

[Diario de un glotón](#)
[Artículos](#)
[Come y calla](#)
[Restaurantes](#)
[El sumiller](#)
[Productos](#)
[Sopa de letras](#)
[Libros de Gastronomía](#)
[El cocinillas](#)
[Recetas](#)
[GastroNoticias](#)
[Actualidad](#)
[Nos vemos en...](#)
[Citas gastronómicas](#)
[Magazine Otoño/Invierno 2013](#)

Terras Gauda: aeronáutica, viticultura, dieta atlántica

23 septiembre, 2014 by ·

Like



Empresas y grupos de investigación de 8 países impulsan un **proyecto internacional de I+D+i sobre viticultura de precisión avanzada** en el que el viñedo de **Terras Gauda** será el piloto español, junto a otros dos de Alemania y la República Checa. Austria, Italia, Polonia, Turquía y Letonia también participan en el llamado **Proyecto Foodie**, que recopilará y reordenará **información procedente de distintas iniciativas en materia aeroespacial y medioambiental**. Estos datos se interrelacionarán con los obtenidos de los sensores instalados en esos viñedos piloto y se desarrollará un software para interpretarlos **con el objetivo de optimizar el rendimiento de cada viñedo**.

En la práctica, se obtendrán datos sobre el vigor, los índices de vegetación de las cepas y, por lo tanto, su estado nutricional o las condiciones climáticas por zonas. Así, se podrá **decidir con mayor inmediatez** sobre tratamientos fitosanitarios, suministro de nutrientes, predicción de rendimiento, orden de vendimia y otros aspectos, lo que **mejorará la gestión y reducirá el impacto medioambiental**. El presupuesto de Foodie es de **casi 6 millones de euros** y el plazo de ejecución se prolonga **hasta febrero de 2017**.

Terras Gauda colabora con el CSIC desde hace más de dos décadas en proyectos como el de **selección clonal de uva albariño**, el aislamiento de **una levadura ecotípica exclusiva** —extraída del propio viñedo— o la patente de **manoproteínas sobre lías de albariño**, que han permitido reforzar la tipicidad de los vinos y mejorar su regularidad con independencia de las vicisitudes de cada añada.

Por otra parte, Terras Gauda es una de las seis empresas y siete grupos científicos involucrados en el proyecto de investigación **Galiat 6+7**, que pretende demostrar el **efecto saludable de determinados alimentos gallegos presentes en la dieta atlántica**. Una de las investigaciones, que se desarrolla con la Misión Biológica de Galicia – CSIC, estudia **el**

g Gastrostrum
Like 10,406

Seguir a @gastrostrum

Últimos artículos

[Terras Gauda: aeronáutica, viticultura, dieta atlántica](#)

[IV Congreso de Micología Soria Gastronómica](#)

[Desencaja, lo nuevo de Iván Sáez](#)

[Tarta de turrón cítrico](#)

[Nutella: las 30 recetas esenciales](#)

Otros guisos

[7 canibales](#)

[Alforins](#)

[Aseca Sumiller](#)

[FOODIE Experience](#)

[Gastroactitud](#)

[Gastroeconomy](#)

[Gastroflash](#)

[Marketing Digital Valencia](#)

[Quique Dacosta](#)

[Ricard Camarena](#)

[Verema](#)

efecto 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 caíño blanco. Otra pretende valorizar el bagazo para obtener el primer **aceite de semillas de uva elaborado con esas variedades**, cuya calidad y beneficios para la salud también serán evaluados por el CSIC.

Leer más artículos de: [GastroNoticias](#) ·

Speak Your Mind

 Name * Email * Website

Quién somos

Comunicación

Gastrostrum VAQ

Contacta

gastrostrum@gastrostrum.com

Síguenos



[Return to top of page](#)

Copyright © 2014 · Backcountry Child Theme on Genesis Framework · WordPress · [Log in](#)