

Informe de Responsabilidad Social Empresarial

2017



CRAFTED SPANISH WINES

ABADIA RETUERTA

L'Domaine

Contenido

Mensaje del Director General	2
Nuestra bodega	3
La cadena de valor	5
Nuestro hotel	8
Patrimonio histórico	10
Patrimonio natural	12
Lucha contra el cambio climático	12
Ahorro de energía	14
Gestión del agua	17
Preservación de la biodiversidad	20
Gestión de residuos	21
Acción Solidaria	23
Compromiso con nuestros empleados	25
El desarrollo de nuestros empleados	28
Nuestro comportamiento	30
La toma de decisiones	31
Sobre este informe	33
Contacto	38
Anexo I: Desempeño económico	39
Anexo II: Horas de formación	40
Anexo III: Ratio de salario entre mujeres y hombres	41



Enrique Valero
Director General,
Abadía Retuerta LeDomaine

Afianzamos nuestro compromiso con el legado recibido

Es para todos los que formamos parte de Abadía Retuerta LeDomaine un orgullo presentar la segunda memoria de Responsabilidad Social Empresarial. El pasado año, con la publicación del primer informe, lográbamos un reto del que nos sentimos muy satisfechos: impulsar nuestro negocio bajo la perspectiva de la sostenibilidad. Un año más queremos compartir los objetivos alcanzados, las conclusiones sobre las líneas desarrolladas en 2017 y los próximos pasos que definen nuestro compromiso con el entorno social, medioambiental, histórico y humano.

Entre los proyectos más importantes de 2017 están la reforma de la bodega, la mejora de la eficiencia energética y la implantación de acondicionamientos pasivos en determinadas zonas, con los que se han conseguido mejoras ambientales.

Hemos logrado descender un 11% el consumo energético total por número de huéspedes en nuestro hotel y un 14% en el consumo energético total por número de botellas de la bodega. Cabe destacar asimismo la instalación de tres contadores en los dos motores de riego del canal y en bodega, los cuales permiten un mejor control de nuestros consumos, y la reducción de la huella de carbono en un 43,8% respecto al año anterior, equivalente a un ahorro de 274,21 toneladas de dióxido de carbono.

Entre nuestros objetivos a medio plazo destacamos un ambicioso proyecto de tres años de transformación digital de toda la compañía y la reducción del 2% en los valores relativos de consumo de agua.

Como punto referente en nuestro ahorro energético, queremos conseguir que la instalación de energía solar térmica trabaje al 100% de su rendimiento y llevar a cabo las fases de evaluación y autorización de nuestro proyecto de placas solares fotovoltaicas.

En definitiva, con este segundo informe, esperamos trasladar quiénes somos, qué hacemos y cómo lo hacemos y sobre todo transmitir nuestro profundo respeto por el legado histórico, natural y humano con el que tenemos la suerte de trabajar cada día.

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Enrique Valero', written in a cursive style.

Enrique Valero
Director General, Abadía Retuerta LeDomaine



La nueva tienda de la bodega

Nuestra bodega

“ En 1988 nació el proyecto Abadía Retuerta LeDomaine con la clara misión de recuperar la cultura, el viñedo y las tradiciones ancestrales que rodeaban la Abadía. Más adelante, en 1991, se inicia la replantación de la viña, comenzando a elaborar vinos en nuestra bodega desde 1996. Desde su nacimiento, Abadía Retuerta Le Domaine ha apostado siempre por la innovación al servicio del cliente.”

Durante el año 2017, la bodega ha sido reformada para ofrecer una experiencia a la altura de las exigencias de nuestros visitantes. Este proyecto ha sido la ocasión perfecta para realizar un estudio de eficiencia energética:

- Se ha mejorado el aislamiento de los contenedores de sala de botelleros y barricas. En concreto, se ha realizado un falso techo con aislamiento térmico en dichos espacios que mejora la estabilidad de temperatura y humedad.
- Se ha realizado una plantación de jardinería de baja altura sobre los espacios de sala de barrica y botelleros, con la consiguiente mejora en el acondicionamiento térmico y descenso del consumo energético.



- Se ha levantado un muro de separación entre la sala de barricas y las salas de botelleros, con incorporación de aislamiento térmico fijado, para conseguir la perfecta compartimentación de las zonas y mantenimiento de sus requisitos de temperatura y humedad específicos.



- Se han incorporado puertas de apertura rápida con sensores para evitar la difusión de energía de un espacio a otro, consiguiendo una mejora en la estabilidad de las características térmicas y de humedad relativa. Además, se han incorporado puertas con aislamiento térmico y barreras cortafuegos que adecúan y separan correctamente los espacios de sala de cubas y salas de barricas y botellero, zonas de carga y almacenamiento.
- Se ha incorporado un nuevo sistema de climatización en la sala de barricas, con un estudio de estratificación de temperatura mediante un novedoso sistema de toberas verticales y difusores, que provocan una mejora en la estabilidad en sala y una mejora en rendimiento de producto, así como una reducción del consumo de energía.
- Se han utilizado pinturas ecológicas en los espacios ligados al producto.

- Se han renovado luminarias, introduciendo lámparas de bajo consumo tipo "led", en todas las salas de bodega, zonas de administración, línea de embotellado, zona de almacenamiento, en la sala sobre la línea de embotellado, zona de instalaciones y personal y zona de tienda.

Fruto de estas reformas, contamos con una flamante sala de barricas, nuevas tienda y sala de catas. La decoración de la sala de catas cuida los pequeños detalles, cobrando protagonismo dos "joyas", por un lado, los vinos de Winemaker's Collection (colección privada del enólogo Angel Anocibar), y por otro, las añadas históricas de nuestros vinos.



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

Contamos con la certificación ISO 9001 para la elaboración y comercialización de vino tinto y rosado.

Premios y reconocimientos 2017

Hemos conseguido ser la primera bodega española en incluir por tres años consecutivos a su vino Abadía Retuerta Selección Especial, en la lista de **"Los 100 Mejores Vinos del Mundo"** que publica cada año desde 1988 la acreditada revista americana Wine Spectator.

Destacar que nuestro vino de terruño Pago Negralada 2014, 100% tempranillo, obtuvo en 2017 premios destacables, como el **"Platinum Northwest Spanish Red"** por Decanter World Wine Awards, y el **"Great Gold Medal"** en el Concours Mondial de Bruxelles.



Abadía Retuerta Selección Especial 2014 obtuvo el **"Gold Medal"** en el Concours Mondial de Bruxelles.

Wine Advocate, revista de Robert Parker conocida a nivel internacional, puntuó en 2017:

- **Petit Verdot 2014: 93 puntos**
- **Pago Negralada 2014: 93 puntos**
- **Pago Valdebellón 2014: 93 puntos**
- **Selección Especial 2014: 92+ puntos**
- **Pago Garduña 2014: 92 puntos**

La Guía de Vinos Gourmets destacó también:

- **Petit Verdot 2014: 98 puntos**
- **Pago Negralada 2014: 98 puntos**
- **Pago Valdebellón 2014: 96 puntos**
- **Selección Especial 2014: 95 puntos**
- **Blanco LeDomaine 2016: 94 puntos**

Elaboramos tres productos de alta calidad, procedentes de la gestión sostenible de nuestra explotación: miel, piñones pelados y sal de vino (Crafted Spanish Foods).

Además, en 2017, se lanzó un nuevo producto: Experience Box. Se trata de diferentes propuestas para regalar y sorprender en cualquier época del año, y disfrutar de Experiencias Únicas, y a medida, en un ecosistema singular.



Nuestros productos se exportan a Alemania, Australia, Austria, Bélgica, Canadá, China, Dinamarca, Estados Unidos, Finlandia, Francia, Guatemala, Holanda, Hong Kong, Japón, Méjico, Noruega, Panamá, Perú, Polonia, Puerto Rico, Reino Unido, República Checa, Republica Dominicana, Rusia, Singapur, Suecia, Suiza y Taiwán.

La cadena de valor

Las actividades de bodega se agrupan 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 y 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, obteniendo 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, membresías, 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, promoción y distribución).

Aunque parezca un proceso secuencial, no tiene por qué serlo, ya que se trabaja con acciones atemporales, sobre todo en las secciones de "Operaciones" y "Comercialización y Marketing".

Para la elaboración del vino, los principales materiales que empleamos, todos ellos renovables, son las uvas, las botellas de vidrio y las barricas.

En el año 2017, la cosecha de **uva** fue de 624.341 kg.

La cantidad de **botellas** utilizadas se detalla a continuación:

Tipo	Cantidad (ud)
Botella 0,15 litros	1.855
Botella 0,375 litros	19.153
Botella 0,75 litros	515.598
Botella 1,5 litros	21.641
Botella 3 litros	1.117
Botella 6 litros	140
Botella 12 litros	79
Botella 18 litros	30
Total	559.613

Logro 2017

Para el embotellado de nuestro vino Prometus, hemos sustituido la botella modelo 488 de Santos Barosa (550 g/ botella) por el modelo Vintage Crianza de Verallia (450 g/ botella), en un total de 30.000 botellas. Esto ha supuesto un ahorro de **3 toneladas de vidrio**.

La cantidad de **barricas** de 225 litros de capacidad, compradas en 2017, fue de 837, lo que supone unas 42 toneladas de madera. La mayoría de proveedores de barricas disponen de sello PEFC.

Otros materiales significativos empleados en 2017 son:

- **Palets:** 1.304 europalets. Con sello PEFC.
- **Corchos:** 520.524 unidades.
- **Cajas** (la mayoría con sello PEFC):

Tipo	Cantidad (ud)
Cajas de cartón 1 botella	1.030
Cajas de cartón 3 botellas	3.787
Cajas de cartón 6 botellas	70.549
Cajas de cartón 12 botellas	26.719
Cajas de madera 1 botella	2.965
Cajas de madera 6 botellas	382
Cajas de madera 12 botellas	150
Cajas de poliestireno	336
Total	105.918



- **Cápsulas:** 688.200 unidades.
- **Etiquetas y contras:** 904.654 unidades.
- **Productos para el tratamiento fitosanitario del viñedo:** cabe destacar que todos los productos que se utilizan para el tratamiento de la viña (y que se emplean solo cuando es estrictamente necesario) son 100% orgánicos.

Objetivo 2018

Aprovisionamiento, siempre que sea posible, de materiales sostenibles, ecológicos, reciclados, reciclables, etc.

Es decir, incluir la variable ambiental en la decisión de las compras.

Oficina

Uso de folios de papel reciclado para toda la documentación interna.

Tienda

Uso de material reciclado en el menaje empleado (mantel y servilletas).

Regiduría

Uso de papel higiénico reciclable para los empleados.



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

Por otro lado y tras varios años de investigación, se ha conseguido aislar una bacteria láctica del terruño que no solo es capaz de realizar la fermentación maloláctica, sino que además mantiene la personalidad de los vinos, generando 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, obteniendo 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.

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". Por tanto, se "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)".

Wine in moderation

Debido a nuestra preocupación por la salud de los clientes, mantenemos la 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 empleados, comunicados internos, newsletters, web y tienda on line; y también lo difundimos a través de las redes sociales (publicaciones bimensuales a través de vídeos).

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 sobre 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.



EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN



Hotel Abadía Retuerta
LeDomaine

Nuestro hotel

“ El hotel de cinco estrellas Abadía Retuerta LeDomaine, abierto desde marzo de 2012, es una joya histórica románica ubicada en un monasterio del siglo XII. Rodeado de viñedos, ofrece una completa oferta cultural, vinícola y gastronómica en el corazón del valle del río Duero.”

Concebido como un referente del enoturismo de primera categoría, su objetivo es conseguir un reconocido posicionamiento en el segmento de hoteles de lujo a nivel mundial.

Desde 2013, el hotel cuenta con la certificación “Q de Calidad Turística” y forma parte de dos importantes redes de servicios de viajes de lujo: Virtuoso y Traveller Made.

Además, el restaurante Refectorio cuenta con una estrella Michelin bajo la dirección gastronómica del chef Marc Segarra, quien desarrolla una propuesta culinaria contemporánea, de corte creativo, que se apoya en los productos y productores de la zona.



Premios y reconocimientos 2017



Premio Mundial de Hospitalidad 2017 por la **“Mejor innovación en los servicios que ofrece a sus huéspedes¹”**.



“Mejor hotel de España y Portugal”, en los **Premios Reader’s Choice de Condé Nast Traveler 2017**.



Reconocido **“Hideaway del Año 2017”** por **Andrew Harper**.



“Mejor Complejo Enoturístico de España” por la revista **Turismo Castilla y León**.

¹ Los Worldwide Hospitality Awards son una competición internacional fundada en el año 2000 por Georges Panayotis, presidente y CEO de Hospitality ON, el foro mundial de noticias, tendencias e ideas sobre hospitalidad: www.hospitality-on.com/en/worldwide-hospitality-awards.

En el hotel Abadía Retuerta LeDomaine los principales materiales² utilizados, todos ellos renovables, son: alimentos, bebidas, lencería, cristalería y cubertería, vajilla y material de oficina.

En 2016 se estableció como objetivo a dos años, la puesta en marcha de un programa informático para la me-

jora del control de pedidos, la gestión de stocks, el reporte de consumos, etc. A lo largo de 2017 no se ha desarrollado ninguna iniciativa concreta al respecto, pero esta acción ha quedado incluida en un proyecto de global entre varios departamentos (Proyecto de Digitalización).

Objetivo 2018-2020

Llevar a cabo un proyecto a tres años de transformación digital de la organización.

COMPRAS	DESTINO	SERVICIOS	EXPERIENCIAS ÚNICAS
Amenidades	Habitaciones	HOSPEDAJE	Visita a Abadía Retuerta
Lencería			Visita con cata de barricas
Cristalería y cubertería	Restaurante	HOSTELERÍA	Inmersión enológica
Alimentos y bebidas			Curso de cata
Vajilla	Cocina		Aperitivo campero
Utensilios			Catas dirigidas
			Vendimia
			Armonía de queso y vino
			Jornada apícola
			Paso a caballo entre viñedos

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:

- Masajes en nuestro SPA “El Santuario”, con una amplia carta de masajes.
- Clases de yoga.
- Gimnasio.
- Menús adaptados en el restaurante.

Objetivo 2018

Ofrecer un programa de Mindfulness a nuestros huéspedes.

Uno de nuestros proveedores habituales (para la limpieza de las casas donde se alojan algunos de los alumnos del Excellence Internship Programme, así como para la elaboración de las cestas de navidad) es Grupo Lince. El principal motivo de su elección es su fuerte compromiso con la búsqueda de oportunidades laborales para el colectivo de personas con discapacidad, especialmente discapacidad intelectual, con el fin de potenciar su desarrollo integral y su contribución a la sociedad como ciudadanos de pleno derecho.

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. Además, en el primer trimestre de 2018 nos adaptaremos a los requisitos del nuevo Reglamento General de Protección de Datos (RGPD).

² No se dispone de información precisa sobre las cantidades consumidas de cada uno de ellos, únicamente de su importe económico.



Sala Capitular

Patrimonio histórico

“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.”

El monasterio de Abadía Retuerta fue declarado 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).

Es una joya histórica, ubicada en un monasterio del siglo XII. Durante la rehabilitación fue clave mantener la arquitectura original, incluso, los usos de las distintas dependencias. Así, en la actualidad, los espacios y sus usos en el hotel son similares a los que los monjes establecieron. Estamos muy orgullosos de haber recibido el **“Premio Europa Nostra”**, de la Unión Europea, en la categoría de conservación y restauración, en 2014.

Además, hemos recuperado las antiguas ruinas de la Ermita de Fuentes Claras y el manantial; origen de toda la historia de Abadía Retuerta; la existencia de dicha ermita fue una de las principales razones por la que los monjes premonstratenses eligieron este enclave para instalarse y construir la abadía.

Nuestro destino turístico tiene como objetivo 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: www.youtube.com/watch?v=s4ovsCHqais

Logro 2017

Hemos mejorado nuestra página web, incluyendo nuestro informe RSE y nuestros principales logros en relación con la responsabilidad social empresarial.

Objetivo 2018

Desarrollar la sección RSE de nuestra página web.

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:

- Aprovechamiento (recogida manual) de los pinos piñoneros de nuestro monte desde aproximadamente el año 2000, obteniendo **piñones**, producto característico de la zona y favoreciendo la continuidad del trabajo de la recogida de la piña.
- Continuidad en la colaboración con la empresa Syngenta (desde 2016) en el proyecto internacional “**Operación Polinizador**”. Abadía Retuerta cede parte de terrenos colindantes al viñedo como zonas de siembra de especies vegetales autóctonas que incrementan el hábitat y la biodiversidad de especies polinizadoras en la finca. Con los nuevos datos obtenidos en 2017, podemos afirmar que en los “márgenes cultivados” con las mezclas de aromáticas y anuales, en el interior de la Finca Abadía de Retuerta se localizan más de 250 especies de insectos: 213 son especies polinizadoras y 63 depredadores de posibles plagas. También se encuentran 17 especies endémicas.



- Se dispone, además, de una población de unas 70.000 abejas, de las cuales se extrae una **miel mil flores** de primera calidad y de gran riqueza aromática (tomillo, salvia, espliego y encina). De hecho, somos el primer hotel-bodega **Bee-friendly** en España, conscientes de la importancia que juegan las abejas en la conservación del medio ambiente (en Europa se estima que el 84% de los cultivos de alimentos se polinizan gracias a ellas), y en el desarrollo de una agricultura biosostenible.

Los **Ecotalleres** y “**La Aventura del Vino**” surgen de la necesidad de que los jóvenes y los niños aprendan de nuestra historia y cultura, de la cual el vino forma parte, de la naturaleza, el entorno y del papel que todo ello juega en la sociedad. Cuenta con un programa formativo de calidad, innovador y pionero que está basado en el desarrollo de actividades experienciales aunando contenidos relacionados con el medio ambiente, la sostenibilidad, el respeto al entorno y al legado histórico, a la educación nutricional y a la educación en el consumo.

Durante 2017, se han realizado 6 ecotalleres, con visitas a la bodega y al viñedo durante la primavera (3) y el otoño (3), con una participación total de 242 niños y 13 profesores, de 5 colegios de las provincias de Palencia y Valladolid. Hemos realizado menos Ecotalleres debido a las obras y el inicio muy temprano de la vendimia (que coincidió en parte con vacaciones escolares). Cuatro colegios han repetido visita, considerando al Ecotaller de Abadía Retuerta como una excelente actividad para sus alumnos. Además, contamos con una interesante relación con nuestros colaboradores: Ecovidrio, FIRE (Fundación Internacional de Recuperación de Ecosistemas) y PEFC (Programa para el Reconocimiento de Certificación Forestal).

“**La Aventura del Vino**”, escrito por Federico Oldenburg e ilustrado por María Rubio, es un libro concebido para que los niños se acerquen al mundo del vino. En

2017, se vendieron 52 ejemplares. Y desde su publicación en 2016 se han vendido 1.145 libros.



Una nueva experiencia, **Picnic en e-bike**, se ha puesto en marcha en 2017 con 53 visitas en total. Los usuarios disfrutaban de paseos en bicicleta eléctrica por la finca, seguidos de un picnic y cata de algunos de nuestros vinos.

También este año se ha creado la **Academia del Terruño**, dirigida por uno de nuestros directores Álvaro Pérez Navazo, con numerosas formaciones destinadas principalmente a profesionales del sector, sumilleres y alumnos de escuelas de hostelería con el objetivo final de permitirles transmitir con fidelidad la singularidad de un proyecto vitivinícola. Se trata de un proyecto formativo pionero cuyos principales objetivos son:

- Estudiar y aclarar el concepto de Terruño, que con frecuencia resulta confuso.
- Completar la formación de los programas académicos de viticultura y enología.
- Explicar la influencia del suelo, el clima y la variedad en las características de un vino.
- Afianzar conceptos mediante casos prácticos y catas de vinos de diferentes suelos, climas, variedades y opciones de elaboración (factor humano).

Para la elaboración de los contenidos hemos contado con grandes profesionales como Vicente Sotés, Catedrático de Viticultura de la Universidad Politécnica de Madrid, y Ángel Anocibar, Director Técnico de Abadía Retuerta desde su fundación, quienes han desarrollado una gran labor de documentación sobre criterios estrictamente científicos. Un comité asesor de primer nivel formado por María José Huertas –Sumiller en La Terraza del Casino-, Pedro Ballesteros –Master of Wine- y Nathanaël Berbessou –fundador de Bodeboca.com-, ha coordinado el proyecto desde su inicio y trabaja de forma periódica en la actualización de sus contenidos. La Academia del Terruño está concebida como un foro abierto de análisis que afianza el conocimiento mediante casos prácticos y catas.

En 2017 se han realizado y varias Master Class, tanto en España como en varios países europeos.

➔ <https://www.abadia-retuerta.com/Academia>
Academia@abadia-retuerta.es



Patrimonio natural

“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 para 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 de gran experiencia. De manera periódica se recogen los residuos generados, que hasta su retirada se almacenan en el punto limpio adaptado a tal fin.

hículos empleados en la finca. En el monasterio hay un vehículo eléctrico para desplazamientos cortos alrededor del mismo, además de dos tomas de carga para vehículos eléctricos. Contamos con cinco bicicletas eléctricas para los clientes de enoturismo (como alternativa ecológica a las visitas en 4x4), y de varias bicicletas normales para su uso por los clientes alojados en el hotel.

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 la gestión de las aguas residuales de la bodega, empleamos balsas, en las que mediante procesos naturales, se depura el agua residual. 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 ve-



Para adaptarnos a los efectos del cambio climático, 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. Durante el año 2017 se han empleado solo los días 28 de abril y 1 de mayo. 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).

Recopilación de la evolución de la microbiota en el proceso de vinificación:

Un estudio minucioso de los microorganismos a lo largo del proceso de vinificación, permite entender la influencia de la microbiología en la calidad y la evolución del vino.

Desde la vendimia 2004 y hasta la del 2017, se ha realizado un seguimiento cuba a cuba, de la evolución de la microbiota durante el proceso de vinificación. Por este motivo, nos pareció de gran interés divulgativo elaborar un artículo científico reflejando estos resultados y conclusiones, con el fin de proponer su publicación en varias revistas del sector enológico centradas en artículos de claro perfil científico, para poner en valor y dar visibilidad el gran trabajo que realizamos en nuestra búsqueda activa y constante de la calidad.

Continuación del estudio de los factores determinantes en la oxidación de los vinos:

Otro de los efectos del cambio climático es la falta de agua, debido a periodos de sequía, así como a ciclos bio-

lógicos cortos, que alargan o impiden un óptimo periodo de madurez de la uva. Para enfrentarnos a estas situaciones, estamos realizando diferentes experiencias, como cultivar viñedo en parcelas de secano o realizar experiencias de vendimias de manera temprana, para estudiar el impacto de ciclos biológicos cortos en la maduración de la uva. Con este trabajo de investigación, esperamos determinar el efecto de la madurez de la vendimia, de la extracción y del sulfuroso, sobre las características sensoriales del vino, a fin de desarrollar herramientas y formular reglas de decisión útiles, que permitan tener perfectamente identificados en nuestros vinos, el perfil fenólico, la expresión frutal o el óptimo equilibrio tanino/antociano.

Los estudios de los factores determinantes en la oxidación de los vinos nos permiten ir mejorando a nivel técnico, en las elaboraciones y evolución de los vinos de cada añada, así como adecuar el momento de vendimia a la calidad final del vino.

En la vendimia 2016 se llevaron a cabo las experiencias de vinificación planteadas. A lo largo de 2017, se embotellaron las del 2015 y hemos realizado una cata técnica de las experiencias 2016; así mismo se continuó con los controles mensuales sobre la evolución de la crianza de estas experiencias y se planificaron las de la vendimia 2017, para proceder a su elaboración en los plazos establecidos. Como estas experiencias se plantean principalmente para determinar la evolución de los vinos en la crianza, aún no se pueden extraer conclusiones porque es necesario que al menos pasen 10-12 meses para catar.

Logro 2017

Hemos llevado a cabo nuestro primer cálculo de la huella de carbono, correspondiente al año 2016 (que vamos a tomar como año base), incluyendo hotel y bodega.

HUELLA DE CARBONO (ton CO ₂ e)	2016 (año base)
Alcance 1	163,70
Alcance 2	461,86
Total	625,56

Objetivos 2018

- Calcular la huella de carbono de la organización del año 2017.
- Reducir un 30% la huella de carbono de la organización en 2017 respecto al año base, mediante la optimización del consumo de los combustibles fósiles y del consumo eléctrico.

Ahorro de energía

Durante el año 2016 iniciamos 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. En 2017, hemos continuado con este control mensual de los consumos de energía.

El consumo energético correspondiente al año 2017, se resume en la siguiente tabla:

CONSUMO ENERGÉTICO 2017		Peso	kwh ³	MJ ⁴
HOTEL	Consumo eléctrico ⁵	--	2.048.790	7.375.644
	Consumo de propano ⁶	44,7 ton	598.309	2.153.914
	Consumo total	--	2.647.099	9.529.558
BODEGA	Consumo eléctrico	--	765.518	2.755.864
	Consumo de propano	32,09 ton	429.524	1.546.288
	Consumo de gasóleo ⁷	29,5 m ³ = 26,55 ton ⁸	317.125	1.141.650
	Consumo total		1.512.167	5.443.802
		TOTAL	4.159.266	14.973.360

Toda la energía eléctrica contratada procede de fuentes renovables. Además, cabe destacar dos importantes medidas de ahorro energético que existen en el hotel, y otra más en la bodega, basadas en **energías renovables**:

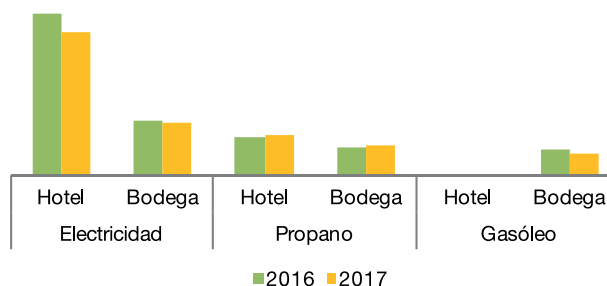
- **Geotermia:** Existen tres circuitos que, aprovechando el agua del pozo del hotel, consiguen disipar energía que no puede absorber la instalación de calor cuando la máquina trabaja en modo frío, ni la instalación de frío cuando la máquina trabaja en modo calor; reduciendo de esta manera el consumo eléctrico asociado a climatización. Se estima que, en 2017, se han disipado 116.694 kwh por medios naturales, aprovechando el intercambio de calor de la geotermia.
- **Freecooling:** El sistema de climatización de la sala de barricas y del dormitorio de bodegas aprovecha el aire frío del exterior (recurso natural disponible en la finca durante casi todo el año, debido a las grandes oscilacio-

nes térmicas día/noche de nuestro clima continental), ahorrando energía eléctrica. Este sistema se ha visto reforzado por las obras realizadas en la bodega, muy centradas en la mejora del aislamiento de la misma.

- **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. Se estima, para 2017, una cantidad de agua calentada de 2.858 m³, con una energía acumulada de 124.837 kwh.



Consumo energético (MJ)



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

⁴ 1 kWh = 3.600 KJ.

⁵ Lecturas mensuales de los contadores.

⁶ Suma de todas las cargas de depósitos.

⁷ Suma de todas las cargas del depósito.

⁸ Densidad del gasóleo: 900 kg/m³.

Logro 2017

Se ha realizado una reforma en la bodega, situación que se ha aprovechado para realizar un estudio de eficiencia energética, con medidas para un acondicionamiento pasivo de la bodega en determinadas zonas, así como otras mejoras ambientales.

Objetivos 2018

- Llevar a cabo las fases de **evaluación y autorización del proyecto de placas solares fotovoltaicas**.
- Conseguir que la instalación de **energía solar térmica trabaje al 100% de su rendimiento**.

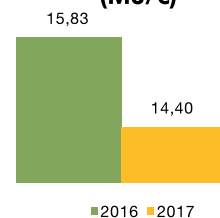
Hemos calculado varias ratios de intensidad energética:

RATIO DE INTENSIDAD ENERGÉTICA 2017			
Ingresos	10,4 M€	0,40 kwh/€	14 MJ/€
Nº de huéspedes	7.038	591 kwh/huésped	2.128 MJ/huésped
Nº de botellas	530.000	7,85 kwh/botella	28,5 MJ/botella

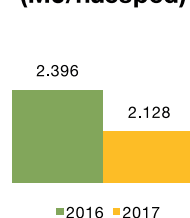
Teniendo en cuenta los valores del año pasado (2016):

RATIO DE INTENSIDAD ENERGÉTICA 2016			
Ingresos	10,1 M€	0,44 kwh/€	15,83 MJ/€
Nº de huéspedes	6.673	665 kwh/huésped	21.396 MJ/huésped
Nº de botellas	484.562	9,16 kwh/botella	32,99 MJ/botella

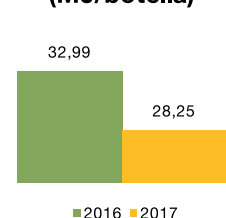
Intensidad energética (MJ/€)



Intensidad energética (MJ/huésped)



Intensidad energética (MJ/botella)



Comprobamos que se ha producido un importante descenso, no en el consumo energético total, puesto que la actividad ha aumentado, pero sí en las tres ratios consideradas, consiguiendo con creces el objetivo fijado de reducir un 5% el consumo energético.

Logros 2017

- Descenso del 11% en la ratio de consumo energético total por número de huéspedes.
- Descenso del 14% en la ratio de consumo energético total por número de botellas.

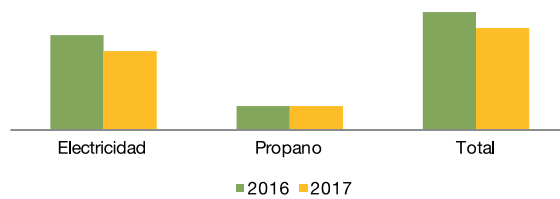
Objetivo 2018

Reducir en un 2% nuestro **consumo energético total** (electricidad y combustibles) respecto a 2017 en valor relativo (tanto por número de huéspedes, como por número de botellas).

Podemos analizar más detalles de la evolución del consumo energético por tipo de energía en hotel y bodega por separado, a través de estas tablas y gráficas:

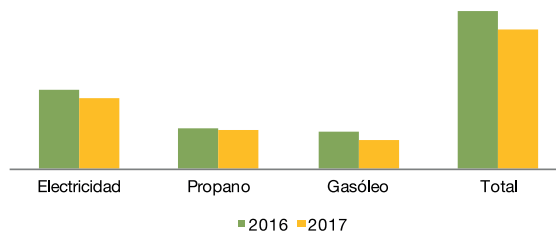
	Consumo energético (MJ/huésped)	2016	2017
HOTEL	Electricidad	1.260,99	1.047,97
	Propano	298,23	306,04
	Consumo total	1.559,22	1.354,02

Consumo energético hotel (MJ/huésped)



	Consumo energético (MJ/botella)	2016	2017
BODEGA	Electricidad	5,80	5,20
	Propano	3,00	2,92
	Gasóleo	2,72	2,15
	Consumo total	11,52	10,27

Consumo energético bodega (MJ/botella)



Las principales medidas de ahorro energético puestas en marcha en 2017 y sus ahorros asociados estimados, han sido:

Ahorro energético ⁹	%
Optimización y paso a led del 70 % del alumbrado del hotel	8
Racionalización de horarios de encendido de equipos y alumbrado de hotel y bodega	4
Racionalización de horarios de riego	0 ¹⁰

⁹ Método de cálculo teórico, pues no se dispone de contadores en cada sector.

¹⁰ 2017 fue un año muy seco, hubo que regar mucho.

Gestión del agua

Durante el año 2017 realizamos un control mensual de los consumos de agua de los contadores existentes, si bien aún no ha sido posible establecer una línea base.

Logro 2017

Hemos instalado tres contadores: en los dos motores de riego del canal y en bodega, lo que nos permite un mejor control de nuestros consumos de agua.

Objetivos 2018

- Instalar dos **sensores de humedad** para optimizar el agua de riego, así como el consumo energético asociado al mismo.
- Reducir al menos un **2%** los valores relativos de consumo de agua en hotel (por número de huéspedes) y en bodega (por número de botellas), respecto a 2017.

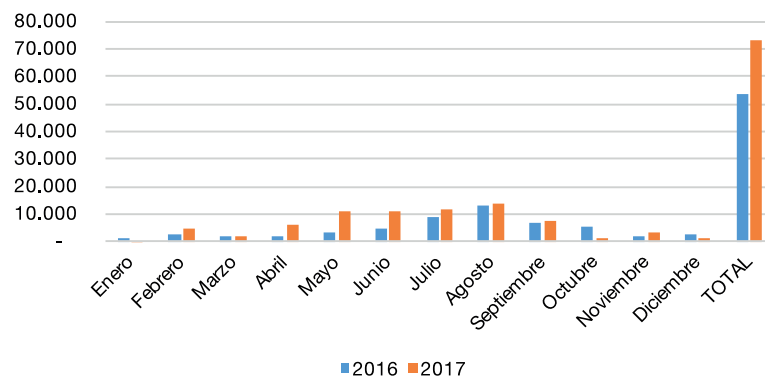
La extracción de agua se divide en cuatro partes: viñedo, cultivos, bodega y hotel. Para el viñedo y los cultivos, se emplean dos captaciones de agua superficial, en el río Duero y en el canal del Duero (el riego se realiza por goteo, que es el sistema de riego más eficiente). Para la bodega, se emplea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

El consumo total de agua, en 2017, fue de 73.113 m³ (56.297 m³ en la bodega y 16.816 m³ en el hotel).

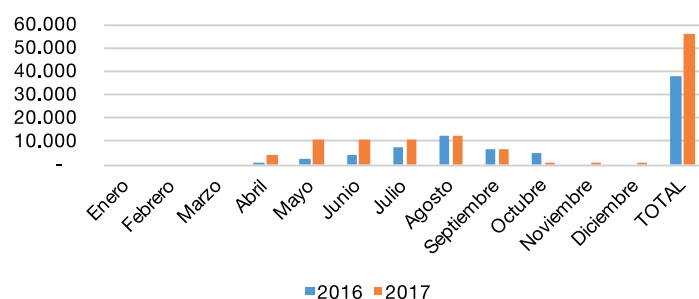
El consumo total de agua, en 2016, fue de 53.717 m³ (37.923 m³ en la bodega y 15.794 m³ en el hotel). En 2016 hubo un error en el consumo de agua reportado en nuestro Informe RSE debido a un fallo en la transcripción de los datos.

A continuación, se presentan las comparativas mensuales entre 2016 y 2017 (con los datos correctos de 2016):

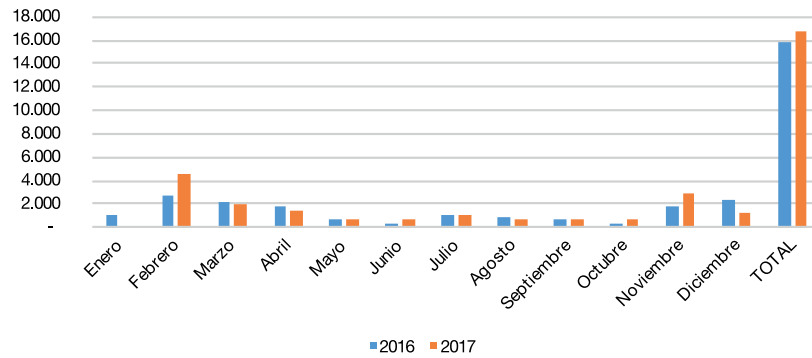
CONSUMO DE AGUA TOTAL (m³)



CONSUMO DE AGUA EN BODEGA (m³)



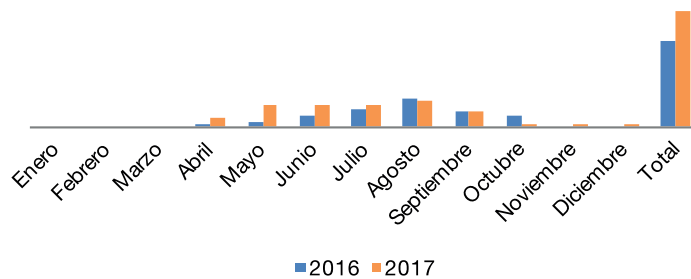
CONSUMO DE AGUA EN HOTEL (m³)



El aumento del consumo de agua en la bodega se debe principalmente a dos factores:

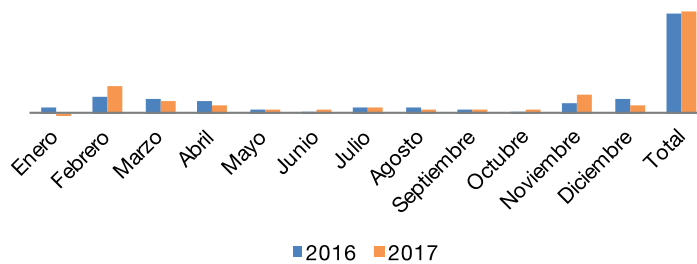
- Aumento del número de contadores en bodega, lo que impide que los consumos de agua de los años 2016 y 2017 sean comparables.
- Aumento significativo del consumo de agua de riego debido a factores climatológicos, puesto que el año 2017 fue mucho más seco que el 2016.

Consumo de agua bodega (m³/botella)



En el hotel se ha producido un aumento en valor absoluto del 6,5% en el consumo de agua, pero en ratio por número de clientes hospedados, el aumento se reduce en un 1%, motivado fundamentalmente por el aumento de agua de riego en los jardines.

Consumo de agua hotel (m³/huésped)



Como referencia para años sucesivos, tomamos los siguientes valores relativos de 2017:

CONSUMOS RELATIVOS DE AGUA	
Bodega	0,11 m ³ /botella
Hotel	2,39 m ³ /huesped

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:

Vertido	Volumen (m ³ /año) ¹¹	Método de tratamiento	Calidad del agua	Destino
BODEGA	22.519 ¹²	Lagunaje ¹³	Igual que la captada pero con mayor concentración en sales	Evaporación o riego de pinares
	33.778		Cumple parámetros de vertido	
HOTEL	6.727 ¹⁴	Ninguno	Igual que la captada pero con mayor concentración en sales	Río Duero
	10.090	Sistema aerobio mediante biodiscos ¹⁵	Cumple parámetros de vertido	

¹¹ El vertido de agua en bodega en 2016 fue de 15.169 m³ de rechazo de la ósmosis y 22.754 m³ de agua residual. El vertido de agua en hotel en 2017 fue de 6.318 m³ de rechazo de la ósmosis y 9.477 m³ de agua residual. En 2016 hubo un error en el consumo de agua reportado en nuestro Informe RSE debido a un error en la transcripción de los datos.

¹² Rechazo de la ósmosis (40%).

¹³ 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.

¹⁴ Rechazo de la ósmosis (40%).

¹⁵ Se trata de unos discos porosos que están girando 24 horas, de manera que 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, con una superficie de 700 hectáreas (185 de ellas de viñedo) y más de 4.000 metros de orilla de Río Duero, se sitúa entre el LIC denominado Carrascal y el LIC de las riberas del río Duero (zonas en verde). Por tanto, está enmarcada dentro del proyecto europeo **Red Natura 2000**, cuya finalidad es detener la desaparición de hábitats y especies naturales, así como garantizar la conservación de la biodiversidad para las generaciones futuras.

La variedad de hábitats y el entorno determinan la biodiversidad de especies animales y vegetales existentes en el área. 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 azulón, las garzas y las cercetas, a cuya consolidación hemos contribuido mediante pequeñas islas flotantes con vegetación natural para facilitarles la cría. Preservar su desarrollo y la calidad medioambiental del paraje y sus terrenos son una de nuestras prioridades.

Disponemos de un **inventario de flora y fauna** existente en la finca. Además, a través del Plan de Ordenación de Montes, se dispone de un Plan Cinegético para el mantenimiento y control de las especies existentes en la finca. Todo ello, con el fin último de preservar la fauna y la flora autóctonas. Dentro del **Plan Cinegético** se realizan una serie de mejoras en la finca como la ampliación del número de balsas/bebederos para la fauna de la zona, principalmente corzos, jabalíes, zorros, liebres, aves..., de esta manera, actualmente disponemos de 12 balsas o bebederos.

Se ha colocado 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.



El Plan de Ordenación de Montes, una vez auditado, nos permite la obtención del **sello PEFC** (desde 2010) por llevar a cabo una gestión forestal sostenible. Este sello ecológico acoge 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, repoblando más de 200 hectáreas de monte y bosque con variedades autóctonas (se trata de un proyecto que cuida la masa forestal, y contribuye al desarrollo rural y a la biodiversidad). Además, llevamos a cabo

actuaciones para la **recuperación de viñedo histórico**, la más relevante es un emocionante proyecto que ha recuperado 6 clones de tempranillo, que son supervivientes a la plaga de filoxera que asoló Europa a finales del siglo XIX (de esta manera, a partir de 2018 saldrá al mercado un nuevo vino elaborado con la variedad tempranillo pre filoxérico de Abadía Retuerta).



El fomento de la presencia de aves rapaces, cernícalos y lechuzas (mediante la instalación de 50 atalayas de 5 metros de altura en los alrededores del viñedo y varias cajas nido) ha facilitado el **control de los estorninos**, plaga que causa daño en la producción de uva, con un saldo de ocupación de nidos del 10%, aproximadamente. Este trabajo se ha realizado en colaboración con la Fundación Internacional de Recuperación de Ecosistemas (FIRE) desde 2013 y los daños causados por los estorninos han disminuido de manera considerable.



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.

Durante 2017, Abadía Retuerta, además de mantener las parcelas forestales según el Plan de Ordenación de Montes establecido, 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 lo referente a la "Operación Polinizador" en el apartado "Patrimonio histórico").

Intercambio de especies centenarias con Castillo de Canena

En 2017 hemos puesto en marcha una nueva iniciativa, en colaboración con la firma de aceites de oliva virgen extra premium Castillo de Canena, con el objetivo de compartir “activos naturales” de ambas empresas, lo que enriquece y favorece la biodiversidad. Ambas empresas compartimos valores e intereses, como la elaboración de productos naturales y tradicionales, el cultivo sostenible, la excelencia... incluso ambas disponemos de edificios históricos declarados monumentos nacionales en 1931.

En concreto, la iniciativa consiste en la plantación de olivos centenarios de la variedad picual, que datan de mediados del s. XIX, procedentes del Pago “La Condesa” del Grupo Castillo de Canena, ubicado en Jaén, en el emplazamiento histórico “Prado del Aceite” de la finca Abadía Retuerta.



En agradecimiento, nuestra bodega ha cedido cepas de viñas de nuestros pagos más emblemáticos, Pago Negralada y Pago Valdebellón, así como plantas del viñedo pre filoxérico del siglo XIX, para ser plantadas en la finca propiedad del Castillo de Canena en Jaén.

Gestión de residuos

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 2017, se recogen en la siguiente tabla¹⁶.

RESIDUOS BODEGA 2017

RESIDUOS PELIGROSOS			
Descripción	Código	Destino	Cantidad (kg)
Sprays y aerosoles	160504	R13 ¹⁷	2
Baterías de plomo	160601	R13	171
Envases de plástico contaminados	150110	R13	127
Tubos fluorescentes	200121	R13	1
Material contaminado	150202	R13	398
Envases metálicos contaminados	150110	R13	2
Anticongelante usado	160114	R13	2
Filtros de aceite usados	160107	R13	47
Absorbentes contaminados	150202	D15 ¹⁸	2
Pilas Ni-Cd	160602	R13	1

RESIDUOS NO PELIGROSOS			
Descripción	Código	Destino	Cantidad (kg)
Papel y cartón	200101	Reciclaje	644
Plásticos	200139	Vertedero	10.304
Otros	-	Reciclaje	644
Chatarra	200140	Reutilización / Reciclaje	3.860
Vidrio	200102	Reciclaje	Sin datos ¹⁹
Madera	200138	Reutilización	0
Lodos	020305	Aplicación agrícola	Sin datos ²⁰

¹⁶ Los residuos procedentes de la poda de las viñas, se triturarán 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.

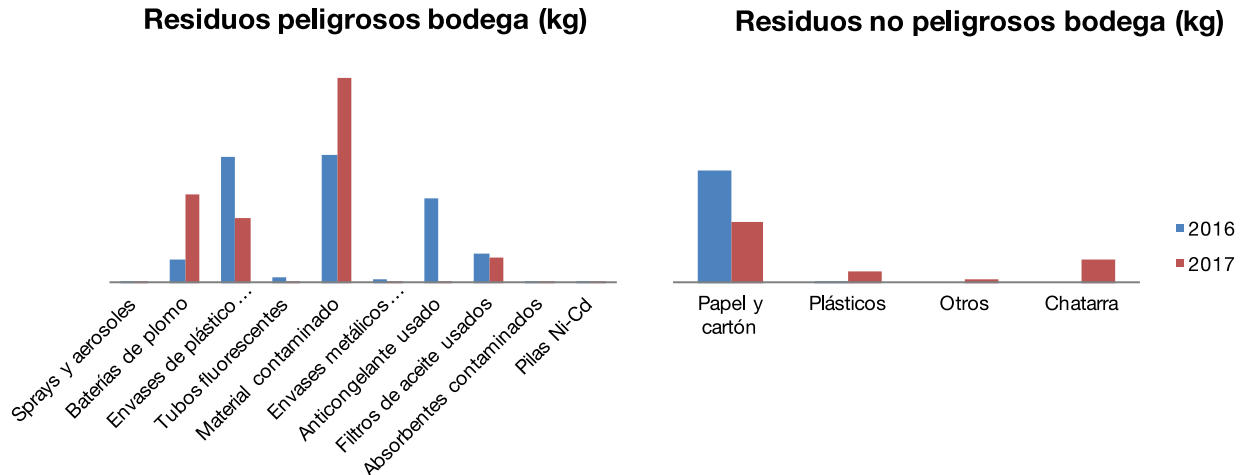
¹⁷ R13: Operaciones intermedias con destino final a valorización.

¹⁸ D15: Operaciones intermedias con destino final a eliminación.

¹⁹ Recogido por la Mancomunidad.

²⁰ Se recicla en las propias balsas, pero no se contabiliza.

La comparativa 2016-2017 se ha reflejado en sendas tablas:



Y estos son los residuos, peligrosos y no peligrosos, retirados en el hotel durante 2017:

RESIDUOS HOTEL 2017

RESIDUOS PELIGROSOS			
Descripción	Código	Destino	Cantidad (kg)
Tóner usados	080317	R13	14
Pilas usadas con mercurio	160603	R13	4
Aceite comestible usado ²¹	200125	R13	3.000 aprox.
Aerosoles	160504	R13	No consta
Envases de plástico contaminados	150110	R13	No consta
Baterías de plomo	160601	R13	0

RESIDUOS NO PELIGROSOS			
Descripción	Código	Destino	Cantidad (kg)
Plásticos	200139	Vertedero	Sin datos ²²
Vidrio	200102	Reciclaje	Sin datos ²³
Papel y cartón	200101	Reciclaje	Sin datos ²⁴
Lodos	190805	Aplicación agrícola	87.000

Este año hemos comenzado a segregar un nuevo residuo, las cápsulas de café. Ahora se separan y se depositan en un contenedor de cantina, que se lleva a alguno de los puntos limpios de Valladolid, en unos contenedores especiales que la empresa Nestlé gestiona, recogiendo periódicamente su contenido para su posterior reciclaje.

Logros 2017

Hemos conseguido reducir en 100.000 copias, es decir casi un 18%, nuestro consumo total de papel, mediante la puesta en marcha de buenas prácticas. Además, hemos instalado varios contenedores para el reciclaje de papel en oficinas.

Nº de impresiones	2016	2017	% reducción
Color	228.967	141.622	38,15
Blanco y negro	335.451	322.649	3,82
Total	564.417	464.271	17,74

Objetivos 2018

Potenciar el uso de ordenadores y tablets para seguir reduciendo la cantidad de papel empleada.

²¹ Densidad aceite = 920 kg/m³; 3.000 L en 2017.
^{22,23 y 24} Recogido por la Mancomunidad.



Botella 4ª Vendimia Solidaria

Acción Solidaria

“ En Abadía Retuerta tenemos un fuerte compromiso con nuestro entorno, fruto del cual organizamos gran cantidad de actividades, en colaboración con la comunidad local.”

Entre ellas, queremos destacar aquí:

- En 2017, llevamos a cabo nuestra **4ª Vendimia Solidaria**²⁵, esta vez, en colaboración con Fundación Cauce, organización no gubernamental de carácter benéfico asistencial, dedicada al voluntariado y la cooperación, así como a la inserción socio-laboral de las personas en riesgo de exclusión social. El lema es “Encauza tu futuro” y la donación se destina a la ayuda en los programas de inserción de personas en riesgo de exclusión social, a través de talleres de búsqueda activa de empleo y habilidades sociales, seguimiento socio-laboral y orientación e información laboral. La donación del 2017 fue destinada a Casa Aleste, quienes nos acompañaron en la 3ª Vendimia Solidaria en 2016.
- En diversos momentos del año, aprovechando los cambios de estación, impulsamos la **recogida de ropa, sábanas y toallas**, tanto en el hotel como en bodega. Son periodos en los que las personas suelen hacer cambio de armario, deshaciéndose de algunas prendas, de manera que la opción de entregarla a **Cáritas** siempre es recibida con un éxito enorme. En 2017 entregamos 121 kg en el cambio de armario de otoño a primavera, y otros 129 kg en el de primavera a otoño.
- Colaboramos con el **Banco de Alimentos**, promocionando en la organización las grandes recogidas que

se hacen en los supermercados, dando a conocer sus eventos (como marchas solidarias), y promoviendo el “kilo solidario”, donde los empleados pueden depositar alimentos de primera necesidad para que posteriormente se lo hagamos llegar al banco de alimentos. La última recogida tuvo lugar en junio de 2017.

- Durante la IV Semana Cultural de la **Asociación Pino Gordo (Jubilados y Pensionistas de Sardón de Dueiro)**, se llevó a cabo la IV Demostración de Productos Hortícolas y cata de tomates el viernes 18 de agosto de 2017 a las 17:30 en la Plaza Mayor, donde se sortean productos de la zona, entre ellos nuestros vinos. La recaudación se destinó a las ONGs Manos Unidas y Affamir.
- Nuevamente hemos elaborado un **calendario solidario**, en el que los empleados han colaborado, y cuya recaudación va destinada a **Cruz Roja** en la campaña anual “Sus derechos en juego”. La cuantía total fue de 406 €, destinados a la compra de juguetes nuevos para los niños de familias en riesgo de exclusión social o sin recursos, que se entregan el Día de Reyes.
- En 2017 cambiamos la entidad a la que entregamos los **taponos de plásticos** recogidos. Valorando positivamente las campañas que llevan a cabo desde Fundación **Seur**, hemos depositado en sus oficinas de Valladolid los taponos, alcanzando este año una cantidad de 35 kg.
- En 2017 también comenzamos una nueva campaña de **recogida de Cápsulas de Café**, para su reciclaje, en los puntos limpios que Nestlé ha habilitado para tal fin. Potenciando así, que los empleados se conciencien con el reciclaje de estos envases.

En 2017 nos propusimos establecer una colaboración con la Asociación Española Contra el Cáncer (AECC), pero no ha sido posible, ya que dicha asociación no puede colaborar con empresas vinculadas a la venta de bebidas alcohólicas.

²⁵ Cada año buscamos varias asociaciones o fundaciones con proyectos interesantes desde un punto de vista social, se valoran sus memorias de años anteriores, y el Dpto. de Recursos Humanos elige la que consideran que abarca un proyecto más completo.

Objetivos 2018

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.

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

- **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 sobre 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, por ende, al ser 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
- **Asociación Forestal de Valladolid, ASFOVA:** Nos ayudan a gestionar las subvenciones 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
- **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, contribuyendo así al asentamiento y desarrollo de agricultores y horticultores locales. www.crrcanaldelduero.es
- **Sindicato agrario ASAJA:** Organización agraria que defiende de los intereses de sus asociados, es decir, de los agricultores y ganaderos. 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

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



Compromiso con nuestros empleados

“ Para Abadía Retuerta, los empleados son unos de los valores más importantes de la organización.”

No contamos de manera habitual con trabajadores externos, por cuenta propia o subcontratistas que realicen una parte sustancial de trabajo.

Bien es cierto que hay dos épocas del año (poda en verde y vendimia) en las que la plantilla se incrementa. 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. En concreto, en 2017, se contrataron 86 personas para la poda en verde (73 hombres y 13 mujeres), y 171 para la vendimia (130 hombres y 41 mujeres).

Es decir, el 75% de la plantilla tiene menos de 45 años, con un porcentaje 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 el año 2017 hemos contado con un trabajador (hombre) con discapacidad en la posición de limpiador de office.

Además, tenemos concedida la declaración de excepcionalidad por parte de la Junta de Castilla y León, ofreciendo 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.

PLANTILLA ²⁶	Abadía Retuerta (Bodega)		LeDomaine (Hotel)		Servicios centrales		TOTAL	
	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres
Nº total de empleados (15/12/2017)	33	7	33	36	3	9	69 (57%)	52 (43%)
	40		69		12		121	

La distribución de la plantilla por edades es:

- Entre 20 y 29 años: 21% (26 trabajadores)
- Entre 30 y 45 años: 54% (68 trabajadores)
- Más de 45 años: 25% (32 trabajadores).

	Hombres	Mujeres
Nº de incorporaciones (2017)	275	95
Nº de bajas (2016)	5	4

²⁶ 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: medio ambiente, calidad y RSE), el perfil competencial, y lo recursos materiales y procedimientos.

PLANTILLA POR TIPO DE CONTRATO		Abadía Retuerta (Bodega)	LeDomaine (Hotel)	Servicios centrales	Total
Indefinido	Jornada completa	41	40	9	90
	Jornada parcial	1	8	0	9
Temporal	Jornada completa	0	13	1	14
	Jornada parcial	0	0	0	0

Con el objetivo de 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 8 a 15h.**

La satisfacción de nuestros empleados

Dentro de la preocupación de Abadía Retuerta por la opinión de sus grupos de interés, y en concreto, de nuestros empleados, 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. Se ha realizado en 2017.**

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.**

No han podido extraerse conclusiones relevantes de la encuesta GES 2017, debido a que la participación en el conjunto total de la compañía no ha sido significativa.

Objetivos 2018

Buscar estrategias para **aumentar el grado de participación en las encuestas de satisfacción de los empleados**, especialmente en la Encuesta Opina que se realizará en 2018.

La comunicación interna

Se siguen manteniendo como canales de comunicación interna el **correo electrónico corporativo** y los **cuatro tableros informativos**.



Sin embargo, para hacer más fluida la comunicación con todos nuestros empleados, hemos puesto en marcha el portal del empleado **“Retuerta Web”**, en el que desde 2017 se realizan las comunicaciones internas. Todos los empleados han recibido formación sobre el uso de este portal.

La revista **“Retuerta News”** se publica mensualmente, e incluye un apartado específico sobre temas de responsabilidad social empresarial.

Los **comunicados al personal y la publicación de vacantes** se publican externamente, en canales de

búsqueda de empleo y en redes sociales, pero también se comunican por email y en los tableros.

Existe un **Comité de Comunicación Interna** que se reúne cada mes, tratando los avances/eventos/colaboraciones de cada uno de los departamentos implicados. De este modo, conocemos más en profundidad aspectos específicos del resto de departamentos.

Además, tanto en la bodega, como en el hotel, existe un **buzón de sugerencias** a disposición de los trabajadores.

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

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

DATOS DE ACCIDENTABILIDAD		2017
Nº de accidentes (con baja)		10
Nº de incidentes (sin baja)		7
Días no trabajados	Por accidente laboral (10 casos)	82
	Por accidente no laboral	0
	Por enfermedad común (20 casos)	253
	Por maternidad (2 casos)	155
	Total	490
Tasa de absentismo laboral		0,03



El desarrollo de nuestros empleados

“ 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 empleados.”

El beneficio de la formación no es solo para el trabajador, sino también para la empresa, ya que para ambos supone una inversión para enfrentarse a los retos del futuro. El conocimiento es un factor de producción que afecta a la competitividad de la empresa y de él depende su capacidad de innovar (condición indispensable para crecer en la economía del conocimiento). Innovar es convertir el conocimiento en riqueza, y el conocimiento se aporta y se transmite mediante la formación. Los beneficios de un plan de formación potente son múltiples, entre los que podemos destacar:

- 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.

Por ello, anualmente, se diseña un Plan de Formación, a partir de las necesidades identificadas por los propios

trabajadores y por sus responsables, orientado a la mejor capacitación posible de nuestros empleados para la consecución de los objetivos fijados (tanto los generales, como los específicos por departamento). Nuestro plan de formación 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 2017 incluye más de 50 acciones formativas. Las más importantes han sido:

- **Curso Sumiller Internacional:** Curso Dirigido a personal vinculado a departamentos F&B y al servicio, donde lo que se busca es una ampliación de conocimientos dentro del mundo de los vinos, proporcionando al alumno, la posibilidad de completar su formación en Vino, y aprender nuevas cosas.
- **WSET3:** Certificación dentro del mundo del vino, en uno de los programas más reconocidos a nivel internacional, se basará en buscar una ampliación de conocimientos de las diferentes categorías de vino que hay.
- **Curso Barman Completo:** Dirigido a personas orientadas al mundo del servicio, que buscan mejoras en cuanto a sus técnicas, e implementación de nuevos conocimientos, en este caso en el mundo de los cocteles.

- **WSET2:** Certificación dentro del mundo del vino, en uno de los programas más reconocidos a nivel internacional, se basará en buscar una ampliación de conocimientos de las diferentes categorías de vino que hay.
 - **Estética Oncológica:** Aprendizaje de metodologías diferentes ante tratamientos oncológicos, estos aprendizajes van a ser tanto a nivel físico como emocional, enseñando a tratar a un cliente con patologías concretas.
 - **Cursos idiomas:** Refuerzo y ampliación de los conocimientos en idiomas (francés e inglés), proporcionando mayor seguridad al trabajador a la hora de tratar con un cliente extranjero, y desarrollando así nuevas habilidades.
- **Las horas de formación del año 2017 por categoría laboral se pueden consultar en el anexo II.**
- **Mantener una sólida estructura organizativa.**
 - **Construir y mejorar competencias.**
 - **Detectar necesidades futuras.**
 - **Establecer políticas/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.**

Con el fin de identificar, desarrollar y retener el talento en la organización, logrando 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:

Todos los empleados reciben evaluaciones anuales de su desempeño, así como un plan de desarrollo profesional.

Excellence Internship Programme

Nuestro programa internacional de prácticas, Excellence Internship Programme, está dirigido a desarrollar y profesionalizar alumnos tanto del sector hotelero, como del sector bodega, en un nivel de excelencia y exclusividad.

Se trata de un programa completo a través del cual los practicantes aprenden habilidades profesionales, conocimiento técnico e investigan en un proyecto individualizado, adaptado a su perfil y con el continuo apoyo de su tutor de prácticas. Colaboramos con diferentes Escuelas y Universidades, tanto de España, como del extranjero. A lo largo del año 2017, contamos con 32 alumnos, dos de ellos fueron contratados en plantilla en 2017.





Los 5 pilares de la RSE

Nuestro comportamiento

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 empleados 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 **empleados** de forma justa y respetuosa.
- Tenemos el compromiso de ofrecer un **rendimiento** extraordinario y sostenible y a 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 empleados:** apostamos por el desarrollo personal y profesional, la motivación, implicación e iniciativa de los empleados. Creemos en la transparencia en la comunicación.
- **Cuidado del entorno:** conscientes del enclave privilegiado de Abadía Retuerta LeDomaine, 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.

Con la subvención recibida en 2017 en relación con el **Plan de Igualdad**, hemos desarrollado las siguientes actuaciones:

- Revisión del Plan de Igualdad implantado por la entidad en 2016 con el fin de dar seguimiento a la política de igualdad asumida por la empresa y valorar qué medidas son de aplicación prioritaria.
- Campaña de sensibilización a favor de la corresponsabilidad. Diseño y elaboración de carteles divulgativos (colgados en el portal web): “Súmate a la igualdad de género”, “No al acoso en el entorno laboral”.
- Creación de un canal de comunicación específico para informar a la plantilla sobre el Plan de Igualdad y las acciones implantadas en esta materia, cuyo objetivo es difundir la política de igualdad adoptada por la empresa y recoger las opiniones y sugerencias de la plantilla acerca de esta cuestión.
- Diseño y elaboración de un díptico con información sobre los principios adoptados por la organización en esta materia. El documento recoge además un resumen sobre el Protocolo de actuación ante casos de acoso sexual y/o por razón de sexo, con el fin de que la plantilla sepa cómo actuar en caso de encontrarse ante una situación de este tipo.

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 de 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 1 de julio de 2016; 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, RED) está formado por los responsables de los distintos departamentos de Abadía Retuerta S.A.:

- **Enrique Valero: Director general.**
- **Carlos Rodrigo: Director financiero.**
- **Diego Canals: Director de ventas nacionales.**
- **Alejandra Pedrosa: Manager del club “The Craft” / Nuevos negocios.**
- **Marc Gibert: Director de exportación.**
- **Ana Hernández: Manager de RRHH.**
- **Ángel Anocibar: Director de bodega y viñedo.**
- **Álvaro Pérez: Director de marketing y comunicación.**
- **Teo Gómez: Manager del hotel.**
- **Ángeles Lara: Directora de ventas de LeDomaine.**

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.

Este es el organigrama principal de nuestra organización:



Objetivo 2018

Incluir **departamentos del hotel en el Comité RSE** para que aporten un nuevo punto de vista y desarrollen nuevas líneas de actuación.

En junio de 2017 se produjeron grandes cambios organizativos en la compañía, centralizándose todo bajo una misma Dirección General. Hasta entonces la dirección del hotel estaba dirigida por el Señor Andrés Araya y la bodega por el Señor Enrique Valero. A partir de ese momento, este último es el encargado de las dos unidades de negocio.

Los puestos directivos y de responsabilidad están ocupados por siete hombres (70%) y tres mujeres (30%). El rango de edad en los puestos directivos es de un 80% entre 30 y 50 años, y un 20% de más de 50 años.

Además, ya en el año 2014, se formó el **Comité Operativo de RSE**, con presencia de RRHH, Finanzas, Comunicación y Marketing, Campo y Bodega, Laboratorio, Mantenimiento y Wine Experiences. 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.

Para fortalecer el trabajo en temas de responsabilidad social, los miembros de este Comité RSE participamos en acciones de benchmarking con otras organizaciones con fuerte orientación hacia la sostenibilidad; en el marco de estas acciones, en el año 2017, visitamos Grupo Pascual, en Aranda de Duero. Ha sido una experiencia muy enriquecedora para todos los miembros del Comité RSE que pudieron asistir, pues se trata de uno de los referentes en cuanto a RSE en el sector agroalimentario y en España. Pudimos visitar la fábrica, entender la base de trabajo en relación con la Responsabilidad Social y conocer cómo la llevan desarrollando desde hace años, con planes y estrategias muy estructurados. Nos parece un ejemplo a seguir en cuanto a realizar las cosas de manera correcta y responsable.



Sobre este informe

“ El Informe de Responsabilidad Social Empresarial de 2017 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, en cuanto a los datos presentados, ha prevalecido la precisión, equilibrio, claridad, comparabilidad, fiabilidad y puntualidad.

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

colaboración con una empresa consultora externa, cuyas conclusiones se reflejaron en el “Informe diagnóstico RSC”.

Este informe cubre el periodo comprendido entre enero y diciembre de 2017, e incluye información relativa a la sociedad Abadía Retuerta S.A. (bodega Abadía Retuerta y hotel LeDomaine).

En este año, no hubo cambios significativos en nuestra organización.

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
Empleados	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
102-1	Nombre de la organización	33
102-2	Actividades, marcas, productos y servicios	4-6-8-9
102-3	Ubicación de la sede	38
102-4	Ubicación de las operaciones	38
102-5	Propiedad y forma jurídica	33
102-6	Mercados servidos	5
102-7	Tamaño de la organización	4-6-8-9-25-39
102-8	Información sobre empleados y otros trabajadores	26
102-9	Cadena de suministro	5-9
102-10	Cambios significativos en la organización y su cadena de suministro	33
102-11	Principio y enfoque de precaución	12
102-12	Iniciativas externas	7-20-30
102-13	Afiliación a asociaciones	24
102-14	Declaración de altos ejecutivos responsables de la toma de decisiones	2
102-16	Valores, principios, estándares y normas de conducta	30
102-18	Estructura de gobernanza	31
102-40	Lista de grupos de interés	33
102-41	Acuerdos de negociación colectiva	25
102-42	Identificación y selección de grupos de interés	33
102-43	Enfoque para la participación de los grupos de interés	33
102-44	Temas y preocupaciones clave mencionados	33
102-45	Entidades incluidas en los estados financieros consolidados	39
102-46	Definición de los contenidos de los informes y las coberturas del tema	33
102-47	Lista de temas materiales	33-34
102-48	Re expresión de la información	17-19-33
102-49	Cambios en la elaboración de informes	33
102-50	Periodo objeto del informe	33
102-51	Fecha del último informe	33
102-52	Ciclo de elaboración de informes	33
102-53	Punto de contacto para preguntas sobre el informe	38
102-54	Declaración de elaboración del informe de conformidad con los estándares GRI	33
102-55	Índice de contenidos GRI	35-36-37
102-56	Verificación externa	33

DESEMPEÑO ECONÓMICO

Código	Tema	Página
103	Enfoque de gestión 201	2-30-31-33-38-39
201-1	Valor económico directo generado y distribuido	39
201-2	Implicaciones financieras y otros riesgos y oportunidades derivados del cambio climático	12
201-4	Asistencia financiera recibida por el gobierno	4-8-39

DESEMPEÑO AMBIENTAL

Código	Tema	Página
103	Enfoque de gestión 301	2-5-7-9-12-30-31-32-33
301-1	Materiales utilizados por peso o volumen	5-9
103	Enfoque de gestión 302	2-12-14-16-30-31-32-33
302-1	Consumo energético dentro de la organización	14
302-3	Intensidad energética	15
302-4	Reducción del consumo energético	16
103	Enfoque de gestión 303	2-12-17-18-19-30-31-32-33
303-1	Extracción de agua por fuente	17-18-19
103	Enfoque de gestión 304	2-20-30-31-32-33
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	20
304-2	Impactos significativos de las actividades, los productos y los servicios en la biodiversidad	20
304-3	Hábitats protegidos o restaurados	7-20
103	Enfoque de gestión 305	12-13-30-31-32-33
305-1	Emisiones directas de GEI (alcance 1)	13
305-2	Emisiones indirectas de GEI al generar energía (alcance 2)	13
305-4	Intensidad de las emisiones de GEI	13
103	Enfoque de gestión 306	11-17-26-27-28
306-1	Vertido de aguas en función de su calidad y destino	14
306-2	Residuos por tipo y método de eliminación	17
103	Enfoque de gestión 308	12-17-18-19-21-22-30-31-32-33
308-1	Nuevos proveedores que han pasado filtros de evaluación y selección de acuerdo con criterios ambientales	7

DESEMPEÑO SOCIAL		
Código	Tema	Página
103	Enfoque de gestión 401	25-30-31-32-33
401-1	Nuevas contrataciones de empleados y rotación de personal	25
103	Enfoque de gestión 402	25-26-27-30-31-32-33
402-1	Plazos de avisos mínimos sobre cambios operacionales	27
103	Enfoque de gestión 403	25-27-30-31-32-33
403-2	Tipos de accidentes y tasas de frecuencia de accidentes, enfermedades profesionales, días perdidos, absentismo y número de muertes por accidente laboral o enfermedad profesional	27
103	Enfoque de gestión 404	25-28-29-30-31-32-33
404-1	Media de horas de formación al año por empleado	28-29-40
404-3	Porcentaje de empleados que reciben evaluaciones periódicas del desempeño y desarrollo profesional	29
103	Enfoque de gestión 405	25-32-41-30-31-32-33
405-1	Diversidad en órganos de gobierno y empleados	25-32
405-2	Ratio del salario base y de la remuneración de mujeres frente a hombres	41
103	Enfoque de gestión 406	27-30-31-32-33
406-1	Casos de discriminación y acciones correctivas emprendidas	27
103	Enfoque de gestión 412	24-30-31-32-33
412-1	Operaciones sometidas a revisiones o evaluaciones de impacto sobre los derechos humanos	24
103	Enfoque de gestión 413	23-30-31-32-33
413-1	Operaciones con participación de la comunidad local, evaluaciones del impacto y programas de desarrollo	23
103	Enfoque de gestión 414	7-9-30-31-32-33
414-1	Nuevos proveedores que han pasado filtros de selección de acuerdo con criterios sociales	7-9
103	Enfoque de gestión 416	7-9-30-31-32-33
416-1	Evaluación de los impactos en la salud y seguridad de las categorías de productos o servicios	7-9
416-2	Casos de incumplimiento relativos a impactos en la salud o seguridad de las categorías de productos o servicios	7
103	Enfoque de gestión 417	7-30-31-32-33
417-2	Casos de incumplimiento relacionados con la información y el etiquetado de productos y servicios	7
417-3	Casos de incumplimiento relacionados con comunicaciones de marketing	7
103	Enfoque de gestión 418	9-30-31-32-33
418-1	Reclamaciones fundamentadas relativas a violaciones de la privacidad del cliente y pérdida de datos del cliente	9

Contacto

ABADÍA RETUERTA S.A.

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

www.abadia-retuerta.com

→ info@abadia-retuerta.es

DEPARTAMENTO DE RECURSOS HUMANOS

Ana Hernández Sancho

HR Manager

→ rsc@abadia-retuerta.es

Anexo I:

Desempeño económico

DATOS ECONÓMICOS ²⁷	2016	2017
VALOR ECONÓMICO DIRECTO GENERADO (€)	10.163.920 €	10.492.743 €
Ingresos (€)	10.163.920 €	10.492.743 €
VALOR ECONÓMICO DISTRIBUIDO (€)	12.506.220 €	12.302.648 €
Gastos operativos (€)	7.265.000 €	7.015.989 €
Salarios y beneficios de empleados (€)	4.182.000 €	5.850.513 €
Pagos a proveedores de capital (€)	76.614 €	80.047 €
Impuestos (€)	-671.942 €	-654.857 €
Recursos destinados a la comunidad (€)	12.256 €	11.183 €
VALOR ECONÓMICO RETENIDO (€)	-2.023.072 €	-1.809.905 €

Las subvenciones recibidas por Abadía Retuerta S.A. durante 2017 han sido las siguientes:

- **Ayudas OCM a la exportación: 161.011,22 €.**
- **PAC: 62.400,89 €.**
- **Estación meteorológica: 1.0998 €**
- **Subvención gasóleo: 2.953,14 €**
- **Subvención Plan de Igualdad: 3.385,85 €**

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

²⁷ Estados financieros de Abadía Retuerta S.A., que incluyen la bodega y el hotel.

Anexo II: Horas de formación

HORAS DE FORMACIÓN 2017			
	Nº de horas	Nº de trabajadores	h/trabajador
2º encargado servicio técnico	48	1	48,00
2º jefe de recepción	40	1	40,00
Auxiliar administrativo	16	3	5,33
Auxiliar de servicio	10	5	2,00
Auxiliar de ventas	72	1	72,00
Ayudante de camarero	32	2	16,00
Ayudante de cocina	27	1	27,00
Becario	950	8	118,75
Camarero	608	5	121,60
Camarero de pisos	140	4	35,00
Cocinero	143	8	17,88
Coordinador de ventas	231	6	38,50
Directivo	63	3	21,00
Encargado del servicio técnico	32	1	32,00
Encargada de lavandería	35	1	35,00
Especialista de servicio	207	3	69,00
Gobernanta	35	1	35,00
Jefe de partida	43	3	14,33
Jefe de cocina	81	1	81,00
Jefe de primera	28	1	28,00
Jefe de recepción	61	2	30,50
Jefe de sala	156	2	78,00
Limpiador/a	8	1	8,00
Oficial 1ª administrativo	478,5	4	119,63
Oficial 2ª administrativo	36	1	36,00
Oficial de primera	46	1	46,00
Oficial de segunda	60	2	30,00
Peón	32	1	32,00
Recepcionista	279	6	46,50
Relaciones publicas	74	2	37,00
Supervisor	99	2	49,50
Técnico de mantenimiento	64	2	32,00
Telefonista	21	1	21,00
Titulado medio	36	2	18,00
Titulado superior	260,5	6	43,42
TOTAL	4.552	94	48,43
MUJERES	2.036,5	45	45,26
HOMBRES	2.515,5	49	51,34

Logro 2017

→ **Se han aumentado las horas de formación en un 44%** (de 3.155 horas en 2016 a 4.552 en 2017). Esto supone un incremento de las horas anuales de formación por trabajador de 27,9 en 2016 a 48,4 en 2017).

Anexo III: Ratio de salario entre mujeres y hombres

Centro	Categoría	Ratio mujeres/hombres Remuneración total
Campo	Oficial 2ª	90,41
	Peón	93,64
	Tractorista	0,00
Bodega	Aux. administrativo	124,62
	Aux. ventas	0,00
	Capataz	0,00
	Coordinador Ventas	0,00
	Delegado Ventas Junior	0,00
	Director	0,00
	Encargado	0,00
	Inspector Ventas	0,00
	Jefe de 1ª	126,56
	Jefe Ventas	0,00
	Limpiador/a	0,00
	Oficial 1ª	0,00
	Oficial 1ª administrativo	0,00
	Oficial 2ª	0,00
	Oficial 2ª administrativo	0,00
	Peón	96,50
	Peón Especialista	0,00
	Técnico no titulado	0,00
	Tit. Superior	0,00
	Tit. Medio	0,00
Técnico título superior	0,00	
Hotel	2º Encargado Serv. Téc. n.	0,00
	2º Jefe de Cocina	0,00
	2º Jefe Recepción	0,00
	Auxiliar de Servicio	96,12
	Ayte. Camarero	81,76
	Ayte. Cocinero	104,29
	Ayte. Camarero nocturno	0,00
	Camarero/a	107,59
	Camarera pisos	0,00
	Cocinero/a	103,02
	Comercial	0,00
	Directivo	0,00
	Director de Hotel	0,00
	Encargada Lavandería	0,00
	Encargado	0,00
	Especialista Servicio	0,00
	Gobernanta	0,00
	Jefe de Cocina	0,00
	Jefe de Partida	66,57
	Jefe de Recepción	66,79
	Jefe de Sala	0,00
	Limpiadora	101,09
	Oficial Mantenimiento	0,00
	Recepcionista	101,76
	Responsable de Servicio	0,00
	RR.PP.	140,76
	Supervisora	98,21
	Técnico Mantenimiento	0,00
	Telefonista	0,00
	Oficinas Madrid	Jefe de Ventas
Oficial de 1ª administrativo		0,00
Oficial de 1ª		0,00
Oficial de 2ª		0,00
Titulado Medio		0,00
Director		0,00
Director Departamentos		64,65
Titulado Superior (Marketing)	0	



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

