

Familia Torres participa en el proyecto europeo VitiGEOSS para desarrollar una plataforma de gestión inteligente del viñedo

La integración de datos satelitales e IoT permitirá generar servicios destinados a mejorar la sostenibilidad y adaptación al cambio climático

Vilafranca del Penedès, 1 de octubre del 2021.- Familia Torres participa en el proyecto europeo VitiGEOSS para desarrollar una plataforma de gestión inteligente del viñedo a partir de datos satelitales e IoT con el objetivo de mejorar la sostenibilidad y la adaptación al cambio climático. El consorcio está formado por nueve socios de cuatro países bajo la coordinación del centro tecnológico Eurecat. Familia Torres se encarga concretamente de proporcionar datos para codiseñar los servicios inteligentes y realizar ensayos de campo.

Con la finalidad de facilitar la gestión sostenible de viñedos, la plataforma integra datos de satélites y de sensores instalados en el campo, drones, maquinaria y técnicas de inteligencia artificial para generar servicios integrados de previsión climática, de detección y previsión de la fenología, de predicción del riesgo de enfer-

medades y de recomendación de tratamientos. Además, se generan indicadores del cultivo y predicción de producción o de optimización en la gestión de los recursos, así como de seguimiento de indicadores de sostenibilidad para mejorar la productividad.

Financiado por el programa Horizon 2020 de la Unión Europea, el proyecto VitiGEOSS integra y mejora las soluciones existentes para ensamblar las imágenes de satélite con los sensores ubicados en el campo, con el objetivo de aumentar la resolución y fiabilidad de la información procedente de los diferentes satélites aplicada al sector vitivinícola.

Para conseguir el objetivo, "avanzaremos en la prescripción agronómica desarrollando un ecosistema de servicios para el sector vinícola para apoyar a los agricultores y productores, optimizar el cultivo sostenible del viñedo mediante sistemas de apoyo a la

toma de decisiones sobre previsión meteorológica y climática, fenología, enfermedades y operaciones comerciales y, por extensión, aprovechando al máximo los datos y los recursos europeos públicos", explica la coordinadora del proyecto VitiGEOSS y directora de proyectos del centro tecnológico Eurecat, Rosa Araujo.

"Estamos validando el potencial de integrar las capacidades de los servicios de imágenes satelitales, imágenes aéreas y datos de sensores en el campo y maquinaria mediante la inteligencia artificial para promover una mejor gestión y planificación de campos y viñedos, así como la optimización de prácticas agrícolas innovadoras", afirma Araujo. Y añade: "El uso de recursos abiertos como los servicios de observación de la tierra facilita el acceso a nuevas fuentes de información que pueden mejorar la eficiencia de los viñedos mediante nuevos indicadores del

estado los mismos y de su producción".

@FamiliaTorres

Actualmente, la Unión Europea es el mayor productor de vino a nivel mundial y su elaboración es la principal actividad económica de muchas zonas del sur de Europa. En este sentido, la innovación impulsada por VitiGEOSS pretende dar respuesta a los retos futuros del sector vitivinícola intensificando la producción de forma sostenible y, al mismo tiempo, mitigando los efectos del cambio climático mediante la reducción de las externalidades ambientales negativas y la promoción del crecimiento económico local.

Los servicios desarrollados por VitiGEOSS serán testados, calibrados y validados en viñedos de tres grandes bodegas: Familia Torres, Symington y Mastrobe-

rardino. Con estas bodegas, son nueve los socios que forman parte del consorcio del proyecto, procedentes de España, Italia, Portugal y Países Bajos, y que incluyen tres organizaciones del ámbito de la búsqueda y la tecnología (Eurecat, el Barcelona Supercomputing Center y Fondazione Links), una universidad (University of Naples Federico II), una pyme (ELEAF) y una firma de consultoría (PwC). Sobre Familia Torres www.torres.es Arraigada en la tradición vitícola del Penedès desde el siglo XVI, la Familia Torres fundó su bodega en Vilafranca del Penedès en 1870, hace 150 años. Cada generación ha transmitido de padres a hijos la pasión por la cultura del vino desde el respeto por la tierra y la tradición y la apuesta por la innovación. Hoy, la quinta generación se focaliza en la elaboración de vinos de viñedos singulares y

fincas históricas y en la recuperación de variedades ancestrales para adaptarse al cambio climático. La lucha contra la emergencia climática es, desde 2008, uno de sus ejes de actuación, mediante acciones de adaptación y mitigación para reducir las emisiones de CO2. Presente históricamente en el Penedès, Conca de Barberà, Priorat y Costers del Segre, Familia Torres cuenta también con viñedos y bodegas en las principales zonas vinícolas españolas –Rioja, Ribera del Duero, Rueda y Rías Baixas–, así como en Chile y California. Es miembro de las Primum Familiae Vini, asociación que integra doce de las familias centenarias elaboradoras de vino más prestigiosas de Europa, y fundadora de International Wineries for Climate Action, que impulsa la descarbonización del sector.

LARA O Blanco Crianza 2019 el vino del “Mejor maridaje D.O. Ribera del Duero”

Aranda de Duero, 30 de septiembre de 2021 – El vino LARA O Blanco de Territorio Luthier ha sido el protagonista del Concurso Nacional Tapa Alimentos de España.

El maridaje compuesto por la tapa de Croqueta de cocido madrileño del chef Josemi Martínez de Cap Vermell Grand Hotel y el vino blanco LARA O Crianza 2019, logró el Premio al mejor Maridaje dentro de la segunda edición del concurso, celebrado en la tarde-noche del pasado lunes en el Hotel Meliá Palacio de los Duques, en Madrid.

El certamen, que cuenta con el respaldo del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y la D.O. Ribera del Duero, reunió a chefs de hoteles de todo el país con el objetivo de poner en valor la excelencia de los alimentos y bebidas de origen nacional y dar a conocer la diversidad de las cocinas regionales a través de la tapa, la gran embajadora de la gastronomía española.

Según las bases del concurso, cada chef participante debía utilizar tres productos característicos españoles y el chef Martínez escogió para ello los garbanzos de Fuentesauco, el azafrán y el cerdo ibérico. Además, la tapa tenía que presentarse junto con su maridaje de vino Ribera del Duero y Guillaume Deymier, sumiller del restaurante, escogió para ello el que ha sido el primer blanco crianza de la historia de la D.O. Ribera del



TERRITORIO LUTHIER
— BODEGAS —