



MIGUEL TORRES

Chile

MIGUEL TORRES CHILE

Comprometidos por un comercio más justo

2020

MIGUEL TORRES CHILE

Comprometidos por un comercio más justo



EL INICIO DEL PROYECTO

Desde los orígenes de la empresa en 1870, la Familia Torres ha complementado la tradición y la innovación para convertirse en una bodega reconocida mundialmente. Este compromiso por hacer las cosas bien nos guio a explorar en Chile distintos modelos de certificación en el ámbito de la responsabilidad social, en especial el modelo de Comercio Justo. Esta idea se acrecentó tras el terremoto que afectó a Chile el 27 de febrero de 2010, y en donde gran parte de los agricultores del sur del país sufrieron los embates de esta catástrofe.

Desde ese momento se ha estado trabajando intensamente para desarrollar de más y mejor manera este proyecto. Este enriquecedor proceso nos permitió lograr la Certificación de Comercio Justo bajo el modelo Fair For Life, y que, a grandes rasgos, indica que la bodega ha pagado un valor justo por las materias primas empleadas, lo cual permite el desarrollo del agricultor, especialmente los más pequeños y desfavorecido. Además, establece que se ha otorgado condiciones laborales dignas a sus trabajadores en toda la cadena productiva, junto con mejorar las políticas de preservación medioambiental durante todo el proceso.

Ya con el correr de los años nos hemos transformado en uno de los símbolos del Fair Trade en el mundo del vino. Reconocimiento que data de fines de 2010 cuando Miguel Torres Chile obtuvo la certificación de nuestra línea de vinos Santa Digna, la más importante a nivel nacional e internacional.



MIGUEL TORRES
Chile

CONTEXTO LOCAL EN CHILE

Hablando de los desafíos de la vitivinicultura chilena, el principal problema hoy en día es la gran brecha existente entre los grandes productores y aquellos pequeños viticultores, los cuales generalmente están sometidos a las inclemencias del clima y de los precios de mercado que son dominados por las grandes empresas. Esto produce que la mayoría de los años estos pequeños productores deban vender su uva a menos del costo de producción, obligándolos a no ser socialmente responsable con sus propios trabajadores o con el medio ambiente, generando deudas y, en muchos de los casos, viéndose obligados a vender sus campos y/o cambiar de cultivos. Todo este círculo vicioso solo ocasiona mayor pobreza y migración a las ciudades perdiéndose un rico patrimonio social y cultural.

Debemos ser capaces de incorporar a estos pequeños productores en condiciones dignas para que ellos y sus futuras generaciones puedan seguir trabajando la tierra con el orgullo propio del campo y con condiciones óptimas de trabajo de sus colaboradores. Para esto el Comercio Justo es una excelente herramienta

ya que ayuda a nivelar la balanza del comercio y que todos en la cadena productiva puedan obtener la merecida retribución por su trabajo.

Desde el punto de vista del movimiento de Comercio Justo propiamente tal, uno de los principales desafíos que se ha experimentado en estos 8 años de implementación, es que el concepto de Comercio Justo no está desarrollado en Chile, teniendo un casi nulo reconocimiento por parte de los consumidores finales. Este hecho no solo produce problemas al momento de describir el modelo a los consumidores, sino que también al tratar de explicarlo a los productores al momento de invitarlos a participar de este proyecto.

Esto ha llevado a Viña Miguel Torres Chile a ser socio fundador y entusiasta colaborador de la Asociación Chilena por el Comercio Justo. Entidad fundada el año 2012 y que tiene como principal objetivo el realizar acciones tendientes a visibilizar el modelo de negocio del Comercio Justo en Chile, buscando crear la categoría en nuestro país.

COMPROMISO CON EL PROGRAMA FAIR FOR LIFE

La gran ventaja que tiene el modelo Fair For Life es su flexibilidad sin dejar de lado la exigencia a los principios establecidos por el Comercio Justo internacional. A diferencia de otros modelos, FFL históricamente nació para cubrir las brechas que los otros modelos dejaban producto de lo rígido de su estructura, dejando una serie de productos fuera de la certificación por el solo hecho de no tener estándar desarrollado. Esto, lo convierte en un protocolo muy atractivo desde todo punto de vista ya que la sostenibilidad económica, que también es muy importante.



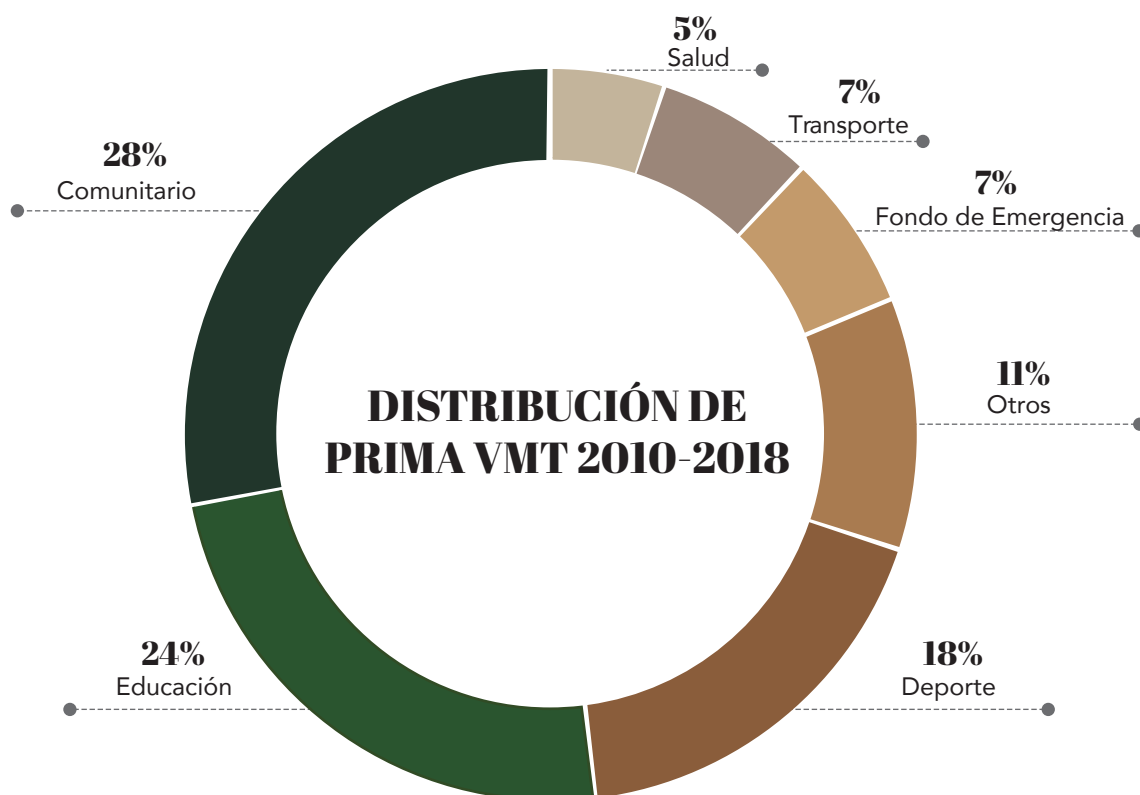
PRINCIPALES BENEFICIOS LOGRADOS

El principal beneficio no solo es para la viña sino para toda la cadena productiva y está dado por la aplicación del modelo a un proyecto emblemático para nosotros que es el de rescate de variedades tradicionales y que partió con la elaboración del Espumante Estelado Rosé, producido con uva país, la más antigua y también despreciada cepa presente en Chile. Este espumante llegó a obtener el premio al mejor Espumante de cepas no tradicionales del mundo, en el prestigioso concurso Champagne & Sparkling Wine World Championships, además de una serie de medallas de oro y otros reconocimientos en varios concursos internacionales.

Además, la viña ha realizado un fuerte trabajo por recuperar otras variedades tradicionales de Chile y casi olvidadas como carignan, moscatel y cinsault, trabajando en la mayoría de los casos con proveedores pequeños y de sectores de secano. Los productos asociados a este tipo de proyecto son el ya mencionado Estelado en sus tipos blanco y rosé, además de los vinos pertenecientes a la nueva viña La Causa.

Precisamente uno de los objetivos de La Causa es el trabajo conjunto con los pequeños productores de estas cepas llamadas hoy patrimoniales, y cuyo modelo de producción está basado en su integración a los más modernos procesos de vinificación. Esto significa que se une el cultivo de variedades ancestrales realizada por años por estos pequeños productores con las nuevas técnicas de vinificación y experiencia en la industria del vino por más de 100 años de la Familia Torres, para obtener en conjunto, lo mejor de estas cepas.

Con todo lo anterior, los productores de uva certificados Fair Trade, obtienen un precio justo por la materia prima que venden a Miguel Torres Chile, lo cual permite su desarrollo y crecimiento. Además, reciben una prima por cada botella de Santa Digna vendida. Nuestros colaboradores deciden en pequeños comités cuál es el mejor uso de estos fondos aplicados a proyectos sociales. Hasta la fecha se han tomado medidas de apoyo educacional y salud principalmente.



Siendo los conceptos Educación y Comunitario los que aportan más del 50% del uso de la prima.



EJEMPLOS DE PROYECTOS

■ Aporte a Cuerpo de Bomberos de Cumpeo

Como ha sido la tónica en estos últimos años se realizó la entrega de una sirena para el cuerpo de bomberos de Cumpeo y el cual contaba con una sirena de baja potencia y no sirvió del todo para alertar a los voluntarios, dentro de los cuales se cuenta un trabajadores del campo del aramo.

Los voluntarios nos solicitaron dar los agradecimientos a los trabajadores de la Viña Miguel Torres por la ayuda entregada.



■ Mejoramiento de cocina Club deportivo FAVACAP

El Club deportivo FAVACAP es un club que lleva años en el desarrollo deportivo amateur. Sus orígenes datan del año 1962, más de medio siglo impulsando el deporte en su comunidad con una membresía actual de 70 socios.

Dentro de sus actividades está el trabajo comunitario, para lo cual tenían la necesidad habilitar un sector para preparar alimentos. Es así como con el aporte de materiales de construcción más el trabajo voluntario de los mismo socios se pudo concretar la habilitación de la cocina, la cual no solo alberga a club sino que es utilizada por diferentes organizaciones entre ellas se cuenta la junta de vecinos, club de adulto mayor, centro de madre y recientemente se utiliza para enseñar español a un grupo de 30 haitianos aproximadamente que han inmigrado a nuestra ciudad en busca de mejoras en su calidad de vida.

Sin duda el trabajo cooperativo, hace que sean más valorados estas comunidades.



■ Implementación para talleres de Hogar María Ester

A comienzo de noviembre se realizó la entrega de equipamiento de cocina para el hogar María Ester de la comuna de Sagrada Familia, la cual es una organización sin fines de lucro que brinda espacios de inclusión y acogida a niños, niñas, jóvenes y adultos en situación de discapacidad y pobreza, el aporte entregado por el comité de trabajadores de la viña consistía en un Horno Industrial, Amasadora Industrial y dos camas tipo nido.

Esperamos que este aporte ayude a mejorar la calidad de vida de los integrantes de esta casa acogida y su a vez aliviar el trabajo que desempeña el equipo de trabajo, que día a día se esfuerza para brindar la mejor atención a niños y jóvenes de esta fundación.

■ Silla Neurológica Pediátrica para Sofía

Dentro de los proyectos votados se encontraba la entrega de una silla neurológica Pediátrica para Sofía Canales, niña de 4 años que padece de Hidrocefalia, la que se define como un aumento del líquido cefalorraquídeo en su cerebro. La Madre de Sofía agradece que los trabajadores de Miguel Torre realicen este tipo de aporte que sin duda mejorara la calidad de vida de Sofía.



■ Entrega de Sala para Proyecto de Integración, Escuela Rural de Potrero Grande.

El pasado mes se dio por concluido, el proyecto de sala para el Programa de Integración Escolar (PIE) de la escuela de Potrero Grande, el cual ayudará de forma significativa a los alumnos de este establecimiento, dando las comodidades necesarias para la realización de atención de profesionales como psicólogos, kinesiólogos, fonoaudiólogos, educadores deferenciales, etc. La sala contenedora es de 3x8mts de largo y cuenta con luz, piso flotante y aire acondicionado.

La directora, profesores y alumnos expresaron su agradecimiento por este proyecto y que sin duda beneficiara a toda la comunidad estudiantil, la cual no disponían del espacio físico para desarrollar este tipo de atenciones.



■ Implementación deportiva

El comité realizó la entrega al club deportivo "Los de Siempre" del sector de los Niches de la comuna de Curicó y al Club deportivo "Carlos Toledo" de nuestra viña. El aporte para ambos clubes consiste en la entrega de un juego completo de camisetas, que en el caso del club de los niches apunta a la serie juvenil de 8 a 12 años y en caso de Club Carlos Toledo, es para la selección adulta.



■ Aporte a 6ta Compañía de Bomberos de Curicó

La 6ª compañía de bomberos de la comuna de Curicó, fue beneficiada por nuestro comité Miguel Torres con trajes especiales para combate contra incendios, estos serán utilizados por los cadetes de la compañía, los cuales están en etapa de aprendizaje y concientización de lo que significa tener la responsabilidad de ser bombero.

Esperamos que varios de estos niños y niñas sigan en el futuro con el deseo de ser voluntarios de esta prestigiosa institución.



■ Aporte para Huguito

Huguito es un niño de 8 años que padece el síndrome de Angellman el que produce un retraso en el desarrollo psicomotor, epilepsia, una capacidad lingüística reducida o nula, escasa receptividad comunicativa, baja coordinación motriz, problemas de equilibrio y movimiento. Dentro de las ideas votadas se encontraba la entrega de pañales para Huguito, el cual ya se hizo efectiva y esperamos que sea de ayuda para él y su familia.



Testimonios de los productores Viñedos Esperanza de la Costa



Actualmente la sociedad Viñedos Esperanza de la Costa se conforman por 18 pequeños productores de uva. En su mayoría, cuentan en promedio con una o una hectárea y media de extensión de viñedos, a excepción del don Pedro Albornoz, socio que posee cerca de siete. Las variedades que manejan son un 60% de país, y el 40% corresponde a otras cepas de uva vinífera como Sauvignon Blanc, Merlot, Carménère, Syrah, Cabernet Sauvignon y Malbec, todo ello repartido en comunas pertenecientes a la provincia de Curicó: Sagrada Familia y Hualañé, y también en Curepto, ciudad correspondiente a la provincia de Talca. **“Por eso la idea de asociarse, para entre todos hacer más kilos para vender, ya que individualmente se hace muy difícil”,** indica

Héctor Garrido uno de los asociados.

Ahora todos los asociados cuentan con instalaciones y viñedos en regla, esto gracias a las instancias educativas que ellos comenzaron a recibir a través de varias capacitaciones derivadas de la alianza productiva entre Miguel Torres Chile, INDAP y los agricultores. “Ha sido maravillosa, ya que nos ha generado muchos beneficios, hemos postulado a proyectos para tener nuestras bodegas, maquinarias para el manejo de los cultivos, además de poder acceder a todas las certificaciones posibles, aparte de las que nos rigen como Comercio Justo y como viñedos orgánicos”, dice Secundina.

Cabe mencionar que, la certificación que entregan las

agencias para otorgar su sello o certificados (Fairtrade, Fair For Life o Guaranteed Fair Trade) de “Comercio Justo” requiere el cumplimiento de diez principios básicos que exige la Organización Mundial del Comercio Justo (WFTO). Entre las condiciones figuran realizar prácticas comerciales justas, pagar un precio justo, rechazar el trabajo infantil y forzoso, generar buenas condiciones de trabajo y respetar el medio ambiente. En Chile, más de 20 organizaciones y tiendas están certificadas bajo esta práctica, un modelo transaccional alternativo que está basado en una asociación tanto entre productores y comerciantes como entre empresas y consumidores.

Mediante esta alianza productiva, la cual se enfoca en tres ámbitos: empresa, gobierno y agricultor, los pequeños viñateros de la agrupación Esperanza de la Costa, obtuvieron los recursos para financiar sus certificaciones. Entre todos existe un apoyo mutuo en el cual se ve directamente beneficiado el pequeño productor.





Héctor Garrido “La virtud que tuvo en ese tiempo don Miguel Torres hijo fue tratar de ayudar a los pequeños agricultores y además salvar a la uva país”.

Héctor Garrido, quien está encargado del área medioambiental, comenta que **“al estar trabajando con Miguel Torres nos hemos dado cuenta de lo importante que es el tema orgánico para Europa**, incluso hemos visto que son aún más estrictos que acá en Chile, porque la principal condición es que la producción efectivamente sea amigable con el medioambiente. No ser invasivos, sino inclusivos con toda la flora y fauna existente en campo además de los viñedos. Por otra parte, destacar que el Fair Trade es un sistema muy completo, pues se preocupa mucho de la parte social, por eso nosotros contamos con toda una red de apoyo que va en directo beneficio de los productores, especialmente con más desvalidos de la sociedad”, asevera.

El porcentaje que se le descuenta a los asociados por participación es muy pequeño el cual sirve para pagar un aporte para obtener la certificación orgánica y algunos los impuestos. Todo va destinado a que esta agrupación siga funcionando como sociedad, por ahora no cuentan con utilidades para

pagar remuneraciones, pero si un mínimo para solventar algunas representaciones en actividades.

Para el espumante Estelado Rose, la uva tenía que estar casi verde, esto para poder conservar la acidez. Este vino obtuvo un gran reconocimiento como el mejor espumante del mundo en cepas no tradicionales en el concurso International Wine Challenge, lo cual nos llena de orgullo ya que se elaboró con las uvas de nuestro campo. **La virtud que tuvo en ese tiempo don Miguel Torres hijo fue tratar de ayudar a los pequeños agricultores y además salvar a la uva país**, que es casi la cepa madre de Chile, cuando

no se hacía prácticamente nada con ella, y él tuvo la iniciativa de crear este proyecto junto a nosotros, no sólo para crear un espumoso, sino para valorar a la variedad y elevarla a una categoría superior”, recalca Garrido.

“De casi que no nos conocía nadie, gracias a Miguel Torres Chile empezaron a llegar y llegar extranjeros a ver lo que nosotros hacíamos, llegaban diciéndonos que vieron videos y estando acá superaban sus expectativas al vernos, algunos han vendimiado justo cuando hemos estado cosechando. Aquí los clientes vienen y nos ven tal cual somos”, agrega el productor de Hualañé.



MIGUEL TORRES
Chile



Pedro Albornoz, productor uva País, Cauquenes.

La vendimia se hace 100% a mano, está a cargo de cada productor y para esa labor se ayudan entre ellos mismos, todo cumpliendo plazos, procesos y todas las especificaciones indicadas por la viña solicitante. El transporte también está a cargo del pequeño viñatero, ya que la compra de la uva considera la puesta de la fruta en bodega o entregada.

Para la temporada 2019 esta agrupación de agricultores reunió 280 mil kgs., 100 mil de éstos correspondiente sólo a uva país. Un año para ellos exitoso. No obstante, para la próxima cosecha 2020, ellos proyectan un

bajísimo rendimiento a raíz de las pasadas heladas que afectaron a la zona central de Chile a principios de octubre de 2019, donde muchos de ellos perdieron la totalidad de la producción. Por esta y otras razones ellos buscan constituirse legalmente bajo una nueva figura: Cooperativa Viñedos Esperanza de la Costa, “y la idea es que cualquier productor cuando tenga un año problemas, ésta pueda ayudarlo. Así tenemos más posibilidad de postular a proyectos”, indica Héctor Garrido.

Recientemente postularon a un proyecto Juntos de SERCOTEC por dos años, el que los

ayudará económicamente para la adquisición de maquinaria básica e infraestructura que albergue su producción.

Su sueño es hacer uno vino orgánico, con uvas de calidad, de la costa curicana, certificado Fair Trade y de pequeños productores de la zona. Poreso, este 2020 proyectan postular a un proyecto de inversión que cuenta con el apoyo de INDAP para adquirir cubas de acero y a otro que tendrá el apoyo de CORFO, que les permita el financiamiento del resto de la infraestructura necesaria para hacer sus propios vinos, a baja escala, pero de calidad superior.





“Somos como una gran familia, conocemos las fortalezas y debilidades de cada uno. Está el cariño mutuo de seguir trabajando juntos”, dice Secundina.

“Todo esto siempre contando con la asesoría de Miguel Torres Chile, especialmente con la asistencia técnica que su equipo nos pueda brindar, sobre todo al momento de vinificar para saber qué calidad de uva tenemos y cuándo nos convendría vinificar”, recalca Héctor Garrido.

“Somos como una gran familia, conocemos las fortalezas y debilidades de cada uno. Está el cariño mutuo de seguir trabajando juntos”, dice Secundina.

En tanto, don Pedro Albornoz se muestra agradecido de su gestión porque “nos ha enseñado a conocernos entre cada uno. Quienes nos representan dan los primeros pasos y luego nosotros les seguimos, gracias a eso hemos aprendido mucho. Y confiamos en ellos porque hasta ahora todo ha resultado bien, incluso ayudándonos a lograr cosas que teníamos poca esperanza de lograr. Se nos han abierto puertecitas y nos dan ánimo para que sigamos adelante”, concluye.





MIGUEL TORRES

Chile