

CUESTIONARIO - PROYECTO BESTBRANDY

CUESTIONARIO PARA EMPRESA: BODEGAS FUNDADOR SLU

MANUEL JOSÉ VALCÁRCEL MUÑOZ, DIRECTOR DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO DE BODEGAS FUNDADOR SLU

1. ¿En qué consiste la aportación y la actividad de BODEGAS FUNDADOR SLU en el proyecto?

Bodegas Fundador SLU, situada en Jerez de la Frontera, forma parte desde marzo de 2016 del grupo filipino Emperador Distillers inc, líder mundial en la elaboración de Brandy. Desde hace décadas la investigación y el desarrollo ha estado interiorizado en nuestras Bodegas de Jerez, donde siempre hemos aportado nuestros conocimientos técnicos e instalaciones en Proyectos I+D, a fin de lograr mejoras en los procesos, en sus costes y en los productos que elaboramos para satisfacer las necesidades que demandan nuestros clientes y consumidores. En el Proyecto BestBrandy estamos trabajando en esa línea y nuestra actividad se refleja en estudios orientados a lograr mejoras en toda la cadena de valor, desde la viña hasta el embotellado.

2. ¿Cuál es su rol en el proyecto dentro del equipo técnico de su empresa BODEGAS FUNDADOR SLU?

Tengo un doble rol, por una parte, la coordinación general del Proyecto en las actividades desarrolladas en Bodegas Fundador y la relación con las OPIs que trabajan con nosotros y, por otra parte, el diseño, dirección, supervisión y discusión de resultados de varios de los ensayos de investigación llevados a cabo con personal propio de Bodegas Fundador.

3. ¿Qué está suponiendo para BODEGAS FUNDADOR SLU participar en un proyecto de esta envergadura?

Una gran oportunidad, que nos está permitiendo incrementar nuestros conocimientos sobre el Brandy, mejorar nuestros procesos, etc, gracias al desarrollo de los estudios que venimos realizando juntamente con las OPIs con las cuales colaboramos y en las transferencias de conocimientos con las otras empresas del Consorcio en las reuniones técnicas que mantenemos.

4. ¿Cuáles son vuestros objetivos concretos en el marco de BESTBRANDY?

Nuestros objetivos se enmarcan en 4 bloques, desde la viña hasta el embotellado:

Viña:

- a) *Selección de clones de Palomino, que permitan mejorar el proceso productivo en el viñedo y de los cuales se obtengan uvas, vinos y destilados que mejoren la calidad del Brandy.*

- b) *Mejoras en el cultivo de la variedad Palomino que permitan incrementar la producción de azúcares en uvas, cuyo destino final será la obtención de destilados para Brandy.*
- c) *Estudiar la influencia que la edad del viñedo y la fecha de vendimia (temprana, normal o sobremadura) tiene en los futuros destilados de variedad Palomino, al objeto de optimizar las mejores condiciones para la elaboración de Brandy.*

Envejecimiento:

Estudiar factores que influyen en la evolución de compuestos responsables del Bouquet de los Brandies de Jerez, en especial los compuestos volátiles proveniente de sus destilados y de los aportados por la madera de roble americano envinada.

Estabilización final del Brandy:

Estudiar la estabilidad fisicoquímica de los brandies tras su envejecimiento y el efecto que el maridaje y la filtración en frío tiene sobre ellos, sobre su futura estabilidad en botella, así como su repercusión organoléptica.

Embotellado:

Analizar y estudiar la eficacia y fiabilidad de la Visión Artificial para la detección de defectos en el packaging y la detección de cuerpos extraños en el interior de los brandies embotellados.

5. ¿Cómo coordináis vuestro trabajo todas las empresas que formáis parte del consorcio?
¿Y con los centros de investigación?

La coordinación de los trabajos se realiza con las demás empresas del Consorcio mediante las reuniones técnicas que fijamos de forma periódica, mientras que con las OPIs la relación se amplía con las reuniones monográficas de diseño de experiencias, seguimiento y discusión de resultados que tenemos con cada una de ellas, así como trabajando conjuntamente “in situ” en determinados ensayos.

6. ¿Qué consideráis que supondrá la aportación de BESTBRANDY para el sector del brandy español? ¿Y para el vitivinícola en general?

Cuando se revisa la bibliografía técnica sobre vinos, se pueden encontrar muchos artículos relacionados con el vino español y para casi todas las regiones de España. Sin embargo, cuando esa búsqueda bibliográfica se realiza sobre el Brandy español, son muy pocos los artículos que se pueden encontrar y la mayoría de ellos están circunscritos a zonas próximas a la del Brandy de Jerez. La difusión mediante artículos técnicos de las experiencias realizadas en el proyecto BestBrandy supondrá para investigadores, elaboradores y ciertos consumidores un aporte de conocimiento sobre la elaboración del Brandy y sus singularidades. Esta aportación implicará mejoras en los procesos de elaboración de Brandy e innovaciones en sus productos, etc.

En cuanto al aspecto vitivinícola, también será enriquecedor, pues muchas de las experiencias realizadas dan lugar a mejoras que son de aplicación para la obtención de uvas y vinos, no solo para aquellos cuyo destino es la destilación. Este proyecto supone mejorar la producción y calidad de uvas y sus vinos.

7. Finalmente, a pocos meses de finalizar el proyecto, ¿qué objetivos podríais considerar que se han alcanzado ya?

En estos momentos, destacaría que se han conseguido los siguientes objetivos:

En las experiencias en el viñedo sacar conclusiones con solo dos años es arriesgado, hace falta más tiempo para consolidar los resultados. Tuvimos en 2017 la vendimia más temprana que en 35 años he conocido en el sector y en cambio en 2018 fue tardía. Esta simple consideración impacta de forma importante en los resultados. Sin embargo, en ambos años se ha podido comprobar que la obtención de destilados a partir de vinos de uvas maduras gana en complejidad aromática y en estructura en boca frente a los vendimias en verde para la cv Palomino.

En las caracterizaciones realizadas en los brandies en envejecimiento en sus sistemas de Criaderas y Solera los objetivos se han logrado, hemos adquirido un conocimiento bastante detallado de una cantidad importante de moléculas que afectan al bouquet de los brandies y cómo evolucionan en función del tiempo de envejecimiento y del tipo de tratamiento que tuvo la madera; así como el comportamiento que sufren en sus procesos finales de estabilización (maridaje y filtración en frío).

En los estudios de embotellado se ha podido validar la eficacia de los equipos de visión artificial en el control de defectos críticos y mayores en el packaging de los productos embotellados.

8. Personalmente, para UD y su trayectoria profesional ¿puedes enumerar los aspectos más positivos que está sacando de su participación en BESTBRANDY

No cabe duda que para un Director de Investigación y Desarrollo, como es mi caso, el tener la oportunidad de trabajar o compartir experiencias técnicas/científicas con integrantes de equipos de investigación de otras empresas del sector y el apoyo de Centros de Investigación de reconocido prestigio es una gran oportunidad para mi desarrollo profesional.

Además, este proyecto me ha permitido ampliar mis conocimientos en el brandy, desde cómo mejorar los procesos en las viñas, tener criterios para obtener el momento más indicado en la recolección del fruto, conocer detalle de cómo se va constituyendo el bouquet en los brandies y qué moléculas no son deseables que estén en los productos embotellados, así como la aportación de las nuevas técnicas de control por visión artificial en la detección de problemas en las presentaciones del producto en el Mercado.

9. ¿Podría aportarnos un breve CV para anexar a la entrevista?

Mi titulación académica es la de Doctor y Licenciado en Ciencias Químicas, además de poseer la habilitación profesional de Enólogo.

Mi vida profesional comenzó en la Universidad de Cádiz en Junio de 1981, donde estuve 3 años en el Departamento de Química Técnica de la Facultad de Ciencias de Cádiz (hoy Departamento de Ingeniería Química y Tecnología de los Alimentos); durante esos años fui Becario del Plan de Formación de Personal Investigador en España. En Agosto de 1984 me incorporé al Departamento de Calidad e I+D de las Bodegas Pedro Domecq, con la responsabilidad de Microbiólogo. Las Bodegas fueron

cambiando de propietarios desde 1995, denominándose Allied Domecq España, Beam Global España, Beam Suntory y en la actualidad Bodegas Fundador SLU. En ellas he desempeñado los cargos de Jefe de Laboratorio, Jefe de Laboratorio y Medio Ambiente, Jefe de Enología, I+D+i y Laboratorios, Director de Desarrollo de la Producción, Director Técnico y en la actualidad Director de Investigación y Desarrollo.

Como investigador, cuento con 25 publicaciones en revistas (Connaissance de la Vigne et du Vin; American Journal of Enology and Viticulture; Bulletin of Environmental Contamination and Toxicology; Process Biochemistry; Journal Chemical Technology and Biotechnology; Food Control: Journal Agricultural and Food Chemistry; Journal of Industrial Microbiology and Biotechnology; Alimentación, Equipos y Tecnología; Agricultura; Vitivinicultura; La Semana Vitivinícola y Alimentaria). He presentado comunicaciones orales y poster en 32 Congresos en España, Italia, Francia, Portugal y Reino Unido. Además, soy autor de un libro monográfico sobre la maduración de la uva en el Marco del Jerez.

He actuado como Referee “Evaluador Científico” para la revista Journal of Food Engineering – Elsevier Science LTD, Oxford, England como especialista en Sherry “Vinos de Jerez” y en la revista Food Chemistry – Elsevier Science LTD, Oxford, England como especialista en Brandy.

Como actividad docente, estando en el Departamento de Química Técnica de la Facultad de Ciencias de Cádiz, fui profesor de clases prácticas en las asignaturas de Fermentaciones Industriales y Enología; Química Técnica I; Química Técnica II y Reactores Bioquímicos. Entre 1990 y 1995 participé como profesor en el II a VII Curso Superior Internacional de Viticultura y Enología en Climas Cálidos. Además, he sido profesor/tutor en la asignatura Prácticas en Bodega – Licenciatura de Enología de la UCA, en 2001, 2003, 2005 y 2011; así como profesor/tutor en la asignatura Prácticas en la Industria Química – Grado de Química de la UCA en 2014.

Finalmente, destacar que he sido responsable de los Sistemas de Gestión ISOs en la empresa durante 18 años y auditor interno para las Normas ISO9000, ISO14000, FSSC22000, BRC e IFS.