

Uso de cookies

Este sitio web utiliza cookies para que usted tenga la mejor experiencia de usuario. Si continúa navegando está dando su consentimiento para la aceptación de las mencionadas cookies y la aceptación de nuestra política de cookies, pinche el enlace para mayor información.

ACEPTAR

[Acerca de](#) [Autores](#) [Anunciantes](#) [Suscripciones](#) [Contactar](#)

[Inicio](#) > [Noticias](#) > Terras Gauda, a la vanguardia de la viticultura de precisión



TERRAS GAUDA, A LA VANGUARDIA DE LA VITICULTURA DE PRECISIÓN

Terras Gauda impulsa en España el proyecto europeo de I+D+I Foodie sobre viticultura de precisión que sitúa a la bodega a la vanguardia en el empleo de la tecnología más avanzada para analizar detalladamente el viñedo, interrelacionando la información espacial obtenida de satélites, de los sistemas de observación europeos y de los sensores instalados en el propio viñedo.

La bodega gallega es la única en España que va a disponer de esta información tan precisa y detallada puesto que su viñedo ha sido elegido como campo piloto del proyecto en este país. En el estudio participan empresas y grupos de investigación de ocho países: Alemania, Austria, Italia, Polonia, República Checa, Turquía, Letonia y España.

Foodie tiene como objetivo 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 en tiempo real 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. El objetivo de la bodega es introducir técnicas de manejo diferenciadas para cada zona del viñedo respetando sus propias características y, en el caso de parcelas homogéneas y de suficiente dimensión, vinificar por separado. Esto permitirá mejorar el rendimiento de la viña, respecto a su potencial de calidad, estado nutricional y sanitario y reducir el impacto medioambiental gracias a la optimización y ajuste de las necesidades de tratamientos fitosanitarios y de fertilización.

En la actualidad están instalados cuatro nodos sensores de red intercomunicados en el viñedo, con los que se ha realizado la prueba piloto del software específico para comprobar su funcionamiento y la transmisión de datos a la aplicación. El departamento técnico de Terras Gauda ha conseguido en este primer test valiosos datos referentes al estado del viñedo en cuanto a las condiciones climáticas específicas, ya que la información obtenida está completamente detallada: temperatura y humedad en el interior del follaje y tiempo que permanece mojada la hoja, por ejemplo.

Asimismo, la aplicación facilita la interpretación de la información extraída de los sensores en relación con las estaciones cercanas de la Administración o datos por parcelas de índices de vegetación (vigor de las cepas). También muestra mapas climáticos de color de las áreas del viñedo respecto a temperatura, humedad relativa y foliar. Una vez finalice esta fase de desarrollo del software, Terras Gauda contará con una red de 17 nodos sensores intercomunicados y comenzará una segunda fase: la puesta en marcha de un registro georreferenciado. A partir de entonces, todas las anotaciones de datos habituales que se realizan a diario se plasmarán mediante esta técnica de posicionamiento espacial.

La bodega dispondrá de registros geolocalizados y datos temporales sobre tratamientos fitosanitarios,

SUSCRÍBETE A NUESTRA REVISTA

NÚMEROS PUBLICADOS



Número 2

21/12/2014



Número 1

29/06/2014

ARTÍCULOS RECIENTES

[Terras Gauda, a la vanguardia de la viticultura de precisión](#)

[Presentación oficial de Termatalia en Ourense](#)

[Primer vino espumoso de Viña Pomal](#)

[Premio fotográfico de Bodegas Riojanas para su 125 aniversario](#)

[Gonzalo Iturriaga de Juan, nuevo enólogo de Vega Sicilia](#)

[Termatalia 2015: Décima edición del Encuentro Internacional sobre Agua y Termalismo](#)

[The Botanical's London Gin, medalla de oro "excepcional" en el IWSC](#)

[Ladairo Colección de Familia 2014, un tinto de gran nivel](#)

[Doble presentación de Termatalia en Brasil](#)

[Coahuila recogerá en Ourense el testigo para organizar Termatalia México 2016](#)

fertilización, poda, observaciones e incidencias en viñedos y producción de parcelas concretas o zonas de gestión homogéneas y diferenciadas. Toda esta información incorporada automáticamente mediante los sensores y satélites o de manera geolocalizada por el departamento técnico permitirá al software interpretar los datos y cruzarlos con los de producción del vino, proporcionando a la bodega predicciones de rendimiento, conclusiones y recomendaciones en un visor dispositivo.

Al contar con datos en tiempo real, el departamento técnico podrá adoptar decisiones con mayor inmediatez sobre diferentes cuestiones relevantes, como tratamientos fitosanitarios, suministro de nutrientes, predicción de rendimiento, orden de vendimia según parcelas y variedades, etc.

Marcar todavía más las características diferenciadoras de sus vinos es el objetivo último de todos los proyectos de investigación que impulsa Bodegas Terras Gauda, que ha sido pionera con diferentes estudios de I+D+I, la mayoría desarrollados en colaboración con el CSIC, como el proyecto de selección clonal de Albariño.

En la imagen, un momento de la presentación del programa en la bodega. De izquierda a derecha, los máximos responsables de Terras Gauda: Antón Fonseca Fernández, adjunto a la dirección; Enrique Costas, director general; José María Fonseca Moretón, presidente; y Emilio Rodríguez Canas, director técnico.

www.terrasgauda.com

COMPARTIR !

Tweet 0

Like 0

G+1 0

Share

DEJA UN COMENTARIO

Debes de estar [logueado](#) para publicar un comentario.