

2020

Informe de
Responsabilidad
Social
Empresarial



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 Personas y Organización
Ana Hernández Sancho
Directora de Personas y Organización
rsc@abadia-retuerta.es

2020

—
Informe de
Responsabilidad
Social
Empresarial

CONTRIBUCIÓN A LOS

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE



Garantizar una vida sana y promover el bienestar para todos en todas las edades.

NUESTRO HOTEL
GESTIÓN SOSTENIBLE
ALIANZAS SOLIDARIAS
EL VALOR AÑADIDO: NUESTRO EQUIPO



Garantizar una educación inclusiva, equitativa y de calidad y promover oportunidades de aprendizaje durante toda la vida para todos.

PATRIMONIO HISTÓRICO
GESTIÓN SOSTENIBLE
EL VALOR AÑADIDO: NUESTRO EQUIPO



Lograr la igualdad entre los géneros y empoderar a todas las mujeres y las niñas.

GESTIÓN SOSTENIBLE
EL VALOR AÑADIDO: NUESTRO EQUIPO
COMPORTAMIENTO ÉTICO Y RESPONSABLE



Garantizar la disponibilidad de agua y su gestión sostenible y el saneamiento para todos.

PATRIMONIO NATURAL



Garantizar el acceso a una energía asequible, segura, sostenible y moderna para todos.

NUESTRO HOTEL
PATRIMONIO NATURAL



Promover el crecimiento económico sostenido, inclusivo y sostenible, el empleo pleno y productivo y el trabajo decente para todos.

GESTIÓN SOSTENIBLE
EL VALOR AÑADIDO: NUESTRO EQUIPO



Construir infraestructuras resilientes, promover la industrialización inclusiva y sostenible y fomentar la innovación.

NUESTRA BODEGA
PATRIMONIO NATURAL



Reducir la desigualdad en y entre los países.

GESTIÓN SOSTENIBLE
ALIANZAS SOLIDARIAS



Lograr que las ciudades y los asentamientos humanos sean inclusivos, seguros, resilientes y sostenibles.

NUESTRA BODEGA
NUESTRO HOTEL
PATRIMONIO HISTÓRICO
PATRIMONIO NATURAL
GESTIÓN SOSTENIBLE



Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles.

NUESTRA BODEGA	GESTIÓN SOSTENIBLE
NUESTRO HOTEL	ALIANZAS SOLIDARIAS
PATRIMONIO NATURAL	NUESTRO EQUIPO



Adoptar medidas urgentes para combatir el cambio climático y sus efectos.

NUESTRA BODEGA
PATRIMONIO NATURAL
GESTIÓN SOSTENIBLE
ALIANZAS SOLIDARIAS
EL VALOR AÑADIDO: NUESTRO EQUIPO



Gestionar sosteniblemente los bosques, luchar contra la desertificación, detener e invertir la degradación de las tierras y detener la pérdida de biodiversidad.

PATRIMONIO NATURAL



Promover sociedades justas, pacíficas e inclusivas.

COMPORTAMIENTO ÉTICO Y RESPONSABLE
ACERCA DE ESTE INFORME



Revitalizar la Alianza Mundial para el Desarrollo Sostenible.

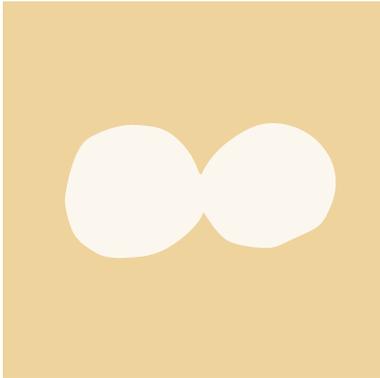
NUESTRA BODEGA
PATRIMONIO NATURAL
ALIANZAS SOLIDARIAS
NUESTRO EQUIPO

HITOS 2020





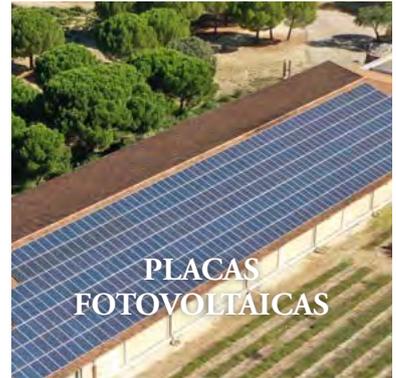
Obtención de la certificación empresa familiarmente responsable (efr)



Segundo Sol
de la Guía repsol



7ª Vendimia Solidaria



Implican el 27% del consumo
eléctrico anual del edificio de bodega



Sustitución de los productos
amenities por una gama sostenible



Estrella Verde
Guía Michelin



Publicación en la revista enólogos

Estudio sobre microorganismos
de nuestro laboratorio



Recertificación del sello Wineries
for Climate Protection (WfCP)



Apertura del nuevo proyecto
gastronómico Calicata Terroir Bar



Entramos a formar parte de Leading
Hotels of The World (LHW)



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 Y COLABORADORAS

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

LOS PILARES DE RSE EN ABADIA 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 y clientas.



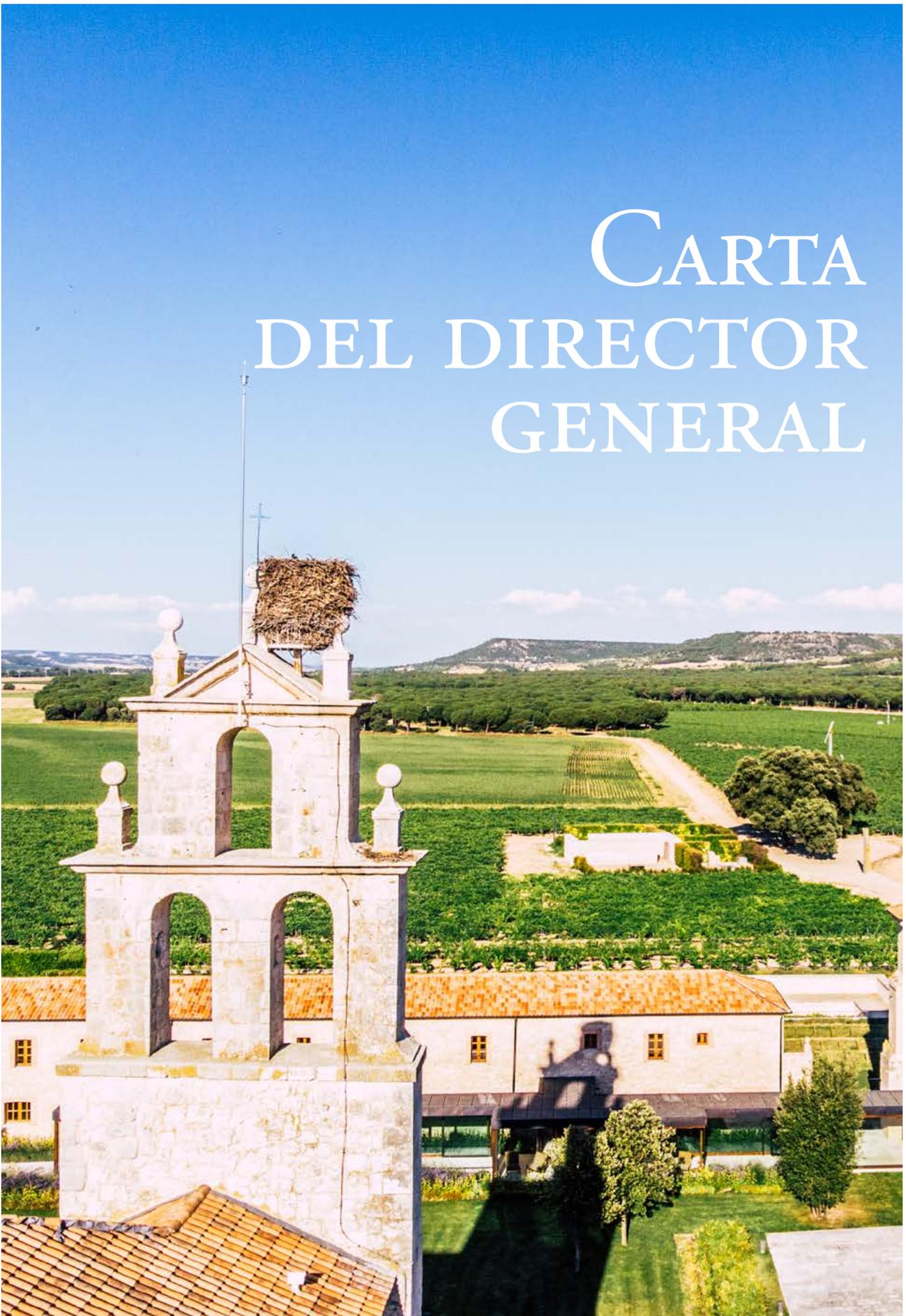
INTEGRIDAD

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

CONTENIDOS

B	NUESTRA BODEGA	15
H	NUESTRO HOTEL	25
P	PATRIMONIO HISTÓRICO	37
N	PATRIMONIO NATURAL Lucha contra el cambio climático / 47 Gestión del agua / 57 Preservación de la biodiversidad / 59 Gestión de residuos / 63	41
G	GESTIÓN SOSTENIBLE	67
S	ALIANZAS SOLIDARIAS	75
E	EL VALOR AÑADIDO: NUESTRO EQUIPO Compromiso con nuestros colaboradores y colaboradoras / 83 Seguridad y Salud / 90 Desarrollo profesional / 92	83
C	COMPORTAMIENTO ÉTICO Y RESPONSABLE Toma de decisiones / 98	97
I	ACERCA DE ESTE INFORME	101
A	ANEXOS Desempeño económico / 107	107

CARTA DEL DIRECTOR GENERAL





Me gustaría dedicar las primeras líneas de esta carta a reconocer y agradecer la dedicación de todas las personas que hacen posible este proyecto, que es Abadía Retuerta LeDomaine. En un año especialmente complicado, en el que la prioridad ha sido hacer frente a la crisis sanitaria causada por la Covid-19 y, por ende, a la crisis social y económica que ha desencadenado; y hacerlo mirando hacia el futuro.

Un 2020 que ha requerido de un cambio de cultura, de mentalidad, para hacer del teletrabajo, en gran parte, nuestra forma diaria de trabajo. Un programa de trabajo al que también nos hemos querido adherir y hemos querido fomentar entre nuestro equipo, basado en la flexibilidad horaria para conciliar nuestra vida laboral con la familiar. Pero también ha sido un año en el que nuestra capacidad de esfuerzo, de adaptación y de superación ha sido esencial para actuar con determinación y rigor, con sentido de la responsabilidad y con visión prospectiva.

Un último año del que, visto en perspectiva y a pesar de las dificultades vividas, también podemos hablar de proyectos y logros que han supuesto una gran satisfacción para nosotros. Me enorgullece particularmente en este sentido recordar la inauguración en el mes de julio de nuestra nueva terraza al aire libre situada en bodega, Calicata Terroir Bar; un concepto gastronómico basado en una filosofía de producto de cercanía y con un diseño sostenible, nuestra incorporación en el exclusivo elenco de hoteles *Leading Hotels of The World* (LHW); donde la experiencia del cliente siempre prevalece, y la realización, una vez más, de nuestra séptima Vendimia Solidaria; uno de nuestros proyectos más enriquecedores y comprometidos.

De la misma manera, el desarrollo social y el compromiso con nuestro entorno son principios fundamentales en

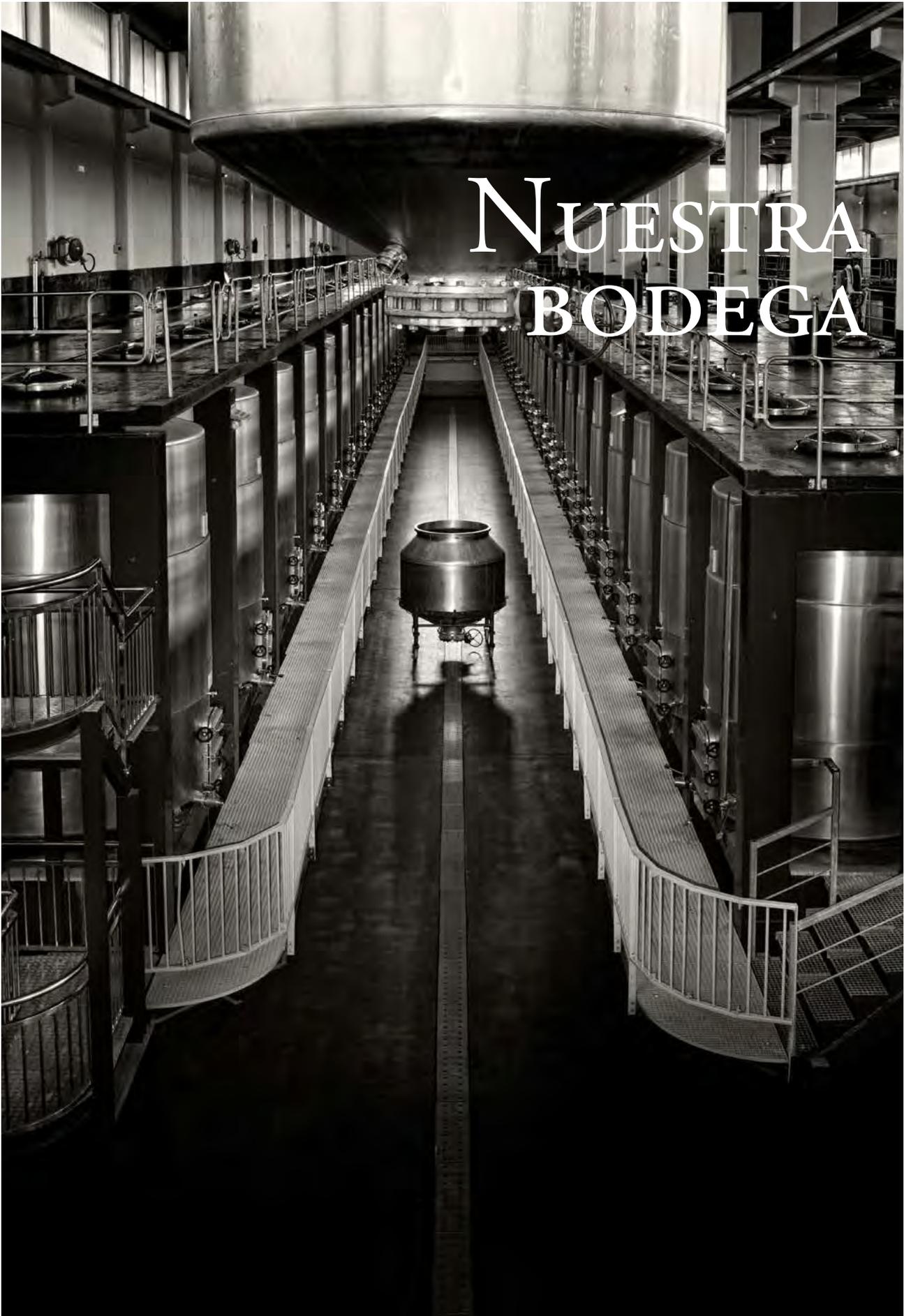
el futuro de Abadía Retuerta LeDomaine, presentes en el transcurso también de este año y que nos han otorgado grandes reconocimientos. Entre los que me gustaría mencionar la obtención de la certificación Empresa Familiarmente Responsable (efr), la revalidación del sello *Wineries for Climate Protection* (WfCP), la nueva distinción Estrella Verde Michelin y la ratificación de nuestra Estrella Michelin junto con el Segundo Sol Repsol para nuestro restaurante Refectorio.

En paralelo, bajo nuestro compromiso por la innovación, que siempre está presente de forma transversal en nuestro día a día, en Abadía Retuerta LeDomaine hemos trazado una apuesta más significativa para avanzar en términos de transformación cultural y digital. Con la interiorización por parte del equipo de optar siempre por soluciones eficientes y sostenibles como la instalación de placas fotovoltaicas en la bodega, las cuales han generado en el 2020 el 27% del consumo eléctrico anual del edificio, la sustitución de nuestros productos de acogida del hotel por una gama más sostenible, nuestra reducción del 80% de las facturas de papel de nuestros proveedores o una mayor digitalización de nuestros sistemas para dar respuesta a las nuevas exigencias, tanto a nivel interno como externo.

Quisiera, por último, destacar que todas las iniciativas recogidas en nuestro Informe de RSE 2020 reflejan nuestro compromiso con la sociedad y con nuestro legado recibido. Una senda de trabajo por la que continuamos inmersos y seguiremos prosperando y avanzando cada año.

Enrique Valero

Director general de Abadía Retuerta LeDomaine.



NUESTRA BODEGA

Abadía Retuerta cuenta con más de treinta años. Desde su nacimiento en 1988, sus esfuerzos se han multiplicado con un único objetivo: recuperar la cultura, las tradiciones ancestrales y un viñedo único. Un firme cometido por preservar un legado recibido y por compartirlo con las próximas generaciones en mejores condiciones

9

Una innovación constante ha sido clave para adaptarse al nuevo contexto y para crear nuevos modelos que potencien la orientación al cliente y la clienta. La bodega es un claro ejemplo de ello, con una tecnología puntera

respetuosa con el medioambiente y que combina con los métodos tradicionales. Una reforma realizada en 2017 refleja el compromiso de la bodega por alcanzar una mayor eficiencia por medio de la innovación y la sostenibilidad.



Pero también la colección privada del Enólogo, Ángel Anocíbar, Winemakers' Collection evidencia la apuesta de la bodega por la innovación. Una exclusiva selección de vinos y de producción limitada que nacen del interés por experimentar y conocer mejor la finca para anticiparse a los posibles efectos que el cambio climático ocasiona en la misma y, en concreto, en el terruño.

Además, esta colección de Winemakers' Collection cuenta con una peculiaridad: sus variedades y cantidades varían todos los años. No siempre se producen las mismas variedades ni las mismas unidades. Durante 2020, la variedad de natural o garnacha vendimia temprana no han sido producidas, pero sí han visto la luz:

WINEMAKERS' COLLECTION	NB	Vol./Litros <u>223</u>	AL	Vol./Litros <u>225</u>
	NEBBIOLO		TEMPRANILLO SUELO ALUVIÓN	
	AR	Vol./Litros <u>225</u>	GN	Vol./Litros <u>225</u>
	TEMPRANILLO SUELO ARENA		GARNACHA CLÁSICO	
	CL	Vol./Litros <u>225</u>	GD	Vol./Litros <u>225</u>
	TEMPRANILLO CLÁSICO		TEMPRANILLO SUELO GREDA	
	TC	Vol./Litros <u>225</u>	RP	Vol./Litros <u>225</u>
	TARDÍA CLÁSICO		TEMPRANILLO RASPÓN	
SG	Vol./Litros <u>225</u>	TR	Vol./Litros <u>225</u>	
SANGIOVESE		TARDÍA RASPÓN		
CT	Vol./Litros <u>450</u>	GW	Vol./Litros <u>900</u>	
CLARETE TEMPRANILLO		GEWÜRZTRAMINER		
MT	Vol./Litros <u>900</u>	TR	Vol./Litros <u>900</u>	
MERLOT		TOURIGA NACIONAL		



En Abadía Retuerta elaboramos vinos que expresan la personalidad de cada pago. De las 700 hectáreas de superficie que ocupa la finca, 180 hectáreas corresponden a viñedos. Se estructuran en 54 pequeños pagos diferenciados principalmente por la composición del suelo y cada uno plantado con una única variedad de uva. Lo que nos ha permitido estudiar sus características y plantar las variedades de uva que mejor se adaptan a cada terreno.

11

Comprometidos con el respeto por las prácticas tradicionales de elaboración del vino y sensibilizados con la reducción del impacto ambiental de la bodega, nuestra filosofía de trabajo reside en la vinificación por pagos y el movimiento del vino exclusivamente por gravedad.

12

La búsqueda constante de la excelencia en nuestro servicio al cliente por medio de la calidad de nuestros productos y organización ha sido esencial para revalidar desde 2018 la certificación ISO 9001:2015, para la elaboración y la comercialización de vino tinto y rosado, y que se ampliase en el 2019 al cultivo de la uva, la elaboración y la comercialización de vino blanco

Premios y reconocimientos 2020

Un año más contamos con las opiniones de los críticos y críticas de vino más reconocidos del mundo, quienes valoran la calidad de los vinos y les conceden una calificación para posicionarse en el mercado.

Durante todos estos años nuestros vinos han conseguido y continúan alcanzando altas calificaciones. En 2020, tanto a nivel nacional como internacional, las puntuaciones obtenidas han sido:

SELECCIÓN ESPECIAL 2016

Mercado nacional

Guía Gourmets- 94 puntos

Guía Peñín- 93 puntos

Mercado internacional

Robert Parker-Wine Advocate- 93 puntos

Wine Spectator- 89 puntos

James Suckling- 95 puntos

PAGO NEGRALADA 2016

Mercado internacional

Robert Parker-Wine Advocate- 94 puntos

James Suckling- 92 puntos

PAGO GARDUÑA 2016

Mercado nacional

Guía Gourmets- 96 puntos

Guía Peñín- 94 puntos

Mercado internacional

Robert Parker-Wine Advocate- 93 puntos

Wine Spectator- 94 puntos

James Suckling- 95 puntos

BLANCO LEDOMAINE 2018

Mercado nacional

Guía Gourmets- 96 puntos

Guía Peñín- 93 puntos

Mercado internacional

James Suckling- 93 puntos

Selección Especial

Nuestro Selección Especial es uno de los vinos con más reconocimientos a nivel nacional e internacional. Desde hace cuatro años, supera la calificación de los 90 puntos en la Guía Vinos Gourmets de España, al igual que en la revista del afamado crítico americano, James Suckling, que desde hace más de nueve años lo sitúa también por encima de los 90 puntos.



12
17

Cabe señalar nuestra gama de Crafted Spanish Foods, productos elaborados artesanalmente a partir de los recursos de nuestra finca.

Piñones pelados: aquellos que hace siglos ya se encontraban en la dieta de los monjes que habitaban la Abadía y que, a día de hoy, se siguen recolectando por medio del antiguo método tradicional de Castilla.

Miel natural: uno de los productos más especiales para Abadía Retuerta. Con más de cuarenta 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 ubican como ocurre con las viñas, ya que necesitan ciertas características esenciales para evolucionar.

Sal de vino: un producto exclusivo que se elabora a partir de la mejor viña tempranillo de la finca y que es ideal como toque final para los distintos platos elaborados.



En cuanto a volumen de ventas de nuestros vinos se refiere, el mercado nacional (España) es el que cobra mayor peso, **que se traduce en un 56%**. No obstante, el mercado internacional cobra cada vez más importancia y nuestros vinos se encuentran ya en 24 países:

- **Europa:** Suiza, Alemania, Holanda, Reino Unido, Bélgica, Finlandia, Francia, Noruega y Polonia.
- **Asia:** Japón, Corea del Sur, Tailandia, China, Maldivas y Taiwan.
- **América:** USA, Puerto Rico, México, Guatemala, República Dominicana, Panamá, Venezuela, Canada y Colombia.

En 2020 se ha conseguido abrir mercado en:

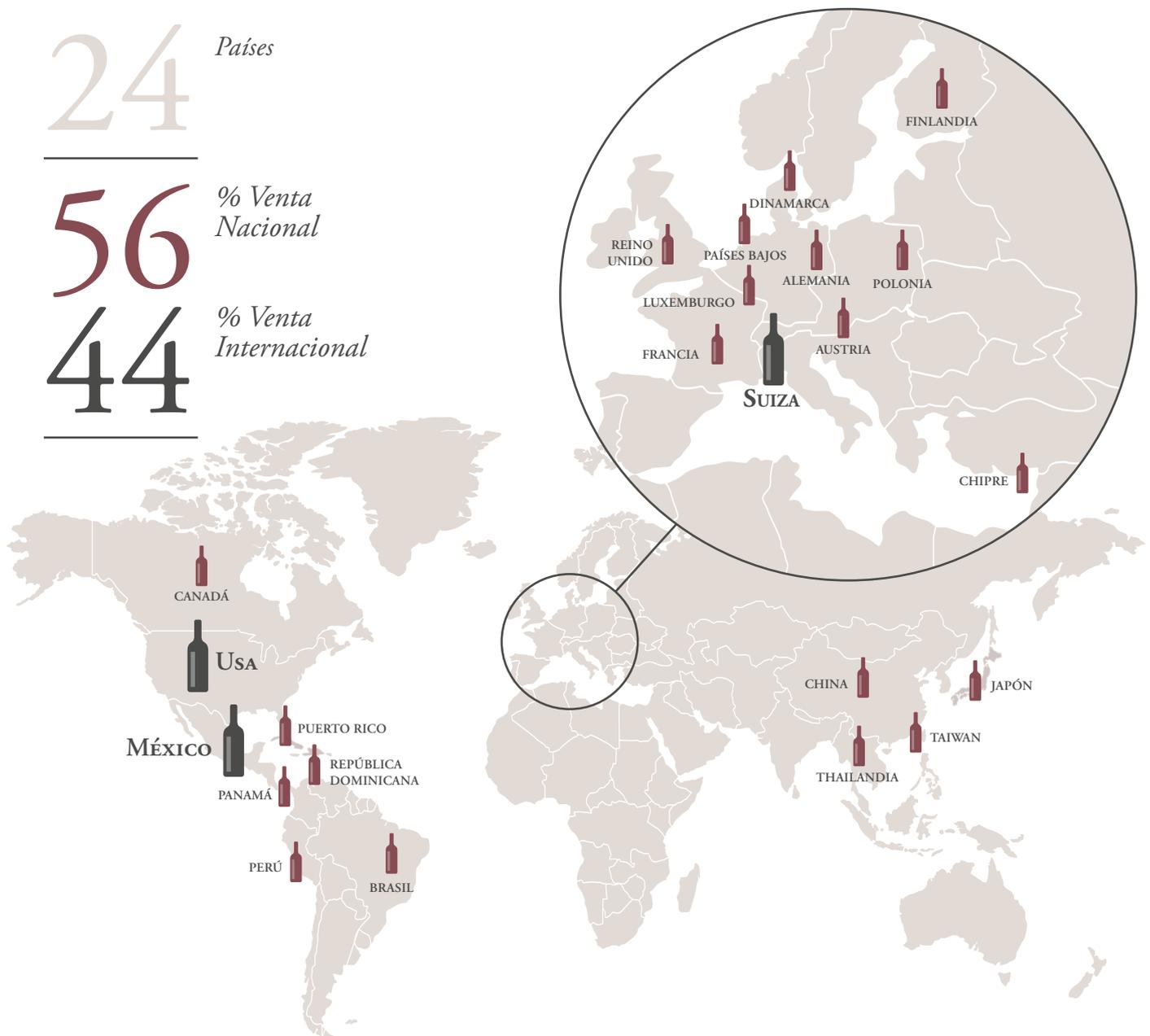
Colombia
Maldivas
Corea del Sur
Venezuela

Los cuales han supuesto un 2,6% del total de las ventas internacionales.

24 Países

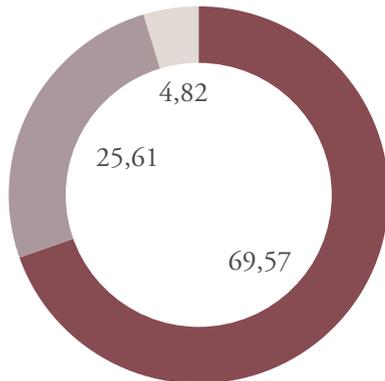
56 % Venta Nacional

44 % Venta Internacional



Si comparamos el peso de nuestras exportaciones en los diferentes continentes, la distribución es la siguiente:

Distribución de exportaciones



● Europa ● América ● Asia

Según los datos extraídos en 2020, Europa continúa siendo el principal destino de las exportaciones de nuestros vinos, cuyo mayor comprador es Suiza que representa el 43% de las ventas en ese continente.

La actividad de la bodega se estructura en cuatro áreas y cada una de ellas consta a su vez de dos procesos principales: inputs, recursos consumidos, y outputs, productos generados:

- **Campo:** se tienen en cuenta todas las actividades desde que finaliza una vendimia hasta que se recolecta la uva de la próxima vendimia (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). Comercializamos vino, pero también vendemos Experiencias Únicas como catas, paseos en bicicleta o a caballo, experiencia lavanda, apícola, entre otras. Asimismo, la venta se distribuye por canales, mercados y productos. La sección de marketing está muy estrechamente relacionada con el área comercial y financiera, sobre todo a la hora de definir estrategias (política de fijación de precios, de productos o 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 áreas de Operaciones y Comercialización y Marketing.



12

Durante el proceso de elaboración del vino, la mayor parte de los recursos utilizados en nuestra bodega son materiales renovables: la uva, las botellas de vidrio y las barricas. Pero también es significativo el consumo que se hace de materiales de embalaje también reciclables y biodegradables.

En la siguiente tabla se concretan las cantidades utilizadas de estos materiales en 2020:

MATERIALES	CANTIDAD
Uva	868.994
Botellas	736.929
Barricas ¹	775
Cajas madera	4.559
Cajas cartón	114.965
Cápsulas	513.391
Corchos	736.929
Etiquetas	1.555.991
Palets de madera ²	1.295

1 Las barricas compradas suponen unas 42 toneladas de madera. La mayoría de los proveedores disponen del certificado PEFC.
 2 Todos cuentan con el certificado PEFC.

12

Los productos fitosanitarios destinados al tratamiento de la viña son 100% orgánicos y se utilizan exclusivamente y cuando es meramente necesario su empleo.

Desde la compañía se han puesto en marcha diferentes prácticas y acciones vinculadas no sólo con el proceso de reciclaje, sino también a la reducción del consumo y desperdicio de materias primas para potenciar una estrategia más eficiente: una economía circular.

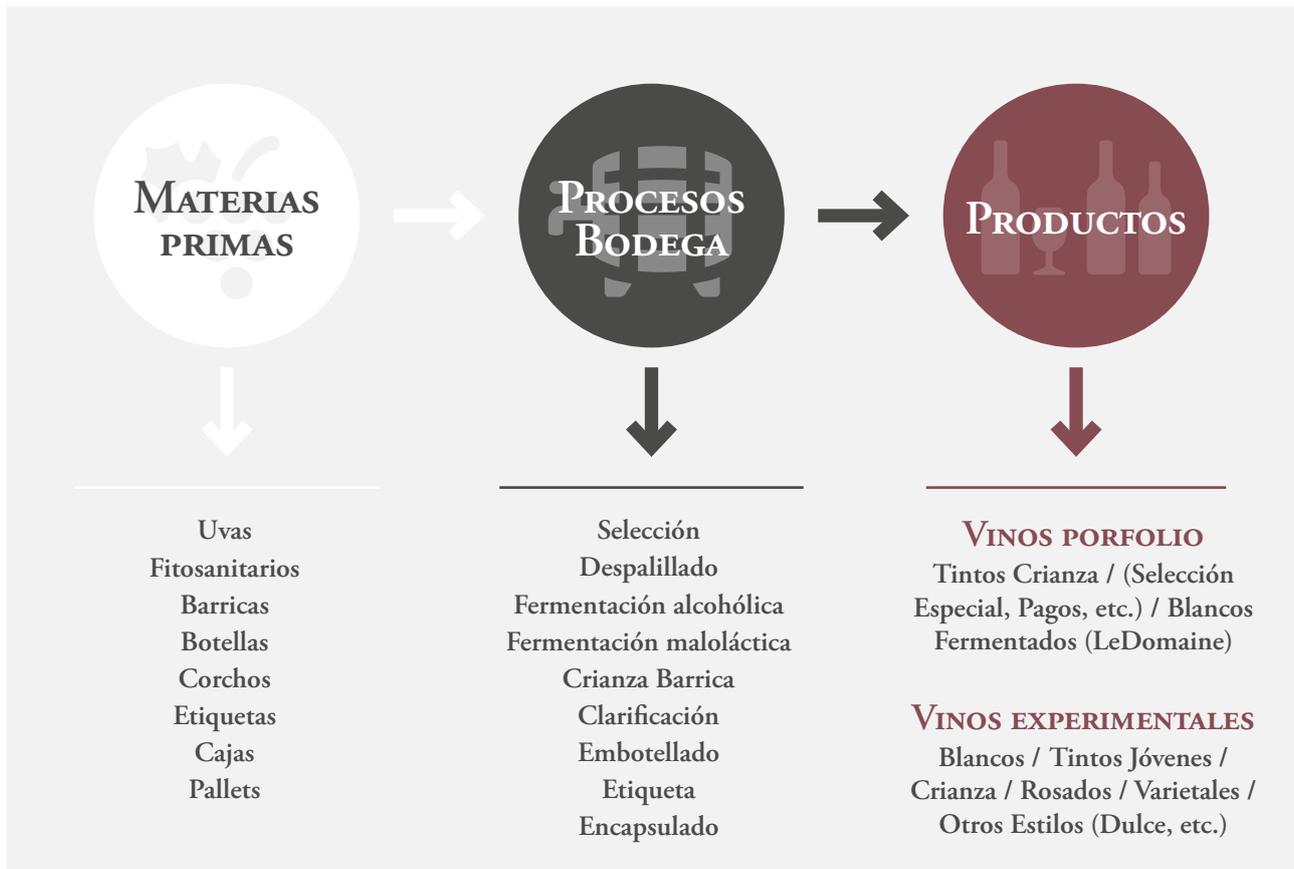
8 9

Desde 1997 tenemos seleccionada y aislada mediante técnicas microbiológicas una levadura propia, autócto-

na, que procede de la uva de nuestro viñedo. Esta levadura autóctona nos permite, año tras año, iniciar la fermentación de nuestros mostos para garantizar en gran medida la preservación de las características organolépticas de nuestros vinos.

Tras varios años de investigación se ha conseguido aislar una bacteria láctica del terruño, que no sólo es capaz de realizar la fermentación maloláctica, sino que además mantiene la personalidad de los vinos produciendo unos niveles muy bajos de histamina. Tras los buenos datos obtenidos en el 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 sea la única bodega en el mundo en haber conseguido tener una levadura y una bacteria láctica autóctona propias.





Wine in moderation

Mantenemos nuestro firme compromiso con la salud de nuestros clientes y clientas y, por esta misma razón, formamos parte del programa Wine in Moderation (WIN). Una iniciativa que tiene como objetivo promover un consumo responsable del vino y contribuir así al consumo moderado de bebidas alcohólicas. De igual modo, colaboramos con la Fundación para la Investigación del Vino y de la Nutrición (FIVIN), una entidad sin ánimo de lucro dedicado al estudio de los efectos positivos de un consumo moderado del vino para la salud.

Dichas colaboraciones, como el logo de la iniciativa WIM, también se contemplan en el pie de correo de nuestros colaboradores y colaboradoras, comunicados internos, boletines informativos, web y tienda online y en nuestros perfiles de redes sociales.

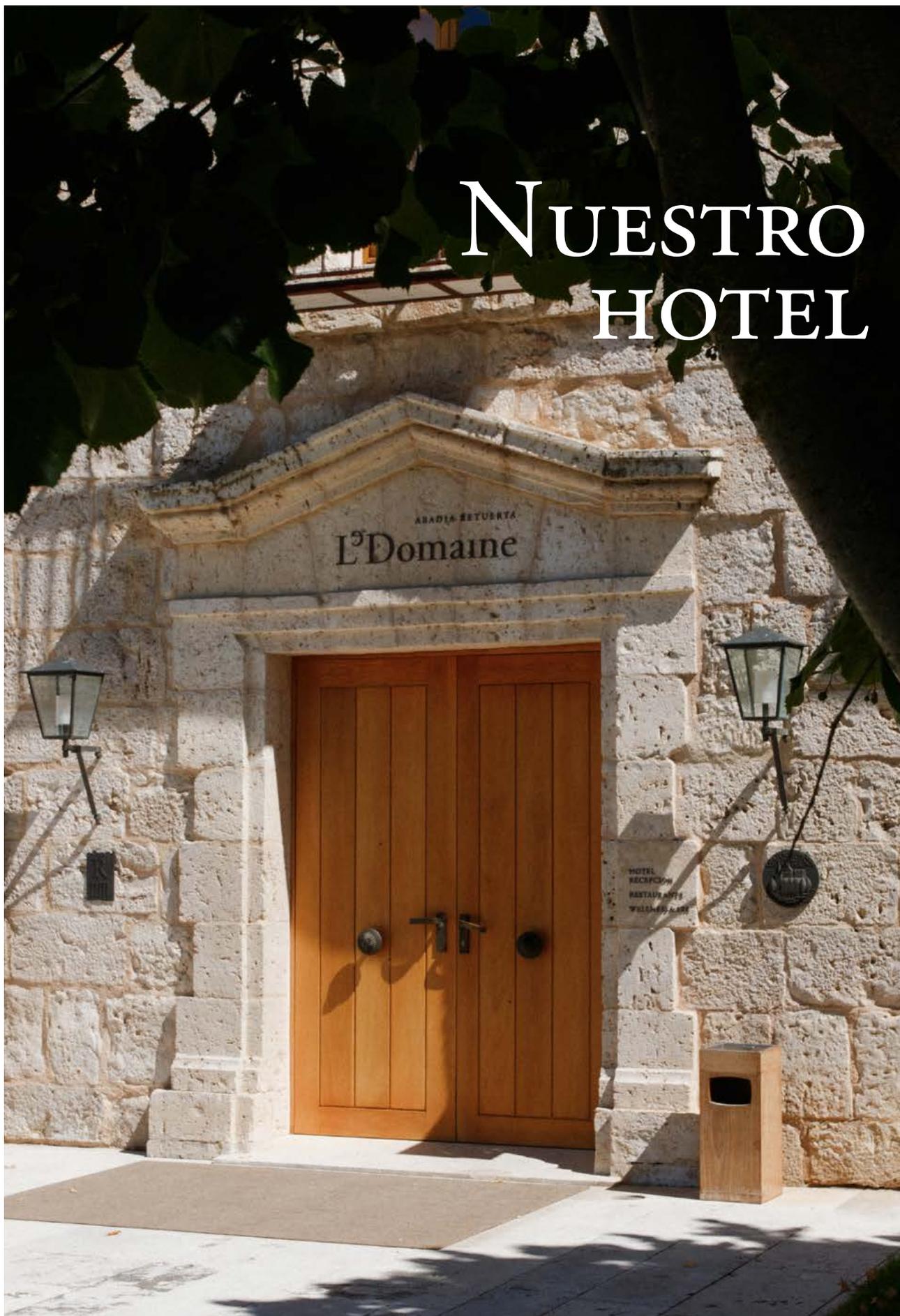
No evaluamos, de manera específica, otros impactos en la salud y seguridad de los clientes y clientas de nuestros productos.

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 en los relativos al etiquetado de los productos o las comunicaciones de marketing. A este respecto, con arreglo a nuestro compromiso por ofrecer una información clara y transparente acerca de nuestros productos al cliente y clienta, cumplimos con las normativas de etiquetado y contra etiquetado en todos nuestros productos, así como con los estándares marcados por cada mercado y país para la venta de vino en el mismo.



NUESTRO HOTEL





Abadía Retuerta LeDomaine es un destino experiencial único ubicado en pleno corazón del Valle del Duero

11

Alberga un gran patrimonio histórico y natural para ser disfrutado con los cinco sentidos.

Un hotel cinco estrellas que acoge un imponente monasterio del siglo XII, la Abadía de Santa María Retuerta, que es toda una joya histórica románica que se encuentra completamente restaurada y que preserva en su mayoría las líneas tradicionales de la antigua Abadía. En marzo de 2012 abrió sus puertas este destino que cuenta con una finca de 700 hectáreas y más de 8.000m² repartidos en espacios llenos de historia y en treinta lujosas habitaciones, tres de ellas suites, que lo convierten en un lugar idóneo para hospedarse y estar en contacto con la naturaleza. Un destino único que pone a disposición de sus huéspedes una variada y exclusiva oferta cultural, vinícola y gastro-

nómica, 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 con el propósito de alcanzar un reconocido posicionamiento en el segmento de hoteles de lujo a nivel mundial.

En la actualidad, el hotel es miembro de varias asociaciones de lujo internacionales: el grupo Virtuoso, la asociación Traveller Made e Internova Travel Group. Además forma parte del programa Fine Hotels and Resorts (FH+R) de American Express, que presta cobertura internacional a sus clientes y clientas de manera continuada las 24 horas del día, estando presente los viajes dentro de sus vertientes.



Dentro del grupo VIRTUOSO se encuentra una comunidad que aboga por un turismo sostenible y que lo impulsa a través de tres ejes:

- Viajes que protegen el planeta.
- Viajes que contribuyen al desarrollo local.
- Viajes que ayudan a preservar el patrimonio cultural.

Pero también respalda el turismo sostenible como una empresa comprometida con el patrimonio natural y cultural, para preservarlo y compartirlo con las generaciones futuras. La sostenibilidad es un pilar fundamental en el que se basan cada una de las decisiones comerciales tomadas.



Tienen tres propósitos:

- Dar visibilidad y poner en contacto a aquellos miembros que apuestan por la sostenibilidad.
- Formar a los agentes de viajes en turismo sostenible y compartir con ellos casos de éxito en torno a la sostenibilidad de los miembros de la comunidad.
- Influir en los clientes y clientas para que la sostenibilidad sea un factor determinante a la hora de elegir el destino de su viaje.

Cuenta con una red de 210 miembros internacionales del sector de turismo (agencias, TTOO, hoteles, líneas aéreas, entre otros), de la cual formamos parte gracias a la gestión y las buenas prácticas llevadas a cabo en nuestra actividad diaria.



Logro 2020

Formar parte de Leading Hotels of the World



Uno de los objetivos marcados para este año era el entrar a formar parte de esta red internacional de hoteles independientes de lujo, exclusivos, únicos y auténticos fundada en 1928. Integrada por más de 400 hoteles en

80 países que representan la esencia del destino en el que se encuentran.

La característica de estos hoteles es que ofrecen diversos estilos arquitectónicos y de diseño, junto con la inmersión total en la cultura, la historia y las tradiciones, a la medida de los clientes y clientas más exigentes: aquellos que “viajan para descubrir”.

Entre los requisitos necesarios para pertenecer a este exclusivo elenco:

- Poseer atributos increíblemente únicos.
- Ofrecer un nivel de servicio extraordinario y de experiencias únicas y exclusivas que se definan como: “cada estancia es una obra de arte diseñada de manera individual, de acuerdo con las necesidades e intereses de cada huésped”.
- Superar anualmente una revisión para comprobar que se cumple con los altos estándares y se ofrece un “servicio extraordinario”.
- Y en definitiva, ser un hotel que sepa reflejar “**la importancia de la experiencia emocional**”.

Este 2020 participamos como ponentes de una de las mesas redondas del 1er Foro Virtual de Turismo de Castilla y León titulado 'Retos y Oportunidades del turismo en un nuevo escenario'. Un encuentro que tenía como finalidad ofrecer nuevas visiones sobre el turismo a corto y a largo plazo, analizar los efectos de la crisis sanitaria en el sector y, por ende, abordar los posibles escenarios que se plantean a través de criterios de sostenibilidad, digitalización e innovación.

Uno de nuestros principales reclamos es la cuidada y amplia oferta gastronómica que brindamos a quienes nos visitan y que dirige el chef Marc Segarra. Una gastronomía basada en el producto local, de la tierra, y en la propia materia prima que nos ofrece nuestro huerto orgánico, que desde 2019 abastece a nuestros restaurantes de verduras, frutas y plantas aromáticas.



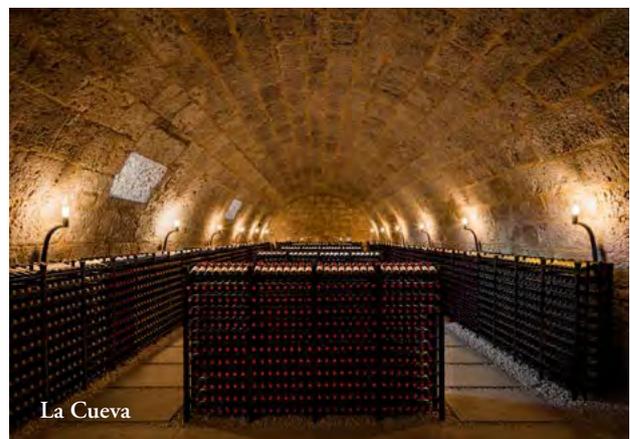


Jardín del Claustro

Los espacios gastronómicos a los que hacemos referencia son:

- Vinoteca: un restaurante de ambiente cálido y relajado que ofrece una visión creativa de la tradición culinaria española. Situada sobre la Cueva de los Monjes, donde residen las joyas enológicas de Abadía Retuerta LeDomaine.
- Jardín del Claustro: un espacio impregnado de historia y habilitado para los meses estivales que cuenta con una carta basada en el producto de temporada.
- Pool Bar: un espacio que crea una atmósfera natural y de máximo confort, que ofrece la posibilidad de degustar de un ligero, pero sofisticado picoteo con vistas a los viñedos.
- Refectorio: un espacio único que simboliza su uso originario: el lugar donde los monjes premostratenses del s.XII comían. Una carta basada también en el producto local y de temporada que combina tradición y técnicas vanguardistas. Desde 2014 cuenta con una Estrella Mi-

chelin, la cual ha revalidado en este 2020, además de dos Soles Repsol. Y a finales de 2020 ha obtenido la reciente Estrella Verde Michelin, que pone en valor las buenas prácticas en materia de sostenibilidad del restaurante.



La Cueva



Pool Bar



Logro 2020

12

*Estrella Verde
Guía Michelin
2020*



Pero sin duda, la novedad en nuestro restaurante Refectorio en 2020 ha sido la obtención de la Estrella Verde, que concede por vez primera la Guía Michelin en España y Portugal después de que se diera a conocer en la edición de Francia a principios de este

mismo año. Un icono de un trébol verde de cinco hojas representa este reconocimiento otorgado también a otros 21 destacados restaurantes del panorama nacional que muestran su compromiso con la sostenibilidad y aplican prácticas responsables con el medioambiente.

Un nuevo distintivo que pone en valor el trabajo realizado en materia de sostenibilidad por medio, entre otros, de nuestro huerto orgánico que es una forma de apoyar también esta responsabilidad medioambiental, la gestión de residuos o el compromiso con los productores y productos locales.



Logro 2020

Nuevo proyecto culinario: Calicata Terroir Bar

Otro de los objetivos marcados en este 2020 era la creación de un nuevo proyecto culinario, Calicata Terroir Bar. Una terraza al aire libre situada en la bodega y con unas vistas a los viñedos y al pinar, que refleja la esencia y la filosofía de Abadía Retuerta LeDomaine, siempre ligada al terroir.

Su nombre, Calicata, viene dado por un término técnico muy utilizado entre los enólogos y enólogas para entender la tierra en la que asientan las viñas. Consiste en la exploración de un terreno mediante una barrena o una sonda para conocer los minerales que contiene. Y es lo que se ha querido reflejar de un modo metafórico en este proyecto culinario de primer nivel. Explorar la tierra, el entorno, los vinos y los productores de la zona, con el



fin de ofrecer un destino y una experiencia única para los gourmets y los amantes del enoturismo.

El diseño de Calicata parte de materiales nobles y auténticos como son el barro, la madera o el corcho y con colores inspirados en la tierra como las terracotas, los verdes y los marrones, que dan coherencia a todo el proyecto. Cuenta con una amplia terraza, con grandes mesas de barro, vajilla de porcelana y madera elaboradas de manera totalmente artesanal y vasos hechos a partir de las botellas del vino recicladas de la bodega, con los que también queremos expresar nuestra responsabilidad y compromiso con el medioambiente, impulsando los valores artísticos que la propia naturaleza da.

Inaugurada en el mes de julio, Calicata Terroir Bar cuenta con una carta, diseñada por el Chef Marc Segarra, que da continuación y complementa la cocina de los dos restaurantes de nuestro hotel LeDomaine, Refectorio y Vinoteca. El chef confecciona platos clásicos de la cocina tradicional con sofisticados matices vanguardistas. Una renovada propuesta en la que el producto local, de la tierra de Castilla y León y de nuestra propia huerta orgánica, junto a los vinos de la propia bodega y de bodegas amigas es lo que hace a Calicata un espacio con alma y una parada imprescindible para quienes nos visiten.



Premios y reconocimientos 2020

Restaurante Refectorio



12

Cabe señalar que en el hotel LeDomaine los principales materiales¹ que empleamos son todos ellos renovables: alimentos, bebidas, lencería, cristalería y cubertería, vajilla y material de oficina.

En la cadena de suministro del hotel (que queda identificada en el siguiente gráfico) podemos medir la satisfacción del cliente y clienta, al igual que el punto final al que queremos llegar:



¹ No se dispone de información precisa acerca de las cantidades consumidas de cada uno de ellos, únicamente de su importe económico.

Spa Sommelier “El Santuario”

Con el fin de contribuir a mejorar la salud de nuestros clientes y clientas, nuestro hotel ofrece un amplio abanico de servicios acorde a las necesidades de cada huésped.



El Santuario LeDomaine Wellness & Spa es un espacio consagrado al bienestar y de exclusivo uso para los huéspedes del hotel.

Su construcción constituyó un prodigio de ingeniería al crear un oasis de bienestar sostenible de forma natural y bajo las antiguas caballerizas, con el fin de no romper la estética del entorno histórico.

Se caracteriza por sus grandes entradas de luz que iluminan naturalmente el espacio y que crean un ambiente cálido y reconfortante. Y por la energía térmica de origen natural que aprovecha para suministrar de calor y energía a todas sus áreas. Además de su calidad del agua, que es única en el mundo y que se obtiene de un propio pozo situado a 120 metros de profundidad.

Ofrece un detallado programa de tratamientos y experiencias que cuentan con la orientación de nuestros “Spa Sommeliers”, quienes acompañan, sugieren y diseñan una experiencia completa de tratamientos según las preferencias y necesidades de los clientes y las clientas.

De nuestro equipo de terapeutas, dos de ellos están formados en la técnica de la estética Oncológica¹ sólo 600 terapeutas a nivel nacional cuentan con ella.

¹ Desarrollado en la sección de formación.

El Santuario LeDomaine Wellness & Spa también ofrece una carta de tratamientos dedicada a:

- Experiencia Spa Sommelier: que combina las propiedades curativas de la aromaterapia con nuestros vinos y acorde a las necesidades individuales de cada cliente y clienta, tanto físicas como psicológicas del momento.
- Rituales de Masajes
- Rituales Faciales
- Rituales Corporales

O servicios:

- Gimnasio abierto las 24 horas del día y piscina exterior



Nuestro Santuario también cuenta con una spa suite totalmente equipada para proporcionar un bienestar conjunto a las parejas que lo deseen.

La crisis de la Covid-19 ha evidenciado una vez más la importancia de velar por el cuidado de las personas. Para Abadía Retuerta LeDomaine, la seguridad y tranquilidad de nuestros clientes y clientas siempre ha sido nuestra máxima prioridad. Por esta misma razón, hemos implementado una serie de medidas y protocolos preventivos y específicos para nuestros huéspedes, que garantice su salud y bienestar.

En este sentido, hemos puesto a disposición de nuestros huéspedes un equipo de seguridad, que consta de dos mascarillas tipo FFP2 y dos botes de geles hidroalcohólicos, para una mayor protección en zonas comunes.



Cuencos tibetanos

Una de las exclusivas experiencias holísticas que brinda el Santuario LeDomaine Wellness & Spa son los cuencos tibetanos, de Ritual Equilibrante VibraHealing. Una experiencia integral que se enfoca en la relajación y el equilibrio de cuerpo y mente.

Los cuencos tibetanos favorecen la restauración de la frecuencia natural de cada célula y estimulan las ondas cerebrales, lo que induce a una relajación profunda. Además de romper con los bloqueos energéticos e introducir una nueva energía. La vibración sonora introducida corrige la que perturba y alivia bloqueos físicos, energéticos y emocionales que estimulan, oxigenan o purifican los diferentes tejidos y células. El sonido puede equilibrar y devolver la paz interior al igual que lo hace el silencio, y en

especial en este exclusivo oasis de bienestar como es el Santuario LeDomaine Wellness & Spa.

El Ritual Equilibrante VibraHealing puede realizarse con siete u ocho cuencos que armonizan los centros de energía vitales que influyen en nuestro cuerpo, mente y emociones. Como resultado, la mente se calma y se restablece el bienestar integral. También existe la opción de realizar la sesión con una o dos cuencos y combinarlo con un masaje corporal. Se utilizan distintas técnicas de acuerdo a las necesidades de cada cliente. La combinación del tratamiento físico con el energético convierte la sesión en una experiencia única y altamente eficaz.

Además, los propios cuencos son especiales en sí mismos, ya que están hechos a mano a partir de ocho metales reciclados que proceden de una familia de Nepal en Boudhha, Katmandu.



8
11

Hotel Starlight

La gran ventaja de estar situados en un entorno natural es la ausencia de contaminación lumínica y la existencia, por tanto, de unas condiciones ideales para contemplar las

estrellas. Desde 2019 contamos con la certificación Hotel Starlight, que reconoce el compromiso por preservar y mejorar la calidad de los cielos nocturnos y la protección de los recursos asociados al entorno del alojamiento. Una certificación que además pone de manifiesto el valor que se le otorga: como un destino óptimo para contemplar los astros y como herramienta generadora de una economía sostenible y respetuosa con el entorno natural.



Logro 2020

12

Desarrollo de aplicación Protel Voyager

Se trata de una aplicación para dispositivos móviles que permite una mejora en la experiencia del cliente y clienta. Esta 'app' facilita al cliente y la clienta obtener toda la información necesaria sobre su reserva y los

servicios que el hotel ofrece, además de funcionar como servicio de mensajería instantánea cliente-hotel.

Desde su activación, la aplicación ha sido esencial para anticiparse y velar por la seguridad del huésped y evitar así cualquier tipo de riesgo. Además de la minimización de consumo de papel que ha supuesto, al reducirlo en un 70% con respecto a años anteriores.



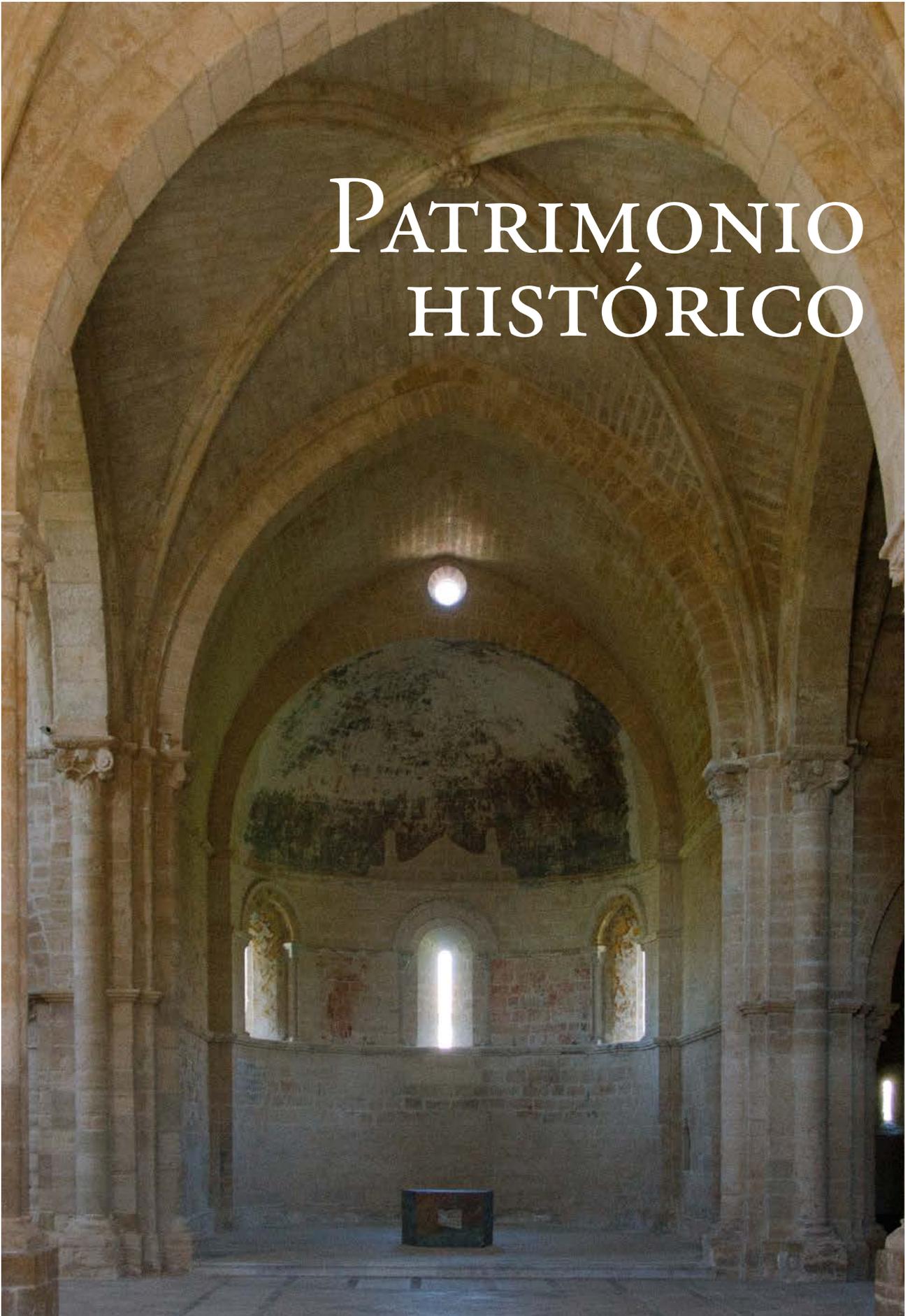
Logro 2020

Cubierta aparcamiento zona colaboradores y colaboradoras

Instalación de la cubierta del aparcamiento de los colaboradores y colaboradoras en la zona de hotel. Con una estructura de madera que reduce

la insolación en dicha zona y con una solución estética acorde al entorno, al igual que la instalada en 2019 en la zona de bodega.

PATRIMONIO HISTÓRICO



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

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 a 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. De hecho, se considera uno de los primeros monasterios en España.

Su estructura se basa en la tradicional disposición benedictina, de claustro, sala capitular, refectorio y hospedería, y todo ello en torno a la iglesia. Además, cuenta con un elemento diferenciador que es 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 un rincón actualmente conocido como “La cueva”, y que se utilizó posteriormente en el s.XVI para la construcción de una bodega, cuyo uso sigue vigente en la actualidad por albergar 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, además de las litografías de Miró que nos encontramos en cada una de las habitaciones. Y del jardín museo situado en los exteriores y contiguo a una de nuestras parcelas de viñedo

Un museo casi desconocido, donde encontramos una colección de esculturas de piedras del artista alemán Ulrich Rühriem, que recrean poco más o menos una prolongación de los muros centenarios de la Abadía, donde se funde la vegetación con las esculturas.

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).





Logro 2020

11

Desarrollo experiencia Convivir con el Arte

Esta experiencia pretende poner en valor el patrimonio histórico de Abadía Retuerta LeDomaine: no sólo el legado arquitectónico que supone la Abadía del siglo XII, sino también la historia que acompaña al edificio que a su vez corre paralela a la historia de la Orden Premostratense en España.

Junto a la historia de Abadía Retuerta, se plantea un recorrido que adecúa una serie de momentos fundamentales de la misma con la colección de arte expuesta en LeDomaine: escultura, pintura, tapices o bargueños.

Convivir con el Arte es una experiencia donde la historia, la arquitectura y la colección de arte van de la mano y que plantea el reto de articular una experiencia dinámica, amena y rigurosa en lo histórico y artístico, donde trasladar a nuestros huéspedes toda la riqueza que encierra patrimonialmente Abadía Retuerta LeDomaine.

La visita finaliza con la cata de uno de los vinos Abadía Retuerta, en un espacio magnífico arquitectónico y artístico como es la sala Capitular, uniendo de esta forma el patrimonio histórico con el patrimonio que para Abadía Retuerta ha supuesto la recuperación de la tradición secular de la viticultura en la finca.



Objetivo 2020

Desarrollo en nuevas acciones vinculadas al arte

El proyecto se basa en un Plan Estratégico que desarrolla una serie de programas interrelacionados que definen el papel de Abadía Retuerta. Un patrimonio histórico y natural, pero también hotel y bodega, es una categoría única para convertirse en un notable aliado del mundo del arte internacional.

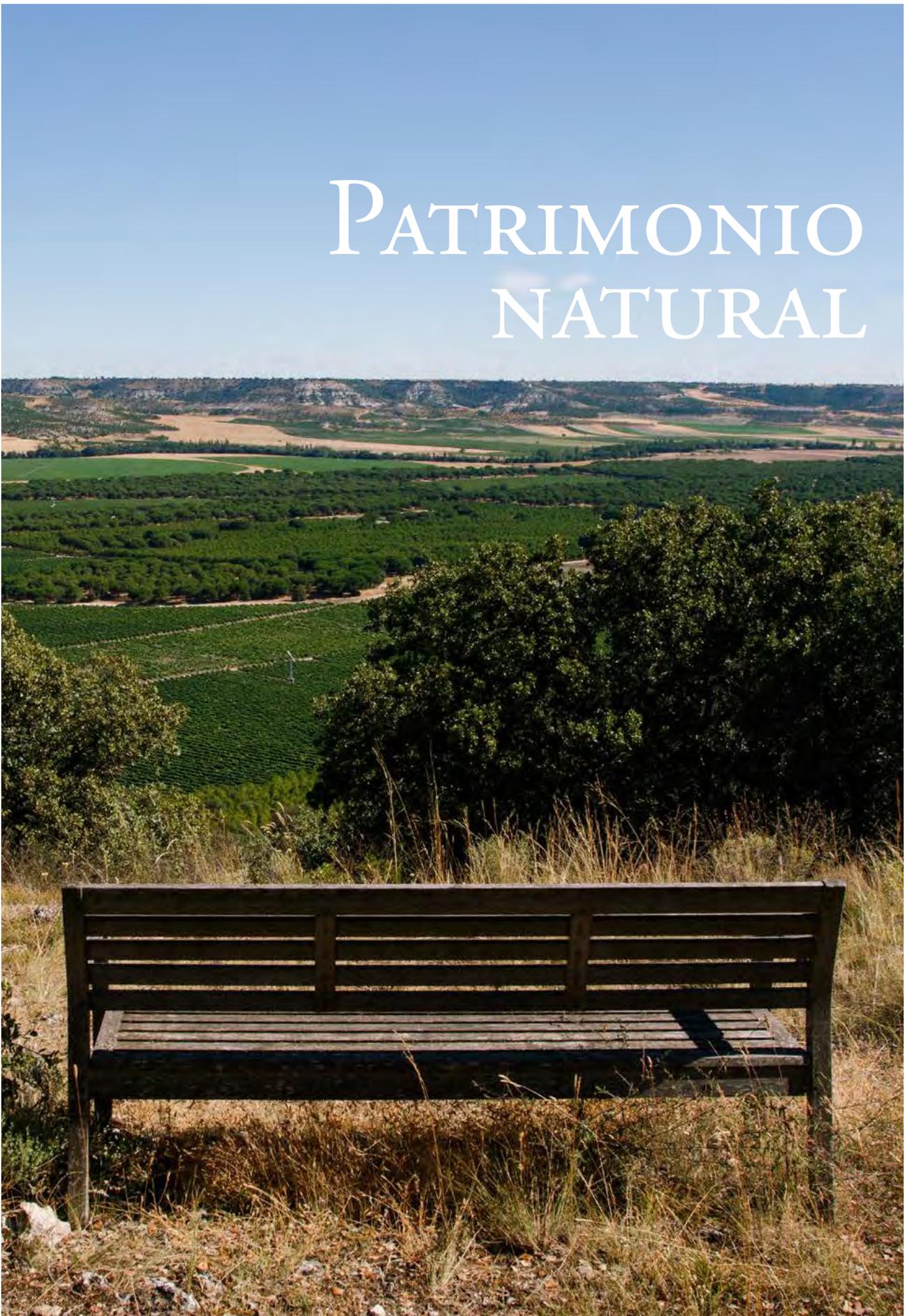
El propósito es definir los programas y, dentro de ellos, los proyectos potenciales para ser implementados en un periodo de tiempo determinado y lograr sus objetivos. En definitiva, trabajar de una forma organizada y más precisa con una visión a largo plazo.

17

En 2020 también hemos tenido la oportunidad de participar en la **I Jornada sobre Responsabilidad Social Corporativa (RSC) y Patrimonio Cultural** organizada por la Junta de Castilla y León, en colaboración con la Escuela de Negocios de la Fundación San Pablo CEU Castilla y León.

Una jornada en la que se ha querido compartir y trasladar la importancia del compromiso empresarial con la acción cultural en el marco de la responsabilidad social. Desde Abadía Retuerta LeDomaine hemos participado en este coloquio para explicar y presentar cómo el patrimonio histórico debe estar presente en la estrategia de responsabilidad social corporativa de las empresas.

PATRIMONIO NATURAL





11 
12 

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

15 

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



12 

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

6 

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

13 

Las emisiones de gases se controlan mediante revisiones periódicas, tanto de las calderas como de los vehículos de colaboradores y colaboradoras en la finca. En el monasterio hay un vehículo eléctrico para desplazamientos cortos alrededor del mismo, así como cuatro 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 estándar para uso propio de los huéspedes del hotel.



Logro 2020

13

Cargadores eléctricos

Instalación de dos nuevos cargadores eléctricos en la zona del monasterio, ambos de 7,2Kw.



15

17

Colaboramos con empresas y autónomos de nuestro entorno para favorecer la actividad económica de la zona y mantener actividades tradicionales como la recolección de miel.

Recolección de miel

- Desde 2016 colaboramos 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 márgenes de los cultivos y que están 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 entonces 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), que se elabora 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.



Objetivo 2021

13

Adhesión a una nueva política de vehículos híbridos

Esta adhesión se enmarca dentro de las responsabilidades del conductor de un vehículo de compañía, la colaboración en la consecución del objetivo asumido de reducir las emisiones de CO₂ a cero en 2025 y del cuidado del medioambiente mediante un estilo de conducción sensible con el consumo de combustible del vehículo.

Dentro de nuestro propósito de continuar con esa exportación de conocimiento, uno de los hitos ya alcanzados desde el departamento de Venta Directa fue la introduc-

ción en sus discursos de presentación a los visitantes de la importancia que tiene la sostenibilidad para Abadía Retuerta LeDomaine.

Educación ambiental



Desde hace unos años contamos con un programa formativo de calidad innovador basado en la educación ambiental, donde la sostenibilidad, el respeto por el entorno y el legado histórico, la educación nutricional y en el consumo son las bases del proyecto. Un proyecto dirigido a los más pequeños a través de diferentes centros educativos de la provincia.

Durante este 2020, no se ha podido llevar a cabo ninguno de estos “Ecotalleres”, nombre con el que se conoce a estos programas, debido a la situación de alarma sanitaria vivida.

De igual forma, otro de los proyectos que se ha visto afectado por la situación han sido nuestros “Talleres de enología”. Una apuesta formativa lanzada en el 2019 que tiene como objetivo fomentar dentro del área de innovación y desarrollo el interés a aquellos jóvenes interesados en orientar sus estudios hacia la rama científica. 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 indagar más acerca de las fermentaciones y las elaboraciones de la mano de nuestro equipo técnico de bodega y de 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.

“La aventura del vino”

Libro concebido para que los niños se acerquen a la cultura del vino de una forma didáctica y cercana, con imágenes que les ayuden a entender más este mundo.

Durante este 2020 el número de volúmenes vendidos ha sido de un total de 20 ejemplares.



4 Academia del Terruño

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

Un proyecto formativo pionero dirigido a todo profesional del sector y 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.

Contempla un total de 750 profesionales del vino registrados y el origen de todos ellos contempla un 15% de profesionales internacionales.

Durante este 2020 el foco se ha puesto en profesionales nacionales, donde el porcentaje más alto de asistencia está en sumilleres actualmente en activo, de los cuales el 10% provienen de restaurantes de estrella Michelin.

Objetivo 2020-2025

Desarrollar un nivel avanzado o segundo nivel para aquellas personas que ya hayan finalizado ese primer nivel básico y completar así su formación.

- Conseguir establecer una comunidad activa entre profesionales del vino.
- Realización de publicaciones técnicas y científicas sobre la Academia del Terruño.
- Una mayor internacionalización.
- Una mayor digitalización.





11

12

El huerto de la Abadía

Desde 2019 contamos con uno de los proyectos del que más orgullosos nos sentimos por el impacto tan positivo que ha tenido a todos los niveles: nuestro huerto ecológico, biodinámico y sostenible.

Con el que se busca recuperar el huerto que los monjes premostratenses que habitaban hace más de ocho siglos la Abadía eligieron como enclave para cultivar sus frutas y hortalizas, además de especias y hierbas medicinales. Situado entre las proximidades de la Abadía y del río Duero, se trata de un terruño adecuado para el cultivo de vegetales y de diferentes plantas aromáticas.

Con una superficie de unos 1200m², se han empleado diferentes recursos para poder adaptar el terreno a los cultivos. Se ha 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. Y se han colocado varias plantas que de forma natural combaten a los insectos dañinos. También se ha utilizado preparados biodinámicos a base de ortigas y cola de caballo recolectados en la propia finca, en los márgenes del río Duero, los cuales se producen dentro de las ba-

rricas de roble que se emplearon para el envejecimiento de nuestros vinos.

Pero también se han empleado raspones de nuestros propios racimos, compostado durante 4 años, y tiempo tras el cual se empleará a modo de mulching para evitar que florezcan hierbas y que servirá como abono para árboles y plantas que se cultiven. Para evitar el malgasto de agua empleamos la técnica de riego por goteo.

Los datos recogidos en este 2020 sobre la producción alcanzada nos indican cómo este proyecto “crece” a la par que sus distintas variedades de frutas y hortalizas. Los meses comprendidos entre junio y noviembre reflejan una notable recolección hasta alcanzar un máximo de 784 kg. Con la consecuente bajada que se ve en el coste generado por la compra de estos productos frescos o el gasto en flores que posteriormente sirven para decoración.

Sobre las variedades que encontramos en el huerto y el peso que ocupan en el mismo, nos basamos en una estructura básica compuesta de: coles, hortalizas flor, hortalizas fruto, hortalizas hojas, hortaliza raíz, leguminosa y plantas medicinales.

Los productos que más valor han generado y que suponen más del 80% de la producción total:

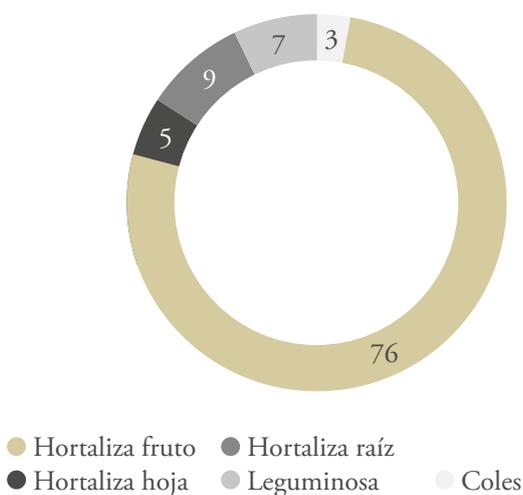
PRODUCTO	KG
Tomate	876
Calabaza	463
Pimiento	118
Lechuga	71
Calabacín	336
Ajo	45
Cebolleta	59
Judía	57
Fresas	39
Guisante	49
Total	2.112
%Total	82,7%

En términos económicos se traduce en un 84,1% del total generado.

Mediante esta actividad toman valor e importancia expresiones y palabras como economía circular, sostenibilidad o filosofía de Km.0, productos propios a los que se suman nuestros productores y productos locales.



MIX POR TIPO DE CULTIVO (%)



Logro 2020

Óptimo aprovechamiento Huerto Orgánico

Un óptimo aprovechamiento de los recursos derivados del huerto orgánico y que se traducen en una reducción de costes, según los datos obtenidos en aquellos meses donde la producción ha sido mayor.

Objetivo 2021

Un terreno de mayor extensión para albergar más variedades y obtener mayores cantidades de producción.



Logro 2020

9

13

Contrato nuevo Proveedor gas GLP

La negociación de un contrato nuevo con un proveedor de gas, que permitirá en un futuro trabajar con energías más sostenibles.

La sustitución del combustible fósil por GAS GLP en depósitos de las nuevas torres antihelada favorecen en:

- Reducción de las emisiones de CO₂ en un 14%.
- Menor coste de mantenimiento.
- Reducción de la contaminación acústica.
- Mejor comportamiento ante periodos de inactividad.

13
17

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 antihelada desde el año 1996 para minimizar los daños que provocan las temperaturas bajo cero.

Durante este 2020, aunque seguimos con el mismo número de unidades instaladas (17), contamos con la novedad de la sustitución de dos de ellas y en las cuáles se utilizaba combustible fósil. Dentro de la finca contamos con un total de: 12 torres antihelada con combustible de gasoil y 5 de combustible GLP.

En este último año las torres antihelada se utilizaron en tres ocasiones, cuando había previsión de riesgo por heladas.

En mayo, el día 18, hubo riesgo de helada y gracias a las torres antihelada se consiguió mitigar el descenso de la temperatura hasta los 2,1°C. En esta época, la brusca bajada de temperaturas afecta a los brotes recién salidos de las viñas, por lo que si se hielan la producción de uva se puede reducir considerablemente, además de los daños que ocasiona a la vegetación y al estado de la viña.

El 31 de agosto se llegó a 1,9°C, un hecho inusual en esta época del año y que claramente es un efecto del cambio climático. En esta ocasión, en el caso de que se produjeran heladas, los daños serían en las hojas y, por ende, en el proceso de maduración de la uva, ya que sin hojas los racimos no maduran.

El 9 de septiembre también hubo riesgo de helada y se tuvo que hacer uso de ellas, aunque la temperatura no bajó de los 4°C.

El consumo de combustible asociado al uso de las torres antihelada 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).



Innovación

El sector vinícola atraviesa una época de constantes cambios, pero afortunadamente desde nuestro departamento técnico, que aúna viñedo y bodega, se lleva trabajando desde hace más de 15 años en acciones que, a día de hoy,

se perfilan como la única alternativa viable para afrontar los desafíos derivados del cambio climático. Y que, al mismo tiempo, nos permitan adoptar medidas sostenibles en los aspectos ambientales, sociales y económicos.

Logro 2020

La divulgación y materialización del estudio realizado en Abadía Retuerta

Identificación de levaduras y bacterias, aisladas en la elaboración de vinos tintos, de la bodega Abadía Retuerta en la región del Duero español. Evolución durante la vendimia y los procesos de vinificación.

Un estudio basado en los controles microbiológicos de los microorganismos

existentes en las cubas de uva recolectadas, del primer y último día de vendimia, durante todos los procesos de vinificación de tres añadas: 2004, 2005 y 2006 de ciclo madurativo diferente derivado de condiciones climáticas producidas por el calentamiento global, ya sea su origen por un calentamiento natural o producto de la incidencia del hombre.

Las conclusiones finales del mismo dejan constancia de la variabilidad de especies de microorganismos que se dan entre añadas, más aún con el cambio climático, y de ahí la clara importancia de contar con una levadura autóctona aislada de la uva de nuestro viñedo, que nos permite preservar las características organolépticas de nuestros vinos añada tras añada.



9 
13 

Tras el estudio que realizamos desde hace más de 20 años de la relación de la meteorología con el campo comprobamos que se hace necesario el ir adoptando nuevas técnicas agrícolas que hagan frente al cambio climático y que conlleve transformar los sistemas alimentarios y agrícolas en sistemas **resilientes, equitativos, inclusivos y sostenibles**.

Una de las acciones en las que se materializa nuestro trabajo es en la ampliación y la fidelidad de nuestra gama de **vinos Winemakers' Collection**.

En 2020 se han embotellado:

- Gama suelo: variedad tempranillo 2018 en suelo greda, arena y grava: 450 botellas de 75lts y 225 magnum de 1,5lts.
- Gama clima:
 - Pinot Noir 2019: 112 botellas de 0,75lts y 45 magnum de 1,5 lts.
 - Gewürztraminer 2019: 637 botellas de 0.75lts.

Cada vez se evidencia más, y tras el estudio de las evaluaciones del mercado, el cambio hacia soluciones bajas en carbono y emisiones agrícolas reducidas, energía renovable, manejo integrado de plagas y diversificación de medios de vida que promuevan enfoques basados en ecosistemas.

Nuestros métodos de trabajo están basados en la búsqueda de la mejor toma de decisiones en materia de agricultura y gestión de la tierra. La amplia recopilación de datos e

información climática, nos permite garantizar la transparencia y la coherencia en nuestras acciones técnicas.

Ecologizar las cadenas de valor desde las zonas de producción hasta las zonas urbanas implica prácticas agrícolas resilientes al clima, mejorar el almacenamiento y limitar la producción de carbono con enfoques ecológicos para el transporte y la refrigeración.

La innovación conlleva tener presente la forma en que comercializamos y llegamos a los mercados, procesamos bienes y adaptamos la empresa a las realidades únicas del siglo XXI

Wineries for Climate Protection

Tras segundo año consecutivo renovamos nuestra certificación WFCP.

Una certificación que refleja, una vez más, nuestro compromiso con la sostenibilidad ambiental. Desde aquí se definen unos criterios establecidos por la Federación Española del Vino, para considerar a una bodega sostenible con el medioambiente.

Esta recertificación demuestra una mejora continua en las principales áreas en las que se trabajan:

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

Algunas de las nuevas acciones llevadas a cabo para la recertificación 2020 han sido:

Reducción de las emisiones

- Reducción de la huella de carbono.
- Asegurar certificado en origen de la energía eléctrica 100% renovable.

Energías Renovables y Eficiencia energética

- Obtención de una reducción energética del 1,4%, si bien en ratio se ha bajado de 4,94 MJ/botella a 4,36 MJ/botella (reducción del 12%).

Gestión del agua

- Reducción del consumo de agua en los servicios gracias a la disposición de cisterna de doble descarga, reductores de caudal e interrupción automática en grifos.

Reducción de residuos

- Medida por primera vez la entrada de agua en vendimia.

Algunas de las acciones a implementar en 2021 son:

- Instalación de contadores y software de control de consumo eléctrico y sectorización.
- Organización de cargas completas de los contenedores y optimización de rutas.
- Empleo de cartuchos de tóner reutilizable.
- Empleo de dispositivos electrónicos para la minimización del uso de papel.



Huella de carbono

Aquí se incluyen todas las emisiones indirectas producidas a partir de la generación de electricidad, vapor, calefacción y refrigeración comprada y consumida por la compañía que evalúa su huella de carbono.

HUELLA DE CARBONO (ton CO _{2e})			
	2018	2019	% VARIACIÓN
Alcance 1	424,4	386,25	-8,99
Alcance 2	345,10	418,99	+21,4
Alcance 3	225,33	255,64	13,45
Total alcance 1, 2 y 3	994,83	1.060,88	+6,64

En cuanto a ratio comparativo, se eligió el parámetro emisiones/empleados, siendo este dato en 2019 de 156, dando una ratio de Emisiones/empleado de: 5,1618.

Comparándolo con el pasado 2018, donde el parámetro era de 146 y su ratio de emisiones/empleado: 5,2706, podemos apreciar una evolución favorable con un descenso de la ratio en 2,06%.

En cuanto a valores absolutos, vemos una disminución en el alcance 1 de casi un 9% frente al año anterior.

El aumento del alcance 2 viene producido por un aumento en el consumo de la electricidad.

En cuanto a la comparativa de este 2019, con el año base, podemos ver que, aunque en términos generales sigue sin producirse esa reducción de huella de carbono, el alcance 2 sigue descendiendo. Vemos que la tendencia es la de estabilización, poniendo el foco en la reducción con la implantación de nuevas medidas.



Objetivo 2021

Reducir un 2% la huella de carbono de la compañía.

HUELLA DE CARBONO (ton CO _{2e})					
	2016 (AÑO BASE)	2017	2018	2019	% VARIACIÓN
Alcance 1	163,70	424,62	424,4	386,25	135,9%
Alcance 2	461,86	217,84	345,10	418,99	-9,28%
Total alcance 1+2	625,56	642,46	769,51	805,25	28,7%

RATIO HUELLA DE CARBONO 2019

	ALCANCE 1 (ton CO ₂)	ALCANCE 2 (ton CO ₂)	TOTAL (ton CO ₂)	UNIDAD DE REFERENCIA	RATIO
Hotel	187,35	290,66	478,00	8.623 huéspedes	55,43 kg CO ₂ /huésped
Bodega	160,16	128,34	288,50	623.000 botellas	0,46 kg CO ₂ /botella
Total	347,51	419	766,5¹	12,47 M€	61,47 ton CO₂/M€

1 En este total recogido de ambas unidades de negocio se excluyen las emisiones de los vehículos por la complejidad de asignación

Se ha detectado un error en relación al reporte de las cifras de la huella de carbono 2018. Igualmente, existe un error en los datos reportados en 2017 referentes a las unidades de referencia y la ratio resultante siendo los correctos:

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	8.152 huéspedes	57,15 kg CO ₂ /huésped
Bodega	206,86	89,92	296,78	515.193 botellas	0,58 kg CO ₂ /botella
Campo	6,78	0	6,78	515.193 botellas	0,013 kg CO ₂ /botella
Total	424,4	345,1	769,5	11,8 M€	65,21 ton CO₂/M€

RATIO HUELLA DE CARBONO 2017

	ALCANCE 1 (ton CO ₂)	ALCANCE 2 (ton CO ₂)	TOTAL (ton CO ₂)	UNIDAD DE REFERENCIA	RATIO
Hotel	188,56	1,98	190,53	7.038 huéspedes	27,07 kg CO ₂ /huésped
Bodega	236,06	215,86	451,92	530.000 botellas	0,85 kg CO ₂ /botella
Total	424,62	217,84	642,46	10,4 M€	61,77 ton CO₂/M€

7

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 2020 se resume en la siguiente tabla:

Análisis gestión energética Hotel 2020

Hay que tener en cuenta los meses de inactividad en hotel a causa de la Covid-19, por esto no se deben sacar conclusiones en cuanto a ahorro energético se refiere. **Si podemos afirmar que se ha seguido con la línea de ahorro marcada.**

CONSUMO ENERGÉTICO 2020

		PESO (ton)	KWH ¹	MJ ²
HOTEL	Consumo eléctrico ³	-	1.298.684	4.675.262
	Consumo de propano ⁴	42,16	564.312	2.031.522
	Consumo de gasóleo	3,00	35.833	129.000
	Consumo total	-	1.898.829	6.835.784
BODEGA	Consumo eléctrico	-	745.015	2.682.054
	Consumo de propano	22,45	300.493	1.081.776
	Consumo de gasóleo ⁵	30,60	365.500	1.315.800
	Consumo total	-	1.411.008	5.079.630
TOTAL			3.309.837	11.915.414

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

2. 1 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.

CONSUMOS ENERGÉTICOS HOTEL (MJ)

CONSUMO GASÓLEO

2020	129.000
2019	116.100
2018	154.800

CONSUMO PROPANO

2020	2.031.522
2019	2.965.366
2018	2.585.179
2017	2.153.914
2016	1.990.082

CONSUMO ELÉCTRICO

2020	4.675.262
2019	6.155.071
2018	6.561.752
2017	7.375.644
2016	8.414.575

CONSUMOS TOTALES HOTEL (MJ)

2020	6.835.784
2019	9.236.538
2018	9.301.731
2017	9.529.558
2016	10.404.657

CONSUMOS ENERGÉTICOS BODEGA (MJ)

CONSUMO GASÓLEO

2020	1.315.800
2019	1.161.000
2018	1.006.200
2017	1.141.650
2016	1.315.800

CONSUMO PROPANO

2020	1.081.776
2019	1.534.339
2018	1.808.806
2017	1.546.288
2016	1.455.217

CONSUMO ELÉCTRICO

2020	2.682.054
2019	2.717.867
2018	2.546.334
2017	2.755.864
2016	2.809.609

CONSUMOS TOTALES BODEGA (MJ)

2020	5.079.630
2019	5.413.205
2018	5.443.802
2017	9.529.558
2016	10.404.657

CONSUMO TOTAL ABADÍA RETUERTA

TOTAL	KWH	MJ
2020	3.309.837	11.915.414
2019	4.069.373	14.649.743
2018	4.073.075	14.663.071
2017	4.159.266	14.973.360
2016	4.440.357	15.985.283

CONSUMOS TOTALES ABADÍA RETUERTA

2020	11.915.414
2019	14.649.743
2018	14.663.071
2017	14.973.360
2016	15.985.283

Análisis gestión energética Bodega 2020

Los datos de ahorro que extraemos no podemos compararlos a años anteriores por la crisis sanitaria que da lugar al cierre del mercado durante varios meses del año.

Logro 2020

El consumo eléctrico disminuye un 1% respecto al año 2019.

- El consumo de gas GLP disminuye un 29% respecto al año 2019.
- El consumo de gasoil se incrementó un 13% respecto del año 2019.

Reducción del **29%** del consumo de gas GLP respecto al 2019

Objetivo 2021

1.500.000 kWh/AÑO o 5.400.000 MJ/AÑO con un +/- 2% de margen

Objetivo 2021

4.000.000 kWh/AÑO o 14.400.000 MJ/AÑO con un +/- 2% de margen

7

La energía eléctrica contratada procede de fuentes renovables. Además, cabe destacar las importantes medidas de ahorro energético que existen en el hotel, y 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; reduciendo de esta manera el consumo eléctrico asociado a climatización.

En 2020, al no contar con un periodo de apertura igual al de años anteriores, no podemos comparar el ahorro energético, aunque durante su funcionamiento si podemos hablar de ahorro de 1.500€/mes.

Sobre el objetivo marcado para este 2020 en el estudio de ampliación e interconexión con la red de clima, se deja en proceso de revisión sin llevarse a cabo por el momento como trabajo efectivo.

Paneles solares térmicos

Se emplean para precalentar el agua caliente sanitaria (tanto en el hotel, como en el Santuario Wellness & Spa), reduciendo así el consumo de combustible.

Ahorro energético

↓ 21.082
KWh

Aunque durante este año su funcionamiento ha sido menor por la situación, el tiempo que han estado en funcionamiento, ha sido con rendimientos altos y generando ahorros.

Anualmente (de junio a noviembre) los ahorros energéticos han sido de 21.082KWh, siendo la media 3.513 kWh/mes.

En términos económicos, la cifra de ahorro ha sido de unos 420€/mes.

Freecooling

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





Instalación Solar Fotovoltaica

Este sistema de placas solares se instaló en la cubierta sur del techo de bodega durante el 2019. Cuentan con una potencia de 166kWp repartidos en 3 inversores (1x100 kWp+ 2x3 kWp) que se encargan de regular la producción en función del consumo en cada momento. Esta instalación permite el abastecimiento de energía casi al completo en los días soleados.

Los datos recogidos pueden visualizarse prácticamente al momento gracias a una pionera aplicación que permite a los usuarios y las usuarias, así como a los clientes y las clientas comprobar el consumo generado hasta dicho momento.

En 2020 la instalación ha generado un total de 183,12 MWH.

+27% consumo eléctrico anual en bodega



Logro 2020

Durante casi la mitad del año 2020, más de 1/3 del consumo eléctrico de bodega ha sido generado por el sol.

ISF ABADIA RETUERTA 2020

	CONSUMO (MWH)	PROD.ISF (MWH)	RED (MWH)	% ISF
Enero	53,68	7,64	46,05	14%
Febrero	48,16	9,99	38,16	21%
Marzo	48,43	11,79	36,64	24%
Abril	40,44	10,05	30,39	25%
Mayo	48,04	14,70	33,33	31%
Junio	65,43	22,85	42,57	35%
Julio	70,48	26,52	43,96	38%
Agosto	75,00	25,93	49,07	35%
Septiembre	66,35	20,80	45,55	31%
Octubre	58,78	14,55	44,23	25%
Noviembre	48,41	10,56	37,86	22%
Diciembre	55,00	7,74	47,26	14%
Total	678,20	183,12	495,07	27%



Objetivo 2021

Análisis de valores, tomando como base el 2020, para trabajar en mejoras

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 2020			
Ingresos	6,90M€	0,48kWh/€	1,73M/J€
Nº de huéspedes	3.354	566kWh/huésped	2.038MJ/huésped
Nº de botellas	736.929	1,915kWh/botella	6,89kWh/botella

Comparación con años anteriores:

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

RATIO DE INTENSIDAD ENERGÉTICA 2018			
Ingresos	11,8 M€	0,35 kwh/€	1,243 MJ/€
Nº de huéspedes	8.152	317 kwh/huésped	1.141 MJ/huésped
Nº de botellas	515.193	2,891 kwh/botella	10,41 MJ/botella

RATIO DE INTENSIDAD ENERGÉTICA 2017			
Ingresos	10,4 M€	0,40 kwh/€	1,440 MJ/€ ¹
Nº de huéspedes	7.038	376 kwh/huésped	1.354 MJ/huésped
Nº de botellas	530.000	2,853 kwh/botella	10,27 MJ/botella

Durante este 2020 no podemos hablar de datos significativos comparables debido a la situación de la crisis sanitaria y por consiguiente cierre de las instalaciones del hotel.

En el caso de la bodega, sí que contemplamos una mejoría de ahorro, comparándolo a años anteriores.

Estas mejoras son consecuencia del ahorro de energía de las diferentes fuentes con las que se trabaja. **Destacando el aumento de la producción en un 18%, con un ahorro de la energía del 6%.**

¹ Este dato era erróneo en la memoria anterior, es 1,44 y no 14,40.

↓ **6%** Ahorro de energía en bodega

Un **25%** de la ratio de energía de bodega es producido por nuestras placas fotovoltaicas

Un dato relevante a tener en cuenta es que de la ratio de 1,915kWh/botella generado en 2020, el 25% (0,500kWh) ha sido producido a partir de nuestras propias placas fotovoltaicas.

El objetivo de 2021 es conseguir encauzar los datos hacia la tendencia de ahorro, que era lo que se venía haciendo hasta el momento, y con ello el mantenimiento de los consumos en línea descendente.

Varias son las medidas de ahorro que ya se pusieron en marcha durante 2020, las cuales consideramos plurianuales y permanentes en el tiempo: buscar el rendimiento y optimización constante de la instalación o dar un seguimiento continuo y establecer algunos criterios como la no realización de ninguna instalación nueva sin antes haber verificado su eficiencia. Y para, en definitiva, lograr ese 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:

- Climatización del 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.



6

Gestión del agua

La gestión de los recursos hídricos es una actividad totalmente integrada en nuestra forma de trabajar. A través de los contadores existentes realizamos el seguimiento y posterior control del consumo de agua generado en nuestra bodega y hotel.

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 y para el hotel, aparte de una captación subterránea, se utiliza una toma de agua de la red general de Sardón de Duero.

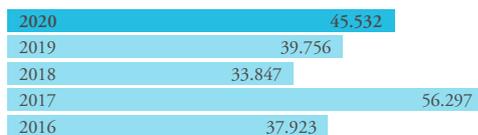
El consumo total de agua en 2020 fue de 61.385m³ (45.532m³ en la bodega y 15.853m³ en el hotel):

CONSUMO TOTAL DE AGUA

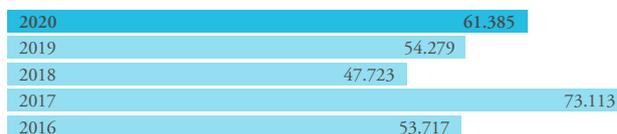
HOTEL



BODEGA



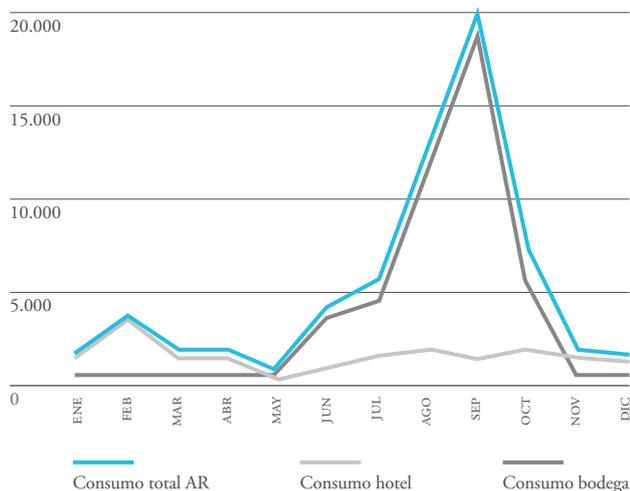
TOTAL



CONSUMO AGUA 2020 (M³)

	PAX	BOTELLA	M ³ /HUESPED	M ³ /BOTELLA	TOTALES
HOTEL	3.354	-	4,726	-	15.853
BODEGA	-	736.929	-	0,062	45.532
TOTAL AR	-	-	-	-	61.385

CONSUMO MENSUAL DE AGUA 2020 (M³)



Este año analizando los datos, nos encontramos con un mayor consumo de agua en el hotel y con ello un peor dato en la ratio por huésped, debido a factores como el cierre por la crisis sanitaria y la realización de una obra de mejora de dos de las salas del hotel, lo que conllevó a una menor afluencia de clientes y clientas.

En el caso de bodega, estos datos se han mantenido, obteniendo una ligera mejora en su ratio por botella.

Objetivo 2021

Conseguir alcanzar los valores obtenidos en 2019.

A continuación, se presentan las comparativas de los años 2016, 2017, 2018, 2019 y 2020 en metros cúbicos por botella para la bodega y en metros cúbicos por huésped para el hotel:

M³/HUÉSPED

2020	4,726
2019	1,684
2018	1,702
2017	2,389
2016	2,367

M³/BOTELLA

2020	0,062
2019	0,064
2018	0,066
2017	0,106
2016	0,078

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 (M³/AÑO)	PROCEDENCIA	MÉTODO DE TRATAMIENTO	CALIDAD DEL AGUA	DESTINO
Bodega	1.924	Rechazo ósmosis (40%)	Lagunaje ¹	Igual que la captada pero con mayor concentración en sales	Evaporación o riego de pinares
	2.886	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	Sistema aerobio mediante biodiscos ²	Cumple parámetros de vertido	

1 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.

2 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, de las cuales 185 están cultivadas de nuestros viñedos y donde más de 4.000 metros lindan con las orillas del río Duero, que la sitúa además entre el LIC (Lugares de Importancia Comunitaria) denominado Carrascal y de las riberas del río Duero (zonas verdes.)



Programa europeo Red Natura 2000

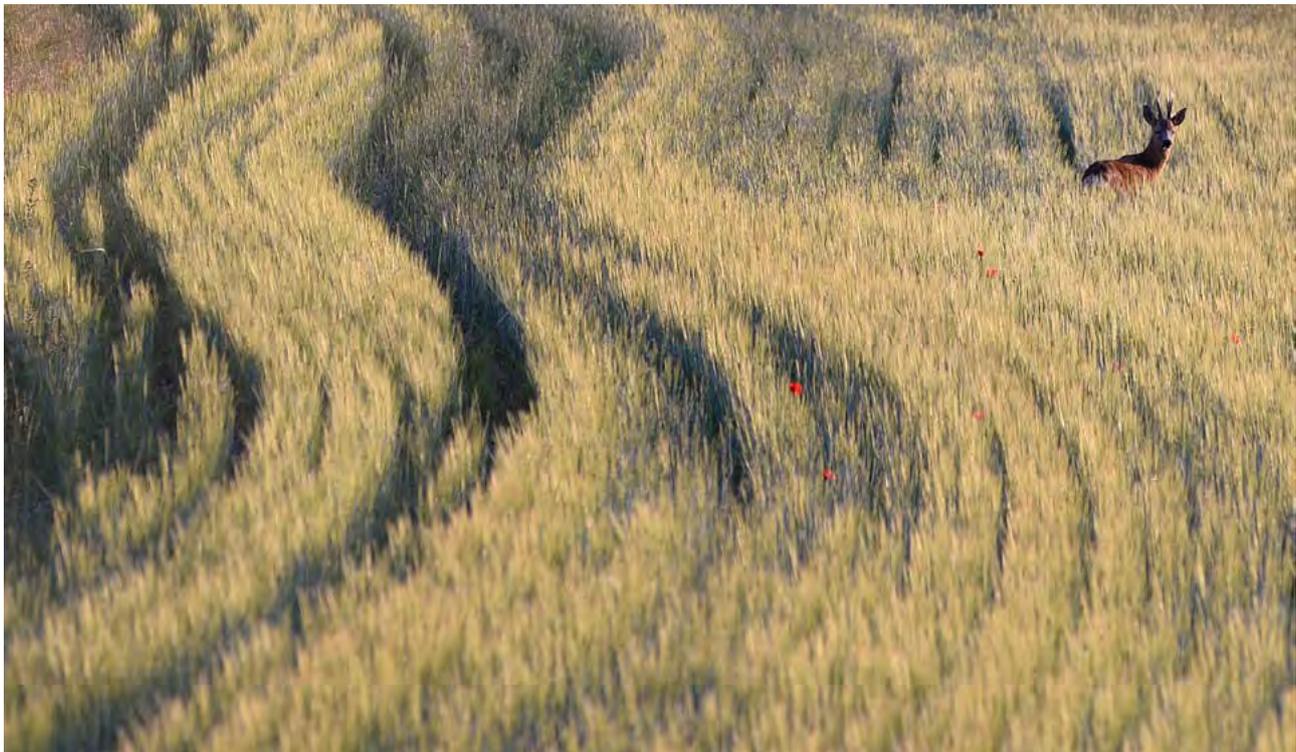
Se trata de una red ecológica de áreas de conservación de la biodiversidad en la Unión Europea y con la que nuestra bodega colabora. Su principal finalidad es asegurar la supervivencia a largo plazo de las especies y de los distin-

tos tipos de hábitats que se encuentran en el territorio europeo, y de este modo garantizar la conservación de la naturaleza y, por ende, de la biodiversidad.

La biodiversidad que alberga la finca viene determinada por la variedad de hábitats existentes, tanto por las especies naturales como las vegetales.

Los encinares, matorrales y pinares, la ribera, los humedales y los cultivos de viñedo acogen 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, entre las que destacan el pato azulón, las garzas y las cercetas, y cuya consolidación hemos favorecido mediante la creación de pequeñas islas flotantes con vegetación natural que facilitan la cría.

Entre nuestras prioridades se encuentra 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 guarece la finca, ya que se realizó un estudio para constatar dicha información y poder compartirla de una manera fehaciente. Una investigación que, a su vez, ha ido acompañada de un Plan de Ordenación de Montes, con el que no sólo se pretende tener un control en cuanto a flora y fauna se refiere, sino también un control de todas las especies que cohabitan junto a nosotros (que hemos mencionado anteriormente). Por ello, se ha creado un Plan Cinegético en que se recopila toda esta información.

Durante 2020, este proyecto se ha prorrogado por cinco años más con el único deseo de seguir velando por la flora y fauna que nos rodea. En este último año, además, se ha integrado una serie de mejoras que preserven el patrimonio natural y el equilibrio de los ecosistemas y de la fauna en la finca.

También colaboramos con el control poblacional de las especies de la finca mediante el coto de caza (según la memoria anual, en el periodo de 2019-2020 se han capturado 2 corzos, 5 jabalíes, 25 conejos, 12 liebres, 6 tórtolas, 18 torcazes, 10 zorzales, 10 urracas y 10 estorninos).

Gracias a la instalación de una cámara con sensor de movimientos podemos conocer no sólo la diversidad de especies existentes, sino también los hábitos de la fauna que viven en la finca y evaluar cómo actúan.



12
15

El Plan de Ordenación de Montes ha favorecido la obtención del sello PEFC recibido en 2010 y que reconoce la labor y gestión forestal llevada a cabo. Un reconocimiento que aglutina a todos los productos agroalimentarios de origen silvícola o forestal de la finca (madera, piñas y piñones, setas, plantas aromáticas, miel, trufa negra, entre otros) y que evidencian nuestra contribución a la protección de los recursos forestales del planeta.

Desde 1996 se han plantado más de 65.000 pinos y se han repoblado más de 200 hectáreas de monte y bosque con variedades autóctonas.

Objetivo 2021

Renovación del Plan de Ordenación de Montes por quince años más.

11

La recuperación de nuestro viñedo es otra de las iniciativas ligadas estrechamente a la conservación de nuestro legado histórico y natural.

A finales del s.XIX una plaga de filoxera recorrió todos los viñedos europeos que trajo consigo unas consecuencias catastróficas. Un acontecimiento fatídico del que únicamente se consiguieron recuperar seis clones de tempranillo, de los que surgió la oportunidad de elaborar el que hoy en día es nuestro tempranillo pre-filoxérico de Abadía Retuerta.



Objetivo 2021

Replantación de los clones madre en el viñedo histórico.

En el marco de las actividades de preservación de nuestro entorno también promovemos:

La presencia de aves rapaces para el control biológico de los estorninos y otras aves consumidoras de uva. Para este proyecto se colabora desde 2012 con la Fundación Internacional para la Restauración de Ecosistemas (FIRE) y que conjuntamente se ha llevado a cabo.

- Instalación de 20 cajas nido: 8 para la lechuza común y 12 para el cernícalo vulgar. Todas ellas puestas en los postes de madera y a unos tres metros de altura sobre el suelo. En los años 2018 y 2019 se renovaron cuatro cajas nido para la lechuza y otras doce cajas nido para el cernícalo respectivamente, y las cuales se encontraban en mal estado.

Estas nuevas cajas instaladas son de proporciones más grandes y mejor aisladas del exterior y fabricadas con materiales más resistentes para que la ocupación sea mayor.

Objetivo 2021

Renovación de las cuatro cajas nido restantes y que por circunstancias ajenas a la compañía en 2020 no se pudo llevar a cabo.

- Instalación de 20 postes adicionales, sin cajas-nido, y con el objetivo de favorecer la disponibilidad de las atalayas para otros fines.
- Instalación de 60 cestas de mimbre en los bosques de pinos y encinas perimetrales de los viñedos para favorecer la nidificación de ciertas especies.
- Refuerzo de poblaciones de aves rapaces y seguimiento de las mismas. Durante el 2020 se llevaron a cabo trece repeticiones de observación en diferentes momentos, durante la reproducción, la migración pre-nupcial y post-nupcial y durante la invernada.

- Seguimiento de los nidos artificiales y naturales. Desde 2017, la técnica empleada más adecuada es la instalación de cámaras digitales acopladas a una pértiga.
- Desde 2015 se hacen búsquedas de nidos naturales, “barriendo” toda la superficie forestal donde se prevé que se puedan albergar. Cada nido que se encontró fue georeferenciado, fotografiado y estudiado en detalle con el fin de averiguar si se encontraba activo y a qué especie correspondía.
- Seguimiento de las aves consumidoras de uva.
- Estudio de los dormideros de los estorninos.
- Evaluación de las uvas consumidas.

Los resultados obtenidos han sido:

- Refuerzo de poblaciones de aves rapaces como el cernícalo o la lechuza.
- En algunas de las cajas nido se conoce la utilización efectiva para la reproducción.
- En los cinco puntos de observación existentes en la finca, en el último año y tras siete muestreos, se pudo apreciar a un total de 65 individuos de ocho especies diferentes de aves rapaces. Algunos de ellos el cernícalo vulgar, el buitre leonado, el águila calzada o el milano negro y milano real entre otros. El más abundante de este año ha sido el buitre leonado, seguido por el águila.
- Ha habido evidencias de nidificación tras el control de los diferentes nidos.
- En cuanto al control de las uvas consumidas, se ve diferencia en los distintos puntos desde donde se recogen las muestras. El consumo de uvas aumentó cuanto más cerca del borde con la vegetación natural se encontraban las cepas.
- La colocación de las islas flotantes en una laguna de la finca ha facilitado la nidificación de aves y la presencia de un mayor número de ejemplares, y mejoran el hábitat de la zona.

Desde 2019 y durante este 2020 se ha llevado a cabo la plantación de dos cultivos alternativos dentro de nuestra finca: lavanda y trufa negra. Ambas plantaciones se tratan de nuevos proyectos, vinculados a cultivos autóctonos y adaptados al terruño con el objetivo además de colaborar con la industria de la zona.

Los resultados con la trufa aun no son visibles pues tarda en torno a los 4 o 5 años en comenzar a crecer. Aunque el ritmo de la lavanda es algo superior, hasta 2021 no veremos los primeros resultados.



6

15

Abadía Retuerta mantiene sus parcelas forestales según establece el Plan de Ordenación de Montes y lleva a cabo una actuación de recuperación de una zona de humedal, para incrementar las zonas en la finca como refugio y colaborar en el aumento de población de fauna autóctona, tanto mamífera (corzos, jabalíes, zorros, conejos, tejones, entre otros) como de especies avícolas (patos o garzas, entre otras). La extensión del humedal recuperado es de unos 5.500 m².

Además, colaboramos con la siembra de especies vegetales autóctonas:

- “Operación Polinizador” (ver en el apartado “Patrimonio Natural”)

15

17

- 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 plantaron 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 2020, se recogen en la siguiente tabla¹:

RESIDUOS BODEGA 2020

Descripción	Código	Destino	Cantidad (kg)
RESIDUOS PELIGROSOS			
Sprays y aerosoles	160504	R13	1
Baterías de plomo	160601	R13	15
Envases de plástico contaminados	150110	R13	150
Tubos fluorescentes	200121	R13	-
Material contaminado	150202	R13	400
Envases metálicos contaminados	150110	R13	1
Anticongelante usado	160114	R13	1
Filtros de aceite usados	160107	R13	1
Absorbentes contaminados	150202	D15	-
Pilas Ni-Cd	160602	R13	-
RESIDUOS NO PELIGROSOS			
Papel y cartón	200101	Reciclaje	13.100
Plásticos	200139	Vertedero	4120
Otros	-	Reciclaje	-
Chatarra	200140	Reutilización / Reciclaje	-
Vidrio	200102	Reciclaje	-
Madera	200138	Reutilización	-
Lodos	020305	Aplicación agrícola	-

R13: Operaciones intermedias con destino final a valorización. / D15: Operaciones intermedias con destino final a eliminación.

¹ 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.

Abadía Retuerta está adherida a la entidad Ecovidrio para asegurar una óptima gestión del reciclado de los residuos de envases de vidrio que ponemos en el mercado. Y en el último año, de manera conjunta, hemos trabajado en un Plan de gestión de residuos de envases usados.

La declaración provisional de 2020 contempla:

Vidrio: 246.160,12kgs

Corcho: 1507 kgs

Aluminio: 2017,40kgs

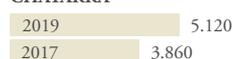
Cartón: 3956,72 kgs

Madera: 4296,14 kgs

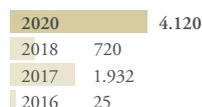
La comparativa 2016-2020 se ha reflejado en sendas gráficas:

RESIDUOS NO PELIGROSOS BODEGA

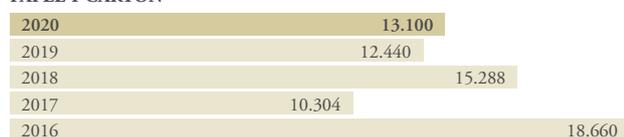
CHATARRA



PLÁSTICOS

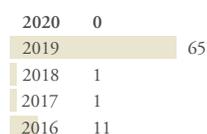


PAPEL Y CARTÓN

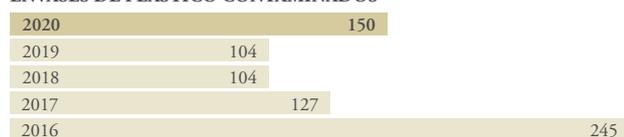


RESIDUOS PELIGROSOS BODEGA

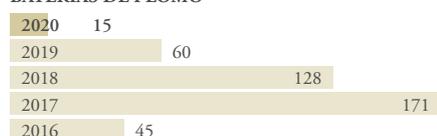
TUBOS FLUORESCENTES



ENVASES DE PLÁSTICO CONTAMINADOS



BATERÍAS DE PLOMO



Estos son los residuos, peligrosos y no peligrosos, retirados en el hotel durante 2020:

RESIDUOS HOTEL 2020

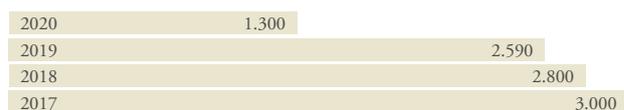
Descripción	Código	Destino	Cantidad (kg)
RESIDUOS PELIGROSOS			
Tóner usados	080317	R13	3
Pilas usadas con mercurio	160603	R13	1,5
Aceite comestible usado ¹	200125	R13	1.300
Aerosoles	160504	R13	4
Envases de plástico contaminados	150110	R13	5
Baterías de plomo	160601	R13	0
RESIDUOS NO PELIGROSOS			
Plásticos	200139	Vertedero	sin datos
Vidrio	200102	Reciclaje	3.400 kg
Papel y cartón	200101	Reciclaje	2.675 kg ²
Lodos	190805	Aplicación agrícola	0 ³

1. Densidad aceite= 920kg/m³; 1415 litros en 2020

2. 725 h de papel y 1950 kg de cartón

3. Este año no se ha llevado a cabo la limpieza de los depósitos de lodos

ACEITE COMESTIBLE

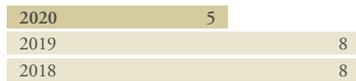


La comparativa 2016-2020 se ha reflejado en sendas gráficas:

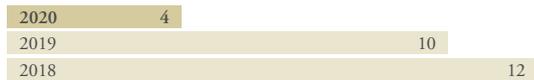


RESIDUOS PELIGROSOS HOTEL

ENVASES DE PLÁSTICO CONTAMINADOS



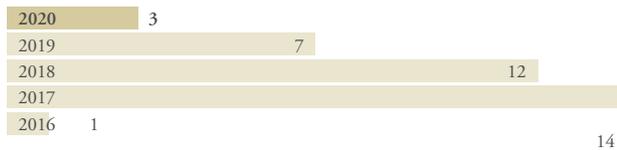
AEROSOLES



PILAS USADAS CON MERCURIO

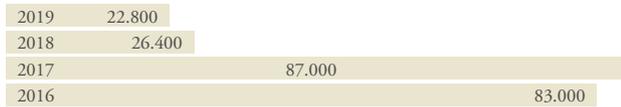


TONER USADOS



RESIDUOS NO PELIGROSOS HOTEL

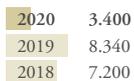
LODOS



PAPEL Y CARTÓN



VIDRIO

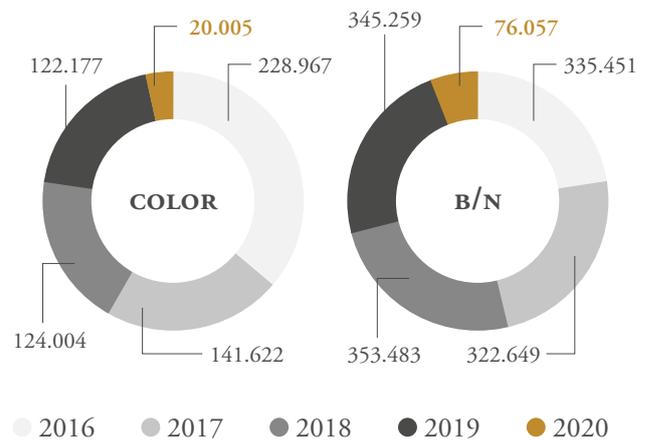


Por las cifras, podemos ver que la mayoría de los residuos generados han disminuido en cuanto a cantidad generada, siendo con ello más consciente.

En cuanto al consumo de papel:



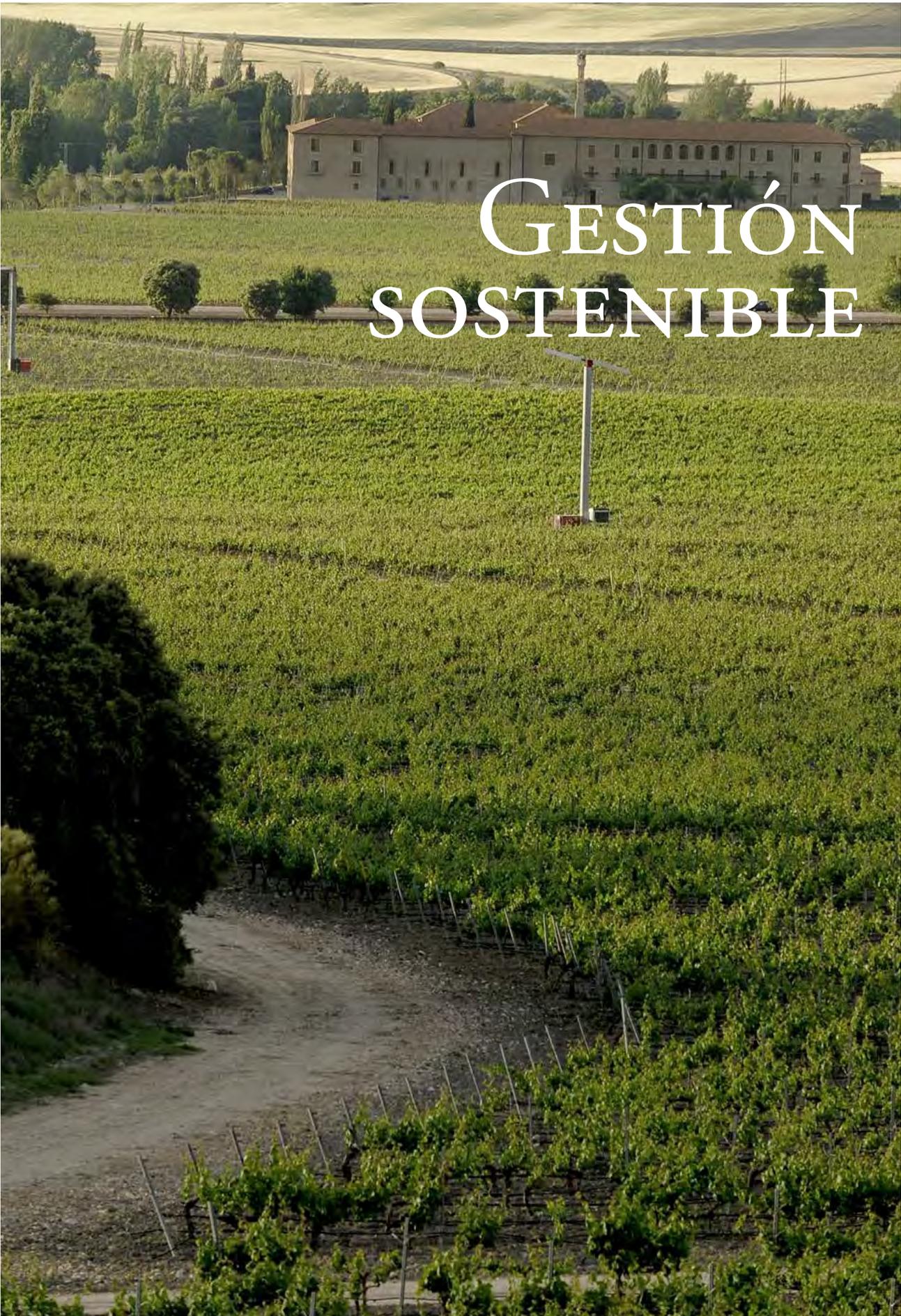
NÚMERO DE IMPRESIONES



Debemos señalar que, aunque la tendencia era descendente, los datos obtenidos durante este 2020 no son representativos, puesto que hay factores externos que han hecho que la actividad estuviese paralizada durante un determinado tiempo. Aún así, estos consumos deben valorarse favorablemente, ya que se han establecido nuevas herramientas para hacer frente a un elevado número de impresiones de papel

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

La contabilización de los mismos durante 2020 ha llegado al total de 280kg. Debemos contar siempre con que este dato es orientativo, pues una cápsula usada pesa unos 10 grs por el agua que retienen los posos.



GESTIÓN SOSTENIBLE



Abadía Retuerta aboga por una gestión sostenible en todas y cada una de sus áreas, dado el impacto que tiene su actividad en el entorno

Somos guardianes de un legado histórico y natural y nuestro principal compromiso es por éste: preservar la historia y divulgar la cultura del vino a través de una experiencia única. Para presentar nuestra filosofía de trabajo hemos elaborado este [vídeo presentación](#).



Logro 2020

12

Búsqueda de oficinas “Paper Free”

Reducción del 80% de facturas de papel de nuestros proveedores a través de la creación de más de 380 plantillas y que se traduce en un **ahorro de más de 3500 documentos sin usar papel** desde junio de 2020.

Implementación de la firma digital para el 100% de los colaboradores y las colaboradoras de la compañía debido a la situación excepcional, pero que sirve para estimular la reducción del consumo de papel.

Gestión y retirada junto con una empresa autorizada especializada de un total de **2480 kgrs.** de papel procedentes de nuestros archivos.

Implementación del programa **Paper cut**: este sistema se instauró con varias finalidades. Por

un lado, para que tan sólo el dueño de un documento tenga acceso a él y para que, de esta manera, se pueda prevenir los términos relativos a derechos de confidencialidad. Y, por otro lado, para buscar un **ahorro de papel** gracias a la configuración automática de imprimir a doble cara y a la racionalización de la impresión de copias, para evitar los conocidos trabajos “no conformes” y que previsiblemente no eran revisados y desperdiciados. Hasta el momento se han reducido en un 15% las impresiones no deseadas.

También se ha implementado una iniciativa nueva con la que se ha retirado las papeleras convencionales en las que el personal de oficina deposita documentos u otros productos. De forma que conseguimos una separación en origen de los diferentes desechos y su correcta disposición en los contenedores habilitados para cada fin.

Proyecto “Plastic Free 2019- 2022”

Proseguimos con nuestro reto de llegar al 2022 sin que exista la utilización de productos de plástico de un sólo uso en ninguna área de nuestra empresa.

Dentro de los retos ya conseguidos nos encontramos:

- Retirada de las botellas de plástico para los clientes y clientas por medio de nuestro proveedor Agua en Caja.
- Utilización de botellas de cristal para aquellos clientes y clientas de nuestra tienda de bodega y huéspedes de nuestro hotel.
- Acción conjunta con nuestros colaboradores y colaboradoras de la entrega de bolsas de tela corporativa para retirar así las bolsas de plástico
- Eliminación de unas 2.500 botellas de litro y medio anuales y que se sustituyen por 20 bidones de 20 litros.
- Sustitución de los embalajes de la ropa que nuestro proveedor de lavandería utiliza para proteger la ropa en su entrega, y sin perder la calidad.

Proyecto “Plastic Free” 2020



En el último año hemos hecho efectiva la retirada de todos los productos amenities de plástico por una línea sostenible y de embalaje de origen mineral STONE PAPER.

Con esto el 24% de los amenities utilizados en el 2020 no contenían nada de plástico.

Los productos que ahora encontramos son:

- Cepillos de dientes de bambú
- Maquinillas de afeitar de bambú

- Gorros de ducha de almidón de maíz
- Lustrazapatos de franela

También hemos sustituido las cajas de embalaje de los envíos de nuestros vinos que contaban con un precinto de plástico de 50*500mm por el papel kraft, para las cajas de tres y seis botellas. Nos adaptamos así a los criterios de calidad y sostenibilidad de la empresa y estipulado en la Certificación ISO 9001 Y 14000.

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 compartan 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 2021

Proyecto control y evaluación proveedores

Se ha podido alcanzar ya una cifra del 25% de evaluación de criterios medioambientales de nuestros proveedores a través de la solicitud de certificaciones y documentación alineada con la política de RSE.

Además, se ha conseguido el objetivo de control de un 80% de la facturación a través de 125 proveedores sobre el total del panel de Abadía Retuerta LeDomaine. El reto para el próximo año es continuar trabajando con nuestros proveedores en esta línea.



Logro 2020

Nueva etapa Club The Craft

Abadía Retuerta LeDomaine apuesta por la innovación constante de cada una de sus áreas de trabajo y procedimientos, y adaptarse así a las nuevas exigencias digitales. En este último año, el Club The Craft ha sido uno de los proyectos, entre otros, digitalizado en su totalidad. Adecuado al contexto actual, a la cultura digital, se propone un nuevo concepto innovador de Club que mantiene vivos los mismos valores y filosofía y que refleja la esencia de Abadía Retuerta LeDomaine.

De manera exclusiva, personalizada y virtual se ofrece a los miembros,

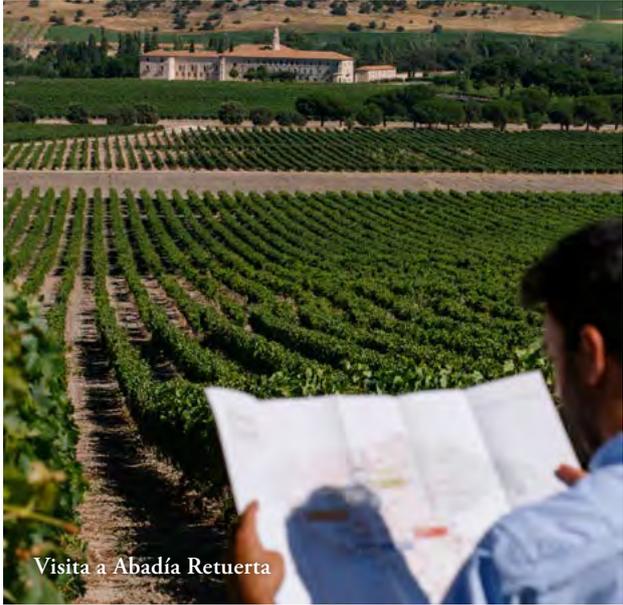
además de los beneficios propios de la membresía, experiencias únicas y memorables a través del **proyecto #nuestromomentothecraft**. Una iniciativa que tiene como finalidad seguir compartiendo momentos y experiencias con sus socios y socias, pero en esta ocasión de manera digital. Se propone una serie de actividades virtuales ligadas a la cultura, el arte, la gastronomía y el vino.

Este nuevo proyecto #nuestromomentothecraft ha dado lugar, por el momento, a un total de siete experiencias únicas virtuales, en las que los miembros de The Craft han disfrutado de catas, maridajes, ponencias sobre arte y literatura e incluso de música en vivo.



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

Durante el 2020, hemos seguido desarrollando nuevas experiencias para nuestros visitantes y que les hagan disfrutar de todo lo que Abadía Retuerta LeDomaine les puede ofrecer a través de su historia, su entorno y arte. Y, por ello, anualmente se diseña y se apuesta por nuevas iniciativas que se combinan con las ya vigentes.



Visita a Abadía Retuerta

En torno al vino
Experiencias que dan a descubrir la historia y la naturaleza que nos rodea: Visita a Abadía Retuerta, Inmersión enológica y Visita y Cata.

En torno a la naturaleza
Actividades para conocer cada rincón que alberga nuestra finca y todo lo que podemos aprender de ella: Jornada apícola, Vendimia, Cetrería, Paseo a caballo, Experiencia lavanda y Picnic en e-bike.



Jornada apícola



Aperitivo campero

En torno a la gastronomía

Experiencias que unen y recogen diversos recursos con los que contamos: Aperitivo campero, Experiencia gastronómica, Vinoteca, Experiencia enogastronómica, Calicata Terroir Bar, Maridaje de chocolate y vino, Experiencia micológica, Maridaje de queso y vino, La huerta de la abadía y los Secretos del barman.

En torno al wellness

Gracias a nuestro Santuario Wellness & Spa también podemos ofrecer diferentes experiencias además de los tratamientos: Yoga, Mindfulness, Yoga de la risa, Water yoga, relajación en el agua y Cuencos tibetanos “baño de sonido”.

En torno al arte

Experiencias que desvelan las curiosidades y rincones que alberga la Abadía y lo que podemos descubrir gracias a la colección de arte: capturando Retuerta, Retuerta y Valladolid “Los Ansúrez”, Retuerta y la Ribera del Duero, Convivir con el arte, Concierto de piano en vivo y el Secreto de Abadía Retuerta.



Yoga

10

Uno de nuestros **proveedores** continua siendo el Grupo Lince. Caracterizado por su fuerte **compromiso con la búsqueda de oportunidades laborales** para el colectivo de personas con discapacidad y, en especial, para personas con discapacidad intelectual. De manera conjunta en este 2020 se ha llevado a cabo la limpieza de las casas que tenemos a disposición de nuestros alumnos y alumnas del programa *Excellence Intership Programme*. Todo ello con el fin de potenciar el desarrollo integral de estas personas y que así puedan también 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 y clientas, 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 y, en particular, al Reglamento 2016/679 del Parlamento Europeo y al Consejo de 27 de abril de 2016 relativo a la protección de las personas físicas en lo que se refiere al tratamiento de datos personales y a la libre circulación de estos datos, así como a 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 relativas 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.



Objetivo 2020-2021

13

Mayor difusión de la Responsabilidad Social Empresarial

- Compartir nuestro mensaje de RSE con los huéspedes del hotel.
- Mayor visibilidad en nuestra página web sobre RSE
- Integrar los objetivos de desarrollo sostenible como una nueva herramienta de sistema de gestión.



3

4

5

8

12

13

Sistemas de gestión

ISO 9001:2015

Norma internacional que se centra en todos los elementos de la gestión de la calidad con los que una empresa debe contar para tener un sistema efectivo que le permita administrar y mejorar la calidad de sus productos o servicios.



WFCP

Wineries for Climate Protection es la primera y única certificación específica para el sector del vino en materia de sostenibilidad medioambiental y su objetivo es situarse como referente internacional en el ámbito vinícola y medioambiental, buscando soluciones y mejores prácticas para las bodegas. La certificación WfCP está orientada a la mejora continua y a la sostenibilidad de las bodegas.

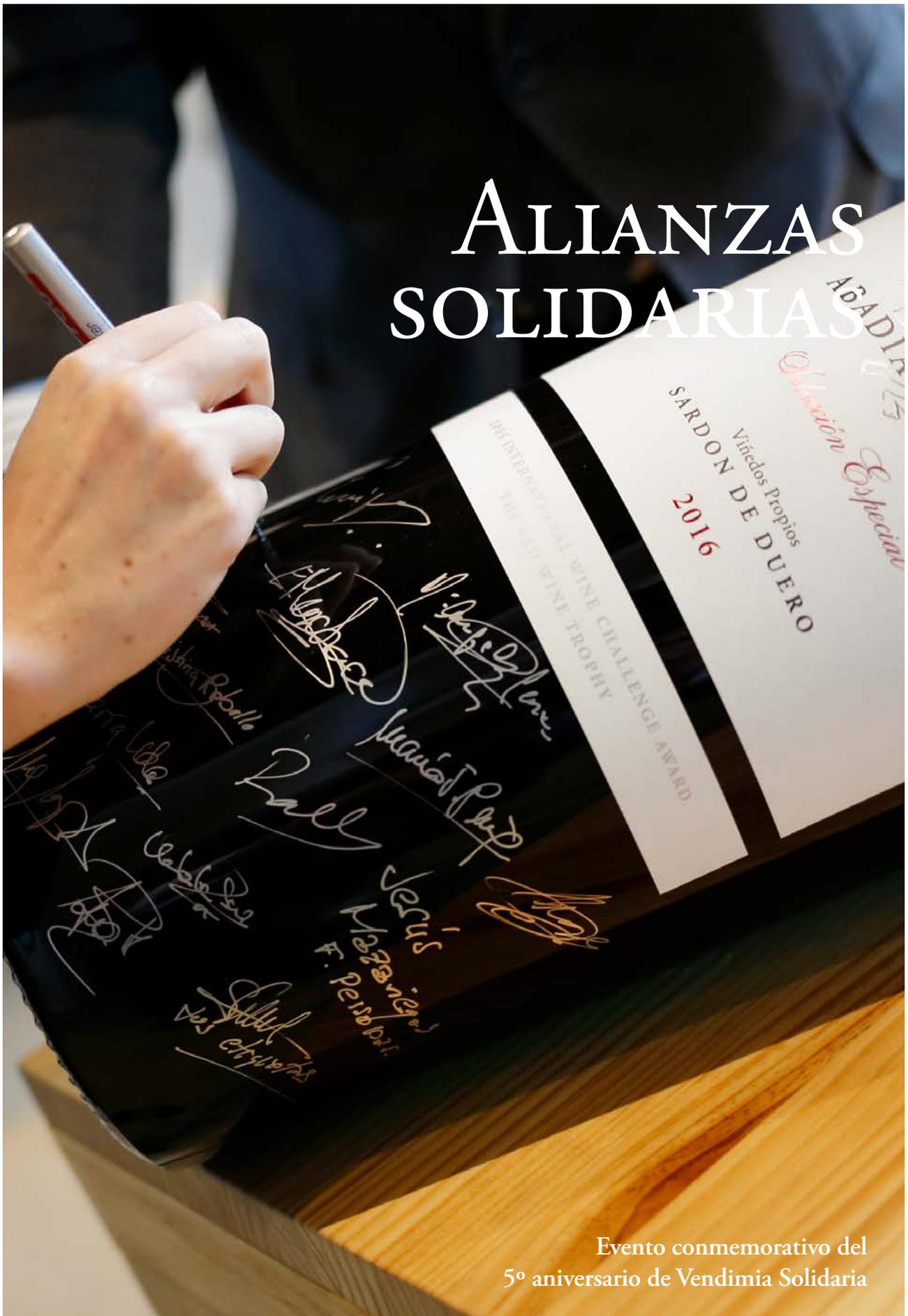


EFR

Promovido por la Fundación Másfamilia y avalado por el Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social, reconoce a aquellas organizaciones que se implican en la generación de una nueva cultura del trabajo implantando un modelo de gestión que permita un equilibrio entre lo laboral y lo personal, y que esté basado en la flexibilidad, el respeto y el compromiso mutuo.



ALIANZAS SOLIDARIAS



Evento conmemorativo del
5º aniversario de Vendimia Solidaria



Contribución de forma continua y voluntaria a la mejora social



Como parte fundamental de la gestión de la responsabilidad social se encuentra nuestra contribución continua y voluntaria a la mejora social, así como la responsabilidad de intentar devolver a la sociedad el impacto que generamos como empresa en ella.

Durante este último año, nuestra prioridad ha sido la de seguir fomentando en nuestro entorno más cercano nuevas acciones y colaboraciones con entidades que velen por los colectivos más vulnerables. Y, aún más si cabe, en un año especialmente complicado para todos por la emergencia sanitaria derivada de la infección SARS-

COV-2 y que, por ende, ha agravado todavía más la situación de estas personas.

Un trabajo que, además, se pone en valor gracias a la gestión, la implicación, el apoyo y la aportación directa de nuestros colaboradores y colaboradoras en cada iniciativa que ponemos en marcha. Este 2020 ha marcado la diferencia en muchos aspectos: la plandemia global vivida ha puesto el foco en nuestra salud y seguridad. Pero, a pesar de estar dedicados en su totalidad a contrarrestar los efectos de esta crisis sanitaria, también hemos conseguido dar visibilidad a nuevas acciones solidarias.

Proyectos y colaboraciones 2020

Colaboración en la lucha contra la COVID-19

Durante los primeros meses de la pandemia y en un ejercicio de responsabilidad y compromiso con la sociedad, decidimos colaborar con aquellos colectivos que más estaban padeciendo los efectos de esta emergencia sanitaria.



Entrega de material sanitario y alimentos

En el mes de marzo contribuimos con la dotación de material sanitario para todos nuestros colaboradores y colaboradoras, para su propio uso personal. En total distribuimos 1.000 paquetes de material de protección, que constaban de mascarillas tipo quirúrgico y guantes de látex.

La voluntariedad y cooperación de los colaboradores y colaboradoras sirvió también de gran ayuda para recaudar material y alimentos susceptibles de donación de las propias instalaciones del hotel.

De este modo, conseguimos contribuir con:

- Productos amenities: 2.500 ud
- Lencería: sábanas, toallas, alfombras, nórdicos y albornoces: 104 ud
- Alimentos frescos: 674 kg
- Valoración total: 3.489€

La ayuda fue repartida entre las personas más vulnerables de nuestro entorno local más cercano: Familias de Sardón de Duero; Residencia de 3ª edad San Millán, en Quintanilla de Onésimo; Residencia de 3ª edad San Antonio de Padua, en Cogeces del Monte; Residencia de 3ª edad Virgen del amor Hermoso, en Campaspero; Residencia de 3ª edad Santiago Apóstol, en las proximidades de Peñafiel.

7ª Vendimia Solidaria

Pese a la incertidumbre vivida, hemos podido realizar, un año más, uno de los proyectos de los que más orgullos nos sentimos y que involucra a una buena parte del equipo.

Se trata de una iniciativa puesta en marcha en 2014 y que, año tras año, hemos realizado: Vendimia Solidaria. Sin duda, es nuestro proyecto más transversal y enriquecedor a partes iguales. Un proyecto con alma, donde el compromiso, el esfuerzo y la colaboración van de la mano.

Vendimia Solidaria es una iniciativa que tiene como finalidad poner en valor el compromiso de asociaciones y fundaciones que velan y favorecen el desarrollo comunitario de colectivos en riesgo de exclusión social. Una responsabilidad social que compartimos, ya que la solidaridad es uno de los pilares que sustentan nuestro proyecto vinícola.

Todos los años realizamos la búsqueda de una entidad social de la zona dedicada a ayudar y a mejorar la calidad de vida de personas vulnerables, con la que podamos fojar sinergias conjuntas y cooperar estrechamente en sus propias acciones. Así, formamos grupos de trabajo que colaboran en una de las épocas de más trabajo de la bodega, la recogida de la uva. Las personas que forman parte de estas

entidades y que vienen a trabajar a la bodega aprenden un oficio, el cual les abre las puertas a un futuro laboral. Como fruto de esta labor ve la luz nuestro vino más comprometido, Vendimia Solidaria, y que sale a la venta al año siguiente por un valor de 10 euros. Una acción conjunta con la que los fondos recaudados por la venta de cada una de las botellas son destinados íntegramente al proyecto de esta entidad de interés social y sin ánimo de lucro.

En este último año hemos colaborado con **Fundación Kumen**, una institución sin ánimo de lucro de ámbito nacional y con sede en Valladolid que nace en el año 2010. Su misión es fomentar el crecimiento de los valores humanos y éticos universales en las personas, con especial atención a la infancia y a la juventud, a través de actividades desarrolladas en el tiempo de ocio. Siendo conscientes de que cuanto más mayor se es más difícil es cambiar la filosofía de nuestra vida, sus acciones se dirigen principalmente a la infancia y la juventud.

Desde Kumen se realizan actividades y proyectos para mejorar las condiciones de vida de un número importante de personas y que han permitido a otras el acceso a una formación educativa de mayor calidad, así como desarrollar valores humanos y sociales por medio del ocio y la cultura.



Proyecto Vendimia Solidaria 2020

Este año hemos tenido la oportunidad de colaborar con un colectivo diferente al de años anteriores. En esta ocasión, junto con la Fundación Kumen, hemos ayudado a la asociación RED MADRE, una entidad que vela porque mujeres embarazadas y los hijos e hijas de éstas no pasen ningún tipo de necesidad.

El dinero recaudado del proyecto es destinado a la compra de todos aquellos productos que necesitan los niños en sus primeros años de vida y que, en la actualidad, ante la emergencia sanitaria que padecemos, su situación se ha visto agravada. Estos productos a los que hacemos referencia son: pañales, leche maternizada, cereales, potitos, toallitas, biberones, chupetes y cunas. Además de ayudarles en su día a día con comida o con lo que necesiten de manera más inmediata.

Las personas que han conformado este año el equipo de trabajo son mujeres que, de alguna u otra forma, están implicadas en el proyecto siendo beneficiarias del mismo. Como cada año, sus nombres aparecerán en la contraetiqueta haciendo alusión a su esfuerzo y compromiso.

Por otro lado, cabe señalar que en este 2020 también se ha realizado la donación de la parte recaudada por la venta de la sexta Vendimia Solidaria a la Asociación “El Puente Salud Mental Valladolid” por un total de **11.280€**. Los fondos recaudados han sido destinados a su programa de inserción sociolaboral para personas con problemas de salud mental y para el desarrollo integral de sus miembros en clave positiva. A través de la metodología de aprendizaje- servicio, se imparte una formación específica según el perfil profesional, tanto teórica como práctica, para desarrollar un proyecto en beneficio de la comunidad. En esta ocasión, son para llevar a cabo labores de jardinería y de cuidado de las zonas verdes del Centro de Participación Ciudadana de Valladolid.

11.280€

Donación Vendimia Solidaria
a Asociación el Puente
Salud Mental



10
17

Colaboración Banco de Alimentos

Otro de los proyectos surgidos de las necesidades creadas en este 2020 ha sido el lanzamiento de una campaña asociada al Banco de Alimentos de Valladolid. Una iniciativa que ha consistido en la recaudación de fondos a través de la venta de alguno de nuestros vinos de Pago. Por la compra de cualquiera de nuestros vino de Pago se han destinado 5 euros de su importe total a dicha entidad. La cantidad total aportada ha sido de 300€.

Una vez más nos gustaría señalar la solidaridad de nuestro equipo y, en especial, el de una de nuestras colaboradoras que durante el mes de noviembre ha formado parte del voluntariado de la entidad en Valladolid recaudando alimentos.

12
13

Días Internacionales y Mundiales

De nuestro interés por dar visibilidad y concienciar acerca de hechos y acontecimientos vividos por la sociedad, surge la idea de compartir y acoger algunas de las fechas más representativas en el calendario. Por medio de nuestros canales internos hemos hecho visibles el Día Internacional contra la Violencia de Género, el Día Internacional Libre de Bolsas de Plástico, el Día Internacional de la Madre Tierra, entre otros.

13

Hora del Planeta

Y, como viene siendo habitual, nos hemos unido a la campaña de la 'Hora del planeta', con la que toda la iluminación de nuestro hotel se ha apagado por completo durante un determinado periodo de tiempo. Una acción internacional que no sólo conlleva una celebración en sí, sino con la que también promovemos y fomentamos, como miembros de la Fundación Startlight, la no contaminación lumínica.

17

ODS

Desde 2019 trabajamos bajo el marco de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) por medio de diferentes acciones y con la intención de confluir con los mismos. El foco este año se ha puesto en la sensibilización y formación a nuestros colaboradores y colaboradoras.

Se ha impartido de las siguientes maneras:

- A través de la relación de la actividad con los propios objetivos.
- Identificación de las acciones y alineación con los ODS
- Implicación del comité de RSE con la búsqueda de relación entre las acciones y los objetivos.
- *Team building*¹ [Construcción de equipos] organizado para todos los colaboradores y colaboradoras, cuyo eje principal era el conocimiento de los ODS.

17

Cena solidaria "Bocados de Arte"

Durante el mes de febrero hemos tenido la oportunidad de colaborar con la Fundación Síndrome de Down de Madrid en su cena solidaria "Bocados de arte" celebrada en el Teatro Real de Madrid. Un evento con el compromiso hacia las personas que sufren dicho síndrome, y con un carácter muy especial, ya que pudimos conocer las propuestas de los chefs relevantes interpretadas por artistas de ArteDown.

Los pintores visitaron los restaurantes de los chefs en los denominados "encuentros de genios". Y el objetivo era conversar con cada uno de ellos y conocer su filosofía ante la cocina y las emociones que buscan transmitir en sus platos. Así, cada artista forjó un criterio para reflejar estas sensaciones a través de su arte.

Nuestra aportación ha sido por medio de una donación de 54 botellas de Selección Especial 2016 y por la compra de la entrada (150 euros). Y los beneficios son destinados a la financiación de los programas de cultura, ocio, deporte y salud de Down Madrid.

17

Colaboración con la Asociación Española contra el Cáncer (AECC)

En este caso en particular, la colaboración de Abadía Retuerta LeDomaine con la asociación ha derivado directamente de un patrocinio de su agenda solidaria con una aportación de 500€. Una iniciativa social con la que la entidad pretende recaudar fondos para continuar con la investigación de tratamientos y el apoyo y el acompañamiento a las personas que padecen esta enfermedad y a sus familiares.

¹ Explicado con más detalle en el apartado de nuestro equipo

Colaboración Universidad de Warwick

Otro claro ejemplo de alianzas ha sido nuestra colaboración con la Universidad de Warwick.

Esta universidad emplazada en Coventry, Reino Unido, es considerada como una de las 10 mejores universidades del país y está posicionada entre las 62 mejores universidades del mundo. Además, es conocida por ser una de las más innovadoras de Gran Bretaña.

La colaboración ha sido a través de la cooperación en la tesis de una de sus colaboradoras, que trataba sobre la Comunicación de la Responsabilidad Social Corporativa (RSC) en las Redes Sociales y su impacto en la identificación y bienestar de los colaboradores y colaboradoras.

Esta investigación tiene como objetivo analizar las percepciones (experimentadas vs valoradas) de los colaboradores sobre las prácticas en RSE de la empresa, así como su comunicación en diferentes canales de Redes Sociales, y de ver cómo estas impresiones tienen un impacto sobre su identificación con la compañía y el bienestar.

Este estudio se ha realizado a través de un cuestionario, el cual fue enviado a todos los colaboradores y colaboradoras para que, de forma voluntaria, pudieran acceder.

Estaba estructurado de la siguiente manera:

- Preguntas socio-demográficas
- Escala sobre el engagement [relación de interacción] que tiene el colaborador y colaboradora con las Redes Sociales de la empresa, donde se investiga la interacción con éstas y la afición con las publicaciones, además de su identificación.
- Identificación del colaborador y colaboradora con la empresa



- Percepciones del colaborador y colaboradora sobre las prácticas de responsabilidad social interna y externa, ambiental y económica.
- Bienestar del colaborador y colaboradora, y más concretamente relacionado al estrés percibido en el trabajo, a niveles de ansiedad, al estado de satisfacción (cómo de feliz está en su vida general) y nivel de repercusión de la COVID-19 al bienestar propio. De esta forma, se obtienen mayor validez de datos.

Los datos recopilados servirán para testar hipótesis y relaciones entre variables para averiguar si el modelo teórico que se proponía podía ser aceptado o refutado con la evidencia empírica. Los datos utilizados para el estudio académico fueron agregados con los de las demás empresas participantes (todas ellas seleccionadas por su alto grado de compromiso con la responsabilidad social empresarial)

Toda la información recopilada es confidencial, pero una vez finalizado el estudio podremos conocer gracias a un reporte específico y una presentación los análisis, conclusiones y recomendaciones.

La participación total por parte de Abadía Retuerta LeDomaine ha sido de 66 personas; una muestra representativa para poder llevar a cabo el estudio.

A cierre de la edición de esta memoria aún no se conocen los datos, puesto que la previsión data de seis meses aproximadamente, desde la última fecha de recolección de datos el 31 de diciembre de 2020.

Somos socios de...

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



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

Federación Española del Vino (FEV): organización privada que agrupa al sector bodeguero español. Los objetivos de la FEV, además de la defensa de la imagen del vino como alimento básico de la dieta mediterránea y diferenciarlo de otras bebidas, se centran en la búsqueda del mejor entorno posible para que las empresas vitivinícolas desarrollen su actividad.

www.fev.es

Wine in Moderation (WIM): organización internacional fundada por asociaciones sectoriales y empresas vinícolas líderes que se encargan 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): 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

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 forestales que publica la Administración, y participamos con ella en algunas de las 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, 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: da servicio a parcelas ubicadas en términos municipales próximos a Valladolid para contribuir así al asentamiento y al desarrollo de agricultores y horticultores locales.

www.crrcanaldelduero.es

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

Visión responsable: asociación de interés general, cuyo objetivo es impulsar el conocimiento, la aplicación y la investigación de la responsabilidad social en nuestro entorno mediante actividades divulgativas, formativas e intercambio de experiencias con la participación de personas, empresas e instituciones públicas y privadas y que son líderes en este ámbito.

www.visionresponsable.es

Masfamilia: organización privada, profesional, independiente, sin ánimo de lucro y de carácter benéfico, creada y dirigida a aportar soluciones innovadoras y altamente profesionales para la protección y apoyo de la familia y, en especial, de aquellas con dependencias en su seno.

www.masfamilia.org

Sindicato agrario ASAJA: organización que se encarga de la gestión de subvenciones en el viñedo y realiza la Política Agrícola Común (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 (CEOE Valladolid): 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

Asociación de Directivos de Comunicación (DIRCOM): entidad profesional que agrupa a los directivos y a los profesionales de la comunicación de las empresas, instituciones y consultoras.

www.dircom.org

Virtuoso: grupo estadounidense que integra a agencias de viaje especializadas en turismo de lujo.

www.virtuosotravel.es

Traveller Made: red de diseñadores de viajes de lujo especialistas en ofrecer experiencias únicas y genuinas.

www.travellermade.com

Internova Travel Group: red que ofrece un alto nivel de experiencia personal en viajes a clientes y clientas corporativos, de lujo y de ocio a través de las agencias de viaje.

www.travelleadersgroup.com

The Leading Hotels of the World (LHW): red internacional de hoteles independientes de lujo, exclusivos, únicos y auténticos fundada en 1928. Formada por más de 400 hoteles en 80 países que representan la esencia del destino en el que se encuentran.

es.lhw.com



EL VALOR
AÑADIDO:
NUESTRO
EQUIPO



Uno de los pilares primordiales en nuestra gestión de la responsabilidad social es nuestro equipo

8 Compromiso con nuestros colaboradores y colaboradoras

Uno de los pilares primordiales en nuestra gestión de la responsabilidad social es nuestro equipo, el cual representa los valores y principios de Abadía Retuerta LeDomaine. Un valor que también queda reflejado en el nombre del departamento encargado de su gestión, que ha pasado a denominarse en este último año departamento de Personas y Organización.

El equipo se divide y distribuye por áreas de trabajo basadas en las necesidades de la compañía. Contamos con un equipo encargado de la parte de finca, de hotel y de bodega, y también con un plantilla ubicada en Madrid.

A 31 de diciembre del año 2020, la estructura de nuestra plantilla es la siguiente:



PLANTILLA MEDIA ANUAL: 145,47

PLANTILLA	ABADÍA RETUERTA (BODEGA)		LEDOMAINE (HOTEL)		SERVICIOS CENTRALES		TOTAL	
	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres
Nº total de empleados	45	12	24	31	3	12	72	55
	57		55		15		127	



En las gráficas se puede observar la evolución desde 2016.

PLANTILLA

	ABADÍA RETUERTA (BODEGA)		LEDOMAINE (HOTEL)		SERVICIOS CENTRALES		TOTAL	
	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres
2019	35	12	31	42	3	13	69 (50,74%)	67 (49,26%)
	47		73		16		136	
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 2020

	MUJERES	HOMBRES	TOTAL
Oficinas y despachos	3	0	3
Bodega	2	1	3
Campo	3	14	17
Hotel	24	13	37
Total	32	28	60

BAJAS 2020

	MUJERES	HOMBRES	TOTAL
Jubilación	0	0	0
Finalización de contrato	17	11	28
Cese voluntario	1	3	4
No superación del periodo de prueba	3	0	3
Otros	6	12	18
TOTAL	27	26	53

PLANTILLA POR TIPO DE TRABAJO. INDEFINIDO

SERVICIOS CORPORATIVOS

PARCIAL 0

COMPLETA 14

LEDOMAINE (HOTEL)

PARCIAL 2

COMPLETA 53

AR (BODEGA)

PARCIAL 0

COMPLETA 48

PLANTILLA POR TIPO DE TRABAJO. TEMPORAL

SERVICIOS CORPORATIVOS

PARCIAL 0

COMPLETA 1

LEDOMAINE (HOTEL)

PARCIAL 0

COMPLETA 0

AR (BODEGA)

PARCIAL 0

COMPLETA 9

Observamos una tendencia estable de la contratación indefinida frente a la temporal, al igual que en el tipo de jornada, donde la completa se antepone a la parcial.

Las líneas generales de Abadía Retuerta LeDomaine estipulan que, de manera habitual, no se contrate a colaboradores ni colaboradoras externos, por cuenta propia o subcontratados, para la realización de la parte sustancial del trabajo.



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 LeDomaine. Hay que tener en cuenta que para calcular el número de personas que se van a necesitar, debemos calcularlos rendimientos. En el caso de la vendimia, los kilogramos de uva por día que coge un colaborador y colaboradora depende de la cosecha total, de tal manera que cuanto más abundante es la cosecha, más uva cogen por día.

En el caso de la poda en verde los rendimientos dependen del tamaño de los brotes de la viña. Si éstos son pequeños, dos personas podrán realizar la poda en verde de una hectárea. A medida que los pámpanos crecen, los rendimientos bajan, llegando a necesitar hasta cinco personas por hectárea con brotes de más de medio metro. Puesto que el crecimiento de estos brotes depende de la temperatura, con la estimación meteorológica de las siguientes semanas calculamos el crecimiento y a su vez, con este dato, el número de personas para realizar la labor, puesto que se necesita que los brotes sean lo más pequeños posibles.

Estas contrataciones se realizan 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.

Este año, en el momento de comienzo de la poda en verde, nos encontramos en una situación difícil, ya que las primeras contrataciones se produjeron en abril, y aun existía

mucha incertidumbre. Aun así, gracias a la colaboración de todo el equipo, tanto la poda en verde como la vendimia se pudieron llevar a cabo sin incidentes. Establecimos un protocolo exhaustivo de actuación, en el que creamos equipos de trabajo 'burbuja', de forma que estuvieran repartidos en cuadrillas de diez personas cada uno. Aun así cada persona contará con el espacio suficiente para guardar más de los dos metros de distancia entre un compañero o compañera y otro, además de ser provistos con todos los equipos de material de protección individual (EPI) correspondientes, y detectando aquellos colaboradores y colaboradoras que pudieran ser especialmente vulnerables.

Las personas con las que se contaron en cada época respectivamente fueron de:

- Poda en verde: 46 colaboradores y colaboradoras (31 hombres y 15 mujeres)
- Vendimia: 185 colaboradores y colaboradoras distribuidos entre las personas que realizan su actividad en el campo 148 (113 hombres y 35 mujeres), así como las que se encuentran en la parte de bodega, en total 37 (20 hombres y 17 mujeres)

La distribución de la plantilla a fecha 31 de diciembre por edades a la fecha anteriormente mencionada es:

- Entre 19 y 29 años: 7,1% (9 colaboradores y colaboradoras.)
- Entre 30 y 45 años: 56,7% (72 colaboradores y colaboradoras.)
- Más de 45 años: 36,2% (46 colaboradores y colaboradoras.)

Si hacemos la distinción por género:

DISTINCIÓN DE LA PLANTILLA POR EDAD

HOMBRES

+45	24
30 A 45	36
19 A 20	9

MUJERES

+45	19
30 A 45	37
19 A 20	5

Hablamos por tanto de que la tendencia continua como hasta ahora, concentrándose el porcentaje mayor de colaboradores y colaboradoras (más de un 70%) en la franja comprendida entre los 30 y 45 años.

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.

En este año 2020 hemos contado con dos personas con discapacidad, dentro de la plantilla, ambas con contrato indefinido.

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

Contamos con cuatro convenios colectivos de aplicación, con los que el 100% de las personas están cubiertas: Convenio Colectivo de Hostelería de Valladolid, Convenio Colectivo de Industria de la Vid, Convenio Colectivo de Oficinas y Despachos de Madrid y Convenio Colectivo de Campo.

5 8

Durante el 2020 también hemos avanzado con nuestro proyecto de igualdad y de conciliación, con el que queremos apoyar y facilitar la conciliación entre la vida personal, laboral y familiar.

Hemos llevado a cabo el nuevo procedimiento de flexibilidad horaria PNT-HR34 que flexibiliza el horario de entrada y de salida, comprendiéndose la entrada entre las 08:00 y 10:00 horas de la mañana y la salida entre las 17:00 y 19:00 horas, para los colaboradores que ocupan puestos de oficina.

Con un horario de descanso para la comida a la elección del colaborador y colaboradora de entre 30 minutos y 2 horas. Además, para poder garantizar la desconexión digital, existe un periodo de "obligada disponibilidad" entre las 10:00 y las 16:30 horas, durante el cual podrá programarse cualquier reunión o realizar las llamadas oportunas, y tener que respetar así los tiempos fuera de este periodo.

Otra de las novedades, dentro del ámbito de la conciliación, ha sido el desarrollo del programa "Elige con Responsabilidad", que ofrece a los colaboradores y colaboradoras la flexibilidad de trabajar de forma responsable desde otros lugares del territorio nacional.

Los principios que engloba son:

- **Mayor autonomía:** paso de una política de flexibilidad con aprobación del responsable de área a una en la cual sólo es necesario informarle.
- **Mayor comodidad:** contribución económica de un único pago para asegurar la idoneidad del espacio de trabajo.

De igual forma, a este programa pueden adherirse todas aquellas personas de oficina susceptibles de poder desarrollar su actividad de manera telemática.

Este proyecto surge de un objetivo ya planteado a finales de 2019 y que durante los primeros meses de 2020 viene apoyado por la elaboración de un procedimiento de teletrabajo, donde uno de los puntos que refleja es la necesidad de proporcionar a todos los colaboradores y colaboradoras que puedan desarrollar este teletrabajo equipos portátiles. Por ello, desde que se decreta el primer estado de alarma el 14 de marzo de 2020, estas personas pueden adaptar de manera funcional su actividad en casa.



Obtención de la certificación empresa familiarmente responsable (efr)

Uno de los objetivos marcados para este 2020 ha sido obtener la certificación de Empresa Familiarmente Responsable.

Efr es un movimiento internacional que se ocupa de avanzar y dar respuestas en materia de responsabilidad y respeto a la conciliación de la vida personal, familiar y laboral.

Esta certificación deriva de la Fundación Más Familia, la cual tiene como propósito conseguir un cambio social y un apoyo a la familia a través de la conciliación en la empresa y promover una cultura empresarial que haga hincapié en la gestión de las personas desde una visión que abarque la dimensión laboral, personal y familiar de cada colaborador y colaboradora.

De este modo, adherirnos a sus valores y contar con este sello supone consolidar nuestro trabajo en materia de conciliación e igualdad, medir resultados y poner la vista en futuros proyectos de avance y mejora.

La certificación efr está estructurada en base a cinco bloques, en los que se valora las acciones ya implementadas en la compañía y aquellas que aportan pautas para el trabajo futuro relativas a la calidad en el empleo, flexibilidad temporal y espacial, apoyo a la familia, desarrollo personal y profesional e igualdad de oportunidades.



Todas las acciones que aquí podemos encontrar son aquellas que van más allá de lo establecido en los convenios de aplicación. Un ejemplo de ello es la flexibilidad temporal y espacial, la implantación de planes de igualdad desde 2016 (anterior a su obligación por norma), la inversión del 0.5% de la facturación total en formación, entre otros.

La satisfacción de nuestros colaboradores y colaboradoras

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

- Encuesta Opina: involucra expresamente a todos los colaboradores y colaboradoras de la compañía. Se realiza 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.

Canales de comunicación

Este año más que nunca se han optimizado y reforzado los diferentes canales de comunicación para que el equipo estuviese en contacto y permaneciese unido a pesar de la distancia. Especialmente en esta ocasión y aun más si cabe, la comunicación interna ha tenido un papel fundamental.

Se han mantenido los canales y plataformas de comunicación habituales, aunque el uso de los mismos por parte del equipo, en alguno de ellos, ha sido menor:

- Correo electrónico corporativo
- Tablones informativos
- Portal del empleado Retuerta Web
- Buzón de sugerencias

Pero, sin duda, uno de los canales que más ha favorecido mantener una relación constante con todo el equipo ha sido la aplicación Teams de Microsoft. Por medio de ésta, hemos creado un grupo integrado por todas las personas que formamos Abadía Retuerta LeDomaine.

Una aplicación que ha permitido a las diferentes áreas crear espacios eficientes de trabajo colaborativo, además de facilitar una comunicación instantánea y fomentar un grado de interacción muy fluido entre los equipos. Pero también nos ha ayudado a mantener una comunicación más cercana con toda la plantilla y compartir novedades, celebrar reuniones informativas dirigidas por el comité de dirección y nuevos retos e iniciativas puestas en marcha desde la compañía, además de dotar de información relativa a seguridad y salud.

Los cambios organizativos más influyentes para la organización se difunden, al menos, con un mes de antelación, de modo que el equipo pueda gestionar estos cambios de manera óptima. Un cambio significativo en este 2020 ha sido la entrada de un nuevo director de Operaciones de Hotel, tras la salida de su antecesor.

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



Elaboración de un manual de bienvenida



Tras la incorporación de los colaboradores y colaboradoras a Abadía Retuerta LeDomaine, se lleva a cabo un proceso de inducción [onboarding], donde se acompaña al colaborador y colaboradora en sus primeros días de trabajo y se presenta a la compañía desde el departamento de Personas y Organización, con una visión más interna y general, y con el resto de departamentos de una manera mucho más exhaustiva.

Se guía en la familiarización de los procesos y de los compañeros que conforman la compañía.

Esta es la razón por la que decidimos incorporar a este proceso la elaboración de un

manual de bienvenida. Se trata de una guía con la que el colaborador y colaboradora puede conocer los aspectos esenciales de Abadía Retuerta LeDomaine: su misión, visión y valores. Y descubrir las diferentes unidades de negocio y profundizar acerca de la historia de la bodega y el hotel. Descubrir de primera mano lo que significa la responsabilidad social empresarial en Abadía Retuerta Ledomaine, sus pilares y la correlación con los objetivos de desarrollo sostenible. Además de conocer los beneficios que tiene como colaborador y colaboradora. Con el único objetivo de facilitar el proceso de adaptación a una nueva empresa y poder de esta forma transmitir y compartir los valores de la compañía.



Seguridad y salud

La salud de nuestros colaboradores y colaboradoras es primordial, por ello ponemos a su disposición unas condiciones y beneficios especiales para la contratación de un seguro de salud privado, que incluye cobertura a conyúges, hijos e hijas.

Para cumplir con la normativa en materia de prevención de riesgos laborales, contamos con ASPY PREVENCIÓN S.L.U, un servicio de prevención externo con el que realizamos la prevención técnica y vigilancia de la salud.

Además de la formación en prevención de riesgos laborales establecidos según las funciones de cada puesto de trabajo, en este 2020 todos los colaboradores y colaboradoras han realizado un curso de prevención de riesgos ante un posible contagio de SARS-CoV-2.

También se ha consultado la vulnerabilidad asociada con la evidencia científica disponible a fecha 18 de mayo de 2020 (información científica-técnica sobre la COVID-19, del Ministerio de Sanidad; ECDC; CDC), para detectar los colaboradores y colaboradoras incluidos y poner a su disposición mayores medidas de prevención, además de trasladar dicha información efectiva y confidencial a

nuestro servicio de prevención externo para su también control y seguimiento.

Todos los colaboradores y colaboradoras han sido provistos de mascarillas quirúrgicas o mascarillas FFP2 (en función de la vulnerabilidad del mismo) desde marzo de 2020 para el desempeño de su actividad.

Además se han puesto en vigor nuevos protocolos de prevención y seguridad dentro de las diferentes áreas de la compañía, que incluyen procedimientos y pautas a seguir, marcadas como medida preventiva y de contención de infección SARS-CoV-2.

Tras el cierre de nuestro hotel LeDomaine, por el real decreto 463/2020 del 14 de marzo y en el que se establece el estado de alarma para la gestión de la situación de crisis sanitaria ocasionada por la COVID-19, durante los meses de abril y mayo se implementaron diferentes protocolos y medidas preventivas (mencionadas anteriormente). Una de las pautas fijadas ha sido la realización de tests de detección de la infección SARS-CoV2 a todos los colaboradores y colaboradoras de la plantilla en el mes de junio.

Vacunación gripe 2020

En un año especialmente complicado por la crisis sanitaria y siguiendo las pautas de recomendación dictadas por las autoridades sanitarias, desde Abadía Retuerta LeDomaine hemos compartido con nuestros colaboradores y colaboradas el plan

de vacunación para la gripe y les hemos brindado la opción de poderse vacunar e incluir también a sus familiares y convivientes a través de nuestro servicio de prevención ajeno y totalmente gratuito.

DATOS DE ACCIDENTABILIDAD		2018	2019	2020
NÚMERO DE ACCIDENTES (CON BAJA)		3	7	4
NÚMERO DE INCIDENTES (SIN BAJA)		7	16	15
DÍAS NO TRABAJADOS	Por accidente laboral (4 casos en 2020)	32	143	15
	Por accidente no laboral	0	0	0
	Por enfermedad profesional	0	0	0
	Por enfermedad común (47 casos en 2020)	1.032	1.689	2.248
	Total	1.064	1.832	2.264
ÍNDICE DE ABSENTISMO	Por contingencias profesionales	0,05	0,09	0,02 ¹
	Por contingencias comunes	1,63	1,93	2,10 ²
ÍNDICE DE INCIDENCIA	Por contingencias profesionales	1,91	4,22	2,63 ³
	Por contingencias comunes	21,66	34,33	29,61 ⁴

- 1 Muy por debajo de la media del sector para empresas entre 25 y 250 colaboradores y colaboradoras, que es de 0,98
- 2 Por debajo de la media del sector para empresas entre 25 y 250 colaboradores y colaboradoras, que es de 3,77
- 3 Muy por debajo de la media del sector para empresas entre 25 y 250 colaboradores y colaboradoras, que es de 10,97.
- 4 Por debajo de la media del sector para empresas entre 25 y 250 colaboradores y colaboradoras, que es de 52,95



Objetivo 2020-2021

Convenir un acuerdo de colaboración con una clínica privada de fisioterapia con condiciones especiales para nuestros colaboradores y colaboradoras.



El desarrollo profesional

Nuestro equipo es uno de los principales activos de la compañía y la piedra angular sobre la que seguir creciendo. Es un enorme orgullo seguir apostando por la formación y desarrollo profesional de todos y cada uno de nuestros colaboradores y colaboradoras orientados a la promoción del talento profesional y a la creación de entornos laborables inclusivos y positivos.

Anualmente destinamos un 0,5% de nuestra facturación total en formación. Un dato que ha prevalecido, a pesar de las circunstancias vividas.

Entendemos que la formación y conocimiento es un factor clave en la competitividad y en la capacidad de innovación de la compañía. Un plan formativo que favorece a:

- La igualdad de oportunidades y la promoción personal y profesional
- Un mayor conocimiento que incide en un análisis más global a la hora de tomar decisiones y resolver posibles adversidades
- Lograr metas individuales
- Elevar el nivel de satisfacción en el puesto de trabajo
- Ayudar a la integración en la empresa.

Un año más hemos diseñado un Plan de Formación a partir de las necesidades identificadas orientándose a una mejor capacitación posible de nuestros colaboradores y colaboradoras para la consecución de los objetivos fijados.

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

A continuación, detallamos algunas de las formaciones más relevantes e incluidas en este Plan de Formación de 2020:

- **Gestión del liderazgo:** programa orientado a mandos intermedios, donde se desarrollan e imparten técnicas de autoliderazgo, habilidades de comunicación y gestión de equipos.
- **Idiomas:** refuerzo y ampliación de las formaciones en inglés y francés, proporcionando la mejora continua en estas habilidades.



- **Cuencos Tibetanos** (ver en el apartado ‘Nuestro hotel’): formación dirigida al equipo de terapeutas especialistas de nuestro Santuario Wellness & Spa, que permite el desarrollo de una nueva experiencia holística basada en la salud emocional de nuestros clientes y clientas y huéspedes.
- **Sumillería:** formación especializada en la cultura, el servicio y la gestión del vino, y la bodega.
- **Programa Ejecutivo Responsabilidad Social Empresarial (RSE):** formación avanzada en sostenibilidad y buenas prácticas dentro de la responsabilidad social empresarial.
- **Estética Oncológica:** formación exclusiva a personal de spa, cuyo objetivo es poder tratar con técnicas específicas a pacientes oncológicos.
- **Senior Talent Advisory:** destinado a impulsar técnicas de assesment [evaluación situacional] y coaching [entrenamiento] para colaboradores y colaboradoras en posiciones clave.

En la siguiente tabla se recogen las horas destinadas a formación durante 2020 por categoría profesional:

HORAS DE FORMACIÓN 2020	
Categoría profesional	Nº de horas
2º encargado/a de servicio técnico	3
2º jefe/a de recepción	82
Asistente de colectividades	5
Auxiliar servicio n4	378
Auxiliar ventas	33
Auxiliar administrativo	113
Ayudante camarero/a n5	176,5
Ayudante camarero/a nocturno n5 g1	30,5
Ayudante cocinero/a	25
Camarero/a	26,5
Camarero/a de pisos	130
Cocinero/a 4 g1	7
Cocinero/a	45
Coordinador/a de ventas	59
Directivo	13
Director/a hotel	80
Encargado/a de lavandería	32
Encargado/a	20
Encargado de servicio técnico	4
Especialista de servicio n3 g1	136
Especialista del servicio	197
Gobernante/a	57
Jefe/a administrativo/a 2º	15
Jefe/a de 1ª	84
Jefe/a de sala	97
Jefe/a de recepción	110
Jefe/a de partida	36
Limpiador/a	42
Nivel 1 g1	13
Oficial 1ª administrativo/a	31
Oficial 2ª administrativo/a	16
Oficial de primera	28
Oficial de segunda	57
Peon especialista	5
Recepcionista	152
Recepcionista día y noche	149
Relaciones públicas	25
Responsable de servicio	90
Supervisor/a	304,5
Supervisor/a n3 g1	58,5
Técnico/a no titulado	5
Técnico/a mantenimiento	7
Telefonista	12
Titulado/a medio	13
Titulado/a superior	97,5
TOTAL	3.100
MUJERES	1.575
HOMBRES	1.525

17

Jornada Virtual de Formación y Responsabilidad Social Empresarial

Nuestra implicación con el desarrollo formativo y profesional de nuestros colaboradores y colaboradoras nos ha posibilitado participar en la **Jornada Virtual de Formación y Responsabilidad Social Empresarial** organizada por la Escuela de Negocios de la Fundación San Pablo CEU Castilla y León. Un encuentro destinado a recalcar la importancia de la profesionalización dentro de las compañías a partir de la inversión en formación. Además de hacer hincapié en lo importante que es contar en la plantilla con personas formadas en responsabilidad social empresarial.

8

17

Alianzas internas

Uno de los procedimientos implementados durante 2020 y que más enriquecedor ha resultado es el crosstraining [entrenamiento cruzado], con el que colaboradores y colaboradoras de diferentes departamentos han realizado labores conjuntas en departamentos distintos al suyo propio.

Una medida tomada a raíz del Decreto establecido por el Gobierno de España para contrarrestar los efectos de la pandemia, y que ha supuesto el cierre, entre otros, del sector de la hostelería. Durante ese periodo de tiempo en vigor del Decreto, nuestro hotel LeDomaine cerró sus puertas. Dada la situación, impulsamos esta nueva modalidad para crear valor añadido y fomentar la colaboración interdepartamental.



Organizar un taller de divulgación de los ODS para todo el equipo

Entre los objetivos previstos para el 2020 también se ha encontrado el de involucrar y dar a conocer entre los colaboradores y colaboradoras los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), además de dar visibilidad a las distintas acciones impulsadas por Abadía Retuerta LeDomaine y el efecto que éstas tienen en ellos.

En el mes de febrero organizamos una jornada diferente a la de años anteriores con toda la plantilla, con la intención de trabajar conjuntamente en los ODS y crear sinergias entre los propios compañeros y compañeras. Visualizamos un vídeo presentación de la organización de Naciones Unidas sobre cómo implementar en nuestra empresa los ODS y en qué consistía la actividad a realizar posteriormente.

Una actividad orientada a reconocer el impacto directo de nuestras acciones e iniciativas en los ODS. Llevamos a cabo una distribución de grupos, compuestos por colaboradores y colaboradoras que, en su día a día de trabajo, no se encuentran tanto en contacto.

Una vez asignados los grupos, la labor en equipo consistía en sortear diferentes pruebas en 60 minutos y sin tener más ayuda que la de los propios integrantes para resolver el enigma final.

Una actividad que ha permitido al equipo familiarizarse con estos conceptos y tener un mayor conocimiento sobre los mismos.

4
8

Con el fin de identificar, desarrollar y retener el talento en la organización, se establece un sistema de evaluación del desempeño para todos los colaboradores y colaboradoras. Por un lado, contamos con un sistema de evaluación para aquellas personas que tienen una parte variable en su retribución y que se denomina Performance Management Process (PMP).

A principio de año se determinan una serie de objetivos asociados al colaborador y colaboradora y que son revisados y adaptados a mitad de año. Se evalúa tanto objetivos técnicos como valores y comportamientos entre los que se encuentran la innovación, la calidad del trabajo, el trabajo en equipo o la integridad, entre otros. Todos ellos están vinculados a los valores de la compañía y nos permiten observar qué concepto y visión tienen de los mismos tanto el colaborador y la colaboradora como su responsable directo.

Y para aquellas personas que no cuentan con una retribución variable se realiza una evaluación del desempeño

a final de año, que incluye una valoración general de su implicación y comportamiento.

La transformación digital que vivimos también ha acelerado el desarrollo de nuevos procesos de evaluación como es nuestra evaluación del potencial, para analizar la capacidad del profesional para desarrollar y elevar su perfil actual de competencias y habilidades requeridas para el desempeño de una nueva posición en un futuro. Esta evaluación también recoge la visión de su responsable directo y la del propio colaborador y colaboradora, sus intereses y motivaciones en la compañía a corto y medio plazo.

Gracias a toda la información que nos proporcionan estos sistemas de evaluación podemos comprobar la evolución del equipo y valorar las distintas alternativas de proyección profesional. Además, a partir de esta recopilación de información y posterior estudio, nace el programa "TOP TALENT" que tiene como finalidad identificar a aquellos colaboradores y colaboradoras que sobresalen en todos los aspectos y valores, y adaptar a los mismos un proyecto personalizado. Y de este modo seguir apoyando y apostando el talento interno, el desarrollo personal y profesional y, por ende, la retención de talento.

8

Premios Estrella

Consisten en unos premios mensuales, en el que los propios colaboradores y colaboradoras eligen por medio de una votación a aquella persona del equipo que durante el mes ha sobresalido notablemente en su puesto de trabajo, más allá de la excelencia esperada, y que ello influya en un 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 reconocer y así premiar. Además, a final de año y por medio de un sorteo se otorga a los premiados durante todo el año el premio Estrella Anual.

La situación vivida este año ha dificultado la entrega de los mismos de manera presencial, pero de igual modo y con la misma periodicidad se han llevado a cabo de forma virtual.

4

Excellence Internship Programme

Programa de prácticas destinado a desarrollar y profesionalizar a estudiantes de diferentes áreas de la compañía. A través de este programa, los alumnos y alumnas de diferentes escuelas, tanto nacionales como internacionales, ponen en práctica aquellos conceptos adquiridos durante su formación en los centros formativos.

Este año tuvimos la oportunidad de contar durante los meses de enero y febrero con 8 estudiantes, dentro de los departamentos de cocina, mayordomía, comunicación, reservas y sala.

Tras el Decreto de estado de alarma del 14 de marzo y por seguridad sanitaria, durante el resto del año el proyecto queda paralizado.

COMPORTAMIENTO ÉTICO Y RESPONSABLE



Contamos con un Código de Conducta cuyos cinco principios básicos son:

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

Tratamos a nuestros **colaboradores y colaboradoras** 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 determinar que los pilares de la Responsabilidad Social Empresarial de Abadía Retuerta LeDomaine son:

Responsabilidad ante nuestro legado

Dirigida a preservar y a compartir el legado histórico y natural, nuestra tierra, arte y cultura con las generaciones presentes y futuras.

Compromiso con nuestros colaboradores y colaboradoras

Apostamos por el desarrollo personal y profesional, la motivación, la implicación y la iniciativa de nuestros colaboradores y colaboradoras. 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 y clientas.

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.

Durante 2020, en Abadía Retuerta LeDomaine hemos continuado hacia adelante con nuestro compromiso con la igualdad. Hemos llevado a la práctica diferentes acciones en la materia y hemos renovado nuestro Plan de Igualdad con vigencia de dos años.

Desde la Junta de Castilla y León, una vez más, nos han concedido la subvención de igualdad y conciliación. Con la asignación recibida hemos desarrollado:

- Difusión del compromiso de la empresa con la igualdad de oportunidades
- Difusión de los protocolos contra el acoso y la violencia de género
- Informe de evaluación del plan vigente y diseño del plan de acción para los próximos años (2020-2022)
- Campañas de sensibilización
- Remodelación del plan de formación con perspectiva de género
- Manual de bienvenida con perspectiva de género

También hemos trabajado para la obtención de la certificación efr, para seguir impulsando la conciliación de la igualdad familiar, personal y laboral en la compañía (ver en el apartado 'el valor añadido: nuestro equipo'). Fue en 2019 cuando recibimos el primer reconocimiento por nuestra labor y puesta en marcha de 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. El distintivo Óptima es otorgado por la Junta de Castilla y León.

Contamos además con 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 hemos mencionado anteriormente, en relación con las compras y las subcontrataciones, se cumple con el procedimiento interno de compras, PNT-FIN-01_03.

Nuestra Política Anti Soborno revisada por última vez con fecha 1 de febrero de 2020; y nuestra Política de Conflicto de Intereses, cuya última revisión es del 1 de septiembre de 2015, son un apoyo clave para regir nuestro comportamiento ético y responsable.

La toma de decisiones

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

En este último año, el REDI ha contado con una nueva incorporación tras la salida del anterior director de Operaciones de Hotel.

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

Los puestos directivos y de responsabilidad están ocupados por 7 hombres (63,6%) y 4 mujeres (36,4%). Actualmente, hay 6 directivos entre 30 y 50 años y 5 mayores de 50 años.

La compañía promueve y garantiza la igualdad de oportunidades en los procesos de promoción interna y desarrollo profesional. En este sentido, los puestos de responsabilidad ocupados por mujeres se han incrementado en los últimos años alcanzando el 40% en los órganos de dirección.

Desde 2014 contamos con el Comité Operativo de Responsabilidad Social Empresarial (RSE), que en la actualidad se compone de colaboradores y colaboradoras de los departamentos de Mantenimiento, Finanzas, Marketing, Laboratorio, Campo y Bodega, Venta Directa, Personas y Organización, Spa y Comunicación.

El Comité se reúne trimestralmente para la revisión de su plan de acción, así como para el análisis de cualquier riesgo u oportunidad relativos a la responsabilidad social empresarial.

Equipo directivo



ENRIQUE VALERO
Director General





ACERCA DE ESTE INFORME

El Informe de Responsabilidad Social Empresarial de 2020 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. Asimismo, se ha buscado en su elaboración y 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 Operativo RSE.

Este informe cubre el periodo comprendido entre enero y diciembre de 2020 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, 2018 y 2019.

Durante este año no ha habido 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 han sido seleccionados teniendo en cuenta lo reflejado en el Código de Conducta.

GRUPOS DE INTERÉS	CANALES DE COMUNICACIÓN	TEMAS MATERIALES
Clientes	Dpto. de Comunicación Dpto. de Bodega y Viñedo Dpto. de Ventas Bodega (Nacional) Dpto. de Ventas Bodega (Exportación) Dpto. de Ventas Hotel (nacional e internacional) Dpto. de Venta Directa	<ul style="list-style-type: none"> • Salud y seguridad de los clientes • Marketing y etiquetado • Privacidad del cliente
Empleados	Dpto. de Personas y Organización	<ul style="list-style-type: none"> • Empleo • Relaciones colaborador-empresa • Salud y seguridad en el trabajo • Formación y enseñanza • Diversidad e igualdad de oportunidades • No discriminación
Accionistas	Consejo de Administración	<ul style="list-style-type: none"> • Desempeño económico
Proveedores, contratistas y empresas colaboradoras	Dpto. de Comunicación Dpto. de Bodega y Viñedo Dpto. de Finanzas y Logística Dpto. de Personas y Organización	<ul style="list-style-type: none"> • Desempeño económico • Evaluación ambiental de proveedores • Evaluación social de proveedores
Sociedad (prensa)	Dpto. de Comunicación	<ul style="list-style-type: none"> • 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	101
102-2	Actividades, marcas, productos y servicios	17-23-25-32
102-3	Ubicación de la sede	2
102-4	Ubicación de las operaciones	2
102-5	Propiedad y forma jurídica	101
102-6	Mercados servidos	20-21
102-7	Tamaño de la organización	17-25-32-83-84-107
102-8	Información sobre empleados y otros trabajadores	84
102-9	Cadena de suministro	21-23-32
102-10	Cambios significativos en la organización y su cadena de suministro	101
102-11	Principio y enfoque de precaución	41
102-12	Iniciativas externas	23-41-59-64
102-13	Afiliación a asociaciones	80-81
102-14	Declaración de altos ejecutivos responsables de la toma de decisiones	13
102-16	Valores, principios, estándares y normas de conducta	97
102-18	Estructura de gobernanza	98-99
102-40	Lista de grupos de interés	102
102-41	Acuerdos de negociación colectiva	86
102-42	Identificación y selección de grupos de interés	101
102-43	Enfoque para la participación de los grupos de interés	102
102-44	Temas y preocupaciones clave mencionados	102-103
102-45	Entidades incluidas en los estados financieros consolidados	103
102-46	Definición de los contenidos de los informes y las coberturas del tema	107
102-47	Lista de temas materiales	103
102-48	Reexpresión de la información	51-106
102-49	Cambios en la elaboración de informes	101
102-50	Periodo objeto del informe	101
102-51	Fecha del último informe	101
102-52	Ciclo de elaboración de informes	101
102-53	Punto de contacto para preguntas sobre el informe	2
102-54	Declaración de elaboración del informe de conformidad con los estándares GRI	101
102-55	Índice de contenidos GRI	104-105-106
102-56	Verificación externa	101
GRI 103	Enfoque de gestión (2016)	
103-1	Explicación del tema material y su cobertura	
103-2	El enfoque de gestión y sus componentes	Ver tablas siguientes
103-3	Evaluación del enfoque de gestión	

DESEMPEÑO ECONÓMICO		
CÓDIGO	TEMA	PÁGINA
GRI 201	Desempeño económico (2016)	
103	Enfoque de gestión 201	2-13-97-98-99-101-103-107
201-1	Valor económico directo generado y distribuido	107
201-2	Implicaciones financieras y otros riesgos, y oportunidades derivadas del cambio climático	47
201-4	Asistencia financiera recibida por el Gobierno de España	18-32-107
DESEMPEÑO AMBIENTAL		
CÓDIGO	TEMA	PÁGINA
GRI 301	Materiales (2016)	
103	Enfoque de gestión 301	13-22-32-41-69-97-98-101
301-1	Materiales utilizados por peso o volumen	22-32
GRI 302	Energía (2016)	
103	Enfoque de gestión 302	41-52-56-97-98-101
302-1	Consumo energético dentro de la organización	52
302-3	Intensidad energética	56
302-4	Reducción del consumo energético	50-56
GRI 303	Agua y efluentes (2018)	
103	Enfoque de gestión 303	13-41-57-58-97-101
303-1	Interacción con el agua como recurso compartido	41-57
303-3	Extracción del agua	33
303-4	Vertido del agua	58
303-5	Consumo del agua	57-58
GRI 304	Biodiversidad (2016)	
103	Enfoque de gestión 304	13-59-60-62-97-98-101
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	59
304-2	Impactos significativos de las actividades, los productos y los servicios en la biodiversidad	59
304-3	Hábitats protegidos o restaurados	22-62
GRI 305	Emisiones (2016)	
103	Enfoque de gestión 305	41-51-97-98-101
305-1	Emisiones directas de GEI (alcance 1)	51
305-2	Emisiones indirectas de GEI al generar energía (alcance 2)	51
305-3	Otras emisiones indirectas de GEI (alcance 3)	51
305-4	Intensidad de las emisiones de GEI	51
305-4	Reducción de las emisiones de GEI	51
GRI 306	Efluentes y residuos (2016)	
103	Enfoque de gestión 306	41-63-64-65-97-98-101
306-1	Vertido de aguas en función de su calidad y destino	58
306-2	Residuos por tipo y método de eliminación	63-64-65
GRI 308	Evaluación ambiental de proveedores (2016)	
103	Enfoque de gestión 308	69-97-98-101
308-1	Nuevos proveedores que han pasado filtros de evaluación y selección de acuerdo con criterios ambientales	69

DESEMPEÑO SOCIAL		
CÓDIGO	TEMA	PÁGINA
GRI 401	Empleo (2016)	
103	Enfoque de gestión 401	83-97-98-99-101
401-1	Nuevas contrataciones de empleados y rotación de personal	84
GRI 402	Relaciones trabajador-empresa (2016)	
103	Enfoque de gestión 402	83-86-87-88-97-101
402-1	Plazos de avisos mínimos sobre cambios operacionales	98-99
GRI 403	Salud y seguridad en el trabajo (2018)	
103	Enfoque de gestión 403	83-90-91-97-98-101
403-8	Cobertura del sistema de gestión de la salud y la seguridad en el trabajo	90
403-9	Lesiones por accidente laboral	91
403-10	Dolencias y enfermedades laborales	91
GRI 404	Formación y desarrollo (2016)	
103	Enfoque de gestión 404	83-92-93-95-97-98-101
404-1	Media de horas de formación al año por empleado	92-93
404-3	Porcentaje de empleados que reciben evaluaciones periódicas del desempeño y desarrollo profesional	95
GRI 405	Diversidad e igualdad de oportunidades (2016)	
103	Enfoque de gestión 405	97-98-99-101
405-1	Diversidad en órganos de gobierno y empleados	85-98
GRI 406	No discriminación (2016)	
103	Enfoque de gestión 406	97-98-99-101
406-1	Casos de discriminación y acciones correctivas emprendidas	88
GRI 412	Evaluación de derechos humanos (2016)	
103	Enfoque de gestión 412	80-97-98-99-101
412-1	Operaciones sometidas a revisiones o evaluaciones de impacto sobre los derechos humanos	80
GRI 413	Comunidades locales (2016)	
103	Enfoque de gestión 413	75-97-98-101
413-1	Operaciones con participación de la comunidad local, evaluaciones del impacto y programas de desarrollo	75-76-77-78-79
GRI 414	Evaluación social de proveedores (2016)	
103	Enfoque de gestión 414	69-97-98-101
414-1	Nuevos proveedores que han pasado filtros de selección de acuerdo con criterios sociales	69-72
GRI 416	Salud y seguridad de los clientes (2016)	
103	Enfoque de gestión 416	23-97-98-101
416-1	Evaluación de los impactos en la salud y seguridad de las categorías de productos o servicios	23-33
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	23-97-101
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	72-97-98-99-101
418-1	Reclamaciones fundamentadas relativas a violaciones de la privacidad del cliente y pérdida de datos del cliente	72

Por error de imprenta la primera versión de la memoria 2019 GRI Standards contempla de manera errónea la relación del índice.

Anexo I: Desempeño económico

DATOS ECONÓMICOS ¹	2019	2020
VALOR ECONÓMICO DIRECTO GENERADO (€)	12.468.907	6.964.571
Ingresos (€)	12.468.907	6.964.571
VALOR ECONÓMICO DISTRIBUIDO (€)	10.854.880	7.763.372
Gastos operativos (€)	4.085.010	2.166.852
Salarios y beneficios de empleados (€)	6.174.794	5.775.907
Pagos a proveedores de capital (€)	74.308	75.148
Impuestos (€)	536.488	-271.214
Recursos destinados a la comunidad (€)	11.280	16.679
VALOR ECONÓMICO RETENIDO (€)	1.614.027	-798.801

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	2019	2020
Ayudas OCM a la exportación (€)	105.425,46	117.885,79
PAC (€)	36.018,04	26.414,05
Estación meteorológica (€)	-	918,00
Ayuda gasóleo agrícola (€)	-	-
Plan de igualdad (€)	2.395,72	1.965,65
Plan de conciliación (€)	-	2.500,00
Premios (€)	3.500,00	-
TOTAL (€)	147.339,22	149.683,49

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@abadia-retuerta.com
abadia-retuerta.com

