

Zánganos que miman el vino

es de última generación recopilan datos en las fincas de Bodegas Emilio Moro



entre vides. | ECOLOGAS EMILIO MORO

Agro (Eipress)

Los zánganos en español, una generación vigilan las necesidades de los allisoleptanos de José Morante de Bodegas Emilio Ribera del Duero, cuyos uva tinta fina, el tempranillo zona, de altísima calidad, ha recibido el aplauso de *Wine Spectator*, la revista norteamericana referente del sector vitícola como embajadora de la actriz Gwyneth Paltrow. Son ensalzados por su idadaje con las recetas del mundo. En los Estados Unidos, el saber inglés, Moro de Duero, 1959) se lanzó a la conquista de Estados Unidos y encontró la recomendación en Texas, Florida, California, donde los viticultores disfrutaban de sus fincas Malleolus de San Juan, a 120 euros la botella. El asistente Malleolus de Valdepeñas, a poco más de 80 euros, producción de Moro, la formación y firme de impulso de una Marca Escuela, la promoción en el extranjero ya en otros 70 países prepara su desembarco con un vino kosher bajo los preceptos del judaísmo que puedan disfrutar de los beneficios religiosos los a vez que presenta sus vinos blancos de alta calidad para competir con los vinos de alta calidad de España por los años. Los vinos que no resulten interesantes a nadie, proclama Jo-

sé Moro enganchado a su teléfono móvil al que le llega la incesante información recopilada por los drones que miman sus más de 200 hectáreas de viñedos propios con un exhaustivo control en las fincas de Resalzo, Sanchomartin, Camino Viejo, Valderramiro y el Bierzo. Estos zánganos tecnológicos han radiografiado desde el aire con infinita precisión a través de cámaras con detección de infrarrojos o ultravioletas los terrenos para facilitar un diagnóstico del estado nutricional de cada planta y delimitar la radiación absorbida por el campo, las fugas de agua o incluso la aparición de una enfermedad. "Lo que hacemos ahora es utilizar esa información recogida por las aeronaves no tripuladas con el Internet de las Cosas para analizar los datos en tiempo real al objeto de que nuestras máquinas hagan un abono a la carta" que de cada cepa los nutrientes necesarios, explica José Moro antes de brindar con uno de sus modernos caldos de Cepa 21, la marca de vinos frescos cuyas uvas crecen en cepas centenarias diseminadas en una finca de 50 hectáreas orientada al norte para dotarle de más potencia frutal en una altitud de entre 750 y 900 metros de la que brotan pocos racimos con unos aromas a mora y zarzamora muy definidos que luego afinan las barricas de roble francés en las que se guarda el vino para su envejecimiento.

Uva tinta centenaria

El Big Data facilita también tomar decisiones inmediatas para aumentar la cantidad y la calidad de la producción, añade Moro al apostar decidido por las nuevas tecnologías en el viñedo que su padre injertó hábilmente con uva tinta fina centenaria en un suelo arcilloso, calizo y lleno de cascayos dominado por un clima de lu-

vias moderadas, veranos secos e inviernos largos y rigurosos. "El vino auténtico tiene que oler a tierra, a la materia orgánica que las profundas raíces transfieren a la uva", asegura ufano antes de agradecer a su abuelo y a su padre el amor que le transmitieron por el campo para decidirse en 1989 a comercializar la uva que ellos cultivaron con trabajo de sol a sol y sin descanso.

Llega el internet de las cosas para abonar las cepas a la carta

"El vino auténtico tiene que oler a tierra", proclama José Moro

José Moro colabora con entidades y universidades de prestigio para desarrollar la investigación de levaduras autóctonas que aporten complejidad y singularidad a unos vinos en los que él ha eliminado las tradicionales categorías de crianza, reserva y gran reserva para apostar por marcas de alta gama con personalidad propia.

Las levaduras autóctonas, extraídas de sus propias viñas, recuperan la esencia del *terroir* del que proceden. "Si el suelo, el clima, la variedad y calidad de la uva o la madera donde reposa son factores determinantes en la calidad del vino, también lo son las levaduras con que se produce la fermentación alcohólica del mosto", argumenta Moro para presumir de unos vinos que llevan consigo el alma del viñedo.

"Los suelos calizos aportan elegancia y complejidad, los arcillosos dotan al vino de estructura y carácter y los pedregosos confieren madurez y melosidad", añade este empresario de éxito que ha pasado de producir 75.000 botellas al año en la década de 1980, cuando nació la Denominación de Origen Ribera del Duero, a vender más de un millón por todo el mundo con una facturación de más de 20 millones de euros.

Bandera única

En aquellos años en los que Moro dio el salto a la comercialización de sus caldos, los consumidores demandaban vinos robustos y astringentes, "de los que te manchaban la camisa y casi había que tomar con cuchillo y tenedor". La tendencia ahora obliga a elaborar tintos más sutiles, como los de la aventura de Cepa 21, cargados de matices agradables tanto para la boca como para la nariz. El problema, reconoce, es que en España ha caído en picado la demanda de vino, un jugo milenario "que saca lo mejor de cada persona e invita al diálogo" si se toma con moderación pero que no ha logrado hacerse con la simpatía de la juventud.

"Es cierto que muchos jóvenes no pueden pagarse un buen vino pero es que ni siquiera han vivido su cultura", lamenta al recordar con nostalgia su niñez cuando disfrutaba en familia de un buen trago junto a su abuelo, que pisaba la uva en un lagar que hoy es una de las mejores bodegas de Ribera del Duero, y a su padre Emilio que le dejó en herencia la ambición por elaborar el mejor vino en un país lleno de denominaciones de origen que no logran salir de la mano a promocionar en el exterior las bondades del mayor viñedo del mundo. "Yo vendería mi producto con otros bodegueros bajo una única bandera: la española", asegura afable Moro.

El Instituto de Massachusetts elige la ULPGC como sede del encuentro Namic

Europa Press
LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

La Universidad de Las Palmas de Gran Canaria (ULPGC) recibió la invitación a consolidarse como la sede europea del bianual encuentro internacional de tecnología punta en imagen médica Namic, en una ocasión siempre en el Instituto de Tecnología de Massachusetts (MIT).

Al término del *Namic Project Week* celebrado esta semana en Gran Canaria, la organización que lidera la Facultad de Medicina de la Universidad de Harvard y que promueve la National Alliance for Medical Image Computing (*na-mic.org*) propuso a la ULPGC como sede recurrente del encuentro de equipos de trabajo en primavera, de tal modo que los otoños se reservarían para desarrollar el evento en el MIT de Boston y el segundo trimestre en la institución académica isleña. La invitación brinda una excelente oportunidad de consolidar Canarias como referente europeo gracias a uno de los encuentros más prestigiosos que existen en la comunidad científica internacional, en la que participan investigadores de múltiples instituciones de distintas partes del mundo bajo el liderazgo de expertos de la Universidad de Harvard.

Los equipos de trabajo de esta red científica se centran en desarrollar aplicaciones de computación de imagen médica y de terapia guiada por imágenes con la plataforma de software abierto 3D Slicer, puestas en marcha a lo largo de más de dos décadas, y otras herramientas complementarias.

Reunión de 60 científicos

Namic Gran Canaria concluyó el viernes con la participación de científicos de instituciones de 14 países que representan más de 20 nacionalidades. En conjunto, 60 investigadores colaboraron en materia de tecnología punta en imagen médica y en sus distintas aplicaciones.

Los participantes compartieron recursos y experiencias de informática, ingeniería mecánica, ingeniería biomédica y medicina. Por primera vez, el encuentro contó con la presencia de países africanos como Senegal, Mauritania, Cabo Verde y Mozambique.

Precisamente, el director de Sanidad de las Fuerzas Armadas de Senegal, Ibrahim Diouf, entregó una placa conmemorativa al promotor principal del Namic Gran Canaria y catedrático de la ULPGC en Teoría de la Señal y las Comunicaciones, Juan Ruiz Alzola, como agradecimiento a la oportunidad de participación en la red científica internacional.