

## CSIC eleva a 'hito científico' la levadura de Terras Gauda

**I+D+I/** La bodega de O Rosal (Pontevedra) fermentará por primera vez en esta vendimia toda la producción con sus propios microorganismos.

**Abeta Chas.** Vigo

La investigación, el desarrollo y la innovación parecen fáciles en manos de Terras Gauda. La bodega de O Rosal (Pontevedra) ha incorporado de tal manera esos tres conceptos a veces tan etéreos a su actividad diaria, que logra hacerlo fácil. Este año celebra su vigésimo aniversario y como regalo ha recibido una recompensa inesperada a la apuesta de su equipo por la singularidad y la diferenciación en sus vinos. El Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), el organismo público de referencia en materia de investigación, ha calificado como "hito científico" uno de los resultados del esfuerzo en I+D de la bodega presidida por José María Fonseca Moretón. Se trata de su levadura, un microorganismo propio y patentado con el que fermentar sus mostos. El año pasado ya lo empleó para fermentar 300.000 litros y en esta vendimia la aplicará por primera vez a toda su producción, que ronda el millón de litros.

La calificación de 'hito científico' se produce anualmente en las distintas áreas de trabajo del CSIC sobre aquellos resultados, premios o hechos que tengan categoría científica suficiente y que, al mismo tiempo, supongan impacto y exclusividad. En el área de ciencia y tecnología de los alimentos la levadura identificada como TG-CSIC (las siglas de la bodega y del centro de investigación) mereció esa calificación. El científico del consejo Alfonso Carrascosa explica que este microorganismo supuso además un "avance en la transferencia de tecnología con relación directa en el consumidor". Carrascosa, que fue uno de los cinco científicos del CSIC que colaboró con la bodega en el proyecto, señaló que el resultado fue también objeto de una cartel publicitario en transferencia de tecnología y que podría ser motivo de exposición en la Casa de las Ciencias de Sevilla, en un expositor que llevará el propio consejo.

**Pionera**

La patente en España de su propia levadura es fruto de un trabajo iniciado en 2005 en colaboración con científicos de la Misión Biológica y del Instituto de Fermentaciones



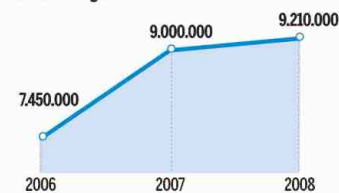
Terras Gauda ensayará la viticultura de precisión con sensores GPS en sus viñedos.

### SUS CIFRAS

#### > Bodegas Terras Gauda

Cotización, en euros

Cifras de negocio

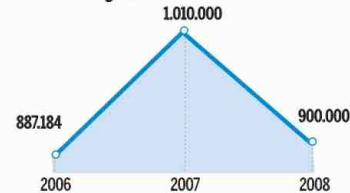


#### > Grupo (1)

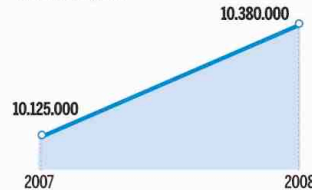
Cotización, en euros

(1) Incluye conservas A Rosaleira

Cifras de negocio



Cifras de negocio



Cifras de negocio



Fuente: la propia compañía

Expansión

Industriales, ambos pertenecientes al CSIC. Se inició con la selección de cinco levaduras de albariño -microorganismos que en la mayoría de los casos se encuentra en la

piel de la uva- de las que destacó una, la elegida y patentada. Terras Gauda se situó así como la primera bodega gallega en disponer de una levadura propia patentada "y por

lo que yo sé -afirma Alfonso Carrascosa- podría ser también la única en España". La TG-CISC se empleará en el mosto desfogado cuando alcance una temperatura ambiente de unos quince grados y se dejará actuar una media de quince días. Su uso en lugar del "pie de cuba" -combinación de distintas levaduras- permite al enólogo controlar el proceso mediante una fermentación regular y progresiva y además refuerza el carácter varietal y los aromas frutales de sus vinos.

La patente se centró en España y la bodega cedió el 49% de la titularidad al CSIC, manteniendo de esta forma la exclusividad sobre ella. Ahora estudia extenderla a países como Australia o EEUU, donde producen albariño.

### El GPS llega a los viñedos

De las 70 ideas que el comité de innovación de Terras Gauda abordó, el próximo año se llevará a cabo una para instalar sensores inalámbricos en un área experimental. La tecnología GIS y GPS le permitirá controlar temperatura o posibles plagas en distintas partes del viñedo y actuar con inmediatez para atajarlas. "Todo lo que vamos mejorando -explica José Marí Moretón- en sí mismo representa muy poco, pero en conjunto son un gran avance".

**A por la Rioja**

La bodega última su desembarco en la denominación de la Rioja. Tiene en autocartera en torno a un 10% del capital a través del cual podrá sumar un socio y músculo financiero para materializar la compra que le completa en el mercado internacional.