

Miguel Tejerina Sanz, director de Viticultura de Bodega Las Copas

“Nunca se había hecho un proyecto de estas características y exclusivamente dedicado al Brandy”

1. ¿En qué consiste la aportación y la actividad de BODEGA LAS COPAS en el proyecto?

Bodega Las Copas es una empresa que vive por y para la producción y comercialización del Brandy. Es nuestra pasión y, por lo tanto, debíamos estar en un proyecto de este tipo, que tiene por objetivo mejorar el sector del Brandy español, haciéndolo más competitivo en los mercados exteriores. Lo tuvimos muy claro desde el principio, ya que es el único producto que elaboramos y comercializamos. Queríamos participar y promover un proyecto global que mejorara los productos, las técnicas y los procesos empleados, desde nuestros viñedos superintensivos (en la provincia de Toledo) dedicados a la producción de uvas de calidad para Brandy, hasta la crianza de nuestros alcoholes en Jerez, pasando por el proceso de destilación en nuestras instalaciones de Tomelloso.

2. ¿Cuál es su rol en el proyecto dentro del equipo técnico de su empresa BODEGA LAS COPAS?

He participado activamente en las tareas y actividades de BESTBRANDY ligadas al viñedo desde el primer momento: coordinando las tareas realizadas por las dos OPIS (Universidad Politécnica de Madrid y CEBAS-CSIC) que han colaborado con nosotros en nuestros viñedos de la Finca Daramezas, analizando datos, visualizando sondas y sensores y sacando conclusiones en común con los investigadores de estos dos centros.

Por deformación profesional (anteriormente a mi cargo en Bodega Las Copas trabajé durante 5 años como investigador en viticultura), considero importantísima la I+D+i. Creo en ella como el motor para la mejora continua y la solución de problemas técnicos de primer nivel. La investigación aplicada es fundamental e imprescindible para el progreso y avance de las empresas, sea en el ámbito que sea.

3. ¿Qué está suponiendo para BODEGA LAS COPAS participar en un proyecto de esta envergadura?

Valoro muy positivamente la participación de Bodega Las Copas en BESTBRANDY, ya que ha supuesto el planteamiento experimental para solventar el problema del riego con aguas salinas para producciones muy intensivas de uva de calidad para destilados. Nuestra intención es seguir trabajando esta línea, ya que, desgraciadamente, los proyectos agrícolas de I+D requieren de varias campañas para poder sacar conclusiones sólidas y firmes. A pesar de ello, las primeras conclusiones son muy

interesantes y nos han permitido claramente mejorar la gestión de nuestras 450 hectáreas de viñedo, haciéndonos más eficientes y competitivos.

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

En el viñedo, se han llevado a cabo distintos ensayos, pero al final todos tienen por objetivo optimizar la producción y reparto de fotoasimilados en la viña para maximizar el contenido en azúcares de la uva y, por tanto, el alcohol que acabará siendo Brandy, así como optimizar los recursos empleados para conseguirlo (aguas salinas para riego, principalmente).

En la destilería, introducir nuevos materiales en la parte elevadora del grado en la columna de destilación. Así, se pretende evitar la formación de sulfhídrico en el proceso de destilación y generar energía eléctrica con la instalación de micro turbinas en el circuito del agua de refrigeración de los condensadores y en el de bombeo de las vinazas.

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

Tenemos reuniones trimestrales de seguimiento de las tareas del proyecto (Comité Técnico) y un par de reuniones al año para temas más administrativos y de gestión del Proyecto (Comité Ejecutivo). Estas reuniones las hemos tenido en las distintas sedes de los socios del BESTBRANDY. El papel de ARTICAI en este punto es fundamental, para coordinar todas estas reuniones y acciones comunes a llevar a cabo por todos los socios.

El contacto con los centros de investigación ha sido múltiple y continuo todas las semanas, por email, teléfono, y por supuesto en persona, en reuniones y visitas de los investigadores a nuestro viñedo para la toma de datos y seguimiento de los ensayos.

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

En mi opinión será un gran impulso para el mundo del Brandy, ya que participamos socios muy representativos del mismo, con una gran tradición y cuota de mercado en este sector. Creo que todos los socios sacaremos provecho de este proyecto, en forma de nuevos productos o mejoras en los procesos de producción o comercialización que nos harán ser más competitivos frente a otras bebidas espirituosas.

Nunca se había hecho un proyecto de estas características y exclusivamente dedicado al Brandy, por lo que creo que se habrá seguido con expectación desde el sector vitivinícola.

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

Ya tenemos conclusiones sobre la gestión del riego con aguas salinas y hemos comprobado el comportamiento de un nuevo portainjertos de vid frente a la salinidad, en comparación con otros tradicionales ya en el mercado desde hace décadas. También

hemos realizado experiencias con ajustes de carga y poda mínima y no poda, que nos permiten anticipar 2-3 años lo que puede ir pasando en el resto de la finca si hacemos este tipo de podas. Hemos aprendido más sobre la acumulación de azúcares en la baya y tenemos clara la estrategia a seguir para optimizar la producción de azúcares.

En la destilería ha sido un éxito el cambio de los platos de la columna, mejorando significativamente la calidad de los alcoholes obtenidos.

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

En primer lugar, la colaboración con otras empresas del sector, que me ha permitido conocerlas más a fondo, así como sus instalaciones

Además, trabajar junto con investigadores de gran experiencia y con mucho conocimiento, que siempre aportan buenas ideas y planteamientos para mejorar

El hecho de que el proyecto englobe todo el proceso, desde la viña hasta la botella de Brandy, también me ha permitido una visión más global y aprender de compañeros del sector que trabajan en otros campos, como la crianza o el embotellado

9. ¿Podría comentarnos brevemente su trayectoria profesional?

Soy Ingeniero Agrónomo y Máster en Viticultura y Enología por la Universidad Politécnica de Madrid; además tengo un Máster en Investigación de Sistemas de Producción Agroalimentaria por la Universidad de Lleida. Desde hace 4 años trabajo como jefe de Viticultura para Bodega Las Copas, dirigiendo las 450 hectáreas de viñedo que posee la empresa en la provincia de Toledo, concretamente en la Vega del Río Tajo.

Antes de mi cargo actual, estuve durante 5 años trabajando en I+D en viticultura y enología, con estancias en el extranjero (Francia y Chile), en la U.P.M. y en VITEC, el Parque Tecnológico del Vino, en Tarragona.