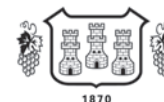




Miguel Torres Carbó

TORRES®



Fer parlar el vi

Miguel A. Torres Riera, president de Bodegas Torres, quan viatja a Moscou i a Kazan tracta de fer els discursos en rus, pràcticament sense mirar el paper. Ha estudiat rus durant dos anys i comenta que això és el que ajuda a vendre, «sobretot en un país on la gent no espera que parlis la seva llengua. Al Japó i a la Xina passa una mica el mateix».

Després de l'anglès, el francès i l'alemany, Miguel A. Torres estudia japonès i xinès. El seu pare Miguel Torres Carbó (1909-1991) i la seva mare Margarita Riera (1909-2004) també aprenen idiomes el 1940, quan se'n van a Nova York a vendre. Com ressalta Miguel A. Torres: «S'aconsegueix vendre després de molts anys de feina, d'agafar avions i de parlar idiomes. Li havia sentit dir moltes vegades al pare i és ben cert.» Després de parlar molt i molt, avui Torres és líder en el mercat de vins i brandis a l'Estat espanyol, comercialitza més de 50 marques diferents i afalaga paladars a 160 països.

Fa més de tres segles que la família Torres està vinculada al món del vi. La conversa és viva, certament, des de 1870, quan Jaime Torres Vendrell (1843-1904) torna de Cuba on havia emigrat amb l'objectiu de buscar fortuna i juntament amb el seu germà Miguel (1832-1910), que fins aleshores s'ha dedicat a les vinyes que la família té des del segle XVIII, creen, com a empresa exportadora, Bodegas Torres, a Vilafranca del Penedès. Els vins permeten establir una comunicació fluïda: Cuba, Mèxic, Hamburg, Sant Petersburg... Reben premis a les Exposicions

de Filadèlfia (1876), París (1878) i Barcelona (1888). I el 1928 el fill d'en Miguel Torres, Joan Torres Casals (1865-1932), enceta una nova àrea de negoci important: la destil·lació de brandis. Ja sigui a terra o a ultramar, tothom en sent a parlar. Però l'èxit s'esmuny amb l'arribada de la Guerra Civil. Una bomba dirigida a l'estació de ferrocarrils de Vilafranca del Penedès cau sobre el celler i queda mig destruït.

Un cop finalitzat el conflicte, Miguel Torres Carbó, fill d'en Joan Torres Casals, i la seva esposa Margarita Riera agafen les

ampolles en silenci i s'embarquen per dialogar a les Amèriques: Cuba, Veneçuela, Mèxic, Amèrica Central, els Estats Units, Canadà. Volen estudiar i obrir nous mercats i, per això, no paren de parlar sobre el vi. Passen un any voltant i aconseguen internacionalitzar-se. Xerrar per vendre els permet reconstruir el 1940 el celler destrossat.

Fins l'any 1941 els vins Torres encara es comercialitzen a granel. Però la Segona Guerra Mundial talla el proveïment de vins francesos. «Aleshores, el pare va aprofitar aquesta oportunitat per començar a comercialitzar els nostres vins en botelles etiquetades i poder proveir el gran mercat. Va ser un home molt avançat en el temps i amb grans dots pel màrqueting. Es guanyava la gent, sabia vendre el seu producte i col·locar-lo a tot arreu. Era extraordinari», recorda Miguel A. Torres.

Miguel Torres Carbó practica un màrqueting directe, sense intermediaris. «El pare establia una relació molt propera amb els clients i això els generava confiança en la nostra marca. Els diumenges acostumàvem a anar sempre al mateix restaurant i el pare el primer que feia era saludar el cambrer i preguntar-li per la seva família. El cambrer, que veia que el pare era diferent que els altres venedors, recomanava el nostre vi sempre que podia.»

Miguel A. Torres aprèn del pare la importància d'estar al costat dels clients: «Recordo també que sempre duia al cotxe unes ampolles de vi per donar de mos-

tra. Fins i tot quan anàvem de vacances amb la família, aprofitava per regalar-ne als restaurants on menjàvem. Jo he seguit amb el seu exemple, i quan es podien pujar begudes a l'avió, sempre portava una bossa amb 7 o 8 ampolles per a possibles nous clients.»

Miguel A. Torres comença a interessar-se pel vi quan té 19 anys. Ell i els seus germans, Juan María i Marimar, neixen en una escenografia de vinyes. Miguel A. Torres rememora el seu primer contacte amb aquell món: «Guardo molt bon record del primer glop de vi que em va donar un any el meu pare per Nadal, i també de les passejades per les vinyes, on m'explicava històries del passat i de les vicissituds que havien viscut ell i la mare.» Després d'estudiar, durant un any, Ciències Químiques a la Universitat de Barcelona, Miquel A. Torres comença Enologia i Viticultura a la Universitat de Dijon (Borgonya). «A França vaig descobrir noves maneres de plantar la vinya i també altres varietats de raïm que no existien al nostre país. Vaig trobar que era un món apassionant. Veure aquelles ampolles tan antigues col·locades amb cura, provar vins extraordinaris, passejar entre aquelles vinyes tan maques... Em va encantar i així vaig començar.»

Miguel A. Torres torna de França el 1962 i s'incorpora al negoci familiar. «El meu primer projecte va ser fer un vi a partir d'una varietat autòctona, la parellada. Vaig plantar uns ceps d'una hectàrea de vinya que tenia l'avi i al cap d'uns anys,

«S'aconsegueix vendre després de molts anys de feina, d'agafar avions i de parlar idiomes.»

D'ESQUERRA A DRETA, LA QUARTA I LA CINQUENA GENERACIÓ DE LA FAMÍLIA TORRES: ARNAU TORRES, WALTRAUD MACZASSEK I MIGUEL A. TORRES. ASSEGUTS: MIGUEL TORRES MACZASSEK, MARIMAR TORRES, JUAN MARÍA TORRES I MIREIA TORRES MACZASSEK.





TINA DE 125.000 LITRES.

cap al 1965, ja vam poder elaborar alguna cosa.» Amb aquest primer experiment, Torres posa les bases de la viticultura i enologia moderna.

«Després de convèncer el pare, vam començar a plantar varietats internacionals, com cabernet sauvignon, chardonnay o merlot. Vaig creure que la terra reunia les condicions idònies, tan climàtiques com edafològiques, perquè aquestes varietats s'hi adaptessin. El temps ens ha donat la raó. També he de dir que no vam ser els primers. El pioner va ser Jean Leon, que les va plantar per elaborar el vi del seu restaurant, La Scala de Beverly Hills, on

«Ens vam proposar arribar a estar entre els 10 millors vins del món, en prestigi i en volum.»

anaven les estrelles de Hollywood. Paral·lelament, durant aquella època, vam introduir les tines d'acer inoxidable que ens van permetre controlar la temperatura durant la fermentació amb la conseqüent millora de la qualitat dels nostres vins.» El planter de brandis i vins –Torres 10, Coronas, Sangre de Toro, Viña Sol– millora i els nous ceps estan a punt per fer parlar el món.

Miguel A. Torres també sent la crida i visita diferents països, fins que troba un excompany de la Universitat de Dijon, Alejandro Parot, que li fa veure les enormes possibilitats que presenta Xile, el seu país, per als viticultors. «Xile gràcies al seu clima, la seva terra i a l'absència de moltes plagues que tenim a la resta del món, és un paradís per elaborar-hi vi.» L'any 1979 Bodegas Torres compra un petit celler al Valle Central de Xile (Curicó) i comencen a plantar-hi vinya. «El primer que va fer el pare va ser incrementar quatre vegades el salari dels treballadors. Com és d'imaginar, això no va complaure gaire a alguns dels nostres veïns, però estàvem convençuts que s'havia de fer. El 2010, el celler de Xile va ser el primer a aconseguir el certificat *Fair for Life* (comerç just). Actualment ja hi tenim plantades més de 400 hectàrees de vinya i hi elaborem unes 25 marques de vi.»

La dimensió internacional de Bodegas Torres s'amplia més de la mà de Marimar, la germana de Miguel A. Torres, que com el seus germans porta a la sang la passió per la vinya i el món del vi.

«L'any 1986 va emprendre el projecte de plantar vinya. Va comprar unes 20 hectàrees de vinya al Russian River Valley, al comtat de Sonoma, i va començar a elaborar un chardonnay. Poc abans de morir el pare, li va dur una ampolla de la primera anyada. Ell va quedar gratament sorprès del resultat i va demanar a la mare que l'ajudés a fer realitat un somni: obrir un celler a Califòrnia. Malgrat la mort del pare el 1991, tota la família va poder anar a Califòrnia, dos anys més tard, per inaugurar el nou celler, que va rebre el nom de Marimar Estate. Actualment, Marimar elabora vins de chardonnay i pinot noir de gamma alta.» En record a Miguel Torres Carbó, la vinya porta el seu nom. L'any 2002 Marimar Torres planta la vinya Doña Margarita, a la vall de Freestone, en honor a la seva mare.

Amb la mort de Miguel Torres Carbó l'any 1991, les bodegues passen a mans de Miguel A., Juan María i Marimar Torres, els seus fills. «El pare va ser el gran promotor de les exportacions. A partir dels anys noranta ens vam proposar arribar a estar entre els 10 millors vins del món, en prestigi i en volum. L'estratègia empresarial per aconseguir-ho era invertir en distribució.» Des del 1997, Bodegas Torres està present a la Xina, primer amb una *joint venture*, i dos anys més tard amb una delegació comercial pròpia. També té empreses pròpies de distribució a països com Suècia i Brasil; i, en d'altres, manté societats conjuntes, com al Regne Unit, Índia i Mèxic.

Per Miguel A. Torres, el seu és un celler singular, polifònic. «Elaborem vins assequibles per a molts consumidors, com els vins tradicionals, el Viña Sol o el

Coronas, per exemple, o els nobles i reserves, com el Gran Viña Sol o el Gran Coronas. I, a la vegada, tenim vins de producció molt limitada com els vins de finca Milmanda o Mas La Plana, presents a les cartes dels millors restaurants del món. «No hi ha gaires marques que puguin estar en un lloc i en l'altre. En la meua opinió, això demostra que la relació qualitat/preu de Torres és reconeguda internacionalment tant pel consumidor final com pels sommeliers, els xefs i, per descomptat, pels experts periodistes.»

Els vins Torres parlen per si sols. Estan en boca de tothom. El 2007 Miguel

DESTRUCCIÓ DEL CELLER DE BODEGAS TORRES DESPRÉS D'UN BOMBARDEIG DURANT LA GUERRA CIVIL.





CENTRE DE VISITES DE BODEGAS TORRES A PACS DEL PENEDÈS.

A. Torres és nomenat el viticultor més influent a l'Estat i el segon a nivell europeu per la revista *Decanter*. Torres forma part de l'associació *Primum Familiae Vini*, una associació que aplega 11 de les famílies elaboradores de vi més importants del món, a la qual només s'hi pot accedir per invitació. En formen part des del 1991, al costat de Vega Sicilia, Egon Müller Scharzhof, Symington, Pol Roger, Perrin, Joseph Drouhin, Tenuta San Guido, Hugel & Fils, Antinori i Mouton Rothschild.

El vi arriba a dalt de tot, però abans cal mirar la terra. «La salut del nostre planeta és realment fràgil i cal actuar. Recordo que la primera vegada que vaig

veure el documental d'Al Gore, *An Inconvenient Truth*, de l'exvicepresident nord-americà, vaig quedar molt impressionat. Tot i que la nostra empresa ha estat sempre responsable amb la preservació del medi ambient, ja que

«El grup no para de créixer amb més de 2.432 ha. de vinyes repartides per tot l'Estat espanyol, Xile i Califòrnia.»

aquest criteri forma part de la nostra missió i fa més de vint-i-cinc anys que no utilitzem pesticides ni herbicides químics a les nostres vinyes, vaig pensar que havíem de fer una inversió important, de 10 milions d'euros, per pal·liar els efectes del canvi climàtic. El nostre compromís actual és el de reduir en un 30% les emissions de CO₂ per ampolla l'any 2020.»

Des del 1986 Bodegas Torres té la seva pròpia fundació. Des de llavors,



FINCA DE MAS LA PLANA AL COR DEL PENEDÈS.

la Fundació Miguel Torres, dirigida actualment per Waltraud Maczassek, esposa de Miguel A. Torres, ha col·laborat amb organitzacions públiques i privades en més de 400 projectes de cooperació arreu del món.

L'any 2012 Miguel A. Torres decideix traspasar la direcció general de les Bodegas Torres al seu fill, Miguel Torres Maczassek, i la gerència del celler del Priorat i de Jean Leon a la seva filla, Mireia Torres, mantenint la presidència. Són ja cinc les generacions que s'han anat succeint en el negoci familiar mentre el grup no para de créixer, amb més de

2.432 hectàrees de vinyes repartides per tot l'Estat espanyol, Xile i Califòrnia. La quarta generació de la família Torres està representada pel president Miguel A. Torres, els vicepresidents Juan María Torres i Marimar Torres; i la quinta generació, pels fills de Miguel A. Torres –Mireia Torres Maczassek i Miguel Torres Maczassek–; el fill de Juan María –Arnau Torres Rosselló–; i la filla de Marimar –Cristina Torres.

Són més de tres segles que la família Torres, generació rere generació, ha sabut transmetre la seva passió per la vinya i el secret de l'elaboració dels diferents vins.