

« El segoviano Julián Duque, de nuevo en El Corte Inglés

Terras Gauda impulsa la viticultura de precisión

23/09/2014 en [A sorbos](#)



Vifedo de Terras Gauda

En el proyecto de I+D+I participan empresas y grupos de investigación de 8 países, con 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



diario de avisos.com



El gastrónomo Josep Pla decía que opinar es fácil y describir es difícil... La filosofía de este blog es describir -y descubrir- porque el gusto es libre y cada lector se formará su propia opinión.

Si desea contactar con nosotros [haga clic aquí](#).

Bocaditos



Biblioteca



Aula de cocina



Restaurantes



Menage



Concursos



Opinión



Noticias



« ago septiembre 2014

Lun	Mar	Mie	Jue	Vie	Sab	Dom
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

Enlaces

Bodegas Insulares

Bodegas Monje

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.



La bodega y el CSIC colaboran en proyectos de investigación

Investigación con el CSIC. 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.

0
 0
 6
 g+ 0

Canal Cocina

Con Tiempo

El Aderno

El Comidista

Falsarius Chef

Gastroeconomy

La Recova

Pastelería Díaz

Salsa de Chiles

San Sebastián Gastronomika

Torres

Santa Cruz de Tenerife

17°C

13 km/h

Hoy

Mañana

Viernes

22°|21° 23°|22° 22°|22°

A bocados **A sorbos**

Aulas de Cocina

Biblioteca Bocaditos Concursos

Menage **Mercado**

noticias Opinión

Quesos Recetas Robadas

Reportajes Repostería

Restaurantes