

(/) COM

- (/)
- Nacional (/nacional)
- Internacional (/internacional)
- Recetas (/recetas)
- El Chef (/el-chef)
- Entrevistas (/entrevistas)
- Restaurantes (/restaurantes)
- Eventos (/eventos)
- Sabías que... (/sabias-que)
- D.O./I.G.P. (/do-igp)
- Directorios
- Vinos (/vinos)
- Cervezas (/cervezas)
- Café y Té (/cafe-y-te)
- Mar (/mar)
- Productos (/productos)
- Nutrición (/nutricion)

GASTRONOMIA.COM **RECIBE TODA LA INFORMACIÓN DEL SECTOR GASTRONÓMICO** (http://gastronomia.com/registro)

Home (/) / Vinos (/vinos) / Bodegas Terras Gauda lideran proyecto internacional de I+D+i

Bodegas Terras Gauda lideran proyecto internacional de I+D+i (/noticia/2631/bodegas-terras-gauda-lideran-proyecto-internacional-de-i+d+i)

Hoy, 08:00



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 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

Facebook (https://www.facebook.com/gastronomia.com) | Twitter (https://twitter.com/gastronomia) | LinkedIn (http://www.linkedin.com/company/gastronomia-com) | RSS (http://www.gastronomia.com/feed/)

buscar en gastronomia.com



IMPULSO GUANAJUATO

Top videos



Fiesta de la vendimia en Cuna de Tierra - Guanajuato
(/videos/fiesta-de-la-vendimia-en-cuna-de-tierra--guanajuato)
22 September 2014

Resumen de la jornada de fiesta de la vendimia en las bodegas Cunas de Tierra en Dolores Hidalgo, Guanajuato. Participaron productores de la zona mostrando sus productos gastronómicos, así como chefs que dieron a degustar gastronomía de la zona



Guanajuato Capital iberoamericana de la gastronomía 2015 de Gastronomía.com
(/videos/guanajuato-capital-iberoamericana-de-la-gastronomia-2015)



El mundo de la Cerveza en Mistura de Gastronomía.com
(/videos/el-mundo-de-la-cerveza-en-mistura)

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.

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.



Resumen 2º día Mistura 2014
de [Gastronomía.com](#)

(/videos/resumen-2-dia-mistura-2014)



El Acuario de Mistura 2014
de [Gastronomía.com](#)

(/videos/el-acuario-de-mistura-2014)



Recorrido por Platea Madrid
de [Gastronomía.com](#)

(/videos/recorrido-por-platea-madrid)



IMPULSO
GUANAJUATO

Sin comentarios

[Comentar \(/foro/vinos/bodegas-terras-gauda-lideran-proyecto-internacional-de-i-d-i\)](#)

Gastronomia.com

Nacional (/nacional)
Vinos (/vinos)
Internacional
(/internacional)
Cervezas (/cervezas)
Recetas (/recetas)
Café y Té (/cafe-y-te)
El Chef (/el-chef)
Mar (/mar)
Entrevistas (/entrevistas)
Productos (/productos)
Restaurantes
(/restaurantes)
Nutrición (/nutricion)
Eventos (/eventos)
Sabías que... (/sabias-que)
D.O./I.G.P. (/do-igp)

Quienes somos
(/quienes-somos)
Contacto (/contacto)
Política de cookies
(/cookies)

Síguenos

Menús
(<http://menus.es/usuario/440879/gasdees>)
Facebook
(<https://www.facebook.com/pages/Gastronom%C3%ADacom/533794543326431>)
Twitter
(https://twitter.com/Gastronomia_com)

Contacto

Contacta con nosotros a
[gasdees](#) formulario.

La gastronomía...

... es el estudio de la relación del hombre con su alimentación y su medio ambiente o entorno. La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida.

