



MIGUEL TORRES

VINO, VINO, VINO Y SE QUEDO

por Rosario Alvarez 6249

Buscaba "el paraíso vitivinícola del planeta" y lo encontró en Curicó. Montó su viña y siguió viajando. Porque si hay algo en que este catalán está empeñado, es en convencer al mundo de que el vino es "un objeto precioso".

Habla rapidísimo, con ese marcado acento español que tanto gusta a los chilenos. Su tono es suave, pero él sabe perfectamente qué le gusta y qué no.

Le gusta, por ejemplo, el "casté americano recién hecho". Y el que le traen en el hotel donde conversamos es americano, pero no recién hecho. Llama al mozo por su nombre y le pide uno nuevo. "Es que, como empresario, vives en una constante insatisfacción. Tienes como *leit motiv* el buscar permanentemente la perfección".

Miguel Torres Riera (47, caudato, 3 hijos) se hizo famoso en Chile cuando llegó a instalar su viña en Curicó, hace unos diez años. Pero ya el mundo lo conocía. Tal vez no siempre a él, pero sí al vino de su familia. Porque ya son casi un centenar los países donde está el vino "Miguel Torres". Desde República Dominicana hasta Japón, desde Estados Unidos hasta los países del Este.

Fue en 1978 que apa-có en nuestro país. Venía a buscar de nuevas ideas para entender la empresa familiar, que data ya de más de un siglo. Recorrió Argentina, Brasil y México, pero fue en Chile donde se quedó. "Simplemente porque el valle central es el paraíso vitivinícola del planeta. Te lo dice una persona que conoce un poco de viñas y que ha viajado tam-bién. ¿Si no cabe duda? Yo lo digo en todas partes".

"Por eso", recuerda, "cuando llegué aquí y hablé la cultura del whisky como la gran cosa, yo les dije a mis amigos chilenos: '¡Peco, desgraciado, estás en el país del vino! ¡Si el

whisky no tiene otra cualidad que la de subir la tensión!".

Para él fue natural, saber de vinos: "Ya de niño tu padre te lleva, te muestra la flor, las tijeras de podar...". De ahí a estudiar ciencias químicas, un paso. Después se especializó en enología y viticultura en Dijon (Borgoña, Francia) y pronto se incorporó al negocio familiar en la región catalana del Penedés, "que se pronuncia Panadés y viene del latín *penitens*, porque era una colonia de penados en época de los romanos".

TRES REGLAS DE ORO

Sus primeros pasos como empresario consistieron en intentar incorporar nuevas tecnologías a las plantaciones. Luego, a fines de los '60, comenzó a viajar con su padre, don Miguel que, a los 80 años, sigue activo como presidente de las viñas en España. "Era muy curioso. Llegabas a un hotel con dos mil clientes, te presentabas y tú le patabas muy mal con tu poco de inglés. Porque si no lo hablabas, y bien, se te iban los clientes".

Por eso, él habla varios idiomas, catalán, inglés, francés y algo de alemán. Su madre, doña Margarita, le gusta: habla alemán ruso, porque a los 78 años aún se encarga de los mercados *duty free* y de los países del Este. Waltraud, así se llama su mujer que es de origen alemán, ve los negocios con Alemania y los países nórdicos. Viajan siempre separados.

¿Cuáles son a su juicio los elementos esenciales para ser un buen empresario?

—En primer lugar, saber que tu em-

presa son los hombres y en tanto los empresarios los motivamos, funcionan bien. Y eso ocurre en España, en Curicó o en California.

"Luego, lo que nosotros llamamos los 'círculos de calidad'. Se trata de incorporar a los trabajadores a la empresa, pero no a través de venderles acciones, sino a través de la gestión. Ver qué les gusta hacer, conocer sus objetivos, saber qué piden. A mí me gusta que la gente pida cosas, porque ellos mismos se incentivan. Por ejemplo, nosotros cada año importamos cubas de acero prefabricadas que se montan aquí, en una empresa calderera. El año pasado nuestro *glazier* ofreció montarlas. Le dijimos que probara con una y respondió que necesitaba cuatro. Le dimos las piezas y montó las cuatro cubas con su ayudante, en menos tiempo y mejor que la empresa calderera. Entonces, así funciona el incentivo.

"Y el tercer aspecto: sueldos altos. Nuestros operarios cobran y pronto están ganando 60 mil pesos, cuando lo normal es que ganen 30 mil. Pero es que así trabajan el doble y a gusto".

Y debe ser cierto que esas tres reglas funcionan, porque desde que este Miguel Torres se incorporó al negocio familiar, la producción —sólo en España— aumentó de 250 mil botellas anuales a 250 millones de botellas. Lo que se traduce en unos 70 u 80 millones de dólares al año. Sus viñedos chilenos están produciendo alrededor de un millón de botellas y espera que dentro de unos dos años las Viñas de Marimar, en California (Estados Unidos) ya estarían entregando al mundo "un vino muy especial, muy distinto, que posiblemente será el más caro de California. Pero ya casi se podría decir que nos lo están pidiendo". Es precisamente su hermana Marimar la que lleva esa parte.

blemente será el más caro de California. Pero ya casi se podría decir que nos lo están pidiendo". Es precisamente su hermana Marimar la que lleva esa parte.

"BEBE VINO Y VIVE MÁS"

—¿Cuál es su motivación como empresario? ¿Quiere ser muy rico? ¿Quiere hacer el mejor vino del mundo?

—Si estás en el negocio de los vinos, definitivamente no estás por la plata, porque requiere de muchísima inversión. Hay que tener presente que el vino que bebes hoy es de una cepa de hace diez años. Para mí el objetivo máximo es la batalla en pro de la cultura del vino. Y no estoy solo, hay mucha gente conmigo. Y aquí hay algo de empresario y también algo de religioso. Porque el vino se debe llegar a consumir como un objeto precioso, como un líquido realmente importantísimo, un elemento de equilibrio que le permite al hombre de la sociedad post-industrial encontrarse con la tierra. Estoy hablando del vino bebido con respeto, el que bebes con moderación.

—¿Está también la otra cara de la medalla, la de los alcohólicos...?

—¡Ahí está! Un lo que estamos empujados es precisamente en una cruzada para hacer un contra de eso. El alcohólico es todo lo contrario de lo que buscamos. No es un consumidor de vinos. En general consumen alcohol más fuertes o cerveza. El vino en general, tomado con las comidas, no produce efectos negativos, sino todo lo contrario.

Vino, vino, vino y se quedó [artículo] Rosario Alvarez.

AUTORÍA

Autor secundario:Alvarez, Rosario

FECHA DE PUBLICACIÓN

1989

FORMATO

Artículo

DATOS DE PUBLICACIÓN

Vino, vino, vino y se quedó [artículo] Rosario Alvarez. retr.

FUENTE DE INFORMACIÓN

[Biblioteca Nacional Digital](#)

INSTITUCIÓN

[Biblioteca Nacional](#)

UBICACIÓN

Avenida Libertador Bernardo O'Higgins 651, Santiago, Región Metropolitana, Chile