

Pregunta: ¿Nacer en una familia con esta tradición vitivinícola condiciona profesionalmente?

Mireia Torres: Es verdad que has vivido como algo muy normal todo lo que está relacionado con la cultura del vino. Sin embargo, yo no decidí dedicarme profesionalmente al mundo del vino hasta que tuve 22 años; entonces empecé a profundizar y a apasionarme cada día más por él.

P: ¿En el mundo del vino, ser mujer puede dificultar llegar a dirigir una empresa?

MT: El mundo del vino ha sido especialmente masculino, pero cada vez, y esto me encanta, veo más mujeres que ocupan distintos puestos como enólogas, sumilleres, etcétera. Sin embargo, hay pocas aún en la dirección de bodegas o de un grupo empresarial. Queda mucho recorrido por hacer, aunque con cada generación se va avanzando. Se hace difícil ser madre y compaginarlo con el trabajo, sobre todo cuando los hijos son pequeños.

P: ¿Aporta algo una mujer que no aporte un hombre a la dirección de una empresa?

MT: Depende más de la personalidad de cada uno que del hecho de ser mujer u hombre. Si tenemos que generalizar, con todos los errores que eso puede suponer, diría que las mujeres tenemos una visión muy amplia de las cosas, un punto de vista diferente, más humano. En todos los consejos de dirección es importante que haya tanto hombres como mujeres porque

tenemos visiones complementarias que aportan riqueza a la empresa. Aunque son los números lo que prima, las personas deberían ser el patrimonio más importante de las empresas.

P: ¿Esa perspectiva más humana se demuestra en la Fundación Familia Torres?

MT: La creó mi abuela a finales de los años ochenta y siempre ha estado liderada por las mujeres de la familia. Está centrada en ayuda a proyectos relacionados con la infancia, recientemente también en el empoderamiento de la mujer y a colectivos en riesgo de exclusión social. Es una experiencia muy enriquecedora poder presidir una fundación como la nuestra, donde ves directamente qué puede aportar una empresa a la sociedad.

P: ¿Está todo inventado en el mundo del vino?

MT: Queda muchísimo por hacer, sobre todo en los grandes retos que tenemos; el principal, el cambio climático. Las previsiones de aquí a unos años asustan. Se está hablando de que la temperatura media puede ascender entre 2 y 4 °C. Si se confirman estas previsiones, hay variedades que están expresando ahora su mejor potencial cualitativo y esto podría cambiar si no trabajamos todos en una dirección.

P: ¿Cómo afecta el cambio climático al sector del vino?

MT: De forma general, con temperaturas más altas y con picos y periodos de

EN PRIMERA PERSONA

Texto: Ismael Muñoz / Fotografías: Familia Torres

“El futuro del sector del vino está en la colaboración”

La vid y la tierra, esencia de verdad. Hay algo de fundamentalista en todo enamorado que no entiende cómo el resto no ve lo evidente, que no se le llenen los ojos con los valores de su amada, con sus circunstancias y necesidades, que no respire por ella con la misma intensidad. Algo así le pasa a Mireia Torres cuando habla de la tierra, de la vid y del vino, la trilogía que forma un solo ser al que es imposible no querer por lo mucho que da. Esta es la historia de un amor correspondido, la de la [Familia Torres](#), que dura ya cinco generaciones y que quiere que dure muchas más, aunando tradición e innovación.



UNA APUESTA POR LA INNOVACIÓN AMBIENTAL

Mireia Torres Maczassek se licenció en Ingeniería Química en 1994 y se diplomó en Enología y Viticultura en Montpellier. En 1999 se incorporó a la empresa familiar, las pioneras bodegas Torres, para dirigir su laboratorio de análisis. Un año después se hizo cargo del Departamento de I+D+i, desde donde ha desarrollado numerosos proyectos de mejora, recuperación de variedades e innovación con la preocupación ambiental como denominador común. Tras haber ocupado diferentes puestos, incluida la Dirección Técnica de la empresa, actualmente es directora del Área de Innovación y Conocimiento de Familia Torres, directora de Jean Leon y presidenta de la Fundación Familia Torres. Su trabajo ha sido reconocido también fuera de la empresa familiar, liderando el primer gran consorcio que se hizo en el sector vitivinícola español de 2008 a 2012 con 26 empresas (Cenit Deméter), y con su nombramiento como presidenta de la Plataforma Tecnológica del Vino.

MIREIA TORRES

Directora de Innovación y Conocimiento de Familia Torres

sequías prolongadas, observamos cómo aumenta el azúcar en la uva y, por tanto, el grado de alcohol en los vinos. Hay también una maduración que no es homogénea, aunque depende de cada variedad, porque hay algunas más adaptadas a estos cambios.

P: ¿Qué se está haciendo para adaptarse al cambio climático?

MT: Hay muchas cuestiones en las que ya trabajamos, como adaptar el sistema de conducción, darle una buena orientación al viñedo y poner portainjertos que ayuden a retardar la maduración, siempre teniendo en cuenta que hay unas variedades que son más aptas que otras para determinados climas. El riego por goteo también es muy interesante para no perder producción ni calidad. Este es un gran campo de investigación: conocer el estrés hídrico de la planta para ver cuáles son los rendimientos óptimos para la calidad que se busca.

P: ¿Por qué es tan grave para el sector del vino que se confirme el cambio climático?

MT: España es el país que tiene más superficie de viñedo, el cambio climático nos afecta muchísimo, son muchas las personas que viven de este sector, es un cultivo además muy adaptado a nuestro clima. Debería haber una conciencia muy grande con la sostenibilidad del proceso y con el consumo del agua. Aunque el viñedo consume muy poca, el cambio climático va a hacer necesario el riego por goteo en un futuro.

P: ¿En qué afecta a la gestión de sus viñas?

MT: En Familia Torres estamos trabajando con sensores que nos permiten conocer el estrés hídrico de la planta. Nuestra idea es comprender todo lo que sucede en cada planta y poder decidir cuál es el mejor momento para la dosificación de agua y qué cantidad. Nuestra intención es poner este conocimiento a disposición de todo el

sector en colaboración con las empresas con las que trabajamos.

P: Pero también trabajan en otros aspectos de sostenibilidad.

MT: Así es. Por ejemplo, investigamos cómo fomentar la biodiversidad del suelo, incluso para identificar las levaduras de cada viñedo, aislarlas y escoger aquellas que dan el mejor perfil aromático para los vinos. Con *Gophytovid*, el grupo operativo para la mejora de tratamientos fitosanitarios con nuevas tecnologías, buscamos optimizar la aplicación de productos fitosanitarios mediante mapas de vigor que se hacen con drones o satélites. Geolocalizamos cada una de las plantas y decidimos la dosificación adecuada. Podemos ahorrar hasta un 30 % en el uso de productos fitosanitarios. Los resultados se difundirán a todos los viticultores a través de la [Plataforma Tecnológica del Vino](#).

P: Y han hecho una apuesta por la producción ecológica y las energías renovables.

MT: La apuesta por las energías renovables la lidera mi padre que, como presidente de la Federación Española del Vino, promueve la sostenibilidad en las empresas del sector. Tenemos el 60 % del viñedo certificado en producción ecológica. En la bodega central, en Vilafranca del Penedés, tenemos 18.000 metros cuadrados de placas fotovoltaicas y una caldera de biomasa capaz de producir el 25 % de la energía que consume, y con el plan de instalar placas en el resto de nuestras bodegas.

Disponemos también de una planta de depuración de aguas residuales. El agua que viene del proceso de elaboración se pasa por la depuradora y un 40 % se recicla, evidentemente cumpliendo todas las normativas y dándole después un uso adecuado.

P: ¿Qué aporta a la marca el compromiso ambiental?

MT: Esta sensibilidad medioambiental forma parte del ADN de la compañía. Tenemos la conciencia de que debemos reducir el impacto ambiental y que además eso es bueno para el producto y para la empresa.

P: ¿El progreso del sector vitivinícola pasa por la investigación y las nuevas tecnologías, la adaptación al cambio climático y la reducción del consumo de agua?

MT: Y también por las variedades, que están muy ligadas al cambio climático. En España hay una riqueza de variedades increíble, aproximadamente 128 reconocidas por el Ministerio. Sin embargo, el 70 % de la superficie vitivinícola está ocupada por unas diez variedades. Algunas ocupan una superficie muy minoritaria porque se descartaron hace muchos años. Pero las circunstancias, los criterios y necesidades han cambiado, lo que podría hacer que se recuperasen muchas de esas variedades. Este es un trabajo que ya están haciendo en muchas denominaciones de origen.

P: También la familia Torres empezó hace años a recuperar algunas variedades.



MT: Así es, aunque el criterio que utilizó entonces mi padre no estaba relacionado con el cambio climático, sino más bien por razones cualitativas y de patrimonio cultural. A partir del año 2000 empezamos a introducir también el parámetro de que fuesen resistentes al cambio climático. Para nosotros es importante que tengan una maduración tardía, que tengan buena acidez y aporten un gran frescor.

P: ¿Es un proceso muy laborioso?

MT: Empezamos hace años con la eliminación *in vitro* del virus que pudieran tener estas variedades casi olvidadas. Desde que encuentras una cepa hasta que pasas todos los trámites de sucesivas aprobaciones de las Administraciones Públicas, incluidos los test genéticos, los controles sanitarios y los enológicos, pueden pasar un mínimo de doce años.

P: ¿Cuántas nuevas variedades han recuperado?

MT: Actualmente, tenemos ocho variedades aprobadas por el Ministerio y la Generalitat. La [Denominación de Origen del Penedés](#) ha aprobado recientemente dos de ellas, que son moneu en tinto y forcada en blanco. Son patrimonio natural, y aunque las hayamos recuperado no podemos patentarlas y las ponemos a disposición de los viticultores. Es una manera de contribuir a la sociedad desde la empresa.

P: ¿Y dónde queda la tradición?

MT: Trabajamos para innovar, pero manteniendo la tradición. Cuando aíslas las levaduras de tu viñedo y estudias qué combinación tienes que hacer para conseguir la mejor calidad con un determinado perfil organoléptico estás aplicando la innovación para mantener la tradición, porque solo son las levaduras de tu terreno. La gente que nos dedicamos a la innovación somos muy resilientes.

P: Usted preside la Plataforma Tecnológica del Vino, ¿cuál es su actividad?

MT: Es una entidad sin ánimo de lucro, cuyo principal objetivo es dinamizar proyectos de I+D+i en el sector

vitivinícola; establecer planes estratégicos de investigación; informar a las Administraciones de cuáles son las necesidades del sector, y difundir, dentro y fuera de este, el conocimiento que aportan los proyectos de innovación. Contamos con el apoyo de entidades como la Interprofesional del Vino Española (OIVE) y la Federación Española del Vino (FEV). Estamos trabajando en programas de formación para viticultores en cuestiones estratégicas como el consumo del agua o el uso de fitosanitarios. También queremos crear un repositorio de variedades que existen en España para poner en valor

el patrimonio vitivinícola español. Es un proyecto que debería realizarse a escala nacional con el soporte del Ministerio y que requiere tiempo y recursos; no tiene sentido ponerlo en marcha solo desde una denominación de origen.

P: ¿De qué forma está ligado el precio y la valoración del vino con la capacidad de investigación en innovación?

MT: Todo está unido. Muchas veces nos quejamos de que el vino español se vende barato en el mercado de exportación. Habrá que decidirse, porque apostar por la calidad va reñido con la cantidad. Pero no puedes pedirle a un viticultor que invierta en investigación cuando el precio de la uva solo da para mantener la explotación. Desde la Plataforma Tecnológica, en colaboración con OIVE y FEV, podemos colaborar para transmitir conocimiento a toda la cadena productiva y mejorar la eficiencia. Tenemos vinos con una relación calidad-precio muy buena, pero la profesionalización del sector debe llegar a todos los eslabones de la cadena.

P: ¿Por dónde pasa el futuro del sector del vino?

MT: El futuro está en la colaboración. La única manera de encontrar soluciones a los grandes retos es uniéndose; y el que quiera ir por su lado, a medio y largo plazo no tendrá éxito. Y esto está muy ligado al lado femenino del que hablamos al principio. ■

“
El progreso del sector
vitivinícola pasa por la investigación
y las nuevas tecnologías,
la adaptación al cambio climático,
la reducción del consumo de agua
y la recuperación de variedades.

