



Torres Filoso, el valor del vino artesano, femenino y sostenible

La cuarta generación de viticultores y bodegueros retorna a sus raíces en pleno centro de Villarrobledo con la recuperación de la centenaria bodega familiar



EL VINO MADURA EN LAS TINAJAS DE BARRO MÁS GRANDES DEL MUNDO

Ana Cuevas Iraola

Rocío Torres Caro es una joven empresaria, agricultora y veterinaria. La cuarta generación de Bodega Torres Filoso, en Villarrobledo, Albacete. Tras la jubilación de su padre ha retomado el negocio. Rocío también ha roto techos de cristal. En la actualidad, ella es la única mujer al frente de una bodega, de las 28 que hay en el municipio, y de las pocas que hay en puestos de dirección, en las más de 500 de Castilla-La Mancha.

Rocío reconoce que el reto del relevo generacional en su caso es doble, «no se ven muchas mujeres al frente de bodegas en mi zona». Su zona, el conocido como: «el mayor viñedo del mundo», por extensión y cuya actividad industrial y social está muy vinculada a la vid y el vino. Hoy y, a pesar de las dificultades del sector, todavía mil setecientas familias son propietarias de algún viñedo en Villarrobledo.

Bodega Torres Filoso inició su andadura en 1921 fundada por su bisabuelo,

Juan José Torres, y desde entonces fueron creciendo, hasta hace 15 años, cuando la familia decidió realizar el proceso al revés de lo que sucedía a su alrededor, «de grandes producciones a más pequeñas», explica Rocío.

Hoy, la bodega elabora vino ecológico de manera artesanal y madura sus vinos en 45 tinajas de barro de más de cien años recuperadas en la antigua bodega familiar, que «se construyó sobre ellas» debido a sus altas dimensiones. «Hace un siglo, no hubieran podido introducirse de otra manera, en pleno centro de Villarrobledo, muy cerca de su Plaza Vieja y su Ayuntamiento, y ahí siguen sin desmoronarse», nos cuenta orgullosa.

Fue ella también la que convenció a su padre hace tres años de abrirla al público. Él era reacio «por su gran sentido de la limpieza y para evitar riesgos de contaminación». Pero su hija acertó y ahora la propia familia es la protagonista de las visitas. Sus tinajas de 8000 litros, realizadas por cuatro familias artesanas de su pueblo, son un reclamo. Ya no queda casi ninguna.

Hoy, la actividad vinculada con industrias de derivados de la uva y fabricantes de depósitos de acero inoxidable en el municipio atrae a importantes clientes de todo el mundo a los que se propone, como visita obligada, acudir a la céntrica bodega familiar de Rocío, que ofrece las catas en inglés, si es necesario.

El boca a boca y el auge de las experiencias ha hecho que le dedique mucho tiempo, no solo a la producción, elaboración y venta de vino, sino también a las catas y a contar su historia. «Nos ha abierto a nuevos clientes y refuerza la imagen de marca y nuestra historia», asevera Rocío Torres.

Junto a las panzudas tinajas, el cuadro del bisabuelo, Juan José Torres, custodia la sala donde los amantes del vino descubren el origen del vino de esta familia y de este pueblo. A pesar de sus casi 30 000 habitantes (muchos con menos ya se llaman ciudad) hay un ambiente de unidad y carácter definido que no hay en ninguna ciudad ni pueblo; tan ligado a la tierra, al barro y al vino tiene el alma Villarrobledo.

AGRICULTURA REGENERATIVA Y VENDIMIA EN VERDE

La bodega se caracteriza por una producción familiar y la búsqueda de métodos ancestrales para la elaboración de sus vinos, que son los más sostenibles. Y es que, si Rocío Torres es la cuarta generación de bodegueros por parte de padre, hay que destacar que es la cuarta generación de vi-

ticultores por parte de su madre, Esperanza Caro, la propietaria de las tierras. Tiene 22 hectáreas de variedades tintas (tempranillo, cabernet sauvignon, merlot, syrah, garnacha tintorera) y variedades blancas (moscatel, sauvignon blanc, airén).

La familia tiene claro que «a menos producción, más riqueza de la uva», por lo que realizan vendimia en verde y buscan tierras con más piedra, a diferencia de lo que se venía haciendo en los últimos años. La importancia está en la viña «para obtener una uva magnífica que se diferencie de una uva mediocre».

POCAS BODEGAS APUESTAN POR ESTA TÉCNICA TAN ANTIGUA Y EXCLUSIVA

Han introducido la agricultura regenerativa en el viñedo, lo que ha supuesto una revolución, puesto que en la zona no está muy desarrollada, pero Rocío está convencida de que «va a garantizar un futuro sostenible para todos». No labran, para que aparezcan las cubiertas vegetales, y tienen certificación ecológica. Se nota su formación de veterinaria y su pasión. En un futuro quiere meter ganado para controlar las hierbas. Y ya ha instalado su propio hotel de insectos para favorecer la polinización.

Rocío prefiere hablar de «autenticidad y de calidad» como valores de sus vinos, antes que de lujo. Aunque ella también sabe que lo que más valoran sus clientes es que sean los propios propietarios del viñedo y de la bodega los que les cuenten su historia y no un técnico contratado. Y eso, hoy por hoy, es un lujo. Así como que su madre sea la responsable del campo, en las viñas; su padre, de la elaboración y ella misma directora y responsable de las ventas.

Rodeada de miles de hectáreas de viñedo, de magníficas bodegas, de hombres y mujeres ligados a la tierra, su apuesta desde su juventud, su formación y personalidad ofrecen cualidades únicas a sus vinos.

Elaboran 15 000 botellas al año en una producción muy controlada. Cuatro variedades de vinos tintos: *Árboles*, *Juan José Roble*, *Juan José Tinaja* y *Ad Pater Viña Vieja* y tres de vinos blancos: *Árboles*, *Burbu Ancestral* y *Ad Pater Tinaja*. Hacen venta directa en la bodega y a restaurantes y también por internet, tanto en España como fuera (Alemania, Polonia, China).