



Enrique Costas, José Mª Fonseca y Emilio Rodríguez ayer en las bodegas^{ABC}

Terras Gauda utilizará tecnología GIS y GPS para ver el estado de sus vinos

Los últimos estudios posicionan a la bodega como referente en investigación

E. P. RODRÍGUEZ-SOMOZA

O ROSAL (PONTEVEDRA). Dos décadas dedicados a la viticultura avalan el éxito de todo proyecto que se proponen y es, precisamente, ahora el mejor momento para presentar, coincidiendo con el aniversario de los 20 años, nuevas iniciativas en el marco de su apuesta por el I+D+i. A día de hoy es indudable que Terras Gauda es sinónimo de investigación y desarrollo. Entre sus hitos cabe destacar la recuperación del Caíño Blanco, que estaba desapareciendo, y cuyo estudio ha marcado el elemento diferenciador de las bodegas de O Rosal.

Si bien, no ha sido el único, a éste se suman otros como el desarrollado conjuntamente con el CSIC, basado en la selección clonal, que dio como resultado la primera patente de levadura de Albariño, siendo la única que consta en Galicia y una de las pocas de España.

Avanzado está el estudio correspondiente a los tiempos y temperaturas de maceración del Albariño, Loureiro y Caíño Blanco. Y de cara al próximo ejercicio se harán públicas las conclusiones correspondientes a un proyecto de viticultura de precisión con la utilización de tecnología GIS y GPS para realizar un seguimiento en tiempo real del estado de los viñedos y de las uvas.

Los avances en materia de I+D+i coinciden con el éxito

A la cabeza en innovación

Caíño Blanco: Terras Gauda ha realizado una importante apuesta para potenciar la singularidad y diferenciación de sus vinos con el proyecto de recuperación de la variedad de uva Caíño Blanco.

Levadura propia: Patentó con el CSIC la levadura propia, aislada y seleccionada entre 5 diferentes del propio viñedo tras años de investigación y pruebas. La bodega fermentará por primera vez en esta vendimia toda la producción de Albariño.

Tiempos y temperaturas: El fin es optimizar el recurso enológico de la maceración en variedades aromáticas para hacer más patente la singularidad de sus vinos.

Viticultura de precisión: (Sistemas GIS y GPS). Su utilización permitirá realizar un seguimiento en tiempo real del estado del viñedo y de las uvas: temperatura, radiación, humedad, Ph y nivel de nutrientes y actuar con inmediatez ante las incidencias.

obtenido por Abadía de San Campio, único Albariño que se servirá junto a los mejores vinos de todo el mundo en la cadena de restaurantes «NOBU» en Estados Unidos, propiedad del actor Robert de Niro y de uno de los chefs más famosos y prestigiosos a nivel mundial, Nobuyuki Matsuhisa.