

## Entrevista a Mireia Torres

Els orígens de la Família Torres al Penedès, es remunten al segle XVII, on la família ja era propietària de vinyes i comercialitzaven els vins a petita escala.

Fundada el 1870, la tradició familiar ha estat respectada escrupolosament fins a dia d'avui, i l'empresa s'ha transmès de generació en generació fins l'actual, que és la quarta, representada pel president Miguel A. Torres, els vicepresidents Joan M<sup>a</sup> Torres i Marimar Torres i la cinquena generació representada per Arnau Torres Rosselló, Mireia Torres Maczassek i Miguel Torres Maczassek.

Des dels seus inicis, la vocació exportadora ha estat una de les principals voluntats d'aquesta família i els seus vins segueixen arribant avui dia a 140 països del món.

Tanmateix, una altre constant de l'empresa ha estat la creació i manteniment de la imatge d'elaboradors de vins d'alta qualitat amb la que s'identifica avui dia el nom Torres a través de tot el món.

Mireia Torres Maczassek pertany a la cinquena generació de la família Torres. Actualment, ocupa el càrrec de directora tècnica i responsable de l'àrea d' R+D.



### 1. Podria definir-nos breument el projecte CENIT DEMÈTER?

El Projecte CENIT Deméter, en el que participa el CTM Centre Tecnològic, pretén realitzar una investigació de caràcter estratègic multidisciplinari i interregional en el camp de la vitivinicultura a nivell nacional, que permeti la generació de coneixements científics i tècnics, l'aplicació dels quals, haurà de posar les bases d'una nova manera d'entendre el posicionament futur del sector vitivinícola espanyol davant del canvi climàtic.

### 2. Quines són les seves àrees de treball, els seus objectius?

Les àrees en què s'ha dividit el treball de recerca són set: viticultura, cava, medi ambient, bacteries, llevats, transcriptòmica i enologia. L'objectiu comú de totes les línies de recerca és obtenir la màxima informació i coneixement per poder avançar-nos als efectes del canvi climàtic.

### **3. Quantes empreses hi ha en el consorci?**

El Consorci està integrat per 25 empreses espanyoles vinculades al sector vitivinícola, de les quals el 56% són cellers i el 44% restant pertanyen a la indústria auxiliar del sector. L'empresa Miguel Torres actua como a líder del projecte.

### **4. Quin és el pressupost global del projecte? I quina durada té?**

El projecte té assignat un pressupost total de 26.912.571 euros i una subvenció aprovada del 45,67%. El període de duració és de 4 anys. Els treballs es van iniciar ja l'any passat i la seva finalització està prevista l'any 2011.

### **5. Com va sorgir la idea de demanar un projecte CENIT relacionada amb aquesta problemàtica tècnica?**

Bé, en els darrers anys s'observen, per part de viticultors i elaboradors, alguns canvis en el procés de maduració del raïm. Hi ha una tendència a que es produeixi un desfasament entre la maduresa en el contingut de sucres, més primerenca i la maduresa d'aromes i polifenols, més tardana. Això comporta una gran dificultat a l'hora de determinar el moment òptim de collita ja que quan tenim el grau alcohòlic adequat, encara no s'ha arribat a la màxima intensitat aromàtica i els tanins encara són verds. Aquesta circumstància representa un repte important per als elaboradors ja que el consumidor demana vins d'aroma intens, tanins madurs i menys grau alcohòlic.

### **6. Quins objectius a nivell d'investigació s'han marcat per tot el projecte? I quina es preveu que pugui ser la seva aplicació pràctica per a les empreses implicades?**

El projecte CENIT Deméter té un important component de recerca, és a dir, pretén incrementar els coneixements que hi ha actualment en el sector vitivinícola espanyol sobre l'impacte que pot tenir el canvi climàtic en la viticultura i l'enologia a Espanya.

Com a objectius d'aplicació pràctica podríem destacar: l'obtenció de biomarcadors i d'índex de maduresa que permetin millorar la decisió del moment de collita i determinar el sistema més adequat de vinificació dels raïms que entren al celler, definir els sistemes més adequats per a la gestió de les vinyes davant les noves condicions climàtiques, establir models metabòlics que ens permetin adaptar els processos fermentatius, desenvolupar noves tecnologies de mesura de paràmetres *on line*, aconseguir la reutilització de les aigües residuals i definir un estudi del cicle de vida del suro que pugui servir de model per a tot el sector.

### **7. Com valora la participació/ajuda de CTM en el projecte DEMÈTER ?**

Molt positiva. El coneixement del personal de CTM implicat en el CENIT Deméter està resultant ser molt fructífer per a nosaltres, ja que estan portant a terme una gran activitat docent vers el nostre equip de treball.

**8. A més del projecte CENIT, quines altres activitats d'R+D+i porta a terme el grup Torres?**

Amb els nostres treballs de recerca intentem investigar en les diferents àrees implicades en tot el procés d'elaboració del vi. Alguns dels projectes que estem desenvolupant actualment són l'estudi de la recuperació de varietats ancestrals autòctones de Catalunya, captació de CO<sub>2</sub> mitjançant algues i els aspectes saludables del vi en la nutrició humana.

**9. Què és allò que més valora del CTM ?**

El coneixement tècnic sobre les matèries a tractar i la professionalitat del personal. La seva predisposició i les ganes d'ajudar i avançar. En resum, la facilitat de treballar amb l'equip del CTM.