

PORADA

Por Patricio Rojas

Fotos: Constanza Larrondo

MIGUEL A. TORRES,
PRESIDENTE DE FAMILIA TORRES

DON MIGUEL

Y EL BOOM DE LOS
VINOS SIN ALCOHOL

“El sector del vino debe ser el símbolo de la lucha y resiliencia contra el cambio climático”

Y agrega que “a nivel particular también podemos actuar para contribuir a frenar el cambio climático. Cuando lo haces por convicción, lo integras en tu modo de vida. Yo conduzco un coche eléctrico porque el problema hay que atacarlo de raíz y dejar de consumir petróleo, que es el causante de la alteración del clima. Utilizo la bicicleta para desplazamientos cortos y viajo en tren, en lugar del avión, siempre que me es posible. También he cambiado la dieta y he reducido el consumo de carne roja porque lleva asociado un nivel importante de emisiones. Y evito al máximo los envases de plástico”

De su apuesta por Chile y su establecimiento en Curicó, desde 1979 a la fecha ¿Qué es lo que más destacaría? Chile representa características únicas para el cultivo de la vid y la producción de vinos. Sus barreras naturales, clima, suelo y gente permiten por ejemplo el cultivo de uvas orgánicas que finalmente nos llevan a producir vinos excepcionales, y además amigables con el medio ambiente y las personas

Iniciamos este 2025 con un mundo polarizado e inestable... en medio de este panorama ¿Qué desafíos enfrenta el vino?

Son muchos los desafíos a los que nos enfrentamos, pero los que más nos preocupan son el cambio climático, la disminución global en el consumo de vino –especialmente entre los consumidores más jóvenes y afectando particularmente a los vinos tintos–, y la campaña contra el consumo de alcohol promovida por la Organización Mundial de la Salud.

Es importante destacar aquí el trabajo que realizada FIVIN (Fundación para la Investigación del Vino y la Nutrición), una entidad sin ánimo de lucro dedicada a investigar los efectos beneficiosos del consumo moderado de vino en la salud, especialmente cuando se combina con una dieta mediterránea. Su misión es informar a la comunidad médica sobre todos aquellos estudios, científicamente validados, que demuestran que el vino tiene diversos componentes que aportan beneficios para la salud, especialmente en la prevención de enfermedades cardiovasculares. En 2023 se celebró el congreso internacional “Lifestyle, Diet,

Wine and Health”, con 30 médicos ponentes internacionales y más de 250 asistentes, que resultó en la Lifestyle Matters Declaration firmada por médicos de todo el mundo. Otra forma de enfrentar estos desafíos ha sido la introducción de los vinos cero alcohol, en los que venimos trabajando hace años, la respuesta de los consumidores es constante y altamente positiva. En muy poco tiempo estos vinos no solo se destinan a quienes quieren beber y deben conducir o a mujeres embarazadas por ejemplo sino que hoy forman parte de un estilo de vida de quienes por opción prefieren vinos desalcoholizados.

Miguel Torres ha sido pionero no sólo en incluir conceptos como Comercio Justo sino en impulsar diversas acciones destinadas a mitigar el cambio climático. La sostenibilidad qué tan relevante debería ser hoy para quienes producen vinos en el mundo?

La sostenibilidad, sobre todo ambiental, es crucial para garantizar la calidad y el futuro del vino. Vivimos de la tierra, que nos lo da todo, y debemos cuidar de ella, no solo por convicción, sino también por necesidad. Con el incremento de temperaturas, las vendimias se avanzan y esto puede provocar un desequilibrio entre la maduración alcohólica y la maduración fenólica, lo que podría llegar a afectar la calidad de los vinos. Los productores debemos adaptarnos con urgencia a la situación climática, pero también debemos contribuir a minimizar los efectos del cambio climático reduciendo las emisiones de CO2. Desde que pusimos en marcha nuestro programa de acción climática Torres & Earth en 2008, hemos reducido las emisiones de CO2 en un 37% en 2023 desde el viñedo hasta el consumidor con el objetivo de alcanzar el 60% de reducción en 2030 y convertirnos en una bodega de cero emisiones netas en 2040. El sector del vino debe ser el símbolo de la lucha y resiliencia contra el cambio climático.

¿En 2019 Uds fundaron IWCA y el año 2022 se unió como miembro Miguel Torres Chile cómo avizora el trabajo y objetivos de este grupo colaborativo?

International Wineries for Climate Action (IWCA) es una agrupación de bodegas de todo el mundo con un compromiso real de reducción de emisiones de carbono en el sector vitivinícola. Establece estándares ambiciosos y medibles para mitigar el impacto climático y fomenta la colaboración entre bodegas de todo el mundo para compartir experiencias y conocimientos y avanzar más rápidamente hacia la descarbonización del sector. La verdad es que me siento muy orgulloso de esta iniciativa y de su evolución. Cofundamos la asociación hace seis años con Jackson Family Wines de California y hoy ya somos más de 170 bodegas de 13 países, que representan el 3,5% del vino producido a nivel mundial. Solo con el esfuerzo colectivo podremos conseguir nuestro objetivo.



El consumo de vinos desalcholizados sigue creciendo y hoy ya es tendencia que representa un estilo de vida. Serena de Miguel Torres cuenta con dos exitosas versiones Sauvignon Blanc y Rosé.



¿En perspectiva diría que la sostenibilidad se ha transformado en un modo de vida para usted?

Sí, por supuesto. A nivel particular también podemos actuar para contribuir a frenar el cambio climático. Cuando lo haces por convicción, lo integras en tu modo de vida. Yo conduzco un coche eléctrico porque el problema hay que atacarlo de raíz y dejar de consumir petróleo, que es el causante de la alteración del clima. Utilizo la bicicleta para desplazamientos cortos y viajo en tren, en lugar del avión, siempre que me es posible. También he cambiado la dieta y he reducido el consumo de carne roja porque lleva asociado un nivel importante de emisiones. Y evito al máximo los envases de plástico, no solo porque proviene del petróleo, sino porque es dañino para la salud. Cada año, de los 400 millones de toneladas que se fabrican, se vierten al mar 13 millones de toneladas. Además, una buena parte de los residuos de plástico se incineran y producen 850 millones de toneladas de GEI. Pero lo peor es que el uso del plástico en los productos de alimentación traslada a nuestro organismo microplásticos y los nanoplasticos que son altamente perjudiciales para la salud por ingestión directa de restos que quedan en los alimentos. ¡Esto es terrible!

En alguna entrevista aseguró que es importante que en una empresa el que mande sea UNO (a propósito de relevos familiares y de su propia experiencia). Hoy que ya han ingresado sus hijos Miguel y Mireia logrará dedicar más tiempo a sus aficiones personales. ¿Recomendaría aprender nuevos idiomas como un buen ejercicio intelectual?

Mi padre decía que para vender hay que tener un buen producto, viajar a los mercados y hablar idiomas. Yo no he dejado nunca de estudiar idiomas. Ahora que tengo algo más de tiempo, continúo estudiando chino y ruso, por ejemplo, y hablando de manera habitual inglés y alemán, y francés siempre que tengo ocasión. Podríamos decir que mantiene la mente despierta. También tengo otras aficiones como tocar a la guitarra y escribir, a las que ahora puedo dedicar un poco más de tiempo.

PORTADA

¿Como cultura de la empresa permanentemente están probando los vinos que producen... alguno del portafolio chileno que nos recomienda?

Así es, continuamente estamos haciendo degustaciones con vinos también del mercado para ir mejorando cada vez. Destaco nuestro emblemático vino Manso de Velasco, que representa muy bien a nuestra viña. Este vino ha ido evolucionando a estilos de Cabernet Sauvignon más elegantes, por otra parte, me gustaría destacar a nuestro vino ícono: Escaleras de Empedrado un Pinot Noir único en suelos de piedra pizarra y que nos ha demandado un trabajo detallado de nuestro campo para poder lograr la calidad actual.

A propósito, y a modo personal, uno de los productos más logrados en toda su concepción y resultados es el espumante de uva País Estelado. Pude compartir con Ud en los inicios de ese proyecto cree Ud que alcanzó lo imaginado (se lo pregunto por qué para Ud siempre lo que viene se puede hacer mejor)

Estelado es un proyecto único en el que nuestro objetivo fue elevar en valor una cepa tradicional de Chile por la cual, principalmente los productores, recibían un precio muy bajo, como lo fue por mucho tiempo la uva País. Logramos hacer un espumante de la más alta calidad con método tradicional. Junto con pagar cinco veces más por las uvas a los productores que mi hijo apoyó para su certificación de comercio justo. Este espumante representa a Chile hoy en el

Mundo y creo tiene aún potencial de crecimiento. De esta forma apoyamos a pequeños productores a que puedan tener un mejor vivir.

Por último qué cree que se premia en Miguel Torres cuando ha sido elegida como marca más admirada en más de una ocasión...

Hemos encabezado el ranking en siete ocasiones y esto es algo de lo que nos sentimos muy orgullosos, porque son profesionales del sector de todo el mundo los que votan. Posiblemente, lo que más valoran de nuestra marca es nuestro compromiso con la sostenibilidad ambiental y la innovación, nuestra presencia internacional y nuestra pasión por la cultura del vino, elaborando vinos de calidad y auténticos que contribuyen a preservar el patrimonio vitivinícola. Torres es una marca sólida y reconocida en todo el mundo, pero va más allá, es una familia con 155 años de trayectoria, 5 generaciones y un gran equipo de profesionales dedicados y comprometidos sin los cuales no habríamos llegado hasta aquí. **@labodeguita_mt**



Torres es una marca sólida y reconocida en todo el mundo, pero va más allá, es una familia con 155 años de trayectoria, 5 generaciones. Con productos tan emblemáticos como nuestro brandy.

