

## Bodegues Torres

### Innovació vinícola compromesa amb el medi ambient

Dedicar-se a la producció de vins és una activitat d'allò més antiga. Aquest fet, però, no impedeix que la innovació i la recerca més avançades hi puguin tenir cabuda. Les Bodegues Torres són un autèntic laboratori per tal de millorar els processos de producció i la qualitat dels vins. I tot plegat des de la consciència mediambiental de reduir les emissions de CO<sup>2</sup>.



Torres és una empresa familiar, que amb una política d'autofinançament i reinversió dels beneficis, ha aconseguit consolidar-se des de Vilafranca del Penedès com una de les bodegues de referència al nostre país. I no tan sols això, la seva presència internacional ja arriba a més de 140 països amb tota la seva gamma de vins i brandis. Entre els seus productes hi ha des de clàssics com el Sangre de Toro o el Viña Sol, a

vins de màxima qualitat com el Grans Muralls. La seva dilatada trajectòria en el món vinícola no ha suposat, però, que perdin en cap moment la voluntat d'innovar. Els mercats més avançats comencen a evolucionar cap a un model més sostenible, i Torres ha decidit avançar-se a les necessitats futures i començar a implantar tot tipus de mesures que permetin produir vins millors que contaminin menys. Fonts de Torres

asseguren que “l’aposta per la sostenibilitat permet assegurar el futur de l’empresa a 20 o 30 anys vista”.

### Un laboratori entre els ceps

La premissa sota la qual es treballa és la preservació de l’entorn, i malgrat implementar mesures ecològiques des de fa més de 20 anys, no va ser fins el 2007 que va començar a desenvolupar-se l’actual procés d’innovació i recerca orientat al canvi climàtic. “Vam observar que en cinc o sis anys de l’última dècada les anomalies del clima havien estat notòries, i això afectava la fisonomia de les vinyes i alterava la collita”, asseguren des de Torres. Calia trobar la manera d’adaptar-se a l’evident canvi climàtic, i es van fixar un objectiu: reduir un 30 % les emissions de CO2 entre 2008 i 2020.

Per fer-ho, Torres compta amb un equip d’I+D d’una quinzena de persones, però segons fonts del celler “és molt flexible, funciona per projectes i d’aquesta manera tenim la gent més motivada, no s’estanca”. A més a més, també han volgut implicar en cada projecte de recerca els treballadors de les àrees afectades, que “hi destinen part del seu temps, i ho viuen com un al·licient més”.

Dins d’aquesta organització destaquen tres projectes totalment innovadors en el món vinícola. D’una banda hi ha l’obtenció de carbó vegetal mitjançant la **piròlisi de ceps antics**. Així s’obté un producte amb 75% de carboni i un poder calorífic de 7.000 Kcal/kg, superior a les 4.000 de la fusta.



Lit d’algues

#### Raó social

Bodegues Torres  
M. Torres 6  
08720 Vilafranca del Penedès  
Catalunya

#### Any de constitució

1870

#### Ciutat de la seu

Vilafranca del Penedès

#### Producte

Restauració, turisme i oci  
Vins i brandis

#### Web

[www.torres.es](http://www.torres.es)  
[www.torresearch.com](http://www.torresearch.com)  
[www.facebook.com/bodegastorres](https://www.facebook.com/bodegastorres)

### La innovació i la recerca permeten avançar-se als reptes del futur i estar preparats per assumir-los

Tot i així, potser el més impactant és el llit d’algues. Aquestes han d’absorbir les emissions de CO2 que provoca la fermentació del vi per alimentar-se, i després ser utilitzades per fer, entre d’altres, combustible ecològic. Finalment, un altre projecte innovador és la voluntat de recuperar i reproduir espècies ancestrals de vinya. “Amb la fil·loxera es van perdre moltes varietats de vinya”, asseguren. Per trobar aquestes varietats clàssiques, que estan adaptades al territori i potser resistiran millor el canvi climàtic, l’empresa catalana ha optat per un sistema ben senzill: publicar anuncis en premsa local demanant ajuda a tot aquell que en conegui o en trobi alguna. “Ens desplaçem fins allà i comprovem quin tipus de cep és. Fins ara, els resultats són prou bons, i actualment tenim una cinquantena de varietats catalanes a la col·lecció de Mas Rabell” asseguren fonts de l’empresa. D’aquestes, la meitat són ancestrals i n’hi ha entre 5 o 6 que són interessants a nivell enològic. Un cop recuperada la varietat, es saneja al laboratori mitjançant el cultiu “in vitro”, posteriorment es porta a un hivernacle on s’aclimata i es multiplica. Un autèntic laboratori entre els ceps.

## Sostenibilitat com a valor de marca

La visió de Torres és estar entre les 10 bodegues de més prestigi del món, i per aconseguir-ho recolza l'estratègia en tres pilars fonamentals: la promesa de producte -on la qualitat és la seva màxima-, la relació amb el client i consumidor, i el compromís amb l'entorn. Aquesta implicació de Torres en la preservació del medi ambient no tant sols és fruit de l'augment de la consciència ecològica del consumidor -sobretot en determinats mercats, com per exemple els nòrdics-, sinó també i en gran part, fruit de la seva preocupació per la terra, ja que és la base sobre la que es construeix tot.. Tenir-ho en compte és important i necessari, però també "cal obtenir certificacions externes que avalin la tasca que es fa, ja que la clau radica en la credibilitat versus el consumidor", asseguren fonts de Torres.

## El compromís amb l'entorn forma part de l'ADN de Torres i és un dels pilars de l'estratègia

Així doncs, l'aposta per la sostenibilitat és un valor claríssim a explotar i Torres compta amb un equip

de persones que intenten transmetre aquesta cultura empresarial a través de les diferents plataformes de què disposa, com per exemple el Centre de Visites o la Vinoteca.

## El vi del futur

La innovació de Bodegues Torres no només va orientada a la reducció de les emissions contaminants sino també a donar resposta a les noves demandes dels consumidors. Un exemple és una de les darreres creacions de l'empresa, el vi Natu-reo. No es tracta d'una beguda qualsevol, és un vi blanc sense alcohol. O més ben dit, "un vi desalcoholitzat gràcies a un complex procés que ens ha requerit diversos anys de proves i recerca", recorden fonts de Bodegues Torres, que també asseguren que "per aconseguir-lo utilitzem alta tecnologia provinent d'Estats Units i Austràlia".

## Torres ha creat un vi blanc sense alcohol

En definitiva, tal com afirmen des de l'empresa catalana "innovar permet crear valor afegit, guanyar-te la confiança dels consumidors i assegu-

Selecció d'idioma >> Castellano **Català** English

**TORRES & EARTH.** Contacte | Compartir

**Inici** Projectes Què pots fer? La teva empremta de carboni Sabies que ... Glossari A la premsa Enllaços

Com més **cuidem la terra** millor vi aconseguim

**Els nostres Projectes:**  
Energies renovables

Si realment volem reduir els gasos d'efecte hivernacle és imprescindible canviar els sistemes de producció d'energia per l'ús de combustibles i energies alternatives.

Parc eòlic

[Coneix tots els nostres projectes >](#)

**El nostre suggeriment:**  
Fes els teus hàbits d'higiene més ecològics

[Consulta més suggeriments i envia'ns la teva >](#)

**Sabies que...**  
Si vius en un país industrialitzat...

[Descobreix més curiositats >](#)

**La teva empremta de carboni**

[Calcula les emissions que generes a la teva activitat diària >](#)

**TORRES & EARTH. a la premsa**

**Miguel A. Torres rep el premi Lifetime Achievement Award 2011 pel seu compromís amb el medi ambient**

[veure l'article](#)

[Consulta totes les mencions en premsa >](#)

© Bodegas Torres 2010 - Condicions d'ús

Web on s'expliquen els projectes sostenibles.



rar la supervivència de l'empresa en estar preparat pels reptes futurs així com portar-ho a terme de la manera més sostenible possible", perquè tal com asseguren "com més cuidem la terra més bon vi aconseguim".

### Idees força

- Les exigències mediambientals cada cop seran majors. Adaptar-s'hi amb previsió garanteix el futur de l'empresa.
- Els projectes d'innovació poden integrar més gent a banda dels del departament d'R+D. És una manera de motivar i donar al·licients als treballadors.
- Els residus que genera l'activitat productiva també poden ser una oportunitat, com el carbó vegetal que s'aconsegueix amb la piròlisi dels ceps antics.
- L'aposta per la sostenibilitat també és un valor de marca.

Accediu a totes les bones pràctiques a: [www.anella.cat/experiencies](http://www.anella.cat/experiencies)



[www. acc10.cat](http://www.acc10.cat)



[www.anella.cat](http://www.anella.cat)



Aquesta obra està subjecta a una llicència de Reconeixement-No comercial-Sense obres derivades amb la mateixa llicència 3.0 Espanya de Creative Commons.