

Nota de Prensa

Carlos Moro: “nuestra estrategia es la máxima calidad y para ello necesitamos agua”

- El presidente de Bodegas Familiares Matarromera participa en la mesa redonda ‘Aprovechamiento del agua: El sector del vino ante la amenaza de la sequía’, en el marco de BWW

Barcelona, 4 febrero 2025 – Carlos Moro, presidente de Bodegas Matarromera, participa en la mesa redonda ‘Aprovechamiento del agua: El sector del vino ante la amenaza de la sequía’, en el marco de las actividades programadas en Barcelona Wine Week.

Una mesa que ha abordado el uso y aprovechamiento del agua desde una visión global, las herramientas de trabajo más eficaces y los distintos escenarios que tendrá que abordar el sector en los próximos tiempos.

Carlos Moro siempre ha tenido como máxima la sostenibilidad en todas y cada una de sus bodegas porque “el control de la temperatura del planeta y del consumo del agua es crucial. Hay mucho desconocimiento sobre este tema. Nuestra estrategia es la máxima calidad y para ello necesitamos agua, para que la planta tenga la suficiente materia para poder crecer. El proyecto Cenit Deméter fue absolutamente extraordinario y cambió el paradigma de la concepción de esta problemática”, ha asegurado el presidente de BFM.

También ha aprovechado para explicar cómo en Bodegas Familiares Matarromera se aborda esta situación: “es una cuestión holística, completa hacia todos los frentes. En bodega, lo más importante es medir con un sistema IoT. Hemos medido todos los puntos calientes, pero no solo del consumo de agua, hay que cuidar todos los consumos, porque es un tema cada vez más importante en términos de medio ambiente”.

Esta mesa redonda se han expuesto y debatido los retos que plantea la crisis climática a productores y viticultores, siendo el agua uno de los recursos más relevantes. Y en el contexto de Barcelona Wine Week, salón de referencia del vino español, el agua es indispensable ya que de ella depende no solo la supervivencia del viñedo, sino que es imprescindible durante el proceso de producción del vino.

Bodegas Familiares Matarromera

Bodegas Familiares Matarromera es una de las firmas de referencia en los vinos de alta gama dentro del panorama vitivinícola nacional e internacional, gracias a su presencia en 7 Denominaciones de Origen a través de sus 11 bodegas: Ribera del Duero (Bodega Matarromera, Bodega Emina Ribera y Bodega Renacimiento), Rioja (Bodega CM de Matarromera), Rueda (Bodega Emina Rueda), Cigales (Bodega Valdelosfrailles), Toro (Bodega Cyan), Ribeiro (Casar de Vide y Sanclodio) y Rías Baixas (Bodega Viña Caeira), así como la producción de vinos sin alcohol en Bodega Win Sin Alcohol. Con ellas lleva la marca España a cerca de 80 países en donde se pueden encontrar sus productos.

La realización constante de proyectos punteros en I+D+i ha hecho posible que la compañía sea líder en I+D+i y sostenibilidad en España y todo el mundo con un ambicioso plan de reducción de emisiones, huellas de carbono, hídrica agrícola y bodeguera convirtiéndose en líderes en materia de sostenibilidad. Desde el inicio, se han fomentado activamente dos cuestiones: el desarrollo de productos más naturales, saludables y ecológicos, y la adopción de iniciativas enmarcadas en la protección del medio ambiente, siempre creando valor para la sociedad. Su aplicación constante de la “economía esférica”, que consiste en el máximo aprovechamiento de productos y coproductos a lo largo de toda la cadena de producción, les convierte en referente en la industria vitivinícola a nivel nacional e internacional, además de satisfacer a los clientes ofreciéndoles un valor añadido al optar por consumir sus vinos.

Visita:

- [Web Bodegas Familiares Matarromera](#)
- [Facebook](#)
- [Instagram](#)
- [LinkedIn](#)
- [X](#)
- [Youtube](#)

Y escucha nuestro podcast [‘La esencia del vino’](#)

Patricia Villasante

Departamento de Comunicación
pvillasante@matarromera.es