Premio para una aplicación ideada para gestionar viñas

Desarrollado por una estudiante quiroguesa, el programa anticipa al viticultor la llegada de plagas

MAR GIL
OURENSE / LA VOZ

El diseño de un dron capacitado para realizar la revisión de un terreno incendiado y, en función de su temperatura, detectar si existe o no riesgo de reactivación del fuego ha ganado el primer premio del concurso de proyectos tecnológicos que convocan Expourense y la Escola Superior de Enxeñería Informática del campus de Ourense, en colaboración con la Diputación y el Igape. El segundo premio ha sido para una estudiante de ingeniería informática de Quiroga, que se presentaba con una aplicación pensada para la prevención de plagas en las viñas.

La autora de esta aplicación es Alba Nogueira, alumna de la Escuela Superior de Enxeñería Informática de la Universidade de Vigo, firma un proyecto con una aplicación de gestión de viñedos. Su trabajo mereció el premio «Ourense, provincia intelixente», que concede la Diputación a las iniciativas con clara proyección en la vida social y económica ourensana.

La idea concretada por Nogueira es un registro de las actividades que cada viticultor realiza sobre el terreno para, en combinación con datos climatológicos de la zona, establecer comportamientos predictivos de las enfermedades que pueden afectar al viñedo y de las estrategias más convenientes para reducir los daños provocados por agentes externos.

La vía de acceso a esta aplicación es el número de la referencia catastral del viñedo. Ha sido diseñada para el municipio de Quiroga, donde la joven, vinculada profesionalmente al campus tras finalizar sus estudios, posee una viña adscrita a la denominación Ribeira Sacra.

La plataforma recoge información meteorológica de once estaciones de la red MeteoGalicia. El usuario puede registrar los distintos trabajos que realiza sobre el viñedo y planificar las siguientes actuaciones. También puede publicar ofertas de trabajo e intercambiar valoraciones sobre los trabajadores incluidos en esta red.

La estructura del proyecto facilita la integración de nuevas tecnologías, se adapta a cualquier dispositivo de acceso a la plataforma y permite dar soporte a cualquier idioma.

Como un paso más allá del trabajo presentado a concurso, la autora trabaja en la ampliación del área de influencia para que cualquier terreno de Galicia pueda utilizar la aplicación. También se trabaja en la creación de una estación agrometeorológica económica para mayor fiabilidad en los datos para cada viñedo.

Alba Nogueira, Javier Villalobos y Alberto J. Novoa, con sus galardones, con miembros del jurado. M. VILLAR

Un dron contra incendios

El estudio que mereció el primer premio está firmado por Alberto J. Novoa Copa, que echó mano en su elaboración de su experiencia laboral en la extinción de incendios forestales en Galicia. Se trata de una tarea, explica el estudiante, que realizan los agentes forestales de la Xunta o personal de las brigadas tras finalizar la extinción.

A priori, explica, es una labor sencilla, que se complica cuando la superficie incendiada es grande o cuando el personal debe realizar trabajos de extinción en otros puntos, abandonando prematuramente el lugar objeto de inspección. Esas circunstancias, se explica en el proyecto premiado, pueden provocar una revisión inadecuada y el consiguiente riesgo de reactivación del fuego.

> Alba Nogueira cursa ingeniería informática y tiene una viña en Quiroga

El dron diseñado por Alberto Novoa lleva incorporada una cámara térmica que permite medir la temperatura de un terreno en llamas, de un suelo sin llamas pero aún caliente y de una superficie fría. Las pruebas realizadas para evaluar el prototipo se han hecho sobre un espacio de 10 hectáreas y, explica el autor, han confirmado un ahorro de tiempo y de coste respecto a la inspección tradicional del terreno.

Así, se establece un coste de 43 euros y 70 minutos con el método habitual y de 2,95 euros y algo menos de 10 minutos con el dron.

Por su parte, Javier Villalobos defendió ante el jurado una aplicación Android de monitorización cardíaca con estímulos multimedia. Bajo la denominación Herba, este proyecto obtuvo el segundo premio del concurso de proyectos tecnológicos, que en el 2016 alcanzó su edición número dieciséis.

> El concurso está organizado por Expourense y el campus de esta ciudad

Más que monitorización

La idea de Villalobos va más allá de los populares relojes inteligentes que incorporan sensores de frecuencia cardíaca por cuanto, expone en su proyecto, supera carencias como el uso de protocolos de comunicación propios, sin posibilidad de exportar los datos obtenidos para su tratamiento desde programas distintos.

El sistema Herba, explica su autor, «fai uso dunha banda de frecuencia cardíaca coa que se comunica mediante Bluetooth Smart e extrae o tempo entre latidos, permitindo medir con este parámetro a reacción dunha persoa ante estímulos audiovisuais. Permite gardar a información e dá a posibilidade de realizar estudos clínicos en numerosos campos, destacando a súa aplicabilidade en psicoloxía, psiquiatría ou márketing. Proporciona as vantaxes de ser sinxela e móbil, características das que outras plataformas carecen».

Begasa

Mejoras en la Red Eléctrica

Estamos mejorando la calidad del suministro eléctrico y, por trabajos de puesta en marcha de instalaciones y operaciones de mantenimiento, nos vemos en la obligación de interrumpir temporalmente el suministro en las fechas, horas y lugares que se indican. Se deberá considerar que la red está siempre en tensión. De finalizarse los trabajos antes de la hora indicada, el suministro se repondrá de inmediato y sin previo aviso.

Disculpen las molestias.

AYUNTAMIENTO: VILALBA
Lunes 19 de Diciembre de 16:00 a 18:00 horas
CD 565/WR004256
Población: Casa Nova; Cedan, Lagoela; Reguendo (Goiriz Santiago)

AYUNTAMIENTO: LUGO
Martes 20 de Diciembre de 03:00 a 07:00 horas
CD 2723/WR004258
Población: Lugo
C/ Alta, Castelao; Miguel de Cervantes

AYUNTAMIENTO: ABADÍN
Martes 20 de Diciembre de 10:00 a 11:00 horas
CD 745/WR004257
Población: Mena Moura (Candia San Pedro)

Teléfono de información: 900 505 249

LACTANCIA MATERNA
charla-taller para futuras mamás

Organiza:
mámoa coruña
asociación galega pró-lactación materna

Información e inscripción:
(gratuita)
Tels.: 981 92 48 43 - 981 90 43 36
e.mail: mamoacoruna@mundo-r.com

UNION FENOSA distribución

ESTAMOS MEJORANDO LA CALIDAD del suministro eléctrico, y para la puesta en marcha de nuestras instalaciones y operaciones de mantenimiento nos vemos obligados a suspender el servicio en los lugares, fechas y horas que se indican.

ROGAMOS DISCULPEN las molestias.

mejoras
EN LA RED ELÉCTRICA

CONCELLO: MONFORTE DE LEMOS
Lunes, 19 de diciembre de 2016, de 15.30 a 16.30 h.

LUGARES Y CALLES AFECTADAS:
CHAS; ESCUELA CAPACITACIÓN AGRARIA 12, 13, 14; LUIS MOURE MARIÑO; POBRA DE BROLLÓN; ABELEDOS; ALONSO RÍOS; BARXA 19, CARBALLO CALERO; JUAN MONTES RIOSECO, O FABEIRO; RANVERDE-BARXA; UXIO NOVONEIRA; TRAV. AMÉRICAS; TRAV. CURRELOS 9; BERNARDINO RIBADAVIA; ALFREDO BRAÑAS; RÍO ANTIGA Y LEIRAS PULPEIRO.

MUY AGRADECIDOS POR SU COLABORACIÓN
Las líneas se considerarán con tensión, por si los trabajos terminasen antes de la hora indicada.

Las gangas de Ribeira Sacra vistas por la crítica de vinos internacional

Envínate y Fedellos do Couto destacan en los repasos del año de los boletines de Robert Parker y James Suckling

LUIS DÍAZ
MONFORTE / LA VOZ

El año se despide y es tiempo de balances. También en las publicaciones de vinos, cuyos críticos repasan lo mejor que desfiló por sus copas. A Ribeira Sacra no le está yendo nada mal, al menos desde la óptica de la crítica internacional. En el *Wine Advocate* de Parker se suceden estos días los artículos firmados por cada uno de sus catadores con el título de *Best of 2016*. A Luis Gutiérrez le toca resumir lo más destacado de España, Argentina, Chile y la región francesa del Jura. Cortezada 2014, un tinto elaborado por Fedellos do Couto en A Abeleda, es uno de los tres elegidos en el apartado de los mejores vinos en relación precio calidad.

«Me parece un vino que transmite la personalidad de su lugar de origen. Tiene un frescor y un punto salvaje que me encantaron. Es el más económico de la bodega y en su momento fue el que mejor puntué», dice Luis Gutiérrez. Cortezada tiene un precio de 14 euros. Gutiérrez cuenta en su artículo que durante la cata contactó por correo electrónico con el distribuidor de Fedellos do Couto para comprar dos cajas de esa marca.

Fedellos do Couto son Pablo Soldavini, Curro Bareño, Luis Taboda y Jesús Olivares, cuatro amigos de dispares procedencias metidos a viticultores en Ribeira Sacra. Controlan cuatro hectáreas entre viñas propias y arrendadas, que trabajan en cultivo orgánico. La uva de Cortezada, mencía en su mayor parte, sale de la ladera que lleva ese nombre en A Abeleda. El vino pasa doce meses en barricas, pero la madera nueva está desterrada de la bodega.

La nueva ola. De derecha a izquierda, Alfonso Torrente, Roberto Santana, José Martínez y Laura Ramos, los cuatro socios del proyecto Envínate, que se instalaron en una bodega de A Teixeira

LOS VINOS «TOP» DE JAMES SUCKLING

NUEVE PRIMEROS DE LA LISTA

Vino	Procedencia	Euros
1 Terroir al Limit Les Tosses 2014	Priorat	185
2 Dominio de Pingus 2012	Ribera del Duero	129
3 Castillo de Igay Gran Reserva Especial 1986	Rioja	495
4 La Faraona 2014	Bierzo	1.048
5 Artadi Viña El Pisón 2013	Rioja	205
6 Muga Prado Enea Gran Reserva	Rioja	42
7 Telmo Rodríguez Las Beatas 2013	Rioja	180
8 Álvaro Palacios L'Ermita 2014	Priorat	1.600
9 Lousas Camiño Novo 2014	Ribeira Sacra	25

Dispares cotizaciones

Los otros vinos destacados por Luis Gutiérrez por su relación precio-calidad son el listán blanco Las Machuqueras 2014, de la bodega de La Palma Matías i Torres, y el Montesco Agua de Roca 2016, de Matias Michelini, uno de los elaboradores más interesantes de Gualtallary, zona de viñedo emergente en la región argentina de Mendoza. Luis Gutiérrez reconoce que la elección no fue sencilla, y menos aún en el caso de Ribeira Sacra. «También Envínate tiene vinos de una extraordinaria relación precio calidad», explica el crítico del *Wine Advocate*.

En Envínate repara también otro influyente crítico, el estadounidense James Suckling, en su *Top 100* de los vinos españoles. Lousas Camiño Novo 2014, uno de los tintos de finca que elabora este grupo de enólogos en Ribeira Sacra, ocupa el noveno puesto en la lista. Lousas Camiño Novo tiene un precio en tienda de unos 25 euros, poca cosa en comparación con L´Ermita, de Álvaro Palacios, que está en la octava posición y cuesta 1.600 euros.

«No vamos a subir los precios, nos gusta que la gente beba vino», comenta entre risas Alfonso Torrente, uno de los cuatro socios de Envínate. En Ribeira Sacra producen apenas 20.000 botellas, pero la proyección internacional es relevante para ellos. «Vendemos el 85% del vino fuera de España. Aquí nadie lo quería al principio y tuvimos que ir a otros mercados. Los importadores de Estados Unidos nos lo compraban cuando aún estaba en barrica», dice Torrente.

El sumiller Rajat Parr, de cata en A Faragulla

Envínate y Fedellos do Couto fueron dos de las bodegas invitadas a la jornada que dedicó recientemente en Madrid a los vinos de Ribeira Sacra el Club Matador. Allí estuvieron además Algueira, Guímaro, Sílice Viticultores, Castro Candaz y Ponte da Boga, elaboradores que encajan en la apuesta por la singularidad que reivindica este foro. Su filosofía se plasma en un manifiesto suscrito por bodegueros, viticultores, críticos y el presidente de algún consejo regulador. «Está muy bien que haya cada vez más gente con inquietudes y ganas de cambiar cosas, de recuperar una tradición que hemos despreciado durante mucho tiempo. Ribeira Sacra tiene un potencial tremendo que hay que saber explotar», dice Luis Gutiérrez, uno de los firmantes.

Rajat Parr

En el *Top 100* de vinos españoles de James Suckling figuran más marcas de Ribeira Sacra: Algueira Carravel 2013, Sílice 2014, Ladredo 2013 —elaborado en Adega Guímaro— y Finca El Curvado 2015. También el Azos do Pobo 2014 de Laura Lorenzo, del Bibei aunque fuera de denominación. Son todas bodegas presentes o invitadas a la jornada del Club Matador. «El *boom* de la madera nueva acabó por matar viñas y vinos, pero ahora hay otra línea», dice Ifonso Torrente.

Algo se mueve, desde luego, en Ribeira Sacra. Hay un grupo de elaboradores que quizás no sean tan relevantes como otros en volumen producción, pero que están contribuyendo al reconocimiento internacional de la zona. A que sea posible encontrarse a Rajat Parr, uno de los sumilleres más influyentes de Estados Unidos, cenando en Chantada en el restaurante A Faragulla rodeado de botellas de bodegueros que aspiran a ser diferentes.

II Jornadas de degustación los días 16,17 y 18 de Diciembre

De 20.00h. a 00.30 h. CAFÉ BAR PUENTE

Debido al éxito obtenido recientemente en las primeras jornadas de degustación del Mejillón, este fin de semana celebraremos nuestras segundas jornadas de degustación.

Churrasco - Criollos y Almejas

Con la mejor selección de cervezas y vinos de marca

Avda. de Outeiro de Rei,3 - Castro Ribeiras de Lea - Tl.: 982 31 00 84