



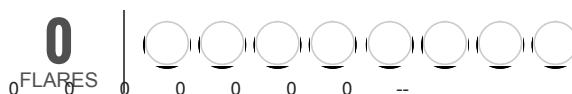
De izquierda a derecha, Antón Fonseca, Emilio Rodríguez y Enrique Costas, del Grupo Terras Gauda.

23/09/2014 | 19:30

## Nace un software para el vino

**Una bodega gallega impulsa un proyecto de viticultura de precisión con empresas y grupos de investigación de ocho países**

Autor: [Alejandro Bassets](#)



El objetivo consiste en desarrollar un software para optimizar el rendimiento de los viñedos. Y para conseguirlo, empresas y grupos de investigación de ocho países han puesto en marcha un proyecto de I+D+i de viticultura de precisión avanzada pilotado en España por [las bodegas Terras Gauda](#) y financiado con fondos europeos.

**Alemania, Austria, Italia, Polonia, República Checa, Turquía, Letonia y España** están representadas en el denominado **Foodie**, un proyecto con un presupuesto cercano a los **6 millones de euros** que plantea recopilar y reordenar información espacial ya existente para interrelacionarla con los datos obtenidos por una red de sensores sobre el terreno.

Las ubicaciones del estudio se sitúan en Alemania, República Checa y España, en este último caso en viñedos de Terras Gauda, que pilota la parte española del plan.

Los datos espaciales proceden de los programas espaciales [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) y [GEOSS](#) (Sistema de Observación Global de la Tierra), entre otros.

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.

**El programa Foodie combina datos espaciales con los de una red de sensores sobre el terreno**



Viñedos de la bodega.

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 o las condiciones climáticas por zonas, entre otros. 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 y orden de vendimia según parcelas y variedades.

La información que proporcionará el software permitirá a Terras Gauda extraer todo el potencial cualitativo de cada parcela previamente diferenciada o conjunto homogéneo de parcelas, lo 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 Terras Gauda y el [Consejo Superior de Investigaciones Científicas \(CSIC\)](#) 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.

Terras Gauda pilota la parte española del programa de I+D+i, de seis millones de presupuesto

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 **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.

## Proyecto de la dieta atlántica

La bodega 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](#), del 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 Caíño 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 **primer aceite de semillas de uva** elaborado con las variedades autóctonas **Albariño, Caíño 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.

# CSIC # FOODIE # I+D+I # MISIÓN BIOLÓGICA DE GALICIA # SOFTWARE # TERRAS GAUDA # VIÑO # VITICULTURA

## Comenta/Leave a Reply

O teu enderezo electrónico non se publicará Os campos obrigatorios están marcados con \*

/Nome/Nombre/Name \*

Email \*

Sitio web/Website

Comenta/Leave a Reply

Podes utilizar estas etiquetas e atributos HTML: <a href="" title=""> <abbr title=""> <acronym title=""> <b> <blockquote cite=""> <cite> <code> <del datetime=""> <em> <i> <q cite=""> <strike> <strong>

Enviar

### POLÍTICA DE COMENTARIOS:

*GCiencia non publicará comentarios ofensivos, que non sexan respectuosos ou que conteñan expresións discriminatorias, difamatorias ou contrarias á lexislación vixente.*

*GCiencia no publicará comentarios ofensivos, que no sean respetuosos o que contentan expresiones discriminatorias, difamatorias o contrarias a la ley existente.*

## Perspectivas

- 1
  - 2
  - 3
  - 4
  - 5
- Mil científí y  
productores se reúnen  
en Santiago en el  
Congreso Hispánico de  
Apicultura