



TIENE EN MARCHA CUATRO PROYECTOS DE I+D+I

Terras Gauda distingue sus vinos con la primera levadura de albariño patentada

La bodega de O Rosal (Pontevedra) ha dado un paso de gigante para conseguir que todas sus añadas mantengan calidad y aroma. El microorganismo que ha logrado es el primero registrado en Galicia.

A.C. Vigo

Terras Gauda mantiene su apuesta a largo plazo por la I+D+i. La tenacidad de la bodega de O Rosal (Pontevedra) le está dando resultado y ahora acaba de colarse en un pequeño grupo de bodegas de España con una levadura propia patentada que es, además, la primera para albariño. La recompensa consiste en que su trabajo de investigación y desarrollo, en colaboración con el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), le permitirá reforzar el carácter varietal de sus vinos, aquel por el que es distinguido y apreciado entre los consumidores. Y ello, a pesar de las añadas y minimizando factores externos.

Su trabajo, bajo la dirección de Emilio Rodríguez, director técnico de la bodega, se inició hace cuatro años con la selección de cinco levaduras. Rodríguez explica que desde el inicio una de



El director técnico de la bodega y los científicos que colaboraron.

El CSIC calcula que en España sólo unas cinco bodegas tienen una levadura registrada

ellas destacó sobre las demás. "Hasta tal punto -cuenta- que se ha llegado a patentar, con la dificultad que entraña registrar un microorganismo". El científico del CSIC, Alfonso Carrascosa, calcula que en España hay alrededor de unas cinco bodegas con levaduras patentadas.

Sus proyectos

- Selección clonal de uva albariño. Ha logrado una combinación de entre 4 y 6 clones más resistentes y de buenas características.
- Pretende optimizar el proceso de maceración de las tres variedades que produce (albariño, 'loureiro' y 'caíño blanco').
- Estudia los efectos de las manoproteínas -compuestos de las levaduras- en la fermentación.

Pero la I+D parece no tener fin y con esta investigación se abre paso a otra relacionada. Se trata de un estudio sobre el efecto de las manoproteínas -compuestos que se encuentran en la parte externa de las levaduras- que aportan mayor cuerpo y características aromáticas al vino.

Al mismo tiempo continúa con el que fue su primer proyecto de I+D de envergadura, el de la selección clonal de uva albariño y ha iniciado con la Universidade de Santiago de Compostela otro sobre la maceración, para optimizar este proceso en uvas albariño, *loureiro* y *caíño blanco*. Esta última la quiere

Apuesta por potenciar la variedad 'caíño blanco', que es más delicada, pero de gran calidad

potenciar, porque se trata de una variedad de gran calidad, aunque muy sensible, de escaso rendimiento y de ciclo más largo.

Terras Gauda alcanzó una facturación de 9 millones de euros el año pasado y destina anualmente en torno al 3% de su cifra de negocio a proyectos de I+D+i.