

Memoria de Sostenibilidad ESG 2022



ABADIA RETUERTA

Memoria de Sostenibilidad ESG 2022

*Este año hemos conseguido
el reconocimiento por la
Unión Europea de la
Denominación de Origen
Protegida Abadía Retuerta*



ABADIA RETUERTA

ODS ¿Cómo contribuimos?

Contribución de Abadía Retuerta a los Objetivos de Desarrollo Sostenible

1 FIN
DE LA POBREZA



FIN DE LA POBREZA

- Acciones solidarias
- Creación de puestos de trabajo en el entorno local

3 SALUD
Y BIENESTAR



SALUD Y BIENESTAR

- Campañas de vacunación frente a la gripe
- Campañas de donación de sangre
- Jornadas de los deportes
- Participación carrera de empresas
- Precios especiales en seguro médico privado y pruebas específicas

4 EDUCACIÓN
DE CALIDAD



EDUCACIÓN DE CALIDAD

- Elaboración de un plan de formación anual
- Academia del Terruño
- Excellence Internship Programme

5 IGUALDAD
DE GÉNERO



IGUALDAD DE GÉNERO

- Certificación efr (desarrollo en medidas de igualdad y conciliación de la vida personal, familiar y profesional)
- Distintivo óptima Castilla y León
- Distribución paritaria de nuestra plantilla

6 AGUA LIMPIA Y SANEAMIENTO



AGUA LIMPIA Y SANEAMIENTO

- Gestión y control periódica del agua
- Riego por goteo para nuestro viñedo y huerto orgánico
- Agricultura regenerativa en nuestro huerto orgánico respetando así los ciclos naturales del agua

7 ENERGÍA ASEQUIBLE Y NO CONTAMINANTE



ENERGÍA ASEQUIBLE Y NO CONTAMINANTE

- Controles periódicos del control energético
- Utilización de paneles fotovoltaicos para la generación de energía en la bodega
- Paneles solares para precalentar el agua caliente sanitaria en el hotel
- Utilización de sistema freecooling
- Utilización del sistema geotermia

8 TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO



TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO

- Certificación efr (promoción de beneficios que mejoren las condiciones laborales de los colaboradores)
- Contratos laborables estables
- Certificación Green Globe, que nos avala como destino sostenible
- Gestión del talento y formación continua

9 INDUSTRIA, INNOVACIÓN E INFRAESTRUCTURA



INDUSTRIA, INNOVACIÓN E INFRAESTRUCTURA

- Investigaciones como base de mejora
- Control del alumbrado exterior 100% eficiente
- Controles dentro de la bodega para el consumo eficiente de las instalaciones

10 REDUCCIÓN DE LAS DESIGUALDADES



REDUCCIÓN DE LAS DESIGUALDADES

- Proyecto Vendimia Solidaria
- Colaboración con entidades sociales en donaciones y patrocinios

11 CIUDADES Y COMUNIDADES SOSTENIBLES



CIUDADES Y COMUNIDADES SOSTENIBLES

- Proyecto Arte
- Realización de acuerdo con el Patio Herreriano como potenciador del arte
- Cuidado continuo de nuestra Abadía, edificio histórico del s. XII

12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES



PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES

- Certificación como viñedo ecológico
- Proyecto Plastic Free
- Gestión de residuos
- Proyecto de identificación nuestro mapa de productores
- Elección de proveedores acorde a nuestros valores
- Estudio de la cadena de valor

13 ACCIÓN POR EL CLIMA



ACCIÓN POR EL CLIMA

- Elaboración de Winemaker's collection
- Obtención del sello del MITECO sobre la huella de carbono, con la categoría de reduzco, calculo y compenso
- Investigación sobre los efectos del cambio climático en la producción de vino
- Obtenciones de certificaciones ambientales como: ISO 14001 y WFCP

15 VIDA DE ECOSISTEMAS TERRESTRES



VIDA DE ECOSISTEMAS TERRESTRES

- Plan de Ordenación Cinegética
- Ampliación de nuestro huerto orgánico

16 PAZ, JUSTICIA E INSTITUCIONES SÓLIDAS



PAZ, JUSTICIA E INSTITUCIONES SÓLIDAS

- Código de conducta
- Política antisoborno
- Elaboración Informes Sostenibilidad bajo índices GRI Standards
- Análisis de la materialidad

17 ALIANZAS PARA LOGRAR LOS OBJETIVOS



ALIANZAS PARA LOGRAR LOS OBJETIVOS

- Participación con asociaciones y fundaciones
- Presencia en la comunidad local



Entrevista al director general | 8

1 Qué hay detrás de Abadía Retuerta | 13

1.1 A qué nos dedicamos | 14

1.2 Cómo lo hacemos | 24

2 Compromiso con el territorio | 33

2.1 Gestionamos los recursos naturales de forma sostenible | 34

2.2 Protegemos la biodiversidad | 38

2.3 Utilizamos las materias primas con responsabilidad | 40

2.4 Nuestra gestión de residuos | 42

2.5 Trabajamos por la calidad del aire | 46

2.6 Gestión de la energía | 48

2.7 Cuidamos de nuestros recursos hídricos | 50

3 Compromiso social | 53

3.1 Cuidamos de nuestro equipo | 54

3.2 Participamos en el desarrollo del sector | 68

3.3 Colaboramos con la mejora de la sociedad | 72

4 Liderazgo responsable | 77

Anexos | 89

5.1 Desempeño económico | 90

5.2 Acerca de este informe | 92

5.3 Índice de contenidos GRI | 95

Hitos 2022

Adquisición de la primera **furgoneta eléctrica** para realizar nuestras visitas por la finca

Reconocimiento con un **Solete de la Guía Repsol** en nuestro restaurante Calicata Terroir Bar

Premio a **'Mejor Spa Histórico de Lujo'** de Europa en los premios internacionales World Luxury Spa Awards 2022

Premio **Gourmet Fuera de Serie de Sostenibilidad 2022**

Publicación sobre el cambio climático en el simposio en Atenas: "Estudios climáticos: cómo actuar para mantener la personalidad de los terroirs" por nuestro enólogo Ángel Anocibar

El premio a **'Sustainability Leader'** en los Membership Awards Leading Hotels of The World, que avala las políticas en materia de sostenibilidad implementadas por este destino experiencial

Comercialización de nuestro vino blanco **"Le Domaine"** como el **primer vino ecológico** dentro de nuestro proyecto de viñedo ecológico

Reconocimiento por la Unión Europea de la **Denominación de Origen Protegida Abadía Retuerta** en mayo de 2022

En 2022 se **duplica la superficie de nuestro huerto ecológico**, llegando a ocupar **2.400m²**

Revista enólogos: **Estudio acerca de un método simple de valoración del estado de la viña**, en viñedos de la DOP Abadía Retuerta (MCAR)

Generamos un **2% más de energía** que en el 2021 a través de nuestras placas fotovoltaicas





Entrevista al director general

‘Ser parte de Abadía Retuerta, trabajar con Abadía Retuerta o elegir Abadía Retuerta implica ser sostenible’

Enrique Valero
Director general de Abadía Retuerta

¿Cuáles son las principales líneas de sostenibilidad en Abadía Retuerta?

2014 fue un año clave en términos de sostenibilidad para Abadía Retuerta. Porque fue el año en el que creamos nuestro Plan director, definimos las bases y los pilares en los que se fundamentaría nuestro proyecto de responsabilidad social empresarial y configuramos un comité compuesto por diferentes personas de cada una de las áreas de la compañía para abordar los distintos proyectos de la organización en materia de sostenibilidad.

Hoy, nuestras principales líneas de actuación siguen siendo las mismas que al inicio y son los que consideramos nuestros cinco pilares básicos: la responsabilidad con nuestro legado, el compromiso con nuestros empleados; enfocado en

su desarrollo personal y profesional, la biodiversidad y el cuidado del entorno, la excelencia; que se basa en la perseverancia e innovación, y la integridad; donde la ética y la coherencia son clave para trasladar y reflejar nuestros valores.

La memoria de sostenibilidad es un elemento clave para definir la estrategia de la empresa ¿cuál es el principal reto a la hora de enfrentarse a ella? La primera memoria de sostenibilidad la hicimos en 2016 y desde entonces hemos evolucionado mucho, porque después de siete ediciones (esta es ya nuestra séptima memoria) nuestro plan de sostenibilidad ha ido incorporando cada vez más objetivos y mejoras en materia de desarrollo sostenible ambiental y social. Actualmente contamos con una memoria más estructurada, acreditada bajo los criterios de GRI Standard y basada

en los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de Naciones Unidas de su agenda 2030.

Para haber llegado hasta aquí ha sido esencial trabajar desde el principio en una estrategia que definiera las bases de nuestra responsabilidad social, los objetivos y los indicadores que, más tarde, nos ayudarían a recopilar la información y a medir el cumplimiento de esos objetivos marcados al inicio. Pero también que implicase a todas las áreas de trabajo de la compañía y que cada una de las personas que somos parte de Abadía Retuerta colaborase por alcanzar esas metas. Estos son los principales retos que abordamos.

¿Cómo se consigue integrar y transmitir esta cultura de sostenibilidad entre los colaboradores, los huéspedes, los proveedores y los grupos de interés?

Para nosotros la sostenibilidad es un pilar fundamental y la entendemos como un valor que aúna conceptos ambientales y sociales. Gestionamos dos herencias: un patrimonio natural, con 700 hectáreas en un valle único dominado por el Duero, y un patrimonio cultural e histórico. Y nuestra misión es traspasar estas herencias a las siguientes generaciones en mejores condiciones. Esta es una visión y filosofía que compartimos y de la que hacemos cómplices a

todos nuestros colaboradores, grupos de interés, socios, y huéspedes. Porque ser parte de Abadía Retuerta, trabajar con Abadía Retuerta o elegir Abadía Retuerta implica ser sostenible.

También el hecho de contar con una visión a largo plazo ayuda a que nuestro equipo tenga una perspectiva única del que sentirse orgulloso y, al mismo tiempo, de implicación en la conservación de nuestro legado cultural e histórico junto con el natural. Todo ello hace que nuestra gestión diaria ponga en valor nuestro entorno, nuestra historia, en definitiva, nuestro patrimonio, y que la experiencia del empleado conecte emocionalmente con la experiencia del huésped.

Al hilo de los huéspedes ¿ha notado un cambio en las necesidades del consumidor a raíz de la pandemia, la crisis energética...?

¿Y una preocupación hacia la sostenibilidad? La sostenibilidad se ha convertido en una necesidad. El huésped no busca lo caro y lo ostentoso, sino la experiencia, la personalización, la sostenibilidad. Busca un lujo basado en las vivencias y en las emociones. Se valora lo auténtico, lo local, lo especial y experiencial. Por eso es clave transmitir a nuestros huéspedes la genuinidad del enclave donde se encuentran.

Y es que hemos pasado de ser turistas a ser viajeros. Queremos

‘La sostenibilidad se ha convertido en una necesidad’

'2022 ha sido un ejemplo de la tenacidad, el talento y la capacidad de superación que tiene el equipo de Abadía Retuerta'

entender dónde estamos y cómo es el vino, la gastronomía, la artesanía, la forma de vivir de ese lugar, y eso es el auténtico lujo. Creemos en nuestros valores, en nuestra comunidad local, en nuestra artesanía, nuestra cultura, y eso nos hace diferentes a la hora de conectar con nuestros huéspedes.

¿Cómo resumiría este año 2022 en Abadía Retuerta?

El año 2022 ha sido un ejemplo una vez más de la tenacidad, el talento y la capacidad de superación que tiene el equipo de Abadía Retuerta para afrontar cualquier reto, por difícil que sea, y superar aquellas adversidades a las que están expuestos y se encuentran por el camino. La constante exigencia de mejora que caracteriza a nuestro equipo nos permite hablar de óptimos resultados, de logros alcanzados que son la garantía de nuestra trayectoria futura, la consolidación de nuestro liderazgo como compañía y nuestra aportación de valor a la sociedad.

Esta mentalidad hace que avancemos como compañía y aspiremos a ser un agente de cambio, y a liderar un sector donde la sostenibilidad es la piedra angular.

¿Qué hitos destacaría de 2022?

De un lado, en lo que compete estrictamente a nuestra bodega, una de las mayores satisfacciones en este último ejercicio ha sido

la obtención de nuestra propia Denominación de Origen Protegida. Porque pone de relieve arduos años de gran trabajo por parte del equipo de viñedo por mantener viva una tradición vinícola de hace más de ocho siglos y por recuperar un viñedo histórico, que es el de Abadía Retuerta, y siempre adaptándose a los cambios que demanda el sector. Con el fin último de elaborar unos vinos que reflejan la singularidad y la personalidad de nuestro terruño.

Pero también el habernos situado como uno de los 50 mejores destinos enoturísticos del mundo por The World's Best Vineyards 2022, posicionándonos en la posición #29 y convirtiéndonos en el tercer destino español mejor valorado del mundo, es también para estar satisfechos porque una vez más se evidencia nuestro compromiso de mejora constante.

Y en lo que se refiere a nuestro hotel, recibir el premio a 'Mejor Spa Histórico de Lujo' de Europa en los premios internacionales World Luxury Awards 2022, el premio Gourmet Fuera de Serie de Sostenibilidad 2022 de la prestigiosa revista de estilo de vida por nuestro compromiso con la cocina de kilómetro cero, de temporada y de nuestra propia huerta, o el premio a 'Sustainability Leader' en los Membership Awards Leading Hotels of The World que recibimos gracias a nuestras acciones en materia de sostenibilidad, refrendan el éxito de esta estrategia



basada en nuestro legado para construir un futuro mejor.

A futuro ¿cuáles son sus retos para seguir avanzando en materia de sostenibilidad? Nuestro futuro pasa por seguir desarrollando e impulsando acciones que

reflejen nuestro compromiso con la sociedad y con nuestro legado recibido, convirtiendo a Abadía Retuerta en un referente a nivel mundial, en un agente de cambio basado en un modelo de gestión sostenible del patrimonio y del desarrollo del territorio a través de

la generación de empleo, evolución socioeconómica y promoción de un turismo sostenible. Porque nuestro cometido final es compartir este proyecto con las generaciones presentes, pero también con quienes vienen detrás, las futuras, y conseguir que estas generaciones tengan más en vez de menos. Por eso trabajamos de manera inquebrantable nuestro modelo de sostenibilidad y ESG.

Bajo este prisma, en el que la sostenibilidad gana cada vez más importancia, en nuestro plan estratégico de 2023 vamos a incorporar un nuevo perfil que lidere toda el área de sostenibilidad, vamos a seguir trabajando de manera ecológica nuestro viñedo para conseguir que el 100% de nuestra elaboración sea ecológica, vamos a seguir inmersos en las fases de 'reduzco' y 'compenso' — está última a través de la puesta en marcha de una plantación de trufas— de nuestra huella de carbono y renovar año tras año las distintas certificaciones que hasta la fecha hemos conseguido y seguir incorporando nuevas. Y a largo plazo son varios los proyectos que tenemos en mente para lograr reducir todavía más nuestro impacto siendo Net Zero en 2030. Y, aunque todavía se encuentran en una fase inicial, estamos inmersos en el desarrollo de un plan hidrológico y energético, además de un proyecto de reforestación.



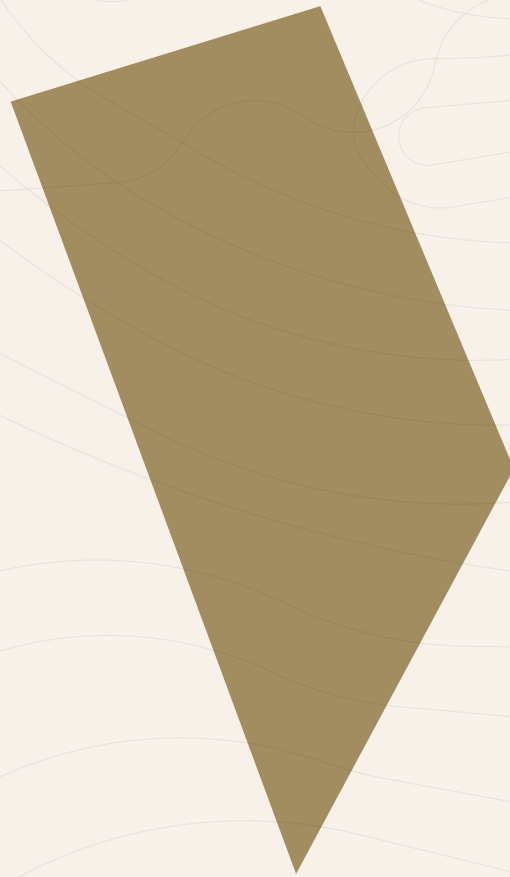
ABADIA RETUERTA
Vino de Pago

PV
-2018-

SINGLE VINEYARD
petit verdot

SARDÓN DE DUERO

1



Qué hay detrás de Abadía Retuerta

Un destino experiencial

1.1 A qué nos dedicamos

Somos un destino experiencial de referencia en el sector turístico de alta gama y vinícola, que hemos alcanzado una presencia nacional e internacional sobre la base de un modelo de negocio sostenible que nos convierte en un referente más allá de nuestro propio sector.

Contamos con dos ramas de actividad: la dedicada al cultivo, explotación e instalaciones agropecuarias, en especial las destinadas a la vitivinicultura, así como la comercialización de sus productos y derivados a través de nuestra bodega, y la dedicada a la hostelería mediante la explotación de nuestro hotel LeDomaine.



1. Qué hay detrás de Abadía Retuerta



NUESTRA BODEGA

La tradición vinícola que nos precede supuso los cimientos de nuestra bodega Abadía Retuerta. Desde que habitaban los monjes premostratenses en la Abadía, hace más de nueve siglos, la cultura de la vid tomó un papel predominante. Y fue en 1996, de la mano de Pascal Delbeck, prestigioso vigneron, cuando se creó nuestra bodega. Ahora, nuestro actual enólogo y director de bodega y viñedo, Ángel Anocíbar, es quien guía a unas manos expertas para crear uno de los vinos más únicos, singulares y que mejor reflejan la personalidad y singularidad del terruño. De las 180 hectáreas de viñedo que cuenta la finca (700ha) de Abadía Retuerta existen 54 pequeñas parcelas diferenciadas principalmente por la composición del suelo y sus variedades de uva.

En este último año hemos cultivado un total de 188.617 kg de uva ecológica, de los cuales el 30% corresponde a uva blanca y el 70% restante a uva tinta.



Uva ecológica blanca
30%



Uva ecológica tinta
70%



NUESTRO HOTEL

Nuestro hotel LeDomaine alberga una de las estructuras románicas más importantes de la región, la Abadía de Santa María Retuerta. Fundada en 1146 por la Orden Premostratense de Francia y declarada Monumento Histórico-Artístico en 1931, convirtiéndose en Bien de Interés Cultural (BIC), esta Abadía da fondo y forma a lo que hoy es nuestro hotel que consta de 27 habitaciones y 3 suites y espacios dedicados al bienestar, la gastronomía, el vino y el arte.

La propia restauración de la Abadía es todo un ejemplo de sostenibilidad. Su finalidad fue proteger y conservar el patrimonio histórico y realizar una minuciosa adaptación, y siempre fiel a su arquitectura original, de los espacios para el hotel. Así fue

como el arquitecto italiano Marco Serra le devolvió todo su esplendor, pero manteniendo su carácter, su esencia: “rehabilitamos este antiguo edificio para entablar un diálogo arquitectónico de 1.000 años” señala Serra. Un proceso de intervención que contó también con el apoyo del Dr. Alfonso Bastera, arquitecto y Catedrático de la Universidad de Valladolid, y del maestro cantero y experto en restauración monumental en piedra, Rodrigo de la Torre.

De otro lado, el cuidado de uno mismo se escribe desde nuestro Santuario Wellness & Spa. Está ubicado en la antigua zona de caballerizas y excavado bajo tierra, pero con diversas entradas que garantizan un 80% de luz natural. Cuenta con un estilo arquitectónico muy particular,



Escultura Eduardo Chillida

sin romper con la estética del lugar, con exclusivos diseños del artista de origen japonés George Nakashima y el artista suizo Hans Josephsohn. A esto hay que sumarle la magnitud de su espacio: más de 1000m² donde es posible sentirse único, evadirse del día a día y disfrutar de una amplia carta de tratamientos que no se encuentran en ningún otro lugar. El programa de bienestar de nuestro Santuario toma como base un enfoque holístico que incluye, entre otras, terapias de meditación, de yoga y sanación de sonidos mediante una experiencia con cuencos tibetanos.

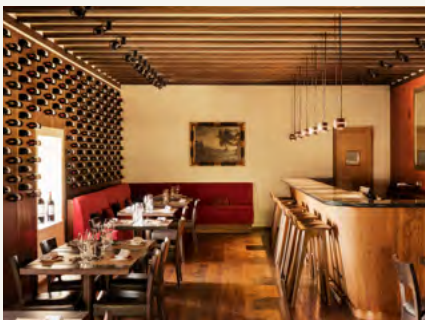
1. Qué hay detrás de Abadía Retuerta

La historia, el recetario tradicional, la cultura del vino y el producto de la tierra donde nos encontramos se traslada también a nuestros restaurantes. Su propuesta gastronómica es un tributo a nuestras raíces, al entorno y a su gente. 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. Se encuentra situada sobre la Cueva de los Monjes, que en su momento fue la cilla o almacén y que hoy alberga nuestra colección enológica privada, así como otras etiquetas de bodegas amigas.
- * **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 y de nuestra propia huerta.
- * **POOL BAR:** un espacio que crea una atmósfera natural y de máximo confort, que ofrece la posibilidad de degustar un ligero, pero sofisticado picoteo con vistas a los viñedos.



Restaurante refectorio



Restaurante Vinoteca



Ramón García y Marc Segarra

✿ **REFECTORIO:** un espacio único que simboliza su uso originario: el lugar donde los monjes premostratenses del siglo XII se reunían para comer. Ofrece una propuesta gastronómica ligada cien por cien al territorio. Desde 2014 cuenta con una estrella Michelin, la cual ha revalidado este 2022, al igual que la estrella verde Michelin, que obtuvo en 2020 por primera vez por su compromiso con la sostenibilidad y la aplicación de prácticas responsables con el medioambiente. También cuenta con dos soles Repsol.

✿ **CALICATA TERROIR BAR:** se trata de una terraza al aire libre situada en nuestra bodega, rodeada de viñedos y con una carta que pone en valor el territorio.



Restaurante Calicata

RECONOCIMIENTO DE CALICATA TERROIR BAR CON UN SOLETE DE LA GUÍA REPSOL

Apertura de nuevo espacio gastronómico dentro de Abadía Retuerta LeDomaine:

✿ **JARDÍN DE HOSPEDERÍA:** la Terraza de la Hospedería ofrece una propuesta gastronómica basada en el producto de proximidad, de temporada y de la propia huerta de los Monjes de Abadía Retuerta. Está diseñada como extensión de nuestro jardín de hospedería, minimalista y sostenible, un espacio verde que se rinde a las inigualables vistas de la Abadía Santa María de Retuerta.



Jardín de Hospedería

1. Qué hay detrás de Abadía Retuerta

Historia y tradición. 9 siglos de historia

Fundación de la Abadía
Santa María de Retuerta

1835
Desamortización
de Mendizábal

Pascal Delbeck.
Estudio
del Terroir

**Construcción
de la bodega.**
Primera gran
añada.

1146

1931

1990

1996

2005

Declaración
Bien de
Interés Cultural

**Abadía Retuerta.
Selección
Especial 2001.**
Best Wine Trophy
(International
Wine Challenge,
Londres)

1991
Primeras
viñas plantadas

2007
Se descubre
nuestro viñedo
prefiloxérico

2011

Primera añada
Blanco de Guarda
LeDomaine

Inauguración
Hotel
LeDomaine

Apertura
Santuario
Wellness
& Spa y
Caballerizas

Estrella Verde Michelin
y 2 Soles Repsol
Restaurante Refectorio

2018

Creación
de la Academia
del Terruño

2022

2014

2012

2015

2020

2016

Selección Especial
Top 100 Wine
Spectator
(2010, 2011 y 2012)

**Denominación de
Origen Protegida**

Solete Repsol Restaurante
Calicata

Primera estrella Michelin
y Sol Repsol Refectorio

Primera añada de
Vendimia Solidaria

1. Qué hay detrás de Abadía Retuerta

Nuestros vinos se conocen a lo largo de todo el mundo, teniendo presencia en más de 30 países de Europa, América y Asia. **Aunque su comercialización en España supone el volumen mayor de ventas, siendo éste de un 69,6%.**

El principal destino internacional para nuestros vinos es Suiza.



Europa

Noruega
Dinamarca
Reino Unido
Países Bajos
Luxemburgo
Suiza
Bélgica
Alemania
Polonia
Austria
Letonia
Bulgaria

China

Corea del Sur

Japón

Hong Kong

Thailandia

Maldivas

Asia

1. Qué hay detrás de Abadía Retuerta

1.2 Cómo lo hacemos

En Abadía Retuerta trabajamos para desarrollar nuestra actividad de una forma sostenible, pero además bajo el paraguas de nuestra misión, visión y valores.

Misión

Somos guardianes de la historia y de un lugar de encuentro entre la tierra y la vida. Historia, lujo experiencial, saber hacer y espacio natural.

Visión

Ser referente “top 10” de los vinos de calidad de España nacional e internacional y del lujo experiencial. Un propósito común.

Valores

Atemporalidad, sensibilidad, generosidad y honestidad.



LUJO Y EXCELENCIA CAMINAN DE LA MANO

Múltiples reconocimientos avalan nuestros vinos y nuestro concepto de destino experiencial. Destaca el reconocimiento de nuestro Abadía Retuerta Selección Especial 2001, que consiguió el Premio al Mejor Vino Tinto del Mundo –Red Wine Trophy– otorgado por la International Wine Challenge de Londres en 2005 (Wine Magazine - UK).

Además, fuimos la primera bodega española que ha logrado incluir durante tres años consecutivos en la prestigiosa lista ‘Los 100 Mejores Vinos del Mundo’ de la revista Wine Spectator nuestro vino Abadía Retuerta Selección Especial. En concreto, nuestra añada 2012 ocupó el puesto número 12 en la clasificación.

Asimismo, estamos representados en el sector del lujo a través de la organización Leading Hotels of the World, un consorcio hotelero formado por más de 400 hoteles y resorts de lujo de 80 países distintos. Esta organización promueve una oferta máxima de calidad y excelencia, junto con un compromiso con el respeto al medioambiente y el desarrollo social mediante proyectos de sostenibilidad.

1. Qué hay detrás de Abadía Retuerta



APUESTA POR EL ARTE COMO ELEMENTO DIFERENCIADOR

Lo que fuera entonces la Abadía de Santa María de Retuerta es hoy algo más que un hotel y una bodega. Es un proyecto que, con enorme responsabilidad y generosidad, conserva y amplía un legado de más de nueve siglos. En este compromiso por compartir con las generaciones presentes y preservar una herencia para las futuras, apostamos por continuar añadiendo capas de valor a nuestra historia con la creatividad propia del siglo XXI. Esto lo hacemos en la gastronomía, en la viticultura y ahora también en el arte. Desde hace más de dos años, y siguiendo los valores de sostenibilidad y

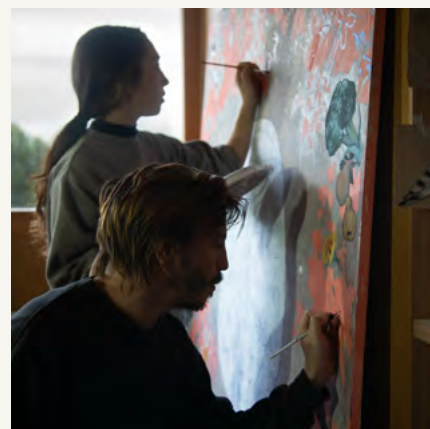
excelencia, pusimos en marcha un proyecto de arte que tiene como finalidad poner en valor las colecciones existentes y ampliarlas.

A día de hoy contamos con un museo al aire libre del escultor alemán Ulrich Rückriem y una colección privada de arte con más de 170 piezas que van desde el siglo XII hasta el siglo XXI; Palma el Joven, Guardi, Panini, Joan Miró o Rückriem se convierten en los protagonistas de cada uno de nuestros rincones junto con tapices franceses, bargeños españoles, pintura, escultura, relieves, alfombras o mobiliario histórico.

Desde 2021 estamos ampliando activamente nuestra colección de obras de arte con creaciones contemporáneas que tienen que ver con el lugar y con nuestros valores.

Lo hacemos a través de nuestro programa de artistas en residencia, Territorio. Un programa que tiene como finalidad favorecer el acceso a la cultura y la creación de proyectos artísticos de calidad. Cada año invitamos a un artista del panorama nacional e internacional a vivir y a trabajar en nuestro destino y que, tras su estancia, la obra que crean, nos la donan. Los primeros artistas invitados fueron Abderrahim Yamou (Casablanca, 1959) y el dúo artístico Los Bravú, que lo forman Dea Gómez (Salamanca, 1989) y Diego Omil (Pontevedra, 1988).

Pero también nuestra colección existente la ampliamos mediante nuestro programa de adquisición de obras en ARCOmadrid, así como de colaboraciones con museos y colecciones que se materializan en préstamos de obra. Entre las últimas incorporaciones se encuentran dos piezas únicas de acero realizadas por el escultor vasco, Eduardo Chillida. Su obra 'Rumor de Límites V (1959)' puede contemplarse bajo uno de los ábsides de la Abadía y su pieza 'Lotura XVIII (1991)' en nuestro Jardín de la Hospedería. A estas se suman también algunas de las recientes obras de artistas más noveles como Miguel Marina y su obra 'Montecarlo (2018)', la de la artista Marina González Guerreiro, 'Benditeras (2020-2021)', así como Emanuela Soria y su obra 'Running Water (2021)'.




Logro
2022
Colaboración
Museo Patio
Herreriano

* ACUERDO DE COLABORACIÓN CON EL MUSEO PATIO HERRERIANO DE VALLADOLID

En este último año llevamos a cabo un acuerdo de colaboración con el Museo Patio Herreriano de Valladolid para impulsar su programa del XX Aniversario, y favorecer más allá de los propios muros de la Abadía el acceso a la cultura. En concreto fue a través de su exposición 'Una revelación', que comprendía medio centenar de obras de una treintena de artistas internacionales procedentes de la Colección Sandretto Re Rebaudengo, una de las coleccionistas privadas más importantes de Europa. Entre sus obras, la del artista Jeppe Hein, bajo el título 'Flowing Water' (2006), permaneció expuesta en Abadía Retuerta.

1. Qué hay detrás de Abadía Retuerta



CERTIFICACIONES Y RECONOCIMIENTOS

En este 2022 hemos vuelto a recibir puntuaciones sobre nuestros vinos de la mano de críticos expertos, quienes se encargan anualmente de reflejar la diferencia que marcan las diferentes bodegas en la elaboración de sus productos.

Estas puntuaciones se traducen además en la valoración de los elevados estándares de calidad y de las técnicas cuidadas y preservadas a lo largo de los años.



MERCADO NACIONAL

MERCADO INTERNACIONAL

	Guía Gourmet	Guía Peñín	Robert Parker The Wine Advocate	Wine Spectator	James Sucking
LeDomaine 2020	-	92 Puntos	-	90 Puntos	93 Puntos
Selección Especial 2018	95 Puntos	94 Puntos	93 Puntos	90 Puntos	95 Puntos
Pago Garduña 2017	97 Puntos	94 Puntos	92 Puntos	92 Puntos	95 Puntos
Pago Valdebellón 2017	-	93 Puntos	94 Puntos	-	94 Puntos
Petit Verdot 2017	98 Puntos	93 Puntos	94 Puntos	-	93 Puntos
Pago Negralada 2017	-	95 Puntos	93 Puntos	-	-
Cuvée Palomar 2018	-	93 Puntos	93 Puntos	-	-



Nuestra cuidada oferta experiencial también ha sido valorada durante este año, y se ha visto reflejada en la consecución de estos cinco galardones: Best Vineyards of the World, World Luxury Spa Awards, LHW Membership Award, Premio Gourmet Fuera de Serie y Traveller's Choice.

En Abadía Retuerta continuamos trabajando internamente por afianzar nuestro modelo de negocio sostenible. El reconocimiento de estas organizaciones a nuestra labor realizada durante 2022 es un impulso para seguir avanzando en la misma línea.

WELLNESS

WORLD LUXURY SPA AWARDS

Mejor Spa Histórico de Lujo

SOSTENIBILIDAD

THE LEADING HOTELS OF THE WORLD®

LHW Membership Award
"Sustainability Leader"

fuera de serie

Premio Gourmet Fuera de Serie
Sostenibilidad

BODEGA



Best Vineyards Of the world

Puesto 29 del top 50 de los mejores destinos enoturísticos del mundo por 'The World's Best Vineyards 2022.

HOTEL



Estrella Michelin



Estrella Verde



Travellers' Choice Best of the Best
Hotel (Restaurante Refectorio)



2 Soles Guía Repsol

CERTIFICACIONES SOCIALES Y AMBIENTALES



1. Qué hay detrás de Abadía Retuerta



UNA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA PROPIA

Desde mayo de 2022, en Abadía Retuerta contamos con una Denominación de Origen Protegida propia: la **DOP Abadía Retuerta**. Una distinción que nos ha sido concedida por la Comisión Europea y que avala a nuestros vinos como un producto con garantía de origen, calidad y tradición.

En términos concretos, el logro de una Denominación de Origen Protegida propia acredita la singularidad de nuestros suelos y la máxima expresión de su terruño, entendido como las características climáticas y geográficas que dotan de unas cualidades únicas a la viña y a la uva, y la personalidad

de nuestros vinos. Una calidad que muestra una identidad propia y que se rige bajo un único criterio: trabajar con nuestra propia uva.

Asimismo, este reconocimiento avala una filosofía de trabajo ligada a la viticultura ecológica y a un extenso conocimiento sobre el clima que se suma a la dedicación, la solidez y la firmeza que hemos demostrado en Abadía Retuerta a lo largo de la historia.

NUESTROS EMBAJADORES SON NUESTROS HUÉSPEDES

Dar a conocer nuestra propuesta de valor a nuestros huéspedes y mantener una relación fluida con los mismos es esencial para nosotros, es parte de nuestra filosofía.

Por ello, contamos con diferentes canales que facilitan la comunicación con nuestros huéspedes y que nos permiten recibir sus demandas y ofrecerles una información concisa y más inmediata. Lo hacemos a través de nuestras Redes Sociales (LinkedIn, Instagram, Facebook, Twitter y Youtube), nuestra página web, así como cualquiera de las plataformas digitales en las que tenemos presencia y en nuestro propio hotel y bodega.

También ponemos a disposición de nuestros huéspedes, una vez

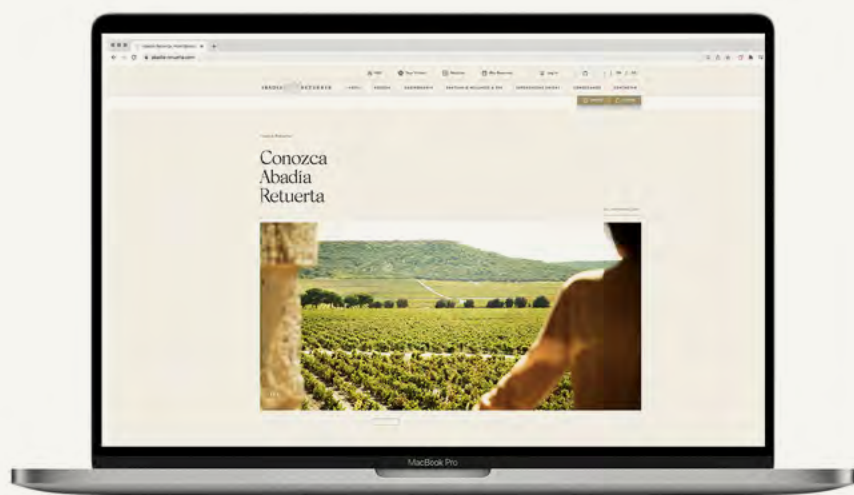
han finalizado su experiencia con nosotros, una encuesta sobre nuestro servicio con el fin de conocer cómo ha sido su estancia con nosotros y detectar aquellas áreas de mejora. Además, contamos con un manual de procedimientos de comunicación en el que recogemos el portavoz de cada área que debe dar respuesta al huésped siempre y cuando el mismo requiera una información más concreta. De este modo, nos aseguramos de ofrecer siempre una respuesta personalizada y adaptada a las necesidades de cada uno de nuestros huéspedes.

Cabe señalar que durante 2022 no hemos recibido ninguna reclamación formal ante incumplimientos en materia de seguridad y salud ni tampoco relacionadas con la comunicación y etiquetado de nuestros productos.

INVESTIGACIÓN COMO BASE DE MEJORA

En este último año iniciamos un nuevo estudio de investigación en nuestro laboratorio con el fin de poder valorar la incidencia del oxígeno disuelto en los vinos, las barricas y las botellas. Para ello, adquirimos el medidor NomaSense O2 P300, el cual permite recoger muestras para llevar a cabo análisis mensuales sobre la barrica en la que se hace seguimiento. En mayo realizamos la primera recogida de muestra y desde entonces repetimos el proceso mensualmente para conocer su evolución.

Este proyecto tendrá una vigencia de al menos tres años para poder obtener así información fiable que nos permita implantar modificaciones relacionadas con la posición de las barricas, y que puedan afectar positivamente a la calidad de nuestros vinos.





ABADIA RETUERTA
Vino de Pago

PAGO
Negralada
-2017-

SINGLE VINEYARD
tempranillo

SARDÓN DE DUERO

2

6 AGUA LIMPIA Y SANEAMIENTO



7 ENERGÍA ASEQUIBLE Y NO CONTAMINANTE



9 INDUSTRIA, INNOVACIÓN E INFRAESTRUCTURA



11 CIUDADES Y COMUNIDADES SOSTENIBLES



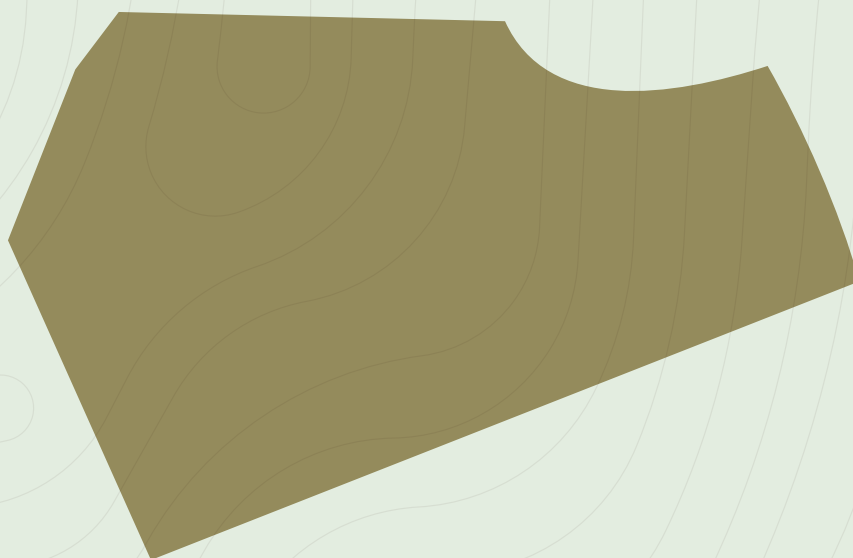
12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES



13 ACCIÓN POR EL CLIMA



15 VIDA DE ECOSISTEMAS TERRESTRES



Compromiso
con el territorio

2. Compromiso con el territorio

2.1 Gestionamos los recursos naturales de forma sostenible

En Abadía Retuerta estamos comprometidos con el desarrollo de un modelo de economía circular que mitigue el impacto de nuestra actividad en el medioambiente y donde prevalezca la eficiencia en el uso de los recursos.



Estamos comprometidos con el desarrollo de un modelo de economía circular

Ejemplo de ello son las siguientes certificaciones ambientales que hemos logrado y renovado de nuevo en el último año:



- ISO 14001 de sistemas de gestión ambiental
- Certificación Green Globe que nos avala como destino experiencial turístico sostenible
- Sello Calculo, Compenso y Reduzco del Ministerio para la Transición Ecológica y Reto Demográfico

Nuestro cometido es llevar a cabo toda nuestra actividad de la manera más respetuosa con el medioambiente, preservando nuestro ecosistema y gestionando nuestros recursos naturales de forma sostenible. Pero entre nuestras prioridades también está el plantear acciones y proyectos que mitiguen los efectos del cambio climático a través de la investigación y el desarrollo.



2. Compromiso con el territorio



* PRESENTACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN SOBRE LOS EFECTOS DEL CAMBIO CLIMÁTICO EN LA PRODUCCIÓN DE VINO

A finales de año, en diciembre, y en colaboración con la Universidad de León, nuestro enólogo Ángel Anocibar presentó nuestra investigación sobre los efectos del cambio climático en la producción del vino durante un simposio de la Academia Internacional del Vino (AIV). Una organización de la que somos miembros y que tiene como finalidad promover la investigación científica y la divulgación cultural del sector vinícola.

El resultado que se extrae de esta investigación constata que las temperaturas extremas y los periodos de graves sequías afectan notablemente a la supervivencia de la vid y a la correspondiente calidad del producto final. Lo que evidencia la necesidad de realizar un control constante de las condiciones climatológicas y un estudio de las innovaciones disponibles para conservar una estabilidad en la producción, manteniendo el más alto estándar de calidad.

* NUESTROS WINEMAKERS' COLLECTION

Desde hace ocho años contamos con una línea de vinos experimentales, de producción limitada y que responden al nuevo contexto climático. Nuestro equipo de viñedo y bodega ha implementado nuevas técnicas sostenibles e innovadoras con el objetivo de conocer en profundidad el comportamiento de nuestra finca. De todo este trabajo surgen tres líneas de investigación: cómo se adaptan a nuestro terruño las distintas variedades de uva, la elaboración de vinos procedentes de viñas en diferentes suelos y la implementación de nuevos estilos de vinificación, más actuales y poco habituales en la zona. Una labor que ha dado como resultado los siguientes vinos:

- | | |
|--------------------|------------------|
| ● Merlot | ● Syrah |
| ● Garnacha | ● Pinot Noir |
| ● Touriga Nacional | ● Albillo |
| ● Godello | ● Gewürztraminer |

Estos nuevos estilos de vinificación llevan implícito un respeto por el medioambiente. Entre ellos se encuentra lo que denominamos como "vendimia tardía".



* WINERIES FOR CLIMATE PROTECTION (WFPC)

La certificación Wineries for Climate Protection es la primera y única certificación vitivinícola en materia de sostenibilidad medioambiental. Un reconocimiento que otorga la Federación Española del Vino (FEV) y que avala la puesta en marcha de una exigente política de mejora constante y de sostenibilidad de las bodegas frente al cambio climático.

Hasta la fecha hemos revalidado dicha certificación, lo que evidencia nuestro firme compromiso de mejora en materia de sostenibilidad medioambiental.

* PROYECTO "PLASTIC FREE 2019-2022"

Mantenemos activa nuestra iniciativa plastic free para 2022, completando el reto de no hacer uso de productos de plástico de un solo uso en ninguna de las áreas de nuestra organización.

Alguna de las iniciativas que se han puesto en marcha durante este tiempo han sido:



- Retirar las botellas de plástico y contar con un proveedor de agua en caja
- Uso de botellas de cristal
- Bolsas corporativas de tela
- Eliminación de 2.500 botellas de litro y medio de agua anuales y que se sustituyen por 20 bidones de 20 litros
- Sustitución de *amenities* de plástico de las habitaciones por materiales sostenibles

2. Compromiso con el territorio

Buscamos fomentar la preservación y resiliencia de nuestro ecosistema natural a través de nuestras actividades

2.2 Protegemos la biodiversidad

En Abadía Retuerta estamos comprometidos con la protección y conservación de nuestro ecosistema. Esto se refleja en nuestra estrategia y se traduce en nuestros esfuerzos por salvaguardar la flora y la fauna que habita en nuestro entorno. Trabajamos de manera conjunta de la mano del Programa Europeo Red Natura 2000, formando parte del mismo, a través de nuestras actividades que fomentan la preservación y la resiliencia de nuestro ecosistema natural.



PLAN DE ORDENACIÓN CINEGÉTICA

Contamos con un Plan de Ordenación Cinegética que nos permite asegurar el aprovechamiento sostenible de nuestra fauna compatible con la conservación de la diversidad biológica.

Actualmente tenemos una población de siete especies principales:



- Perdiz
- Paloma torcaz
- Liebre
- Conejo
- Zorro
- Jabalí
- Corzo

Pero además hemos ampliado la cobertura de este plan estableciendo nuevas mejoras:



- Siembras de cultivo no agrícola como alimento de calidad
- Instalación de comederos artificiales
- Colocación de piedras de sal
- Instalación de bebederos artificiales
- Construcción de bañas para jabalís
- Construcción de madrigueras para conejos
- Plantación de especies arbustivas que sirvan de refugio y lugar de nidificación
- Mejoras sobre la señalización y vigilancia del terreno

2. Compromiso con el territorio

Nuestro huerto orgánico es el principal proveedor para el abastecimiento de nuestros restaurantes

2.3 Utilizamos las materias primas con responsabilidad

En 2019 recuperamos nuestro Huerto de los Monjes. Un huerto orgánico ubicado en el sitio originario que le otorgaron los monjes que habitaban nuestra Abadía. Por aquel entonces comprendía una superficie aproximada de 600 m², pero a día de hoy supone ya más de 2.400 m².



Logro
2022

Ampliación
Huerto
Orgánico



Huerto Orgánico

Durante el 2022 hemos ampliado la superficie total alcanzando los 2.400 m²

Nuestro objetivo en 2023 es poder poner en barbecho todas aquellas parcelas que ya lleven más de cuatro años en funcionamiento, así como llevar a cabo la plantación de árboles frutales que nos proveerán de una mayor variedad de materias primas.

Nuestro Huerto de los Monjes está basado en el sistema de agricultura regenerativa. Una metodología que nos ha permitido conservar y rehabilitar los suelos, protegiendo la biodiversidad, respetando el ciclo natural del agua y aumentando nuestra capacidad de resiliencia ante el cambio climático.



- Mínimo laboreo
- Aporte de enmiendas
- Uso de abonos verdes
- Acolchado de materiales naturales de la propia finca
- Optimización del riego por exudación
- Rotación de los cultivos por parcelas
- Manejo holístico de las parcelas del huerto
- Empleo del barbecho

Como resultado del empleo de esta metodología hemos conseguido que nuestro huerto sea el principal proveedor de nuestros restaurantes al abastecernos de productos de alta calidad nutricional y ecológica. En el último año hemos cosechado:



- Tomate
1.200 kg
- Pimiento
536 kg
- Berenjena
275 kg
- Alcachofa
1.000 uds
- Calabacín
1.300 uds
- Cebolla y cebolleta
635 manadas

2. Compromiso con el territorio



2.4 Nuestra gestión de residuos

Hemos implementado un sistema de gestión de residuos que nos permite convertir los residuos generados de nuestra actividad en recursos disponibles para un nuevo uso mediante la reutilización o el reciclaje, avanzando así en un modelo de economía circular.

En este sentido, llevamos a cabo una contabilización de nuestros residuos, los segregamos distribuidos en distintos puntos limpios habilitados y procedemos a su correcta retirada

de la mano de gestores autorizados. Pero también contribuimos a la reducción de nuestros residuos a través de la concienciación entre nuestros colaboradores como el proyecto de recogida de cápsulas de café consumidas en nuestros centros de trabajo y que se destinan a compostaje. En este último año hemos recogido un total de 450,69 kg de cápsulas.

Cabe señalar también que colaboramos con Ecovidrio reciclando todas nuestras botellas para ser correctamente higienizadas y reutilizadas. De este modo, evitamos generar nuevos residuos en la siguiente producción.



- Envases de vidrio no retornables
398.084 | 241.019,14
Unidades recogidas | Kg recogidos
- Tapones y cierres de envases no retornables
794.652 | 3.297,80
Unidades recogidas | Kg recogidos
- Embalajes no retornables
65.140 | 29.276,16
Unidades recogidas | Kg recogidos
- Etiquetas y elementos auxiliares de envases no retornables
794.652 | 794,65
Unidades recogidas | Kg recogidos

Los residuos generados durante el 2022 en el hotel han sido los siguientes:



RESIDUOS HOTEL 2022

RESIDUOS PELIGROSOS

Descripción	Código	Destino	Cantidad (kg)
Tóner	080317	R13	2
Pilas usadas con mercurio	160603	R13	3,5
Aceite comestible usado ¹	200125	R13	1.720 (litros)
Aerosoles	160504	R13	4
Envases de plástico contaminados	150110	R13	503
Baterías de plomo	160601	R13	0

RESIDUOS NO PELIGROSOS

Descripción	Código	Destino	Cantidad (kg)
Plásticos	200139	Vertedero	445
Vidrio	200102	Reciclaje	5.220
Papel y cartón	200101	Reciclaje	3.800
Lodos	190805	Aplicación agrícola	63.000

¹
Densidad aceite = 920 kg/m³; 3.000 L en 2017.

2. Compromiso con el territorio

Por otro lado, los residuos generados en 2022 en la bodega han sido los que mostramos a continuación:



RESIDUOS BODEGA 2022

RESIDUOS PELIGROSOS

Descripción	Código	Destino	Cantidad (kg)
Sprays y aerosoles	160504	R13 ¹	6
Baterías de plomo	160601	R13	99
Envases de plástico contaminados	150110	R13	658
Tubos fluorescentes	200121	R13	10
Material contaminado	150202	R13	0
Envases metálicos contaminados	150110	R13	10
Anticongelante usado	160114	R13	1
Filtros de aceite usados	160107	R13	16
Absorbentes contaminados	150202	D15	208
Pilas Ni-Cd	160602	R13	0
Aceite usado no clorado	130205	R13	500
Residuos de lavado, limpieza y reducción mecánica de materias primas	20701	R3	6.000
RAEEs (pequeños aparatos con componentes peligrosos y pilas incorporadas)	200135-51	R12	1.190
Neumáticos fuera de uso	160103	R12	19
Filtros de aire	200101	R12	122
Papel, lijas y similares	150101	N/A	1

RESIDUOS NO PELIGROSOS

Descripción	Código	Destino	Cantidad (kg)
Papel y cartón	200101	Reciclaje	9.920
Plásticos	200139	Vertedero	2.934
Otros	-	Reciclaje	
Chatarra	200140	Reutilización / Reciclaje	335
Vidrio	200102	Reciclaje	237
Madera	200138	Reutilización	657
Lodos	020305	Aplicación agrícola	
Lías	-	Destilación	5.100
Orujos	-	Destilación	76.920

¹

R13: Operaciones intermedias con destino final a valorización.

En cuanto al consumo de papel, en 2022 hemos producido 126.767 impresiones, lo que supone un 10% más que el año anterior. Actualmente estamos trabajando en la implementación de una política de *paper free* en todas nuestras reuniones corporativas, para que estos encuentros sean “green meetings”, y reducir así nuestro impacto ambiental.



2. Compromiso con el territorio

Nuestra huella de carbono nos permite valorar el impacto y mejorar cada día

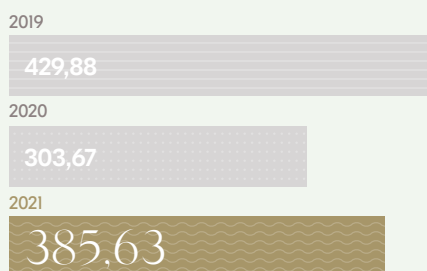
2.5 Trabajamos por la calidad del aire

Aunamos esfuerzos por reducir las emisiones de gases de efecto invernadero (GEI) y aminorar las consecuencias derivadas del calentamiento global y el cambio climático. A lo largo de los últimos años hemos desarrollado diferentes acciones que nos han permitido avanzar hacia una economía baja en carbono y reducir las emisiones de gases de efecto invernadero a lo largo de nuestra cadena de valor.

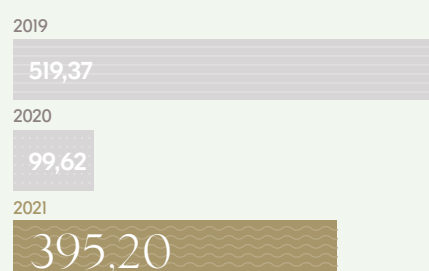
Desde 2017 llevamos a cabo el cálculo de nuestra huella de carbono, que nos permite extraer datos acerca del impacto que tiene nuestra actividad y detectar los puntos de mejora.

En el último año hemos realizado un nuevo cálculo de huella de carbono a tres niveles: organización, bodega y hotel. Los siguientes datos muestran las emisiones generadas durante el 2021 y analizadas en 2022:

HISTÓRICO EMISIONES GEI BODEGA (TCO₂E)



HISTÓRICO EMISIONES GEI HOTEL (TCO₂E)



HUELLA DE CARBONO DE LA ORGANIZACIÓN	
Concepto	tCO ₂ e
ALCANCE 1	287,95
Combustión fija	77,97
Combustión móvil	116,73
Emisiones fugitivas	0
Emisiones de proceso	93,25
ALCANCE 2	492,88
Total	780,83

HUELLA DE CARBONO DE LA BODEGA	
Concepto	tCO ₂ e
ALCANCE 1	243,61
Combustión fija	40,40
Combustión móvil	116,73
Emisiones fugitivas	0
Emisiones de proceso	86,48
ALCANCE 2	142,02
Total	385,63

HUELLA DE CARBONO DEL HOTEL	
Concepto	tCO ₂ e
ALCANCE 1	44,34
Combustión fija	37,57
Combustión móvil	0
Emisiones fugitivas	0
Emisiones de proceso	6,77
ALCANCE 2	350,86
Total	395,20

También hemos analizado las emisiones de gases de efecto invernadero (GEIs) de nuestra bodega por ratios: miles de botellas, toneladas de uva vendimiadas y miles de litros de vino embotellados. De ello hemos obtenido los siguientes resultados:

HUELLA DE CARBONO DE LA BODEGA EN RATIOS	
Total	
	1,13 tCO ₂ e/miles botellas
	0,75 tCO ₂ e/ton uva
	1,54 tCO ₂ e/miles litros vino

Y también hemos calculado las emisiones de nuestro hotel en relación al número de huéspedes alojados durante 2022. Este último año nuestra huella ha sido de **0,0472 tCO₂e por huésped**.

Con el objetivo de elevar nuestro nivel de transparencia, mejorar nuestro desempeño ambiental y acceder al sello Calculo, Compenso y Reduzco, otorgado por el Ministerio de Transición Ecológica, hemos verificado el cálculo de nuestra huella de carbono a través de un externo independiente.

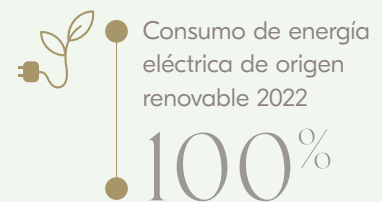
Esta verificación concluyó que el cálculo era una representación fiel de las emisiones de nuestras actividades, así como la coherencia de nuestras medidas de reducción a través de un proyecto de absorción de CO₂ denominado Trufera Abadía Retuerta. Con esta iniciativa hemos procedido a cambiar el uso del suelo, previendo así unas reducciones estimadas de 9 tCO₂e, asociadas a la plantación de 1,30 hectáreas de especies arbóreas de Quercus ilex y Quercus faginea.

2. Compromiso con el territorio



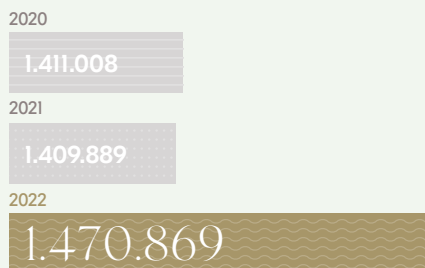
2.6 Gestión de la energía

Cabe destacar que en 2022 alcanzamos el 100% del consumo de energía eléctrica de origen renovable. Este tipo de consumo supone el 69,75% sobre nuestro total de consumo energético, lo que destaca la importancia de esta iniciativa. Y en cuanto a nuestro consumo energético proveniente de combustibles fósiles trabajamos por buscar soluciones más respetuosas con el medioambiente.

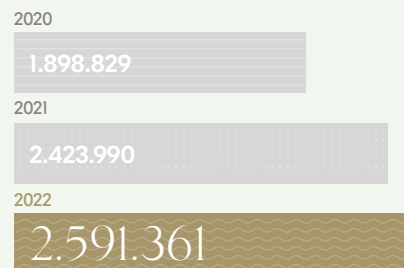


En este último año nuestro gasto energético total ha sido 4.062.230 kWh, que se distribuyen entre la bodega y el hotel de la siguiente forma:

HISTÓRICO CONSUMO ENERGÉTICO BODEGA (KWH)



HISTÓRICO CONSUMO ENERGÉTICO HOTEL (KWH)



CONSUMO ENERGÉTICO BODEGA 2022

Fuente	kWh
Energía eléctrica	690.774
Propano	421.761
Gasóleo	358.333
Total	1.470.869

CONSUMO ENERGÉTICO HOTEL 2022

Fuente	kWh
Energía eléctrica	1.807.432
Propano	780.346
Gasóleo	3.583
Total	2.591.361

Hemos realizado un cálculo de nuestro consumo energético asociado al número de huéspedes que nos han visitado en 2022, así como al número de botellas producidas, y el resultado ha sido el siguiente:

CONSUMO ENERGÉTICO EN RATIOS 2022

Consumo por huésped	236 kWh/persona
Consumo por botella	2,070 kWh/botella

Por último, destacamos las medidas de eficiencia energética que hemos implantado en nuestro hotel en los últimos años:

- **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 y tampoco la instalación de frío cuando la máquina trabaja en modo calor; reduciendo de esta manera el consumo eléctrico asociado a la climatización.
- **Paneles solares térmicos:** se emplean para precalentar el agua caliente sanitaria (tanto en nuestro hotel como en nuestro Santuario Wellness & Spa), reduciendo así el consumo de combustible.
- **Freecooling:** todos los equipos de climatización que por uso y situación pueden utilizar este sistema (aprovechamiento del aire frío del exterior, un recurso natural disponible en la finca durante casi todo el año debido a las grandes oscilaciones térmicas de día y de noche de nuestro clima continental), lo llevan integrado y automatizado en el propio sistema, ahorrando energía eléctrica.

2. Compromiso con el territorio

Hacemos un uso sostenible del agua adaptando medidas de control y seguimiento en cada uno de nuestros procesos

2.7 Cuidamos de nuestros recursos hídricos

En este marco de actuación, llevamos a cabo un uso sostenible del agua adoptando medidas de control y seguimiento en cada uno de nuestros procesos. De este modo, no solo preservamos el agua como recurso natural, sino también contribuimos a reducir las emisiones de gases de efecto invernadero.



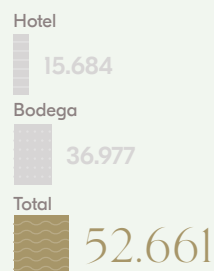
El agua que consumimos proviene del agua superficial del río Duero y el canal del Duero, que se dirige a los viñedos y cultivos; y de agua subterránea de la red general de Sardón de Duero para la bodega y el hotel. El agua consumida tanto en la bodega como en el hotel es tratada mediante sendos sistemas 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.

En cuanto al riego de nuestros cultivos, utilizamos un sistema de goteo que resulta más eficiente y nos ayuda a reducir nuestro impacto sobre este recurso natural.

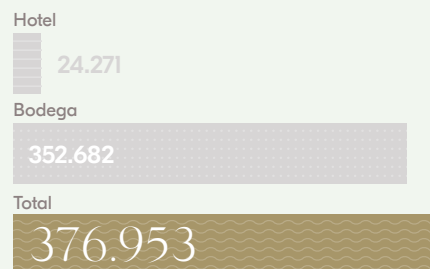
Cabe señalar que en 2022 hemos cumplido en todo momento con los parámetros de vertido exigidos en la legislación vigente. Nuestros vertidos en el último año procedentes de nuestra bodega han sido de 6.417 m³, y de 14.286 m³ derivados de nuestro hotel.

Nuestro histórico en el consumo de agua es el siguiente:

CONSUMO DE AGUA (M³) 2021



CONSUMO DE AGUA (M³) 2022



¹ El elevado incremento en el consumo de agua reflejado en los datos de 2022 se debe a que, por primera vez, se ha incluido en el cálculo el gasto de agua en jardines del hotel y el riego de los viñedos.

ABADIA RETUERTA


ABADIA RETUERTA
Vino de Pago

PAGO
Valdebellón
-2018-


SINGLE VINEYARD
cabernet sauvignon

SARDÓN DE DUERO

3



Compromiso social

3. Compromiso social

Nuestro objetivo
es contribuir
al crecimiento
profesional
y personal de
cada persona

3.1 Cuidamos de nuestro equipo

Nuestro equipo humano, su talento y su energía son el principal valor de Abadía Retuerta y el verdadero motor de nuestra transformación. Es por ello que impulsamos las oportunidades de desarrollo y formación, con el objetivo de contribuir al crecimiento profesional y personal de cada persona.



El equipo se divide y se distribuye por áreas de trabajo basadas en las necesidades de la compañía. Contamos con un grupo de personas encargados de la parte de finca, de hotel y de bodega, y también con una plantilla ubicada en Madrid. Como compañía abogamos por una cultura de inclusión, igualdad, respeto y de estabilidad laboral, para fomentar entornos de trabajo equitativos donde converja el entendimiento y la aceptación y donde cada persona pueda desarrollar su talento y alcanzar sus metas. Y así se refleja en nuestros datos de plantilla, que muestran que el 54% de nuestros colaboradores son hombres, y el 46% restante son mujeres.



*Nuestra
plantilla se
distribuye
de manera
paritaria
siendo un
54% hombres
y un 46%
mujeres*

3. Compromiso social

En la siguiente tabla se muestra la distribución de plantilla por género.



	Nº total de colaboradores	
Abadía Retuerta (Bodega)	Hombres	42
	Mujeres	14
LeDomaine (Hotel)	Hombres	45
	Mujeres	52
Servicios corporativos	Hombres	5
	Mujeres	11
Total	Hombres	92
	Mujeres	77



DISTRIBUCIÓN DE LA PLANTILLA POR GÉNERO Y EDAD

Como puede apreciarse en la siguiente tabla, la mayoría de nuestros colaboradores se sitúa en la franja de edad de entre 30 y 45 años, que supone un 52% sobre el total.

EDAD	Entre 19 y 29 años	Entre 30 y 45 años	A partir de los 46 años	Total
Mujeres	9	42	26	77
Hombres	11	46	35	92
Total	20	88	61	169

DISTRIBUCIÓN DE LA PLANTILLA POR GÉNERO Y TIPO DE CONTRATO

Mediante la cultura organizacional fomentamos la búsqueda de la estabilidad laboral, que para nosotros es uno de nuestros principios básicos. Por ello, los contratos indefinidos suponen un 99% sobre el total.

De igual modo, otro de nuestros cometidos es promover y desarrollar el empleo de calidad, priorizando los contratos de jornada completa. Y así se refleja en el 96% de la plantilla, los cuales cuentan con este tipo de contrato laboral.



PLANTILLA POR TIPO DE CONTRATO		INDEFINIDO		TEMPORAL		
		Jornada completa	Jornada parcial	Jornada completa	Jornada parcial	
Bodega corporativos	Hombres	41	1	0	0	
	Mujeres	14	0	0	0	0
	Total	55	1	0	0	
Hotel	Hombres	44	1	0	0	
	Mujeres	49	2	0	1	1
	Total	93	3	0	0	
Servicios	Hombres	5	0	0	0	
	Mujeres	9	2	0	0	0
	Total	14	2	0	0	
Total	Hombres	90	2	0	0	
	Mujeres	72	4	0	1	1

3. Compromiso social

NUEVAS CONTRATACIONES EN 2022

Como mencionábamos anteriormente, entre nuestros objetivos está fomentar el crecimiento profesional y retención de talento de nuestros colaboradores. Motivo por el cual favorecemos, en la medida en que sea posible, que las nuevas contrataciones de colaboradores sean y formen parte desde su inicio de la plantilla laboral, antes de recurrir a un modelo de subcontratación. Sin embargo, dada la naturaleza de nuestra actividad, se dan dos excepciones: durante la poda verde y la vendimia. Son en estas dos épocas del año donde se requiere ampliar la plantilla de manera puntual y recurrir a empresas

de trabajo temporal para que nos ayuden a cubrir las necesidades productivas.

En Abadía Retuerta lo importante es la persona, sus cualidades, sus competencias y sus valores; no distinguimos entre género a la hora de llevar a cabo la contratación de nuevas personas a nuestra plantilla. A continuación, se puede extraer el total de nuevos colaboradores —68— incorporados en este último año. Su contratación se ha regido como siempre basado en unos criterios de paridad: el 51% corresponde a hombres y el 49% a mujeres.

INCORPORACIONES	Mujeres	Hombres	Total
Oficinas y despachos de Madrid	3	2	5
Industria y comercio de la vid	5	4	9
Campo de Valladolid	0	5	5
Hostelería de Valladolid	25	24	49
Total	33	35	68

En la siguiente tabla se incluye la media de plantilla a lo largo del 2022:

	Of. Y desp Madrid	Hotel	Bodega	Campo	Total
Plantilla media 2022	18,36	94,75	38,12	21,57	172,8

Cabe señalar que para todas las personas nuevas que se incorporan a la compañía, durante su proceso de incorporación, llevamos a cabo una práctica de *onboarding* (bienvenida a la empresa). La finalidad es acompañar al nuevo colaborador en esta primera fase de incorporación,

proporcionándole una cálida bienvenida, brindándole la máxima información sobre lo que será su día a día, conociendo a los miembros del equipo directivo y a sus compañeros, para que se inserte en la cultura de la empresa y se sienta parte del equipo desde desde el principio.

BAJAS LABORALES EN 2022

Como compañía, nuestros esfuerzos se centran en lograr un deseado bienestar para nuestros colaboradores, ofreciendo un óptimo clima organizacional y desempeño laboral con el fin de que prevalezcan el mayor tiempo posible en la empresa. Pero existen también diferentes motivos por los que se pueden producir bajas laborales durante el año. En 2022 se han producido un total de 52 bajas laborales. En su mayoría se deben a finalizaciones previstas de los contratos —59,6% del total—.



CAUSAS BAJAS	Mujeres	Hombres	Total
Jubilación	0	1	1
Finalización de contrato	16	15	31
Cese voluntario	7	10	17
No superación periodo de prueba	0	0	0
Excedencia	1	0	1
Otros	0	2	2
Total	24	28	52



*En
Abadía Retuerta
lo importante es
la persona, sus
cualidades, sus
competencias
y sus valores*

3. Compromiso social

IGUALDAD DE OPORTUNIDADES ENTRE HOMBRES Y MUJERES

En Abadía Retuerta potenciamos medidas que faciliten la conciliación de la vida familiar y laboral. Desde 2016 trabajamos por la igualdad, cinco años antes de que existiera una obligación legal para empresas de nuestra tipología, adelantándonos por convicción propia. Pero nuestro ámbito de actuación va más allá, puesto que contamos con una política activa de conciliación, así como campañas de prevención de acoso laboral y sexual contra la violencia de género o de corresponsabilidad. Además de la activación de un protocolo de comunicación de lenguaje no sexista.



En 2020 recibimos por primera vez el certificado de empresa familiarmente responsable (efr), un reconocimiento que pone de relieve nuestro buen hacer en materia de igualdad y con especial hincapié en la corresponsabilidad, y que hasta la fecha hemos ido renovando consecutivamente.

Concebimos la conciliación como el equilibrio entre el tiempo que el colaborador dedica al trabajo y a su vida privada, apoyado en un principio de responsabilidad y de compromiso por parte de la organización y la persona. Por ello, apostamos por entornos flexibles de trabajo, mediante el fomento de medidas dirigidas a la autogestión del tiempo y con especial foco en la productividad y la eficiencia. Para nosotros es primordial el bienestar de nuestros profesionales y tomamos medidas que lo ponen en el centro, y que empoderan a los equipos y les da capacidad y los medios para ser autónomos a la hora de organizarse.

Nuestra prioridad es trabajar por una propuesta de valor de la compañía con todas las personas que forman parte de Abadía Retuerta, desarrollando un ecosistema de aprendizaje continuo, de crecimiento profesional, una estrategia de diversidad, en todas sus vertientes, y entendiendo a nuestros colaboradores como un mercado de talento.

En el último año hemos implementado nuevas acciones que refuerzan nuestro compromiso de promover una política interna que garantice todos estos derechos a nuestros colaboradores:



- Una ayuda mensual para el repostaje de gasolina
- Una campaña de vacunación de gripe gratuita
- La posibilidad de adquirir equipos informáticos de la empresa a un precio inferior al de mercado

Estas nuevas medidas se ubican dentro del bloque de Calidad en el Empleo de nuestro catálogo de Empresa Familiarmente Responsable (efr), el cual se compone por los siguientes bloques e iniciativas:



Calidad en el empleo

- Jornadas anuales de deportes en equipo
- Actividad de yoga para toda la plantilla
- Servicio de cantina gratuito con opción de alimentación saludable
- Provisión de bebidas gratuitas en todos los espacios como café, té y fuentes de agua
- Seguro médico privado con una tarifa especial para colaboradores, así como para la pareja e hijos
- Descuentos especiales en servicios médicos a través de la entidad Aspy, que nos proporciona servicios sanitarios y de prevención
- Complemento del 100% en caso de incapacidad temporal desde el primer día
- Tarifa especial de colaboradores en servicios y productos de hotel y bodega
- Tarifa especial 'Friends & Family' para familiares de primer grado de los colaboradores
- Acceso a Wellwo de manera gratuita: plataforma de bienestar y salud
- Tarifas especiales en tratamientos de fisioterapia de clínicas con las que hemos establecido un acuerdo
- Descuento en vehículos de alquiler
- Obsequio de Navidad para toda la plantilla
- Fiesta de Navidad para toda la plantilla

Flexibilidad temporal y espacial

- Horario flexible para el personal de oficina
- Trabajo a distancia
- Vacaciones: posibilidad de disfrutar las vacaciones de cada año hasta el 30 de abril del siguiente año

Apoyo a la familia

- Premio de natalidad
- Premio de nupcialidad
- El día del cumpleaños hijo: se dispone de media jornada libre
- El día del cumpleaños propio: se dispone de una jornada completa libre
- Se dispone de *ticket* guardería
- Se dispone de una excedencia por guarda legal hasta los 6 años
- Se dispone de permiso retribuido por el acompañamiento a consulta médica de familiares de primer grado sin límite

Igualdad de oportunidades

- Plan de Igualdad de Oportunidades entre mujeres y hombres desde 2016
- Plan de Conciliación
- Campañas específicas sobre prevención del acoso o violencia de género
- Guía de lenguaje no sexista
- Protocolo de actuación frente al acoso sexual y por razones de sexo
- Protocolo de actuación ante la violencia de género en el ámbito laboral

Desarrollo personal y profesional

- Jornada de donación de sangre
- Campaña de donación de ropa
- Campañas de donación de juguetes
- Campaña de recogida de tapones
- Calendario solidario realizado a partir de la participación de toda la plantilla. Los fondos recaudados se entregan a una entidad solidaria cada año
- Recogida de capsulas de café para su posterior reciclaje
- Plan Anual de Formación diseñado a partir de un diagnóstico de necesidades formativas
- Sistema de evaluación de desempeño para toda la plantilla
- Reconocimiento "Premio Estrella"
- Premio por antigüedad

El objetivo de este catálogo efr es el de seguir trabajando en la misma dirección y de manera conjunta, implicando a todos nuestros colaboradores e incluyendo cada vez más medidas y mecanismos que nos permitan alcanzar una óptima gestión de las mismas, y favorecer así la cultura efr entre todos y fomentar el orgullo de pertenencia a la compañía.

3. Compromiso social

INTEGRACIÓN LABORAL

Apostamos por una cultura de integración laboral que ofrezca oportunidades de formación y empleo a colectivos vulnerables y personas con discapacidad. Nuestra finalidad es contribuir a su inserción laboral en nuestros equipos. En 2022 seguimos contando en nuestra plantilla con dos personas con discapacidad.

Asimismo, cumplimos con lo recogido en materia en la Declaración de Excepcionalidad otorgada por la Junta de Castilla y León y también estipulada en el Real Decreto Legislativo 1/2013, de 29 de noviembre, sobre inclusión social de personas con discapacidad.

CONVENIOS COLECTIVOS

En Abadía Retuerta tenemos un firme compromiso con el respeto de los derechos laborales de nuestros colaboradores y, en concreto, el respeto a las relaciones y derechos sindicales.

Todos nuestros colaboradores están cubiertos por alguno de los convenios con los que trabajamos:



- Convenio colectivo de Hostelería de Valladolid
- Convenio colectivo de Industria de la Vid
- Convenio colectivo Oficinas y Despachos de Madrid
- Convenio colectivo de Campo

GESTIÓN DEL TALENTO Y FORMACIÓN CONTINUA

En Abadía Retuerta trabajamos día a día para poner nuestro talento al servicio de nuestros huéspedes. Por esta razón, proporcionamos a nuestros colaboradores un aprendizaje continuo mediante la formación y la comunicación interna. En este último año se han realizado formaciones relacionadas con el desarrollo de habilidades comunicativas, de liderazgo y de experiencia con el cliente.

En este 2022 hemos destinado un total de 4.991,45 horas de formación a colaboradores, de las cuales 2.652,15 horas las han recibido mujeres, es decir un 53%, y 2.339,30 horas las han recibido hombres, lo que supone un 47%. Todas las categorías de colaboradores han participado en las formaciones.



Los cursos más destacados del año han sido los siguientes:

✦ **CURSO EXPERTO EN DIRECCIÓN DE SALA Y ATENCIÓN AL CLIENTE:**

formación orientada a que los profesionales del mundo de la hostelería adquieran conocimientos avanzados sobre el funcionamiento de la sala, técnicas específicas de servicio y experiencia de cliente. Además, busca desarrollar habilidades psicológicas con el cliente, técnicas de comunicación y habilidades en la gestión de equipos.

✦ **FORMACIÓN FERMENTADOS COMPLETOS:**

formación técnica dirigida a los profesionales de la cocina, para aumentar conocimientos en cuanto a los fermentados. Se busca ampliar el conocimiento sobre nuevos productos y técnicas en el área gastronómico.

✦ **MBA EXECUTIVE EN DIRECCIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS:**

formación centrada en mejorar las competencias y habilidades de los profesionales, con la búsqueda del desarrollo de las facultades analíticas y la potenciación de la capacidad para la construcción de equipos y el liderazgo.



✦ **FORMACIÓN PORTAVOCES:**

formación centrada en la mejora y potenciación a los profesionales en la elaboración y transmisión de mensajes claros y concisos, enfrentándose a situaciones incómodas o dirigiéndose a medios de comunicación sin perder el objetivo de alcance del mensaje.

✦ **INMERSIÓN LINGÜÍSTICA:**

formación que busca la mejora del idioma en un entorno anglosajón para que la práctica deba ser forzada y con ello produzca un resultado de mejora.

EXCELLENCE INTERNSHIP PROGRAMME

Cada año promovemos el empleo entre los jóvenes por medio de nuestro programa de prácticas *Excellence Internship Programme*. A través de este programa buscamos profesionalizar a estudiantes de diversas escuelas nacionales e internacionales con las que establecemos convenios.

En 2022 hemos contado con la participación de 15 estudiantes que recibieron formación en los departamentos de Mayordomía, Comunicación, Cocina, Marketing (dentro del área digital y de la propia área de Marketing), Finanzas, Ventas del hotel (dentro del área de Grupos), Personas y Organización, Retail y Sala.

3. Compromiso social

SALUD Y SEGURIDAD LABORAL

La salud, la seguridad y el bienestar de nuestros colaboradores en su puesto de trabajo es una de nuestras prioridades. Es por ello que hemos desarrollado diferentes iniciativas en este ámbito y que recogemos en nuestro catálogo efr: el acceso a un seguro médico privado y determinados servicios de medicina especializada, las actividades deportivas, la promoción de hábitos de alimentación saludable y de relaciones interpersonales o las acciones sociales. Pero también ofrecemos formación

continua en materia de seguridad y salud con el fin de que nuestros colaboradores conozcan su entorno laboral y comprendan los riesgos a las que pueden estar expuestos y cómo pueden prevenirlos para evitar cualquier accidente futuro.

Durante el 2022, nuestros colaboradores han solicitado un total de 111 bajas, que han supuesto un total de 7.025 días¹ de baja. A continuación, se muestran todos los indicadores relativos a la salud y seguridad laboral de este último año:



INDICADOR	Contingencias profesionales	Contingencias comunes
Índice de absentismo	0,58	3,83
Duración media	38,13	22,87
Índice de prevalencia	1,14	3,43
Índice de incidencia	6,27	57,05
Número de bajas	10	101
Días de baja	616	3.639
Días de baja (sin incapacidad temporal directa)	377	2.393
Media diaria trabajadores de baja	1,03	6,56
Número de accidentes in itinere	3	-
Número de accidentes de tráfico	2	-

¹ Tanto el dato total de bajas como el de días de baja está calculado sumando los datos de casos de contingencias profesionales y casos de contingencias comunes ofrecidos por la mutualidad contratada.

CORRESPONSABILIDAD

De otro lado, en materia de corresponsabilidad también hemos desarrollado medidas que favorezcan la conciliación familiar y laboral. En este último año, un total de 27 colaboradores se han acogido a alguna de las medidas que se muestran a continuación:



MEDIDA DE CONCILIACIÓN	Hombres	Mujeres	Total
Permiso por nacimiento y cuidado de menores	5	4	9
Lactancia	4	4	8
Excedencia por cuidado de menores	0	0	0
Reducción de jornada por cuidado de menores	0	3	3
Media jornada por cumpleaños de un hijo	2	5	7
Total	11	16	27

Cabe destacar, que todos ellos se encontraban en el rango de edad de 30 a 45 años y cuentan con un contrato indefinido a jornada completa. Sólo uno de los casos tiene jornada parcial, aunque también tiene contrato indefinido.

Igualmente tenemos muy presente el derecho a la protección del embarazo en el puesto de trabajo y por ello garantizamos el derecho a solicitar una baja laboral por incapacidad temporal motivada por posibles riesgos en el embarazo.



3. Compromiso social

SATISFACCIÓN DE NUESTROS COLABORADORES

En Abadía Retuerta la satisfacción de nuestros colaboradores es fundamental, y conocer y medir el grado de comodidad y agrado que tiene el equipo hacia las condiciones y beneficios que les ofrecemos es esencial para que podamos detectar aquellas áreas de mejora y su compromiso con la compañía.

Para determinar el grado de satisfacción entre nuestros colaboradores realizamos dos encuestas vinculadas a nuestra certificación efr y evaluación de clima laboral.

Encuesta de beneficios para la certificación EFR

En la encuesta participó una muestra de los colaboradores formada por 23 personas y de todos los rangos de edad, de las cuales 12 fueron mujeres y los 11 restantes fueron hombres.

La valoración general de los colaboradores fue positiva y gracias a esta metodología inclusiva de trabajo obtuvimos una valoración satisfactoria en la auditoría (B+), que corresponde a Empresa Proactiva, la cual pone de relieve nuestro liderazgo y unificación del modelo.



Objetivo
23-24

Alcanzar la calificación de Empresa Excelente dentro de la certificación efr

Con el propósito de aumentar la satisfacción de nuestros colaboradores, buscamos seguir trabajando en la línea de fomentar el desarrollo personal y profesional, apostar por una comunicación proactiva, conseguir aumentar el alto grado de conocimiento de las medidas adoptadas en materia efr por todos los colaboradores de la compañía, continuar con la accesibilidad de contar con el soporte de Personas y Organización en todo momento, potenciar el buen ambiente de trabajo, el amplio grado de identificación con la empresa y la marca, la autonomía para realizar el trabajo basada en la confianza personal, la evidencia de un compromiso con la igualdad, además de seguir buscando la implementación de medidas específicas para crear cultura de empresa formando todo ello parte de la estrategia de la organización.

Encuesta clima laboral

A través de una consultora externa hemos llevado a cabo una encuesta de clima laboral que tenía como finalidad:



- Conocer el grado de satisfacción y compromiso de la plantilla a nivel global y en cada una 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

Los resultados que obtenemos de este sondeo nos ayudan a detectar aquellos puntos de mejora en la compañía y a poder ofrecer una respuesta a cada uno de ellos. De igual modo, nos permite poner el foco en las propuestas de mejoras que nos trasladan los colaboradores. Pero sobre todo esta información nos facilita trabajar en una hoja de ruta de cara a futuro y con acciones que respondan a las demandas y cubran las necesidades de nuestros colaboradores.

COMUNICACIÓN INTERNA

Mantenemos una relación estrecha y una comunicación activa y bidireccional con nuestros colaboradores, y para ello contamos con diferentes herramientas digitales y analógicas para hacerles llegar todos los mensajes que puedan ser de su interés y que también nos puedan trasladar comentarios y dudas de todo tipo.

Uno de nuestros canales de comunicación interna principales es Microsoft Teams, que permite una comunicación instantánea facilitando la coordinación con los diferentes equipos. También existen varias cuentas de correo electrónico corporativas a través de las cuales cualquier colaborador puede trasladar una duda, comentario, reclamación o queja, y que son derivados a las áreas responsables según la temática a tratar. En este último año creamos la cuenta de correo efr@abadia-retuerta.es con el fin de comunicar todo lo relacionado con el proceso de evaluación y medidas adoptadas en el catálogo efr.

Además, las comunicaciones oficiales sobre cambios organizativos relevantes se hacen oficiales con un mes de antelación y se hace uso de estas mismas vías de comunicación para compartir la información.

Queremos resaltar que en 2022 no hemos recibido a través de ninguno de estos canales ninguna denuncia relacionada con casos de discriminación.



3. Compromiso social

Buscamos
extender nuestro
compromiso en
materia social,
ambiental y de
buen gobierno a
toda nuestra red de
proveedores

3.2 Participamos en el desarrollo del sector

La sostenibilidad está incorporada en todos nuestros procesos y decisiones a lo largo de nuestra cadena de valor. Por ello, continuamos poniendo el foco en la colaboración con cada uno de los actores ligados a nuestro modelo de negocio para establecer un vínculo de confianza con ellos, fomentar el diálogo continuo, aunar fuerzas y hacerles partícipes de nuestros

principios éticos y valores. En este punto, la selección previa de nuestros proveedores es esencial. Contamos con un procedimiento de Compras, donde se especifica que: “se debe dar prioridad a aquellos proveedores que cumplen con los mismos estándares de civismo empresarial y ética que se indican en la guía Corporate Citizenship Guideline”.



Este procedimiento nos ayuda a extender nuestros compromisos en materia social, ambiental y de buen gobierno a toda nuestra red de proveedores, contribuyendo con ello al ODS 12 de Producción y Consumo Responsable.

En 2022 hemos iniciado un proyecto de desarrollo de un portal de proveedores, orientado a la digitalización de toda la información relativa a la contratación y homologación de los mismos, con el objetivo de agilizar y simplificar las decisiones de compra incluyendo aspectos relacionados con la sostenibilidad que influyen en el proceso de selección y contratación. Hemos previsto la implantación completa del proyecto para el ejercicio de 2023.

Pero también fortalecemos la relación con toda nuestra cadena de valor para favorecer a su vez su propio desarrollo económico y social, consiguiendo ser entre todos dinamizadores de la zona.

Una de las iniciativas que pusimos en marcha en 2021 y que hemos reforzado en este último año es nuestro mapa de productores. Una acción en la que establecemos conexiones con proveedores locales que comparten nuestra cultura de sostenibilidad y que surten de productos frescos, de temporada y de la zona a nuestros restaurantes. Este mapa lo componen un total de 35 productores de Castilla y León, donde Abadía Retuerta se encuentra, cada uno de ellos pertenecientes a las 9 provincias de la región.

3. Compromiso social

Durante el 2022, apostamos por la colaboración con un nuevo proveedor que refleja nuestro compromiso con la sostenibilidad, La Tetera Azul.

Se basa en ofrecer sus productos respetando los principios de ecología y el respeto al medioambiente, a través de:



- Utilización de bolsas de té compostables
- Infusiones libres de materias primas genéticamente modificadas
- Clasificación de sus productos como “vegan friendly”
- Certificación europea de Producto Orgánico, que garantiza que todas las materias primas provienen de agricultura ecológica certificada
- Certificación de producto Fairtrade, que les avala como productores y comercializadores respetando los estándares de “comercio justo”
- Certificación IFS Food de seguridad alimentaria
- Productos aptos para celíacos
- Sistemas innovadores de control de trazabilidad de todos los productos

Con esta colaboración, continuamos reforzando nuestro compromiso con la excelencia, la calidad y el desarrollo sostenible que nos define y nos diferencia.

CADENA DE VALOR

En Abadía Retuerta hemos desarrollado un modelo de negocio integrado, flexible y con una clara orientación al cliente, y donde nuestro compromiso con la sostenibilidad está presente en cada una de las fases de nuestra cadena de valor. Este modelo es esencial para afrontar los retos del entorno de nuestras dos unidades de negocio: el hotel y la bodega.

Esta estrategia impacta también de manera directa en aquellas etapas que nos ayudan en el desarrollo general de nuestro negocio. Aquí se encuentra:

✧ **INFRAESTRUCTURA DE LA EMPRESA:** comprende la parte de los recursos que requerimos para cada actividad y que hemos determinado en el proceso de planeación. En este punto abordamos la relación con el Consejo de Administración, la gestión del mantenimiento y los asuntos relativos a los términos económicos.

✧ **GESTIÓN DE PERSONAS:** se engloba la parte del reclutamiento y la selección, así como todos los temas relativos a la remuneración, los beneficios, la promoción, la formación y el desarrollo profesional. De igual modo, afecta de manera directa en áreas ligadas a nuestra relación con personas en nuestro modelo de negocio como es la atención al cliente, el marketing y comunicación y las compras, entre otros.

*** DESARROLLO DE TECNOLOGÍA:**

el crecimiento de la organización se sustenta en la innovación y la tecnología con el fin de mejorar el proceso de producción, de distribución y de desarrollo.

*** COMPRAS:** las acciones del área de compras tienen un impacto directo en la sostenibilidad de nuestros productos y cadena de suministro. En esta parte se engloba la política y la homologación con los proveedores, la rotación de stock, entre otros.

A partir de aquí, cada proceso y, por tanto, cada valoración y estudio es diferente.

En el caso del proceso productivo de bodega obtenemos la siguiente imagen:

CADENA DE VALOR. BODEGA



Este óptico de funcionamiento nos permite profundizar en cada una de las etapas, conociendo por completo la actividad realizada en cada una de ellas, los productos y los materiales que se requieren para poder ponerlo en marcha, nuestra cartera de proveedores, el personal que se precisa en cada momento, así como la maquinaria o herramientas necesarias para llevar a cabo la actividad.

Y a partir de este funcionamiento preciso e integrado de todas las fases de nuestra cadena de valor nos permite ofrecer una mejor experiencia de compra a nuestros clientes antes, durante y después de que la transacción comercial se realice.

De otro lado, en el caso del hotel, este análisis se produce en cuanto a la prestación del servicio:

CADENA DE VALOR. HOTEL



Y procedemos con el mismo análisis que el descrito anteriormente para bodega, pero también realizamos un ejercicio de conocer las preferencias y necesidades de nuestros huéspedes con el objetivo de mantener con los mismos una relación fluida, cercana y basada en la confianza. Porque la experiencia de compra o de alojamiento en Abadía Retuerta no se limita solamente al momento de la venta.



3. Compromiso social

Apoyamos a aquellas entidades que promueven la igualdad e inserción laboral de los colectivos más vulnerables

3.3 Colaboramos con la mejora de la sociedad

Como hemos mencionado anteriormente, fomentamos el empleo de personas en riesgo o en situación de exclusión social. Pero también apoyamos a aquellas entidades que promueven la igualdad e inserción laboral de los colectivos más vulnerables.



Cada año colaboramos con diferentes entidades sin ánimo de lucro que trabajan en proyectos de interés común. Durante el 2022 hemos establecido acuerdos de colaboración con:

* **CRUZ ROJA:** cada año colaboramos en su proyecto “Sus derechos en juego”, a través del cual realizamos una donación de juguetes recogidos voluntariamente entre nuestros colaboradores. Pero también elaboramos un calendario solidario junto con todos nuestros colaboradores, que posteriormente se vende de manera interna. Los fondos recaudados por su venta (550€ en 2022) se destinan a la entidad.

* **SUBASTA FUNDACIÓN CASCAJARES:** participamos con la donación de 3.000€ en la subasta de un capón que denominamos Pago Negralada de Abadía Retuerta. Lo recaudado por la fundación en esta subasta va destinado a la ONG Nuevo Futuro, quienes trabajan por la inclusión social de jóvenes con discapacidad.

* **XVII TORNEO BENÉFICO DE PÁDEL FUNDACIÓN KONECTA:** a través de esta iniciativa se recaudaron fondos para colaborar con el Proyecto + Family de la Fundación Bertín Osborne, la cual ofrece un servicio integral y gratuito de acompañamiento y atención a familias con necesidades especiales. En 2022 también realizamos una donación de tres botellas mágnam como parte de nuestra contribución.

* **CENA BENÉFICA FUNDACIÓN AVA:** colaboramos con la donación de una Experience Box con una noche de alojamiento en nuestro hotel LeDomaine, una cena para dos y una visita a nuestra bodega. Todo lo recaudado en esta cena benéfica era destinado a proyectos para mejorar la calidad de vida de los niños con trastornos neurológicos. En concreto, la recaudación de 2022 ha sido destinada a la creación del Centro de Respiro Familiar, así como a organizar actividades de deporte y ocio para los niños de la fundación.

* **GALA BENÉFICA FUNDACIÓN CRIS CONTRA EL CÁNCER:** participamos en esta gala mediante la aportación de una Experience Box que incluía una noche de alojamiento en nuestro hotel LeDomaine. Todo lo recaudado por la fundación se ha destinado a financiar proyectos de investigación para el tratamiento y cura del cáncer.

* **14º TORNEO DE GOLF AEROMÉXICO- FUNDACIÓN LORENA OCHOA:** en este caso, también hemos colaborado aportando una Experience Box que incluía una noche de alojamiento en nuestro hotel LeDomaine. Esta fundación promueve el desarrollo académico y emocional de niños y adolescentes con escasos recursos.

3. Compromiso social



- * **COLABORACIÓN CON LA ASOCIACIÓN PARKINSON DE SORIA:** en 2022 iniciamos la colaboración con la asociación de Parkinson de Soria a través de la recogida de corchos. Con el dinero recaudado mediante esta iniciativa se pretende llevar a cabo el acercamiento de diferentes terapias (fisioterapia, logopedia, entrenamiento cognitivo, terapia ocupacional, apoyo y asistencia psicológica tanto a cuidadores como a familiares) al medio rural.
- * **COLABORACIÓN CON LA ONG FIET GRATIA:** con este proyecto ayudamos a mujeres víctimas de trata de seres humanos y a sus familias mediante la donación de prendas de ropa cedidas voluntariamente por nuestros colaboradores.
- * **COLABORACIÓN CON LA ASOCIACIÓN POR UN FUTURO CASTILLA Y LEÓN:** a través de esta asociación ayudamos a familias en riesgo de exclusión social mediante la donación de juguetes de segunda mano cedidos por nuestros colaboradores.
- * **COLABORACIÓN CON EL CENTRO DE HEMODONACIÓN Y HEMOTERAPIA DE VALLADOLID:** en 2022 hemos vuelto a acercar a nuestros colaboradores un punto móvil de donación de sangre para colaborar activamente en las campañas nacionales de recogida de sangre para hospitales.
- * **HORA DEL PLANETA:** en 2022 hemos vuelto a unirnos a la campaña de la “Hora del Planeta” de WWF, y hemos apagado la iluminación de nuestro hotel durante una hora, para contribuir a la lucha contra el cambio climático. Además, al ser miembros de la Fundación Starlight, con esta acción promovemos también la reducción de la contaminación lumínica.
- * **TÓMBOLA BENÉFICA DE LA PARROQUIA SAN AGUSTÍN:** durante este 2022 hemos vuelto a colaborar con la Parroquia San Agustín mediante la entrega de seis botellas de Selección Especial 0,75 l y una botella magnum de Selección Especial (1,5 l). Con esta acción damos soporte a diferentes iniciativas de ayuda a familias en riesgo de exclusión social.
- * **9ª EDICIÓN DEL CONCURSO DE FOTOGRAFÍA “DISFRUTA DEL BOSQUE” ORGANIZADA POR PEFC:** esta asociación de carácter forestal promueve cada año el respeto por nuestros bosques y entornos naturales, convocando un concurso de fotografía temática que sirva de campaña de sensibilización sobre el respeto al medioambiente. En este caso, participamos como patrocinadores entregando una de nuestras botellas de vino a los ganadores del concurso.

* PROYECTO VENDIMIA

SOLIDARIA: desde hace nueve años llevamos a cabo nuestro proyecto Vendimia Solidaria, una iniciativa puesta en marcha en 2014 y que tiene como finalidad poner en valor el compromiso de asociaciones y fundaciones que velan y favorecen el desarrollo comunitario de colectivos vulnerables. Una responsabilidad social que también compartimos, porque la solidaridad es uno de los pilares que sustentan nuestro proyecto vinícola.

En esta pasada vendimia, un equipo de trabajo de la Fundación Eusebio Sacristán fue contratado por Abadía Retuerta para colaborar en la recogida de la uva, la época de más trabajo en nuestra bodega. Como fruto de esta labor verá la luz en 2023 la nueva añada de nuestro vino más comprometido socialmente: Vendimia Solidaria 2022. Los fondos recaudados con esta acción conjunta serán destinados íntegramente a esta entidad.

Además, en este último año también hicimos entrega a la Fundación Intras, la entidad con la que colaboramos el año pasado, de los fondos recaudados por la venta de Vendimia Solidaria 2021. Un total de 12.160 € que han sido destinados íntegramente a esta organización sin ánimo de lucro y, en concreto, para su proyecto 'Acompañados', en el que promueven la formación y empleabilidad de personas que sufren de alguna enfermedad mental, y de otro lado promueven la agricultura ecológica y la

recuperación de un manzanal que estuvo dos años abandonado.

Pero también concebimos el arte como un mecanismo clave para transmitir ideas y valores, y así lo hemos querido reflejar un año más en la etiqueta de nuestra Vendimia Solidaria 2021. En esta ocasión, la artista Marina González Guerreiro ha sido la encargada de crear una serie de seis azulejos que forman parte del mural mayor 'Un Año' y que simbolizan un calendario de 2022. El proceso creativo de la pieza nace de la observación de los ciclos de la naturaleza y su riqueza, que provee de alimento y crea comunidades, y su composición alude a la vocación sostenible intrínseca de Abadía Retuerta.

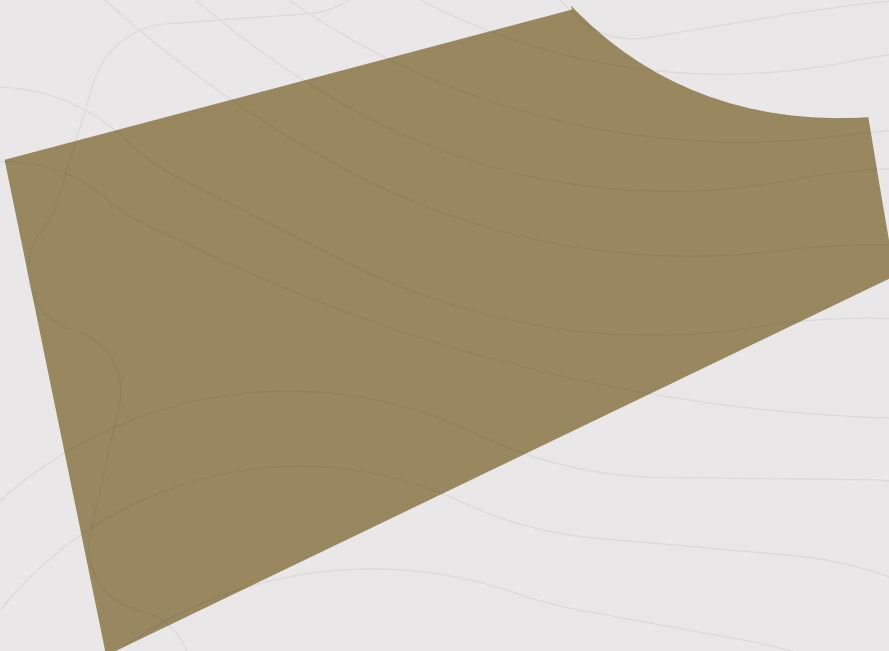
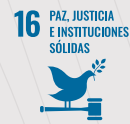


eh
Eusebio Sacristán
FUNDACIÓN

*Vendimia Solidaria
tiene como finalidad poner
en valor el compromiso
de las entidades que velan
y favorecen el desarrollo
de colectivos vulnerables*



4



Liderazgo responsable

4. Liderazgo responsable

CÓDIGO DE CONDUCTA

El Código de conducta de Abadía Retuerta fue aprobado por el Consejo de Administración el 13 de abril de 2016. Tiene como finalidad ser un documento de referencia, de apoyo, al que recurrir cada día, y el cual es aplicable a todas las operaciones y colaboradores de la compañía. Sus cinco principios básicos son:





La satisfacción del huésped está en el centro de todo lo que hacemos

La dedicación, la vocación, el saber hacer y la excelencia son valores intrínsecos a nuestra naturaleza. Nuestro objetivo es brindar vivencias plenas y únicas a nuestros huéspedes, consiguiendo que los mismos salgan convertidos en embajadores de nuestra marca. Porque nuestra finalidad es aspirar también a ser una marca amiga y con propósito.

Por todo ello, nos esforzamos por elaborar productos que cumplan los más altos estándares de calidad y, por supuesto, todos los requisitos en materia de seguridad y de responsabilidad.



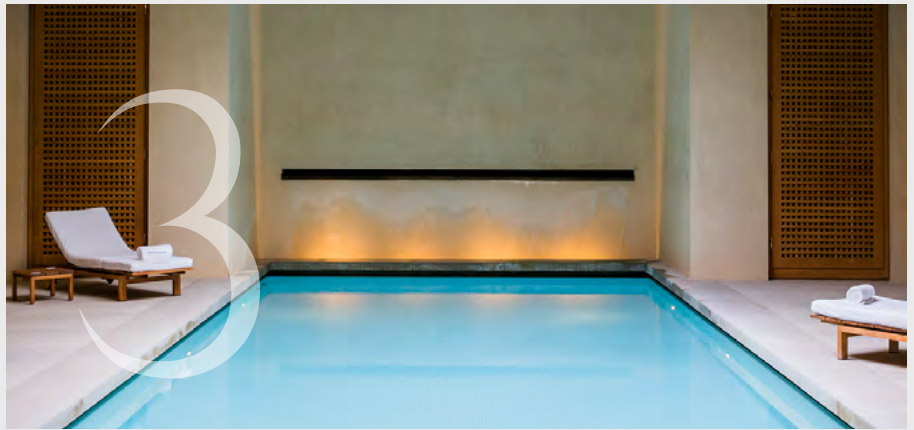
Tratamos a nuestros colaboradores de forma justa y respetuosa

Las personas son, sin lugar a dudas, el factor esencial de nuestra empresa. Promovemos valores fundados en la equidad, el respeto, la diversidad, la inclusión, la libertad de opinión y expresión, la humildad y la ética. Y apostamos por el desarrollo personal y profesional mediante procesos de gestión del desempeño que favorecen la eficiencia, la consistencia, la retención del talento, la interiorización de la filosofía corporativa y, por ende, nos facilita poder medir los logros de cada colaborador.



4. Liderazgo responsable

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



Ofrecemos a nuestros accionistas e inversores información precisa y completa sobre nuestra integridad financiera. Al mismo tiempo, trabajamos para proteger los activos de Abadía Retuerta y anticiparnos ante posibles amenazas. Como es el caso de salvaguardar y respetar la confidencialidad y cualquier tipo de políticas de privacidad, así como custodiar y conservar la información sensible y privilegiada.

De igual modo, no permitimos que los intereses personales influyan en la toma de decisiones. Es por ello que contamos con una **política de conflicto de intereses**, para evitar que el criterio comercial y la toma de decisiones por parte de todos nuestros colaboradores se vean influidos por intereses personales ilícitos. Esta política recoge todos los principios y normas para prevenir y manejar conflictos de intereses.

En lo que a la aplicación de esta política se refiere, el documento hace hincapié en cuatro aspectos concretos:



- La formación y concienciación de nuestros colaboradores mediante sesiones periódicas
- La denuncia de posibles conductas indebidas por parte de nuestros colaboradores, así como la protección de estos, ante represalias
- Las medidas disciplinarias aplicables en caso de incumplimiento
- La importancia de comprender que las responsabilidades de cumplimiento e implementación de esta política recaen sobre todos

Nos esforzamos por ser un socio de confianza



Mostramos nuestro más firme compromiso con la cultura ética corporativa bajo un sistema de *compliance* [conjunto de procedimientos y buenas prácticas], que tiene como finalidad procurar un compromiso profesional, ético y responsable, censurando cualquier actividad ilícita. En Abadía Retuerta nos regimos por las leyes y la normativa vigente, adoptando políticas internas alineadas con ellas. Además, contribuimos a crear entornos productivos socialmente, integrando nuestras prácticas responsables y éticas también en nuestras relaciones con terceras partes.

Es por ello que además disponemos de un **Política antisoborno** encargada de establecer los principios y reglas correspondientes para evitar el soborno, tal y como exige nuestro código de conducta. El documento se aplica a todos los colaboradores, y recoge una serie de situaciones de riesgo de soborno.

La política antisoborno contempla los mismos principios de aplicación que la ya expuesta política de conflictos de intereses.

Aspiramos a ser un buen ciudadano corporativo



Nos esforzamos por contribuir a resolver los problemas actuales de la sociedad, participando en proyectos y programas sociales, ecológicos, culturales y de otra índole. Mantenemos una actitud abierta y transparente, y nos esforzamos por asegurar que las actividades dentro de nuestra esfera de influencia respeten los Derechos Humanos.

Mantenemos y reforzamos nuestro compromiso con los Principios Rectores sobre las Empresas y los Derechos Humanos, abogando y siendo partícipes en proyectos de inversión social, ecológica y cultural. Aspiramos a ser líderes y referentes en materia de prevención y seguridad laboral, también en todo lo relacionado con aspectos y políticas medioambientales,

así como en la gestión de cumplimiento en materia de protección de datos personales y privacidad de nuestros colaboradores, huéspedes y grupos de interés.

Asimismo, defendemos una comunicación transparente y constructiva, y que se canalice a través del departamento de Prácticas Empresariales cualquier potencial incumplimiento normativo o de buenas prácticas que pudiese tener efecto en la reputación de la empresa.

4. Liderazgo responsable

POLÍTICA DE PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES

En Abadía Retuerta cumplimos con toda la legislación vigente que nos aplica, y concretamente en lo relacionado a la protección, tratamiento y privacidad de los datos personales, seguimos los principios y obligaciones marcados por el Reglamento UE 679/2016 del Parlamento Europeo, de 27 de abril, y la correspondiente adaptación a la legislación española a través del Reglamento General de Protección de Datos y Ley Orgánica 3/2018, del 5 de diciembre, de datos personales y garantía de los derechos digitales.

Esta política es de obligado cumplimiento para todos nuestros colaboradores y directivos, así como para nuestros proveedores. Para garantizar su correcto cumplimiento, contamos con una serie de mecanismos claros:



- Registro de todas las acciones relacionadas con el tratamiento de datos
- Inclusión de los riesgos relacionados con la protección de datos personales en nuestro modelo de evaluación y gestión de riesgos
- Implementación de un modelo de gobernanza enfocado en garantizar la protección de los datos personales de todos nuestros grupos de interés
- Sesiones de formación y concienciación sobre la protección de datos personales
- Desarrollo de sistemas de recogida de datos personales que garanticen la protección de los mismos
- Inclusión de cláusulas relativas a la protección de datos personales en los contratos con proveedores
- Designación de un delegado de Protección de Datos que vela por el cumplimiento de esta política

En 2022, no hemos registrado ningún caso de incumplimiento ni reclamación relacionada con la protección de datos personales.

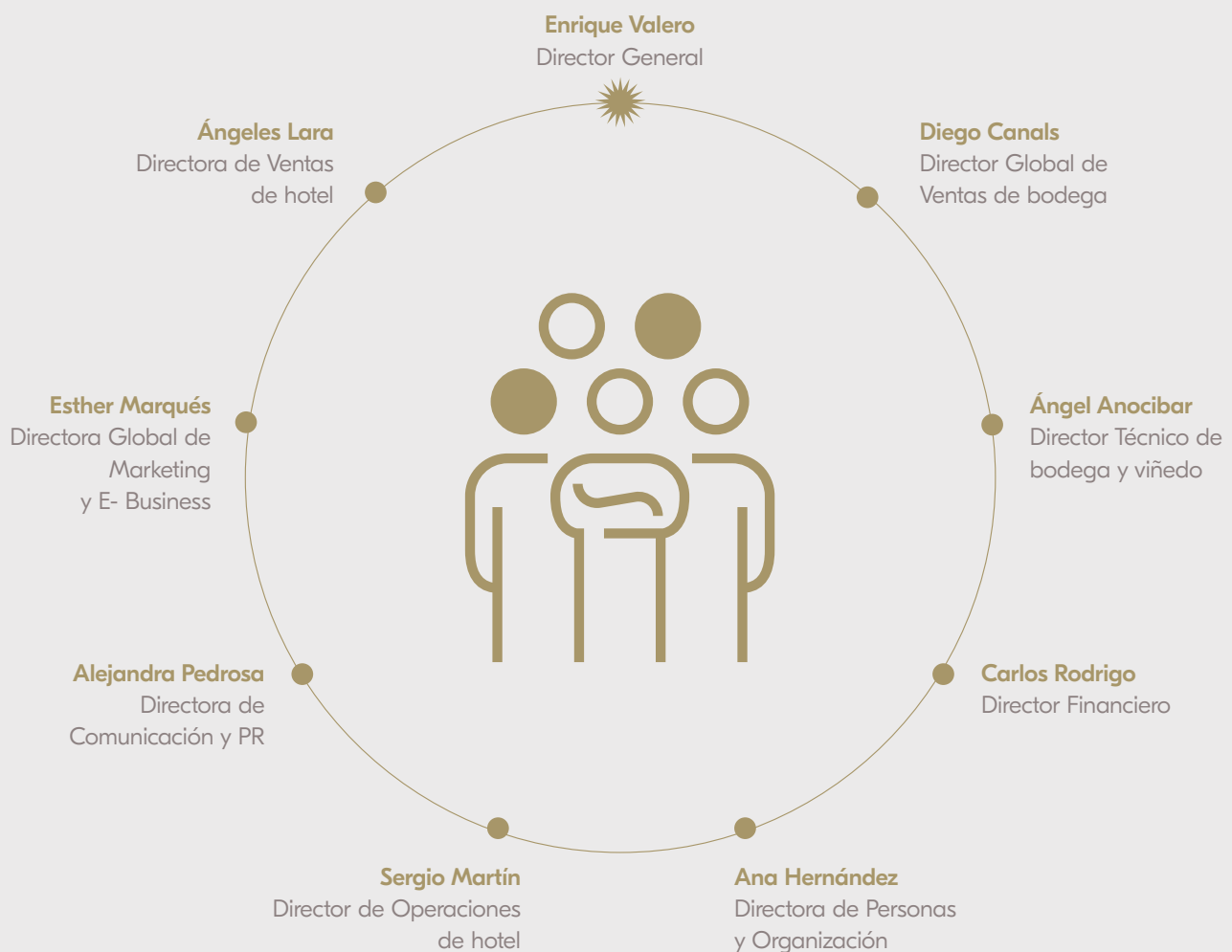


EL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES

El compromiso de Abadía Retuerta con la sostenibilidad se refleja al más alto nivel de la empresa, partiendo del máximo órgano de gobierno, y siendo la sostenibilidad un aspecto integrado en el proceso de toma de decisiones.

El REDI —Reunión del Equipo Directivo— de Abadía Retuerta está formado por los responsables de los diferentes departamentos en los que se divide la compañía.

La sostenibilidad es un aspecto integrado en el proceso de toma de decisiones



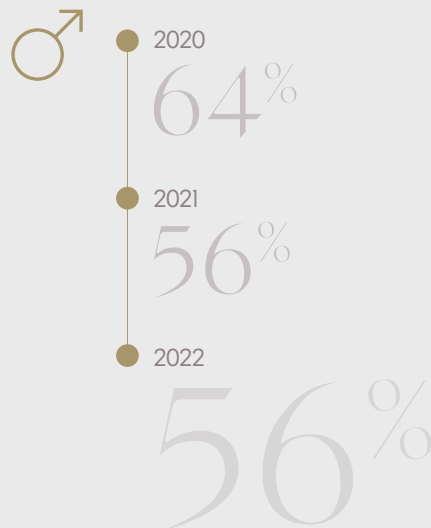
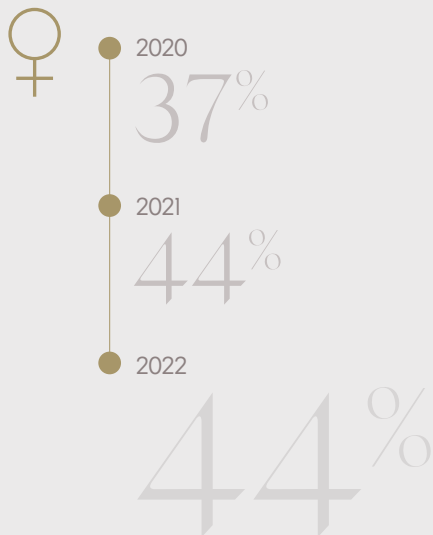
4. Liderazgo responsable



En dicho comité se ponen en común todas las acciones y se lleva a cabo la toma de decisiones estratégicas y transversales que marcan nuestro rumbo.

Los puestos directivos y de responsabilidad están ocupados por 5 hombres (55,5%) y 4 mujeres (44,4%). Actualmente, hay 5 directivos entre 30 y 50 años (56%) y 4 mayores de 50 años (44%).

En Abadía Retuerta promovemos y garantizamos 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, superando el 40% en los órganos de dirección.



COMITÉ OPERATIVO DE SOSTENIBILIDAD

Desde 2014 contamos con el comité Operativo de Sostenibilidad, el cual ha ido evolucionando y creciendo con el proyecto y que en la actualidad está compuesto por personas integrantes de los departamentos de Mantenimiento, Finanzas, Marketing & E-business, Laboratorio, Campo y Bodega, Retail, Personas y Organización, Santuario Wellness & Spa y Comunicación.

El comité establece una serie de reuniones trimestrales para la revisión de su plan de acción, así como para el análisis de cualquier riesgo y oportunidad relacionado con la sostenibilidad.

Trabajan en retos y acciones transversales de la compañía, donde fomentan la integración de la filosofía sostenible dentro del modelo de negocio y hacen partícipe a toda la plantilla de ello.

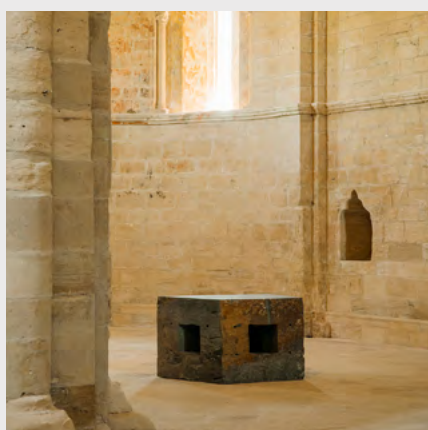
COMITÉ DE IGUALDAD Y EFR

En Abadía Retuerta trabajamos por la igualdad desde 2016, cinco años antes de que existiera una obligación legal para empresas de nuestra tipología, adelantándonos por convicción propia. Mediante el primer plan de igualdad, trazamos una serie de políticas y procedimientos supervisadas por el comité de Igualdad, creado en ese mismo año, y cuya finalidad es integrarlas en nuestro modelo de trabajo y fomentar así también el orgullo de pertenencia entre el equipo.

Tras nuestra obtención de la certificación efr en 2020, nuestro comité de Igualdad pasó a integrar la cultura efr, siendo el **comité de Igualdad y efr**.

Esta comisión está integrada por personas de diferentes áreas de trabajo de nuestros dos modelos de negocio (del hotel y la bodega), lo que nos permite contar con una visión más amplia, fomentar un objetivo común, favorecer el desarrollo de nuestra cultura corporativa y una comunicación más eficaz.

El comité establece una serie de reuniones periódicas en las que se concretan nuevas propuestas e iniciativas a adoptar. Este conjunto de medidas se traslada de manera bianual a la efr manager, que es una persona que está vinculada estrechamente con el proyecto de sostenibilidad, en concreto con la parte más social de la compañía, y que a su vez es integrante del propio departamento de Personas

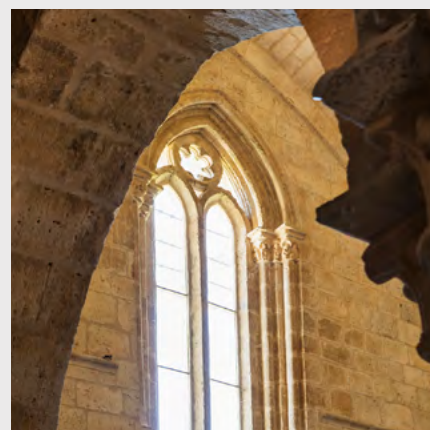


y Organización, y también con la directora de esta misma división con el objetivo de poder estudiarlas e implementar mejoras en el programa de beneficios estipulado o inclusive crear otros nuevos. Una vez valorados y acordados, el programa de beneficios se aúna en un único documento y se comparte internamente con todos los colaboradores de la compañía, dando a conocer así todas las ventajas adquiridas, es decir, los beneficios a los que se pueden acoger y siendo éste un documento de referencia para todo el equipo.

ASOCIACIONES DE LAS QUE FORMAMOS PARTE

Creemos en la colaboración con el resto de actores que también conviven en nuestro mismo sector y así alcanzar de manera conjunta un óptimo y excelente desarrollo de nuestra industria. Es trabajar de la mano para crear experiencias únicas, pero también para dar respuesta a los nuevos retos que nos plantea nuestro sector.

En este último año hemos mantenido y creado nuevas sinergias con las siguientes asociaciones:



- Federación Española del Vino (FEV)
- Wine In Moderation
- Fundación para la Investigación del Vino y de la Nutrición (FIVIN)
- Grandes Pagos de España
- Asociación Forestal de Valladolid
- Circulo Fortuny
- Cámara de Comercio de Valladolid
- Comunidad de Regantes del Canal del Duero
- CEOE Valladolid
- DIRCOM
- Fundación Starlight
- DIRSE
- Serandipians
- American Express FHR (Fine Hotels + Resorts)
- Turium
- Visión Responsable
- Más Familia
- Internova Travel Group
- Signature Travel Network

4. Liderazgo responsable

ANÁLISIS DE MATERIALIDAD

Como hemos ido reflejando a lo largo de este informe, en Abadía Retuerta estamos firmemente comprometidos con la sostenibilidad y con cumplir las expectativas de nuestros grupos de interés. Es por este motivo que hemos llevado a cabo un proceso de análisis de materialidad, a través del cual hemos podido identificar todas aquellas temáticas sobre las que queremos trabajar para ofrecer soluciones concretas en línea con nuestra estrategia de sostenibilidad y nuestra filosofía de máxima calidad y excelencia.

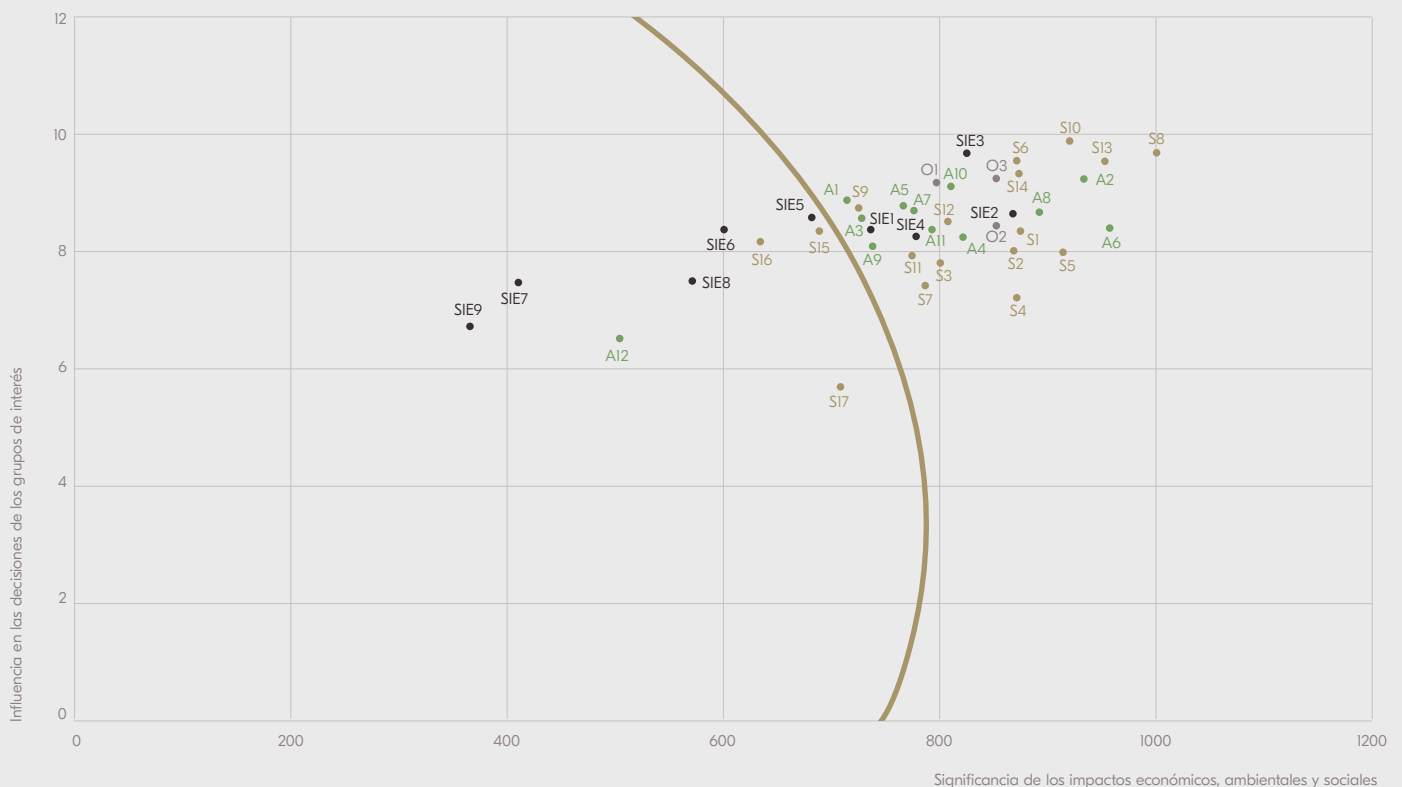
En este último análisis de materialidad hemos identificado primero todos los posibles temas materiales en base a una revisión de fuentes externas como los estándares y las normas internacionales (GRI, Ley 11/2018, Pacto Mundial, etc.), y fuentes internas como los informes y los planes de sostenibilidad ya implementados en Abadía Retuerta.

Tras esta primera fase de identificación de temas materiales realizamos una consulta a todos nuestros grupos de interés mediante cuestionarios online, para así poder clasificar todas aquellas temáticas por orden de importancia para los mismos. Esta consulta se cruzó con la valoración interna de nuestro equipo directivo que, en base a nuestra estrategia empresarial, puso foco en aquellas temáticas sobre las que tenemos más capacidad de actuación a corto y a medio plazo.

Tras este proceso, obtuvimos nuestra matriz de materialidad trazando la división entre los temas que nos resultaban más relevantes para nuestra organización de los que eran menos.

De esta forma, obtuvimos el siguiente listado con aquellos asuntos de mayor importancia, y que más influían a la hora de desarrollar nuestros planes de sostenibilidad.

Matriz de materialidad



Temas	Código	
Sostenibilidad Institucional y Económica	SIE1	Desempeño económico
	SIE2	Innovación y digitalización
	SIE3	Posicionamiento y visibilidad
	SIE4	Inversión sostenible
	SIE5	Modelo de negocio y mercados servidos
	SIE6	Impactos, riesgos y oportunidades
	SIE7	Alianzas
	SIE8	Estructura de gobernanza
	SIE9	Lucha contra la corrupción y el soborno
Social	S1	Respeto de los Derechos Humanos
	S2	Diversidad, igualdad e inclusión
	S3	Empleo
	S4	Conciliación
	S5	Salud y seguridad en el trabajo
	S6	Salud y seguridad de clientes y consumidores
	S7	Formación y desarrollo
	S8	Privacidad del cliente
	S9	Marketing responsable
	S10	Satisfacción del cliente
	S11	Cadena de suministro y abastecimiento responsable
	S12	Comunidades locales y acción social
	S13	Patrimonio natural, cultural, artístico e histórico
	S14	Ética y cumplimiento
	S15	Colaboración con asociaciones, empresas e instituciones
	S16	Relación con los grupos de interés
	S17	Comunicación interna
Ambiental	A1	Certificación ambiental
	A2	Cumplimiento legal ambiental
	A3	Emisiones
	A4	Cambio climático
	A5	Economía circular y gestión de residuos
	A6	Gestión del agua
	A7	Consumo responsable de materias primas
	A8	Energía
	A9	Biodiversidad
	A10	Producción ecológica
	A11	Liderazgo en gestión ambiental
	A12	Principio o enfoque de precaución
Otros	O1	Gestión de la calidad
	O2	Gestión de la sostenibilidad y la comunicación
	O3	Transparencia y trazabilidad





Anexos

5.1 Desempeño económico

En Abadía Retuerta crecemos cada año no sólo en recursos humanos y en niveles de producción, sino también en términos económicos, lo que evidencia que existe una clara estrategia de gestión sostenible y responsable con nuestros grupos de interés.

En concreto, en 2022, hemos aumentado un 26% nuestra cifra de negocios con respecto al año anterior. Esto se traduce en 3,3 millones de euros (3.309.258 €).

En la siguiente tabla representamos las cifras alcanzadas en el año 2021 y 2022:



DATOS ECONÓMICOS 2022	2021	2022
VALOR ECONÓMICO DIRECTO GENERADO (€)	12.738.065	16.047.323
Ingresos (€)	12.738.065	16.047.323
VALOR ECONÓMICO DISTRIBUIDO (€)	12.540.408	15.073.550
Gastos operativos (€)	6.022.359	7.578.328
Salarios y beneficios de colaboradores (€)	6.380.099	6.984.220
Pagos a proveedores de capital (€)	74.876	153.702
Impuestos (€)	51.211	342.140
Recursos destinados a la comunidad (€)	11.863	15.160
VALOR ECONÓMICO RETENIDO (€)	197.657	973.773





5.2 Acerca de este informe

En Abadía Retuerta hemos realizado un ejercicio de reporte a través del presente documento con el objetivo de mostrar un alto grado de transparencia con nuestros grupos de interés y reflejando toda la información relevante en cuanto a nuestro desempeño ambiental, social y económico. Los grupos de interés han sido seleccionados en base a lo reflejado en el Código de Conducta y son los mismos que los incluidos en el proceso de análisis de materialidad, en el cual participó el Comité Operativo de Sostenibilidad.

Abadía Retuerta S.A. es una sociedad anónima unipersonal dedicada a la elaboración y crianza de vino con la bodega Abadía Retuerta, así como a la hospedería a través del hotel LeDomaine. La sede central de la compañía se encuentra en el municipio de Sardón de Duero, en la provincia de Valladolid (Castilla y León, España). Operamos en un total de 30 países (además de España) de Europa, América y Asia. El listado completo de países en los que operamos aparece representado en el apartado “A qué nos dedicamos” del primer bloque “Qué hay detrás de Abadía Retuerta” del presente informe.

Esta memoria de sostenibilidad incluye información relativa a las mismas sociedades sobre las que se reporta en el informe de cuentas anuales, y archivadas en el registro mercantil, tal y como exige la legislación vigente.

Dicho informe se ha elaborado incluyendo toda la información relevante ocurrida durante nuestro año fiscal, que corresponde al año natural, es decir, desde el 1 de enero de 2022 hasta el 31 de diciembre de 2022. Este periodo de reporte se corresponde con el del informe de cuentas anuales. Los anteriores informes publicados corresponden a los ejercicios 2016, 2017, 2018, 2019, 2020 y 2021.

En cuanto a la reexpresión de la información, cabe mencionar que aquella información desactualizada (por colaboraciones con proveedores u otras entidades que ya no se mantienen, información que ha dejado de ser relevante como la relacionada con la COVID-19, entre otras) no se ha incluido en el presente documento. Se ha dado un caso concreto de modificación del cálculo en cuanto al consumo de agua, donde se ha incluido el agua consumida para el riego de jardines y viñedos (detalle incluido en una nota al pie asociado a la tabla de consumo de agua). Durante el 2022 no se han producido cambios organizativos relevantes, ni en nuestra cadena de suministro.

Respecto a la participación del máximo órgano de gobierno en el proceso de reporte de la sostenibilidad, en nuestro caso participa en el proceso de revisión y aprobación de la información final, previa a su publicación.

El presente documento se ha elaborado utilizando como referencia los estándares de Global Reporting Initiative (GRI). En el siguiente bloque aparecen todos los indicadores GRI reportados en este ejercicio. Asimismo, hemos elaborado este informe siguiendo los principios de precisión, equilibrio, claridad, comparabilidad, exhaustividad, contexto de sostenibilidad, puntualidad y verificabilidad que establece GRI para la elaboración de informes. Este documento no ha sido sometido a verificación externa por decisión interna de la organización.





5.3 Índice de contenidos GRI

Código	Tema	Apartado del informe	Página
GRI 2: Contenidos generales 2021			
2-1	Detalles organizacionales	Acerca de este informe	92-93
2-2	Entidades incluidas en la presentación de informes de sostenibilidad	Acerca de este informe	92-93
2-3	Periodo objeto del informe, frecuencia y punto de contacto	Acerca de este informe	92-93
2-4	Actualización de la información	Acerca de este informe	92-93
2-6	Actividades, cadena de valor y otras relaciones comerciales	Qué hay detrás de Abadía Retuerta A qué nos dedicamos Compromiso social Participamos en el desarrollo del sector	13-31 68-71
2-7	Empleados	Compromiso social Cuidamos de nuestro equipo	54-67
2-8	Trabajadores que no son empleados	Compromiso social Cuidamos de nuestro equipo	54-67
2-9	Estructura de gobernanza y composición	Liderazgo responsable El proceso de toma de decisiones	83-84
2-14	Función del máximo órgano de gobierno en la presentación de informes de sostenibilidad	Acerca de este informe	92-93
2-22	Declaración sobre la estrategia de desarrollo sostenible	Entrevista al director general	8-11
2-27	Cumplimiento de la legislación y las normativas	No se han dado casos de incumplimiento de la legislación y normativa vigente	-
2-28	Afiliación a asociaciones	Liderazgo responsable Asociaciones de las que formamos parte	85
2-29	Enfoque para la participación d ellos grupos de interés	Acerca de este informe	92-93
2-30	Convenios de negociación colectiva	Compromiso social Cuidamos de nuestro equipo	54-67
GRI 3: Temas materiales 2021			
3-1	Proceso de determinación de los temas materiales	Liderazgo responsable Análisis de materialidad	86-87
3-2	Lista de temas materiales	Liderazgo responsable Análisis de materialidad	86-87
GRI 201: Desempeño económico			
201-1	Valor económico directo generado y distribuido	Liderazgo responsable Desempeño económico	90

GRI 205: Anticorrupción			
205-2	Comunicación y formación sobre políticas y procedimientos anticorrupción	Se comunica al 100% de la compañía	-
205-3	Casos de corrupción confirmados y medidas tomadas	No se han dado casos de corrupción	-
GRI 206: Competencia desleal			
206-1	Acciones jurídicas relacionadas con la competencia desleal y las prácticas monopólicas y contra la libre competencia	No se han dado casos de acciones jurídicas relacionadas con la competencia desleal ni prácticas monopólicas	-
GRI 302: Energía			
302-1	Consumo energético dentro de la organización	Compromiso con el territorio Ahorrarnos energía	48-49
302-3	Intensidad energética	Compromiso con el territorio Ahorrarnos energía	48-49
GRI 303: Agua y efluentes			
303-1	Interacción con el agua como recurso compartido	Compromiso con el territorio Cuidamos de las fuentes de agua	50-51
303-2	Gestión de los impactos relacionados con los vertidos de agua	Compromiso con el territorio Cuidamos de las fuentes de agua	50-51
303-3	Extracción de agua	Compromiso con el territorio Cuidamos de las fuentes de agua	50-51
303-4	Vertido de agua	Compromiso con el territorio Cuidamos de las fuentes de agua	50-51
303-5	Consumo de agua	Compromiso con el territorio Cuidamos de las fuentes de agua	50-51
GRI 304: Biodiversidad			
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	Compromiso con el territorio Protegemos la biodiversidad	38-39
304-2	Impactos significativos de las actividades, los productos y los servicios en la biodiversidad	Compromiso con el territorio Protegemos la biodiversidad	38-39
304-3	Hábitats protegidos o restaurados	Compromiso con el territorio Protegemos la biodiversidad	38-39
GRI 305: Emisiones			
305-1	Emisiones directas de GEI (alcance 1)	Compromiso con el territorio Trabajamos por la calidad del aire	46-47
305-2	Emisiones indirectas de GEI al generar energía (alcance 2)	Compromiso con el territorio Trabajamos por la calidad del aire	46-47

305-4	Intensidad de las emisiones de GEI	Compromiso con el territorio Trabajamos por la calidad del aire	46-47
--------------	------------------------------------	--	-------

GRI 306: Residuos

306-1	Generación de residuos e impactos significativos relacionados con los residuos	Compromiso con el territorio Reducimos los residuos	42-45
306-2	Gestión de impactos significativos relacionados con los residuos	Compromiso con el territorio Reducimos los residuos	42-45
306-3	Residuos generados	Compromiso con el territorio Reducimos los residuos	42-45

GRI 307: Cumplimiento ambiental

307-1	Incumplimiento de la legislación y normativa ambiental	No se han dado casos de incumplimiento ambiental	-
--------------	--	--	---

GRI 401: Empleo

401-1	Nuevas contrataciones de empleados y rotación de personal	Compromiso social Cuidamos de nuestro equipo Nuevas contrataciones en 2022 Compromiso social Cuidamos de nuestro equipo Bajas laborales en 2022	58-59
401-2	Beneficios para los empleados a tiempo completo que no se dan a los empleados a tiempo parcial o temporales	Compromiso social Cuidamos de nuestro equipo	54-67
401-3	Permiso parental	Compromiso social Cuidamos de nuestro equipo Igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres	60-61

GRI 403: Salud y seguridad en el trabajo

403-7	Prevención y mitigación de los impactos en la salud y la seguridad de los trabajadores directamente vinculados mediante relaciones comerciales	Compromiso social Cuidamos de nuestro equipo Salud y seguridad laboral	64
403-8	Trabajadores cubiertos por un sistema de gestión de la salud y la seguridad en el trabajo	El 100% de nuestros colaboradores está cubierto por nuestro sistema de gestión de salud y la seguridad en el trabajo	-
403-9	Lesiones por accidente laboral	Compromiso social Cuidamos de nuestro equipo Salud y seguridad laboral	64
403-10	Dolencias y enfermedades laborales	Compromiso social Cuidamos de nuestro equipo Salud y seguridad laboral	64

GRI 404: Formación y enseñanza

404-1	Media de horas de formación al año por empleado	Compromiso social Cuidamos de nuestro equipo Gestión del talento y formación continua	62-63
--------------	---	---	-------

404-2	Programas para mejorar las aptitudes de los empleados y programas de ayuda a la transición	Compromiso social Cuidamos de nuestro equipo Gestión del talento y formación continua	62-63
404-3	Porcentaje de empleados que reciben evaluaciones periódicas del desempeño y desarrollo profesional	El 100% de los colaboradores han recibido una evaluación del desempeño	-
GRI 405: Diversidad e igualdad de oportunidades			
405-1	Diversidad en órganos de gobierno y empleados	Compromiso social Cuidamos de nuestro equipo Distribución de plantilla por género y edad; y por género y tipo de contrato Liderazgo responsable El proceso de toma de decisiones	56-57 83-84
GRI 406: No discriminación			
406-1	Casos de discriminación y acciones correctivas emprendidas	No se han dado casos de discriminación	-
GRI 416: Salud y seguridad de los clientes			
416-2	Casos de incumplimiento relativos a impactos en la salud o seguridad de las categorías de productos o servicios	No se han dado casos de incumplimiento relacionados con la salud y la seguridad laboral	-
GRI 417: Marketing y etiquetado			
417-2	Casos de incumplimiento relacionados con la información y el etiquetado de productos y servicios	No se han dado casos de incumplimiento relacionados con el etiquetado	-
417-3	Casos de incumplimiento relacionados con comunicaciones de marketing	No se han dado casos de incumplimiento relacionados con el marketing	-
GRI 418: Privacidad del cliente			
418-1	Reclamaciones fundamentadas relativas a violaciones de la privacidad del cliente y pérdida de datos del cliente	No se han dado casos de reclamaciones relacionadas con la privacidad del cliente	-
GRI 419: Cumplimiento socioeconómico			
419-1	Incumplimiento de las leyes y normativas en los ámbitos social y económico	No se han dado casos de incumplimiento de la normativa vigente en materia social y económica	-



ABADÍA RETUERTA, S.A.

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

abadia-retuerta.com

info@abadia-retuerta.es

DEPARTAMENTO DE SOSTENIBILIDAD

Fernando Lázaro
Chief Sustainability Officer
esg@abadia-retuerta.es

ABADIA  RETUERTA



abadia-retuerta.com