

Terras Gauda impulsa en España un proyecto internacional de I+D+I sobre viticultura de precisión avanzada

23-9-2014

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.

0 comentarios | 0 votos  | 0 votos 

Las Bodegas 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 TerrasGauda 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.

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 marcada con el primer 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.



AGRONEGOCIOS

Ferias y Congresos
 Entrevistas
 Mercados
 Noticias
 Notas de Empresa
 Negocios de la pesca
 Agroindustria
 Opinión
 Normativa
 Agenda Fiscal
 Publicidad
 Suscripciones
 Ocasiones



VIDA RURAL

Eventos
 Artículos
 Noticias
 Notas de Empresa
 MAQ
 Plan STAR
 Publicidad
 Suscripciones
 Ocasiones



MUNDO GANADERO

Ferias y Congresos
 Artículos
 Noticias
 Notas de Empresa
 Plan STAR
 Publicidad
 Suscripciones
 Ocasiones



ORIGEN

Ferias y Congresos
 Noticias
 Notas de Empresa
 Entrevistas
 Productos
 Tiendas y proveedores
 Restaurantes
 Reportajes