

BESTBRANDY

La innovación en los procesos de elaboración del brandy español permitirá obtener nuevos perfiles aromáticos

- Se pone en marcha el proyecto BESTBRANDY con una inversión superior a los 2,5 millones de euros para introducir la Innovación en los procesos claves de la elaboración de brandies.
- El consorcio está integrado por tres bodegas, una industria auxiliar y cinco organismos de investigación de referencia nacional.
- Esta iniciativa cuenta con un equipo técnico de expertos, de carácter multidisciplinar, formado por 42 profesionales del sector.

2 de febrero de 2017.- El Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI) aprueba la financiación del proyecto de I+D BESTBRANDY “Factores que influyen en la calidad del Brandy y nuevos sistemas de elaboración del mismo, desde el viñedo al envasado”, en el marco del programa FEDER Interconecta.

Este proyecto BESTBRANDY ha obtenido la segunda mayor calificación de los 59 expedientes aprobados dentro del programa Interconecta del CDTI, cuyo objetivo es financiar grandes proyectos nacionales de desarrollo experimental bajo el formato de la cooperación público-privada.

El objetivo de esta iniciativa, con una inversión de más de 2,5 millones de euros, es la revalorización del brandy mediante la introducción de innovaciones tecnológicas en el manejo del viñedo, en los procesos enológicos y en el envejecimiento final del producto en madera para elaborar una nueva bebida espirituosa, singular y diferenciada, que cuenta con una creciente demanda internacional.

El proyecto tiene previsto llevar a cabo estudios para diseñar nuevas estrategias en el manejo del cultivo de la vid, así como para valorar el uso de nuevas variedades de viníferas con mejores aptitudes para la obtención de aguardientes y destilados de vinos. Simultáneamente, se pretende el desarrollo de nuevos sistemas de vinificación y destilación para la elaboración del brandy basadas en el uso de levaduras alcoholénicas o de alto rendimiento en alcohol. Además, el proyecto permitirá estudiar los factores que influyen en el envejecimiento, tratamientos finales y envasado de brandies de calidad, a partir de los cuales obtener nuevos perfiles aromáticos de estas bebidas espirituosas.

La Iniciativa BESTBRANDY está liderada por un consorcio público-privado de ámbito nacional formado por cuatro socios empresariales. Está promovido por Bodega González Byass Jerez y cuenta con la participación como socios de Bodega Las Copas, de Bodegas Fundador y del fabricante de productos enológicos y maquinaria para bodegas Agrovín.

Además, junto a estas empresas participan cinco grupos de investigación nacionales. En total, se han integrado 9 entidades pertenecientes a 5 comunidades autónomas diferentes con investigadores españoles de referencia de las siguientes instituciones: Universidad de Cádiz, Universidad Politécnica de Madrid, Instituto Tecnológico del Embalaje, Transporte y Logística (ITENE), Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera-IFAPA y el Centro de Edafología y Biología Aplicada del Segura CEBAS-CSIC.

La ejecución del proyecto BESTBRANDY permitirá crear 9 empleos directos y 6 indirectos, incorporando en un trabajo multidisciplinar en equipo, a 42 profesionales del sector, de los cuales 15 son mujeres. Asimismo, prevé movilizar una inversión inducida global que sobrepasará los 6.800.000 euros en el período 2019-2020.

Acerca del proyecto BESTBRANDY

BESTBRANDY es un proyecto consorciado de desarrollo experimental que pretende elaborar nuevos brandies mediante la introducción de innovaciones tecnológicas en el manejo del viñedo, en los procesos enológicos y en el envejecimiento final del producto en madera. Todo ello, para obtener una bebida espirituosa diferente, con nuevos perfiles aromáticos que permitan atender la creciente demanda de los consumidores internacionales de este tipo de bebidas.

El consorcio lo componen cuatro empresas: Bodega González Byass Jerez, Bodega Las Copas, Bodegas Fundador y Agrovín, junto a cinco instituciones y universidades nacionales, referentes en el ámbito de la I+D vitivinícola española.

El proyecto dispone de un presupuesto global de 2.549.730 €, está subvencionado por el CDTI con fondos FEDER de la Unión Europea y se desarrollará durante 30 meses, hasta diciembre 2018.

Para más información contactar con:
comunicacion@artikai.es