

Mar Albendea Roa, dirección del Laboratorio – Agrovin

## **“Este proyecto supondrá un avance enorme en la producción de Brandy de calidad debido a la investigación llevada a cabo en viñedo y técnicas de elaboración”**

### **1. ¿En qué consiste la aportación y la actividad de Agrovin en el proyecto?**

*En el desarrollo de estrategias que permitan obtener brandys de calidad disminuyendo los costes de producción. Concretamente los técnicos especialistas nuestra compañía han aportado sus conocimientos sobre microbiología enológica, nutrición de levaduras y técnicas punteras en el sector, como es la aplicación de ultrasonidos.*

### **2. ¿Cuál es su rol en el proyecto dentro del equipo técnico de su empresa Agrovin?**

*Responsable del proyecto. He intervenido de forma directa en el desarrollo de cada una de las experiencias, seguimiento de las analíticas y redacción de informes.*

### **3. ¿Qué está suponiendo para Agrovin participar en un proyecto de esta envergadura?**

*La participación de Agrovin en este proyecto evidencia el compromiso firme de nuestra empresa por la inversión en proyectos de I+D+i como motor, para la innovación y mejora continua del sector enológico.*

### **4. ¿Cuáles son vuestros objetivos concretos en el marco de Bestbrandy?**

*Desarrollar nuevas estrategias de vinificación que permitan incrementar el rendimiento alcohólico de los vinos y desarrollar estrategias que aceleren el envejecimiento del Brandy en barrica.*

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

*A través de las reuniones de seguimiento, vía e-mail y vía telefónica.*

### **6. ¿Qué consideráis que supondrá la aportación de Bestbrandy para el sector del Brandy español?**

*Este proyecto supondrá un avance enorme en la producción de Brandy de calidad debido a la investigación llevada a cabo en viñedo y técnicas de elaboración. Además de ese valor añadido, los costes de producción disminuirán al emplear técnicas y tecnologías punteras en el sector que reducen el consumo energético y el trabajo de los operarios en la bodega. ¿Y para el vitivinícola en general? Mejora continua en la calidad de todos los procesos que conforman la elaboración de vinos destinados a la elaboración de Brandy.*

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

*Empleo de nuevas técnicas que permiten disminuir el tiempo de envejecimiento de Brandys en barricas. La técnica de ultrasonidos (Sistema Perseo) permite obtener productos “preenvejecidos” en pocas horas, que necesitarán permanecer menor tiempo en barrica. El empleo de esta técnica se postula como una ventaja competitiva en la elaboración de estos destilados al permitir reducir los costes de producción.*

**8. Personalmente, para UD y su trayectoria profesional ¿puedes enumerar los aspectos más positivos que está sacando de su participación en Bestbrandy. Colaboración con centros de investigación y bodegas españolas de prestigio.**

## CV de Mar Albendea

<b>Fecha incorporación al laboratorio AGROVIN</b>	02/02/2006
<b>FORMACIÓN</b>	
<b>Titulación oficial</b>	LICENCIADO EN QUÍMICAS (año 2000).  LICENCIADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (año 2002).
<b>Participación en proyectos I+D+i</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• BESTBRANDY, factores que influyen en la calidad del brandy y nuevos sistemas de elaboración del mismo, desde el viñedo al envasado, en colaboración con Universidad de Cádiz e IFAPA (Rancho de La Merced), fecha realización Julio 2016 al Marzo 2019.</li> <li>• NUTRIAROMA, nutrición nitrogenada y su influencia en la liberación de aromas varietales típicos por levaduras, en colaboración con Universidad Complutense de Madrid y Fundación Rovira i Virgili, fecha realización Enero 2016-Diciembre 2017.</li> <li>• SOUNDWINE, estrategias de tratamiento de vendimia y fermentación para la producción de vinos de calidad, compensando los desequilibrios de composición causados por el calentamiento global., en colaboración con el Instituto de las Ciencias de la Vid y el Vino (Logroño). Fecha realización Septiembre 2014-Agosto 2015.</li> <li>• ENZIOXIVIN, estudio de actividades enzimáticas y de elementos antioxidantes de origen biológico para potenciación de vinos blancos y rosados, en colaboración con CIAL. Fecha realización Abril 2013-Junio 2015.</li> <li>• VINNOSO2, desarrollo de un itinerario enológico para elaborar vinos de alta calidad libres de dióxido de azufre, en colaboración con VITEC. <b>Fecha de realización Octubre 2012-Diciembre 2015</b></li> </ul>



## Publicaciones

- Impacto de *Torulaspota dellbrueckii* Viniferm®NSTD en la liberación de tioles varietales en vinos. Ruiz, J.; Martín, M.; Escribano, Y.<sup>2</sup>; Albendea, M. Navascués, E; Marquina, D.; Belda, I.; Santos, A. Poster Congreso Nacional de Enólogos, Abril 2019.
- La nutrición orgánica en fermentación alcohólica es imprescindible para la calidad de los vinos. Eva Navascués y Mar Albendea. Departamento Técnico Agrovin/Revista Enólogos Julio 2018.
- Mejora de las propiedades y la vida útil de un cultivo maloláctico líquido. Yolanda Escribano, Eva Navascués, Mar Albendea, Isabel Pardo, Carmen Berbegal, Sergi Ferrer/ Poster Gienol Junio 2018
- Estrategias de vinificación para aumentar el grado alcohólico de los vinos base destinados a la elaboración de generosos. Belén Puertas 1, M<sup>a</sup> Jesús Jiménez-Hierro, M<sup>a</sup> Victoria Jiménez-Povedano, M<sup>a</sup> Mar Albendea, Ricardo Jurado2, Emma Cantos-Villar/ Poster Gienol Junio 2018
- Interacción roble, lías y oxígeno: Nuevas tendencias de elaboración /Albendea Roa, M; Iniesta Ortiz, J.A. y Martín Carbonero, A./Mayo 2007