



The Quartz Corp

thequartzcorp.com/Pure-Quartz

Global Provider of Quartz Sand. Need Pure Silica Sand? Call Now!

Usuarios

- Denominaciones de Origen
- Vinos de la Tierra
- Bodegas
- Vinos
- Añadas
- Uvas

Propietarios

- Alta Bodega
- Alta D.O.
- Alta Vino de la Tierra
- Acceso propietarios
- Publicidad

Reportajes

- Actualidad
- Bodegas
- Catas
- Certámenes
- Complementos
- Enología
- Eventos
- Ferias / Congresos
- Formacion
- Gastronomia
- I+D
- Libros
- Marketing
- Noticias
- Premios
- Regalos
- Turismo/Rutas
- Vinos

- Buscador
- Alta reportajes

Información

- Quienes somos
- Contacto
- Condiciones Uso
- Política Privacidad
- Mapa web



Noticias » Terras Gauda impulsa en españa un proyecto de I+D+I sobre viticultura de precisión avanzada en el que participan empresas y grupos de investigación de 8 paises



De izquierda a derecha: Antón Fonseca; Emilio Rodríguez Canas, director técnico de Bodegas Terras Gauda; y Enrique Costas Rodríguez, director general del Grupo Terras Gauda, durante la presentación del proyecto

Alemania, Austria, Italia, Polonia, República Checa, Turquía, Letonia y España están representados en este proyecto, con fondos europeos y un presupuesto cercano a los 6 millones de euros.

Terras Gauda impulsa en España un proyecto internacional de I+D+I sobre viticultura de precisión avanzada en el que participan empresas y grupos de investigación de 8 países: Alemania, Austria, Italia, Polonia, República Checa, Turquía, Letonia y España. El viñedo de Terras Gauda será el piloto español, mientras que las otras dos ubicaciones que contempla el estudio europeo están en Alemania y la República Checa.

El proyecto, denominado Foodie, plantea recopilar y reordenar información espacial ya existente procedente de Copernicus (Programa de Vigilancia Medioambiental que gestiona la Agencia Espacial Europea), Galileo (Sistema Global de Navegación por Satélite de la Unión Europea), GBIF (Infraestructura Mundial de Información en Biodiversidad), INSPIRE (Infraestructura de información espacial en Europa para apoyar las políticas comunitarias de medio ambiente), GEOSS (Sistema de Observación Global de la Tierra), etc.

Estos datos serán interrelacionados con los obtenidos de la red de sensores instalados, en el caso de España, en el viñedo de Terras Gauda, dividido en parcelas con topografía, orientación, altitud, pendiente, condiciones climáticas y suelo diferenciadas.

Las empresas tecnológicas que forman parte del proyecto desarrollarán un software para interpretar y maximizar el valor de los datos recibidos, lo que supone un importante avance para optimizar el rendimiento de cada zona homogénea de viñedo.

En la práctica, se obtendrán datos en tiempo real o acumulados sobre el vigor, los índices de vegetación de las cepas y, por lo tanto, su estado nutricional, las condiciones climáticas por zonas, etc. Con esta información y, mediante el desarrollo del software específico, el equipo técnico de la bodega podrá adoptar decisiones con mayor inmediatez sobre tratamientos fitosanitarios, suministro de nutrientes, predicción de rendimiento, orden de vendimia según parcelas y variedades, etc.

La información que proporcionará el software permitirá a Bodegas Terras Gauda extraer todo el potencial cualitativo de cada parcela previamente diferenciada o conjunto homogéneo de parcelas, que redundará en una óptima gestión y rendimiento y en una reducción del impacto medioambiental.

Foodie, con un plazo de ejecución hasta febrero de 2017, forma parte del plan CIP (Programa Marco para la Competitividad y la Innovación) de ayuda a las TIC, que promueve la colaboración entre empresas y centros de investigación europeos.

I+D+I:

El desarrollo de proyectos conjuntos de I+D+i de Bodegas Terras Gauda y el CSIC desde hace más de dos décadas supone una demostración de la importancia de la transferencia del conocimiento al sector empresarial para conseguir avances mediante la aplicación práctica de los resultados obtenidos por los investigadores. La línea de investigación marcadas con el primer

Seguro Medico 17,50€/mes

nectar.es/Seguro_B...

Médico Privado. Con 25.000 Médicos. Seguro Dental Incluido ¡Infórmate!

proyecto, el de selección clonal de uva Albariño, ha sido la de obtener cosechas regulares y marcar todavía más la tipicidad de los vinos, destacando sus características diferenciadoras al extraer todo el potencial de las variedades autóctonas.

Disponer de una levadura ecotípica exclusiva, extraída del propio viñedo, y patentada con el CSIC ha propiciado que se refuerce de modo natural el carácter varietal y los aromas frutales manteniendo y mejorando la calidad en todas las añadas con independencia del clima y la cosecha. La calidad sensorial es otro de los matices claramente distintivos de los vinos de Terras Gauda. La patente de manoproteínas sobre lías de Albariño (2010) sigue cumpliendo el objetivo de poner en valor su tipicidad y percepción en boca. Los resultados obtenidos en estos proyectos permiten mantener la calidad y singularidad de los vinos en todas las añadas con independencia de los factores externos.

Galiat 6+7:

Terras Gauda es una de las seis empresas que impulsan, en colaboración con 7 grupos científicos, el proyecto de investigación Galiat 6+7, que tiene como fin demostrar el efecto saludable de determinados alimentos autóctonos gallegos que forman parte de la Dieta Atlántica.

Una de las vertientes de investigación, que se desarrolla con la Misión Biológica de Galicia – CSIC, se centra en el estudio del efecto de la aplicación de dos manejos de cultivo, desnietado y aclareo, en la concentración de compuestos biosaludables presentes en la uva, la semilla y el vino de Albariño, Loureiro y Caiño Blanco. Para ello, se han acotado parcelas experimentales de cada una de las variedades. Un total de 350 cepas son control o testigo, mientras que en otras 700 se ha realizado ya el desnietado y el aclareo de racimos seleccionando únicamente los de mayor calidad y eliminando aproximadamente el 50% restante.

Un equipo de la Misión Biológica de Galicia se ha desplazado a la bodega para realizar una comparativa entre los racimos de las cepas sometidas al desnietado y aclareo y a las consideradas como testigo. Después de pesar los racimos, los investigadores analizan si estas dos técnicas de cultivo influyen en la concentración de compuestos beneficiosos para la salud. El mosto obtenido de cada una de las variedades se vinifica por separado en la sala de microvinificaciones, que reproduce a pequeña escala los depósitos de la bodega.

Otra de las líneas de investigación es valorizar el bagazo para obtener el 1º aceite de semillas de uva elaborado con las variedades autóctonas Albariño, Caiño Blanco y Loureiro debido a la constatación de sus componentes biosaludables. Tras la recogida de la producción en tres parcelas experimentales, el Grupo de Viticultura de la Misión Biológica del CSIC estudia las propiedades de las nueve toneladas de bagazo obtenidas. Posteriormente, se procederá a la elaboración de aceites de semillas de vid con cada una de las variedades autóctonas, cuya calidad y beneficios para la salud también serán evaluados por el CSIC.

Internacionalización:

El Grupo Terras Gauda ha impulsado en este ejercicio económico su estrategia de internacionalización captando 4 nuevos mercados de Oceanía, Asia y América. Nueva Zelanda, Singapur, Malasia y Perú son los países a los que ha comenzado a exportar sus vinos, que se comercializan en la actualidad en 56 países de todo el mundo.

A la apertura de estos cuatro nuevos mercados, se suman otros dos recientes: Emiratos Árabes e India (Club de Vinos de 8.000 miembros), así como la ampliación en 2014 de los acuerdos de distribución en países con gran potencial en los que ya estaba presente: Japón, Dinamarca, Alemania, Brasil y China, considerados estratégicos para Terras Gauda, lo que supone reforzar su presencia en el exterior.

USA, Reino Unido, Canadá, México, Noruega, Alemania y Holanda continúan siendo los mercados de referencia internacional para la bodega, que ha experimentado un fuerte crecimiento en el exterior en los últimos años, en paralelo a su posicionamiento en todo el territorio nacional.

23/09/2014 - Grupo Terras Gauda

Más reportajes

El restaurante Arbequina presenta su carta de otoño



Hospes Palacio del Bailío se vistió de magia y aromas para dar la bienvenida a su nueva carta de otoño.

23/09/2014

Terras Gauda impulsa en españa un proyecto de I+D+I sobre viticultura de precisión avanzada en el que participan empresas y grupos de investigación de 8 países



Alemania, Austria, Italia, Polonia, República Checa, Turquía, Letonia y España están representados en este proyecto, con fondos europeos y un presupuesto cercano a los 6 millones de euros.

23/09/2014

Microsoft eligió una cata vertical de 'Malleolus' para agasajar a los presidentes de las compañías asiáticas más importantes



La cena tuvo lugar el pasado sábado 20 de septiembre en el Restaurante Catalunya, en Fullerton Pavilion.