

Un proyecto de viticultura de precisión llevará sensores a las vides para controlar su función fotosintética

Galicia medirá el vigor de las cepas para mejorar la calidad de su vino

La iniciativa de Terras Gauda permitirá paliar el déficit de nitrógeno, potasio o agua de cada planta y evitar plagas

Alfonso Andrade

REDACCIÓN | Que hay vinos gallegos extraordinarios es un hecho reconocido por Robert Parker y demás ilustrados en la materia. Que siempre hay margen de mejora, también. La bodega de Rías Baixas Terras Gauda ha presentado un proyecto de viticultura de precisión que acometerá este año y que pondrá a Galicia en el podio tecnológico del mundo del vino.

Consiste en el control individualizado de cada vid, un manejo selectivo del viñedo para mejorar su rentabilidad. Se colocarán sensores en todas las plantas para llegar a medir incluso su función fotosintética; es decir, su vigor. Los datos informatizados, recogidos en unos nodos, permitirán conocer el estado nutritivo de cada vid y aplicar nutrientes. Por ejemplo, si una planta necesita más potasio, agua o nitrógeno.

Los sensores medirán también temperatura, luz, humedad ambiente y humedad foliar (período de humectación de la hoja), y los datos combinados de esos factores, de los que dependen las plagas de hongos, definirán el momento preciso para aplicar tratamientos y paliar cualquier déficit de las plantas. Al usar fertilizantes de forma selectiva se reducirá la contaminación.

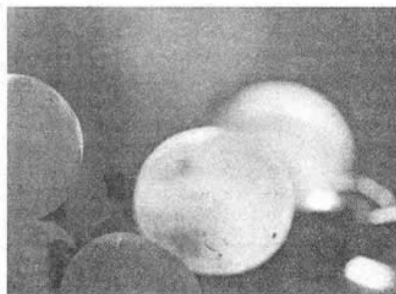
Emilio Rodríguez, enólogo de Terras Gauda y padre del proyecto, destaca que con esta iniciativa pretende controlar el nivel de madurez de la uva y, por tanto, poder escalar la vendimia a conveniencia. «Cada planta madura de una forma, pero si tienes sensorizada la temperatura vas a ver más claro qué zonas están listas y cuáles no —explica—. En una misma parcela puede haber diferencias de contenido de azúcares en las uvas equivalente a casi un grado de alcohol probable en el vino, y tenemos 38 parcelas».

Ochenta mil euros

El proyecto, con un presupuesto aproximado de 80.000 euros, se apoya en sistemas GPS y GIS para realizar la parcelación, y en un potente software de interpretación de datos. Escalar la vendimia y controlar sanitariamente las vides permitirá cosechar uvas perfectas en el momento adecuado y, por tanto, obtener un vino más homogéneo y regular.



Emilio Rodríguez ensaya la recogida de datos entre los viñedos de albariño | M. MORALEJO



La uva de la variedad autóctona caíño branco da un vino con matices muy afrutados en boca



ENTREVISTA | **EMILIO RODRÍGUEZ** | Director técnico de Terras Gauda

«Queremos tener en el mercado en uno o dos años el primer monovarietal de caíño branco del mundo»

A. A.

REDACCIÓN | Caíño branco es una variedad de uva que solo existe en O Rosal y algún punto aislado de Portugal. Tiene una ventaja: su excelsa calidad. Y un inconveniente: es extremadamente sensible a las enfermedades. Terras Gauda está a un paso de darla a conocer. «Queremos tener en el mercado en uno o dos años el primer monovarietal de caíño branco del mundo», afirma Emilio Rodríguez, director técnico de la bodega.

—¿A qué se debe esta apuesta tan decidida por esta variedad?

—A que es una uva autóctona maravillosa, con un potencial brutal; yo diría que incluso superior al del albariño.

—Pero la uva estaba casi desaparecida.

—Sí, apenas se cultiva, porque es muy sensible a las enfermedades y difícil de trabajar. Im-

plica mucho manejo manual y asumir una maduración tardía. Te metes ya en octubre. Pero la uva, que solo se cultiva en O Rosal, es extraordinaria. Eso nos animó a recuperarla. Llevamos trabajando con ella desde 1989 y ya tenemos cepas de 19 años, y 19 hectáreas plantadas que suponen el 95% de todo el caíño branco de Galicia. Hemos hecho muchas pruebas que demuestran que la uva es excelente, así que ha llegado el momento de dar un paso más.

—Hacer un buen vino, claro.

—Queremos tener en el mercado en uno o dos años el primer monovarietal de caíño branco del mundo, con excepción de la producción casera que pueda hacer algún viticultor.

—¿Qué propiedades organolépticas posee?

—Tiene aromas de frutas tropicales y balsámicos, como eucalipto o menta. Y en boca es in-

crefible, con un cuerpo tremendo. Es su mayor virtud. Ahora debemos definir lo que queremos elaborar y sacarlo al mercado lo antes posible.

—¿Queda trabajo por delante con esta variedad?

—Nos queda conocerla a fondo y hacer lo que hicimos en su día con el albariño: una selección clonal para definir sus características agronómicas y sacar el máximo provecho de ella a nivel enológico. En ese estudio agronómico es probable que tengamos la colaboración de la Misión Biológica de Galicia del CSIC. Haremos también el estudio enológico, y la idea es empezar con todo esto enseguida.

—Galicia no deja de sorprender con sus variedades para vinificación.

—Es, con diferencia, la zona de España con mayor patrimonio vitícola.

Denuncian el robo en Ciudad Real de tres equipos radiactivos

J. V. Muñoz-Lacuna

TOLEDO | Tres equipos radiactivos han sido robados de las instalaciones de la empresa Ideyco en Miguelurra (Ciudad Real). Del robo, cometido el pasado miércoles, se informó ayer al Consejo de Seguridad Nuclear (CSN), que ha solicitado la colaboración ciudadana para recuperarlos sin que lleguen a suponer un peligro para la población. Los tres equipos radiactivos se utilizan para medir la densidad y humedad del terreno y contienen cada uno de ellos dos fuentes radiactivas encapsuladas de baja actividad compuestas por cesio-137 y americio-241. Los aparatos son de color naranja, con forma de caja de zapatos, tienen una pantalla de cristal con un teclado numérico y un tubo negro con asa en cuyo extremo inferior se aloja la fuente radiactiva.

La Guardia Civil ha abierto una investigación para recuperar lo antes posible los aparatos sustraídos. Según confirmó el CSN, los equipos robados no entrañan riesgos radiológicos mientras se mantengan íntegros y cerrados.

Londres quiere establecer un precio mínimo para el alcohol

Imanol Allende | Corresponsal

LONDRES | El Gobierno de Gordon Brown pretende establecer un precio mínimo sobre el alcohol para impedir los descuentos en las ventas de ciertas bebidas y reducir así su excesivo consumo, idea que formaba parte de un macroplan del Ministerio de Sanidad destinado a atajar este problema y que formará parte del programa electoral del Partido Laborista para las elecciones de junio.

El ministro británico de Sanidad, Andy Burnham, dejó entrever la posibilidad de que los precios de las bebidas alcohólicas aumenten en los próximos meses duplicando su coste. Burnham indicó que «algunas bebidas alcohólicas son ridículamente baratas». Los laboristas quieren establecer un precio mínimo para la cerveza, el vino y licores.

La idea de un precio mínimo para el alcohol, posiblemente 55 céntimos de euro por unidad, fue lanzada por el médico en jefe, sir Liam Donaldson, para hacer frente al excesivo consumo de alcohol en el país.