

TERRAS GAUDA: PROYECTO I+D+I EUROPEO

Esta viticultura es de precisión

Los viñedos de las bodegas gallegas Terras Gauda serán los pilotos españoles de un proyecto europeo de investigación sobre viticultura de precisión. Los otros dos puntos de seguimiento se sitúan en Alemania y la República Checa.

POR J.M. ORRIOLS

Este estudio fue presentado por Enrique Costas, director general de Terras Gauda y Emilio Rodríguez, director técnico. Participan empresas y grupos de investigación de Alemania, Austria, Italia, Polonia, República Checa, Turquía, Letonia y España. Este programa, llamado *Foodie*, tiene plazo de ejecución hasta febrero de 2017 y forma parte del Programa Marco para la Competitividad y la Innovación, que promueve la colaboración entre empresas y centros de investigación europeos.

Datos en tiempo real

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 mejorar el rendimiento de cada zona homogénea de viñedo.

Los datos se recibirán a través de sensores instalados en los viñedos dividido en parcelas con topografía, orientación, altitud, pendiente, condiciones climáticas y suelo diferenciados, conectados a través de 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) y COPERNICUS (Programa de Vigilancia Medioambiental, que gestiona la

Agencia Espacial Europea).

En la práctica, se obtendrán datos en tiempo real o acumulados sobre el vigor, los índices de vegetación de las cepas objeto de análisis y, por lo tanto, de su estado nutricional y las condiciones climáticas por zonas.



TERRAS GAUDA

En 1990 José María Fonseca funda esta bodega, elaborando 37.000 botellas de Terras Gauda '90. La producción hoy ronda el millón de botellas, entre Rosal y Albariño. A la izquierda, Emilio Rodríguez Canas, director técnico, Enrique Costas, director comercial; y Antón Fonseca, adjunto de dirección

«Con esta información —explica Emilio Rodríguez, director técnico de Terras Gauda— 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.

Así se podrá extraer todo el potencial cualitativo de cada parcela previamente diferenciada, que redundará en una óptima gestión y rendimiento y en una reducción del impacto medioambiental». Todo esto forma parte del Programa Marco para la Competitividad y la Innovación, que promueve la colaboración entre empresas y centros de investigación europeos.

OTROS PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN DE LA BODEGA

Objetivo: demostrar que los alimentos gallegos son saludables

POR J.M. Orriols

Y si estas bodegas gallegas del Baixo Miño han sido elegidas para este proyecto europeo es porque, desde hace dos décadas, está participando en otros estudios con el Centro Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), como el de la selección clonal de uva Albariño, con el fin 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. Asimismo, Terras Gauda, participa con 7 grupos científicos, en el proyecto de investigación GALLAT 6+7, que tiene como fin demostrar el efecto saludable de de-

terminados alimentos autóctonos gallegos, que forman parte de la Dieta Atlántica. También desarrolla una investigación con la Misión Biológica de Galicia que se centra en el estudio del efecto de la aplicación de dos manejos de cultivo, desnietado y aclareo y 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 aproxima-



Terras Gauda dedica una buena parte de sus recursos a la investigación

damente el 50% restante. 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.

ACEITE DE SEMILLAS DE UVA AUTÓCTONA

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 confirmación de sus componentes biosaludables.