

NOTA DE PRENSA

Innovación en el sector del brandy

El proyecto BESTBRANDY impulsa la investigación de nuevas técnicas de manejo del viñedo

- Este proyecto avanza en el estudio de diferentes e innovadoras técnicas de cultivo para aumentar principalmente la calidad de la uva destinada a la elaboración de brandy
- El Centro de Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI) apoya esta iniciativa en la que, además, participan los grupos de investigación del sector más destacados
- BESTBRANDY trabaja por el desarrollo de nuevos brandies y productos innovadores y atractivos para los exigentes mercados internacionales

Madrid, 18 de julio de 2018.- Desde la puesta en marcha del proyecto BESTBRANDY en julio de 2016, las empresas de este consorcio están desarrollando un Proyecto I+D de cooperación con diferentes organismos de investigación. El objetivo de este proyecto consiste en promover el desarrollo de nuevos conocimientos y tecnologías para mejorar las cualidades de los brandies, optimizar los procesos de producción de uva, cosecha, destilación, crianza y envasado, y desarrollar nuevos productos atractivos para los exigentes mercados internacionales. En esta línea, el desarrollo y la innovación en el cultivo de la uva para brandy es un aspecto absolutamente clave.

Con este fin, las bodegas participantes están trabajando en la puesta en marcha de una **nueva estrategia vitícola integral** que permita la obtención de rendimientos más eficientes en cuanto a la producción y conversión de azúcares y uvas con especiales características para la elaboración de brandies de alta calidad. Por ello, las bodegas participantes están realizando diferentes ensayos para incrementar la eficiencia del cultivo de la vid cuya producción está destinada a destilación y posterior obtención del brandy. Estos estudios e investigaciones tienen en cuenta la diversidad de condiciones específicas de los campos de cultivo de estas bodegas, su localización en ambientes de climas cálidos y una disposición de los recursos naturales ocasionalmente limitada. Por tanto, esta estrategia vitícola incluye de manera integral distintas variedades de uva, en condiciones edafo-climáticas diferentes, y cultivos muy específicos para cada variedad.

Balance innovador

Desde el comienzo de BESTBRANDY, las empresas participantes han puesto en marcha distintos y variados dispositivos experimentales para estudiar los efectos de la salinidad en el crecimiento y desarrollo del cultivo de las vides. También han aplicado diferentes técnicas innovadoras de cultivo para incrementar la eficiencia y sostenibilidad en la producción de azúcares, como por ejemplo los sistemas de riego y fertilización, ajustes de carga, estudios de influencia del suelo y sistemas automatizados. Asimismo, destacan los nuevos sistemas de pasificación de corta duración, el estudio de nuevas variedades para la obtención de vinos jóvenes, el análisis y la comparación de uvas de producción integrada frente al protocolo de residuo cero, y la preselección clonal y sanitaria de los cv de vid Palomino para la mejora del proceso productivo y la calidad del brandy de Jerez. Estas últimas experiencias se llevan a cabo en explotaciones vitícolas de González Byass y Bodegas Fundador en Jerez de la Frontera (Cádiz).

Además, gran parte de estos ensayos se están realizando en la Finca Daramezas, propiedad de Bodega Las Copas, situada en el paraje único de Guadamur (Toledo). Este viñedo, dotado de sistemas de riego, se plantó en el año 2014 con la variedad Airén, utilizando la espaldera como sistema de conducción y con el único objetivo de producir uva de calidad destinada íntegramente a la producción de brandy.

Todos los resultados obtenidos hasta la fecha por BESTBRANDY se han presentado en los diferentes comités técnicos del proyecto que se han celebrado. También se han puesto en conocimiento del CDTI, que es el organismo financiador de la iniciativa y ha certificado con su apoyo el adecuado avance de la misma. En el primer trimestre de 2019 se espera contar con las conclusiones aplicables al sistema productivo del viñedo comercial.

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, en el proceso de destilación y en el envejecimiento final del brandy 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 Agrovin, 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. Más información en: www.bestbrandy.es

Para más información contactar con:

YOLANDA GONZÁLEZ: comunicacion@artical.es / 659453376

MARTA GUERRERO: comunicacion@artical.es / 628443410