

# Seis bodegas se alían con el CSIC para explotar variedades menores

Un consorcio público-privado buscará rentabilizar cultivos tradicionales

P. CALVEIRO

PONTEVEDRA / LA VOZ

No son tiempos para estancarse en el pasado. Así lo han entendido seis bodegas gallegas, que se han encomendado a la ciencia en un proyecto conjunto con el fin de rentabilizar sus cepas y los procesos de producción. El objetivo es estudiar el potencial vitícola y enológico de nueve variedades de uva cultivadas tradicionalmente en Galicia, como son el albariño, godello, treixadura, loureiro blanco, mencia, castañal, merenzao y caño blanco y tinto.

Un equipo de 45 científicos procedentes del Centro Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) en Galicia y de técnicos del Instituto Tecnológico de Galicia (ITC), con la colaboración de la Universidad Politécnica de Madrid, llevarán a cabo la investigación, fruto de un consorcio público-privado. El estudio, que ya se encuentra en marcha, pretende impulsar el cultivo de las variedades menos utilizadas y hacerlas competitivas en el mercado. Para ello se rediseñarán los procesos de fabricación, teniendo en cuenta las condiciones climáticas de cada viñedo y la inmunidad frente a las enfermedades más comunes.

## Sensores inalámbricos

Las cepas serán monitorizadas al detalle a través de un sistema de redes de sensores inalámbricos, que captarán y transmitirán la información en tiempo real. Con estos datos y los obtenidos en el estudio de enfermedades



El proyecto se presentó ayer en la sede pontevedresa de la Misión Biológica. CAPOTILLO

se podrá elaborar un sistema de avisos que prevenga de las principales amenazas para las cosechas, independientemente de la zona en la que se encuentre o las condiciones particulares de cada uno de los viñedos.

## EL OBJETIVO FINAL

### En busca del mercado internacional

«No hay mercado para todo aquel que quiera hacer vino, solo hay mercado para los mejores», expuso ayer el representante de una de las bodegas del consorcio gallego, en la presentación pública del proyecto. En este sentido apuntaron que el acuerdo de cola-

El proyecto, al que se ha denominado como *Innter Gal-Eno 2012*, no solo busca obtener una producción rentable y respetuosa con el medio ambiente, sino que también tiene como empresa lograr unos caldos diferen-

ciados y de alta calidad. La base para ello, la pondrán las vides de las bodegas implicadas en el acuerdo de colaboración: Bodegas Martín Códax, Marqués de Vargas, Pazo San Mauro, Ade-gas Moure, Rectoral de Aman-di, Valdesil, Valmiñor.

La investigación se extenderá durante tres años, por lo que contemplará tres vendimias completas. El presupuesto destinado a esta iniciativa supera los tres millones de euros. La mitad serán asumidos por el Centro para el Desarrollo Tecnológico e Industrial (CDTI), mientras que la parte restante la aportarán las propias empresas, que representan a cuatro de las cinco denominaciones de origen gallegas.