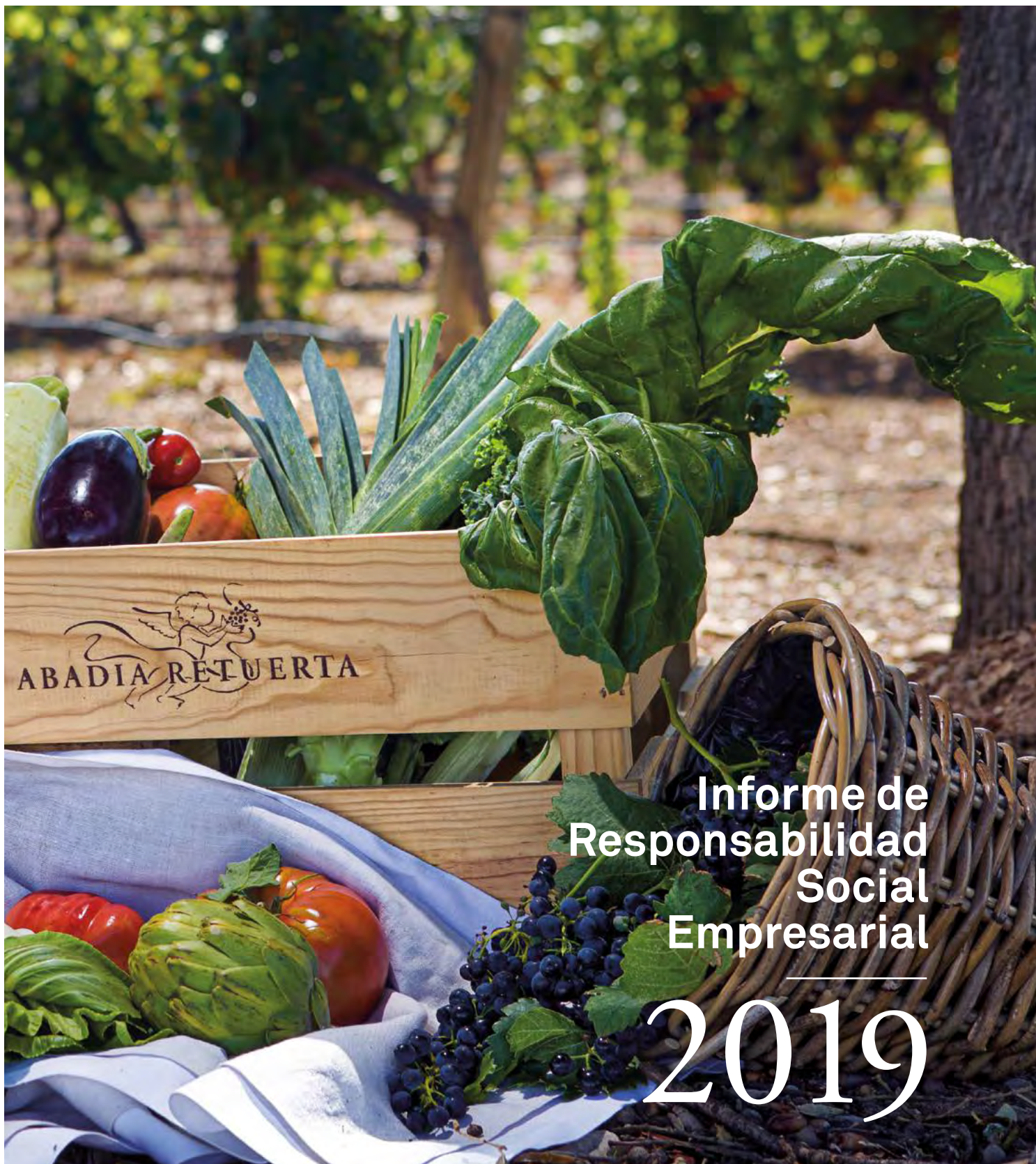




Informe de
Responsabilidad
Social
Empresarial

2019

Abadía Retuerta, S.A.

Carretera Nacional 122, km 332,5
47340 - Sardón de Duero - Valladolid (España)

Abadía-retuerta.com

info@Abadía-retuerta.es

Departamento de RRHH

Ana Hernández Sancho
Directora de RRHH
rsc@Abadía-retuerta.es

**Informe de
Responsabilidad
Social
Empresarial**

2019

Nuestra contribución a los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)

	Garantizar una educación inclusiva, equitativa y de calidad y promover oportunidades de aprendizaje durante toda la vida para todos.	Patrimonio histórico Nuestro equipo
	Lograr la igualdad entre los géneros y empoderar a todas las mujeres y las niñas.	Nuestro equipo Comportamiento ético y responsable
	Garantizar la disponibilidad de agua y su gestión sostenible y el saneamiento para todos.	Nuestro hotel Patrimonio Natural / Gestión del agua
	Garantizar el acceso a una energía asequible, segura, sostenible y moderna para todos.	Nuestra bodega Patrimonio Natural / Lucha contra el cambio climático
	Promover el crecimiento económico sostenido, inclusivo y sostenible, el empleo pleno y productivo y el trabajo decente para todos.	Nuestro equipo
	Construir infraestructuras resilientes, promover la industrialización inclusiva y sostenible y fomentar la innovación.	Nuestra bodega Nuestro hotel



OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

10 REDUCCIÓN DE LAS DESIGUALDADES 	Reducir la desigualdad en y entre los países.	Acción solidaria
11 CIUDADES Y COMUNIDADES SOSTENIBLES 	Lograr que las ciudades y los asentamientos humanos sean inclusivos, seguros, resilientes y sostenibles.	Nuestra bodega Nuestro hotel Patrimonio histórico
12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES 	Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles.	Nuestra bodega Nuestro hotel Patrimonio histórico Patrimonio Natural / Gestión de residuos
13 ACCIÓN POR EL CLIMA 	Adoptar medidas urgentes para combatir el cambio climático y sus efectos.	Nuestra bodega Patrimonio Natural / Lucha contra el cambio climático
15 VIDA DE ECOSISTEMAS TERRESTRES 	Gestionar sosteniblemente los bosques, luchar contra la desertificación, detener e invertir la degradación de las tierras y detener la pérdida de biodiversidad.	Patrimonio Natural / Preservación de la biodiversidad
17 ALIANZAS PARA LOGRAR LOS OBJETIVOS 	Revitalizar la Alianza Mundial para el Desarrollo Sostenible.	Acción solidaria

HITOS 2019



ABADIA RETUERTA
L^oDomaine



CREACIÓN HUERTO ECOLÓGICO



INVERSIONES

Inversión en la compra de compactadora de papel, para mayor optimización de reciclaje.



VENDIMIA SOLIDARIA

Realización
6ª Vendimia Solidaria



OBTENCIÓN CERTIFICACIÓN WFCP

Somos una de las 25 bodegas en toda España en obtenerla.



PROYECTO "PLASTIC FREE"



FUNDACIÓN STARLIGHT

Entramos en la Fundación Starlight, cielos limpios.



VENDIMIA SOLIDARIA

Evento V Aniversario
Vendimia Solidaria



GESTIÓN ENERGÉTICA

Alumbrado exterior del hotel
100% eficiente



JORNADA FAMILIAR

Jornada de las familias
con colaboradores y familiares.



TALLER DE ENOLOGÍA

Nuevo taller de enología.
Avance en nuestros ecotalleres.



PREMIO EN 2019 POR IGUALDAD DE OPORTUNIDADES ENTRE MUJERES Y HOMBRES EN EL ÁMBITO EMPRESARIAL

Diputación de Valladolid.



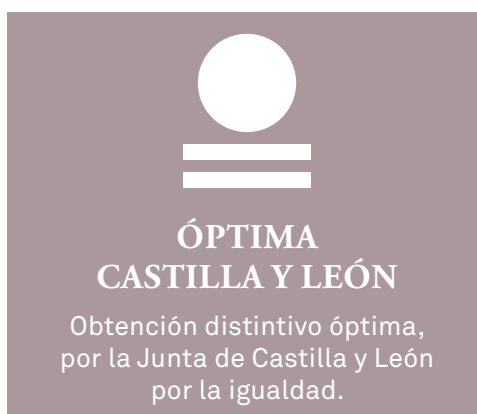
CERTIFICACIÓN ISO 9001:2015

Ampliación de la certificación a cultivo de uva, elaboración y comercialización de vino tinto, blanco y rosado.



PLACAS FOTOVOLTAICAS

Instalación de nuevas placas fotovoltaicas instaladas en el tejado sur de la bodega.



ÓPTIMA CASTILLA Y LEÓN

Obtención distintivo óptima, por la Junta de Castilla y León por la igualdad.



JORNADA DE DONACIÓN DE SANGRE

RESPONSABILIDAD ANTE NUESTRO LEGADO



Dirigida a custodiar y compartir
el legado de historia
y tradiciones, nuestra tierra,
arte y cultura en el entorno
de Abadía Retuerta LeDomaine
con las generaciones presentes
y futuras

COMPROMISO CON NUESTROS COLABORADORES



Apostamos por el desarrollo
personal y profesional, la
motivación, implicación e
iniciativa de los colaboradores.
Creemos en la transparencia
en la comunicación.

Los pilares de RSE en Abadía Retuerta LeDomaine

CUIDADO DEL ENTORNO



Conscientes del enclave privilegiado de Abadía Retuerta LeDomaine, trabajamos para preservar, cuidar y proteger el entorno, los recursos naturales y la biodiversidad, así como el desarrollo social y del medio rural.

EXCELENCIA



Observación e innovación, perseverancia y atención al detalle hacen de nuestros productos y servicios una experiencia única para nuestros clientes

INTEGRIDAD



Entendemos la integridad como el comportamiento ético y coherente, expresión de nuestros valores.



ABADIA RETUERTA
L^oDomaine

Contenidos

	Nuestra Bodega	15
	Nuestro Hotel	25
	Patrimonio Histórico	35
	Patrimonio Natural	45
	LUCHA CONTRA EL CAMBIO CLIMÁTICO	47
	GESTIÓN DEL AGUA	54
	PRESERVACIÓN DE LA BIODIVERSIDAD	56
	GESTIÓN DE RESIDUOS	58
	Acción Solidaria	63
	Nuestro Equipo	73
	COMPROMISO CON NUESTROS COLABORADORES	73
	EL DESARROLLO PROFESIONAL	80
	Comportamiento Ético y Responsable	85
	LA TOMA DE DECISIONES	88
	Sobre este Informe	91
	Anexo I: Desempeño Económico	96

Mensaje del Director General

Enrique Valero

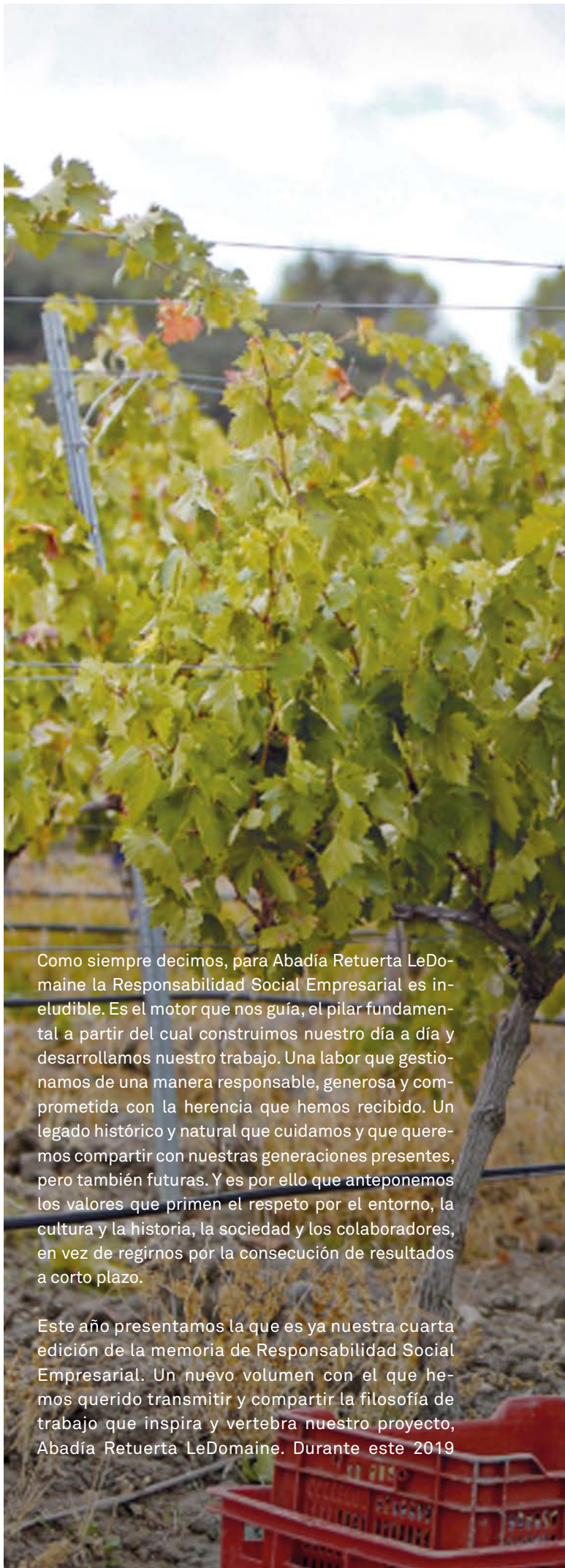
El 2019 ha sido un año gratificante, lleno de progresos y de importantes logros que han avalado nuestro esfuerzo por implementar políticas de mejora constantes y sostenibles en el ámbito social, medioambiental y económico, tanto en nuestro hotel como en nuestra bodega.

Uno de ellos ha sido la obtención del certificado *Wine-ries for Climate Protection* y que nos ha otorgado la Federación Española del Vino. Se trata del primer y único reconocimiento específico del sector del vino en materia de desarrollo sostenible y medioambiente, y que sólo 25 bodegas españolas ostentamos. Otro de nuestros logros este año ha sido la certificación de *Hotel Startlight*. El enclave en el que nos ubicamos ha sido fundamental para optar a esta distinción, la cual nos ha posicionado como un destino libre de contaminación lumínica y único para contemplar el firmamento. Pero también hemos destacado por nuestra labor y compromiso con el capital humano. La Diputación Provincial de Valladolid nos ha concedido el premio “Igualdad de Oportunidades entre mujeres y hombres en el ámbito empresarial”, y también hemos obtenido el distintivo “Óptima Castilla y León” dirigido a la igualdad de género en el ámbito laboral.

Unos reconocimientos que nos enorgullecen y que nos alientan a seguir ofreciendo, una vez más, lo mejor de nosotros mismos.

Como siempre decimos, para Abadía Retuerta LeDomaine la Responsabilidad Social Empresarial es ineludible. Es el motor que nos guía, el pilar fundamental a partir del cual construimos nuestro día a día y desarrollamos nuestro trabajo. Una labor que gestionamos de una manera responsable, generosa y comprometida con la herencia que hemos recibido. Un legado histórico y natural que cuidamos y que queremos compartir con nuestras generaciones presentes, pero también futuras. Y es por ello que anteponemos los valores que primen el respeto por el entorno, la cultura y la historia, la sociedad y los colaboradores, en vez de regirnos por la consecución de resultados a corto plazo.

Este año presentamos la que es ya nuestra cuarta edición de la memoria de Responsabilidad Social Empresarial. Un nuevo volumen con el que hemos querido transmitir y compartir la filosofía de trabajo que inspira y vertebramos nuestro proyecto, Abadía Retuerta LeDomaine. Durante este 2019





han sido diferentes iniciativas las que hemos puesto en marcha y que hemos recogido en esta publicación. Algunos de los hitos más significativos que me gustaría mencionar son la creación de nuestro propio huerto orgánico, la instalación de placas solares fotovoltaicas en el tejado sur de la bodega, la sexta edición de la iniciativa Vendimia Solidaria, los proyectos libres de plástico, la promoción de nuevos talleres de enología, la inclusión de innovadoras y sostenibles políticas en materia de riego y aprovechamiento, la mejora de la eficiencia de nuestras instalaciones y el tratado de residuos biodegradables. Sin duda, una labor conjunta que también se ha visto reflejada en cifras y que nos permite hablar de un ahorro energético de un 6%, gracias a la implementación de un plan de mejora de la eficiencia energética del alumbrado en nuestro hotel LeDomaine. Además, también nuestros esfuerzos por reducir la huella de carbono han obtenido resultado con una reducción de más de un 25% de nuestras emisiones indirectas de gases de efecto invernadero (GEI).

Ser socialmente responsable implica compromiso y ética. Las personas y el equipo humano son parte fundamental de una compañía, y en Abadía Retuerta LeDomaine mantenemos un fiel compromiso con todo nuestro equipo y su formación. Algo que creemos que es crucial para su propio desarrollo personal y profesional. En este sentido, este año hemos incrementado en más de dos mil horas la formación interna y hemos fomentado el empleo entre los más jóvenes con prácticas especializadas y destinadas a alumnos nacionales e internacionales. Un total de 49 estudiantes han podido optar al programa *Excellence Internship Programme*.

Como he mencionado anteriormente, 2019 ha sido un año de grandes satisfacciones al que hemos sumado nuevos pasos firmes en materia de Responsabilidad Social Empresarial. Un trabajo conjunto que continúa en este 2020 y en el que confiamos seguir cosechando nuevos frutos.



ABADIA RETO

CRAFTED SPANISH WINES

Nace en 1988 con una clara misión y es la de volver a recuperar aquellos que siglos atrás los monjes premostratenses instauraron.

Cultura, tradición y por supuesto un viñedo único.



Abadía Retuerta

Nace en 1988 con una clara misión y es la de volver a recuperar aquello que siglos atrás los monjes premostratenses instauraron; hablamos de las culturas, las tradiciones ancestrales y, por supuesto, de un viñedo único que por el S.XII ya era uno de los más importantes de la zona, y así lo muestran varias referencias escritas que nos encontramos de los vinos de Abadía Retuerta.

Pero no será hasta el año 1991, cuando se inicie la replantación de la viña, dando paso a la elaboración de nuestros vinos en la bodega en 1996 y más concretamente el 7 de julio de ese mismo año.

9 Uno de los sellos de identidad, desde su nacimiento, es que Abadía Retuerta apuesta siempre por la innovación al servicio del cliente, y así se muestra en el diseño de su bodega, que de la mano del afamado enólogo Pascal Delbeck y junto con nuestro enólogo Ángel Anocibar se diseña una bodega innovadora, que apuesta firmemente por la tecnología, pero sin dejar atrás la tradición.

En 2017 la bodega fue reformada para poder alcanzar la máxima exigencia y ser más eficiente y competente sin renunciar a la tecnología, la innovación y la sostenibilidad, además de cumplir con las más altas expectativas de experiencia a nuestros clientes.

Durante esta reforma se suma a nuestra flamante sala de barricas un nuevo y exclusivo espacio para nuestro vino blanco, una nueva sala de barricas. Además se lleva a cabo una reforma integral de la tienda y se incluye una sala de catas, donde poder degustar nuestros vinos más especiales, como son los *Winemakers' collection*, una colección privada de nuestro enólogo que tiene como finalidad experimentar y conocer mejor el potencial de nuestra finca, y que dan como resultado vinos únicos de una producción muy limitada. Pero donde también es posible degustar nuestras añadas históricas, entre otros.



Estos Winemakers', además, cuentan con la peculiaridad de que no todos los años salen a la venta ni las mismas variedades ni cantidades. Concretamente, durante el 2019, se tuvo la oportunidad de disfrutar:

WINEMAKERS' COLLECTION		AR TEMPRANILLO SUELO ARENA	Vol./Litros 225
GD TEMPRANILLO SUELO ARENA	Vol./Litros 225	AL TEMPRANILLO SUELO ALUVIÓN	Vol./Litros 225
CL TEMPRANILLO CLÁSICO	Vol./Litros 225	TR TOURIGA NACIONAL	Vol./Litros 225
RP TEMPRANILLO RASPÓN	Vol./Litros 225	NT NATURAL	Vol./Litros 225
TC TARDÍA CLÁSICO	Vol./Litros 225	TR TARDÍA RASPÓN	Vol./Litros 225
MT MERLOT	Vol./Litros 225	GN GARNACHA CLÁSICO	Vol./Litros 225
GN GARNACHA VENDIMIA TEMPRANA	Vol./Litros 225	SG SANGIOVESE	Vol./Litros 225
NB NEBBIOLO	Vol./Litros 225	GW GEWÜRZTRAMINER	Vol./Litros 500
CT CLARETE TEMPRANILLO	Vol./Litros 675		



Producidos a partir de la selección de las mejores uvas de nuestros pagos, nuestros vinos son una decidida apuesta por los vinos del terruño. En la bodega, la filosofía de trabajo radica en la vinificación por pagos y el movimiento del vino exclusivamente por gravedad (una iniciativa que aúna el respeto por las prácticas tradicionales de elaboración del vino, con la reducción del impacto ambiental de la bodega).

Ya desde 2018 contamos con la certificación ISO 9001:2015 para la elaboración y comercialización de vino tinto y rosado, y uno de los retos propuestos para este 2019 fue la ampliación de esta certificación.

Además, elaboramos también tres productos de alta calidad como son los *Crafted Spanish Foods*, que proceden de la gestión sostenible de nuestra explotación:



Logros 2019

Ampliación de la **certificación ISO 9001:2015** a cultivo de uva, elaboración y comercialización de vino tinto, blanco y Rosado.



Piñones pelados

Aquellos que hace siglos ya se encontraban en la dieta de los monjes y que a día de hoy se siguen recolectando por medio del antiguo método tradicional de Castilla. Sería durante los meses del verano cuando las piñas son extendidas para su maduración y secado con el fin de alargar así el proceso.



Miel natural

Uno de los productos más especiales para Abadía Retuerta. Con más de 40 colmenas que producen miel regularmente, este producto mantiene además una gran conexión con el vino en puntos como el factor añada, en los que la climatología al igual que en el vino influye en la producción o en la orientación en la que los panales se ubiquen al igual que las viñas, pues necesitan ciertas características esenciales para evolucionar.



Sal de vino

En este caso, un producto exclusivo, que aderezará los mejores platos trasladando el paladar a nuevas sensaciones.



Premios y reconocimientos

2019

Como cada año, nuestros vinos se exponen a las opiniones de los críticos con gran relevancia en el posicionamiento de los vinos en el mercado. Gracias a éstas, destaca la valoración atribuida, que mantiene una constante calificación otorgada, y cabe recalcar la valoración del 2019 que fue especialmente positiva para nuestras referencias, tanto a nivel nacional como internacional.



SELECCIÓN ESPECIAL 2015

Mercado Nacional

Guía Gourmets: 94 puntos

Guía Peñín: 92 puntos

Mercado Internacional

Robert Parker-Wine Advocate: 92 puntos

Wine SPECTATOR: 93 puntos

Decanter World Wine Awards (DWWA): Silver Medal

Sommelier Wine Awa: Commended

James SUCKLING: 94 puntos

PAGO VALDEBELLÓN 2015

Mercado Nacional

Guía Gourmets: 97 puntos

Peñín: 94 puntos

Mercado Internacional

Robert Parker-Wine Advocate: 93 puntos

Wine SPECTATOR: 84 puntos

IWC: Silver

James SUCKLING: 92 puntos

PAGO NEGRALADA 2015

Mercado Nacional

Guía Gourmets: 97 puntos

Mercado Internacional

Robert Parker-Wine Advocate: 93 puntos

Wine SPECTATOR: 92 puntos

Decanter World Wine Awards (DWWA): Gold Medal

James SUCKLING: 93 puntos

PETIT VERDOT 2015

Mercado Nacional

Guía Gourmets: 99 puntos

Peñín: 95 puntos

Mercado Internacional

Robert Parker-Wine Advocate: 95 puntos

Wine SPECTATOR: 89 puntos

James SUCKLING: 92 puntos

PAGO GARDUÑA 2015

Mercado Nacional

Guía Gourmets: 97 puntos

Peñín: 94 puntos

Mercado Internacional

Robert Parker-Wine Advocate: 92 puntos

Wine SPECTATOR: 91 puntos

James SUCKLING: 95 puntos

BLANCO LEDOMAIN 2017

Mercado Nacional

Guía Gourmets: 93 puntos

Guía Peñín: 93 puntos

Mercado Internacional

Robert Parker-Wine Advocate: 92 puntos

Wine SPECTATOR: 86 puntos

James SUCKLING: 90 puntos



Además del gran peso que supone la venta de nuestros vinos a nivel nacional (España) siendo éstas de un 63% del total.

Nuestros productos se exportan a 26 países, de manera que nuestra presencia en mercados internacionales es:

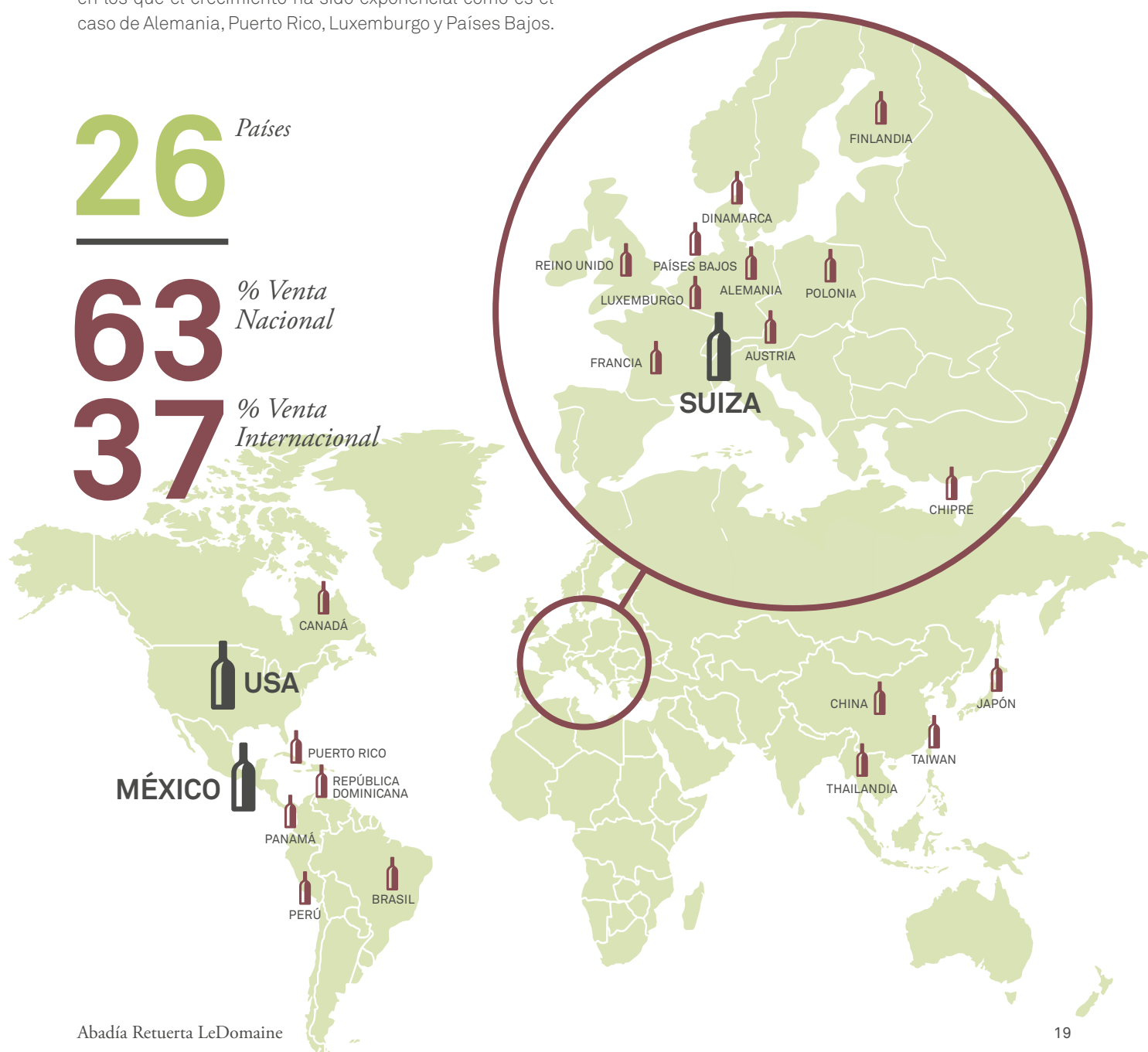
- **Europa:** Alemania, Suiza, Países Bajos, Luxemburgo, Reino Unido, Dinamarca, Polonia, Chipre, Francia, Austria y Finlandia.
- **Asia:** China, Japón, Hong Kong, Tailandia y Taiwán.
- **América:** Canadá, USA, México, Brasil, Puerto Rico, República Dominicana, Panamá, Guatemala, Costa Rica y Perú.

De todos ellos, USA, México y Suiza siguen siendo actualmente los países a los que exportamos una gran parte de nuestros productos, pero cabe señalar que hay otros países en los que el crecimiento ha sido exponencial como es el caso de Alemania, Puerto Rico, Luxemburgo y Países Bajos.

Nuestra estrategia de posicionamiento se basa en la presencia de nuestros vinos en las cartas de alta restauración, así como en los catálogos de las tiendas especializadas *Premium*.

Además, también se han establecido sinergias con otras divisiones del negocio, como son hotel y Experiencias Únicas, realizando visitas de manera conjunta a más de 15 países y que aportan un valor añadido a las visitas.

Cabe mencionar también el incremento de la importancia de la responsabilidad social empresarial en países como Suiza, USA y, sobre todo, en países Nórdicos (Suecia, Finlandia, Noruega y Dinamarca).



Podemos identificar y clasificar la actividad de la bodega en cuatro secciones. Cada una de las cuales consta de dos procesos principales (*inputs*, recursos consumidos, y *outputs*, productos generados):

- **Campo:** se tienen en cuenta todas las actividades desde que termina una vendimia hasta que se recolecta la uva de la vendimia siguiente (UVA).
- **Producción:** recoge todas las actividades desde que la uva es incorporada a un proceso de transformación para obtener un producto semi-terminado o vino en jaulón (JAU).
- **Operaciones:** gestiona la transformación del producto semi-terminado en producto final (VIN), apto para la venta. También incluye la compra del material auxiliar necesario, la gestión de los pedidos, la distribución y el servicio postventa.
- **Comercialización y Marketing:** se distingue entre bienes y servicio (experiencias). Vendemos vino, pero también otras experiencias (catas, paseos en bicicleta, memberships, organización de eventos, etc.). Asimismo, la venta se distribuye por canales, mercados y productos. La sección de marketing está muy estrechamente relacionada con comercial (y con financiero), sobre todo a la hora de definir estrategias (política de fijación de precios, de productos/formatos, de promoción y de distribución).

Aunque parezca un proceso secuencial no siempre lo es, ya que se trabaja con acciones atemporales, sobre todo en las secciones de 'Operaciones' y 'Comercialización y Marketing'.

En relación a la elaboración del vino, en la bodega de Abadía Retuerta utilizamos principalmente todo materiales renovables como son las uvas, las botellas de vidrio y las barricas. También es significativo el consumo de materiales de embalaje. Las cantidades de todos estos materiales se recogen en la siguiente tabla:

MATERIALES	CANTIDAD
Uva	521.403
Botellas	645.450
Barricas ¹	505+175
Cajas	66.645
Cápsulas	529.019
Corchos	645.450
Etiquetas	658.400
Palets de madera ²	2.313

¹ Las barricas compradas suponen unas 42 toneladas de madera, la mayoría de proveedores disponen de sello PEFC.

² Todos con sello PEFC.

Destacamos, en cuanto a los productos fitosanitarios, que son empleados para el tratamiento de la viña exclu-

sivamente cuando es estrictamente necesario y que son 100% orgánicos.

Logros 2019

- Proyecto para facturar sin papel, a través de Document Capture: Se comienza a trabajar, instalando la firma digital en todos los equipos corporativos de la compañía.
- Se ha conseguido que la mayor parte de **impresión corporativa sea en papel reciclado**.

Objetivo 2020

- Reducción de un 80% las facturas en papel.
- Realización de auditorías sobre el consumo de papel y tóner en oficinas, para establecer un plan de minimización, a partir de un proyecto gestionado por parte de TI, donde se llevará a cabo una asignación de código a cada usuario.





Logros 2019

PROYECTO “PLASTIC FREE” 2019-2022

Se trata de un proyecto que dio comienzo en 2019 y que tiene como fin identificar todos aquellos productos que vengan en material de plástico de un solo uso, para de esta forma poder buscar una alternativa que no sea agresiva con el medioambiente. El objetivo es que en 2022 no se utilice plástico de un solo uso en ninguna área de la empresa.

Por ahora los cambios que se han ido realizando son:

- Retirada de las botellas de plástico para todos los clientes, trabajando con un nuevo proveedor, “Agua en Caja”, donde el envase del producto es tetrabrik.

La elección de este proveedor viene de la mano de que, además de ofrecer el poder eliminar el envase de plástico del producto, trae consigo unos valores alineados a los nuestros en cuanto a Responsabilidad Social y sostenibilidad se refiere. Sus puntos de referencia si accedemos directamente a su página web aguaencajamejor.com son:

- 1 El 94% de sus recursos son renovables**, consiguiendo de esta forma tener uno de los envases más sostenibles del mercado.
- 2 Bosques sostenibles**, el cartón de estas cajas proviene de bosques sostenibles.
- 3 Cero emisiones de CO² a la atmósfera**: este envase categorizado como CarbonNeutral (marca registrada), el cual garantiza



que las emisiones en todo el proceso de fabricación y transporte del envase han sido reducidas a 0.

4 Caja 100% reciclable.

5 El 10% de los beneficios se destinan a la plantación de árboles en España.

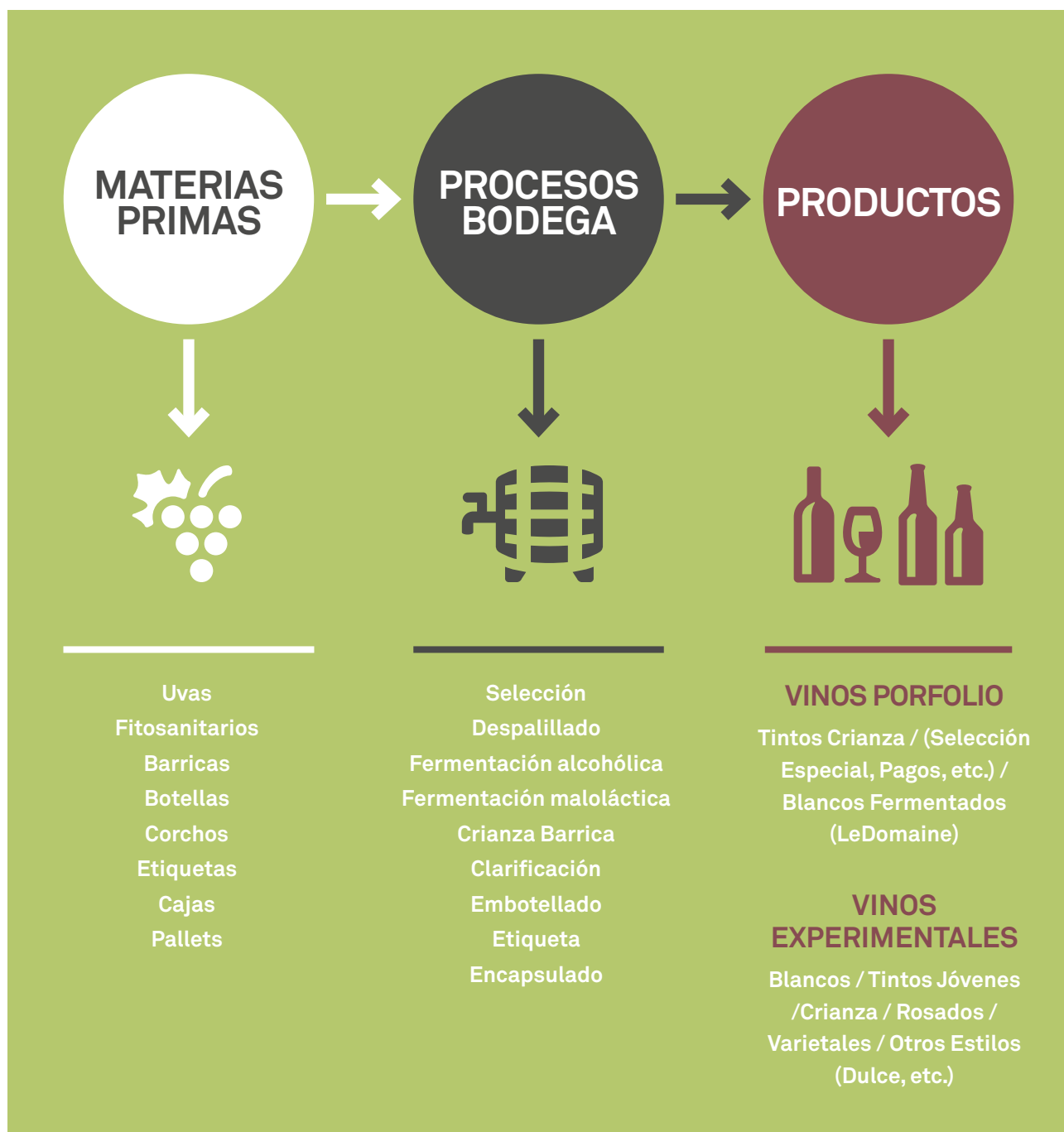
- Además de que, tanto en el club “the Craft” como en el departamento de Venta Directa, se ofrece al cliente el agua en botella de cristal y se recarga en fuentes instaladas para tal fin. Este proceso se gestionó con anterioridad en 2018, antes del comienzo del proyecto “plastic free”.
- Se promueve entre los colaboradores la retirada de plásticos en el área de bodega y campo, a través de la entrega de **bolsas de tela corporativa**, para que de esta forma traigan su comida en ésta, además de la utilización de botellas reutilizables, calculando de esta forma la eliminación de unas 2.500 botellas de litro y medio, que se sustituyen por 20 bidones de 20 litros.
- Los productos que provienen del servicio de lavandería y que vienen recubiertos en bolsas de plástico también se modifican para eliminarlo sin perder la calidad en la entrega.

Desde 1997 tenemos seleccionada y aislada mediante técnicas microbiológicas una **levadura** propia, autóctona, procedente de la uva de nuestro viñedo. Esta levadura autóctona nos permite, año tras año, iniciar la fermentación de nuestros mostos garantizando la preservación en gran medida de las características organolépticas de nuestros vinos.

Además, tras varios años de investigación, se ha conseguido aislar una **bacteria láctica** del *terroir* [Terruño], que no solo es capaz de realizar la fermentación maloláctica,

sino que además mantiene la personalidad de los vinos fabricando unos niveles muy bajos de histamina. Después de los buenos datos obtenidos en laboratorio, se testó su eficacia en uno de los vinos de la añada 2012, que obtuvo resultados satisfactorios.

De esta manera, podemos afirmar que, probablemente, Abadía Retuerta es la única bodega en el mundo en haber conseguido tener una levadura y una bacteria láctica autóctona propias.





Por otra parte, conscientes de la importancia de extender nuestros valores a toda la cadena de suministro, en el actual “PNT-FIN-01_01 Procedimiento de Compras” se refleja que “Abadía Retuerta S.A. otorga preferencia a terceras partes que comparten los mismos valores sociales y medioambientales”, de esta manera “da prioridad a aquellos proveedores que cumplen con los mismos estándares de civismo empresarial y ética que se indican en la guía *Corporate Citizenship Guideline* nº 5 (CC5)”.



Objetivo 2020

Homologación y evaluación de proveedores y materiales con criterios medioambientales.

Objetivo de control de un 80% de la facturación, a través de 125 proveedores sobre el total del panel de Abadía Retuerta LeDomaine.



Logros 2019

Se lleva a cabo la cubierta del aparcamiento de colaboradores con una estructura de madera, que reduce la insolación en dicha zona mediante una solución estética acorde con el paraje y con una huella de carbono negativa, pues se absorberán emisiones de dióxido de carbono.



WINE IN MODERATION

Con el compromiso de velar por la salud de nuestros clientes, mantenemos nuestra participación en **Wine in Moderation** (consumo responsable de alcohol) y en la **Fundación para la Investigación del Vino y de la Nutrición** (estudio de los efectos protectores sobre el organismo del consumo moderado de vino y cava). En este sentido, incluimos el logo WIM en los pies de correo de los colaboradores, comunicados internos, newsletters, web y tienda online y también lo difundimos a través de las redes sociales.

No evaluamos, de manera específica, otros impactos en la salud y seguridad de los clientes de nuestros productos.

No obstante, no hemos identificado incumplimientos de las normativas o códigos voluntarios relativos a los impactos en la salud y seguridad de los productos y servicios en el periodo objeto del informe.

Tampoco hemos identificado ningún incumplimiento de las normativas o códigos voluntarios relacionados con el etiquetado de los productos o con las comunicaciones de marketing. A este respecto, debido a nuestro compromiso de ofrecer una información clara y transparente acerca de nuestros productos al cliente, cumplimos con las normativas de etiquetado y contra etiquetado en todos nuestros productos, así como con los estándares marcados por cada mercado/país para la venta de vino en el mismo.





Es un espacio exclusivo
que invita al descanso
y al disfrute del entorno
tan excepcional y único
que le rodea.



Abadía Retuerta LeDomaine

Es un espacio exclusivo que invita al descanso y al disfrute del entorno tan excepcional y único que le rodea.

Se trata de un hotel de cinco estrellas ubicado en la antigua abadía de Santa María de Retuerta. Una joya histórica románica del siglo XII que está completamente restaurada y que preserva en su mayoría las líneas tradicionales de la antigua abadía. Abadía Retuerta LeDomaine abrió sus puertas en marzo de 2012 y pone a disposición de sus huéspedes una variada y exclusiva oferta cultural, vinícola y gastronómica en el corazón del valle del río Duero, donde además encontramos una perfecta sinergia entre las personas y la naturaleza.

El hotel ha sido concebido para ser un referente del enoturismo de primera categoría y su objetivo radica en conseguir un reconocido posicionamiento en el segmento de hoteles de lujo a nivel mundial.

Cuenta con 27 habitaciones y 3 suites, donde cada una de ellas ofrece una panorámica de los viñedos que conforman la finca.



Por todo ello, en la actualidad, el hotel es miembro de varias Asociaciones de Lujo Internacionales, tales como Virtuoso, Traveller Made y Travel Leaders Group. Además desde este año 2019 pertenecemos al programa de American Express.

También contamos con una excelente oferta gastronómica con la que poder añadir experiencias al cliente en su visita y que está capitaneada por nuestro Chef Marc Segarra.



Objetivo 2020

FORMAR PARTE DE LEADING HOTELS OF THE WORLD

Una de la redes de prestigio, cuya marca garantiza la máxima calidad de sus hoteles. Solamente pueden formar parte de esta red los hoteles de cinco estrellas, los cuales se encuentran sujetos a inspecciones anuales, que garanticen al cliente unos estándares de máxima calidad.



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®



Por un lado, destacando nuestro restaurante Vinoteca, que se encuentra sobre la Cueva, donde residen las joyas enológicas de Abadía Retuerta LeDomaine y en el que es posible degustar una cocina tradicional y sencilla, pensada para compartir con más comensales, basada en el producto de proximidad y acompañada de nuestros vinos.

Por otro lado, el restaurante Refectorio, que cuenta con una Estrella Michelin y que presenta una propuesta gastronómica succulenta muy contemporánea, de corte creativo y apoyada en los productos y productores de la zona.



Objetivo 2020

NUEVO ESPACIO GASTRONÓMICO

Abrir un nuevo espacio gastronómico, que le ofrezca al cliente una nueva experiencia culinaria, junto a la bodega y al aire libre. Siguiendo con el estilo hasta ahora ofrecido de excelencia en los productos y acompañado por la mejor selección de vinos.

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS 2019



MEJOR HOTEL #2 EN ESPAÑA Y PORTUGAL

Condé Nast Traveler Readers' choice Awards 2019



Nº3 EN LA CATEGORÍA "25 MEJORES HOTELES DE ESPAÑA"

Trip Advisor



MEJOR HOTEL DE LUJO

Premios Luxury Lifestyle



TOP 3 EN HOTELES PARA LUNA DE MIEL EN VALLADOLID

Travelmyth



La cadena de suministros del hotel (que va identificada en el siguiente gráfico), donde podemos valorar la satisfacción del cliente, como el punto final al que queremos llegar:



Destacamos que en el hotel Abadía Retuerta LeDomaine los principales **materiales**³ que empleamos son todos ellos renovables: alimentos, bebidas, lencería, cristalería y cubertería, vajilla y material de oficina.



Objetivo 2018-20

Llevar a cabo un proyecto de transformación digital para toda la organización.

El proyecto de transformación digital continúa durante 2019, para poder seguir con su implementación. De esta forma, durante este año destacamos los siguientes avances:

Dentro del área financiera:

- Se ha estado desarrollando diferentes herramientas de previsión financiera basadas en ratios. Lo que se busca con estas herramientas es poder tener un mayor y más fácil acceso a los datos, para poder analizar los escenarios que se puedan plantear y así poder realizar previsiones futuras.

³ No se dispone de información precisa sobre las cantidades consumidas de cada uno de ellos, únicamente de su importe económico.

Todo ello, pensado para poder hacer estas gestiones de manera más eficiente.

- Desarrollo de *dashboards* departamentales, los cuales proporcionan resultados que ayudan a una mejora del negocio y agilizan la toma de decisiones

También en el área de recursos humanos se ha llevado a cabo un estudio individual de cada colaborador/a, para poder evaluar los diferentes potenciales y, de esta forma, poder reforzar con formaciones a medida los diferentes aspectos.

Todo esto, viene a colación de la actualización íntegra que se hizo de las descripciones de todos los puestos de trabajo existentes, de los puntos fuertes, áreas de mejoras y competencias a desarrollar. De manera que se busque y se le otorgue al colaborador la oportunidad de crecer profesionalmente y potenciar sus habilidades.



Objetivo 2020

Desarrollo más digital de nuestro Club The Craft.

Con el fin de contribuir a mejorar la salud de nuestros clientes, en el hotel se ofrecen una serie de servicios diseñados para tal fin:

6

Spa Sommelier “El Santuario”

El Spa que podemos encontrar dentro de Abadía Retuerta LeDomaine es un espacio consagrado al bienestar y exclusivo para nuestros huéspedes.



Una construcción basada en la sostenibilidad y construida sobre la antigua zona de caballerizas de la abadía es donde se encuentra nuestro spa. Un espacio que preserva el entorno histórico que le rodea.

Una de sus principales características son las grandes entradas de luz, que, a pesar de encontrarse en una planta por debajo del nivel del suelo, crean un ambiente cálido y reconfortante, sin ser consciente de esa profundidad.

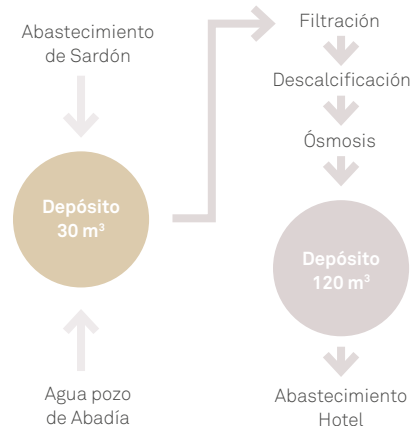
El Spa Santuario LeDomaine, tal y como hemos mencionado con anterioridad, es sostenible, pues aprovecha la energía térmica de origen natural para suministrar calor y energía a todas las áreas del mismo.

La calidad de su agua es única en todo el mundo, la captación de agua para abastecer a éste utiliza dos sistemas diferentes:

- El prioritario trata de recoger su propia agua de un pozo existente a más de 120 metros de profundidad, el cual aprovecha los recursos hídricos de la zona, consumiendo así menos recursos eléctricos y, por tanto, dejando una menor huella de carbono.
- El secundario (solo se utiliza en casos puntuales) utiliza la red pública de suministro de Sardón de Duero.

El agua recogida confluye en un depósito de agua de entrada de 30 metros cúbicos de capacidad. A partir de

este punto, comenzamos con el proceso de tratamiento para hacer que el agua sea apta para los distintos consumos de agua.



El **filtrado** inicial se realiza con un material filtrante de alto rendimiento AFM, el cual consigue eliminar un 30% más de materiales que el filtrado normal. Posteriormente pasará por la **descalcificadora**, que se encarga de la eliminación de la cal a través de un intercambio iónico de sales regenerativas y tras una dosificación de un producto eliminador de cloro y otro inhibidor a incrustación, para pasar al equipo de **Ósmosis Inversa**.

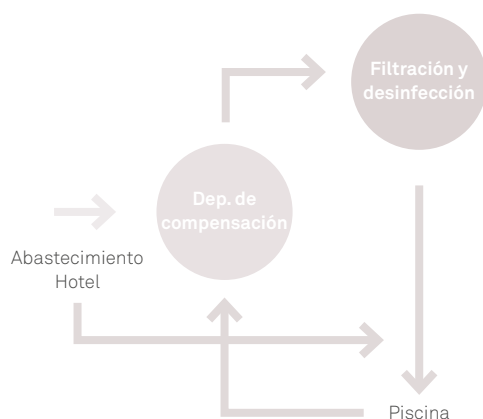
Este equipo hace pasar al agua por el conjunto de membranas, donde se eliminarán los pocos elementos que puedan permanecer en el agua, así como las bacterias que aún puedan resistir, **consiguiendo de esta forma un agua pura, totalmente potable y de excelente calidad**, y con un caudal de 4.5 m³/hora.

Este proceso en el caso del abastecimiento a las habitaciones del hotel e instalaciones comunes concluiría aquí, pero en el caso del Spa debemos continuar un poco más en el proceso, pues conlleva a dar unos pasos más:

Se llevará a cabo de nuevo una filtración, del agua de las piscinas, mediante la mezcla antes mencionada de alto rendimiento AFM y carbón activado, consiguiendo la eliminación de un 30% más de materia orgánica y **reduciendo así el consumo de cloro**. Y, por consiguiente, produciendo una **reducción de subproductos tóxicos en el agua** como tricloraminas y THM's, durante la fase de lavado de filtros, **así como la eliminación de ozono inyectados a las piscinas**.



Además, también es preciso detenernos en la parte de **desinfección de la piscina**, donde para tratar esta agua se ha instalado un sistema automático de control de cloro, PH y temperatura, de última generación, y del cual se obtiene la dosificación necesaria más exacta posible.



Así mismo, la piscina exterior y los Jacuzzi's cuentan con un **sistema de ozono**, con el cual garantizamos la obtención de unas calidades de agua excelentes además de evitar patógenos en el agua o legionella. Pero también a través de esta práctica obtenemos **una disminución al máximo del uso del cloro, para evitar subproductos no deseados y un grado excelente de la desinfección del agua y la calidad obtenida.**

Debemos destacar que otro de los puntos que hacen exclusivo este espacio son nuestros colaboradores y las formaciones en las más diversas y exclusivas técnicas terapeutas.

Objetivo 2020

Nueva formación a los colaboradores en la técnica de **cuencos tibetanos**.



Para que los clientes puedan disfrutar al máximo de todo lo que les puede aportar el Spa en relación a su bienestar, ponen a su disposición diferentes experiencias muy exclusivas, que combinan la medicina tradicional Tibetana y sus elementos como son el viento, el fuego, el agua y el aire con las poderosas propiedades curativas de la Aromaterapia.

- **Experiencia Spa Sommelier:** combina las propiedades curativas de la aromaterapia con nuestros vinos, enfocándose en las necesidades individuales de cada cliente, tanto físicas como psicológicas del momento.
- **Rituales de Masajes**
- **Rituales Faciales**
- **Rituales Corporales**





Experiencia lavanda

Además, de manera exclusiva, el hotel cuenta con una Spa Suite para aquellas parejas que desean un bienestar conjunto y que puedan disfrutarlo.

- **Clases dirigidas** de yoga, Pilates, Chi Kung y Tai Chi en nuestra sala de yoga presidida por un Buda del S.XVI, de origen tailandés.
- **Programa de mindfulness** Meditaciones con la naturaleza, clases específicas para grupos, retiro mindfulness.
- **Gimnasio abierto las 24 horas** del día.
- **Piscina Exterior**
- **Experiencias en torno a la salud y al vino**

Cabe destacar que todas las experiencias que se les ofrece a los clientes giran en torno a varios factores como la salud, la alimentación y el aprendizaje, a los sentidos, la creatividad, el vino, la naturaleza y el bienestar.



Yoga

Y por ello anualmente se diseña y apuesta por nuevas iniciativas, combinándose ya con las tradicionales como:

Aroma Lab	Visita con cata de barricas
Experiencia lavanda	Aperitivo Campero
La huerta de la Abadía ⁴	Vendimia
Experiencia enogastronómica	Jornada Apícola
Visita Abadía Retuerta	Picnic en e-bike
Inmersión enológica	Exclusivo Bubble Pure Air O ₂
Taller de Enología	Experiencia estelar, con certificación Starlight (1)
Experiencia Mini Cabrio entre viñedos	Sobrevolando los viñedos en globo

⁴ Más adelante, se explica esta nueva experiencia, a raíz de la aparición de la huerta ecológica

⁽¹⁾ "Hotel Starlight"



La huerta de la Abadía



Experiencia estelar con certificado Starlight

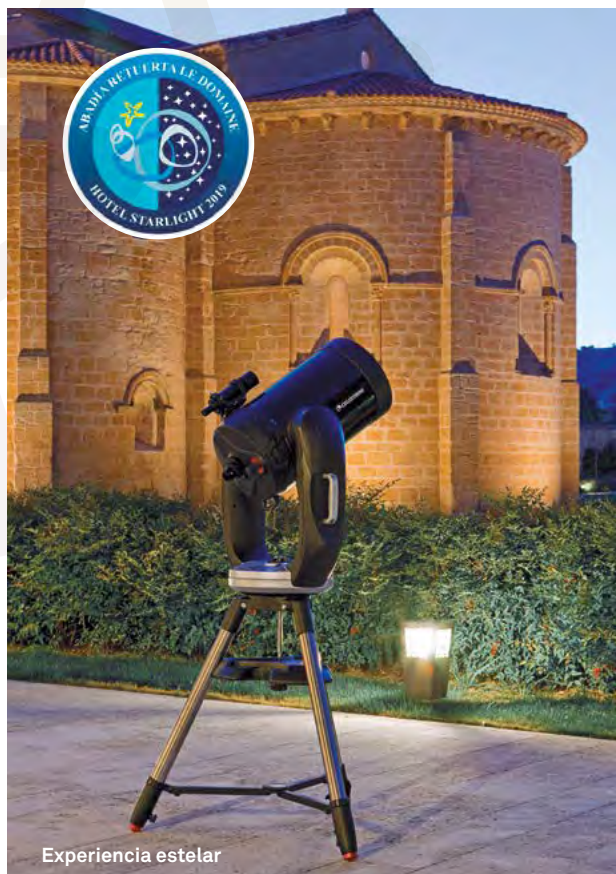


En 2019 obtenemos la certificación “Hotel Starlight”, pasando a formar parte de la lista de espacios Starlight, concesión que constituye un compromiso de calidad y coherencia de productos turísticos, así como la necesidad de preservar y mejorar la calidad de los cielos nocturnos y la protección de los recursos asociados al entorno del alojamiento.

Además se pone de manifiesto el valor que se le otorga, sirviendo como lugar de difusión de la astronomía y como herramienta generadora de una economía sostenible y respetuosa con el entorno natural.



Experiencia burbuja



Experiencia estelar

Experiencia aperitivo campero





Logros 2019

ABADÍA RETUERTA SIRVE COMO EMPLAZAMIENTO DEL PROGRAMA TELEVISIVO “MASTERCHEF”

Gracias al entorno único en el que se encuentra el hotel y a la estrella Michelin que ostenta nuestro restaurante Refectorio, que busca la excelencia en todas y cada una de las elaboraciones que presenta.

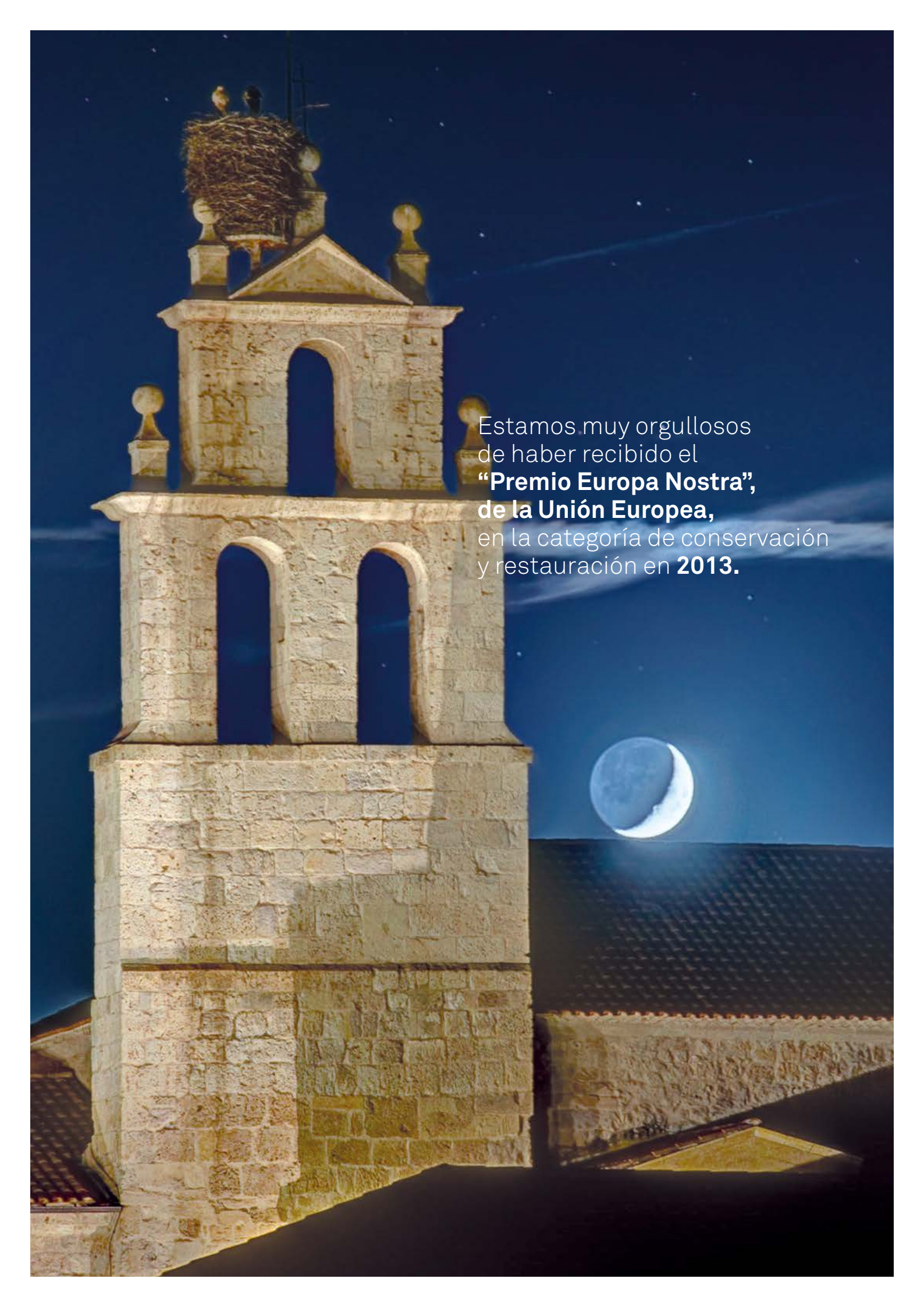


Continuamos trabajando, ya desde hace años, con uno de nuestros **proveedores** que se caracteriza por su fuerte **compromiso con la búsqueda de oportunidades laborales** para el colectivo de personas con discapacidad, especialmente discapacidad intelectual. Se trata de **Grupo Lince**, junto al cual nos sentimos orgullosos de colaborar a través de diferentes acciones conjuntas como son la limpieza de las casas que tenemos a disposición de nuestros alumnos del programa *Excellence Internship Programme* o la elaboración de las cestas de Navidad. Todo ello con el fin de potenciar el desarrollo integral de estas personas y que de esta manera puedan contribuir a la sociedad como ciudadanos de pleno derecho, algo en lo que trabajan de manera constante.

No hemos identificado ninguna reclamación fundamentada relativa a violaciones de la privacidad del cliente. A este respecto, debido a nuestro compromiso de proteger al máximo la privacidad de nuestros clientes, cumplimos con lo marcado por la LOPD; incluido lo referente a la gestión del CRM.

Desde el 25 de mayo de 2018, estamos adheridos a un plan de cumplimiento relativo a la nueva normativa de protección de datos de carácter personal. Se trata del Reglamento 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo de 27 de abril de 2016 relativo a la protección de las personas físicas, es decir, al tratamiento de los datos personales y a la libre circulación de éstos, y de la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales.

En este tiempo, ya se han registrado todas las acciones en relación al registro de tratamiento de datos, control de riesgo, cláusulas y contratos adaptados a la nueva normativa, nuevos procedimientos normalizados de trabajo, gestión de derechos de los interesados, evaluaciones de impacto, sesiones de formación y concienciación al personal.

A photograph of a stone bell tower at night. The tower is made of light-colored stone blocks and has several arched openings. At the top, there is a small structure with a nest of birds. The background is a dark blue night sky with a large, bright full moon. The tower is illuminated from below, casting a warm glow.

Estamos muy orgullosos
de haber recibido el
“Premio Europa Nostra”,
de la Unión Europea,
en la categoría de conservación
y restauración en **2013.**



Abadía Retuerta LeDomaine

Tenemos la suerte de contar con un enclave privilegiado en el corazón del valle del río Duero, tanto para nuestros viñedos y bodega como para nuestro hotel.

Un hotel al que nos podemos referir como una joya arquitectónica, con una mezcla de estilos muy diferenciados que reflejan un recorrido por la historia y el arte de esos siglos. Durante los años que duró la restauración se dio una gran importancia por preservar de manera fiel la arquitectura original.

La abadía de Retuerta fue fundada en el 1146 por la orden premostratense, emplazada aquí hasta la desamortización de Mendizábal. Se considera de hecho, uno de los primeros monasterios en España.

Su estructura se basa en la tradicional disposición benedictina: claustro, sala capitular, refectorio y hospedería, y todo ello en torno a la iglesia. Además, cuenta con un elemento diferenciador que es el su campanario de una única pared o “espadaña”, que se sitúa junto a la cabecera de la iglesia.

Otro de los espacios que lo hacen singular es el que actualmente se conoce como “la cueva” y que se utilizó posteriormente en el s.XVI, para la construcción de una bodega y que cuyo uso sigue vigente en la actualidad, ya que alberga nuestros vinos de añadas históricas.

No debemos de olvidar citar las obras de arte que a lo largo del recorrido que hacemos por Abadía Retuerta LeDomaine nos podemos encontrar. La mayoría de estas pinturas datan de los S.XVII y XVIII y pertenecen a maestros italianos, pero también podemos encontrar litografías de Miró en cada una de las habitaciones. Además, situado en los exteriores y contiguo a una de nuestras parcelas de viñedo, encontramos un jardín museo casi desconocido, pero que cuenta con una colección de esculturas de piedras del artista alemán Ulrich Rüchriem. Éstas recrean casi una prolongación de los muros centenarios de la abadía, donde la vegetación y las esculturas se fusionan.

Abadía Retuerta LeDomaine fue declarada Monumento Histórico-Artístico de interés nacional mediante Decreto del 3 de junio de 1931; es, por tanto, un Bien de Interés Cultural (BIC), y se sitúa entre dos Lugares de Interés Comunitario (LIC).



Además, hemos recuperado las antiguas ruinas de la Ermita de Fuentes Claras y el manantial; origen de toda la historia de Abadía Retuerta.

El principal objetivo de nuestro destino turístico es preservar la historia y expandir la cultura del vino a través de una experiencia única. Para presentar nuestra filosofía de trabajo, hemos elaborado este vídeo:

Abadía RETUERTA RSC.



**Abadía
RETUERTA
RSC**

Logros 2019

Inclusión de información de RSE por el departamento de Experiencias Únicas, dentro de nuestras visitas con el cliente por la finca y la bodega, informándole y enseñándole cómo todo nuestro trabajo gira en torno a ello.

Objetivo 2020-21

- Incluir información sobre nuestras iniciativas en responsabilidad social a nuestras visitas y a nuestros clientes del hotel.
- Incluir algunas de las acciones del Plan RSE en la sección correspondiente de nuestra página web, dando especial relevancia a la vendimia solidaria y los ecotalleres.

Uno de nuestros objetivos de 2019 y que no conseguimos alcanzar fue la del desarrollo dentro de la página web de la sección de RSE, pero sí se incluyeron las tres memorias que actualmente tenemos publicadas.

Colaboramos con empresas y autónomos del entorno de la finca, para favorecer la actividad económica de la zona, manteniendo actividades tradicionales como la recolección de piñones y de miel:

Recolección de piñones: continúa la recogida manual de las piñas de los pinos piñoneros de nuestro monte desde aproximadamente el año 2000, obteniendo **piñones**, y extrayéndolos con el antiguo sistema de la zona donde nos encontramos, ya que se trata de un producto característico y con ello se favorece la continuidad del trabajo de la recogida de la piña.

Recolección de miel: continuamos adelante con la colaboración desde 2016 con la empresa Syngent, en el proyecto internacional “**Operación Polinizador**”, un proyecto que está orientado a preservar la diversidad mediante la creación de hábitats para insectos polinizadores en los mágeners de los cultivos, prácticamente desaparecidos en la agricultura actual. Con ello, se ha descubierto que la finca cuenta con casi 250 especies de insectos: 213 son especies polinizadoras y 63 depredadores de posibles plagas. También se encuentran 17 especies endémicas. Podemos determinar que, el objetivo, encaja en nuestra filosofía de respetar el entorno y utilizar los medios naturales a nuestro alcance para conservar el equilibrio de nuestro viñedo.

Se dispone, además, de una población de unas 70.000 abejas y más de 40 colmenas, de las cuales se extrae una miel mil flores de primera calidad y de gran riqueza aromática (tomillo, salvia, espliego y encina), elaborada tras un proceso totalmente natural. De hecho, somos el primer hotel-bodega **Bee-friendly** en España, conscientes de la importancia que juegan las abejas en la conservación del medioambiente y en el desarrollo de una agricultura biosostenible.





4 Los Ecotalleres y “La Aventura del Vino”

Surgen de la necesidad de que los jóvenes y los niños aprendan de nuestra historia, de nuestra cultura de la cual el vino forma parte, de la naturaleza, del entorno y de la importancia que todo ello tiene en la sociedad. Cuenta con un programa formativo de calidad, innovador y pionero que está basado en el desarrollo de actividades experienciales y que aúna contenidos relacionados con el medioambiente, la sostenibilidad, el respeto al entorno y al legado histórico, a la educación nutricional y a la educación en el consumo.

Cada año esta actividad se ofrece a los diferentes colegios de la provincia, para que de esta forma la puedan conocer y disfrutar. Durante 2019 hemos recibido a un total de 136 niños, que se han repartido en cuatro eco talleres. Dos de estos talleres

han sido totalmente innovadores este año, puesto que uno se ha organizado para poder llevarlo a cabo con las familias de los colaboradores (5).⁵

Y el otro fue con **Fundacion Personas**, en el que personas con discapacidad intelectual desarrollaron esta actividad tanto en el viñedo como dentro de la bodega, que les permitió disfrutar aprendiendo del mundo del vino, las uvas y su terruño y todo lo que el entorno nos puede ofrecer y aportar.

También continuamos con nuestro libro “**La Aventura del Vino**”, escrito por Federico Oldenburg e ilustrado por María Rubio, concebido para que los niños se acerquen al mundo del vino de una forma más cercana y con imágenes que les ayude a entender más este mundo. Durante este 2019 se vendieron 62 ejemplares

⁵ Desarrollado en el apartado “Nuestro equipo”





Logros 2019

TALLER DE ENOLOGÍA

Una de los objetivos marcados en este año fue el de dar un paso más dentro de estos ecotalleres y desarrollarlos en otra etapa formativa, donde es necesario cubrir otras necesidades.

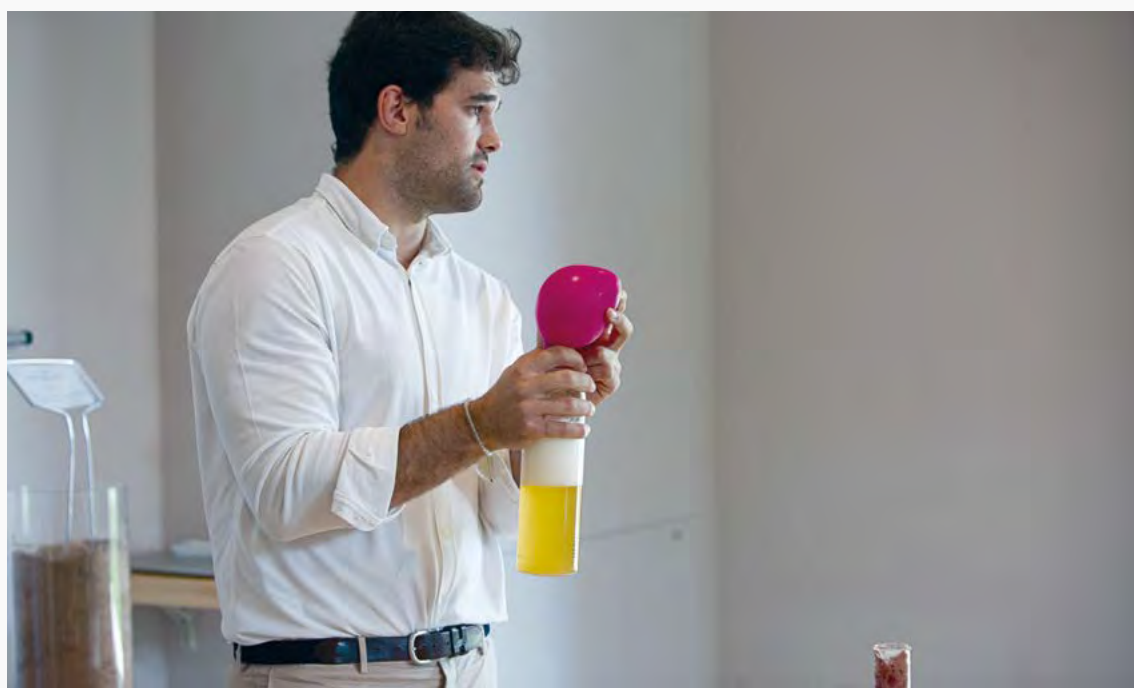
Así nacen los Talleres de Enología para jóvenes. Estos talleres se basan en fomentar dentro del área de innovación y desarrollo a aquellos jóvenes interesados en orientar sus estudios hacia la rama científica. De esta forma, se les acerca a nuestro entorno para enseñarles de manera teórico-práctica las diferentes metodologías de trabajo llevadas a cabo, y cómo están en continua armonía con el medioambiente que nos rodea, siendo lo más respetuosos posibles con él.

Aquí podrán aprender más sobre las fermentaciones y elaboraciones de la mano de nuestro equipo técnico de bodega

y nuestro enólogo, así como del cultivo de las levaduras para poder elaborar el vino.

En definitiva, un programa que les da la oportunidad de conocer el mundo de la viticultura y la enología.

Fue una actividad pionera que acogió a 38 estudiantes de dos centros educativos diferentes, uno en Navarra y otro en Valladolid.





4

La **Academia del Terruño** creada en 2017 continúa desarrollando año tras año el propósito con el que surgió, bajo la dirección de Álvaro Pérez Navazo y la colaboración de Miguel Gavito.



Se trata de un proyecto formativo pionero, dirigido a todo profesional del sector, que nace con la vocación de analizar y explicar de una forma precisa el término Terruño, para facilitar a los profesionales del sector un manejo adecuado del concepto que les permita transmitir con fidelidad la singularidad de un proyecto vitivinícola.

Se ha pretendido diseñar una formación útil, con contenidos novedosos y actualizados, que integra una parte técnica y científica con otra más práctica y participativa y que se divide en los cuatro pilares que conforman el terruño: suelo, clima, variedad y factor humano..

Durante el 2019 se logra el objetivo marcado de seguir desarrollando estas actividades a través de formaciones y catas y, es más, podemos hablar de un año de consolidación para la Academia del Terruño.

Se llevaron a cabo un total de treinta formaciones, que reunió a unos 580 profesionales del mundo del vino (pudiendo ser la mayor base de datos dentro de esta industria), que ponen el foco principal en los sumilleres y que, aunque un 85% eran de origen español, ha contado con 15% de profesionales europeos.

Además, durante este 2019, se lanza dentro de la web de Abadía Retuerta una identidad propia para la Academia: www.Abadía-retuerta.com/Academia. Un lugar donde ponerse al día de las noticias más relevantes sobre la academia y el mundo del vino. También, cada vez son más habituales sus apariciones en prensa y en redes sociales y su posicionamiento dentro de una comunidad concreta de amantes del vino.



Dentro de estas formaciones, podemos encontrarnos con dos formatos diferentes que atienden a las necesidades demandadas. Por un lado, se encuentra la formación Academia del Terruño de cuatro horas y, por otro lado, la Petit Terruño de dos horas.



Objetivo 2020-21

Desarrollar un nivel avanzado o segundo nivel para aquellas personas que ya hayan completado ese primer nivel básico y que complementen así su formación, la cual se basa en los conceptos de 'Clima', 'Suelo', 'Variedad' y 'Factor Humano'.

Conseguir establecer una Comunidad activa entre profesionales del vino.

Realización de publicaciones técnicas y científicas sobre la Academia del Terruño.

Mayor internacionalización.

12

El Huerto de la Abadía

Uno de los mayores **logros** obtenidos en 2019 y que ha supuesto un gran reto y una gran satisfacción ha sido la de la creación de un **huerto ecológico, biodinámico y sostenible**.

aportado un 15% de la arena de los pinares y estiércol ecológico de oveja de una granja cercana, además de seguirse los principios biodinámicos de elección de días óptimos para la siembra y plantación. Así mismo, se han



En abril de 2019 dio comienzo este nuevo proyecto, donde se busca recuperar el huerto que los monjes premostratenses que vivieron en la Abadía eligieron como enclave para cultivar sus frutas y hortalizas, además de especias y hierbas medicinales, ya en el S.XII.

Esta ubicación se encuentra entre la Abadía y el río Duero, un Terruño adecuado para el cultivo de estos vegetales, así como de diferentes variedades de flores.

Con esta recuperación del huerto, también se ha buscado recuperar aquellos sabores que los monjes ya tenían en sus productos.

El huerto abarca una superficie de unos 1.200 m², en el que se han empleado diferentes recursos para poder adaptar el terreno a los cultivos, de tal modo que se ha

colocado varias plantas que de manera natural luchan contra insectos dañinos. También se ha utilizado preparados biodinámicos a base de ortigas y cola de caballo que se recolectan en la propia finca, en los márgenes del río Duero, y los cuales se realizan dentro de las barricas de roble que se emplearon para el envejecimiento de nuestros vinos.

Pero también se han empleado raspones de nuestros propios racimos transformados en compost, que se utilizarán a modo de **mulching** [mantillo] para evitar que salgan hierbas y como abono para los árboles y plantas que se cultiven.

Al igual que ya se viene haciendo en nuestras viñas, se empleará la técnica de riego por goteo que evita, en la medida de lo posible, el malgasto de agua. De este modo,



el tiempo de riego será de una a tres horas y tan solo dos días a la semana (tiempo estimado como suficiente). La huerta está dividida en cuatro zonas diferenciadas: plantas aromáticas que se cultivan dentro de barricas de vino cortadas a la mitad; flores, las cuales sirven para decorar las distintas estancias del hotel; huerta en cajones, que es donde se concentra la gran mayoría de cultivo ocupando cinco líneas distintas y que contribuye a la cocina del hotel, y por último se guardan cuatro líneas más para Parades en Crestall. Un sistema que se basa en el estudio de Gaspar Caballero, donde los puntos de cultivo en los que se fundamenta son:

- Las “parades”: rectángulos de 1.5 m. de ancho delimitados por tutores de madera de viñedo. “En Crestall” que significa que cubre la tierra con compost sin mezclarse y que en nuestro caso se ha cubierto de materia orgánica de oveja ecológica.
- No pisar

- Plantación de cantidad superior a la de una huerta tradicional
- Riego por sistema de exudación, que junto con el sistema de recubrimiento de materia orgánica hace que se mantenga la humedad y haya un menor consumo de agua..
- Rotación de cultivos
- Plantación de flores y frutos rojos

En el resto de la huerta se llevará a cabo surcos tradicionales con riego por goteo.

Nos encontramos con un total de noventa especies diferentes y categorizadas dentro de estos grupos:

- **Plantas Aromáticas**
- **Flores**
- **Huerta en Cajones**
- **Paredes en Crestall**
- **Flores y frutos rojos**
- **Resto de la huerta, con producto más genéricos**



Se ha contado con el apoyo de un hortelano local, que se ha involucrado en la creación del huerto y ha aportado sus conocimientos.

Gracias a esta nueva actividad podemos hablar de palabras clave como son la **economía circular**, la **sostenibilidad** y los **productos de km0**, aquellos que la tierra nos proporciona con gran calidad y que, sin forzarla, suponen un valor añadido de sabor y aroma a las elaboraciones que crea nuestro chef Marc Segarra. Productos como los tomates, la calabaza, el calabacín, las cebolletas o la sandía son algunos de los protagonistas de nuestra oferta gastronómica.

Además, paralelamente, se ha desarrollado una experiencia ligada al huerto, en la que nuestros clientes pueden conocer los distintos productos y las variedades que tenemos cultivadas y preparar una degustación con los mismos.

También se ha hecho un uso de las flores, puesto que se han empleado en la decoración del hotel, en las diferentes estancias y eventos.



Es importante recalcar también la colaboración interdepartamental que se ha llevado a cabo, para que la coordinación de todos los puntos de este huerto estuviese cubierta y así convertirse en un proyecto transversal, donde tanto el equipo de viñedo como de cocina, venta directa, mantenimiento y academia del Terruño han tenido una implicación directa.



Objetivo 2020

Trabajar en mayor medida en km0. De manera que provea a la cocina de los mejores de estos productos, frescos (sin cámara), naturales y ecológicos.

Mayor planificación con cocina de la necesidad de productos y cantidades.





Somos conscientes de nuestro impacto en el entorno (aire, agua y suelo), de manera que nuestra gestión ambiental está encaminada a conocer, controlar y reducir estos impactos, con el objetivo final de conseguir una actividad sostenible.



Abadía Retuerta LeDomaine

Somos conscientes de nuestro impacto en el entorno (aire, agua y suelo), de manera que nuestra gestión ambiental está encaminada a conocer, controlar y reducir estos impactos, con el objetivo final de conseguir una actividad sostenible.

Desde el punto de vista medioambiental cuidamos el entorno gestionando los recursos de la finca de manera eficiente. Por ello, disponemos de un Plan de Ordenación de Montes, en el cual se planifican anualmente y por parcelas, según su estado, todas las actuaciones necesarias para mantener la finca en óptimo estado y favorecer la presencia de la fauna y la flora autóctonas.

Colaboramos con otras entidades (FIRE –Fundación Internacional para Restauración de Ecosistemas– y ASFOVA –Asociación Forestal de Valladolid), para llevar a cabo este mantenimiento en las mejores condiciones posibles.

Para la gestión de los residuos contamos con gestores autorizados que, de manera periódica, recogen los residuos generados. Hasta su retirada son almacenados en los puntos limpios adaptados a tal fin.

Para la gestión de las aguas residuales de la bodega empleamos balsas en las que, mediante procesos naturales, se depura el agua residual. Además, en el monasterio hay instalada una depuradora específica para la depuración de aguas residuales generadas en el hotel.

Las emisiones de gases se controlan mediante revisiones periódicas, tanto de las calderas como de los vehículos empleados en la finca. En el monasterio hay un vehículo eléctrico para desplazamientos cortos alrededor del mismo, así como dos tomas de carga para vehículos eléctricos. Además, contamos con bicicletas eléctricas para el desarrollo de la experiencia “Picnic en e-bike” (como alternativa ecológica a las visitas en 4x4), y de bicicletas normales para su uso por los clientes alojados en el hotel.



Objetivo 2020-21

Instalación de cargadores para vehículos eléctricos en la zona de bodega.

Logro 2019

OBTENCIÓN DE LA CERTIFICACIÓN WINERIES FOR CLIMATE PROTECTION



Debido a nuestro fuerte compromiso con la sostenibilidad ambiental, en 2019, hemos conseguido uno de nuestros objetivos más ambiciosos y que ha sido la obtención del certificado **Wineries for Climate Protection**.

Se trata de una iniciativa de la Federación Española del Vino que consiste en un autodiagnóstico previo para, posteriormente, implantar planes de actuación en cuatro campos muy relevantes relacionados con el impacto ambiental de nuestro sector:

- Reducción de emisiones.
- Energías renovables y eficiencia energética.
- Gestión del agua.
- Reducción de residuos.

Desde Abadía Retuerta se trabaja en estos cuatro campos por medio de las siguientes acciones:

REDUCCIÓN DE LAS EMISIONES

- Cálculo de la huella de Carbono con alcance 1 y 2.
- Cálculo de la huella de Carbono con alcance 3, en lo referente a materias primas y su transporte hasta bodega.
- Disposición de un plan de reducción de emisiones coherente con las fuentes de emisión medidas, cuantificado y establecidos con medios.

ENERGÍAS RENOVABLES Y EFICIENCIA ENERGÉTICA

- Medición de los consumos energéticos, tanto derivados de la energía eléctrica como de otros combustibles.
- Disposición de un plan de reducción de energía coherente con las fuentes energéticas identificadas, cuantificado y establecidos con medios.
- Cálculo porcentual de la energía consumida de origen renovable.
- Instalación de placas fotovoltaicas en la cubierta de la bodega, con inicio de funcionamiento noviembre de 2019, que servirá para el autoconsumo.

GESTIÓN DEL AGUA

- Medición de agua, tanto superficiales como subterráneas para bodega y viñedo, según las concesiones de captación.
- Disposición de un plan de reducción de consumo de agua coherente con puntos de consumo identificados y medidos, cuantificados y establecidos con medios.
- Informe sobre el control analítico de los vertidos.

REDUCCIÓN DE RESIDUOS

- Archivo cronológico de residuos contratados de tratamiento con gestores. Identificación de documentos de retiradas de residuos peligrosos y no peligrosos.
- Disposición de un plan de reducción de los residuos susceptibles de ser reducidos coherente con las tipologías de residuos caracterizados y medidos, cuantificados y establecidos con medios.



7

13

LUCHA CONTRA EL CAMBIO CLIMÁTICO



Seguimos colaborando con la AEMET (Agencia Estatal de Meteorología) mediante la transmisión de los datos climáticos que se producen dentro de la finca y que recoge una estación climática oficial de dicha Agencia.

Para adaptarnos a uno de los efectos del cambio climático, las heladas, hemos ido instalando torres anti helada desde el año 1996 (hoy disponemos de 17 unidades), que minimizan los daños que causan las temperaturas bajo cero.

En este 2019 se han empleado únicamente durante dos días, el 4 y el 19 de mayo, donde las temperaturas alcanzadas fueron de $-1,6^{\circ}$ y 0° , respectivamente.

El consumo de combustible asociado está incluido en el consumo anual de gasóleo (en el caso de 14 torres, en torno a los 20-25 litros de gasóleo por hora) y de gas propano (3 torres).

Continuación del estudio de los factores determinantes en la oxidación de los vinos (*vendimias tempranas*):

La ubicación del viñedo contextualiza de forma notable la longevidad del vino, tanto por el clima como por el

suelo. La ribera del Duero tiene un clima continental, un poco del Atlántico y del Mediterráneo en lo que a estilo de vinos se refiere.

Cada año nos enfrentamos a una calidad diferente de uva, que viene condicionada por las características climatológicas particulares como son la temperatura, la humedad, el agua en el suelo, etc... Otros factores a tener presente cada año es la carga de uva por cepa, la homogeneidad de los racimos, las prácticas culturales y el momento de vendimia. Todo ello juega, sin duda, un papel importante en la calidad final del vino.

Debido al cambio climático tenemos ciclos de sequía y un aumento de la temperatura media, que han alterado los procesos de maduración de la uva. Este proceso puede causar un distanciamiento entre la madurez sacarimétrica (en cuanto al contenido en azúcares) y la madurez fenólica y aromática. En veranos más calurosos, la madurez alcohólica suele llegar antes que la madurez fenólica. Por el contrario, madurez en añadas frías, con mucha lluvia durante la época de vendimia e incluso con alguna helada en septiembre, que propicia fechas de recogida diferentes a las de añadas de vendimia en las fechas habituales de la zona. Lo que hace que se trabaje de un modo que concuerde con el ciclo de madurez en grado, taninos y antocianos.

Para la óptima gestión de una añada de vendimia temprana son claves las medidas que hemos tomado en viticultura mediante el estudio del clima en nuestra zona: las estaciones meteorológicas propias ubicadas en los puntos más críticos del viñedo, los sensores de humedad para la correcta gestión hídrica, el control absoluto de la integral térmica, el estudio de las enfermedades, el adecuado rendimiento y, en definitiva, dirigir la madurez hacia la obtención del máximo potencial teniendo muy claro que, en la elaboración, las maceraciones son más cortas. Y así asegurar una buena estructura sin sobre extracciones y ajustando la vinificación al máximo, para que el equilibrio de los vinos tenga una adecuada relación entre el grado y la acidez que permite obtener, basándonos en las vinificaciones ya realizadas, vinos longevos, estructurados y representativos de estas añadas de perfil más “Atlántico”.

Llevamos cinco añadas realizando micro vinificaciones basadas en este tipo de gestión.

En estos años el estudio de dichas micro vinificaciones nos ha permitido extraer los siguientes datos:

- De la vendimia 2016 se guardan 252 botellas de 0,75 lts, con el fin de seguir la evolución del vino una vez embotellado.
- De la vendimia 2017 se guardaron 64 botellas de 0,75 lts y 62 mágnun, como parte de un estudio que comenzamos en 2019 sobre compuestos marcadores de envejecimiento (premo).
- De la vendimia 2018 se han obtenido 567 botellas que, dado su interesante y atractivo perfil, se van a comercializar en venta directa de la bodega, como parte de la colección Winemakers’



Riesgos y oportunidades derivados del cambio climático que tienen potencial para generar cambios sustanciales en las operaciones, los ingresos o los gastos.

El Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medioambiente (MAPAMA) alertó ya de una caída libre continuada del cultivo de la Vid desde 1980 hasta hoy de un 42% en superficie cultivada. En 1980 existía una superficie cultivada de 1.642.622 hectáreas, mientras que en la actualidad los viñedos ocupan 953.607 hectáreas.

Junto al descenso de superficie **es destacable la evolución del mapa del viñedo en España en los últimos 40 años, con marcada tendencia a desplazarse hacia el norte**, por lo que se ha pasado de tener una expansión muy grande en el sur de España y apenas nada en el norte, a todo lo contrario.

Las estaciones de primavera y verano en España cada vez son más secas y calurosas y hay menos heladas en invierno y más en primavera. Y, en consecuencia, el viñedo, que está tan íntimamente vinculado al ritmo de las estaciones y la evolución de las temperaturas está actuando, a su vez, como uno de los mejores bioindicadores del cambio climático en la agricultura.

Para hacer frente a esta situación, existen diferentes procesos de adaptación como los cambios en el sistema del cultivo, la sustitución de variedades, el desplazamiento en alturas, la aportación de riego, etc. **Aun así, las consecuencias del cambio climático son tan heterogéneas y difíciles de anticipar que no se pueden tomar medidas comunes.**

En Abadía Retuerta LeDomaine, estamos claramente sensibilizados con el cambio climático. Desde hace más de 15 años, muchas de nuestras decisiones técnicas están influenciadas por un mayor respeto al medioambiente y la sostenibilidad.

A nivel de viticultura, se refleja en haber optado hace varios años por plantar variedades con ciclos de madurez más adecuadas a los nuevos ritmos de las estaciones y evolución de las temperaturas de nuestra zona, una mejor comprensión de las necesidades hídricas de la planta, evitar utilizar pesticidas y otras sustancias nocivas para el medioambiente y la biodiversidad de nuestro viñedo, vendimia de manera manual, tanto por preservar la calidad del fruto como por dar trabajo y contribuir a fijar población en el mundo rural.

Nuestras instalaciones ya se edificaron del modo más eficiente posible: una bodega donde la sala de crianza se encuentra semienterrada para aprovechar la inercia térmica

del suelo y utilizar menos recursos en la climatización y trabajo diario. Se tiende al autoconsumo en la bodega, al invertir en placas fotovoltaicas. A nivel de procesos, se utiliza la luz ultravioleta para la desinfección del agua, en vez de clorarla; en el producto final, el uso de botellas de poco peso y con menor huella de carbono y un reciclaje constante de materiales.

Es fundamental conjugar **bioeconomía** y modelos de gestión, donde la sostenibilidad y el valor de los productos, los materiales y los recursos (agua, energía...) se mantengan en la economía durante el mayor tiempo posible y que se reduzca al mínimo la generación de residuos.

7

Logro 2019

Este año nos encontramos con dos novedades, además de calcular la huella de carbono generada en la parte de campo llevamos a cabo el alcance 3 de la misma.

Este 2019, con motivo de la certificación de la WFCP, desde Abadía Retuerta se toma la decisión del cálculo del alcance 3 en la huella de carbono. Aquí se incluyen todas las emisiones indirectas producidas a partir de la generación de electricidad, vapor, calefacción y refrigeración y comprada y consumida por la compañía que evalúa su huella de carbono.

HUELLA DE CARBONO (ton CO ₂ e)			
	2017	2018	% Variación
Alcance 1	424,62	424,40	-0,052
Alcance 2	217,84	345,10	58,42
Alcance 3	-	225,33	N/A
Total alcance 1+2	642,46	769,51	19,77

Podemos apreciar que la comparativa entre la huella calcula en 2017 y 2018, nos vuelca unos datos donde no se llega al propósito general de reducción en términos totales, habiendo generando un 19,77 más que el año pasado.

Donde sí se aprecia un pequeño descenso es en el alcance 1, mientras que el aumento que se produce en el alcance 2 puede estar marcado por el factor de un incremento en cuanto a la utilización del riego, que genera un mayor consumo de energía.

HUELLA DE CARBONO (Ton CO ₂ e)				
	2016 (año base)	2017	2018	% Variación
Alcance 1	163,70	424,62	424,40	156,81
Alcance 2	461,86	217,84	345,10	-25,28
Alcance 3	-	-	225,33	N/A
Total alcance 1+2	625,56	642,46	769,51	23,01

En cuanto a la comparativa de este 2018, con el año base, podemos observar que, aunque en términos generales sigue sin producirse esa reducción de huella de carbono e incluso habiendo incrementado en un 23,01% las emisiones, comprobamos que en el alcance 2 sí que se ha producido un ahorro de más del 25%.

Vemos que la tendencia es la de estabilización si ponemos el foco en la reducción con la implantación de nuevas medidas.

El nuevo propósito de este año ha sido ser más consciente y, por ello, se ha llevado a cabo de igual modo el cálculo del alcance 3, donde lo que nos incluye son también las emisiones indirectas que se producen en la cadena de valor de una empresa.

Objetivo 2020

REDUCIR LA HUELLA DE CARBONO

Calcular la huella de carbono de la organización del año 2019.

Reducir un 3% la huella de carbono del hotel en ratio kilos de dióxido de carbono por huésped respecto a 2018.

Reducir un 3% la huella de carbono de la bodega en ratio kilos de dióxido de carbono por botella respecto a 2018.

RATIO HUELLA DE CARBONO 2018					
	Alcance 1 (ton CO ₂)	Alcance 2 (ton CO ₂)	Total (ton CO ₂)	Unidad de referencia	Ratio
Hotel	210,76	255,18	465,94	8.623 huéspedes	23,37 kg CO ₂ /huésped
Bodega	206,86	89,92	296,78	623.000 botellas	0,88 kg CO ₂ /botella
Campo	6,78	0	6,78	623.000 botellas	0,88 kg CO ₂ /botella
Total	424,62	217,84	642,46	12,47 M€	54,45 ton CO₂/M€

Ahorro de energía

Desde el 2016, llevamos a cabo el control mensual de los consumos de energía eléctrica y de combustibles fósiles estableciendo una línea base, que nos sirvió para fijar objetivos de reducción y acciones para conseguirlos. Desde entonces, hemos continuado con este control mensual de los consumos de energía.

El consumo energético de hotel y bodega correspondiente al año 2019 se resume en la siguiente tabla:

CONSUMO ENERGÉTICO 2019				
		PESO (Ton)	kWh ¹	MJ ²
HOTEL	Consumo eléctrico ³	-	1.709.742	6.155.071
	Consumo propano ⁴	61,54	823.713	2.965.366
	Consumo gasóleo	2,70	32.250	116.100
	Consumo total	-	2.565.705	9.236.538
BODEGA	Consumo eléctrico	-	754.963	2.717.867
	Consumo propano	31,84	426.205	1.534.339
	Consumo gasóleo ⁵	27,00	322.500	1.161.000
	Consumo total	-	1.503.668	5.413.205
TOTAL			4.069.373	14.649.743

¹ 1 ton propano = 13.385 kWh; 1 ton gasóleo = 43.000 MJ.

² kWh = 3,6MJ.

³ Lecturas mensuales de los contadores.

⁴ Suma de todas las cargas de los seis depósitos.

⁵ Suma de todas las cargas de los quince depósitos.

Hotel

Durante este 2019 se ha conseguido una disminución de un 6% en el consumo eléctrico que, comparado con el año anterior, esto es causa de las medidas adoptadas de control y de gestión del complejo, que proporcionan tales ajustes de los consumos.

Mientras tanto el consumo de gas GLP aumenta en un 16% respecto al 2018. Esto es a consecuencia de un apoyo mayor en la caldera para la calefacción del hotel durante el invierno, además de un aumento en los consumos de cocina, indicados por un incremento del 6% en los huéspedes.

Asimismo, es necesario añadir que, en cuanto al consumo de gasoil, este permanece residual y que únicamente es empleado para tener operativos los GE de emergencia de hotel y spa.

Podemos decir entonces que, gracias a todos los avances llevados a cabo en estos cuatro años, hemos concretado la línea en la que debemos de seguir, pues el ahorro del 3% en consumo de energía en el hotel se hace más importante cuando destacamos que, de esos, un 66% han sido de origen renovable.

Consumos Energéticos Hotel (MJ)

(Por fuente de energía)

Eléctrico

2016	8.414.575
2017	7.375.644
2018	6.561.752
2019	6.155.071

Propano

2016	1.990.082
2017	2.153.914
2018	2.585.179
2019	2.965.366

Gasóleo

2018	154.800
2019	116.100



Evolución Anual Consumo Energético Hotel (MJ)

Eléctrico

2016	10.404.657
2017	9.529.558
2018	9.301.731
2019	9.236.538

AHORRO DEL CONSUMO DE ENERGÍA GLOBAL EN EL HOTEL RESPECTO AL 2018

↓ 3,1%

Objetivo 2020

Marcarse las cifras de consumo en 2.500.000kWh/año o 9.000.000MJ/año, con un margen no superior a +/- 2%.

Objetivo alcanzable con el manejo del “mix de energías”, y valorando los parámetros de eficiencia, sostenibilidad e inversión.

Apoyo con estos objetivos a los ODS7 y ODS 12, ayudado por el ODS 9.

Objetivo 2020

Consumo de 1.500.000kWh/año o 5.400.000MJ/año con un margen de +/- 2%.

Trabajar en los ODS 7 y ODS 12, ayudados por el ODS 9.

Evaluación de la eficacia de la instalación solar fotovoltaica instalada en la bodega.

Consumos Energéticos Bodega (MJ)

(Por fuente de energía)

Eléctrico

2016	2.809.609
2017	2.755.864
2018	2.546.334
2019	2.717.867

Propano

2016	1.455.217
2017	1.546.288
2018	1.808.806
2019	1.534.339

Gasóleo

2016	1.315.800
2017	1.141.650
2018	1.006.200
2019	1.161.000

Bodega

Durante este 2019 no se ha producido un ahorro global demasiado significativo, siendo del 0,1%, producido por diferentes agentes externos.

Por un lado, se ha comprobado que ha sido un año más seco, por lo que el gasto en electricidad se ha visto aumentado debido a las necesidades de riego que ha habido. Pero también el funcionamiento de las torres antiheladas por las heladas tardías de mayo que produjeron un aumento del consumo de gasoil, que lo incrementó en un 15% del total, en comparación al año anterior.

AHORRO EN EL CONSUMO DEL GAS DE LA BODEGA, RESPECTO A 2018.

15%

Evolución Anual Consumo Energético Bodega (MJ)

Eléctrico

2016	10.404.657
2017	9.529.558
2018	5.443.802
2019	5.413.205

Total

Consumo Energético Total por año (MJ)

2016	15.985.283
2017	14.973.360
2018	14.663.071
2019	14.649.743

Objetivo 2020

Consumo de 4.000.000kWh/año o 14.400.00 MJ/año.

La energía eléctrica contratada procede de fuentes renovables. En el hotel existen dos importantes medidas de ahorro energético y otra en bodega basadas en **energías renovables**:

- **Geotermia:** existen tres circuitos que, aprovechando el agua del pozo del hotel, consiguen disipar energía que no puede absorber la instalación de calor cuando la máquina trabaja en modo frío ni la instalación de frío cuando la máquina trabaja en modo calor. De esta manera, se reduce el consumo eléctrico asociado a la climatización.

Durante este 2019 se ha podido apreciar que la instalación es estable, no estacional, que disipa entre los 12.000- 15.000 kWh y que supone un ahorro mensual en la factura eléctrica sobre los 1.300€/ mes.

Logro 2019

Cuantificación del ahorro generado por la instalación

Realización de seguimiento de los resultados y evaluación de los mismos.

- **Paneles solares térmicos:** se emplean para precalentar el agua caliente sanitaria (tanto en el hotel, como en el SPA), reduciendo así el consumo de combustible.

Cabe subrayar que se han llevado a cabo varias reparaciones que han producido un rendimiento al 100%.

- Las acciones realizadas se han desarrollado a lo largo del año y la primera en estar en pleno rendimiento ha sido la energía solar térmica del Spa. Durante la época estival, fue la del hotel.

Además, se ha hecho una revisión de equipos, consignas y procedimientos, y la correspondiente preparación para el trabajo en época invernal (glicol).

Logro 2019

Se ha conseguido una generación de 35.137kWh, entre los meses de abril a octubre, suponiendo con ello una media de 5.020 kWh/mes, con una equivalencia económica a 370€/mes.

- **Freecooling:** todos los equipos de climatización que por uso y situación pueden utilizar este método (aprovechamiento del aire frío del exterior, recurso natural disponible en la finca durante casi todo el año debido a las grandes oscilaciones térmicas día o noche de nuestro clima continental) lo llevan integrado y automatizado en el propio sistema y ahorran energía eléctrica.

Logro 2019

INSTALACIÓN SOLAR FOTOVOLTAICA (ISF)

en el tejado sur de nuestra bodega.





Estas placas cuentan con una potencia de 166kWp repartidos en tres inversores (1x100 kWp+ 2x3 kWp), que se encargan de regular la producción en función del consumo en cada momento.

A partir de esta instalación, vamos a poder abastecernos casi al completo de esta energía en los días soleados.

La previsión cara al 2020 será la de optimizar consumos y estudiar las posibilidades para aprovechar toda la energía producida en el resto de la finca y en el hotel.



Objetivo 2020

Revisión de los consumos para un estudio completo sobre el aprovechamiento total de la instalación de las placas fotovoltaicas de bodega.

Hemos calculado varias ratios de intensidad energética. Para la ratio por ingresos, tenemos en cuenta el consumo energético total, para la ratio por número de huéspedes el consumo energético del hotel y para la ratio por número de botellas el consumo energético de la bodega. Se obtienen los siguientes resultados:

RATIO DE INTENSIDAD ENERGÉTICA 2019			
Ingresos	12,47 M€	0,33 kwh/€	1,175 MJ/€
Nº de huéspedes	8.623	298 kwh/huésped	1.071 MJ/huésped
Nº de botellas	623.000	2,414 kwh/botella	8,69 MJ/botella

Teniendo en cuenta los valores de los años anteriores, podemos ver un ahorro significativo en cada una de las partidas, que demuestran una mejora continua que se realiza tanto en los procesos como en el control de las instalaciones.

En los siguientes gráficos apreciamos cómo se ha logrado una mejora significativa, aunque todavía queda camino por recorrer con respecto a la optimización de los parámetros de eficiencia, sostenibilidad e inversión.

Para lograr estos hitos, hay que tener en cuenta la colaboración global. Los puntos de influencia en los que se basa bien tienen que ver con agentes externos como los ingresos, los huéspedes y la producción de botellas.

Ratio de Intensidad Energética (MJ/€)

2016	1,573
2017	1,440
2018	1,242
2019	1,175

Ratio de Intensidad Energética Hotel (MJ/Huéspedes)

2016	1.559
2017	1.354
2018	1.141
2019	1.071

Ratio de Intensidad Energética Bodega (MJ/Botella)

2016	11,52
2017	10,27
2018	10,41
2019	8,69

DESCENSO EN LA RATIO DE CONSUMO ENERGÉTICO TOTAL POR FACTURACIÓN, EL CUAL ESTÁ POR ENCIMA DEL 2% MARCADO COMO OBJETIVO.

↓5%

DESCENSO EN LA RATIO DE CONSUMO ENERGÉTICO

EN BODEGA POR NÚMERO DE BOTELLA TRAS EL AUMENTO DEL 1% SUFRIDO EN 2018

↓17%

EN HOTEL POR NÚMERO DE HUÉSPEDES

↓6%

También se ha alcanzado el objetivo propuesto de conseguir que todo el alumbrado exterior del hotel fuese 100% eficiente.

Varias son las medidas de ahorro que ya se pusieron en marcha durante 2018, las cuales consideramos plurianuales, permanentes en el tiempo y que buscan el rendimiento y la optimización constante de la instalación, dando un seguimiento continuo y estableciendo algunos criterios base como es el de la no realización de ningún montaje nuevo sin antes haber verificado su eficiencia. De este modo, permanecemos en el camino por la consecución del objetivo de ahorro, incluso cuando el uso de los espacios y las instalaciones son mayores.

Algunas de las acciones que están siendo una gran medida de ahorro son.

- **Climatización el hotel** por el método más eficiente, es decir, priorizar el uso de propano frente al de electricidad.
- **Optimización de los horarios**, las temperaturas y zonas de uso de los distintos sistemas energéticos.
- **Mantenimiento del sistema de control** del hotel, en óptimo estado de funcionamiento para mantener todos los parámetros energéticos en los rangos establecidos.

GESTIÓN DEL AGUA

Nuestro control sobre los consumos de agua ya es algo que gestionamos en Abadía Retuerta, como parte integrado en nuestra manera de trabajar, al realizar controles mensuales de los contadores existentes.

La extracción de agua se divide en cuatro partes: viñedo, cultivos, bodega y hotel. Para el viñedo y los cultivos se emplean dos captaciones de agua superficial, en el río Duero y en el canal del Duero (el riego se realiza por goteo, que es el sistema de riego más eficiente). Para la bodega se emplea una captación de agua subterránea, al igual que para el hotel. Además de una toma de agua de la red general de Sardón de Duero.

El consumo total de agua en 2019 fue de 54.279m³ (39.756 m³ en la bodega y 14.523 m³ en el hotel):

Detectamos una variación de aumento en el consumo en comparación al 2018, y esto es debido a que ese año fue especialmente húmedo, algo que, sin duda, influye en la gestión que se haga de este recurso.

Como es habitual, la gráfica nos muestra cómo el consumo de agua aumenta en el periodo estival, dado que es el momento del año durante el cual se debe llevar a cabo un mayor mantenimiento a través del riego.

Consumo total agua (m3/año)

Hotel

2016	15.794
2017	16.816
2018	13.876
2019	14.523

Bodega

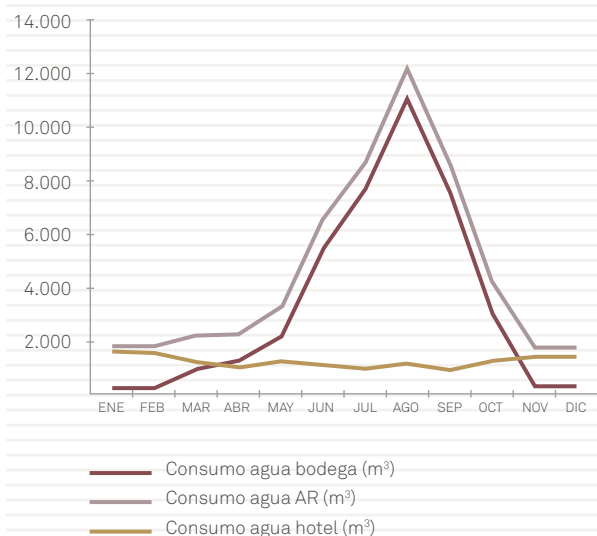
2016	37.923
2017	56.297
2018	33.847
2019	39.756

Total AR

2016	53.717
2017	73.113
2018	47.723
2019	54.279



Consumos agua 2019 mensual (m³)



Logro 2019

Aun percibiendo un aumento del consumo, el objetivo de mantener los ratios se cumple tanto en la parte de hotel como en la bodega, respecto al año anterior.

Objetivo 2019-20

Mantener los valores relativos de consumo de agua en hotel (por número de huéspedes) y en bodega (por número de botellas), respecto a 2019.

A continuación, se presentan las comparativas de los años 2016, 2017 y 2018 en metros cúbicos por botella para la bodega y en metros cúbicos por huésped para el hotel:

Consumos total agua Bodega (m³/botella)

2016	0,078
2017	0,106
2018	0,066
2019	0,064

Consumos total agua Hotel (m³/huesped)

2016	2,367
2017	2,389
2018	1,702
2019	1,684

El agua consumida tanto en la bodega como en el hotel es tratada mediante sendos sistemas de ósmosis, que generan un rechazo de aproximadamente el 40% del agua de entrada. La calidad del agua se verifica mediante una analítica anual y se garantiza mediante el mantenimiento continuado de los sistemas de potabilización.

Todos nuestros vertidos cumplen con los parámetros de vertido exigidos por la legislación, según analíticas anuales disponibles:

VERTIDOS ANUALES

	Volumen (m³/año)	Procedencia	Método tratamiento	Calidad del agua	Destino
BODEGA	15.902	Rechazo ósmosis (40%)	Lagunaje ⁶	Igual que la captada pero con mayor concentración en sales	Evaporación o riego de pinares
	23.854	Procesos		Cumple parámetros de vertido	
HOTEL	5.809	Rechazo ósmosis (40%)	Ninguno	Igual que la captada pero con mayor concentración en sales	Río Duero
	8.714	Procesos		Cumple parámetros de vertido	

⁶ Disponemos de 3 balsas, dos de una superficie de 750 m² y otra de 600 m², en las que se produce una conversión progresiva de la materia orgánica del agua por la acción de las bacterias aerobias presentes en ella, ayudando a dicha acción con aireadores (que mueven el agua y proporcionan oxígeno). Después, el agua, a través de vasos comunicantes, pasa a otra balsa de mayor tamaño (7.000 m²), donde el agua se evapora o se utiliza para el riego de los pinares adyacentes a las balsas.

⁷ Se trata de unos discos porosos que giran de manera que, en todo momento, la mitad de cada disco está sumergida en el agua sin depurar. El giro continuo oxigena las bacterias aerobias favoreciendo su crecimiento y proliferación. Estas bacterias son las encargadas de degradar la materia orgánica. También existe un proceso de desnitrificación, que se realiza mediante una recirculación controlada del agua depurada.

PRESERVACIÓN DE LA BIODIVERSIDAD

La localización de Abadía Retuerta corresponde a las siguientes coordenadas UTM: Huso: 30T; X=382.456; Y=4.608.190.

La finca cuenta con una superficie de 700 hectáreas en total, de las cuales 185 están cultivadas con nuestros viñedos y más de 4000 metros lindan con las orillas del río Duero, que las sitúan además entre el LIC (Lugares de importancia comunitaria) denominado Carrascal y de las riberas del río Duero (zonas verdes.)

Uno de los proyectos donde Abadía Retuerta se encuentra inmerso es el programa **Europeo Red Natura 2000**. Una red ecológica europea de áreas de conservación de la biodiversidad que tiene como principal finalidad asegurar la supervivencia a largo plazo de las especies y de los tipos de hábitats que se encuentran en el territorio europeo, para garantizar de esta forma la conservación de la naturaleza y, con ello, de la biodiversidad. La biodiversidad dentro de la finca se encuentra determinada por la variedad de hábitats existentes, tanto por las especies naturales como las vegetales.

azulón, las garzas y las cercetas, a cuya consolidación hemos contribuido mediante pequeñas islas flotantes con vegetación natural para facilitarles la cría.

Uno de nuestros focos está puesto en la preservación del desarrollo y la calidad medioambiental del paraje y sus terrenos.

Tenemos conocimiento de las diferentes especies dentro de la flora y fauna que alberga la finca, ya que se realizó un estudio a través de un inventariado para constatar dicha información y poder compartirla de una manera fehaciente. Todo ello también acompañado del Plan de Ordenación de Montes, pues además de tener un control en cuanto a flora y fauna se refiere, también buscamos tener un control de todas las especies que cohabitan junto a nosotros (más arriba mencionadas), y es por ello que existe un Plan Cinegético que recoge esta información.

De igual modo, dentro de este plan cinegético, cuyo propósito esencial es el de la preservación de la flora y de la



Los encinares, matorrales y pinares, la ribera, los humedales y los cultivos de viñedo albergan una gran diversidad de flora y fauna ligada a estos medios: jabalíes, corzos, patos salvajes, perdiz roja, paloma torcaz, conejo, liebre y zorro, entre otros. Además, en las balsas de depuración de agua de la bodega se ha creado un hábitat natural de aves acuáticas donde destacan el pato

fauna, también se llevan a cabo mejoras que desde hace unos años llevan siendo habituales para la continuidad de la vida animal y vegetal dentro de la finca.

Además, colaboramos con el control poblacional de las especies de la finca mediante el **coto de caza** (según la memoria anual, en 2019 se han capturado 25 conejos, 12



liebres, seis tórtolas, 18 palomas torcaz, 10 zorzales, 10 estorninos pintos, 4 corzos y 14 jabalíes).

Desde hace ya un tiempo nos podemos considerar unos “espías de la naturaleza”, debido a la instalación de una cámara con sensor de movimientos para conocer no solo la diversidad de especies existentes, sino también los hábitos de la fauna que habita en la finca y evaluar actuaciones llevadas a cabo en la misma.

Añadir que, gracias a este **Plan de Ordenación de Montes** (una vez auditado), contamos con el sello PEFC (desde 2010), otorgado por la gestión forestal sostenible que se lleva a cabo. Este sello ecológico engloba a todos los productos agroalimentarios de origen silvícola o forestal de la finca (madera, piñas y piñones, setas, plantas aromáticas, miel, trufa negra...), demostrando nuestra contribución a la protección de los recursos forestales del planeta. En relación con el Plan de Ordenación, desde 1996 se han plantado más de 65.000 pinos, re-

poblando más de 200 hectáreas de monte y bosque con variedades autóctonas (se trata de un proyecto que cuida la masa forestal y que contribuye al desarrollo rural y a la biodiversidad).

Y como la historia, que es algo que se vive en cada uno de los rincones de nuestra finca, también contamos con ella en esta parte, pues comenzamos un proyecto hace unos años que consiste en la recuperación de nuestro viñedo histórico. Un hecho derivado de que, en el s. XIX, a finales, una plaga de filoxera recorrió todo Europa y con ella sus viñedos. Es por ello que podemos considerarnos afortunados de haber podido recuperar 6 clones de tempranillo e incluso de poder elaborar una variedad de tempranillo con ellos (tempranillo pre filoxérico de Abadía Retuerta).

Podemos destacar varias iniciativas más llevadas a cabo como son:

El fomento de la **presencia de aves rapaces para el control biológico** de los estorninos y otras aves consumidoras de uva. Para este proyecto se colabora con la FIRE desde el año 2012; entre las medidas llevadas a cabo destacamos las siguientes:

- **Instalación de 50 atalayas.**
- **Instalación de 12 cajas nido** para cernícalo vulgar y ocho cajas nido para lechuza común, todas en postes de madera a unos 3 metros de altura sobre el suelo.
- **Instalación de 60 cestos de mimbre** en los bosques de pinos y encinas perimetrales de los viñedos para favorecer la nidificación del búho chico, el cernícalo vulgar o el alcotán europeo.
- **Refuerzo de poblaciones** de aves rapaces.



- **Seguimiento de los nidos** artificiales y naturales.
- **Seguimiento** de las **aves rapaces**.
- **Seguimiento** de las **aves consumidoras de uva**.
- **Evaluación de uvas consumidas**.

La colocación de las **islas flotantes** en una laguna de la finca ha facilitado la nidificación de aves y la presencia de mayor número de ejemplares, mejorando el hábitat de la zona.

Abadía Retuerta mantiene sus parcelas forestales según el Plan de Ordenación de Montes establecido y ha realizado una actuación de **recuperación de una zona de humedal**, con la finalidad de incrementar zonas en la finca para refugio y colaborar en el aumento de población de fauna autóctona, tanto mamífera (corzos, jabalíes, zorros, conejos, tejones...) como de especies avícolas (patos, garzas...). La extensión del humedal recuperado es de unos 5.500 m².

Además, colaboramos con la siembra de especies vegetales autóctonas:

- Ver “Operación Polinizador”, en el apartado “Patrimonio Histórico”.
- En 2017 se llevó a cabo un intercambio de especies centenarias con la firma de aceites Castillo de Canena. En el emplazamiento histórico “Prado del Aceite” de la finca Abadía Retuerta se llevó a cabo la plantación de olivos centenarios de la variedad picual.



GESTIÓN DE RESIDUOS

En Abadía Retuerta disponemos de un inventario de todos los residuos que generamos. Estos residuos son segregados (tanto en las instalaciones de bodega como en las del hotel se dispone de “puntos limpios”, donde se almacenan de forma provisional y segura), y retirados por diferentes gestores autorizados, que seleccionan el método de eliminación más adecuado para cada uno de ellos.

Todos los años se realizan labores de concienciación entre los trabajadores, para reducir la generación de residuos y realizar una correcta segregación de los mismos.

Los residuos, peligrosos y no peligrosos, retirados en la bodega durante 2019 se recogen en la siguiente tabla:

RESIDUOS BODEGA 2019 ⁸			
Residuos peligrosos			
Descripción	Código	Destino	Cantidad (kg)
Sprays y aerosoles	160504	R13 ⁹	1
Baterías de plomo	160601	R13	60
Envases de plástico contaminados	150110	R13	104
Tubos fluorescentes	200121	R13	65 unidades
Material contaminado	150202	R13	220
Envases metálicos contaminados	150110	R13	4
Anticongelante usado	160114	R13	1
Filtros de aceite usados	160107	R13	32
Absorbentes contaminados	150202	D15 ¹⁰	1
Pilas Ni-Cd	160602	R13	0
Residuos no peligrosos			
Papel y cartón	200101	Reciclaje	12.440
Plásticos	200139	Vertedero	0
Otros	—	Reciclaje	0
Chatarra	200140	Reutilización/ Reciclaje	5120
Vidrio	200102	Reciclaje	Sin datos ⁽¹¹⁾
Madera	200138	Reutilización	0
Lodos	020305	Aplicación agrícola	0

⁸ Los residuos procedentes de la poda de las viñas, se trituran y se incorporan al terreno mediante el cultivo de las tierras. Mientras que los residuos de la elaboración de vino, como los restos de los racimos de uva, se tratan mediante un sistema de compostaje natural y se incorporan como materia orgánica a las distintas parcelas de viñedo.

⁹ R13: Operaciones intermedias con destino final a valorización.

¹⁰ Operaciones intermedias con destino final a eliminación.

¹¹ Recogido por la Mancomunidad.



Abadía Retuerta está adherida a **Ecovidrio**, con el fin de asegurar el reciclaje de los materiales de embalaje que ponemos en el mercado. Con la ayuda de Ecovidrio desarrollamos un plan de gestión de residuos de envases usados.

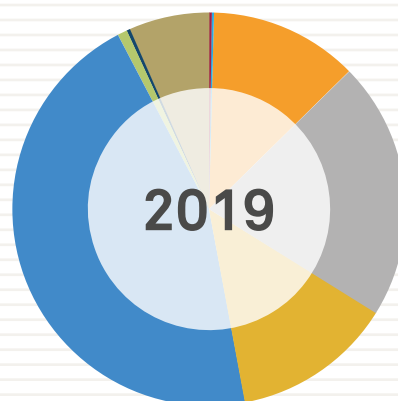
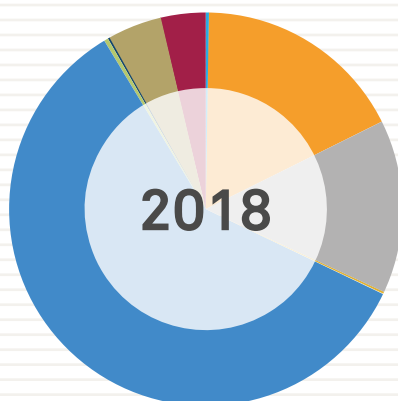
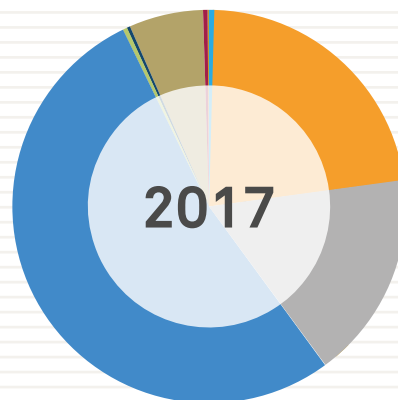
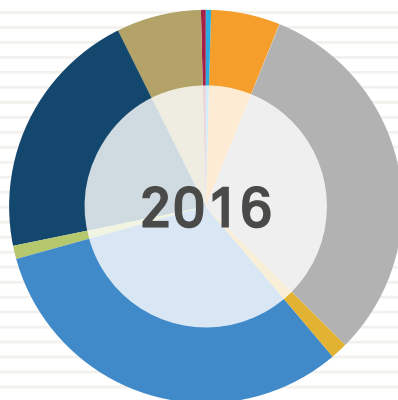
La declaración provisional de 2019 contempla:

- Vidrio: 351.203 kg.
- Corcho: 2.371 kg.
- Aluminio: 3.172 kg.
- Cartón: 26.571 kg.
- Madera: 20.956 kg.

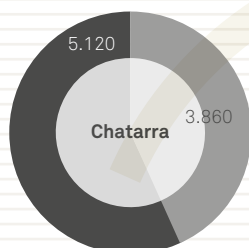
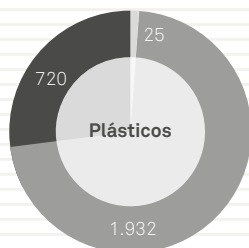
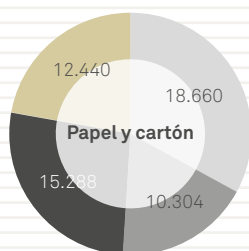
La comparativa 2016-2019 se ha reflejado en sendas gráficas:

Residuos peligrosos

- Spray y aerosoles
- Baterías de plomo
- Envases de plástico
- Tubos fluorescentes
- Material contaminado
- Envases metálicos contaminados
- Anticongelante usado
- Filtros aceite usados
- Absorventes contaminados
- Pilas Ni-CD



Residuos no peligrosos Bodega



Objetivo 2019-20

PROYECTO DE ECONOMÍA CIRCULAR

En colaboración con nuestros proveedores y gestores, para reducir al mínimo la generación de residuos de la bodega.

Se iniciará con una auditoría sobre la segregación de residuos, especialmente del plástico.

Logro 2019

Compra de una máquina compactadora de cartón.

Durante el año 2019 se hizo la compra de una compactadora de papel.

Y estos son los residuos, peligrosos y no peligrosos, retirados en el hotel durante 2019:

RESIDUOS HOTEL 2019

Residuos peligrosos

Descripción	Código	Destino	Cantidad (kg)
Tóner usados	080317	R13	7
Pilas usadas con mercurio	160603	R13	4
Aceite comestible usado ^[12]	200125	R13	2590
Aerosoles	160504	R13	10
Envases de plástico contaminados	150110	R13	8
Baterías de plomo	160601	R13	1

Residuos no peligrosos

Plásticos	200139	Vertedero	Sin datos ¹³
Vidrio	200102	Reciclaje	8,340
Papel y cartón	200101	Reciclaje	4,300
Lodos	190805	Aplicación agrícola	22,800

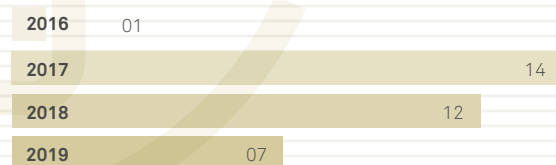
¹² Densidad aceite = 920 kg/m³; 3.000 L en 2017.

¹³ Recogido por la Mancomunidad.

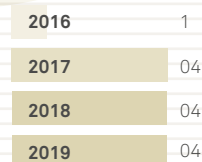
La comparativa 2016-2019 se ha reflejado en sendas gráficas:

Residuos peligrosos Hotel

Tóner usado



Pilas de mercurio



Aerosoles



Env. plástico contaminados





Aceite comestible

2017	3.000
2018	2.800
2019	2.590

Residuos no peligrosos Hotel

Vidrio

2018	7.200
2019	8.340

Papel y cartón

2018	3.150
2019	4.300

Lodos

2016	83.000
2017	87.000
2018	26.400
2019	22.800

Por las cifras, podemos ver que la mayoría de los residuos producidos han bajado en cuanto a cantidad generada, siendo con ello más consciente.

En cuanto al consumo de papel:

Logro 2019

Reducción en comparación con 2018, tanto en el número de impresiones de color y en blanco y negro.

Número de impresiones

Color

2016	228.967
2017	141.622
2018	124.004
2019	122.177

Blanco y negro

2016	335.451
2017	322.649
2018	353.483
2019	345.259

Total

2016	564.417
2017	464.271
2018	477.487
2019	467.436

Desde 2017 comenzamos con el reciclaje de las cápsulas de café consumidas por los colaboradores, algo que se ha extendido durante el 2019 también a la zona de bodega, donde se ha gestionado junto con los proveedores la recogida periódica para su correcto compostaje.

La contabilización de los mismos, desde mediados de año que comenzó, ha llegado al total de más de:

148 KG DE CÁPSULAS DE CAFÉ

Logro 2019

Instalación de una zona habilitada al reciclaje en la zona de bodega, donde se realiza una correcta separación de los diferentes residuos domésticos.

AHORRO DE MÁS DE

10.000 IMPRESIONES
EN 2019

Como nuevo proyecto, dentro del área de bodega, durante todo este año, se llevó a cabo la instalación de diferentes cubos de basura, para la separación de los residuos generados por parte de los colaboradores en el área de cantina. Además de esta instalación, también se ha hecho la labor de concienciación con píldoras informativas, para que de esta forma todas las personas que hiciesen uso de ese espacio pudieran hacer un empleo correcto del mismo.



Fruto del fuerte compromiso de Abadía Retuerta LeDomaine con el entorno local, ya desde hace años y de forma periódica, se trabaja en consolidar diferentes aspectos fundamentales para la compañía como es la parte social.

Abadía Retuerta LeDomaine

Fruto del fuerte compromiso de Abadía Retuerta LeDomaine con el entorno local, ya desde hace años y de forma periódica, se trabaja en consolidar diferentes aspectos fundamentales para la compañía como es la parte social.

Este trabajo se pone en valor gracias a la participación que los colaboradores aportan en él, y que se ve reflejado de diferentes maneras, ya sea por la gestión de una acción, por la involucración y realización de la misma o por el apoyo aportado en alguna iniciativa.

Todo ello forma parte de la intención de poder aportar a una sociedad de la que somos partícipes y donde queremos poner el foco de ayuda y superación.

Durante este 2019 hemos querido seguir apostando por proyectos que ya llevan nuestro sello de identidad, como es la Vendimia solidaria. Pero sin olvidar otros muchos retos ya propuestos por otras compañías y en los que vemos también la oportunidad de colaborar, siendo la creación de alianzas uno de los desafíos más importantes de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS).





Logro 2019

CELEBRACIÓN **EVENTO VENDIMIA SOLIDARIA,** CONMEMORANDO ASÍ SU **V ANIVERSARIO**

Como no podía ser de otra forma, quisimos agradecer a las cinco fundaciones o asociaciones, el poder haber hecho posible este proyecto mediante la cooperación y la coordinación.

Es un proyecto que nace con la intención de poder fomentar alianzas y para, además, poder ayudar a nuestro entorno más cercano. Y es por ello que Vendimia Solidaria se acerca a aquellas entidades de la provincia de Valladolid.

Año tras año se busca aquel proyecto con el que nos sintamos identificados, pues son varias las asociaciones dispuestas a colaborar. Tras esta búsqueda se presenta la iniciativa para que de esa forma la entidad pueda entender mejor el mensaje que queremos acercar. No solo se busca la ayuda a través de un donativo económico, sino que queremos poder trasladar nuestro conocimiento acerca del cultivo de la uva en otras personas, que además se encuentren en una situación más desfavorecida.

Y de esta forma, durante la época de vendimia, colaboran codo con codo con nuestro equipo de campo para así poder aprender un nuevo oficio.

Una experiencia que, sin duda, se presenta especial tanto para aquellas personas que vienen como para el equipo de Abadía Retuerta que está con ellos.

Durante esta celebración pudimos escuchar de primera mano, a través de los portavoces de las diferentes entidades (Fundación Personas, Red Incola, Casa Juventud Aleste, Fundación Cauce, Fundación Juan Soñador), cómo vivieron en cuestión estas personas el poder venir. Además de acercarnos también a sus sedes, para que ellos también nos lo contaran.

Sin duda, podemos hablar de un encuentro especial, con un gran aporte de valor.





Vendimia solidaria

Como adelantábamos, un año más, hemos podido nuevamente llevar a cabo este proyecto que nació en 2014 y que justo este año cumplía su quinto aniversario.

Durante este año 2019 se realizó **la donación** de la parte recaudada por la 5ª vendimia solidaria **a la Fundación Juan Soñador**. Un total de **11.280€** serán destinados al proyecto “Tierra Viva Catering”, el cual se dedica a dar formación a aquellos jóvenes en riesgo de exclusión social para posteriormente impulsarlos en el primer escalón de su trayectoria profesional a través de esta iniciativa.

En 2019 realizamos nuestra 6ª Vendimia Solidaria, en la que, en esta ocasión, tuvimos la suerte de colaborar con la Asociación el Puente Salud Mental.



¿Quién es Asociación el Puente Salud Mental?

Se trata de una entidad sin ánimo de lucro y de interés social ubicada en Valladolid.

Tienen como **MISIÓN** mejorar la calidad de vida de personas con problemas de salud mental y la de sus familias, así como la defensa de sus derechos y la representación del movimiento asociativo FEAFES.

Su **VISIÓN** es la de consolidarse como un movimiento asociativo que une a todas las personas con problemas de salud mental, sus familias y red social.

El proyecto, objetivo de dicha acción, consiste en un programa de inserción sociolaboral de personas con problemas de salud mental, que promocionan el desarrollo integral del alumnado a través de un servicio a la comunidad

para su inserción laboral y como ciudadano de pleno derecho, fomentando así LA SALUD MENTAL EN POSITIVO.

Este proyecto está diseñado por la metodología de aprendizaje-servicio, de tal manera que se facilitará una formación en diferentes perfiles profesionales, y el alumnado, al mismo tiempo que aprende y realiza formación práctica, también lleva a cabo un proyecto que beneficia a la comunidad, pues el objetivo es habilitar una zona comunitaria para los vecinos de Valladolid.

El equipo de trabajo en esta ocasión estuvo compuesto por ocho personas, cuyos nombres aparecerán reflejados en la etiqueta de la botella de la 6ª vendimia solidaria, la cual saldrá a la venta durante 2020, bajo el lema “El puente hacia un futuro profesional”.



Calendario solidario

En línea con las diferentes acciones solidarias, también desde 2016, colaboramos en la iniciativa de Cruz Roja, “Sus derechos en juego”. Por medio de la elaboración de un calendario, en el cual colaboran la mayoría de departamentos de la empresa con la realización de una foto tematizada de todos sus integrantes. Estos calendarios se venden a 5€ a los propios colaboradores, con los que se ha recaudado este año la cantidad de 465€.

Cruz Roja, gracias a esta iniciativa, consiguió que alrededor de 750 niños y niñas de la provincia de Valladolid pudiesen tener juguetes durante el día de Reyes.

También a raíz de esta iniciativa y con parte del dinero recaudado pudimos comprar productos higiénicos para bebés que, de igual forma Cruz Roja recoge para entregar a las familias más necesitadas.

Donación de ropa

Como viene siendo habitual, uno de los movimientos que se da dentro de la compañía, dos veces al año, es el de la donación de ropa por parte de los colaboradores durante el cambio de la misma en primavera y, posteriormente, a la entrada del otoño.

Este año tuvimos contacto con una nueva entidad, la ONG Fiet Gratia¹⁹, que aunque opera a nivel nacional podemos encontrarnos una sede en Valladolid.

Esta Ong fue fundada en España en el 2009, como una ONG de desarrollo y ayuda humanitaria.

En concreto, las personas a las que fue destinada esta ayuda son a las que están dentro del proyecto “Project rescue”, el cual ayuda a todas aquellas mujeres víctimas de la trata de blanca, para que puedan reinserirse en la sociedad.

La entrega que se hizo por parte de Abadía Retuerta se llevó a cabo durante el mes de julio, de 84,5kg de ropa y veinte bolsas de toallas y sábanas y, durante el mes de noviembre, de 101,5 kg de ropa y cuatro bolsas de sábanas y toallas.

¹⁹ <https://fietgratia.org/>

DONACIONES 2019

VENDIMIA SOLIDARIA

11.280€

JUGUETES VALORADOS

465€

ROPA DONADA

180KG

TAPONES RECOGIDOS

+40KG

Recogida de tapones de plástico

Otra de nuestras colaboraciones con más recorrido es la de la recogida de tapones, los cuales entregamos en la sede de SEUR Valladolid desde 2017. El motivo principal de colaborar con esta entidad es que su fundación tiene un proyecto "Tapones para una nueva vida", directamente ligado a facilitar tratamientos médicos u ortopédicos no cubiertos por la seguridad social a niños con enfermedades graves.

Con una recogida y entrega trimestral de los mismos, el total de kilos que hemos podido aportar han sido de 47kg, que ayudarán a sumar a un total solidario.

Colaboración con Sardón de Duero

Desde Abadía Retuerta es grande el vínculo que tenemos con Sardón de Duero, localidad en la que nos encontramos, y es por ello que, durante el año, llevamos alguna colaboración con los mismos.

Una de las colaboraciones que viene siendo habitual es con la Asociación de Mujeres de Sardón de Duero. En esta ocasión, desde la asociación nos solicitaron la cesión de alguno de nuestros productos (seis botellas de nuestro vino Selección Especial), para poder venderlo dentro de su "Velada Solidaria 2019" y así recaudar dinero con el fin de ayudar en la lucha contra la esclerosis múltiple. Gracias a la participación conjunta lograron recaudar la cuantía de 1625€, que sería en beneficio de la Asociación de Esclerosis Múltiple en Valladolid.

Por otro lado, también tuvimos la oportunidad de colaborar con la Asociación de Jubilados de Sardón de Duero en la VI Cata de Tomates y Demostración Hortícola de Sardón de Duero, con la entrega de seis botellas de nuestro vino Selección Especial. La recaudación fue para el programa de ACNUR con los refugiados, dentro del programa "Pueblos Solidarios orgullo de Pueblo".

Asociación por un futuro CyL

Nuevamente por segundo año consecutivo, nos pusimos en contacto con la asociación emplazada en Valladolid "Por un futuro CyL".

Asociación sin ánimo de lucro, cuyo ámbito de actuación se encuentra en toda la comunidad de Castilla y León, con el fin de ayuda a la integración social de diversos colectivos en riesgo de exclusión.

Nuestra colaboración con ellos fue a través de la recogida de juguetes que los colaboradores decidieron donar. Estos fueron utilizados tanto en el día de Reyes como en la fecha de cumpleaños de cada niño.

Focus On Women

En 2019 colaboramos, una vez más, con Focus On Women en su FOW Solidario, que además cumplía su 10º aniversario.

Focus On Women, a través de su fundación FOW Solidaria, tiene como objetivo apoyar la mejora de las condiciones de la vida de la mujer y su empoderamiento en todo el mundo con proyectos solidarios y colaboraciones con ONGs locales.

La gala benéfica que se celebró el 6 de noviembre y a la que tuvimos la oportunidad de asistir y colaborar con una cata privada a un grupo muy selecto, previa al evento y la degustación de nuestros vino, tenía el foco puesto en la recaudación de fondos para sus proyectos de FOW solidarios en Marruecos, Madagascar, Etiopía, India, Perú y Vietnam.





Parroquia San Agustín

También durante este 2019 colaboramos con la parroquia San Agustín, en su tómbola benéfica, con la donación de una botella magnum, para la recaudación de fondos destinados a distintas causas caritativas de la Comunidad de Madrid.

Carrera contra el cáncer

A través de la difusión por varias vías intentamos concienciar a los diferentes colaboradores, para participar en esta marcha anual que organiza la AECC. Valorando la importancia del foco al que iba dirigido dichos donativos, la investigación contra el cáncer.

A raíz del fomento de concienciación de los días internacionales y mundiales, con el fin de poder sensibilizar al público en general sobre temas de gran interés tales como los derechos humanos, el desarrollo sostenible o la salud, llevamos a cabo la iniciativa dentro de la semana en la que se celebraba el Día Mundial del Donante de Sangre.

Para tal fin nos pusimos en contacto con el centro de hemodonación y hemoterapia de Valladolid, quienes pusieron a nuestra disposición el autobús de las donaciones haciéndolo llegar a la Abadía Retuerta, para la comodidad de las personas que estaban interesadas en colaborar.

Aunque no podemos dar la cifra exacta de los litros de sangre que finalmente se pudieron destinar, sí que podemos decir que más de 36 colaboradores estuvieron pre-dispuestos en la participación de dicha actividad.



Logro 2019

COLABORACIÓN CON CENTRO DE HEMODONACIÓN Y HEMOTERAPIA

Desarrollar una colaboración con el **Centro de Hemodonación y Hemoterapia** para llevar a cabo acciones de donación de sangre y de médula, así como labores previas de concienciación.



Colaboración Día Mundial Donación de Sangre

Además, en coherencia con nuestros principios y nuestra idea de negocio, somos socios de las siguientes organizaciones:

Somos socios de...



Federación Española del Vino, FEV. Nace en 1978 como la organización privada más representativa que agrupa al sector bodeguero español. Desde entonces, trabaja en beneficio del sector del vino español. Los objetivos de la FEV, además de la defensa de la imagen del vino –como alimento básico de la dieta mediterránea, diferenciado de otras bebidas– se centran en la búsqueda del mejor entorno posible para que las empresas vitivinícolas desarrollen su actividad. Presta, también, información acerca de todas las materias que afectan a los intereses del sector, resuelve consultas y genera posiciones comunes de las bodegas españolas.

www.fev.es

Wine in Moderation, WIM. (ver también en “Abadía Retuerta”). Somos miembros y, por ende, miembros de la FEV. Se trata de una organización internacional fundada por asociaciones sectoriales y empresas vinícolas líderes que se encarga de coordinar y centralizar las actividades del programa “Wine in Moderation”, y expandir su alcance e impacto por todo el mundo.

www.wineinmoderation.eu/es

Fundación para la Investigación del Vino y de la Nutrición, FIVIN (ver también en “Abadía Retuerta”): desde su creación en 1992 orienta sus actividades a valorar los posibles efectos protectores del consumo moderado de vino y cava en nuestro organismo y sobre la salud humana desde un punto de vista médico. Realiza un trabajo continuado de investigación y recopilación sobre vino y salud y cava y salud, bajo la supervisión de un comité científico formado por médicos, científicos, investigadores y técnicos en salud y nutrición de reconocido prestigio nacional e internacional.

www.fivin.com

Grandes Pagos de España, GPE: asociación de 28 fincas vitícolas de toda España que defienden y propagan la cultura del vino de Pago, producido en un terruño específico y que refleja la personalidad inconfundible de su suelo, su subsuelo y su clima.

www.grandespagos.com

FEV
FEDERACIÓN
ESPAÑOLA
DEL VINO

WINEinMODERATION.com
Art de Vivre

**CÍRCULO
FORTUNY**

Cámara
Valladolid



Asociación Forestal de Valladolid, ASFOVA: nos ayudan a gestionar las subvenciones forestales que publica la Administración y participamos con ella en actividades que proponen como participar en estudios en colaboración con la Universidad de Valladolid.

www.asfova.es

Fundación Internacional de Recuperación de Ecosistemas, FIRE: entidad privada, sin ánimo de lucro, nacida en 2006, cuyo fin es la restauración y la conservación de los ecosistemas para transferir el conocimiento académico a proyectos operativos con el máximo rendimiento social posible.

www.fundacionfire.org

Comunidad de Regantes del Canal del Duero: la Comunidad de Regantes del Canal del Duero se constituyó a principios del siglo XX. Da servicio a parcelas ubicadas en términos municipales próximos a Valladolid, que contribuyen así al asentamiento y el desarrollo de agricultores y horticultores locales.

www.cccrcanaldelduero.es

Sindicato agrario ASAJA: organización agraria que defiende los intereses de sus asociados, es decir, de los agricultores y ganaderos. En nuestro caso, nos gestiona subvenciones en viñedo y realiza la PAC.

www.asajacyl.com

Círculo Fortuny: asociación sin ánimo de lucro nacida para unir en un foro común al sector español de las marcas culturales y creativas de prestigio y promover y defender su entidad propia.

www.circulofortuny.com

Cámara de Comercio de Valladolid: corporación de derecho público cuyos principales objetivos son ayudar a la creación de empleo, mejorar la competitividad de la industria, impulsar la internacionalización empresarial e incrementar la capacitación mediante la formación.

www.camaravalladolid.com

Confederación vallisoletana de empresarios:

reconocida como la única organización empresarial para la representación e interlocución del empresariado vallisoletano en su conjunto por las distintas administraciones, regional y local, así como por las organizaciones sindicales.

www.cve.es

DIRCOM: asociación profesional que agrupa a los directivos y a los profesionales de la comunicación de las empresas, instituciones y consultoras.

www.dircom.org

FUNDACIÓN STARLIGHT: entidad con personalidad jurídica propia –creada por el instituto de Astrofísica de Canarias (IAC) y la consultora Corporación–, cuyo fin principal es la protección del cielo estrellado, la difusión de la astronomía y la promoción, la coordinación y la gestión del movimiento Starlight.

www.fundacionstarlight.org

VIRTUOSO: red global de lujo de asesores de viajes de placer y proveedores de viajes cuidadosamente seleccionados.

www.virtuosotravel.es

TRAVELLER MADE: red de diseñadores de viajes de lujo especialistas en ofrecer experiencias únicas y genuinas.

www.travellermade.com

TRAVEL LEADERS GROUP: red que ofrece un alto nivel de experiencia personal en viajes a clientes corporativos, de lujo y de ocio a través de las agencias de viaje.

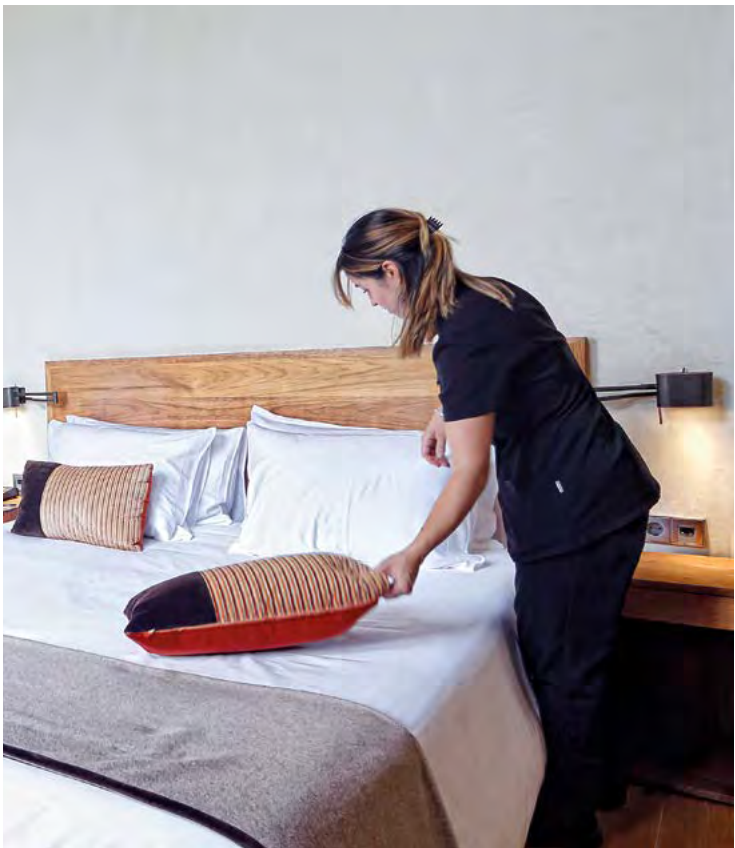
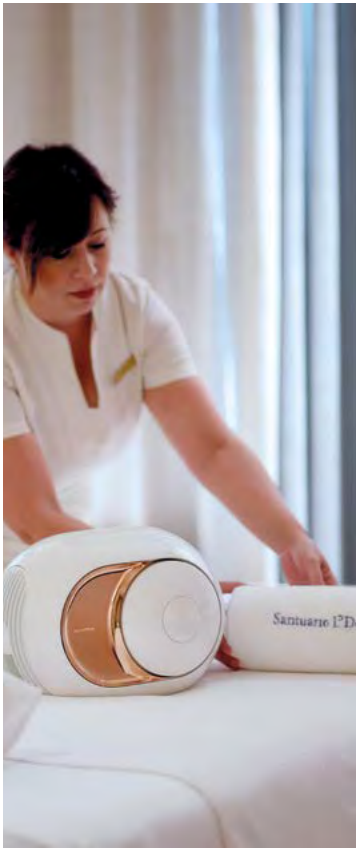
www.travelleadersgroup.com

Todas las operaciones realizadas en nuestra organización cumplen con la legislación española vigente en materia de derechos humanos.



C.R. CANAL DEL DUERO





Abadía Retuerta LeDomaine

5

8

COMPROMISO CON

NUESTROS COLABORADORES

Uno de nuestros valores más importantes son nuestros colaboradores, los cuales consideremos los mejores embajadores de la marca y los que, sin duda, conforman lo que esta compañía representa.

Aunque no todos se concentran en un mismo espacio de trabajo, ya que contamos con la bodega, el hotel y, en Madrid, con dos centros: por un lado, el exclusivo Club “The Craft” y, por otro lado, una oficina en la calle Lagasca, el punto de reunión para aquellos gestores de marca de bodega y de hotel del ámbito nacional e internacional.

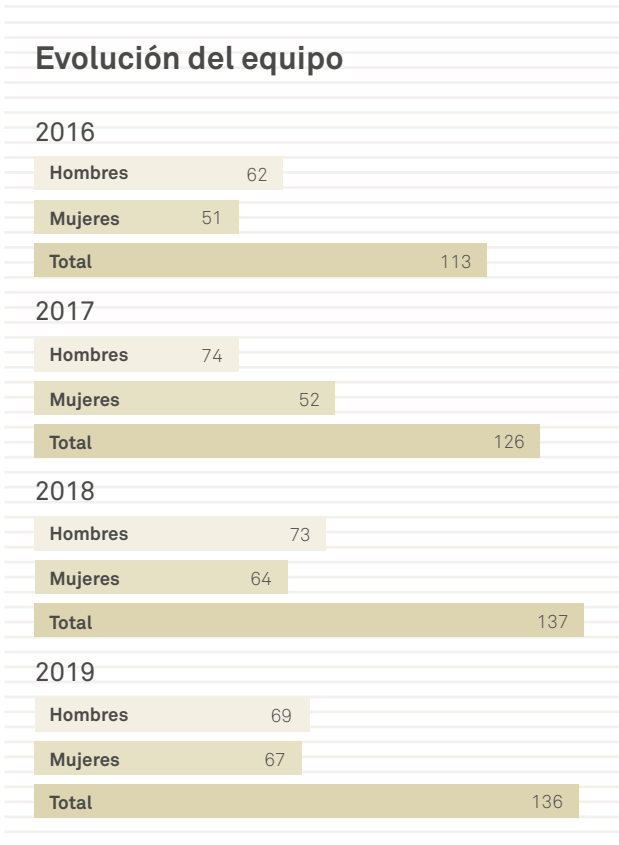
La distribución de la plantilla a fecha 15 de diciembre de 2019, momento en el que el hotel cierra su temporada, está estructurada de la siguiente forma:

PLANTILLA ¹								
	Abadía Retuerta (Bodega)		LeDomaine (Hotel)		Servicios corporativos		Total	
	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres
Nº total de colaboradores (15/12/2019) [102-7]	35	12	31	42	3	13	69	67
	47		73		16		136	

¹ Existen 63 perfiles de puesto (31 para la bodega y 32 para el hotel), en los que se establecen las responsabilidades, funciones y tareas de cada puesto (propias del puesto y las generales en la empresa: medioambiente, calidad y RSE), el perfil competencial y lo recursos materiales y procedimientos.

En las gráficas más adelante podemos ir viendo la evolución desde 2016.

EVOLUCIÓN PLANTILLA								
	Abadía Retuerta (Bodega)		LeDomaine (Hotel)		Servicios corporativos		Total	
	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres
2018	34	10	35	41	4	13	73 (53,3%)	64 (46,7%)
	44		76		17		137	
2017	33	7	37	36	5	8	74 (58,7%)	52 (41,3%)
	40		73		13		126	
2016	31	11	30	31	1	9	62 (55%)	51 (45%)
	42		61		10		113	



INCORPORACIONES 2019			
	Mujeres	Hombres	Total
Oficinas y despachos	2	0	2
Bodega	1	3	4
Campo	0	1	1
Hotel	20	19	39
Total	23	23	46

BAJAS 2019			
	Mujeres	Hombres	Total
Jubilación	0	0	0
Finalización de contrato	14	11	25
Cese voluntario	3	4	7
No superación del periodo de prueba	0	0	0
Otros	0	0	0
Total	17	15	32

PLANTILLA POR TIPO DE CONTRATO					
		Abadía Retuerta (Bodega)	Le Domaine (Hotel)	Servicios centrales	Total
Indefinido	J. C. ¹	44	58	13	115
	J. P. ²	1	1	3	5
Temporal	J. C.	2	14	0	16
	J. P.	0	0	0	0

¹ Jornada completa / ² Jornada parcial

Durante estos años, apreciamos cómo la tendencia ha seguido por apostar en los profesionales y por configurar una plantilla donde predomina las personas con un contrato indefinido sobre las que tienen un contrato temporal.

Tipo de contrato

2016

Indefinido 99

Temporal 14

2017

Indefinido 111

Temporal 15

2018

Indefinido 115

Temporal 22

2019

Indefinido 120

Temporal 16

También, debido a la evolución general, durante el 2019, vemos cómo la mayoría de los contratos de hotel se han convertido en contratos de jornada completa, ya que las necesidades de la organización han sido positivas en este aspecto.





La líneas generales en Abadía Retuerta estipulan que, de manera habitual, no contemos con trabajadores externos, por cuenta propia o subcontratados, para la realización de la parte sustancial del trabajo, sino que se busca poder formar y aprender de aquellas personas interesadas en formar parte del equipo.

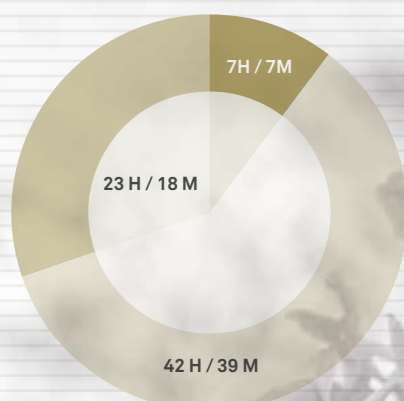
Bien es cierto, que debemos hacer mención a dos épocas del año (poda en verde y vendimia), en las que la plantilla se incrementa exponencialmente, aunque la contratación de la misma sigue siendo a través de Abadía Retuerta. La duración de ambas está marcada por la climatología: si se necesita recoger la uva rápidamente se contratará más gente menos tiempo; si, por el contrario, es necesaria una recolección más lenta, las contrataciones serán menos numerosas, pero se alargarán más.

Estas contrataciones se realizarán durante algunas semanas en primavera y otoño, y el propio equipo de viñedo se encarga de enseñar a todas aquellas personas que deciden colaborar en las funciones necesarias para hacer dichas tareas. En concreto, en 2019, se contrataron 171 personas para la poda en verde (146 hombres y 25 mujeres) y 111 para la vendimia; distribuyéndose entre bodega 40 personas (20 hombres y 20 mujeres) y campo 71 personas (58 hombres y 13 mujeres).

La distribución de la plantilla por edades es:

- Entre 19 y 29 años: 10,3% (14 trabajadores).
- Entre 30 y 45 años: 59,5% (81 trabajadores).
- Más de 45 años: 30,2% (41 trabajadores).

Distribución de la plantilla por edades



Entre 19 y 29 años

Más de 45 años

Entre 30 y 45 años

En resumen podemos decir que :

El 70% de la plantilla tiene menos de 45 años, con un porcentaje muy similar entre hombres y mujeres en todos los tramos de edad.

Abadía Retuerta S.A. cumple con el Real Decreto Legislativo 1/2013, de 29 de noviembre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley General de derechos de las personas con discapacidad y su inclusión social. Durante este año 2019 hemos contado con una persona con discapacidad, la cual cuenta con un contrato indefinido.

Además, tenemos concedida la declaración de excepcionalidad por parte de la Junta de Castilla y León, que ofrece las medidas alternativas consistentes en la realización de donaciones y acciones de patrocinio de carácter monetario (ver "Vendimia solidaria" en el apartado "Acción Solidaria").

El 100% de las personas están cubiertas por convenio colectivo, siendo cuatro los convenios de aplicación: Convenio colectivo de Hostelería de Valladolid, Convenio colectivo de Industria de la Vid, Convenio colectivo Oficinas y Despachos de Madrid y Convenio colectivo de Campo.

Además, para facilitar la **conciliación** de la vida laboral y personal, se ha creado el procedimiento "PNT HR-10_01 Flexibilidad Horaria Personal Oficinas Abadía Retuerta LeDomaine", que determina lo siguiente:

- Posibilidad de acogerse a 1 hora de flexibilidad horaria de entrada y salida (entrada a las 8h o a las 10h).
- Horario intensivo de verano (julio y agosto): De lunes a viernes, de 8h a 15h.

Objetivo 2020-21

Obtención de la certificación EFR, Empresa Familiar Responsable, donde lo que se busca con ello es poder consolidar el apoyo a la igualdad de oportunidad que desde hace años se viene trabajando y consolidar el respeto a la conciliación de la personal, familiar y laboral.

efr

LA SATISFACCIÓN DE NUESTROS COLABORADORES

Dentro de la preocupación de Abadía Retuerta por la opinión de sus grupos de interés y, en concreto, de nuestros colaboradores, llevamos a cabo dos tipos de encuestas:

- **Encuesta Opina:** involucra expresamente a todos los trabajadores de la bodega y del hotel. Se hace cada dos años.
- **Encuesta GES:** involucra a todo el grupo Novartis.

Los principales objetivos de estas encuestas son:

- Conocer el grado de satisfacción y compromiso de la plantilla a nivel global y en cada uno de las unidades de negocio (bodega y viñedo, hotel y servicios corporativos).
- Determinar planes de acción derivados de los resultados que ayuden a mejorar la gestión del negocio y a orientar la toma de decisiones en materia de gestión de personas.

Durante el mes de marzo de este 2019, se llevó a cabo la encuesta Opina, una encuesta ya habitual, pero donde se buscó la mejora a través de la elaboración de la misma, y actualizar todas las preguntas acorde a lo que la organización estaba viviendo, y así enfocar y recoger la información relevante que nos ayude a crecer y a evolucionar.

La encuesta se hizo exclusivamente online, de forma que los datos eran completamente confidenciales, sin que nadie de la organización pudiese ver las respuestas que el resto de compañeros había aportado.

Su estructura estaba distribuida en trece categorías y con un total de sesenta preguntas, dentro de las cuales había dos preguntas abiertas, para que de esta forma se pudiese expresar puntos de mejora para poder seguir mejorando y también opinión sobre aquellos que ya se habían ido alcanzando.

La acogida por parte de los colaboradores se reflejó en la participación de un 74% del total de 121 que estaban invitados a realizarla, siendo completamente voluntaria.



Uno de los puntos importantes, donde el trabajo es constante y donde se busca la mejora para poder llegar al mayor número de colaboradores, es en la comunicación interna. Es por ello que, además, de los canales habituales ya utilizados desde hace tiempo como son:

- Correo electrónico corporativo.
- Cuatro tableros informativos.
- Portal del empleado “Retuerta Web”.
- Revista mensual “Retuerta News”, con un apartado específico para la RSE.
- Buzón de sugerencias.

Se ha querido dar un paso más a través de: por un lado, la incorporación de una mayor digitalización en la comunicación con la plataforma Teams. Un grupo donde todos los colaboradores que lo deseen pueden formar parte y así poder estar interconectados en cualquier momento, sin importar el lugar desde nos encontramos. Esto aporta también mayor cercanía a los equipos que se encuentran trabajando fuera de Sardón de Duero.

Y, por otro lado, de manera trimestral, se han gestionado reuniones con un formato completamente nuevo, en el que los protagonistas eran los propios colaboradores. Se encargan de explicar en qué proyectos se encuentran trabajando para acercar así más la visión departamental al resto de compañeros.

Y como ya viene siendo habitual, también de forma trimestral, el director general junto con la directora de RRHH celebran un desayuno con un grupo de colaboradores, de distintos departamentos, para poder compartir con ellos, de manera cercana, sus preocupaciones, sus ideas, sus sugerencias, sus proyectos en marcha, etc.

Los cambios organizativos más influyentes para la organización se difunden, al menos, con un mes de antelación, de modo que nuestras personas puedan gestionar estos cambios de manera óptima.

No se han identificado casos de discriminación durante el periodo objeto del informe.

DATOS DE ACCIDENTABILIDAD

		2017	2018	2019
Nº de accidentes (con baja)		10	3	7
Nº de incidentes (sin baja)		7	7	16
Días no trabajados	Por accidente laboral (6 casos en 2019)	82	32	143
	Por accidente no laboral	0	0	0
	Por enfermedad profesional (1 caso en 2019)	0	0	0
	Por enfermedad común (60 casos en 2018)	253	1.032	1689
Total		335	1.064	1.832
Índice de absentismo	Por contingencias profesionales	0,03	0,05	0,09 ¹
	Por contingencias comunes	0,47	1,63	1,93 ²
Índice de incidencia	Por contingencias profesionales	6,76	1,91	4,22 ³
	Por contingencias comunes	13,51	21,66	34,33 ⁴

¹ Muy por debajo de la media del sector para empresas entre 25 y 250 trabajadores, que es de 0,95.

² Por debajo de la media del sector para empresas entre 25 y 250 trabajadores, que es de 3,19.

³ Muy por debajo de la media del sector para empresas entre 25 y 250 trabajadores, que es de 13,64.

⁴ Por debajo de la media del sector para empresas entre 25 y 250 trabajadores, que es de 51,04.

Trabajamos en equipo

Este año, con motivo de la celebración del Día Internacional del Yoga, impulsamos esta práctica entre nuestros colaboradores, para que aquellos que lo desearan formaran parte de la sesión.



Además, gracias a la agradable temperatura exterior que hacía, pudimos realizarla a primera hora de la mañana y exactamente en el espacio donde se encuentra la piscina al aire libre del hotel. La técnica valió como método de relajación y sentimiento de bienestar, pero también lo que nos rodeaba ayudó, además de la propia instructora (habitual para nuestros clientes).



Logro 2019

Celebración del Día Internacional del Yoga, con una sesión para nuestros colaboradores.



Logro 2019

INICIO DEL PROYECTO
“VINO DE LOS NUESTROS”.





En este proyecto varias personas tuvieron la oportunidad de recomendar uno de sus vinos favoritos, dentro de toda la oferta que Abadía Retuerta ofrece.

Las recomendaciones de nuestro equipo están basadas en diferentes razones y enfocados a sus conocimientos. Sus sugerencias son:

RECOMENDACIONES DE NUESTROS COLABORADORES



**CHEMA
MÉNDEZ**
Supervisor
de viñedo

Cuveé
Palomar
2001



**DAVID
HERNASANZ**
Jefe de partida

Selección
Especial
2012



**FERNANDO
GONZÁLEZ**
Agente
Experiencias
Únicas

Touriga
Nacional
2015



**MIGUEL ÁNGEL
GARCÍA**
Agente
Experiencias
Únicas & Sumiller

Pago
Garduña
2015



OLGA LÓPEZ
Laboratorio

Pago
Valdebellón
2013



Logro 2019

CELEBRACIÓN DEL DÍA DE LAS FAMILIAS

En noviembre se propuso la actividad del ecotaller, que estaba dirigida en esta ocasión a los más pequeños de la casa de nuestros colaboradores.

La actividad se ideó con el objetivo de poder compartir una jornada entre compañeros, fuera del propio entorno laboral. Además, los protagonistas ese día fueron los niños, los cuales pudieron divertirse mientras aprendían un poco más sobre el vino, descubrían la bodega y la sala de catas, y jugaban con el resto de compañeros que allí se encontraron.



También como cada año, para fomentar ese espíritu de equipo, realizamos la ya tradicional “Jornada de los deportes”. Por un lado, apostamos por una nueva clase de Yoga al ver la gran acogida que tuvo en el Día Internacional del Yoga. Pero decidimos probar con una nueva variante, “Yoga de la risa”, al descubrir los beneficios que ésta tenía. También realizamos las dos jornadas tanto de fútbol como de baloncesto, para poder compartir un momento más de deporte juntos.

Y para continuar fomentando el trabajo en equipo, participamos de nuevo en la cuarta edición de la carrera de empresas. Tres personas de la compañía la repitieron, consiguiendo así cruzar la meta a la vez.



Objetivo 2020

Concertar con una clínica privada de Fisioterapia precios especiales para los colaboradores.

4

EL DESARROLLO PROFESIONAL

La formación y el desarrollo profesional de las personas es una de nuestras prioridades. Apostamos por la formación como una inversión para desarrollar el talento de nuestros colaboradores.

Entendemos el conocimiento como un factor de producción que afecta a la competitividad y a la capacidad de innovación de la empresa. Estos son los principales beneficios de un plan de formación potente:

- Favorece la igualdad de oportunidades y la promoción personal y profesional.
- Permite al trabajador prepararse para la toma de decisiones y para la solución de problemas.
- Logra metas individuales.
- Eleva el nivel de satisfacción en el puesto de trabajo.
- Ayuda a la integración en la empresa.

Es por ello que nuestro proyecto de transformación digital se ha centrado en el estudio de las necesidades personales formativas para poder desarrollar y definir las expectativas profesionales de los mismos, tras el trabajo que en 2018 ya se realizó sobre el desarrollo de las bases del liderazgo común y el desarrollo del modelo gestión del talento y revisión del modelo de recompensa.

Un año más hemos diseñado un **Plan de Formación**, a partir de las necesidades identificadas por los propios trabajadores y por sus responsables. Este está orientado a la mejor capacitación posible de nuestros colaboradores para la consecución de los objetivos fijados y está compuesto por:

- **Identificación y análisis de necesidades** de formación.
- **Diseño y planificación** de la formación.
- **Ejecución y seguimiento** del plan de formación.
- **Evaluación de los resultados** e impacto de la formación.
- **Implementación de acciones** de mejora y correctivas.

El Plan de Formación de 2019 ha tenido como formaciones más relevantes las siguientes:

- **WSET3:** curso específico para alcanzar la certificación especializada del vino WSET3, reconocimiento interna-



Formación WSET3

cional sobre los conocimientos alcanzados acerca del mundo del vino. Enfocado hacia nuestros colaboradores más vinculados con la venta directa, como son los departamentos comerciales, venta directa y restaurante.

- **Idiomas:** refuerzo y ampliación de las formaciones en inglés y francés, que proporcionan la mejora continua en estas habilidades.
- **Excel:** curso adaptado a las necesidades de los equipos de marketing y comunicación y exportación, para poder desarrollar nuevos conocimientos y mejorar el trabajo diario con esta herramienta.
- **Coctelería:** una sesión donde descubrir nuevas elaboraciones para poder poner a disposición del cliente.
- **Nuevos tratamientos de SPA:** desarrollo de nuevas técnicas para el personal del SPA, de manera que pue-

da mejorarse y actualizar la carta de tratamientos que habitualmente se ofrece a nuestros clientes y, de esa manera, seguir sorprendiéndoles en cada visita con la más alta calidad.

- **Curso Planchado Profesional:** formación donde desarrollar una perfección ante el hecho de poder llevar a cabo está técnica de una forma profesional, de cara a ofrecer el trato exquisito y detallista que nos caracteriza.
- **Programa Ejecutivo RSE:** donde poder evolucionar en los conceptos de la RSE y poder abarcar más campos esenciales dentro de la compañía.

Las horas de formación del año 2019 por categoría profesional se recogen en esta tabla:

HORAS DE FORMACIÓN 2019	
Categoría profesional	Nº de horas
2º encargado/a serv. Tecn.	27
2º jefe/a de partida	5
2º jefe/a recepción	48
Aux. Admvo/a	314
Aux. Servicio N4	480
Aux. Ventas	42
Ayte. Camarero/a N5	340,5
Ayte. Camarero/a noctuc. N5 G1	16
Ayudante cocina	15
Becario/a	2199
Camarero/a pisos	40
Camarero/a pisos nivel 5 G1 abad	41
Camarero/a	124
Cocinero/a	20
Cocinero/a 4 G1	5
Coordinador/a de ventas	211
Directivo/a	337
Encargado/a lavandería	47
Encargado/a	61
Especialista de servicio	262
Especialista de svo. N3 G1	141
Gobernante/a	47
Jefe/a administrativo 2º	5
Jefe/a de 1ª	142,5
Jefe/a de catering	5
Jefe/a de partida	5
Jefe/a de sala	128
Jefe/a recepción	112
Limpiador office	18
Nivel 1 g1	5
Oficial 1ª adm.	33
Oficial 2ª admvo.	24
Oficial de primera	10
Oficial de segunda	25
Oficial serv. Tecn.	33
Peón	33
Peón espec.	5
Recepcionista	192
Recepcionista día y noche	16
Relaciones públicas	134
Responsable de servicio	120
Sous chef	8
Supervisor/a	62,5
Supervisor/a N3 G1	69,5
Tec. N° titulado	5
Técnico mantenimiento	23
Telefonista	72
Tit. Medio	5
Titulado superior	121
Mujeres	4.253,5
Hombres	1.980,5
Total	6.234

Invertimos el 0,5% del total de la facturación en la formación a nuestro equipo.

Logro 2019

Incremento de las horas totales de formación.

Ha habido un incremento considerable en cuanto a las horas de formación invertidas, que demuestran el carácter prioritario que se le otorga a esta área, creyendo así en un desarrollo profesional beneficioso para los colaboradores.

Una de las actividades realizadas con los colaboradores ha sido la de “Experiencia del huerto”, a través de una formación impartida por nuestro equipo de Venta Directa. Un nuevo huerto ecológico que destaca no sólo por la manera en cómo se cultiva, sino también cómo se presenta hacia los demás. Por ello, no hay mejores embajadores que los propios colaboradores para poder aprender de primera mano todo lo que el huerto nos ofrece. Productos como verduras, frutas y hierbas aromáticas que están presentes en cada elaboración de nuestro chef Marc Segarra.

Sin duda, ha sido una experiencia con una gran acogida y en la que, de nuevo, se pone a los colaboradores en el foco del desarrollo.

Objetivo 2020

ORGANIZAR UN TALLER DE DIVULGACIÓN DE LOS OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS) PARA TODA LA PLANTILLA





Con el fin de identificar, desarrollar y retener el talento en la organización, y lograr nuestros objetivos a corto, medio y largo plazo se establece el procedimiento “PNT HR-03_02 Evaluación del Desempeño”, a través de la consecución de los objetivos anuales pactados entre empleado y el responsable directo. Los objetivos son los siguientes:

- Mantener una sólida estructura organizativa.
- Construir y mejorar competencias.
- Detectar necesidades futuras.
- Establecer políticas o sistemas globales de gestión del talento.
- Mejorar habilidades.
- Definir planes de desarrollo individuales.
- Trasladar los objetivos de la compañía a nivel individual.
- Acordar expectativas de resultados y priorizar, detallando la manera de lograr los objetivos.
- Dar y recibir **feedback** sobre la evolución de resultados.
- Evaluar el progreso en cuanto a la consecución de resultados.
- Establecer la retribución de acuerdo con el desempeño.

Además, dentro de esta evaluación del desempeño, en 2019 se incluyó un apartado donde el colaborador aportara sus inquietudes profesionales. Algo que en un futuro, ante posibles movimientos internos en la compañía, puede servir como información útil para poder potenciar capacidades.

También este apartado ayuda a hacer un enfoque más concreto en cuanto a la formación solicitada durante el año siguiente, junto con las necesidades detectadas por los responsables es importante saber la evolución que la persona quiere tener dentro de la compañía.

Hay que añadir que la totalidad de los colaboradores cuentan con evaluaciones anuales de su desempeño, así como un plan de desarrollo profesional.

Comida anual de empresa

En el mes de diciembre, víspera de la celebración de la Navidad, tiene lugar la comida de empresa, con la que se busca hacer partícipe a los colaboradores de un reconocimiento general por el trabajo realizado a lo largo del año. Además de poder disfrutar todos los compañeros de una reunión informal y distendida.

En esta comida, también tiene lugar la entrega del premio Estrella Anual. Un sorteo realizado entre todas esas personas que, durante el año, han recibido el premio mensual por un reconocimiento adicional a su esfuerzo diario.

PREMIOS ESTRELLA

Se tratan de unos premios mensuales que reconocen a un empleado a través del voto de sus compañeros. Por sus logros y sus comportamientos superiores que representen un trabajo más allá de la excelencia esperada y que influya en el mejor servicio y máximo nivel de realización del mero cometido.

Para ello, en estas nominaciones es necesario especificar y clarificar aquellas conductas y comportamientos que se quieren premiar.

Excellence Internship Programme



Durante el 2019, continuamos con nuestro Proyecto Excellence, nuestro programa de prácticas dirigido a desarrollar y profesionalizar estudiantes de diferentes áreas.

El total de alumnos durante 2019 ha sido de 41, que se ubican en los departamentos de Administración y Finanzas, Bodega, Mayordomía, Cocina, Restaurante, Sala, Grupos, Jardinería, Reservas, RRHH, The Craft, Venta Directa y Venta Nacional Bodega.

Resaltar que este programa, de carácter internacional, ha acogido alumnos de diferentes nacionalidades: mexicana, portuguesa y española.

Otra de las cosas con las que hemos continuado en 2019 es con la visita a escuelas y ferias, para la atracción del talento de aquellos alumnos interesados en formarse en nuestra empresa.

En concreto, hemos asistido a la Escuela Lezama de Sevilla, la Escuela Vatel de Madrid, así como a la feria organizada por HOSCO.



Contamos con un Código de Conducta con cinco principios básicos : **satisfacción del cliente, trato justo y respetuoso con nuestros colaboradores, compromiso de ofrecer un rendimiento extraordinario y sostenible, somos socios de confianza y aspiramos a ser un buen ciudadano corporativo.**

Comportamiento ético y responsable

Abadía Retuerta LeDomaine

Comportamiento ético y responsable

Contamos con un **Código de Conducta** (aprobado por el Consejo de Administración de Abadía Retuerta S.A. el 13 de abril de 2016, y aplicable a todas las operaciones y colaboradores de la compañía desde el 1 de Julio de 2016), cuyos cinco principios básicos son:

La satisfacción del **cliente** está en el centro de todo lo que hacemos.

Tratamos a nuestros **colaboradores** de forma justa y respetuosa.

Tenemos el compromiso de ofrecer un **rendimiento** extraordinario y sostenible, y de lograrlo con integridad.

Nos esforzamos por ser un **socio** de confianza.

Aspiramos a ser un **buen ciudadano** corporativo.

Profundizando en este código de conducta, podemos establecer que los **pilares de la Responsabilidad Social Empresarial** de Abadía Retuerta son los siguientes:

RESPONSABILIDAD ante nuestro legado



Dirigida a custodiar y compartir el legado de historia y tradiciones, nuestra tierra, arte y cultura en el entorno de Abadía Retuerta con las generaciones presentes y futuras.

COMPROMISO con nuestros colaboradores



Apostamos por el desarrollo personal y profesional, la motivación, la implicación y la iniciativa de los colaboradores. Creemos en la transparencia en la comunicación.

CUIDADO del entorno



Conscientes del enclave privilegiado de Abadía Retuerta Le Domaine, trabajamos por preservar, cuidar y proteger el entorno, los recursos naturales y la biodiversidad, así como el desarrollo social y del medio rural.

EXCELENCIA



Observación e innovación, perseverancia y atención al detalle hacen de nuestros productos y servicios una experiencia única para nuestros clientes.

INTEGRIDAD



Entendemos la integridad como el comportamiento ético y coherente, expresión de nuestros valores.

Nuestra **Comisión Paritaria para la Igualdad de Oportunidades** evalúa anualmente el funcionamiento del Plan de Igualdad, así como el desarrollo del programa de actuación asociado estructurado en nueve ejes.

En 2019, además de recibir la subvención por parte de la Junta de Castilla y León para el continuo desarrollo de todas las actuaciones y en línea a nuestro **Plan de Igualdad**, también hemos recibido por primer vez la subvención para desarrollar el área de la conciliación, en la cual ya hemos estado trabajando.

Con la parte recibida, en relación a igualdad, hemos desarrollado los siguientes puntos:

- Difusión del compromiso de la empresa con la igualdad de oportunidades
- Difusión de los protocolos (acoso, violencia de género).
- Dar seguimiento a la opinión de la plantilla (a través de una encuesta y posterior elaboración de un informe de conclusiones)
- Formación específica
- Revisión y adecuación de los procesos de promoción
- Campaña de sensibilización
- Manual de Bienvenida de la empresa con perspectiva de género
- Diagnóstico Brecha Salarial

En cuanto a la parte de conciliación, muy en línea con la búsqueda de la certificación EFR, estamos trabajando en base a unas líneas de trabajo y con la estrategia que fomenten y faciliten la conciliación de la vida personal, familiar y laboral dentro de la plantilla.

Tenemos establecida una estrategia de recursos humanos, donde lo que se busca es facilitar la conciliación entre responsabilidades familiares y personales, sin que por ello cese la calidad de vida de la persona.

Otro de los puntos en los que se trabajan es en la conciliación generalizada a todos los colaboradores, a través de la comunicación y la sensibilización.

Para ello, se ha hecho un estudio donde conocer la situación y la necesidad de la plantilla en materia de conciliación.

Y para continuar con todo este conjunto de acciones, se está trabajando en la elaboración y revisión de algunas acciones:

- Diagnóstico de situación en aspectos como cumplimiento legal de las medidas de conciliación o la cultura.
- Diseño de un plan de conciliación que recoge una serie de medidas a implantar en la empresa
- Elaboración y difusión entre la plantilla de una "Guía de permisos para la conciliación de la vida personal y laboral"
- Establecimiento de una política de flexibilidad, que permita una mejor adaptación de vida familiar y laboral.

Logro 2019



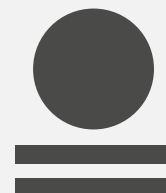
ENTREGA DEL PREMIO "IGUALDAD DE OPORTUNIDADES ENTRE MUJERES Y HOMBRES EN EL ÁMBITO EMPRESARIAL" POR LA DIPUTACIÓN DE VALLADOLID



Objetivo 2020

OBTENCIÓN DE DISTINTIVO “ÓPTIMA” DE LA JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN

Un reconocimiento a la adopción de políticas en la entidad destinadas a implementar medidas, procesos de mejora y buenas prácticas en materia de igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres, conciliación de la vida personal, familiar y laboral y eliminación de la brecha salarial de género.



ÓPTIMA
Castilla y León

Además, disponemos de un **Protocolo de Acoso**, una instrucción técnica sobre “Elaboración de documentos con lenguaje igualitario” y otra sobre “Procesos de selección no discriminatorios”, ambos activos desde el 1 de octubre de 2016.

Como ya hemos indicado, en relación con las compras y las subcontrataciones, se cumple con el **procedimiento interno de compras**, PNT-FIN-01_01.

También disponemos de una **Política Anti Soborno**, que forma parte de la política global de Novartis, revisada por última vez con fecha 01 de febrero de 2020, y de una **Política de Conflicto de Intereses**, cuya última revisión es del 1 de septiembre de 2015.

LA TOMA DE DECISIONES

El máximo órgano de gobierno de la organización (Reunión de Equipo Directivo, REDI) está formado por los responsables de los distintos departamentos de Abadía Retuerta S.A.

En este Comité se ponen en común todas las actividades y se lleva a cabo la toma de decisiones estratégicas y transversales de la organización.



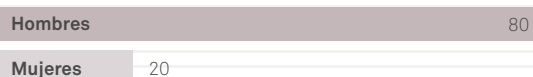


Los puestos directivos y de responsabilidad están ocupados por siete hombres (63,6%) y cuatro mujeres (36,4%). Actualmente hay ocho directivos entre 30 y 50 años (72,7%) y tres mayores de 50 años (27,3%).

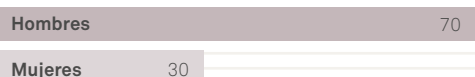
La entidad promueve y garantiza la igualdad de oportunidades en los procesos de **promoción interna y desarrollo profesional**. Así, los puestos de responsabilidad ocupados por mujeres se han incrementado en los últimos años alcanzando el 40% en los órganos de dirección y el 35% en los intermedios:

Evolución Comité Directivo (%)

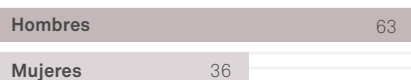
2016



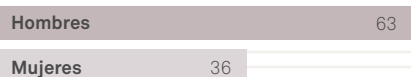
2017



2018



2019



Desde 2014 contamos con el **Comité Operativo de RSE**, con presencia de RRHH, Administración y Finanzas, Comunicación, Marketing, Campo y Bodega, Laboratorio, Mantenimiento, Venta directa y Spa. Este Comité se reúne, al menos, trimestralmente para la revisión de su plan de acción, así como el análisis de cualquier riesgo u oportunidad en temas de responsabilidad social empresarial.

Este año ha entrado una nueva persona a formar parte de él, procedente del departamento de SPA, que está vinculado directamente con el bienestar y la salud. Por su condición de terapeuta, para poder hacer hincapié y valoraciones nuevas en esta parte.

Todos los años buscamos crecer dentro del área de Responsabilidad Social y para ello nos marcamos unos objetivos a desarrollar y dar continuidad, pero además contamos con la oportunidad de poder visitar compañías que cuentan con una fortalecida orientación hacia la sostenibilidad. Y poder así hacer benchmarking y, de esa forma, compartir experiencias.

En este 2019 visitamos Pago de Carraovejas, bodega de la Ribera de Duero, que cuenta con el prestigioso restaurante Ambivium. También cuenta con unos fuertes valores en Responsabilidad Social, muy acordes a nuestra manera de trabajar. Apuestan por la innovación y la sostenibilidad, por el compromiso y por la responsabilidad que les mueve.

Si accedes a su página web, puedes descubrir su filosofía, su cultura y sus valores. Además, trabajan bajo unos sistemas de gestión definidos y con una presentación de una memoria anual, en la que recogen todo el trabajo realizado.





El Informe de Responsabilidad Social
Empresarial constituye un reporte
sobre el desempeño económico,
ambiental y social de nuestra
organización y nuestros resultados.

Abadía Retuerta LeDomaine

El Informe de Responsabilidad Social Empresarial de 2019 de Abadía Retuerta S.A. constituye un reporte sobre el desempeño económico, ambiental y social de nuestra organización y nuestros resultados.

Sus contenidos han sido determinados de acuerdo con los principios de participación de los grupos de interés, contexto de sostenibilidad, materialidad y exhaustividad, en términos de alcance, cobertura y espacio temporal. Así mismo, se ha buscado en su elaboración, en cuanto a los datos presentados, precisión, equilibrio, claridad, comparabilidad, fiabilidad y puntualidad.

Para determinar los temas materiales se ha partido de un trabajo previo llevado a cabo por el Comité RSE.

Este informe cubre el periodo comprendido entre enero y diciembre de 2019 e incluye información relativa a la sociedad Abadía Retuerta S.A. (bodega Abadía Retuerta y hotel LeDomaine). Existen informes previos correspondientes a los años 2016 ,2017 y 2018. En este año, no hubo cambios significativos en nuestra organización, ni en nuestra cadena de suministro.

Este informe ha sido redactado tomando como referencia la Guía para la elaboración de memorias de sostenibilidad publicada por Global Reporting Initiative (GRI), en su versión Standards; y se ha elaborado de conformidad con los estándares GRI: opción esencial. No ha sido verificado externamente por decisión de la organización.

Nos comprometemos a hacer público nuestro Informe de Responsabilidad Social Empresarial con periodicidad anual.

Los grupos de interés se seleccionan teniendo en cuenta lo reflejado en el Código de Conducta.



GRUPOS DE INTERÉS	CANALES DE COMUNICACIÓN	TEMAS MATERIALES
Clientes	- Dpto. Marketing y Comunicación - Dpto. Bodega y Viñedo - Dpto. Ventas (Nacional) - Dpto. Ventas (Exportación)	- Salud y seguridad de los clientes - Marketing y etiquetado - Privacidad del cliente
Colaboradores	- Dpto. Recursos Humanos	- Empleo - Relaciones trabajador-empresa - Salud y seguridad en el trabajo - Formación y enseñanza - Diversidad e igualdad de oportunidades - No discriminación
Accionistas	- Consejo de Administración	- Desempeño económico
Proveedores, contratistas y empresas colaboradoras	- Dpto. Marketing y Comunicación - Dpto. Bodega y Viñedo - Dpto. Finanzas y Logística - Dpto. Recursos Humanos - Dpto. The Craft / New Business	- Desempeño económico - Evaluación ambiental de proveedores - Evaluación social de proveedores
Sociedad (prensa)	- Dpto. Marketing y Comunicación	- Materiales - Energía - Agua - Biodiversidad - Emisiones - Efluentes y residuos - Evaluación de derechos humanos - Comunidades locales

TEMAS MATERIALES	COBERTURA INTERNA	COBERTURA EXTERNA
Desempeño económico		
201: Desempeño económico	Abadía Retuerta / LeDomaine	Accionistas
Desempeño ambiental		
301: Materiales	Abadía Retuerta / LeDomaine	Entorno
302: Energía	Abadía Retuerta / LeDomaine	Entorno
303: Agua	Abadía Retuerta / LeDomaine	Entorno
304: Biodiversidad	Abadía Retuerta	Entorno
305: Emisiones	Abadía Retuerta / LeDomaine	Entorno
306: Efluentes y residuos	Abadía Retuerta / LeDomaine	Entorno
308: Evaluación ambiental de proveedores	Abadía Retuerta / LeDomaine	Proveedores
Desempeño social		
401: Empleo	Abadía Retuerta / LeDomaine	--
402: Relaciones trabajador-empresa	Abadía Retuerta / LeDomaine	--
403: Salud y seguridad en el trabajo	Abadía Retuerta / LeDomaine	--
404: Formación y enseñanza	Abadía Retuerta / LeDomaine	--
405: Diversidad e igualdad de oportunidades	Abadía Retuerta / LeDomaine	--
406: No discriminación	Abadía Retuerta / LeDomaine	--
412: Evaluación de Derechos Humanos	Abadía Retuerta / LeDomaine	Entorno
413: Comunidades locales	Abadía Retuerta / LeDomaine	Entorno
414: Evaluación social de proveedores	Abadía Retuerta / LeDomaine	Proveedores
416: Salud y seguridad de los clientes	Abadía Retuerta / LeDomaine	Clientes
417: Marketing y etiquetado	Abadía Retuerta / LeDomaine	Clientes
418: Privacidad del cliente	Abadía Retuerta / LeDomaine	Clientes



Índice de contenidos GRI

CONTENIDOS GENERALES		
Código	Tema	Página
GRI 102: Contenidos generales (2016)		
102-1	Nombre de la organización	91
102-2	Actividades, marcas, productos y servicios	17-22-25-27
102-3	Ubicación de la sede	2
102-4	Ubicación de las operaciones	2
102-5	Propiedad y forma jurídica	91
102-6	Mercados servidos	19
102-7	Tamaño de la organización	17-25-27-73-96
102-8	Información sobre empleados y otros trabajadores	74
102-9	Cadena de suministro	20-22-27
102-10	Cambios significativos en la organización y su cadena de suministro	91
102-11	Principio y enfoque de precaución	45
102-12	Iniciativas externas	22- 45-56-59
102-13	Afiliación a asociaciones	70-71
102-14	Declaración de altos ejecutivos responsables de la toma de decisiones	12-13
102-16	Valores, principios, estándares y normas de conducta	85
102-18	Estructura de gobernanza	88
102-40	Lista de grupos de interés	92
102-41	Acuerdos de negociación colectiva	75
102-42	Identificación y selección de grupos de interés	91
102-43	Enfoque para la participación de los grupos de interés	92
102-44	Temas y preocupaciones clave mencionados	92
102-45	Entidades incluidas en los estados financieros consolidados	98
102-46	Definición de los contenidos de los informes y las coberturas del tema	91
102-47	Lista de temas materiales	92
102-49	Cambios en la elaboración de informes	91
102-50	Periodo objeto del informe	91
102-51	Fecha del último informe	91
102-52	Ciclo de elaboración de informes	91
102-53	Punto de contacto para preguntas sobre el informe	2
102-54	Declaración de elaboración del informe de conformidad con los estándares GRI	91
102-55	Índice de contenidos GRI	93-94-95
102-56	Verificación externa	91
102-56	Verificación externa	89
GRI 103: Enfoque de gestión (2016)		
103-1	Explicación del tema material y su cobertura	Ver tablas siguientes
103-2	El enfoque de gestión y sus componentes	
103-3	Evaluación del enfoque de gestión	

DESEMPEÑO ECONÓMICO		
Código	Tema	Página
GRI 201: Desempeño económico (2016)		
103	Enfoque de gestión 201	2-12-13-85-91-96
201-1	Valor económico directo generado y distribuido	96
201-2	Implicaciones financieras y otros riesgos, y oportunidades derivadas del cambio climático	47
201-4	Asistencia financiera recibida por el Gobierno de España	18-26
DESEMPEÑO AMBIENTAL		
Código	Tema	Página
GRI 301: Materiales (2016)		
103	Enfoque de gestión 301	12-13-20-23-27-45-85-89-91
301-1	Materiales utilizados por peso o volumen	20-27
GRI 302: Energía (2016)		
103	Enfoque de gestión 302	12-13-45-50-85-91
302-1	Consumo energético dentro de la organización	50
302-3	Intensidad energética	53
302-4	Reducción del consumo energético	51-53
GRI 303: Agua y efluentes (2018)		
103	Enfoque de gestión 303	12-13-45-54-55-85-89-91
303-1	Interacción con el agua como recurso compartido	54
303-3	Extracción del agua	54
303-4	Vertido del agua	55
303-5	Consumo del agua	54-55
GRI 304: Biodiversidad (2016)		
103	Enfoque de gestión 304	12-13-56-57-58-85-89-91
304-1	Centros de operaciones, propiedad, arrendados o gestionados ubicados dentro de o junto a áreas protegidas o zonas de gran valor para la diversidad fuera de áreas protegidas	56
304-2	Impactos significativos de las actividades, los productos y los servicios en la biodiversidad	56
304-3	Hábitats protegidos o restaurados	22-58
GRI 305: Emisiones (2016)		
103	Enfoque de gestión 305	45-49-85-89-91
305-1	Emisiones directas de GEI (alcance 1)	49
305-2	Emisiones indirectas de GEI al generar energía (alcance 2)	49
305-3	Otras emisiones indirectas de GEI (alcance 3)	49
305-4	Intensidad de las emisiones de GEI	49
305-5	Reducción de las emisiones de GEI	49
GRI 306: Efluentes y residuos (2016)		
103	Enfoque de gestión 306	45-58-59-85-89-91
306-1	Vertido de aguas en función de su calidad y destino	55
306-2	Residuos por tipo y método de eliminación	58-59-60-61
GRI 308: Evaluación ambiental de proveedores (2016)		
103	Enfoque de gestión 308	23-85-91
308-1	Nuevos proveedores que han pasado filtros de evaluación y selección de acuerdo con criterios ambientales	23



DESEMPEÑO SOCIAL		
Código	Tema	Página
GRI 401: Empleo (2016)		
103	Enfoque de gestión 401	73-85-88-91
401-1	Nuevas contrataciones de empleados y rotación de personal	74
GRI 402: Relaciones trabajador-empresa (2016)		
103	Enfoque de gestión 402	73-75-77-85-88-91
402-1	Plazos de avisos mínimos sobre cambios operacionales	77
GRI 403: Salud y seguridad en el trabajo (2018)		
103	Enfoque de gestión 403	73-77-85-88-91
403-9	Lesiones por accidente laboral	77
403-10	Dolencias y enfermedades laborales	77
GRI 404: Formación y desarrollo (2016)		
103	Enfoque de gestión 404	73-80-81-82-83-85-88-91
404-1	Media de horas de formación al año por empleado	80-81-82
404-3	Porcentaje de empleados que reciben evaluaciones periódicas del desempeño y desarrollo profesional	83
GRI 405: Diversidad e igualdad de oportunidades (2016)		
103	Enfoque de gestión 405	75-85-88-89-91
405-1	Diversidad en órganos de gobierno y empleados	75-89
GRI 406: No discriminación (2016)		
103	Enfoque de gestión 406	77-85-88-89-91
406-1	Casos de discriminación y acciones correctivas emprendidas	77
GRI 412: Evaluación de derechos humanos (2016)		
103	Enfoque de gestión 412	71-85-88-89-91
412-1	Operaciones sometidas a revisiones o evaluaciones de impacto sobre los derechos humanos	71
GRI 413: Comunidades locales (2016)		
103	Enfoque de gestión 413	63-85-89-91
413-1	Operaciones con participación de la comunidad local, evaluaciones del impacto y programas de desarrollo	63
GRI 414: Evaluación social de proveedores (2016)		
103	Enfoque de gestión 414	23-85-89-91
414-1	Nuevos proveedores que han pasado filtros de selección de acuerdo con criterios sociales	23-33
GRI 416: Salud y seguridad de los clientes (2016)		
103	Enfoque de gestión 416	23-85-88-91
416-1	Evaluación de los impactos en la salud y seguridad de las categorías de productos o servicios	28-29
416-2	Casos de incumplimiento relativos a impactos en la salud o seguridad de las categorías de productos o servicios	23
GRI 417: Marketing y etiquetado (2016)		
103	Enfoque de gestión 417	23-85-88-91
417-2	Casos de incumplimiento relacionados con la información y el etiquetado de productos y servicios	23
417-3	Casos de incumplimiento relacionados con comunicaciones de marketing	23
GRI 418: Privacidad del cliente (2016)		
103	Enfoque de gestión 418	33-85-88-91
418-1	Reclamaciones fundamentadas relativas a violaciones de la privacidad del cliente y pérdida de datos del cliente	33

Desempeño económico

DATOS ECONÓMICOS ¹	2016	2017	2018	2019
VALOR ECONÓMICO DIRECTO GENERADO (€)	10.163.920	10.492.743	11.767.322	12.468.907
Ingresos (€)	10.163.920	10.492.743	11.767.322	12.468.907
VALOR ECONÓMICO DISTRIBUIDO (€)	12.186.992	12.302.648	12.522.067	10.854.880
Gastos operativos (€)	7.270.181	7.015.989	6.747.542	4.085.010
Salarios y beneficios de colaboradores (€)	5.499.882	5.850.513	5.847.010	6.174.794
Pagos a proveedores de capital (€)	76.615	80.047	79.728	74.308
Impuestos (€)	- 671.942	- 654.857	- 157.366	536.488
Recursos destinados a la comunidad (€)	12.256	11.183	5.153	11.280
VALOR ECONÓMICO RETENIDO (€)	- 2.023.072	-1.809.905	-754.745	1.614.027

¹ Estados financieros de Abadía Retuerta S.A., que incluyen la bodega y el hotel.

Las subvenciones recibidas por Abadía Retuerta S.A. han sido las siguientes:

SUBVENCIONES	2017	2018	2019
Ayudas OCM a la exportación (€)	161.011,22	66.900,00	105.425,46
PAC (€)	62.400,89	21.494,00	36.018,04
Estación meteorológica (€)	1.098,00	--	--
Ayuda gasóleo agrícola (€)	2.953,14	--	--
Plan de igualdad (€)	3.385,85	2.995,00	2.395,72
Premios (€)	--	--	3.500²
TOTAL (€)	230.879,10	91.389,00	147.339,22

² Premio de Igualdad de Oportunidades entre hombres y mujeres en el ámbito empresarial, por la Diputación de Valladolid.

Anualmente se lleva a cabo una auditoría de cuentas por parte de una empresa externa independiente (PWC).



Abadía Retuerta, S.A.
47340 Sardón de Duero
Valladolid/España
T +34 983 680 314
info@Abadía-retuerta.com
Abadía-retuerta.com

