



Terras Gauda controlará con un sistema de sensores sus cultivos

AVANCE ▶ Lo usará en 2010 ▶ Anuncia la recuperación de la variedad de uva caíña y utilizará la primera levadura ecotípica de albariño para fermentar la producción

E.P. • PONTEVEDRA

La bodega de la zona de O Rosal Terras Gauda presentó ayer un proyecto en el que está ya trabajando y que permitirá, en 2010, ubicar una red de sensores inalámbricos apoyados en tecnologías GIS (Sistema de Identificación Geográfica) y GPS para realizar un seguimiento en tiempo real del estado del viñedo y las uvas, al tiempo que informó de que ha recuperado la variedad autóctona de caíño blanco.

Según explicó la firma, gracias a la viticultura de precisión se controlarán aspectos como la temperatura, radiación, humedad, Ph y nivel de nutrientes, al tiempo que se podrá actuar con inmediatez en caso de detectar alguna incidencia.

El objetivo final de esta iniciativa, presentada ayer en la propia bodega por directivos de Terras Gauda, es mejorar la calidad de la uva, ya que se podrá reali-

zar un seguimiento inmediato, conocer las diferentes calidades momentáneas de cada parcela y escalonar la vendimia de forma precisa. Asimismo, como paso ulterior se implantarán sensores para uso enológico en la bodega, y conocer en cada momento una serie de parámetros del vino que permanece en depósito.

Otro de los proyectos expuestos ayer por el presidente de Terras Gauda, José María Fonseca

Moretón; el director general, Enrique Costas, y el director técnico, Emilio Rodríguez Canas; fue la recuperación de la variedad caíño blanco, que estaba desapareciendo por ser la uva menos productiva de las autóctonas.

Así, en la actualidad, el 95 por ciento de la superficie plantada de caíño blanco de la DO Rías Baixas pertenece a la bodega, que posee más de 20 hectáreas de esta variedad y algunos de los viñedos tienen más de 20 años. En todo caso, pondrá en marcha un proyecto de I+D+i para determinar las características vitícolas y enológicas de esta variedad como elemento diferenciador.

Terras Gauda, que cumple 20 años, ha creado con el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) la primera patente de levadura ecotípica de albariño, y la utilizará por primera vez en esta vendimia.