



NOTA DE PRENSA

Miguel Torres Chile celebra 40 años de pasión por la viticultura chilena

La agricultura orgánica, el comercio justo y la innovación desde el respeto por la tradición son los pilares fundacionales de la bodega

Uno de sus principales aportes a la viticultura chilena es la recuperación de variedades ancestrales como la cepa país y carignan

Vilafranca del Penedès, 7 de noviembre de 2019.- En 1979, la llegada de Familia Torres al valle de Curicó contribuyó a dinamizar la viticultura chilena, con el aporte de importantes innovaciones enológicas para esa época, rescate de variedades olvidadas, desarrollo de la agricultura ecológica y proyectos orientados al comercio justo. [Miguel Torres Chile](#) cumple hoy 40 años desde su fundación y se ha consolidado como una de las bodegas de referencia del país andino, distinguida como 'Viña del año 2018' por la asociación Vinos de Chile. Cuenta con un equipo de más de 200 colaboradores y tiene 400 hectáreas de viñedo en propiedad, repartidos en ocho fundos en las regiones de Maule, Bío-Bío y Ñuble. Elabora unas diez referencias de vino y el pisco El Gobernador, que se comercializan en más de 115 países.

Lo que atrajo a Miguel A. Torres, presidente de Familia Torres y 4ª generación, a iniciar su singular aventura en Chile, fueron los consejos de su buen amigo Alejandro Parot y la búsqueda de un nuevo desafío vinícola. Aunque la viticultura en Chile no tenía el desarrollo que luce hoy, Torres supo vislumbrar un enorme potencial en el remoto valle de Curicó, con excelentes condiciones de clima y suelo para elaborar vinos de gran calidad.

Tras la compra de las primeras 100 hectáreas del viñedo Santa Digna (Maquehua-Curicó), la primera apuesta fue aportar una tecnología entonces innovadora en el contexto vinícola chileno: depósitos de acero inoxidable y barricas de roble francés para la crianza de los vinos. Con ellos, se elaboraron las primeras añadas de Santa Digna, la línea de vinos más conocida de Miguel Torres Chile, hoy certificada como *Fair Trade* (Comercio Justo), que comenzó a exportarse en 1981.

Vinos singulares

Uno de los capítulos más apasionantes de los 40 años de trayectoria de Miguel Torres Chile ha sido el descubrimiento de variedades relegadas al olvido y viñas ancestrales que dan lugar a vinos únicos. Miguel Torres Maczassek –Presidente Ejecutivo de Miguel Torres Chile desde fines de 2009 y 5ª generación de la familia– describe a Manso de Velasco, la viña de

cepas de cabernet sauvignon de más de 115 años que da lugar al primer tinto icono que presentó la bodega chilena, como *"un superviviente de la revolución agrícola"*. Por otra parte, la recuperación de la uva país, con la que se elabora el espumante rosado Estelado y La Causa País, han sido también otra de las grandes contribuciones de la bodega a la viticultura chilena. Su apuesta por esta cepa histórica ha supuesto un apoyo fundamental para el trabajo de miles de agricultores.

"Me vienen a la memoria aquellas viñas viejas, de 200 años, escondidas y olvidadas, sin un vino que les diera voz. Los viñedos eran explotados y los vinos malvendidos para ser mezclados con otros. Pero en la vieja Europa, las cepas añejas son un tesoro y creímos que también en Chile podíamos dar valor a estos viñedos. Fue un proyecto que nos sobrepasó emocionalmente, pero la variedad país resucitó: sus viñas nos regalan una historia antigua de Chile que todavía hoy sigue viva", comenta Torres.

En la filosofía que defiende Miguel Torres Chile de recuperar las variedades tradicionales se enmarca también el recate de la carignan, que en el valle del Maule ofrece una expresión singular, con cepas centenarias. El proyecto VIGNO (Club de Vignadores del Carignan) fue una de las innovaciones más relevantes, y se presentó con la primera añada del tinto Cordillera Carignan 1996. El proyecto enológico en el Valle de Itata es el que da vida a La Causa, una colección de vinos que pone en valor variedades antiguas como la moscatel y cinsault, contribuyendo al mismo tiempo a recuperar la historia vitícola chilena, ya que fue en este valle donde se originó la viticultura hace más de 300 años.

Por fin, otro de los grandes desafíos de la Familia Torres en Chile ha sido encontrar suelos de piedra pizarra como los de Priorat, un proyecto que empezó a definirse en el año 1995 con la adquisición del fundo Empedrado, en Constitución, a 180 km al sur de Curicó. Con la primera añada de Escaleras de Empedrado 2012, primer pinot noir chileno plantado en terrazas de piedra pizarra, se concreta por fin el sueño de un vino que parecía imposible: *"Los grandes vinos nacen de las dificultades –asegura Miguel Torres Maczassek–, al final la naturaleza recompensa a aquellos que se aventuran a buscar sus límites"*.

Comercio justo

Durante su etapa al frente de Miguel Torres Chile de 2009 a 2012, Torres Maczassek, que considera Chile como su "propia casa" – definió la estrategia futura de la bodega apostando por la sostenibilidad, la viticultura orgánica y foco en los vinos de gama alta.

Tras la crisis derivada del terremoto de 2010, decidió orientar la bodega hacia el denominado 'Comercio Justo' y se convirtió en una de las primeras bodegas en tomar ese camino y obtener la certificación 'Fair Trade' ese mismo año. *"El terruño no existe sin el que lo cuida"*, asegura. *"Bajo el marco del comercio justo buscamos una estrecha colaboración con los viticultores, una relación que va más allá del trabajo y que es finalmente una forma de vida común y de entender juntos del viñedo"*.

Ecología y cambio climático

Enfocado su compromiso en la viticultura orgánica, el 100% de sus viñedos están certificados como orgánicos desde 2012 y destina grandes esfuerzos a proyectos de sostenibilidad y recuperación de variedades tradicionales, trabajando con pequeños viticultores.

Para hacer frente al desafío del cambio climático y contribuir a mitigar sus efectos, Miguel Torres Chile trabaja en la reducción del peso de las botellas, que impactan significativamente en la huella de carbono, e invierte cada año en energías renovables. También ha adquirido en 2018 un fundo de 5.000 hectáreas en la Patagonia, "Fundo Los

Cóndores", destinado a la plantación de árboles para compensar, con esfuerzos propios, sus emisiones de CO2.

Experiencias turísticas y gastronómicas

Miguel Torres Chile ha apostado por el enoturismo y ofrece visitas y experiencias en su bodega de Curicó para dar a conocer la riqueza vitivinícola chilena. Más de diez mil visitantes, muchos de ellos brasileros, llegan hasta Curicó cada año para conocer la bodega y aprender sobre el mundo del vino y sus labores agrícolas.

También contribuye a difundir la cultura del vino a través de la gastronomía, ya que es con la cocina que el vino se enaltece y se disfruta mejor. Así, cuenta con el Restaurante de Vinos Miguel Torres, ubicado en la misma bodega en Curicó, y La Bodeguita Miguel Torres, en Santiago de Chile, un establecimiento que apuesta por la cocina chilena del autor con el vino como protagonista.

Santa Digna Rosado, edición especial 40º aniversario

Para celebrar su 40º aniversario, Miguel Torres Chile ha lanzado al mercado una edición especial de Santa Digna Rosado, el primer vino con el que se estrenó la bodega. La botella se presenta un diseño único representado por la flor nacional chilena, el Copihue.

Es una forma de celebrar el sentido de pertenencia que siente Familia Torres en Chile. *"Elaborar vinos en Chile es un orgullo –asegura Miguel Torres Maczassek–; nuestra misión, por encima de todo, es proteger estos paisajes y sus viñedos con un sentimiento de compromiso y de trabajo que celebramos al final de cada día y renovamos al día siguiente".*

Video corporativo Miguel Torres Chile

<https://www.youtube.com/watch?v=9hedNqjJ9BA&feature=youtu.be>

Para más información:

Isabel Vea · Dircom Familia Torres

Tel. +34 93 817 78 64 · +34 93 817 74 00 · M. +34 610 70 88 32

ivea@torres.es · prensa@torres.es

www.torres.es · www.migueltorres.cl