

Terras Gauda reduce en un 20% el impacto ambiental en la viña

La bodega de O Rosal presenta los resultados del proyecto europeo Foodie, una apuesta por la viticultura de precisión

M.B. ■ O Rosal

En solo tres años, Terras Gauda ha conseguido reducir en un 20% los tratamientos que aplica a sus viñedos gracias al proyecto europeo de viticultura de precisión Foodie, que lidera en España y cuyos "resultados tangibles" presentó ayer en un acto celebrado en sus instalaciones, en el que participaron el presidente de la bodega de O Rosal, José María Fonseca; el vicepresidente, Antón Fonseca; el director general, Enrique Costas; y el director enológico, Emilio Rodríguez.

Según aseguró este último durante una demostración práctica del funcionamiento de la plataforma, la reducción del impacto ambiental es sólo una de las ventajas de la iniciativa, que cuenta con un *software* diseñado específicamente para la bodega por Seresco y que analiza e interpreta en tiempo real la información obtenida por sensores instalados en el viñedo, los datos recaba-

dos de los satélites europeos y el registro de actividades actuales y de años previos en la viña.

Así, y a través del desarrollo de distintos algoritmos en colaboración con la Misión Biológica de Galicia, datos como la incidencia de enfermedades, el nivel de humedad en el viñedo, el vigor de las cepas, el peso de los racimos o el histórico de distintos factores climáticos, entre otros muchos, permiten al *software* enviar recomendaciones precisas y alertas tempranas diferenciadas por parcelas al equipo de Terras Gauda, con una consecuente mejora tanto en la toma de decisiones, que se vuelve más inmediata, como en la gestión de recursos, más eficaz.

Todo ello, insistió Rodríguez, redundará en la obtención de "beneficios tangibles" en aspectos tan importantes como la sostenibilidad medioambiental gracias a la optimización de tratamientos y abonos: En tres años, Terras Gauda ha disminu-



De izq. a dcha., Antón Fonseca, Enrique Costas, José María Fonseca y Emilio Rodríguez, durante la presentación de resultados del proyecto europeo de viticultura de precisión Foodie. // Ricardo Grobas

do en un 20% el número de aplicaciones fitosanitarias y un 15% el empleo de abono en sus viñedos.

"Ha llegado el futuro"

Logros, dicen desde la bodega, a los que hay que unir un menor consumo de combustible de la maquinaria necesaria para estas intervenciones, con lo que también se han reducido las emisiones de CO₂ a la atmósfera. Además, a través de este

proyecto, Terras Gauda ha conseguido mejorar el estado del viñedo en momentos clave como la floración, el cuajado del fruto y la maduración, lo que ha repercutido, a su vez, de forma positiva en la calidad, estado y producción de la uva.

"Una apuesta por la sostenibilidad que conecta con la sensibilidad del consumidor", según destacó Costas, y "la llegada del futuro a los viñedos de la comunidad", en pala-

bras de Fonseca, quien despidió el acto: "Una empresa gallega es pionera en la viticultura de precisión, de la que pronto hablarán con naturalidad las grandes bodegas de este país".

►► www.galiciaenvinos.es

Puede leer todo sobre el mundo del vino en Galicia en nuestro portal



CONSIGUE CON TU FARO ESTA COLECCIÓN DE REPLICAS OFICIALES DE LOS MODELOS MÁS EMBLEMÁTICOS

SÁBADO 29 de septiembre
RENAULT 4
POR SÓLO
2,50€
+ CUPÓN

COLECCIÓN
CLÁSICOS EN MINIATURA

Reproducciones a escala 1/60 realizadas con gran realismo y calidad. Una selección única de aquellos modelos clásicos que hicieron historia. ¡APÁRCALOS CONTIGO!

Suscriptores: Colección completa 25 €
Pedidos en el teléfono 902 464 500

FARO DE VIGO
Contigo, cada día más

Entrega gratuita a domicilio

RENAULT 5 ENTREGADO	PONTIAC 510 ENTREGADO	MERCEDES 300S ENTREGADO	RENAULT 4 29/09
FIAT NUOVA 500 08/10	PONTIAC FIREBIRD 1967 13/10	VOLKSWAGEN BUS T2 20/10	SEAT 800 27/10
TRABANT 601 03/11	FORD MUSTANG COUPE 10/11	VOLKSWAGEN BEETLE CONVERTIBLE 17/11	