



## Una bodega de O Rosal implanta un sistema de control de las uvas a través de GPS

- ▶ Terras Gauda busca una viticultura de precisión mediante el uso de tecnologías
- ▶ La bodega investiga la variedad del fruto caíño blanco para conocer su potencial

EVA GONZÁLEZ ■ O Rosal

La bodega Terras Gauda de O Rosal implantará un novedoso sistema de control del estado de las uvas a través de satélites, que pondrá en funcionamiento el próximo año. Al mismo tiempo, también desarrolla un proyecto de investigación para conocer el potencial de la variedad de uva caíño blanco de la que posee más de veinte hectáreas de plantación. Algunos de los viñedos superan los veinte años de edad, por lo que es el momento adecuado para determinar sus características vitícolas y enológicas, como elemento diferenciador de sus vinos.

José María Fonseca Moretón, presidente del consejo de dirección, el gerente Enrique Costas, y el director técnico Emilio Rodríguez, explicaron ayer esta iniciativa a la que se suma la instalación de una red de sensores en los viñedos, apoyados en el sistema de identificación geográfica (GIS) y en las imágenes de satélite o aéreas vinculadas al sistema GPS, para implantar una viticultura de precisión que "permitirá tomar decisiones al tener datos en tiempo real sobre el estado del viñedo y de las uvas, como puede ser temperatura, radiación humedad, Ph y nivel de nutrientes, permitiendo actuar si se detecta alguna incidencia", precisaron. Supondrá una inversión de 60.000 euros.

"Tenemos claro que nuestra prioridad es potenciar nuestro buque insignia, el vino Terras Gauda, pero buscamos un perfil de otro nuevo y singular", que "no se hará con caíño", apostilló Fonseca, aunque es precisa-

### La iniciativa permitirá tomar decisiones en tiempo real



Arriba, tareas de recogida de la uva en las plantaciones de Terras Gauda, ayer. A la derecha, descarga en la bodega. // J. Lores

mente esta bodega la que recuperó esta variedad autóctona, de la que procesa un 95 por ciento de toda la D.O. Rías Baixas.

Estos nuevos proyectos dados a conocer ayer, se suman a los desarrollados con el Centro Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) para la selección clonal de uva albariño y la primera patente

de levadura ecotípica de albariño, con la que fermentará por primera vez toda la cosecha de esta vendimia, en la que se espera un incremento de un 5% en



relación al pasado año en el que se obtuvieron 1.400.000 botellas de las tres marcas de la bodega.

"Somos la vanguardia en investigación en enología y viticultura en Galicia", afirmaron, recordando que el CSIC, en su memoria de 2008, publica la paten-

te de la levadura de albariño, con lo que invitan a otras bodegas a investigar. En el mercado internacional, califican al estadounidense como "idílico", al no regatear en precios. Ahora preparan mercados emergentes asiáticos.