

Salvador Guimera Girón, director de Producción de Bodega González Byass Jerez

“Estamos convencidos de que el esfuerzo va a merecer la pena y va a marcar un antes y un después en el sector del Brandy de Jerez”

1. ¿En qué consiste la aportación y la actividad de Bodega González Byass en el proyecto?

González Byass es la empresa líder de BestBrandy. Fue la que impulsó y coordinó junto a Articaí la presentación de este proyecto. Una vez aprobado, estamos participando con actividades de investigación en, prácticamente, todas las fases del ciclo del producto: viñedo, vinificación, bodega, envejecimiento.

2. ¿Cuál es su rol en el proyecto dentro del equipo técnico de su empresa Gonzalez Byass?

En este proyecto está participando un gran número de técnicos de González Byass de distintos perfiles: ingenieros agrónomos, doctores en química, biólogos, personal de laboratorio, personal de bodega, etc. En este sentido, mi papel principal, aparte de participar en algunas de las actividades de I+D, está siendo de coordinación y control de los trabajos que se realizan con los centros de investigación.

3. ¿Qué está suponiendo para González Byass participar en un proyecto de esta envergadura?

González Byass es una empresa pionera en el campo de la investigación enológica en España y lleva muchos años participando en muchos proyectos. Sin embargo, los proyectos consorciados constituyen un ámbito en el que tenemos menos experiencia y BestBrandy nos está brindando la oportunidad de avanzar y aprender.

Asimismo, está suponiendo un esfuerzo importante desde el punto de vista humano, material, etc. debido a la magnitud de este proyecto. Estamos convencidos de que el esfuerzo va a merecer la pena y va a marcar un antes y un después en el sector del Brandy de Jerez.

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

Aumentar el conocimiento en todo el proceso productivo de la elaboración de Brandy de Jerez: desde el suelo del viñedo, el comportamiento de la vid, de distintas levaduras y de diferentes tipos de madera, hasta el futuro desarrollo de nuevos aguardientes y destilados.

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



La coordinación del proyecto y la interlocución con el resto de empresas y centros de investigación está resultando muy sencilla gracias, en gran medida, al trabajo que está desarrollando la secretaría técnica.

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

Como decía anteriormente, puede suponer un antes y un después en el sector del Brandy español. Estamos hablando de una categoría de producto madura, con mucha competencia en el ámbito de las bebidas espirituosas y que necesita una revitalización, un impulso que, seguro, este proyecto le va a dar.

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

Hemos profundizado considerablemente en el conocimiento, por ejemplo, de los suelos de los pagos de Macharnudo y Carrascal. También hemos avanzado para intentar incrementar el contenido en azúcar y, por tanto, el grado alcohólico en los vinos que, posteriormente, se destilarán a través de las técnicas de cultivo, uso de levaduras, etc. Por otro lado, ya estamos trabajando con los responsables de marketing para el lanzamiento de nuevos productos que se han desarrollado en este proyecto.

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

Me ha permitido, en primer lugar, contactar con personas de otras empresas, universidades y centros de investigación. También, conocer con mayor detalle la realidad del sector y entender mejor las distintas fases de la elaboración del producto.

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

Soy Ingeniero Agrónomo por la Universidad de Córdoba y licenciado en Enología por la Universidad de Cádiz.

Me incorporé a González Byass en 2004 como técnico de viñas y, desde el 2016, ocupo el puesto de director de Producción, que comprende las áreas de viñas, bodega, embotellado y mantenimiento de las bodegas de González Byass en Jerez y Chinchón.

