media cuando se convierte en un cultivo extensivo, tanto en monte bajo de castaños “bravos” (sin injertar) para aprovechamiento de la madera, como en monte medio-alto para el cultivo de castaño de fruto (injertado).

La castaña, hasta la introducción del cultivo de la patata y maíz, fue utilizada como base de alimentación tanto para personas como animales, utilizándola cruda, cocinada, seca o en harina. Base de alimentación era el pan de harina de castaña, y de ahí el nombre popular del castaño como “El árbol de pan”.

No solo el fruto era aprovechado del castaño, la madera, duradera y de fácil manejo, poco valorada por su capacidad calorífica para leña, era y es muy apreciada para construcción, tallas y muebles y para duelas de toneles.

Además, es un árbol que cuenta en su madera y principalmente en su corteza, con una gran cantidad de taninos, que eran utilizados para el curtido de las pieles y la coloración de la seda de color negro.

Tanto el fruto, como hojas y corteza son empleados en la medicina tradicional para combatir la astenia, desmineralización, la diarrea, la faringitis y la esterilidad.

El valor micológico asociado al árbol del castaño es muy elevado. Se establece una relación simbiótica entre el sistema radicular del árbol y los hongos micorrizógenos, que favorecen el sistema de captación de nutrientes del árbol y el crecimiento de hongos. Actualmente, la mayoría de las nuevas plantaciones emplean individuos micorriza dos.

Las malas prácticas agrícolas en el manejo de los suelo en torno al castaño tales como el empleo de herbicidas o las quemas, han hecho disminuir el volumen de hongos, y a su vez deteriorar la beneficiosa relación que éstos poseen con el árbol.

Actualmente, están catalogados aproximadamente 250 especies de hongos micorrizógenos del castaño, siendo las especies comestibles más abundantes y

comunes las siguientes:



**ESPECIES ABUNDANTES JUNTO AL
CASTAÑO CON INTERES COMERCIAL Y
GASTRONÓMICO**

<i>Agaricus arvensis</i> (2)	<i>Craterellus cornucopioides</i> (2)
<i>Amanita caesarea</i> (1) (2)	<i>Fistulina hepatica</i>
<i>Boletus aereus</i> (1) (2)	<i>Hydnum repandum</i> (1) (2)
<i>Boletus aestivalis</i> (1) (2)	<i>Hydnum rufescens</i> (1) (2)
<i>Boletus edulis</i> (1) (2)	<i>Leccinum croccipodium</i>
<i>Boletus pinophilus</i> (1) (2)	<i>Lepista nuda</i> (2)
<i>Boletus regius</i> *(1) (2)	<i>Macrolepiota procera</i> (2)
<i>Cantharellus cibarius</i> (1) (2)	<i>Pisolithus arhizus</i> (1)
<i>Cantharellus tubaeformis</i> (2)	<i>Rozites caperatus</i>
<i>Clitopilus prunulus</i> (2)	<i>Russula cyanoxantha</i> (2)
<i>Coprinus comatus</i> (2)	<i>Russula virescens</i> (

**ESPECIES CON EFECTOS MUY TÓXICOS EN
TORNO AL CASTAÑO**

<i>Agaricus xanthodermus</i>	<i>Hebeloma sinapizans</i>
----------------------------------	----------------------------

<i>Amanita muscaria</i> ⁽³⁾	<i>Hypholoma fasciculare</i>
<i>Amanita pantherina</i>	<i>Lactarius chrysorrheus</i>
<i>Amanita phalloides</i>	<i>Lactarius piperatus</i>
<i>Boletus satanas</i>	<i>Lactarius vellereus</i> ⁽³⁾
<i>Boletus rhodopurpureus</i>	<i>Lepiota clypeolaria</i>
<i>Boletus rhodoxanthus</i>	<i>Mycena pura</i>
<i>Clitocybe dealbata</i>	<i>Paxillus involutus</i> ⁽³⁾
<i>Cortinarius elegantissimus</i>	<i>Tricholoma sulphureum</i>
<i>Hebeloma crustuliniforme</i>	

^(*) Especies en franco peligro de extinción en Europa. ⁽¹⁾ Especies de alto interés para micorrizar castaños. ⁽²⁾ Especies que tienen un coste medio-alto en el mercado actual

⁽³⁾ Especies compatibles para micorrizar castaños pero que debieran ser desechadas por su toxicidad para el hombre.

Los pies se vistieron durante muchos años con las madroñas, galochas o albarcas (diferentes nombres locales), zuecos de madera generalmente de castaño, haya o abedul fabricados de una sola pieza, tallados algunos de ellos, que permitían caminar con facilidad por el barro sin mojarse el calzado. Actualmente apenas se usan, pero doy fe de primera mano, que en algunos pueblos bercianos aún se escucha el chancleteo de las galochas por las calles.

Por último, no nos olvidemos de la parte estética, pues la infusión de las cortezas del fruto y la corteza del árbol, mezclado con jabón, daban lugar a una emulsión de tinte para el cabello con matices cobrizos.

En los últimos cincuenta años, la superficie de castaño en Castilla y León ha sufrido un descenso de un 40%. En la actualidad, contamos con una superficie de cerca de 68.000 Ha, prácticamente todas ellas de castaño injertado localizado en zonas abruptas y altas.

Casi el 50% de la superficie total se encuentra localizada en la comarca de El Bierzo, encontrándose el resto de superficie en Gredos (Ávila), Béjar y Sierra de Francia (Salamanca), Aliste y Sanabria (Zamora).

Necesariamente se debe mencionar que la frontera territorial entre Galicia, Asturias y el norte de León,



no existe como tal cuando a patrimonio natural nos referimos, siendo una continuación de bosques y ecosistemas entre comunidades.

Concretamente en El Bierzo se localizan unas 36.000 Ha de las cuales solo son productivas 12.000 ha. El volumen actual de castañas producidas es de 8.000 toneladas, un 40% menos que hace 50 años.

El 80% de las castañas producidas tienen como destino el mercado exterior, siendo Francia, Alemania e Inglaterra los principales países de destino. Tan solo el 1.5% del total producido es transformado y comercializado por la industria local.

Estas cifras son en cuanto a castaños para la obtención de fruto, pues si tratamos de castaños bravos para obtención de madera apenas existen datos, y si ahondamos más buscando cifras sobre castaños bravos aptos para obtención de madera de

duelas, solo el Principado de Asturias cuenta actualmente con sotos aptos y en una escasa superficie de 14.000 ha.

Factores que influyen en la decadencia del castaño

-Cambio de las condiciones socio económicas del entorno rural, unido al despoblamiento, hace que el castaño, con gran dependencia del hombre para su cuidado, sufra las consecuencias.

- La falta de cuidados y renovación de sotos ha permitido un incremento de los incendios y propagación de enfermedades como la tinta y el chancro.

- Escaso entramado empresarial en el sector, haciendo que en ocasiones existan diferencias entre el precio a productor y precio consumidor de hasta 30 veces más. Además, apenas existen industrias transformadoras locales.

- El minifundismo de la zona y la cantidad de variedades de castaño producidas dificulta la labor de selección del producto.

CULTIVO DEL CASTAÑO EN CASTILLA Y LEÓN

El castaño pertenece a la familia de las fagáceas (al igual que el *Quercus* sp.), de gran longevidad, frondosa considerada de clima templado- frío. En cuanto a sus requerimientos pluviométricos, necesita al menos 700 mm. Anuales y unas condiciones de humedad altas.

Crece en suelos ligeramente ácidos, bien drenados, y a una altitud que oscila entre los 430 y 1250 metros.

Enfermedades del castaño (por Jesús Hermida Arias)

De las plagas y enfermedades que afectan al castaño debemos destacar dos enfermedades fúngicas, la tinta y el chancro americano. Siendo estas las que mayores daños han producido a los castaños en el último siglo.

1.- La Tinta,

Enfermedad fúngica producida por los hongos ficomicetos oomicales de la familia de los peronosporaceos *Phytophthora cinnamomi* Rands y *Phytophthora cambivora* Petri. Estos hongos pueden atacar a otras especies como Nogales, Robles y Abedules.

Si la infección se produce cerca del tronco el árbol muere en poco tiempo ya que se afecta antes el cuello de la raíz. El hongo invade los tejidos vivos de la raíz y los desorganiza. Los vasos conductores se llenan de una sustancia gomosa teñida de negro. Estas oscurecen de forma característica las zonas enfermas dando nombre a esta enfermedad.

Los tratamientos son muy difíciles ya que se debe actuar sobre las raíces, se aconseja descubrir las raíces al menos 50 cm limpiarla con un cepillo metálico, después aplicar caldo bordeles junto con un adherente.

2.- Chamcro Americano

Enfermedad fúngica producida por el hongo ascomiceto pirenial de la familia de los esferiaceos, *Endotbia parasítica* Murrill. Procede de Asia y ataca además del castaño a robles y a encinas.

La transmisión se produce por esporas, por diversos estudios se deduce que el vector de expansión más importante es el hombre por malas prácticas, infección por herramienta de poda, utilización de plantones infectados, varas de injerto infectadas. Es la enfermedad que se trasmite muy rápidamente y produce la muerte del árbol en menos tiempo que la tinta. En los arboles afectados se observan pequeñas

postulas de color amarillo anaranjado que irrumpen a través de la corteza y que constituyen las estructuras en cargadas de formar las esporas. Se desarrolla en el interior de las cortezas produciendo hipertrofias y engrosamientos que originan los característicos desgarramientos o chamcros.

3.- Insectos que afectan al fruto.

Pueden ocasionar grandes pérdidas en las cosechas por ciada prematura de los erizos o por destrucción de fruto una vez recolectado. Destacamos los siguientes.

Cydia fagiglandana Zcl, Los huevos son depositados en los erizos y las larvas recién nacidas penetran en el fruto.

Laspeyresia splendana Hb, Se produce la puesta en las nerviaciones de las hojas, en el envés o en la base de los erizos. Penetran en los erizos y se alojan en las castañas donde se alimentan de las mismas.

Pammeme fasciana L Ponen los huevos en las hojas y las larvas penetran en los fruto.

LA CASTAÑA

Dependiendo del ecosistema en el que crezcan y la tipología del castaño, existen numerosos tipos de

castañas, con diferentes morfológicas y características organolépticas.

Actualmente las variedades de castaña más comercializadas son la pared, la navia y la raigona, que destaca de las anteriores no tanto por su calibre como por su sabor dulce y fácil pelado.

La castaña es un fruto seco, con escaso contenido en grasa, alto contenido en agua, rica en hidratos de carbono.

Además si se consumen crudas poseen un elevado contenido en vitamina B, proteínas y hierro.

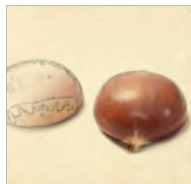
Variedad Pared o pared.



Se caracterizan por su intenso aroma, textura suave y sabor dulce. Son de menor tamaño y de color rojizo

Variedad Navia.

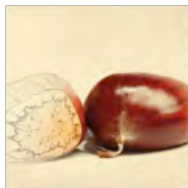
Esta variedad se caracteriza por tener una hoja muy alargada y estrecha, con muchos nervios y



dentada. Castañas redondeadas, con un color rojizo apagado

Variedad Raigona

Castaña de color rojizo claro, con pared lisa y listada con finas líneas de color marrón. Hojas alargadas y muy dentadas.



Variedad de Presa



Sus hojas son más pequeñas y anchas. Las castañas presentan formas globosas, de color rojizo oscuro y brillante.

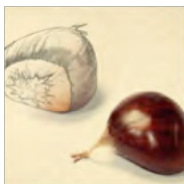
Variedad negral o injerta

Castaña de buen calibre, muy redondeada y con listones muy marcados y anchos. Destaca por su color rojizo brillante.



Hojas muy alargadas y estrechas.

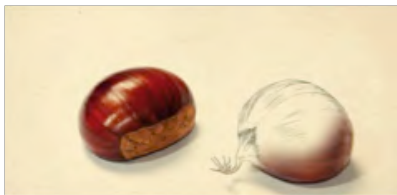
Variedad rapado o rapona



Hoja ligeramente alargada, ancha y muy dentada. De color verde intenso y muy nervadas. Sus castañas son de un tono marrón oscuro, listadas en tonos más claros.

Variedad Courelá

Es una variedad de buen calibre, de color rojizo parduzco. Su base plana se opone a su lado más convexo. Sus hojas son muy alargadas, de color verde oscuro y nervios claros.



Podemos encontrar en el mercado diferentes presentaciones de este fruto: crudas, desecadas (pilongas), harina, cremas, glaseadas, en su jugo....

El consumo de castañas crudas no está muy extendido, ya que de esta manera resultan ásperas y duras por lo que se suelen someter a un tratamiento culinario previo a su consumo.

Las castañas asadas, suponen una de las maneras más comunes de consumo, no solo durante el magosto, si no durante toda la época invernal. Para ello, se debe pinchar o cortar ligeramente la piel de la castaña para evitar que estalle mientras se asa.

Hervidas con anises, azúcar y una pizca de sal (y para aliviar las flatulencias en El Bierzo añaden una ramita de nebida), es un postre fácil, nutritivo y muy castellano, que a día de hoy se realiza comúnmente.

La conserva de castaña, dulce o salada, se realiza de forma bastante común en las regiones castañeras, hirviéndolas o bien en agua salada o en agua azucarada, embotándolas con su jugo.

También es bastante común encontrar las castañas glaseadas, y un poco más elaboradas que estas, el típico postre francés marrón glacé.

Las castañas constituyen un ingrediente fundamental de muchos productos de repostería, pero también son excelentes guarniciones y acompañantes para la caza,

aves y carnes, y con las coles (berzas, repollos, grelos...)

La harina de castañas es el producto resultante de la molienda de las castañas peladas, en la actualidad se emplea a bien sola o mezclada con otro tipo de harinas, para repostería principalmente por su agradable sabor ligeramente dulce y aroma intenso. Por supuesto durante siglos, ha sido la base de la elaboración del pan de castaña.

Actualmente, también podemos encontrar en el mercado una cerveza elaborada con castaña.

	Fresca	Asada	Cocida	Confitada	Pilonga
Agua	57.3%	30.7%	65.45%	26.27%	12.5%
Grasa	1.8	1.7	1	0.6	3
Proteínas	3.7	6	26	2.7	5
Glúcidos	32.8	53.2	26.3	67	69
Fibra	2.1	3.2	2	1.6	5.4
Calcio	22.3 mg	13.5 mg	9 mg	8	28.7
Fósforo	69	42.3	27	26	88
Vitamina B1	159.3	180	23	31	125.6
Vitamina C	4.5	7.8	3.2	0.5	4
Valor energ.	268 cal.	174 cal.	132 cal.	300 cal.	345 cal.

LEYENDA DEL CASTAÑO Y EL DIABLO (A Morteira. Un futuro para el castaño)

Una leyenda extendida por toda Europa, cuenta los tratos con el demonio que hace un hombre avisado capaz de engañar al mismísimo diablo casi siempre impunemente. En la región francesa de Ardèche se cuenta una versión interesante:

Juan es un hombre muy pobre que desesperado invoca una y otra vez al demonio.

-¿Por qué yo no tengo tierras, ni ovejas, ni cabras...?-, repite una y otra vez. Y de tanto mentarlo, el señor de las tinieblas se le aparece con terrible estatura y llamas danzando en el fulgor de sus ojos. Llegan entonces a un trato y el diablo le concede unas tierras que Juan debe trabajar y cuya cosecha se repartirá mitad por mitad. La parte de arriba para el diablo y la de abajo para el campesino. Juan siembra patatas y de este modo se queda con toda la ganancia.

Pero al año siguiente el diablo no está muy contento y propone quedarse esta vez con lo que crezca bajo la tierra. Juan siembra trigo burlándolo de nuevo. En el campo del diablo la cosecha es excelente pese a que el pedrisco ha azotado la comarca y así obtiene buenos beneficios, se casa y prospera como granjero. Sin embargo el diablo vuelve a intentarlo más enfadado que la vez anterior y propone:

- Este año lo haremos de otro modo. Yo me quedaré con todo lo que la planta tenga, dentro y fuera de la tierra.

Juan accede y planta la tierra de castaños. Mientras van creciendo, su granja continúa prosperando, tiene hijos, ganado y felicidad y un buen día los castaños se cargan al fin de gruesas castañas, las ramas se doblan por el peso, pero aún no es el momento de la



cosecha y hay que esperar que maduren. Cuando las castañas maduran al fin, caen al suelo, llega así el tiempo de la cosecha y el diablo mira el árbol: nada por las raíces, tan

solo hojas en las ramas... Cuenta la leyenda que Juan empezó a recoger los frutos del suelo silbando alegremente, y el diablo no volvió a aparecer nunca más por la región. Pero antes de marcharse, furioso y envuelto en llamas lanzó una maldición:

- ¡Recoge tus frutos campesino! –gritó-. ¡Has engañado al diablo, pues llévate ahora su regalo!

En ese instante Juan gritó de dolor. Todas las castañas acababan de cubrirse con una piel

pinchosa. El diablo había dejado para siempre su marca.

CASTAÑAS PILONGAS CON ARROZ, LECHE Y PICATOSTES, un guiño a la cocina segoviana santiuftera.

Existen infinidad de recetas en torno a este fruto, pero quiero dejar plasmada la peculiar forma en que se consumen las castañas en mi pueblo segoviano Santiuste de San Juan Bautista.

Esta receta es una mezcla entre las castañas con leche típicas de Lugo principalmente y las castañas con arroz andaluzas.

Típicas en Viernes Santo, sustituían al bacalao en las familias humildes.

Ingredientes (aprox. Para 4- personas)

-

- 1/4 kg castañas pilongas
- 300 gr de arroz
- 1 litro agua
- 1 1/2 litro leche
- 300 gr azúcar blanco
- 30 gr anís en grano
- Cáscara de un limón
- Canela en rama



Hidratar las castañas durante 24 horas en agua.
Cocer la castaña con la cascara del limón y agua hasta que la castaña quede blanda, una hora aproximadamente, a fuego lento. Añadir a las castañas hervidas y su jugo la leche, el arroz, el azúcar, la rama de canela y los anises. Cocinar muy lentamente hasta que el arroz este cocinado.
En una sartén, saltear con aceite de oliva los cuadraditos de pan hasta quedar dorados y crujientes.
Servir caliente el guiso acompañado de los picatostes de pan.
Receta de mi abuela, María Hernandez Molinera

MADERA DE CASTAÑO: duelas para elaboración de vinos de calidad

La madera de castaño ha sido y es reconocida como una madera noble, dando forma a casas, estructura a minas, decoración a los hogares... mala leña a las lumbres...y vino a generaciones anteriores, sin embargo ¿Qué ha ocurrido con los toneles de castaño?

En la enología actual, salvo de forma muy aislada, no se emplea la madera de castaño para la elaboración y crianza de vinos.



Una serie de afirmaciones y hechos contradictorios hicieron que investigara sobre esta aplicación del castaño, sobre la que apenas hay nada documentado.

Viejo tonel de castaño (Pieros, Bierzo)

Por suerte, aún quedan algunas personas dedicadas al oficio de la tonelería y del vino, dispuestas a que no caigan en el olvido y dejar en el lugar que



Toneles de castaño (Aldeanueva Codonal, Segovia)

merecen a los vinos, maderas y tradición enológica de nuestra región.

Hasta la década de los años 50-60 los toneles empleados en las elaboraciones de vino tanto blanco, clarete o tinto, en Castilla y León se llevaban a cabo con envases de castaño de medio-gran volumen, siendo los más comunes entre 40 y 300 cántaras (cántara de 16 litros).

Debido a la gran dimensión de los toneles horizontales, era imposible apilarlos, ocupando mucho espacio en las bodegas. Según las entrevistas realizadas y estudios en otras regiones, este factor se ha de tener en cuenta a la hora de encontrar las claves de la sustitución de los toneles de castaño por barricas bordelesas de roble (225 litros).

En la actualidad, las escasas elaboraciones en castaño se realizan en cubas bordelesas (225 litros) con un tratamiento en el interior de parafina, generalmente procedentes de Portugal.

Los toneles de castaño tenían una durabilidad de óptima de entre 20-30 años, llegando a encontrarse toneles de hasta 300 años. Durante sus años de vida, necesitan mantenimiento para eliminar el tártaro adherido, así como el ajuste de aros.

Las duelas de castaño no necesitan de un proceso de tostado, realizándose el proceso de destintado, consistente en eliminar el exceso de tanino de la madera. Este método es simple, se trata la madera con cal viva y se eliminan los restos con agua. El proceso se realiza tantas veces como sea necesario hasta que el agua quede clara.

Si antiguamente no parafinaban los interiores de los toneles, tan solo cubrían con pez cuando eran viejos o daban mal vino, por qué en la actualidad se ofrece este tipo de toneles.



La respuesta es sencilla, no toda la madera de castaño es válida para duelas (Elorrieta y José Argüelles).

Solo el castaño bravo, nacido en monte bajo, en las caras sur, templadas y húmedas, con pluviometría media no concentrada estacionalmente,

crecimientos lentos y uniformes, ausentes de fuertes heladas, es óptimo para la elaboración de duelas de calidad.

Los castaños que cumplen con estas condiciones, se encuentran localizados en la comarca berciana, gallega y asturiana. Actualmente, es probable que únicamente se extraiga castaño bravo para duelas de la comarca asturiano-gallega, para reparación de los toneles antiguos y una pequeña parte casi insignificante para nuevas fabricaciones.



Carlos y Jose Armando Argüelles

En Asturias, aún mantiene el oficio, junto con la ebanistería, el último tonelero de fabricación de toneles de gran volumen en castaño en España y uno de los cuatro europeos.

El monte bajo de castaño bravo, ha ido desapareciendo paulatinamente hasta casi estar extinto en la actualidad. Las enfermedades, los incendios, la alta demanda de la mano del hombre para su correcto desarrollo, el uso del terreno del monte bajo para otros cultivos más productivos como el cereal

(centeno), la falta de apoyo institucional al castaño... son los principales factores de esta desaparición.

Según los datos encontrados, de una cepa de castaño, de los ejemplares que se obtenían tan solo el 25% se destinaba a la fabricación de duelas, buscando la perfección de la madera. El otro 75% se usaba para la fabricación de aros.

El grosor óptimo del árbol para la obtención de duelas es de 20 cm, que se consiguen en torno a los 20 años. De cada árbol se pueden obtener un máximo de cuatro duelas, realizando cortes longitudinales en el castaño.



Castaño bravo de monte bajo para duelas

El tiempo de curación de la madera depende del grosor de la misma, teniendo en cuenta que la madera cura a razón de 1cm/año.

En la actualidad, como he mencionado antes, hay una escasísima producción de madera de castaño para duelas de calidad con una cotización

económica de mercado alta (1.600 euros/m³). En la fabricación de toneles de gran volumen, las duelas se obtienen por cortes longitudinales, por lo que se hace un menor aprovechamiento de las lomas. Sin embargo, los toneles de castaño parafinados que se caracterizan por su bajo coste (200-300 euros/barrica) precio justo para su calidad. Un dato muy importante que se debe conocer.

TANINOS DE CASTAÑO

Que la madera de castaño tiene un alto contenido de tanino es indiscutible. Parte de la belleza de esta madera es su fuerte color oscuro con matices rojizos. Pero tiene el mismo contenido de tanino la madera de castaño bravo que la madera de castaño de fruto. La respuesta es no. El castaño de fruto tiene más contenido de tanino debido a la necesidad de savia para abastecer al fruto, de ahí también el hecho de densidad de esta madera sea más baja.

No existen estudios sobre la composición química de la madera de castaño bravo de monte bajo, pero si existen estudios generales sobre la madera de castaño, que destacan el contenido de ácido elágico (la uva no contiene este ácido, solo se transfiere al vino a través de la madera) semejante al del roble francés, y sobre todo el alto contenido de compuestos fenólicos, en los que destaca el ácido gálico (contenido también en la uva), de gran importancia en la enología por su fuerte poder anti-

oxidante. También se destaca la alta capacidad de polimerización de flavanoles libres, lo cual es importante para la estabilidad del color de los vinos durante la crianza y el pulido de la astringencia.

Alguien se puede preguntar por qué en Francia que poseen grandes bosques de castaño utilizan el roble como madera de calidad. Los castaños franceses en su mayoría son árboles de fruto, cuya madera es más porosa que el castaño bravo, y los castañares bravos no reúnen las condiciones edafoclimáticas para dar duelas de calidad, presentando su madera el problema de “la piel de cebolla” haciendo que esta sea blanda y porosa.

La especie, el origen y condiciones ecológicas donde ha vegetado del árbol, y la silvicultura aplicada afectan a las características físicas de la madera, por lo que nada tiene que ver ni el fruto ni la madera obtenida en unas regiones que en otras.

No obstante, la industria actual de productos enológicos, elabora los taninos comerciales para su uso como antioxidantes, potenciadores de estructura a los vinos y estabilizadores de color. Estos productos tan valorados y reconocidos en la enología actual se obtienen a partir de la madera de roble como la de castaño, principalmente. En la tabla adjunta se observa que el contenido de taninos entre la madera de roble como la de castaño es semejante.

Nombre común	Fenoles totales DO/g	Procianidinas mg/l	Tanino elágico mg/l	Tanino gálico mg/l
Tanino de roble	15-24	2-4	530-690	2-8
Tanino de castaño	17-20	1-2	230-450	2-7
Tanino de pepita	92	630	0	0
Tanino de hollejo	27-35	260-320	0	0
Tanino de quebracho	26	45	14	0
Tanino gálico	24-36	0	0	240-780

Tabla características tanino según su origen botánico

Los testimonios recogidos dicen que los toneles de castaño ”hacían buen vino, suave, afrutado, mantenía el color y lo serenaba”. Sin embargo, actualmente, intuitivamente se asocia la madera de castaño a verdor y astringencia. ¿Una mentira repetida muchas veces se llega a convertir en una verdad?

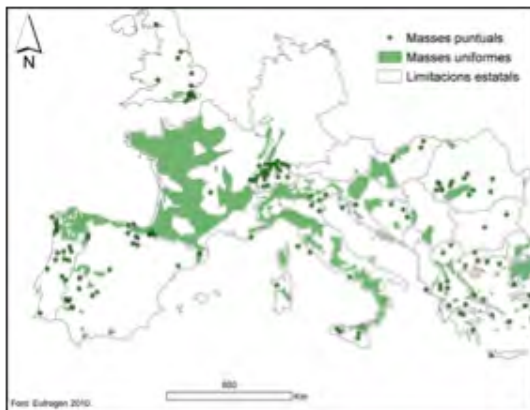
En la actualidad, se está elaborando una pequeña producción de vinos castellano leoneses procedentes de viñedos viejos (más de 100 años) bajo el marco legal europeo ECOLÓGICO en toneles de volúmenes de entre 600 y 1200 litros de madera de castaño bravo destintada: verdejo segoviano (Santiuste de San Juan Bautista), Mencia en El Bierzo (Pieros) y clarete (mezcla de variedades blancas y tintas de El Bierzo).

Por los vinos obtenidos en esta elaboración, se pueden llegar a las siguientes conclusiones:

- Mantienen las propiedades de la uva, sin interferencias de olores tostados propios de los procesos de fabricación de la madera.
- No se detectan astringencias externas al propio vino
- Estabilización de color de los vinos, en los tres tipos.
- Estabilización de la acidez propia de la uva
- Presentan aromas y sabores dulces, con matices a frutos secos naturales.
- Ausencia de signos de envejecimiento por oxidación.

Un solo motivo no ha hecho que los toneles de castaño desaparezcan de las bodegas castellano leonesas, cada motivo por sí solo no es lo suficientemente determinante para ello, pero si unidos han llevado a la situación actual.

- Desaparición del cultivo de castaño bravo en monte bajo.
- Pérdida de oficio de tonelería de gran volumen
- Introducción tendencia elaboraciones francesas en Rioja



Mapa distribució de castanyos en Europa



Toneles de castanyo bravo destintados con elaboración de vinos CyL 2014

Elaboraciones muy singulares, tanto en sabor como olor, valorándolos con el criterio actual de cata (predominando roble tostados), sin embargo, han sido valorados como “el vino de siempre” para los longevos de Castilla y León.

Bibliografía

- “Un futuro para el castaño” A Morteira. Alfonso F.Manso, Carlos Martínez y Antonio Nespral.
- “El castaño en España” Elorrieta (1950)
- “La historia de S.Martiño” Manuel Mandianes
Revista Folklore, Fundación Joaquín Díaz.
- “Bótes de castayner per a la seva utilizació en enología” Centro tecnológico forestal de Cataluña.
- “Variedades de castaño” Pereira-Lorenzo, Ramos Cabrer, Díaz Hernández.
- “Proyectos de desarrollo rural en torno al castaño”
Javier Florez Serrano.
- “El castaño, una opción de producción forestal”
Susana Benedetti (Santiago de Chile)
- “ V Congreso forestal español Montes y Sociedad:
saber que hacer”
- “Nuevos orígenes de la madera de roble para la
crianza de vinos tintos en la D.O. Rioja” M^a Sonia
Ojeda
- “Manual de silvicultura del castaño en Galicia”
- “Propiedades estructurales de la madera de castaño
para nueva construcción” –vanesa Baño Gómez.

Marca de Garantía Castaña de El Bierzo.

“Sobre la introducción del castaño en el mediterraneo occidental” Antonio G.Oterino.

Horoscopo celta

Asociación A Morteira

Mesa del castaño (Biocastanea)

“Propiedades de los oenotanninos” AZ3 oeno

“Castaño frutal, manual de plantación y manejo”

Pablo Grau

“Tanino revolución enológica, mito o realidad” Jose

Manuel Alvarez

DISCURSO DE CONTESTACIÓN

POR LA

SRA. DÑA. LISETE MENDES OSÓRIO

ACADÉMICA DE NÚMERO

Excelentísimo Señor Presidente,

Excelentísimos e Ilustrísimos Señoras y Señores Académicos,

Señoras y Señores:

Con sumo gusto cumplo el honroso encargo de Don Santiago de Castro Alfageme, Secretario de nuestra Academia Castellana y Leonesa de Gastronomía y Alimentación, de contestar el discurso de ingreso en esta Academia de Doña Esmeralda García García.

Conocí a Esmeralda, y dejen que la trate así, en 2011, cuando ocupaba el cargo de Directora Técnica del Concurso de Vinos Arribes y tenía que seleccionar catadores para el Concurso. Desde ahí hemos mantenido una buena amistad y he podido seguir de cerca su trayecto y su inquietud intelectual, siempre buscando aprender más y muy interesada por la enología y la producción en modo biológico, con un fuerte vínculo y respecto a sus raíces y a la naturaleza.

Esmeralda nació en 1982 en la ciudad de Segovia, con formación inicial como Técnico Superior de Análisis, especialidad en Microbiología. Posteriormente haz una formación específica en Enología y Viticultura, así como en Calidad y Seguridad Agroalimentaria.

Ha trabajado en diversas áreas y ocupado diferentes funciones. En el año 2003 comenzó a trabajar en el laboratorio de una bodega. Se entusiasmó tanto profesionalmente del mundo del vino, que lo compaginó también con su formación específica en ello, y así su ascenso dentro de la propia empresa, hasta en los últimos cinco años ocupar el puesto de Directora de Calidad y Seguridad Alimentaría dentro del departamento técnico del grupo de bodegas.

En 2011-2012 empieza a elaborar vinos ecológicos en el proyecto Finca *Caraballas*, hasta el día de hoy, proyecto que la llena de orgullo, ya que puede elaborar ahí vinos bajo los principios de respeto al entorno, es decir vinos saludables. Más recientemente y uniendo su familia y su profesión inicia la recuperación de unos viejos viñedos de sus abuelos, y donde lucha por defender la sabiduría transmitida por sus antepasados, en torno al vino, y trasladarla a sus hijos, con sus vinos *Pagos de Nona*.

En el año 2012 obtuvo el premio *Nariz de Oro Amateur*. Participa como jurado en concursos nacionales e internacionales de vino.

Combina su actividad profesional con otras de sus dos pasiones: la gastronomía y las letras, escribiendo en blogs y colaborando con artículos en diferentes medios especializados, siendo miembro de la Federación Nacional de Periodistas y Escritores del Vino, de la Federación Internacional de Periodistas y Escritores del Vino. Es miembro de la Unión Española de Catadores y de la Asociación Nacional de Agricultura Ecológica.

Actualmente, realiza elaboraciones y asesoramientos para la producción de vinos orgánicos, así como sistemas de calidad y seguridad alimentaria. Pero sobre todo es una “elaboradora” de vinos y una amante de la gastronomía, las letras y la naturaleza.

Pero todo esto es tan solo una pequeña muestra de su trayecto profesional. Ya vemos que por su trayecto profesional corresponde a lo que nos exige el Estatuto y Reglamento de nuestra Academia: *“Divulgar las excelencias de la gastronomía castellana y leonesa, y propiciar su estima y expansión. Cuidar de la pureza de las tradiciones gastronómicas de la región y dar a*

conocer, en España y en el mundo, las características y aspectos más relevantes de su gastronomía.”

Hoy hemos tenido la oportunidad de disfrutar de sus méritos de divulgadora y comunicadora cuando, en su claro y bien documentado discurso, la Académica Esmeralda Garcia ha abordado el tema del Castaño en Castilla y León, desde la perspectiva de la gastronomía, su cultivo y sus diferentes aplicaciones, destacando su utilización en la elaboración y crianza de los vinos.

Esmeralda empieza por darnos cuenta de que la presencia del Castaño en la Península Ibérica puede ser muy anterior a la ocupación de los Romanos en nuestras tierras, ya que hay datos de la palinología y estudios de carbono que confirman que hace unos siete mil años el castaño crecía con mayor o menor abundancia por toda la península.

Como bien apunta Esmeralda, desde tiempos ancestrales, el castaño acompaña al hombre y tiene una importancia crucial en su vida. Incluso se podría decir que fue uno de los más importantes farináceos, antes de la llegada de la patata y el maíz a Europa. La castaña era utilizada en la alimentación de los hombres y los animales, y un complemento importante en la agricultura lo

que le llevó a ganar el título de “*pan de los pobres*”, pues era confeccionada de todas las formas posibles – cruda, cocida, asada, en postres y dulces, en caldos y como guarnición de varios platos.

Por otra parte y recordando las palabras de Hipócrates (considerado del padre de la Medicina Moderna) - "*Que tu medicina sea tu alimento, y el alimento tu medicina.*" La castaña tiene sus aplicaciones en la medicina. Las hojas, la corteza, flores y frutos se utilizan por sus propiedades curativas y profilácticas, astringentes, sedantes, tónicas, vitamínicas y estomacales.

Por su valor nutricional y energético, era utilizada en otros tiempos en varios estados clínicos de malestar y de enfermedad. También es tónica, estimulante cerebral y sexual, anti-anémica (castaña cruda), antiséptica y revitalizante. Para afinar las cuerdas vocales, el dolor de garganta y la tos nada mejor que hacer gárgaras con la infusión de hojas de castaño o erizos.

Esmeralda, en su discurso refiere que cuando hablamos de Patrimonio Natural, la frontera territorial entre Galicia, Asturias y el Norte de León no existe como tal, siendo una continuación de bosques y ecosistemas. Muy bien dicho, pero yo añado también a ese patrimonio el territorio Norte de Portugal, ya que la naturaleza y la

Geografía Física no conocen de fronteras definidas por el Hombre.

En Portugal, para preservar las exigencias del mercado en productos de elevada calidad, y las variedades de castaña regionales y para protección del patrimonio genético nacional, se crearon cuatro regiones demarcadas con Denominación de Origen Protegida (DOP): Castanha da Terra Fria, Castanha da Padrela, Castanha dos Soutos da Lapa e Castanha do Marvão.

Antiguamente, en los pueblos del Norte de Portugal, cuando la castaña no era totalmente consumida, la que restaba era transformada en castaña “pilada”, seca al humo, en “caniços” (estructura de ripas o cañas suspensas sobre la chimenea), para que aguantaran más tiempo y pudieran ser consumidas más tarde. Otra forma de conservar las castañas era ponerlas en ollas bien cerradas o potes de barro llenos de arena.

Aunque su importancia haya decrecido en nuestra sociedad actual, este fruto continua a ser muy apreciado en varios platos de la gastronomía regional portuguesa y española. En mediados de octubre, caminando por las calles de las grandes ciudades de Portugal, sentimos el olor a castañas

y vemos los vendedores de castaña, asando y vendiendo las castañas “calientes y buenas”.

Mientras escribo este discurso, no puedo dejar de compartir un recuerdo sensorial de infancia, que me viene a memoria. Se trata de un dulce confeccionado de modo artesanal y que hoy en día es muy difícil de encontrar, solo en algunos mercadillos de pueblos por altura de la celebración del día de San Gregorio Magno (12 de Marzo). Ese dulce de invierno, es una especie de pasta dulce y se llama “Falacha”. Su origen remonta a la Edad Media y su consumo está

asociado a festividades religiosas. Sin embargo, dado el número limitado de fabricantes artesanos de "Falacha" y la falta de proyectos para la recuperación de estos sabores y saberes ancestrales, este producto es escaso en el mercado, y está en peligro de extinción.



Fig.1 – Falachas artesanas.

El discurso Académico de Esmeralda termina debatiendo el uso de la madera de castaño en la elaboración y crianza de vinos de calidad. En el sector enológico muy temprano se reconoció la influencia de la madera en la calidad de los vinos. Existen referencias, que aparte del *Quercus* se utilizaban otras especies forestales para el transporte y conservación de los vinos. También la madera de castaño (*Castanea Sativa*) era muy apreciada en la tanoaria, siendo utilizada para la expedición de vinos para la Europa. Aunque hoy en día se use de forma residual, hay estudios que indican que era usada para conservar los vinos en la Región Portuguesa de Vinhos Verdes. Varios estudios indican que, en el caso del envejecimiento de aguardientes vínicos y vinos tintos en barricas de castaño, estos ganan una mayor riqueza en compuestos fenólicos cedidos al vino, aportando estructura al vino, suavidad, elegancia, sin añadir muchos aromas terciarios característicos de la madera.

Por fin, dar la bienvenida a nuestra compañera Esmeralda García y que sirvan los versos del poeta cubano José Martí para cerrar éste discurso expresándote nuestra admiración, respeto y cariño para contigo:

*Cultivo una rosa blanca,
en julio como en enero,
para el amigo sincero
que me da su mano franca.*

*Y para el cruel que me arranca
el corazón con que vivo, cardo ni oruga cultivo;
cultivo la rosa blanca.*

Muchas gracias.

1- Receta de la “Falacha” – Ingredientes: 1kg de harina de castaña, 1 cuchara de sopa de harina de trigo, azúcar (qb), sal (qb), hojas de castaño. Modo de elaboración de la harina de castaña: para se obtener la harina de castaña, se muelen las castañas en un molino de agua, con ruedas de granito, debiendo las castañas ser previamente llevadas al horno caliente para endurecieren y se molieren mejor. Después la harina se pasa por un tamiz/cedazo? fino para eliminar las impurezas. La harina se mezcla con agua tibia y la masa se prepara de la misma manera que el pan de maíz, sin poner levadura; se deja reposar algún tiempo. Después, se coloca en un tablero para ir al horno, hojas secas de castaño y por encima se extiende la masa de castaña, lo que le da una forma

circular. Poniéndole por encima otra capa de hojas de castaño. Se colocan en un recipiente para ir al horno las hojas de castaño, y por encima de cada una se extiende la masa, lo que le da una forma circular, poniéndolo encima otra capa de hojas de castaño. Le llevan al horno bien caliente durante 10 minutos.



Academia Castellana y Leonesa de Gastronomía y Alimentación