

Entrevista a Mireia Torres

Los orígenes de la Familia Torres en el Penedès, se remontan al siglo XVII, donde la familia ya era propietaria de viñedos y comercializaban los vinos a pequeña escala.

Fundada en el 1870, la tradición familiar ha sido respetada escrupulosamente hasta hoy en día, y la empresa se ha transmitido de generación en generación hasta la actual, que es la cuarta, representada por el Presidente Miguel A. Torres, los Vicepresidentes Joan M^a Torres y Marimar Torres y la quinta generación representada per Arnau Torres Rosselló, Mireia Torres Maczassek y Miguel Torres Maczassek.

Des de sus inicios, la vocación exportadora ha sido una de las principales voluntades de esta familia y sus vinos siguen llegando hoy en día a 140 países del mundo.

Asimismo, otra constante de la empresa ha sido la creación y mantenimiento de la imagen de elaboradores de vinos de alta calidad con la que se identifica hoy en día el nombre Torres a través de todo el mundo.

Mireia Torres Maczassek pertenece a la quinta generación de la familia Torres. Actualmente, ocupa el cargo de Directora Técnica y Responsable del Área de I+D.



1. ¿Podría definirnos brevemente el proyecto CENIT DEMÉTER?

El Proyecto CENIT Deméter, en el que participa el CTM Centre Tecnològic, pretende realizar una investigación de carácter estratégico multidisciplinario e interregional en el campo de la vitivinicultura a nivel nacional, que permita la generación de conocimientos científicos y técnicos, la aplicación de los cuales, tendrá que poner las bases de una nueva manera de entender el posicionamiento futuro del sector vitivinícola español ante el cambio climático.

2. ¿Cuáles son sus áreas de trabajo y sus objetivos?

Las áreas en que se ha dividido el trabajo de investigación son siete: viticultura, cava, medio ambiente, bacterias, levaduras, transcriptómica y enología. El objetivo común de todas las líneas de investigación es obtener la máxima información y conocimiento para poder avanzarnos a los efectos del cambio climático.

3. ¿Cuántas empresas hay en el consorcio?

El Consorcio está integrado por 25 empresas españolas vinculadas al sector vitivinícola, de las cuales el 56% son bodegas y el 44% restante pertenecen a la industria auxiliar del sector. La empresa Miguel Torres actúa como líder del proyecto.

4. ¿Cuál es el presupuesto global del proyecto? ¿Y qué duración tiene?

El proyecto tiene asignado un presupuesto total de 26.912.571 euros y una subvención aprobada del 45,67%. El período de duración es de 4 años. Los trabajos se iniciaron ya el año pasado y su finalización está prevista para el año 2011.

5. ¿Cómo surgió la idea de solicitar un proyecto CENIT relacionado con esta problemática técnica?

En los últimos años se observan, por parte de viticultores y elaboradores, algunos cambios en el proceso de maduración de la uva. Hay una tendencia a que se produzca un desfase entre la madurez en el contenido de azúcares, más primeriza, y la madurez de aromas y polifenoles, más tardía. Esto comporta una gran dificultad para determinar el momento óptimo de cosecha ya que cuando tenemos el grado alcohólico adecuado, aún no se ha llegado a la máxima intensidad aromática y los taninos aún son verdes. Esta circunstancia representa un reto importante para los elaboradores ya que el consumidor pide vinos de aroma intenso, taninos maduros y menos grado alcohólico.

6. ¿Qué objetivos a nivel de investigación se han marcado para todo el proyecto? Y ¿Cuál se prevé que pueda ser su aplicación práctica para las empresas implicadas?

El proyecto CENIT Demeter tiene un importante componente de investigación, es decir, pretende incrementar los conocimientos que hay actualmente en el sector vitivinícola español sobre el impacto que puede tener el cambio climático en la viticultura y la enología en España.

Como objetivos de aplicación práctica podríamos destacar: la obtención de biomarcadores y de índice de maduración que permitan mejorar la decisión del momento de cosecha y determinar el sistema más adecuado de vinificación de los racimos que entren en la bodega, definir los sistemas más adecuados para la gestión de las viñas ante las nuevas condiciones climáticas, establecer modelos metabólicos que nos permitan adaptar los procesos fermentativos, desarrollar nuevas tecnologías de medición de parámetros on line, conseguir la reutilización de las aguas residuales y definir un estudio del ciclo de vida del corcho que pueda servir de modelo para todo el sector.

7. ¿Cómo valora la participación/ayuda de CTM en el proyecto DEMÉTER?

Muy positiva. El conocimiento del personal de CTM implicado en el CENIT Demeter está resultando ser muy fructífero para nosotros, ya que están llevando a cabo una gran actividad docente con nuestro equipo de trabajo.

8. Además del proyecto CENIT, ¿qué otras actividades de I+D+i lleva a cabo el grupo Torres?

Con nuestros trabajos de investigación intentamos investigar en las diferentes áreas implicadas en todo el proceso de elaboración del vino. Algunos de los proyectos que estamos desarrollando actualmente son el estudio de la recuperación de variedades ancestrales autóctonas de Cataluña, captación de CO₂ mediante algas y aspectos saludables del vino en la nutrición humana.

9. ¿Qué es lo que más valora del CTM?

El conocimiento técnico sobre las materias a tratar y la profesionalidad del personal. Su predisposición y las ganas de ayudar y avanzar. En resumen, la facilidad de trabajar con el equipo de CTM.