



ABADIA RETUERTA

INFORME DE SOSTENIBILIDAD ESG **2024**





ABADIA RETUERTA





Abadía Retuerta es más que un hotel y una bodega.
Es un proyecto que, con enorme responsabilidad y generosidad,
conserva y amplía un legado de más de 9 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,
para generar impacto positivo con nuestra actividad.

Somos más que un hotel y una bodega; somos también gastronomía,
bienestar y bienser, sostenibilidad, arte y cultura.



PARA UNA MEJOR VISUALIZACIÓN DE ESTE INFORME
SE ACONSEJA QUE UTILICE SU DISPOSITIVO SMARTPHONE O TABLET
EN FORMATO HORIZONTAL



Contenidos

>	>	>	>	>
INTRODUCCIÓN	C1 QUE HAY DETRÁS DE ABADÍA RETUERTA	C2 COMPROMISO CON EL TERRITORIO	C3 COMPROMISO SOCIAL	C4 LIDERAZGO RESPONSABLE
CÓMO CONTRIBUIMOS A LOS ODS5	1.1 A QUÉ NOS DEDICAMOS12	2.1 PROTEGEMOS LA BIODIVERSIDAD32	3.1 CUIDAMOS DE NUESTRO EQUIPO47	4.1 EL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES65
ENTREVISTA CON EL DIRECTOR GENERAL7	1.2 CÓMO LO HACEMOS20	2.2 UTILIZAMOS LAS MATERIAS PRIMAS DE MANERA RESPONSABLE36	3.2 CONSTRUIMOS RELACIONES RESPONSABLES EN NUESTRA CADENA DE VALOR60	4.2 COMITÉS QUE IMPULSAN NUESTROS VALORES67
		2.3 MINIMIZAMOS Y GESTIONAMOS CUIDADOSAMENTE NUESTROS RESIDUOS39	3.3 COLABORAMOS CON LA MEJORA DE LA SOCIEDAD63	4.3 NOS GUIAMOS POR PRINCIPIOS DE BUEN GOBIERNO68
		2.4 TRABAJAMOS POR LA CALIDAD DEL AIRE41		4.4 CONTRIBUIMOS AL DESARROLLO DEL SECTOR70
		2.5 AVANZAMOS HACIA UN MODELO ENERGÉTICO EFICIENTE43		> ANEXO I: DESEMPEÑO ECONÓMICO72
		2.6 CUIDAMOS DE NUESTROS RECURSOS HÍDRICOS44		> ANEXO II: ACERCA DE ESTE INFORME73
				> INDICE GRI76



ODS. ¿Cómo contribuimos?



Fin de la pobreza

- Acciones solidarias
- Vendimia Solidaria
- Donación corchos
- Creación de puestos de trabajo en el entorno local



Hambre cero

- Prácticas agrícolas sostenibles
- Mantenimiento de la diversidad genética de semillas



Salud y bienestar

- Precios especiales en seguro médico privado y pruebas específicas
- Adheridos a Wine in moderation



Educación de calidad

- Elaboración de plan de formación anual
- Academia del Terruño
- Excellence Inthership Programme



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



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
- Desarrollo de un Plan Energético e Hídrico 2024-2030
- Regeneración del 100% del agua del hotel para riego



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 de geotermia
- Proyecto de nueva instalación fotovoltaica para lograr autoconsumo del 45% en bodega y hotel
- Desarrollo de un Plan Energético e Hídrico 2024-2030



Trabajo decente y crecimiento económico

- Certificación efr (promoción de beneficios que mejoren las condiciones laborales de los colaboradores)
- Creación de puestos de trabajo en el entorno local
- Contratos laborales estables
- Promoción del turismo sostenible
- Certificación Green Globe, que nos avala como destino sostenible
- Certificación SWfCP
- Certificación IWCA
- Gestión del talento y formación continua

 OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE



Industria, innovación e infraestructuras

- Investigaciones como base de mejora
- Control del alumbrado exterior 100% eficiente
- Controles dentro de la bodega para un consumo eficiente en las instalaciones
- Modernización de la infraestructura, tecnología limpia



Reducción de las desigualdades

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



Ciudades y Comunidades sostenibles

- Proyecto Arte
- Realización de acuerdo con el Museo Patio Herreriano como potenciador del arte
- Protección del patrimonio cultural: Cuidado continuo de nuestra Abadía, edificio histórico del s. XII
- Protección del patrimonio natural: LIC
- Creación del nuevo jardín de los monjes



Producción y consumos responsables

- Certificación como viñedo ecológico
- Uso eficiente de los recursos naturales
- Plastic Free
- Gestión de residuos: Prevención, reducción, reciclado y reutilización de desechos
- Identificación nuestro mapa de productores
- Elección de proveedores acorde a nuestros valores
- Estudio de la cadena de valor
- Adopción de prácticas sostenibles en la empresa



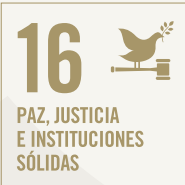
Acción por el clima

- 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, SWfCP y IWCA



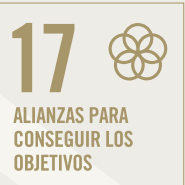
Vida y ecosistemas terrestres

- Plan de Ordenación Cinegética
- Ampliación de nuestro huerto orgánico
- Plan de gestión forestal de la finca



Paz, justicia e instituciones sólidas

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



Alianzas para cubrir objetivos

- Participación con asociaciones y fundaciones
- Presencia en la comunidad local
- Fomento de alianzas público-privadas

ENTREVISTA
CON EL DIRECTOR GENERAL



Enrique Valero
Director general de Abadía Retuerta

Abadía Retuerta cuenta con una sólida trayectoria en sostenibilidad desde sus inicios. **¿Cuáles considera que han sido los hitos más relevantes que han marcado el camino hacia la estrategia actual?**

Desde sus inicios, Abadía Retuerta ha tenido una vocación profundamente ligada al respeto por el entorno, el patrimonio y las personas. Esa sensibilidad, que en su momento respondía a una forma natural de entender el negocio, ha evolucionado con los años hasta convertirse en una estrategia estructurada de sostenibilidad, alineada con estándares internacionales y criterios ESG.

Uno de los hitos fundacionales fue la recuperación del viñedo histórico bajo un enfoque de mínima intervención, en armonía con el paisaje y la biodiversidad de nuestro entorno. A esto se sumó la restauración del Monasterio de Santa María de Retuerta (Bien de Interés Cultural) con criterios de eficiencia energética y conservación arquitectónica, que marcó un punto de inflexión en nuestra manera de integrar sostenibilidad y excelencia.

En los últimos años, hemos dado pasos decisivos: la elaboración de un plan ESG transversal, la implementación de prácticas de economía circular y el desarrollo de políticas de responsabilidad social corporativa alineadas con los ODS. A ello se suma la consolidación de una red de artesanos y proveedores locales que nos abastecen de forma sostenible y con los que compartimos valores como la excelencia, la trazabilidad y el arraigo territorial. Asimismo, hemos impulsado un proyecto artístico singular que pone en diálogo el arte clásico y contemporáneo dentro de nuestro patrimonio, generando una experiencia cultural que trasciende lo estético y refuerza nuestro compromiso





con la preservación y reinterpretación del legado. Además, hemos recuperado espacios emblemáticos de nuestra historia, como el antiguo Huerto y el Jardín de los Monjes, restaurándolos para integrar la naturaleza, la cultura y la historia que caracterizan nuestro entorno y que se riega gracias a la regeneración del 100% del agua que se emplea en el hotel. En 2024 también hemos comenzado la plantación del Bosque de los Monjes, un proyecto que implicará renaturalizar la finca agrícola como homenaje a los monjes que concibieron este espacio en 1146 y a todas las personas que lo han mantenido hasta ahora, promoviendo un espacio de contacto con la naturaleza.

La plantación del bosque de Abadía Retuerta implicará un ahorro del 55% del agua que se consume en la finca cada año, dando vida a partir de 2024 a un bosque que beneficiará a toda la zona purificando el agua y el aire, y creando mejores condiciones sociales, generando un hábitat natural para varias formas de vida, además de enfriar nuestro clima y mejorar nuestros suelos.

Estos avances no solo reflejan nuestra evolución, sino que refuerzan nuestra convicción de que la sostenibilidad no es una tendencia, sino una forma de gestionar con visión de futuro. Somos una empresa con el firme propósito de generar un impacto positivo con nuestra actividad, y esta filosofía guía nuestro trabajo.

Fortalecer el ecosistema de negocio es una de las líneas estratégicas que Abadía Retuerta promueve activamente. **¿Qué acciones concretas están previstas para hacerlo realidad?**

Creemos que la sostenibilidad no se construye de forma aislada, sino a través de relaciones sólidas y compartidas con quienes nos rodean. En Abadía Retuerta cultivamos una estrecha colaboración con una red de proveedores locales con los que hemos desarrollado vínculos basados en la confianza, la excelencia y la responsabilidad compartida. Esta red de valor no solo garantiza altos estándares de calidad y trazabilidad en cada proceso, sino que también impulsa el cumplimiento de buenas prácticas en los ámbitos ambiental, social y de gobernanza.

Priorizamos activamente la contratación de proveedores de proximidad, convencidos de que esta elección fortalece la economía local, contribuye a la reducción de nuestra huella de carbono y refuerza el tejido empresarial del territorio al que pertenecemos.

Más allá de la dimensión económica, impulsamos proyectos con un claro impacto social en nuestra comunidad: colaboramos con entidades del tercer sector en iniciativas de empleo inclusivo, trabajamos con empresas de inserción sociolaboral y apoyamos activamente a pequeños emprendedores de la Comunidad, ayudándoles a crecer con autonomía y visión de futuro.

Todas estas acciones responden a una misma convicción: solo es posible construir un ecosistema verdaderamente sostenible y con impacto positivo si generamos valor compartido y asumimos un compromiso real con el desarrollo de nuestro entorno.

En Abadía Retuerta cultivamos una estrecha colaboración con una red de proveedores locales con los que hemos desarrollado vínculos basados en la confianza, la excelencia y la responsabilidad compartida.



La actividad vitivinícola implica una relación con los recursos naturales. **¿Qué medidas están implementando para preservar la biodiversidad y proteger los ecosistemas en los que operan?**

La actividad vitivinícola está, por naturaleza, estrechamente vinculada al entorno que la sustenta. En Abadía Retuerta somos plenamente conscientes de que preservar ese equilibrio no solo es esencial para garantizar la calidad de nuestros vinos, sino también para asegurar la sostenibilidad de todo nuestro modelo de desarrollo a largo plazo.

En coherencia con esta visión, desde hace años venimos adoptando un enfoque de viticultura sostenible y regenerativa, orientado a minimizar el impacto ambiental de nuestra actividad y a proteger activamente la biodiversidad del entorno en el que operamos. Este compromiso se traduce en una serie de medidas concretas, entre las que destacan el control biológico de plagas mediante fauna auxiliar, y la drástica reducción del uso de productos fitosanitarios, con un cultivo 100% ecológico certificado. Asimismo, hemos implantado un sistema propio de compostaje que nos permite cerrar el ciclo de materia orgánica dentro de la finca, reduciendo nuestra dependencia de insumos externos.

Contamos, además, con un Plan de Conservación de la Biodiversidad que abarca no solo el viñedo, sino el conjunto del ecosistema natural en el que nos encontramos. Este plan contempla acciones como la recuperación de hábitats, la protección de especies autóctonas, la creación de corredores ecológicos y la conservación activa de zonas forestales que funcionan como sumideros de carbono y refugios de fauna.

Todas estas actuaciones están sujetas a un sistema de monitoreo ambiental riguroso, que nos permite evaluar el impacto real de nuestras prácticas y avanzar hacia una gestión cada vez más responsable, eficiente y plenamente alineada con los principios de sostenibilidad que rigen nuestra estrategia empresarial.

"Comprometidos con los ODS" es uno de los lemas de la compañía. **¿Cómo se traduce este compromiso en la implicación activa del equipo humano de Abadía Retuerta?**

En Abadía Retuerta, concebimos el compromiso con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) como un principio estructural de nuestra estrategia corporativa. No lo entendemos como un elemento decorativo, sino como una guía real y operativa que debe integrarse en la cultura organizativa y traducirse en acciones tangibles. En este sentido, la implicación activa de todo nuestro equipo humano es, sin duda, uno de los pilares fundamentales para avanzar con coherencia y firmeza.

Este compromiso se articula, en primer lugar, a través de la formación continua: ofrecemos a nuestros equipos sesiones específicas en áreas clave como sostenibilidad, economía circular, eficiencia energética o diversidad e inclusión. Más allá de la sensibilización, buscamos dotar a cada persona de los conocimientos y herramientas necesarios para incorporar los principios de los ODS en su día a día, desde su ámbito de responsabilidad.

Del mismo modo, fomentamos la participación mediante iniciativas internas que nacen y se desarrollan dentro de la organización (como campañas de reciclaje, propuestas de movilidad sostenible o planes de mejora continua impulsados desde los propios equipos), que fortalecen el compromiso colectivo y refuerzan el propósito compartido.





La integración real de los criterios ESG no solo fortalece la resiliencia y competitividad de nuestra compañía, sino que también define el legado que queremos construir: un modelo de negocio responsable, sostenible y con impacto positivo.

Pero también desde nuestro departamento de Cultura y Talento impulsamos políticas alineadas con los ODS en ámbitos como la igualdad de oportunidades, la conciliación, el fomento del talento local o la inclusión laboral. Cada área de la organización está llamada a contribuir, de forma concreta, a estos objetivos globales. En definitiva, en Abadía Retuerta concebimos los ODS como una hoja de ruta real, que atraviesa nuestra gestión y nos orienta en cada decisión, con las personas como eje transformador y motor del cambio sostenible que queremos liderar.

Desde su perspectiva, **¿cuál representa hoy la mayor oportunidad (y el mayor desafío) para Abadía Retuerta en el ámbito ESG?**

Desde nuestra perspectiva, la mayor oportunidad para Abadía Retuerta en materia ESG reside en consolidarnos como un referente en sostenibilidad integral dentro del sector vitivinícola y del enoturismo de alta gama. Contamos con un modelo de gestión en el que la excelencia, el respeto por el entorno y el compromiso social conviven de forma coherente, y creemos que poner en valor esa singularidad, tanto a nivel nacional como internacional, es una palanca clave para nuestro crecimiento futuro.

Al mismo tiempo, el mayor desafío es mantener esa coherencia y ambición en un contexto que exige una evolución constante. Las expectativas regulatorias, sociales y medioambientales son cada vez más exigentes, y nos obligan a innovar, anticiparnos y elevar continuamente nuestros estándares. Sostener ese nivel de exigencia, sin comprometer nuestra identidad ni la calidad que nos define, es sin duda un reto, pero también un estímulo que impulsa nuestra mejora continua.

En definitiva, **creemos que la integración real de los criterios ESG no solo fortalece la resiliencia y competitividad de nuestra compañía, sino que también define el legado que queremos construir: un modelo de negocio responsable, sostenible y con impacto positivo.** Y es perfectamente compatible ser una empresa con el propósito claro de generar un impacto positivo en nuestro entorno y en la sociedad con los beneficios, no sólo económicos, sino también sociales y ambientales. Y con importantes hitos este año 2024 como el reconocimiento a la excelencia otorgado por la Guía Michelin y la Guía de Vinos Gourmets 2024. En poco menos de cinco meses el hotel ha sido reconocido con las tres ‘Llaves Michelin’ (solo 5 hoteles tienen ese reconocimiento en España) y la bodega ha logrado el premio a la “Mejor Bodega del Año”. Y todo gracias a un equipo humano excepcional.



ABADIA RETUERTA

C1

QUÉ HAY DETRÁS DE ABADÍA RETUERTA



1.1
A QUÉ NOS DEDICAMOS



Somos un destino experiencial de referencia en el sector vinícola y turístico de alta gama. Nuestro modelo combina la elaboración de vinos de alta calidad con una propuesta de hospitalidad única, ubicada en una abadía del siglo XII cuidadosamente restaurada. Con vocación internacional y un firme compromiso con la excelencia y la sostenibilidad, hemos logrado consolidarnos como un proyecto singular, reconocido más allá de nuestro propio sector.

Nuestra historia comienza en el año 1146, con la fundación de la Abadía Santa María de Retuerta en un enclave privilegiado del valle del Duero. Desde entonces, este lugar ha sido testigo de siglos de transformación, manteniendo su esencia como espacio de contemplación, trabajo y respeto por el entorno. En 1993 plantamos nuestras primeras viñas y en 1996 construimos la bodega. En 2012 abrimos las puertas de nuestro hotel LeDomaine, y poco después, el Santuario Wellness & Spa. Desde entonces, seguimos creciendo con una propuesta que integra vino, arte, bienestar, gastronomía y naturaleza en una vivencia única.





Historia y Tradición



Nuestra Bodega

La cultura del vino está presente en nuestra historia desde los orígenes de la Abadía, cuando los monjes premonstratenses ya cultivaban la vid en este entorno privilegiado. En 1991, retomamos esa tradición con la plantación de los primeros viñedos de nuestra bodega, impulsada inicialmente por Juan José Abó de la mano del prestigioso vigneron Pascal Delbeck. Hoy, bajo la dirección de nuestro enólogo y director técnico, Ángel Anocíbar, elaboramos vinos singulares que reflejan con honestidad y carácter la identidad de nuestra tierra.

Contamos con 193,4 hectáreas de viñedo propio dentro de una finca de más de 700 hectáreas, divididas en 54 parcelas diferenciadas según las características del suelo y las variedades de uva. Esta diversidad nos permite trabajar de forma precisa y cuidadosa, seleccionando la materia prima más adecuada para cada tipo de vino.

Desde el cuidado de las viñas hasta la entrega final, acompañamos cada paso con atención al detalle y exigencia. Cultivamos nuestras propias uvas, las transformamos en vino en nuestra bodega, embotellamos, distribuimos y nos encargamos de la relación con quienes eligen nuestros vinos, asegurando una experiencia coherente y excelente de principio a fin.

100% producción uva ecológica en 2024



Cadena de valor Bodega



Experiencias Únicas

El equipo de Experiencias Únicas de la bodega es el encargado de dar a conocer Abadía Retuerta y de convertir cada visita en una experiencia espectacular, trasladando en cada recorrido toda la historia que alberga y la tradición conservada en el tiempo. Un equipo único de grandes profesionales del vino, del turismo y del arte que personalizan y hacen inolvidable cada ruta.





Comercializamos nuestros vinos en 36 países de Europa, América y Asia, donde son reconocidos por su calidad y singularidad. Aunque la mayor parte de nuestras ventas se concentra en el mercado español, con un 76% del volumen total, seguimos consolidando nuestra vocación internacional. Suiza continúa siendo nuestro principal destino fuera de España, junto con mercados estratégicos como Estados Unidos, México, Alemania, Reino Unido o China.



Mercado Internacional. N° de países

36



Comercialización en España

76%





Nuestro Hotel

Nuestro hotel, Abadía Retuerta LeDomaine, se ubica en la antigua Abadía de Santa María de Retuerta, una de las estructuras románicas más importantes de la región. Fundada en 1146 por la Orden Premostratense de Francia y declarada Monumento Histórico Artístico en 1931, la Abadía fue reconocida como Bien de Interés Cultural (BIC), y da fondo y forma a lo que hoy somos: un destino de hospitalidad único, con 27 habitaciones y 3 suites, concebido en torno al descanso, el vino, el bienestar y el bienser, el arte y la gastronomía.

El cuidado de uno mismo tiene su espacio en el Santuario Wellness & Spa, excavado bajo la antigua zona de caballerizas, con entradas que garantizan una iluminación natural del 80%. Este oasis subterráneo de más de 1.000 m² está diseñado en consonancia con la estética del conjunto y ofrece una amplia carta de tratamientos. Nuestro enfoque holístico incluye terapias de meditación, yoga, tratamientos personalizados y experiencias sonoras con cuencos tibetanos.



La gastronomía es otro de los grandes pilares de nuestra propuesta. Cada uno de nuestros espacios gastronómicos rinde homenaje al producto local, al entorno natural y a nuestras raíces culinarias, ofreciendo vivencias diferenciadas que reflejan la personalidad del lugar:



Vinoteca

Espacio cálido e informal situado sobre la histórica Cueva de los Monjes, que en su día fue la cilla o almacén de la Abadía y que hoy acoge nuestra colección privada de vino. El restaurante es una taberna castellana contemporánea donde el alma sigue siendo el vino, con una oferta gastronómica ligada al producto de mercado, del terruño y de nuestra propia huerta. Además, ofrece menús degustación hechos a medida, maridados con una selección muy llamativa de vinos por copas.



Refectorio

Ubicado en el antiguo comedor de los monjes, este restaurante simboliza la conexión entre pasado y presente. Su cocina está profundamente ligada al territorio y al producto de temporada, y ha sido reconocida con una estrella Michelin, una estrella verde Michelin por su enfoque sostenible, y abastecimiento de los productos naturales de nuestro huerto y dos soles Repsol.





Calicata Terroir Bar

Terraza al aire libre junto a la bodega, rodeada de viñedos. La carta celebra la riqueza del territorio a través de platos que invitan a descubrir los sabores únicos de la región, con un enfoque fresco, sencillo y estacional.



Jardín del Claustro

Espacio diseñado para los meses estivales, situado en el corazón de la Abadía. Su propuesta gastronómica se basa en productos de temporada, muchos de ellos provenientes de nuestra propia huerta.



Jardín de Hospedería

Terraza integrada en un espacio verde y minimalista, que ofrece una cocina de cercanía basada en productos de proximidad, temporada y de la propia huerta de los monjes de Abadía Retuerta.



El hotel y la bodega no funcionan como espacios separados, sino como un todo armónico que ofrece una vivencia única. Nuestras experiencias enoturísticas permiten al huésped sumergirse en el origen de nuestros vinos: recorrer el viñedo a pie o en bicicleta, descubrir el proceso de elaboración en la bodega, participar en catas personalizadas o disfrutar de actividades diseñadas para conectar el vino con la historia, el paisaje y la cultura del lugar. Esta vinculación constante entre hospitalidad y vitivinicultura refuerza nuestra identidad y convierte cada estancia en una oportunidad para descubrir la esencia de Abadía Retuerta.

En el hotel cuidamos cada paso del recorrido para que la vivencia sea completa, fluida y alineada con nuestra esencia. Desde ese primer contacto —una reserva, una recomendación, una imagen— hasta el último gesto de despedida, todo está pensado para acompañar con coherencia y atención cada momento de la estancia. Esta visión integral de nuestra cadena de valor nos permite asegurar que el cuidado y la excelencia están presentes en todos los puntos de contacto con nuestros huéspedes.



Cadena de valor Hotel





1.2
CÓMO LO HACEMOS

En Abadía Retuerta desarrollamos nuestra actividad guiados por una misión, una visión y unos valores que definen nuestro modelo de gestión y nuestra manera de hacer las cosas.



Nuestra **misión**

Somos guardianes de la historia y de un lugar de encuentro entre la tierra y la vida. A través del vino, el arte, el bienestar, la gastronomía y el descanso, protegemos y compartimos un entorno único, conjugando historia, naturaleza y saber hacer. Devolver a la tierra lo que nos ofrece, impregnando de alma y pasión cada gesto, es el compromiso que nos mueve. Somos una empresa con propósito que buscamos de manera proactiva generar un impacto positivo en la sociedad.

Nuestra **visión**

Aspiramos a formar parte del “top 10” de los vinos de calidad en España y a consolidarnos como un referente nacional e internacional en el ámbito del lujo experiencial. No como una meta aislada, sino como expresión de un propósito común, compartido por quienes formamos parte de este proyecto.

Nuestros **valores**

Nuestros principios reflejan quiénes somos y cómo nos relacionamos con el entorno y las personas:

Atemporalidad, como vocación de permanencia y respeto al legado.

Sensibilidad, como capacidad de emocionar y cuidar los detalles.

Generosidad, como forma de compartir lo que somos y lo que hacemos.

Autenticidad, como expresión de honestidad, coherencia y verdad.

Destino experiencial

Múltiples reconocimientos avalan la excelencia de nuestros vinos y nuestro concepto de destino experiencial. A lo largo de los años, nuestra propuesta ha sido distinguida por su autenticidad, su compromiso con la calidad y su capacidad para conjugar tradición e innovación.



Entre los hitos que marcan nuestra trayectoria, destaca el galardón otorgado a nuestro Abadía Retuerta Selección Especial 2001 como Mejor Vino Tinto del Mundo (Red Wine Trophy), concedido por la International Wine Challenge de Londres en 2005. Fuimos también la primera bodega española en incluir durante tres años consecutivos uno de nuestros vinos —Abadía Retuerta Selección Especial— en la prestigiosa lista Top 100 Wines of the World de la revista Wine Spectator, alcanzando el puesto número 12 con la añada 2012.

Nuestros vinos continúan siendo valorados por críticos y publicaciones especializadas, que reconocen la singularidad de cada añada, el carácter del terruño y el cuidado con el que trabajamos cada detalle del proceso. Estas puntuaciones confirman el esfuerzo constante por mantener los más altos estándares de calidad.



Puntuaciones 2024

Fecha en la que fueron recibidas		Enero 2024	Mayo 2024	Junio 2024	Julio 2024	Noviembre 2024
Referencias	Añada	Guía ABC	Wine Spectator	Robert Parker	Peñin	Gourmets
Petit Verdot	2020	-	-	-	95	99
Pago Garduña	2019	-	93	-	-	-
	2020	-	-	93	95	96
Pago Valdebellón	2019	-	92	-	-	-
	2020	-	-	94	94	97
Pago Negralada	2018	-	92	-	-	-
	2019	-	-	-	94	97
	2022	-	-	93	-	-
Selección Especial	2019	-	90	-	-	-
	2021	-	-	-	93	91
Cuvée Palomar	1996	96	-	94	-	-
	2019	-	-	-	-	-
	2020	-	88	93	-	-
Cuvée Campanario	1996	-	-	94	-	-
		-	-	-	-	-
LeDomaine	2019	-	-	-	-	-
	2022	94	90	93	92	-

En el ámbito de la hospitalidad, formamos parte de The Leading Hotels of the World, un consorcio internacional que agrupa a más de 400 hoteles y resorts de lujo en más de 80 países. Esta distinción reconoce nuestro compromiso con la excelencia, en la autenticidad de la vivencia, la conexión con el entorno y el respeto por los valores que definen el lujo contemporáneo.

En 2024, hemos dado un paso más en nuestro compromiso con la implantación de un nuevo sistema interno de calidad en el hotel.



Galardones 2024

Este compromiso con la excelencia, tanto en la bodega como en el hotel, se ha visto reconocido a lo largo de 2024 con distintos galardones que refuerzan nuestro posicionamiento:



Premio Tres Llaves Michelin de la Guía Michelin



Top 10 de mejores destinos enoturísticos del mundo por The World's Best Vineyards 2024 (#8)



Estrella Michelin



Estrella Verde Michelin



Premio a Mejor Bodega 2023 en la 39ª edición de la Guía Vinos Gourmets



2 Soles Repsol



Apuesta por el arte como fuente de aprendizaje e inspiración

El arte ocupa un lugar central en Abadía Retuerta. Forma parte del patrimonio que custodiamos y del legado que queremos preservar y enriquecer. Es también una forma de expresión que dialoga con el paisaje, la arquitectura y la experiencia de quienes nos visitan.

La restauración arquitectónica de la Abadía fue en sí misma un gesto artístico. El arquitecto Marco Serra lideró una intervención que respetó al máximo la esencia románica del conjunto, devolviéndole su esplendor sin perder su carácter. Como él mismo señaló, se trató de “rehabilitar este antiguo edificio para entablar un diálogo arquitectónico de mil años”. En el proceso colaboraron también el catedrático Alfonso Basterra y el maestro cantero Rodrigo de la Torre, en un trabajo que combinó precisión técnica, sensibilidad histórica y visión estética.

Esta vocación artística se extiende por todos los espacios del hotel, donde el arte no se contempla, se habita. En el Santuario Wellness & Spa, concebido como un refugio de calma y luz natural, destacan piezas del artista japonés George Nakashima o una escultura de Hans Josephsohn, que confieren al entorno una atmósfera sobria, espiritual y profundamente armónica.

A día de hoy, Abadía Retuerta alberga una colección privada de más de 170 piezas que recorren siglos de historia, desde el XII hasta el XXI. Obras de Palma el Joven, Guardi, Panini, Joan Miró, Ulrich Rückriem o Eduardo Chillida conviven con tapices franceses, bargueños españoles, relieves, esculturas, alfombras y mobiliario histórico. Parte de esta colección se despliega en forma de museo al aire libre, como el conjunto escultórico de Rückriem, que dialoga con el paisaje de forma silenciosa y monumental.





Desde 2021, hemos intensificado nuestra apuesta por el arte contemporáneo a través del programa de artistas en residencia Territorio, concebido para fomentar la creación vinculada al lugar, a la materia y al paisaje. Cada año invitamos a un artista del ámbito nacional o internacional a vivir y trabajar en la Abadía. La obra resultante, creada en diálogo con el entorno, pasa a formar parte de nuestra colección. En 2024 la artista invitada ha sido Leonor Serrano Rivas, con su obra *Te dejo la profundidad*, una intervención que conecta saberes antiguos con el presente, a través de un tapiz, una instalación exterior y una performance, que exploran el vínculo entre el territorio, la flora, la fauna y la historia de la Abadía, utilizando técnicas tradicionales y elementos de la naturaleza.

Además, nuestra colección continúa creciendo mediante adquisiciones realizadas en la feria ARCOmadrid y a través de colaboraciones con museos y colecciones privadas, incorporando obras de artistas jóvenes como *Montecarlo* (2018), de Miguel Marina; *Benditeras* (2020–2021), de Marina González Guerreiro; *Running Water* (2021), de Emanuela Soria; *Amarillo es el bosque* (2023), de Belén Rodríguez; o *3mm*, de Irene Grau.

Organismo | Arte en ecologías críticas aplicadas

Durante 2024 hemos desarrollado junto a TBA21—Academy y el Museo Nacional Thyssen-Bornemisza en el proyecto *Organismo | Arte en ecologías críticas aplicadas*, un programa experimental de estudios independientes que conecta investigación, teoría y especulación a través de intervenciones regenerativas que exploran diferentes formas de alianza.

El proyecto ha explorado nuevas metodologías y configuraciones de actores al servicio de procesos de transformación ecológica partiendo de la hipótesis de que las prácticas en las que los artistas impulsan proyectos interdisciplinares tienen un gran potencial para contribuir al cambio de paradigma cultural hacia nuevas formas de habitar el planeta desde la complejidad y la inclusión.

Organismo ha funcionado como un sistema de vínculos entre las prácticas artísticas, la investigación interdisciplinar, los cuerpos de gobernanza y las comunidades locales para facilitar el desarrollo de proyectos que promuevan entrelazamientos plurales e interdependientes, abordando en Abadía Retuerta las epistemologías forestales para prácticas regenerativas con el acompañamiento artístico de -pulso- de Laure Prouvost.





The Craft: vino, arte y cultura en Madrid

En 2024 hemos inaugurado The Craft, un espacio único, que representa el valle del Duero en el corazón de Madrid: un lugar donde el arte, el vino, la gastronomía, la creatividad y las ideas convergen para crear vivencias únicas.

The Craft, situado en la calle Fernando el Santo 20, en pleno centro de Madrid, es un espacio idóneo para la celebración de conferencias, coloquios, exposiciones, premios y una variedad de exclusivos eventos. Un espacio multidisciplinar de 160 metros cuadrados, emplazado en un edificio contemporáneo de la capital.

El espacio consta de dos salones habilitados con mesas imperiales, perfectos para la realización de experiencias corporativas o privadas; un office con instalaciones y servicios de última generación; así como una impresionante isla de cocina de diseño vanguardista, perfectamente concebida para la realización de talleres culinarios, catas con maridaje o demostraciones gastronómicas. Sin duda, un espacio de gran versatilidad donde la innovación y el estilo se fusionan para transformar cada evento en una ocasión memorable.

Sostenibilidad, una forma de ser, de entender y de trabajar



En Abadía Retuerta entendemos la sostenibilidad como una responsabilidad natural hacia el legado que hemos recibido. Nuestra forma de hacer las cosas nace del respeto por el entorno, por la historia y por las personas que nos rodean. Cuidamos lo que somos para que pueda perdurar: el paisaje, la Abadía, el viñedo, el vino, la cultura y las relaciones que tejemos cada día.

Este compromiso no se limita a una acción concreta, sino que atraviesa todo lo que hacemos. Está presente en la manera en la que gestionamos los recursos, nos relacionamos con el entorno, preservamos el patrimonio, impulsamos la innovación y acompañamos a quienes forman parte del proyecto.

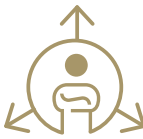
Desde 2019, este compromiso se articula de forma más estructurada a través de nuestra adhesión a la certificación **Sustainable Wineries for Climate Protection (SWfCP)**, impulsada por la Federación Española del Vino.

Este modelo nos permite avanzar en una gestión más consciente, basada en la mejora continua y en cuatro grandes dimensiones que guían nuestra actividad:



La dimensión medioambiental

Nos impulsa a preservar el entorno que habitamos, minimizando nuestro impacto y cuidando los recursos naturales que hacen posible nuestro trabajo: el agua, la energía, el suelo, la biodiversidad y el clima.



La dimensión económica

Nos recuerda que la sostenibilidad también exige solidez, eficiencia y visión a largo plazo. Apostamos por un modelo de negocio viable, que reinvierte en calidad, impulsa la innovación y garantiza la continuidad del legado.



La dimensión social

Pone el foco en las personas. Nos invita a cultivar relaciones honestas y respetuosas con quienes forman parte del proyecto, a generar bienestar, a promover la cultura local y a contribuir al desarrollo de nuestro entorno más cercano.



La dimensión de gobernanza

Se traduce en una forma de gestionar con rigor, transparencia y coherencia. Guiados por nuestros valores, tomamos decisiones responsables, medimos lo que hacemos y cultivamos una cultura de mejora continua.

Este camino se refuerza con otras certificaciones específicas que complementan y amplían nuestro compromiso. Son herramientas que nos permiten consolidar lo aprendido, avanzar con mayor precisión y dar respuesta a los retos que plantea cada dimensión de la sostenibilidad.



ISO 14064

Este estándar internacional acredita y garantiza nuestros cálculos para el reporte de los Gases de Efecto Invernadero (GEI)



INTERNATIONAL WINERIES FOR CLIMATE ACTION (IWCA)

También formamos parte de International Wineries for Climate Action (IWCA), una iniciativa global que agrupa a bodegas comprometidas con la lucha contra el cambio climático, y que promueve una transición real hacia una industria más neutra en carbono. Este año hemos pasado la primera auditoría y conseguido la medalla de plata.



ISO 14001

Contamos con el **certificado ISO 14001**, que acredita nuestro sistema de gestión ambiental y nos impulsa a reducir impactos, optimizar recursos y trabajar con mayor eficiencia ecológica.



GREEN GLOBE

Desde una perspectiva más amplia de sostenibilidad turística, nuestro hotel LeDomaine cuenta con la certificación Green Globe, que avala su gestión respetuosa con el entorno, la cultura local y el bienestar de los huéspedes.



ISO 9001

En paralelo, aplicamos criterios de calidad bajo la norma **ISO 9001**, como base para la mejora continua de nuestros procesos, servicios y experiencia global.



EMPRESA FAMILIARMENTE RESPONSABLE

En el plano social, hemos renovado nuestro compromiso como Empresa Familiarmente Responsable (EFR), un modelo que reconoce nuestras políticas de conciliación, flexibilidad y cuidado de las personas.



SELLO CALCULO, COMPENSO Y REDUZCO

Estamos registrados en el programa del Ministerio para la Transición Ecológica con el sello **Calculo, Reduzco y Compenso**, una distinción que reconoce nuestro esfuerzo por medir nuestra huella de carbono, reducirla progresivamente y compensar las emisiones inevitables.



DISTINTIVO OPTIMA

Además, contamos con el Distintivo Óptima de la Junta de Castilla y León, que pone en valor nuestro trabajo en materia de igualdad de oportunidades y gestión de la diversidad.



Winemakers’ Collection: innovación vitivinícola con vocación sostenible

La búsqueda de un modelo más respetuoso con el entorno también pasa por repensar lo que cultivamos, cómo lo cultivamos y qué sentido tiene cada paso del proceso. Con esa mirada nace **Winemakers’ Collection**, una línea de vinos de edición limitada que nos permite explorar nuevas posibilidades desde el viñedo hasta la bodega, con rigor, sensibilidad y visión de futuro.

Este proyecto se apoya en varias líneas de investigación abiertas desde hace años, centradas en la adaptación al cambio climático, la comprensión de los distintos suelos de la finca y la experimentación con técnicas de vinificación poco habituales en nuestra región. En este contexto han surgido elaboraciones con variedades como:



Touriga Nacional
Godello
Pinot Noir
Godello
Albillo
Garnacha Blanca Roya

Seleccionadas por su potencial enológico, su idoneidad para las condiciones de nuestro entorno y su contribución a la diversidad del viñedo.

Las producciones son muy limitadas —entre 300 y 500 botellas numeradas por referencia— y responden a una forma de entender el vino como una creación íntima, cuidada y coherente con la tierra. Cada una es el resultado de una mirada curiosa pero también responsable, que busca formas de avanzar sin perder el equilibrio con lo que nos rodea. Esta colección actúa como un laboratorio vivo de sostenibilidad, donde ensayamos prácticas agrícolas más resilientes, observamos la respuesta del viñedo a nuevas condiciones y exploramos caminos que nos permitan seguir elaborando vinos de excelencia, en armonía con los retos de nuestro tiempo.



Investigación como base de mejora

En este último iniciamos un nuevo estudio de investigación en nuestro laboratorio con el fin de para valorar la incidencia del oxígeno disuelto en los vinos, las barricas y las botellas.

Para ello, adquirimos en 2022 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 de ese año realizamos la primera recogida de muestras y desde entonces repetimos el proceso mensualmente para conocer su evolución.

Este proyecto tendrá una vigencia de un mínimo de 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

C2

COMPROMISO CON EL TERRITORIO



La protección del medioambiente es uno de nuestros principales focos. Por ello, analizamos nuestro desempeño e implementamos las medidas necesarias para fomentar la mejora continua, con el objetivo de ser una referencia internacional en sostenibilidad con criterios ESG, tanto en hotel como en bodega.

Para conseguirlo, a lo largo de 2024, hemos comenzado a implementar nuestro Plan de Sostenibilidad Energética-Hídrica. Este documento cuenta con ocho líneas de trabajo en ámbitos como el cambio climático, la gestión de recursos, las emisiones o la generación de residuos. Este plan cuenta con objetivos en el corto, medio y largo plazo.



2.1
PROTEGEMOS LA BIODIVERSIDAD



Nuestra finca se encuentra en un enclave natural de extraordinario valor ecológico, con una extensión de 700 hectáreas que albergan una notable diversidad de ecosistemas. Casi 350 hectáreas están ocupadas por monte y bosque repoblado con especies autóctonas, y dos zonas -El Carrascal y la Ribera del río Duero- han sido reconocidas como Lugares de Importancia Comunitaria, integrándose en la Red Natura 2000. Esta designación europea refuerza nuestro compromiso con la conservación activa del entorno y nos impulsa a seguir avanzando hacia un modelo de gestión ambiental ejemplar.

Durante 2024, hemos dado un paso decisivo en nuestra estrategia de restauración ecológica con el inicio del proyecto del Bosque de los Monjes, una ambiciosa iniciativa de reforestación que transformará 70 hectáreas de tierras agrícolas en una masa forestal diversa y resiliente. En esta primera fase, se han plantado 1.044 árboles frutales -almendros, cerezos, manzanos y perales- en una superficie de 6 hectáreas, en una



jornada colectiva que reunió a los equipos del hotel y la bodega. Esta plantación, realizada en colaboración con la Fundación ReForest Project, combina criterios de biodiversidad, adaptación climática y valor social, y busca garantizar una floración blanca prolongada durante la primavera.



En paralelo, hemos culminado la creación del Jardín de los Monjes, un espacio de 14.000 m² que recupera el trazado original del huerto monástico según el plano de 1887. Diseñado por el paisajista Álvaro Sampedro, este jardín combina geometría y naturalismo para conectar la belleza terrenal con la espiritualidad del lugar. Está compuesto por más de 21.000 plantas adaptadas al clima y al suelo del valle del Duero, con un diseño sostenible que minimiza las necesidades de riego y mantenimiento. El agua utilizada proviene íntegramente del sistema de regeneración del hotel, cerrando así el ciclo hídrico de forma completa.

Este jardín no solo embellece el entorno, sino que actúa como un auténtico refugio de biodiversidad: favorece la presencia de polinizadores, facilita la reproducción natural de las especies vegetales y contribuye al equilibrio ecológico de la finca. Es también un espacio vivo, cambiante con las estaciones, que invita a la contemplación, al paseo y a la conexión con la naturaleza.

La gestión activa del monte sigue siendo una prioridad. En 2024 hemos continuado con las labores de limpieza y mantenimiento forestal conforme al plan aprobado por la administración, y se ha realizado una saca selectiva en el pinar plantado hace dos décadas para reducir la densidad de árboles y favorecer su desarrollo estructural. Además, mantenemos en funcionamiento el sistema de bebederos para la fauna silvestre, evitando que los animales tengan que desplazarse hasta el río Duero, y seguimos cuidando las 350 hectáreas de bosque con criterios de sostenibilidad.





Plan de Ordenación Cinegética

En Abadía Retuerta entendemos que la gestión de la fauna silvestre es una parte esencial de la conservación de la biodiversidad. Por ello, contamos con un **Plan de Ordenación Cinegética** aprobado por la Junta de Castilla y León, que establece las directrices para un aprovechamiento sostenible de los recursos cinegéticos, en equilibrio con la protección de los ecosistemas.

Este plan, en vigor durante todo 2024, identifica siete especies clave presentes en nuestro entorno: la perdiz, la paloma torcaz, la liebre, el conejo, el zorro, el jabalí y el corzo. Todas ellas forman parte del equilibrio ecológico de la finca, y su gestión responsable permite mantener la salud de los hábitats, prevenir desequilibrios poblacionales y reducir riesgos asociados, como la sobrepoblación o la transmisión de enfermedades.

La aplicación del plan se basa en un enfoque preventivo y adaptativo, que combina el seguimiento técnico de las poblaciones con la implementación de medidas de mejora del hábitat. Entre las principales actuaciones desarrolladas destacan:

Cultivos de cobertura y siembras específicas: se han implantado cultivos no agrícolas que actúan como fuente de alimentación natural para la fauna, especialmente en épocas de escasez, reduciendo así la presión sobre los cultivos productivos y favoreciendo la permanencia de las especies en zonas controladas.

Instalación de comederos y bebederos artificiales: distribuidos estratégicamente por la finca, permiten garantizar el acceso a recursos básicos sin necesidad de que los animales se desplacen a zonas sensibles como la ribera del Duero.

Colocación de bloques de sal: esenciales para el aporte de minerales, especialmente en verano, cuando las necesidades fisiológicas de la fauna aumentan.

Infraestructuras para el refugio y la reproducción: se han construido bañas para jabalíes, madrigueras para conejos y se han plantado arbustos autóctonos que ofrecen cobertura, alimento y espacios de nidificación para aves y pequeños mamíferos.

Mejoras en la señalización y vigilancia del terreno: con el objetivo de minimizar interferencias humanas, reforzar la seguridad y garantizar el cumplimiento de las normas establecidas en el plan.

Todas estas acciones se integran en una estrategia más amplia de conservación del entorno, que busca no solo mantener las poblaciones cinegéticas en niveles sostenibles, sino también **favorecer la conectividad ecológica**, la regeneración natural de los hábitats y la convivencia armónica entre la actividad humana y la vida silvestre.



Gracias a esta gestión integral del entorno natural —que combina reforestación, diseño paisajístico, mantenimiento forestal y gestión responsable de la fauna—, hemos renovado un año más el certificado **PEFC de Gestión Forestal Sostenible**, que reconoce nuestro compromiso con la conservación de los recursos naturales y la valorización de los productos del monte. Desde 1996, hemos plantado más de 65.000 pinos y seguimos trabajando para garantizar la persistencia, estabilidad y diversidad de nuestras masas forestales.

Este enfoque nos permite avanzar hacia un modelo de gestión del territorio que conjuga tradición, conocimiento técnico y compromiso ambiental. Una forma de custodiar el paisaje que nos rodea y de reforzar nuestra visión de Abadía Retuerta como un espacio de equilibrio entre naturaleza, cultura y sostenibilidad.



En Abadía Retuerta, entendemos que la calidad de nuestros productos comienza en el origen: en la selección consciente de las materias primas, en el respeto por los ciclos naturales y en el compromiso con una producción sostenible. Cada decisión que tomamos —desde el diseño de nuestros envases hasta el cultivo de nuestros ingredientes— refleja una forma de trabajar que busca el equilibrio entre excelencia, responsabilidad y cuidado del entorno.



2.2
UTILIZAMOS LAS MATERIAS PRIMAS
DE MANERA RESPONSABLE

Durante 2024, hemos mantenido nuestro compromiso con el uso de materiales sostenibles, priorizando aquellos que garantizan trazabilidad, reciclabilidad y origen responsable. A continuación, se detallan los principales consumos registrados en el último ejercicio:



Más del 60% del vidrio utilizado en nuestras botellas proviene de material reciclado, lo que contribuye a reducir el impacto ambiental sin comprometer la calidad ni la conservación del vino. El corcho, 100% natural, se obtiene de fuentes renovables que respetan los ritmos de extracción y regeneración del alcornoque. Por su parte, el cartón empleado en nuestras cajas cuenta con certificación **PEFC**, que garantiza su procedencia de bosques gestionados de forma sostenible, promoviendo la protección de los ecosistemas forestales y el bienestar de las comunidades locales.

Este enfoque responsable se extiende también a nuestra producción agrícola. Desde 2019, hemos recuperado el histórico **Huerto de los Monjes**, situado en el emplazamiento original que le otorgaron los monjes premonstratenses. Lo que comenzó como una superficie de 600 m² ha crecido hasta alcanzar los 2.400 m² en 2024, convirtiéndose en un verdadero laboratorio de agricultura regenerativa.

En este huerto aplicamos técnicas que respetan la estructura del suelo, fomentan la biodiversidad y optimizan el uso del agua. Entre ellas destacan:

Minimización del laboreo, para preservar la microbiota del suelo.

Enmiendas orgánicas y abonos verdes, para nutrirlo de forma natural.

Acolchado con materiales propios de la finca, que protege y enriquece.

Riego por exudación, que reduce el consumo hídrico.

Rotación de cultivos y barbecho programado, para mantener la salud del terreno.

Gracias a estas prácticas, el huerto se ha convertido en la principal fuente de alimentos frescos, nutritivos y ecológicamente responsables para nuestros restaurantes. En 2024, hemos cosechado:

		
Tomate		1.159 kg
Kale		211 manadas
Acelga		164 kg
Pimiento		487 kg
Fresa		32 kg
Berenjena		201 uds
Capuchina		390 uds
Calabacín		799 uds
Calabacín gigante		356 uds
Remolacha		276 manadas
Cebolla y cebolleta		563 manadas

Además, este año hemos iniciado un proyecto de **recuperación de variedades de legumbres históricas**, en colaboración con el banco de germoplasma del Instituto Tecnológico de Castilla y León (Itacyl), con el objetivo de reintroducir cultivos en riesgo de desaparición y abastecer nuestras cocinas con ingredientes únicos, ligados al territorio y a la memoria agrícola de la región.

Nuestro objetivo para los próximos años es **duplicar la superficie del huerto**, continuar con la plantación de árboles frutales y consolidar un modelo de producción que combine autosuficiencia, biodiversidad y excelencia gastronómica.





Proyecto “Plastic Free”

El compromiso con el origen y la sostenibilidad se refleja también en nuestra política de reducción de plásticos. Desde 2019, hemos implantado el proyecto **“Plastic Free”**, una iniciativa transversal que ha transformado nuestra operativa diaria. Gracias a ella, hemos logrado:

Sustituir las botellas de plástico por botellas de cristal.

Introducir bolsas corporativas de tela reutilizables.

Eliminar 2.500 botellas de litro y medio de agua al año, reemplazadas por bidones de 20 litros.

Sustituir los amenities de plástico en las habitaciones por materiales sostenibles.

Estas medidas, que comenzaron como un proyecto piloto, se han convertido en prácticas permanentes que refuerzan nuestro compromiso con la economía circular y la reducción del impacto ambiental.

En Abadía Retuerta, utilizar las materias primas de manera responsable no es solo una decisión técnica: es una expresión de nuestra forma de entender el negocio, la sostenibilidad y el respeto por la tierra.

Cada envase, cada ingrediente, cada gesto en nuestros procesos productivos está pensado para cuidar lo que somos y lo que compartimos.

2.3

MINIMIZAMOS Y GESTIONAMOS CUIDADOSAMENTE NUESTROS RESIDUOS

Con el objetivo de continuar fomentando la economía circular en nuestras operaciones, durante 2024 hemos instalado una compostadora con la cual buscamos transformar el 100% de los residuos orgánicos generados en el hotel. El resultado de esta medida es un compost de muy alta calidad que utilizamos como abono para nuestro huerto.

El Plan de Sostenibilidad definido incluye objetivos relacionados con los residuos como:

Reducir el volumen de fracciones reciclables (vidrio, papel y cartón, o plástico).

Reducir el volumen de residuo resto, aumentando el reaprovechamiento mediante compostaje.

Para asegurarnos de poder implementar medidas eficaces a través de la que alcanzar estos objetivos, contabilizamos todos los residuos generados, tanto en el hotel como en la bodega. Éstos son segregados en los diferentes puntos limpios habilitados y son retirados por gestores autorizados. Por otro lado, contribuimos a la concienciación y la formación de nuestros colaboradores en materia de gestión de residuos.



Residuos Hotel 2024

Descripción	Código	Destino	Cantidad
Residuos peligrosos			
Envases de plástico contaminados	150110	R13	751
Envases metálicos contaminados	150110	R13	13
Lodos de pintura y barniz	080111	R13	2
RAEEs	200135	R13	435
Tubos fluorescentes y lámparas de mercurio	200121	R13	57
Pilas de botón usadas	160603	R13	8,1
Pilas usadas	160604	R13	0,1
Residuos no peligrosos			
Absorbentes y materiales de filtración no peligrosos	150203	R13	92
Chatarra	170405	R13	123
Madera	200138	R13	376
Plásticos no valorizables	150102	R13	813
RAEEs no peligrosos	200136	R13	8
Residuos mezclados de construcción y demolición	170904	R13	60

*





Residuos Bodega 2024

Descripción	Código	Destino	Cantidad
Residuos peligrosos			
Absorbentes contaminados	150202	D15	1
Absorbentes contaminados	150202	R13	236
Anticongelante usado	160114	R13	2
Baterías de plomo	160504	R13	57
Envases de plástico contaminados	150110	R13	652
Envases metálicos contaminados	150110	R13	12
Filtros de aceite usado	160107	R13	25
Lodos de pintura y barniz	080111	R13	2
RAEEs (pequeños aparatos con componentes peligrosos y pilas incorporadas)	200135	R13	291
Sprays y aerosoles	160504	R13	4
Tóners usados	080318	R13	2
Tubos fluorescentes y lámparas de mercurio	200121	R13	52
Pilas Ni-Cd	160602	R13	0,001
Pilas de botón usadas	160603	R13	8,1
Pilas usadas	160604	R13	0,1



Residuos Bodega 2024

Descripción	Código	Destino	Cantidad
Residuos no peligrosos			
Absorbentes y materiales de filtración no peligrosos	150203	R13	92
Cartón	200101	R12	70
Chatarra	170405	R13	2.182
Envases de papel y cartón	150101	R12	21.028
Envases de plástico	150102	R12	5.194
Lámparas LED	200136	R13	8
Madera	200138	R13	218
Papel, lijas y similares	150101	R12	57
Plásticos no valorizables	150102	R12	2.442
Residuos mezclados de construcción y demolición	170904	R13	60
Lías	-	Destilación	7.280
Orujos	-	Destilación	40.040

2.4

TRABAJAMOS POR LA CALIDAD DEL AIRE

Uno de nuestros principales focos en materia medioambiental es la reducción de las emisiones de gases de efecto invernadero generadas a raíz de nuestra actividad. Por ello, calculamos nuestra huella como forma de identificar, no solo las áreas en las que este impacto es mayor, sino también qué medidas podemos utilizar para reducirlo, desde el año 2017.



El cálculo realizado se divide en tres niveles: organización, bodega y hotel. Los siguientes datos muestran la evolución de las emisiones en los últimos tres años:

Además del cálculo de las emisiones de alcance 1 y 2, también se calcula la huella de alcance 3, lo que permite tener una visión más completa del impacto climático de la organización. En el momento de publicación de esta memoria, los datos definitivos correspondientes a este alcance aún están en proceso de consolidación en el caso del hotel y se incorporarán en cuanto estén disponibles. En la bodega, las emisiones totales certificadas por Aenor en 2024 son de 822,97 tCO₂e.

Además, analizamos las emisiones en relación a diversos ratios obteniendo los siguientes resultados:



Huella de carbono de la organización

	tCO ₂ e		
Concepto	2022	2023	2024
Alcance 1	484,92	482,32	438,27
Combustión fija	254,20	221,78	263,45
Combustión móvil	126,96	129,05	131,82
Emisiones fugitivas	3,85	2,89	0,00
Emisiones de proceso	99,92	128,61	42,99
Alcance 2	0	0	0
Total	484,92	482,32	438,27

Huella de carbono de la bodega

	tCO ₂ e		
Concepto	2022	2023	2024
Alcance 1	309,77	337,28	276,86
Combustión fija	93,49	80,40	103,87
Combustión móvil	126,96	129,05	131,82
Emisiones fugitivas	3,85	2,89	0,00
Emisiones de proceso	85,47	124,95	41,17
Alcance 2	0	0	0
Total	309,77	337,28	276,86

Huella de carbono del hotel

	tCO ₂ e		
Concepto	2022	2023	2024
Alcance 1	145,04	145,04	161,40
Combustión fija	160,71	141,38	159,58
Combustión móvil	0	0	0
Emisiones fugitivas	0	0	0
Emisiones de proceso	14,45	3,66	1,82
Alcance 2	0	0	0
Total	175,15	145,04	161,40

Huella de carbono del hotel en ratios (total)

0,38
tCO₂e/miles botellas

0,016
tCO₂e/por huésped

0,66
tCO₂e/ton uva

0,51
tCO₂e/miles litros vino

Con el objetivo de reforzar la transparencia y la mejora continua, el cálculo de la huella de carbono ha sido sometido a una **verificación externa independiente**, obteniendo el sello oficial Calculo - Compensó - Reduzco del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico.

En el marco del Plan de Sostenibilidad, Abadía Retuerta cuenta con un **Plan de Reducción de Emisiones** que establece objetivos climáticos ambiciosos:

Avanzar hacia Net Zero en 2040.

Reducir la huella de carbono (alcance 1+2) en un 85% respecto a 2019.

Alcanzar la neutralidad de carbono en los alcances 1 y 2 en 2025.

Alcanzar la neutralidad de carbono en el alcance 3 antes de 2030.

El plan incluye un conjunto de acciones programadas para alcanzar los objetivos climáticos establecidos, algunas de las cuales ya se han puesto en marcha. Entre ellas destacan la sustitución de todos los vehículos de enoturismo por alternativas eléctricas menos contaminantes y el uso exclusivo de energía eléctrica de origen renovable.

Estas acciones reflejan nuestro firme compromiso con la descarbonización y nos sitúan a la vanguardia del sector. A pesar de que el nuevo Real Decreto 214/2025 sobre huella de carbono aún no ha entrado en vigor y no nos resulta de aplicación, en Abadía Retuerta ya cumplimos con sus principales exigencias: calculamos, verificamos, publicamos y contamos con un plan de reducción de emisiones. Esta anticipación normativa refuerza nuestro posicionamiento como una organización proactiva, responsable y alineada con las mejores prácticas de sostenibilidad, comparable a las grandes compañías del sector.



Otro año más, hemos conseguido que el total de nuestro consumo de energía eléctrica sea de origen renovable, lo que contribuye a reducir nuestras emisiones de alcance 2. En 2024, este consumo ha representado un 63% del total, lo que refleja nuestra apuesta por la energía limpia y sostenible.



Dentro del marco del Plan de Sostenibilidad también se incluyen objetivos relacionados con el consumo energético y la energía renovable:

Reducir el consumo de energía primaria de origen no renovable al 12% en 2030.

Aumentar el consumo de energía total de origen renovable al 43% en 2030.

Aumentar el autoconsumo de energía eléctrica al 45% del total en 2030.

En 2024, nuestro consumo energético total ascendió a 4.313.032 kWh. Este consumo se distribuye entre nuestras principales áreas operativas de la siguiente forma:

2.5
AVANZAMOS HACIA
UN MODELO ENERGÉTICO EFICIENTE



Evolución consumo energético bodega¹

	kWh		
Fuente	2022	2023	2024
Energía eléctrica	785.097	835.050	925.035
Propano	349.294	449.107	350.740
Gasóleo	666.759	677.588	538.100
Total	1.409.889	1.470.869	1.813.875

Evolución consumo energético hotel

Energía eléctrica	1.807.432	1.766.322	1.773.528
Propano	780.346	713.153	720.033
Gasóleo	3.583	4.120	5.595
Total	2.591.361	2.483.595	2.499.156

¹ Los datos de energía eléctrica, propano y gasóleo de 2022 y 2023 se han modificado respecto a lo reportado en años anteriores debido a una mejora en la metodología de cálculo.

² Esta planta fotovoltaica entró en funcionamiento a principios de 2025.

Para reducir nuestros consumos y alcanzar los objetivos energéticos mencionados anteriormente, cada año ponemos en marcha diferentes medidas para disminuir nuestro consumo energético y aumentar el porcentaje de energía renovable. Dentro de las implementadas en 2024, destacan las siguientes:

Construcción de una planta fotovoltaica, a través de la que esperamos obtener el 45% de nuestra energía eléctrica.²

Pruebas de nuevos inyectores para optimizar el sistema de humectación de la nave de barricas.

Instalación de variadores de frecuencia en bombes y grupos de presión.

2.6

CUIDAMOS DE NUESTROS RECURSOS HÍDRICOS

El agua es uno de nuestros principales recursos y, por ello, entendemos la importancia que esta tiene, no solo para nuestras operaciones, sino también para el medio ambiente. Para contribuir a gestionarla de forma sostenible, hemos adoptado diferentes medidas de control y seguimiento a lo largo de nuestro proceso productivo. Esto nos permite preservar el agua y contribuir a reducir nuestras emisiones.

Dentro del Plan de Sostenibilidad mencionado, se han incluido objetivos relacionados con el consumo de agua como:

Reducir el consumo de agua en el ámbito del hotel/spa.

Reutilizar el 40% del agua utilizada en los procesos de bodega.

Nuestro consumo de agua en 2024 ha sido el siguiente:



Histórico consumo de agua (m³)³

2022			2023			2024		
Hotel	Bodega	Total	Hotel	Bodega	Total	Hotel	Bodega	Total
16.875	352.682	369.557	12.741	215.447	228.188	13.055	100.673	113.728

³ Los datos de consumo de agua en bodega de 2022 y 2023 se han modificado respecto a lo reportado en años anteriores debido a una mejora en la metodología de cálculo.





Nuestras principales fuentes de agua son superficiales, como el río Duero y el canal del Duero, que utilizamos para el riego de viñedos y cultivos, y subterráneas (pozos) para la bodega y el hotel. El agua, en ambos casos, se trata a través de sistemas de ósmosis, que generan un rechazo de, aproximadamente, el 40% del agua de entrada. La verificación de la calidad de agua se realiza mediante análisis anuales y se garantiza a través del mantenimiento continuado de los sistemas de potabilización.

Además, regamos los cultivos con goteo para optimizar el uso del agua y minimizar el impacto ambiental. El tratamiento responsable de las aguas residuales es fundamental para reducir el impacto ambiental. Durante 2024, se ha garantizado en todo momento el cumplimiento de los parámetros de vertido establecidos por la normativa vigente.

Bodega: El tratamiento de aguas residuales se realiza mediante una sucesión de lagunas de depuración. El destino final de estas aguas es el riego de pinares.

Hotel: En el hotel, utilizamos una depuradora a la que se ha añadido un sistema de regeneración del agua, permitiendo que el 100% del agua se recupere para el riego de jardines.

Los datos totales de agua depurada son los siguientes:

Agua depurada (m³)					
2022		2023		2024	
Hotel	Bodega	Hotel	Bodega	Hotel	Bodega
11.251	7.062	9.052	5.698	9.794	9.202



ABADIA RETUERTA

C3

COMPROMISO SOCIAL



3.1
CUIDAMOS DE NUESTRO EQUIPO



2024 ha sido un año de transformación interna en Abadía Retuerta. Un ejercicio en el que, con responsabilidad y visión de futuro, hemos abordado una reorganización de nuestros recursos humanos con el objetivo de ajustar la estructura a las necesidades reales del negocio. Esta decisión, fruto de un riguroso análisis de eficiencia organizativa y enmarcada en un proceso de diálogo transparente, ha permitido reequilibrar nuestra organización, optimizar la asignación de recursos y sentar las bases para una cultura más ágil, profesionalizada y orientada a la excelencia operativa.

En paralelo, se ha consolidado un nuevo equipo de Cultura y Talento, que ha liderado importantes avances en la definición y el despliegue de nuestra identidad organizativa. Fruto de un proceso de reflexión y análisis profundo sobre las iniciativas desarrolladas en los últimos años, hemos puesto en marcha un modelo de gestión de recursos humanos propio: el **modelo de las 5C's**. Esta nueva hoja de ruta ordena y articula nuestras políticas de personas en torno a cinco ejes fundamentales: **Comunicación, Colaboración, Compensación, Crecimiento y Compromiso**.

Con un enfoque sistemático, sencillo y medible, este modelo nos permite priorizar, focalizar esfuerzos y alinear nuestras acciones con el propósito de Abadía Retuerta. Es también una herramienta viva, conectada con la estrategia de la compañía, que guía nuestras decisiones y nos ayuda a activar las palancas necesarias para consolidar un equipo comprometido, competitivo y alineado con nuestro legado.

La escucha activa ha sido otro de los pilares fundamentales de esta etapa. En junio de 2024 llevamos a cabo una nueva **encuesta de clima laboral**. Los resultados mostraron una recuperación significativa del ambiente de trabajo tras los primeros meses del año, y evidenciaron una alta disposición al cambio. A partir de este diagnóstico, se ha definido un plan de acción que se integra en el propio modelo 5C's y que aborda áreas clave como la comunicación interna, la toma de decisiones, el trabajo transversal entre departamentos y el liderazgo intermedio.

Con este nuevo impulso, reafirmamos nuestro compromiso con las personas que forman parte de Abadía Retuerta, apostando por una cultura organizativa más sólida, coherente y conectada con nuestra visión de futuro.

La estructura de nuestro equipo

En Abadía Retuerta, estructuramos nuestro equipo en función de las necesidades específicas de nuestra compañía, distribuyendo el trabajo en áreas especializadas. Contamos con personal dedicado a la gestión de la finca, el hotel y la bodega, además de un equipo situado en Madrid.

La plantilla media en 2024 se situó en 155,02 colaboradores, frente a los 167,72 en 2023, lo que supone una reducción del 7,4%. Este ajuste refleja la reorganización estructural llevada a cabo durante el ejercicio, orientada a adaptar los recursos a los niveles reales de actividad y a garantizar una gestión más eficiente y ágil. El detalle de este proceso se aborda en el capítulo siguiente, dedicado al liderazgo responsable y al proceso de toma de decisiones en la organización.

A continuación, se muestra la composición de la **plantilla a cierre de año**, con un total de 151 colaboradores y un equilibrio razonable tanto en términos de género como de edad, reflejando nuestro compromiso con la diversidad y la integración de perfiles complementarios.



Plantilla media

Año	Oficina y desp Madrid	Hotel	Bodega	Campo	Total
2023	14,84	97,09	36,38	19,41	167,72
2024	12,08	83,31	40,43	19,2	155,02



Nº total de colaboradores

Abadía Retuerta (Bodega)		LeDomaine (Hotel)		Servicios corporativos		Total	
Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres
39	11	29	43	18	11	86	65
50		72		29		151	



Plantilla género y edad

Entre 19 y 29 años		Entre 30 y 45 años		A partir de los 46 años		Total	
Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres
12	7	35	32	39	26	86	65
19		67		65		151	

En 2024, el **92% de los contratos formalizados fueron indefinidos**, lo que refleja la voluntad de la compañía de ofrecer seguridad y continuidad a su equipo.

Todas las personas que se han unido al equipo han participado en un programa de onboarding diseñado para facilitar su integración y garantizar una acogida cálida y estructurada desde el primer día. Aunque nuestra prioridad es la contratación directa, en momentos específicos como la poda o la vendimia se recurre a empresas de trabajo temporal para cubrir necesidades puntuales.

Durante el mismo periodo se han registrado **56 bajas**, distribuidas de manera equilibrada entre mujeres (27) y hombres (29) por causas diversas:

 Incorporaciones			
	Mujeres	Hombres	Total
Oficinas y despachos de Madrid	1	0	1
Industria y Comercio de la Vid	3	7	10
Campo de Valladolid	0	1	1
Hostelería de Valladolid	15	14	29
	19	22	41

 Causas bajas			
	Mujeres	Hombres	Total
Jubilación	0	2	2
Finalización de contrato	1	4	5
Cese voluntario	8	8	16
No superación periodo de prueba	4	2	6
Excedencia	3	4	7
Otros	11	9	20
	27	29	56

Ofrecemos empleo estable y de calidad

Creemos que el cuidado de las personas empieza por ofrecer un entorno laboral estable, justo y con condiciones que favorezcan el desarrollo profesional en el largo plazo. La estabilidad, la calidad del empleo y la seguridad jurídica son pilares fundamentales de nuestra cultura de gestión del talento.

Garantizamos que todos nuestros colaboradores cuenten con una protección legal completa y con los recursos necesarios para gestionar cualquier aspecto de su relación laboral con la compañía. **El 100% de la plantilla está cubierta por convenios de negociación colectiva**, un compromiso que refuerza nuestra voluntad de asegurar relaciones laborales justas y transparentes. Actualmente aplicamos los siguientes convenios:

Convenio colectivo de Hostelería de Valladolid.

Convenio colectivo de Industria de la Vid de Valladolid.

Convenio colectivo de Oficinas y Despachos de Madrid.

Convenio colectivo de Campo de Valladolid.

Este marco de protección se complementa con nuestro firme compromiso con la **estabilidad laboral**. En 2024, el **92% de los contratos formalizados fueron indefinidos**, lo que refleja la voluntad de la compañía de ofrecer seguridad y continuidad a su equipo. Tan solo el 8% de los contratos fueron temporales, vinculados en su mayoría a necesidades estacionales específicas, como el refuerzo durante la temporada alta o la cobertura de bajas temporales.

Además, más del **97% de los contratos fueron a jornada completa**, lo que refuerza nuestra apuesta por el empleo de calidad y por condiciones laborales que favorecen el desarrollo profesional y la conciliación personal.

La siguiente tabla muestra la distribución de los contratos formalizados durante el año, desglosada por centro de trabajo, género, tipo de contrato y modalidad de jornada:



Plantilla por tipo de contrato

		Indefinido		Temporal			
		Jornada completa	Jornada parcial	Jornada completa	Jornada parcial		
Bodega	Hombres	36	1	2	0		
	Mujeres	11	0	0	0		
	Total	47	1	2	0	2	
Hotel	Hombres	28	0	1	0		
	Mujeres	38	5	0	0		
	Total	66	5	1	0	1	
Servicios corporativos	Hombres	17	0	1	0		
	Mujeres	11	0	0	0		
	Total	28	0	1	0	1	
Total	Hombres	81	1	4	0		
	Mujeres	60	5	0	0	4	



Facilitamos la **conciliación** y el bienestar

En Abadía Retuerta, entendemos la conciliación como un pilar fundamental de nuestra cultura y una expresión concreta de nuestro compromiso con las personas. Concebimos la conciliación como la búsqueda de equilibrio entre el tiempo que un colaborador o colaboradora dedica al trabajo y a su vida privada, siempre con un compromiso por la parte de la organización y de la persona, de forma equitativa, sin olvidar poner en valor al equipo y su trabajo, con el foco en lo que aportan.

La gestión de la conciliación está orientada a mejorar el clima laboral, atraer y fidelizar talento, fortalecer nuestra reputación como empleador responsable, avanzar en la igualdad efectiva entre mujeres y hombres y contribuir al bienestar y la salud de las personas que forman parte de Abadía Retuerta.

Desde 2020 estamos certificados como **Empresa Familiarmente Responsable (efr)**, una acreditación que mantenemos hasta hoy y que alcanzó en 2022 el **nivel B+**, como empresa proactiva dentro del modelo. Esta certificación reconoce nuestras políticas de conciliación, igualdad de oportunidades y apoyo a la familia, y refuerza nuestro compromiso con una cultura laboral más humana, sostenible e integradora.

Durante 2024 hemos llevado a cabo una **revisión integral del catálogo de medidas efr**, con el objetivo de simplificar, reorganizar y adaptar las iniciativas a la realidad actual del negocio y a las necesidades expresadas por la plantilla. Esta revisión ha sido liderada por el **Comité de Igualdad y efr**, identificado como uno de los puntos fuertes de la gestión efr en Abadía Retuerta, y se enmarca en un proceso de mejora continua que contempla revisiones periódicas cada dos años por parte de la Dirección.

El **modelo efr** actual incluye un amplio conjunto de medidas organizadas en diferentes bloques:



Calidad del empleo y bienestar

Actividades deportivas y saludables, campañas de salud preventiva, acceso gratuito a la plataforma Wellwo, seguros médicos con condiciones especiales, servicio de cantina saludable, eventos y beneficios corporativos, entre otros.



Flexibilidad y tiempo personal

Horario flexible, trabajo remoto para perfiles que lo permiten, posibilidad de disfrute flexible de vacaciones, media jornada libre por cumpleaños de hijos y jornada libre en cumpleaños propio.



Apoyo familiar y corresponsabilidad

Ayudas económicas y permisos por maternidad, paternidad y cuidado de familiares, tique guardería, permisos retribuidos para acompañamiento médico de familiares, y medidas adaptadas a situaciones familiares específicas.



Compromiso social y desarrollo personal

Campañas solidarias, recogidas temáticas, calendario benéfico y programas de reconocimiento al desempeño y la antigüedad.



Igualdad y prevención

Mantenimiento del Plan de Igualdad, protocolos frente al acoso y la violencia de género, guía de lenguaje inclusivo y campañas de sensibilización.

Nuestro objetivo es seguir consolidando una cultura de conciliación realista, eficaz y adaptada, que refuerce **el compromiso mutuo, el orgullo de pertenencia y la sostenibilidad humana del proyecto**

La siguiente tabla muestra los datos de colaboradores que han disfrutado de estas medidas, desglosados por género:



Medidas de conciliación

	Mujeres	Hombres	Total
Permiso por nacimiento y cuidado de menores	6	1	7
Lactancia	2	0	2
Excedencia por cuidado de menores	0	0	0
Reducción de jornada por cuidado de menores	2	0	2
Media jornada por cumpleaños de un hijo	13	13	26
	23	14	37

Todas estas personas contaban con contrato indefinido a jornada completa y se encontraban en el tramo de edad de entre 30 y 50 años, lo que refuerza el valor real de estas medidas en una etapa vital con mayores responsabilidades familiares.

Nuestro objetivo es seguir consolidando una cultura de conciliación realista, eficaz y adaptada, que refuerce el compromiso mutuo, el orgullo de pertenencia y la sostenibilidad humana del proyecto.



Impulsamos la integración laboral

En Abadía Retuerta entendemos la integración laboral como una dimensión esencial de nuestra responsabilidad social. Nos comprometemos activamente a facilitar oportunidades profesionales para personas en riesgo de exclusión, promoviendo entornos de trabajo inclusivos, diversos y socialmente sostenibles.

Durante 2024, hemos mantenido en plantilla a **dos colaboradores con discapacidad**, ambos con contrato indefinido. Gracias a ello, y a la Declaración de Excepcionalidad otorgada por la Junta de Castilla y León, cumplimos con el Real Decreto Legislativo 1/2013, que regula la inclusión social y laboral de personas con discapacidad. Esta figura legal nos permite cumplir con la normativa en aquellos casos donde la contratación directa no es viable por las características de los puestos disponibles.

Nuestro enfoque en este ámbito se centra en gran medida en la colaboración con entidades especializadas, como los Centros Especiales de Empleo (CEE), que nos permiten generar oportunidades laborales reales y sostenibles para personas con discapacidad en entornos adaptados a sus necesidades. En julio de 2024 **firmamos un acuerdo con un CEE** para la externalización de tareas auxiliares en el área de cocina (lavaplatos y limpieza), lo que ha permitido la creación de cuatro puestos de trabajo para personas con discapacidad o en situación de exclusión social. Estas personas desarrollan su actividad en nuestras instalaciones, bajo la supervisión y el acompañamiento del propio CEE.

Adicionalmente, impulsamos otras iniciativas orientadas a la inclusión, como la vendimia solidaria, con las que buscamos ampliar nuestro impacto positivo en el territorio y fomentar la empleabilidad de colectivos con mayores dificultades de acceso al mercado laboral.

Seguiremos explorando vías que nos permitan consolidar una cultura cada vez más inclusiva, adaptada a la realidad de nuestras operaciones y alineada con nuestros valores de compromiso y respeto.

Apostamos por la formación continua

En Abadía Retuerta, creemos firmemente que las personas son la clave de la excelencia. Por ello, acompañamos a nuestros colaboradores en su desarrollo continuo, ofreciéndoles oportunidades de aprendizaje que refuercen sus capacidades, potencien su motivación y contribuyan tanto a su crecimiento profesional como al éxito colectivo del proyecto.

Durante 2024 hemos impulsado un plan de formación más robusto y digitalizado, que se apoya en una metodología sistemática de detección, planificación y seguimiento. A partir de las necesidades trasladadas por los managers, el equipo de Cultura y Talento diseña una programación anual, que integra indicadores cuantitativos y cualitativos y se monitoriza mensualmente a través de KPIs definidos por la Dirección.

Dentro del plan de formación hemos impulsado múltiples acciones formativas dirigidas a todos los niveles de la organización, con una clara orientación hacia la mejora de la experiencia del cliente, la consolidación de una cultura de excelencia y la preparación de nuestros equipos para los retos futuros.

En total, se han impartido **4.860,25 horas de formación**, con una media de **32,19 horas por colaborador**. En comparación con 2023, se ha mantenido un volumen formativo significativo, con una evolución positiva en la intensidad por persona.

Formación		
Año	Horas	Media por empleado
2023	5.629,5	27,46
2024	4.860,25	32,19

Las prioridades formativas de este año han estado alineadas con la estrategia de transformación operativa y cultural de la compañía, dando especial relevancia a las siguientes áreas:

Modelo de excelencia y estandarización de procesos

Se ha impartido formación específica para los equipos operativos del hotel sobre estándares de calidad, procedimientos comunes y mejora continua, enmarcada en el despliegue del modelo de cultura Lean en un entorno de lujo. Con un total de 1.420 horas, esta iniciativa ha tenido alcance transversal, involucrando a todos los departamentos de operaciones.

Formaciones operacionales

Dirigidas a reforzar competencias técnicas y profesionales del día a día, con más de 1.280 horas dedicadas a este ámbito.

Soft skills y habilidades transversales

Se han desarrollado acciones centradas en comunicación, trabajo en equipo, liderazgo situacional y gestión del tiempo, con el objetivo de fortalecer las competencias.

Máster en Dirección de Bodegas

Como parte de nuestra apuesta por el conocimiento, desde hace dos ediciones hemos asumido la dirección académica del Máster en Dirección y Gestión de Bodegas de la Escuela de Negocios de Cámara Valladolid con el objetivo de aportar nuestra experiencia y conocimiento para que los alumnos profundicen en todas las áreas del negocio vitivinícola y logren una visión global, conociendo tanto las tendencias actuales como las futuras, y los impactos que puede tener cada decisión estratégica en un sector donde los cambios son constantes.

Patronos del Museo Nacional de Escultura y Escuela Internacional de Cocina

Nuestro compromiso con la sociedad nos ha llevado también a ser patronos y participar activamente en el Museo Nacional de Escultura y en la Escuela Internacional de Cocina de Valladolid.

Complementariamente, se han realizado formaciones puntuales en materia de ética, sostenibilidad y anticorrupción, tanto en sesiones específicas como integradas en el proceso de onboarding de nuevas incorporaciones, reforzando el marco ético y el compromiso responsable de Abadía Retuerta.

Además de estas iniciativas, mantenemos nuestro compromiso con el empleo juvenil a través del **Excellence Internship Programme**, que permite a estudiantes de escuelas nacionales e internacionales completar su formación en un entorno profesional de alta exigencia.

En 2024 hemos contado con la participación de 33 estudiantes, frente a los 13 del año anterior, quienes se han integrado en departamentos como contabilidad, marketing digital, cocina, mayordomía o recursos humanos.



Excellence Internship Programme

Año	Nº de estudiantes
2023	13
2024	33

Este año, el programa ha incorporado importantes mejoras: dotación económica mensual de 600 €, ayuda al transporte, mejora del alojamiento y diseño de objetivos formativos individualizados para cada estudiante. También se han prolongado las estancias y se ha reforzado la integración en la cultura interna, haciéndoles partícipes de rutinas de reconocimiento y beneficios corporativos.

Como resultado, el 9% de los participantes se ha incorporado posteriormente a la plantilla. Las escuelas valoran muy positivamente esta colaboración, que se consolida como un puente sólido entre el mundo académico y el profesional. El programa aporta a Abadía Retuerta diversidad, energía, nuevas miradas y un impulso constante al cambio y a la excelencia; y para los estudiantes, representa una vivencia transformadora donde el desarrollo profesional va de la mano con el crecimiento personal.





Cuidamos la salud y seguridad laboral

La salud y el bienestar de nuestros colaboradores son una prioridad fundamental. Nos esforzamos por mantener un entorno laboral seguro, saludable y justo, donde cada colaborador se sienta protegido, acompañado y en condiciones de desarrollarse plenamente.

A lo largo del año hemos continuado desarrollando iniciativas orientadas tanto a la **prevención de riesgos laborales** como a la **promoción activa de la salud física y emocional**.

Entre las acciones destacadas se encuentran:

Acceso a servicios médicos especializados en condiciones preferentes, con descuentos también aplicables a familiares.

Campañas de salud y hábitos saludables, como jornadas deportivas, prácticas de yoga o promoción de alimentación equilibrada a través del servicio de cantina.

Vacunación anual contra la gripe, ofrecida gratuitamente a todos los colaboradores y extensible a su entorno cercano.

Protección específica en el embarazo, incluyendo la posibilidad de acogerse a una baja preventiva en caso de riesgo.

Acceso gratuito a la plataforma digital Welwo, que ofrece contenidos y recursos para el bienestar físico y emocional.

Formación básica en prevención de riesgos laborales para todas las nuevas incorporaciones, complementada con campañas anuales centradas en la prevención de accidentes laborales.

Evaluación de riesgos laborales en todos los puestos de trabajo, revisada siempre que se produzca un cambio en las funciones o condiciones.



Absentismo y salud laboral

Año	Nº de bajas totales	Días de ausencia total
2023	83	3.062
2024	94	2.635

Además, aplicamos protocolos y sistemas de seguimiento que nos permiten actuar con agilidad ante cualquier situación de riesgo o baja médica. A continuación, se presentan los principales datos de absentismo y salud laboral correspondientes a los últimos dos ejercicios:

Aunque el número total de bajas ha aumentado ligeramente respecto al año anterior, se ha producido una reducción significativa en el número total de días de ausencia, lo que sugiere una mejora en la duración media de las bajas y en la gestión de los casos. **Aun así, seguimos trabajando de forma constante para reducir estos indicadores, reforzando la prevención y el acompañamiento personalizado a nuestros colaboradores.**

A continuación, se detallan los principales indicadores de salud y seguridad laboral correspondientes a 2024:



Contingencias laborales

	Profesionales	Comunes
Índice de absentismo	0,32	3,52
Duración media	30,67	26,83
Índice de prevalencia	0	1,31
Índice de incidencias	3,85	56,41
Número de bajas	6	88
Días de baja	184	2451
Días de baja (sin incapacidad temporal directa)	184	2022
Media diaria trabajadores de baja	0,5	5,52
Número de accidentes in itinere	-	-
Número de accidentes de tráfico	-	-
Número de accidentes sin baja	5	-

Seguiremos reforzando nuestro enfoque de mejora continua en este ámbito, con especial atención a la anticipación de riesgos, la sensibilización preventiva y la promoción de una cultura del cuidado compartido entre todos los colaboradores.





Escuchamos, informamos y construimos confianza

Una comunicación interna clara, accesible y bidireccional es fundamental para el funcionamiento eficaz de Abadía Retuerta. Consideramos que mantener informados a nuestros colaboradores, y al mismo tiempo ofrecer canales de escucha activa, fortalece su compromiso, genera un clima laboral positivo y alinea a todo el equipo con los objetivos comunes.

Contamos con una variedad de herramientas, tanto digitales como presenciales, que nos permiten transmitir mensajes relevantes, facilitar el intercambio de ideas y anticipar cualquier cambio organizativo. Entre las más destacadas:

Microsoft Teams es nuestra plataforma principal para la comunicación interna cotidiana. Permite una interacción fluida y rápida entre los distintos equipos y áreas, favoreciendo la coordinación y la colaboración transversal.

Cuentas de correo corporativas, incluyendo efr@abadia-retuerta.es, activada en 2020 para consultas y comentarios relacionados con la conciliación y las medidas efr. Estos canales siguen siendo espacios accesibles para expresar sugerencias, inquietudes o propuestas.

Tablones informativos físicos ubicados en las zonas comunes del hotel y la bodega, actualizados periódicamente con información relevante para los colaboradores que no tienen acceso frecuente a canales digitales.

Además, ante cualquier cambio organizativo relevante, nos comprometemos a comunicarlo con al menos un mes de antelación. Este principio de anticipación forma parte de nuestra cultura de transparencia interna.

En el ámbito de la comunicación segura y confidencial, hemos actualizado nuestro canal de denuncias **SpeakUP**, que permite alertar de forma anónima sobre situaciones que puedan vulnerar la legalidad, los valores de la organización o los derechos de nuestros colaboradores. En 2024, se ha gestionado un caso a través de este canal, relacionado con una situación de acoso, que fue tratado con el máximo rigor, confidencialidad y acompañamiento externo especializado. La resolución del caso, así como el refuerzo de las medidas de prevención y comunicación asociadas, se detalla en el capítulo 4 de esta memoria.

Nuestra apuesta por la comunicación interna es también una forma de cuidar el vínculo con cada colaborador, fomentando la confianza, la participación y el sentido de pertenencia.

3.2

CONSTRUIMOS RELACIONES RESPONSABLES
EN NUESTRA CADENA DE VALOR EQUIPO

La cadena de valor de Abadía Retuerta no es solo un conjunto de procesos que permiten que nuestros productos y servicios lleguen al cliente final, es también una red de relaciones y decisiones que reflejan quiénes somos y cómo entendemos el compromiso con la sostenibilidad.



Cuidamos especialmente la relación con nuestros proveedores y huéspedes, desde la cercanía, la transparencia y el respeto mutuo. Pero vamos más allá: tratamos de **transmitir nuestros valores éticos, sociales y ambientales a lo largo de toda la cadena**, multiplicando nuestro impacto positivo a través de quienes nos acompañan.

Desde la política de compras hasta los canales de escucha activa, construimos una cadena de valor coherente con nuestra cultura, que genera confianza, impulsa el desarrollo local y refuerza nuestro compromiso con una forma de hacer empresa responsable y duradera.

Seleccionamos a nuestros proveedores con criterios éticos y sostenibles

Entendemos que nuestra responsabilidad no termina en nuestras instalaciones, sino que se extiende a toda la cadena de suministro. Por ello, seleccionamos y evaluamos a nuestros proveedores no solo por la calidad de sus productos o servicios, sino también por su compromiso ético, ambiental y social.

Nuestra política de compras, alineada con nuestra **Corporate Citizenship Guideline**, establece criterios de civismo empresarial y sostenibilidad que guían todo el proceso de homologación y relación con proveedores. Esta guía actúa como marco ético y de gobernanza que nos permite extender nuestros compromisos sociales, ambientales y de buen gobierno a toda la red de colaboradores externos.

Además, priorizamos a proveedores locales y de kilómetro 0, en coherencia con nuestro compromiso con el medioambiente y el desarrollo del entorno. Esta elección nos permite reducir la huella de carbono, apoyar el tejido económico local, fomentar prácticas de producción más sostenibles y garantizar la frescura y trazabilidad de los productos, especialmente en nuestros restaurantes.

Para medir el impacto de esta política, realizamos un seguimiento sistemático del porcentaje de compras realizadas a proveedores de Castilla y León. El siguiente cuadro muestra la evolución de este indicador en los últimos tres años:



Compras y proveedores	
Año	Compras a nivel local (Castilla y León) (%)
2022	40,48%
2023	46,77%
2024	40,32%

Seguimos trabajando para reforzar esta línea de acción, analizando cada necesidad con el objetivo de priorizar, siempre que sea posible, alternativas locales que cumplan con nuestros estándares de calidad y sostenibilidad.

En los últimos años, hemos reforzado este modelo con herramientas digitales que mejoran la trazabilidad y eficiencia en la gestión de compras. Contamos con una **plataforma de gestión integrada** que permite a los proveedores registrar su información, homologarse y tramitar sus facturas en un entorno digital conectado con nuestro sistema ERP. Esta digitalización ha contribuido a reducir las gestiones administrativas, mejorar la transparencia y agilizar la relación con los proveedores.



Cuidamos la experiencia de nuestros huéspedes

En Abadía Retuerta creemos que la excelencia se construye en cada interacción con quienes se acercan a nuestra propuesta, ya sea como huéspedes del hotel o como consumidores de nuestros vinos. Cultivamos una relación cercana, transparente y duradera con todos ellos, basada en la escucha activa, el respeto y la mejora continua.

Disponemos de **múltiples canales de comunicación**, tanto digitales como presenciales, que nos permiten mantener un diálogo abierto con quienes desean conocer más sobre nuestra historia, nuestros productos o nuestras experiencias. Nuestra presencia en redes sociales, página web y plataformas especializadas facilita esta interacción constante, mientras que el trato directo en el hotel y la bodega nos permite recoger impresiones y sugerencias de forma cercana y personalizada.

Tras cada estancia, invitamos a nuestros huéspedes a completar una encuesta de satisfacción, que nos ayuda a identificar oportunidades de mejora y reforzar aquellos aspectos más valorados de la experiencia. Además, contamos con un manual interno de procedimientos que define con claridad cómo se deben canalizar y gestionar todas las solicitudes y comentarios, garantizando así una respuesta ágil, personalizada y alineada con nuestros valores.

Esta cultura de atención y cuidado se extiende también a quienes disfrutan de nuestros vinos, con canales accesibles y un compromiso firme con la calidad, la trazabilidad y la información clara sobre nuestros productos.

Durante 2024 no se registraron reclamaciones formales a través de nuestros canales de atención, un dato que refuerza la confianza depositada en Abadía Retuerta y la eficacia de nuestros protocolos de relación con clientes y consumidores.



3.3

COLABORAMOS CON LA MEJORA DE LA SOCIEDAD

En Abadía Retuerta, nuestra responsabilidad social trasciende las fronteras de nuestra empresa y se extiende a la comunidad y la sociedad en general. Fomentamos el empleo de personas en riesgo o en situación de exclusión social y apoyamos a entidades que promueven la igualdad e inserción laboral de colectivos vulnerables. Por ello, cada año, colaboramos con diferentes entidades sin ánimo de lucro que trabajan en proyectos de interés común.



Proyecto Vendimia Solidaria

Vendimia Solidaria es uno de nuestros proyectos sociales más significativos. Desde hace más de una década, lo impulsamos con el objetivo de **favorecer la inclusión sociolaboral de personas en situación de vulnerabilidad**, colaborando con entidades del tercer sector durante la campaña de vendimia.

Cada año, contratamos a personas de colectivos en riesgo de exclusión para que formen parte de las cuadrillas encargadas de la recogida de uva en nuestra finca. Además del impacto positivo que esto supone en términos de empleo y capacitación, parte de la uva recolectada se destina a la elaboración de una edición especial de vino cuyos beneficios se destinan íntegramente a la entidad social con la que colaboramos en cada edición, apoyando así sus programas y proyectos comunitarios.

Durante 2024, hicimos entrega a **Accem** de los fondos recaudados con la venta de la edición anterior (18.600€), correspondiente a la vendimia de 2023, cerrando así un nuevo ciclo de colaboración y compromiso.

En 2024 hemos colaborado con **Fundación SIFU y Autismo Valladolid**, dos entidades que trabajan para promover la autonomía y la inclusión de personas con discapacidad y diversidad funcional.

Este año 2024 hemos celebrado el décimo aniversario de la Vendimia Solidaria, con un entrañable evento en The Craft donde reunimos a la mayoría de las entidades con las que hemos trabajado esta década para ver el estado y la evolución de los proyectos que han desarrollado con esta colaboración.

Con este proyecto reafirmamos nuestro compromiso con la sociedad y el territorio, sumando esfuerzos para construir, vendimia a vendimia, un futuro más inclusivo, justo y humano.



ABADIA RETUERTA

C4

LIDERAZGO RESPONSABLE



4.1

EL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES

En Abadía Retuerta entendemos la sostenibilidad como un principio transversal que guía todas nuestras decisiones estratégicas. Forma parte de nuestra forma de hacer las cosas, y está plenamente integrada en la actividad del equipo directivo, que impulsa un modelo de gestión basado en la excelencia, la visión a largo plazo y el equilibrio entre valores humanos y rentabilidad.

Nuestro **ALT —Abadía Leadership Team—** está formado por las personas responsables de las distintas áreas de gestión de la compañía. Durante 2024 se han incorporado nuevos perfiles que refuerzan la visión transversal y la solidez del equipo.



En 2024, los puestos de dirección y responsabilidad están ocupados por 8 hombres (80%) y 2 mujeres (20%).

En cuanto a la distribución por edades, 5 personas tienen entre 30 y 50 años, y las otras 5 tienen más de 50 años.



Evolución de la representación femenina en el órgano de gobierno

Año	Mujeres	Hombres
2020	37%	63%
2021	44%	56%
2022	44%	56%
2023	22%	78%
2024	20%	80%

Tomamos las decisiones de manera compartida, evaluando cada situación con rigor y visión de conjunto. Nuestro objetivo es mantener la coherencia del proyecto, anticiparnos a los retos y seguir construyendo una organización sólida y preparada para el futuro.

El año 2024 ha estado marcado por decisiones complejas, que han puesto a prueba nuestra capacidad para actuar con responsabilidad en un contexto exigente. A comienzos del año, identificamos ineficiencias en la estructura organizativa y un sobredimensionamiento de los recursos humanos en algunas áreas. Esta reflexión nos llevó a acometer una reestructuración global de la compañía, que ha incluido la puesta en marcha de un Expediente de Regulación de Empleo (ERE).

Para diseñar el proceso, analizamos todas las áreas en términos de aportación al negocio y recursos necesarios, y valoramos la polivalencia y policompetencia de los equipos. Fue una decisión difícil, que gestionamos con responsabilidad, buscando siempre minimizar el impacto sobre las personas.

Durante el proceso ofrecimos condiciones económicas por encima de lo legalmente establecido y pusimos en marcha un programa de acompañamiento externo (outplacement), que facilitó la transición profesional de las personas afectadas. Desde el inicio mantuvimos una comunicación fluida, transparente y cercana, explicando cada paso y generando espacios de diálogo y escucha.

Tras la reestructuración, trabajamos activamente para acompañar a los equipos y reforzar la cohesión interna. Celebramos encuentros informativos (Town Hall Meetings), impulsamos acciones de team building y reforzamos la presencia del equipo directivo para favorecer una recuperación natural del clima interno.

Esta experiencia nos ha dejado aprendizajes valiosos. Entre ellos, la importancia de mantener una tensión equilibrada entre los recursos planificados, los necesarios y los reales, y de seguir actuando con visión compartida, eficiencia y un liderazgo cada vez más consciente.



4.2

COMITÉS QUE IMPULSAN NUESTROS VALORES



En Abadía Retuerta creemos en una forma de liderazgo que se construye desde dentro, de manera colaborativa y transversal. A lo largo de los años hemos consolidado una serie de comités internos que refuerzan nuestros valores, activan nuestros compromisos y nos permiten avanzar hacia una cultura más consciente, inclusiva y coherente con nuestra visión de sostenibilidad.

El **Comité Operativo de Sostenibilidad**, creado en 2014, ha evolucionado de forma paralela al crecimiento del proyecto. Está compuesto por personas de distintas áreas -Mantenimiento, Finanzas, Marketing & E-business, Laboratorio, Campo y Bodega, Retail, Cultura & Talento, Santuario Wellness & Spa y Comunicación-, lo que le otorga una mirada amplia y conectada con la operativa diaria. Se reúne de forma trimestral para hacer seguimiento del plan de acción, revisar riesgos y oportunidades y promover iniciativas que integren la sostenibilidad dentro del modelo de negocio. Este comité es también el espacio desde el que se coordina el proceso de elaboración de esta memoria.

Desde 2016 trabajamos por la igualdad a través de un comité específico que nació cinco años antes de que la ley lo exigiera para empresas de nuestro tipo. Con la obtención de la certificación efr en 2020, este espacio evolucionó hasta convertirse en el actual **Comité de Igualdad y efr**, ampliando su ámbito de acción hacia la conciliación y la calidad de vida laboral. Está formado por personas de diferentes áreas y modelos de negocio —hotel y bodega— y cuenta con representación empresarial y sindical. Esta diversidad nos permite abordar los temas desde múltiples perspectivas, fomentando el orgullo de pertenencia, la comunicación interna y una cultura organizativa sólida y compartida.

En 2024 se ha consolidado también el **Comité LGTBI**, una iniciativa formal que refuerza nuestro compromiso con la diversidad y la inclusión. Este comité, con representación empresarial y social, trabaja para garantizar un entorno laboral libre de discriminación por razón de orientación sexual, identidad o expresión de género. Su creación responde a nuestra convicción de que solo una cultura abierta y respetuosa permite que las personas puedan desarrollarse plenamente y dar lo mejor de sí mismas.

Estos comités representan un puente entre el compromiso que parte del ALT y la realidad cotidiana de todas las personas que formamos Abadía Retuerta. Son estructuras clave para trasladar los valores y objetivos estratégicos a la práctica diaria, activando la cultura organizativa desde dentro y facilitando que cada persona pueda contribuir, desde su rol, a construir una empresa más sostenible, justa y coherente.

4.3

NOS GUIAMOS POR PRINCIPIOS DE BUEN GOBIERNO

En Abadía Retuerta entendemos el buen gobierno como una forma de actuar con integridad, responsabilidad y respeto en todo lo que hacemos. Nuestra forma de tomar decisiones, relacionarnos con los grupos de interés y gestionar el día a día está guiada por principios éticos que forman parte de nuestra cultura. Estos valores se concretan en políticas activas que aplicamos de manera real y constante en toda la organización.

Uno de los pilares fundamentales de este compromiso es nuestro **Código de Conducta**, aprobado en 2016 y plenamente vigente. Se trata de un documento de referencia que aplica a todas las personas que forman parte de Abadía Retuerta, así como a nuestros colaboradores y proveedores. Está integrado en el proceso de acogida de nuevas incorporaciones y está disponible de forma permanente en el portal del empleado. A lo largo del año, el Código ha seguido sirviendo como guía en situaciones sensibles, reforzando su valor como herramienta práctica más allá de su dimensión normativa.

El Código se estructura en **cinco principios esenciales** que reflejan la identidad de Abadía Retuerta:

1

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

Buscamos ofrecer vivencias plenas y memorables, cuidando cada detalle con excelencia, vocación y compromiso. Nos esforzamos por crear experiencias únicas, elaborando productos y servicios que cumplen con los más altos estándares de calidad, seguridad y responsabilidad.

2

Tratamos a nuestros colaboradores de forma justa y respetuosa

Reconocemos el valor de cada persona en la organización. Promovemos la equidad, la diversidad, la inclusión, la libertad de expresión y el desarrollo profesional, en un entorno basado en la ética, el respeto y el aprendizaje continuo.

3

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

Gestionamos los recursos con responsabilidad, transparencia y visión a largo plazo. Protegemos los activos de la compañía, prevenimos los conflictos de intereses y velamos por la confidencialidad, la privacidad y la seguridad de la información.

4

Nos esforzamos por ser un socio de confianza

Actuamos con integridad en nuestras relaciones con proveedores, aliados y otros grupos de interés. Disponemos de políticas específicas, como la política antisoborno o la de prevención de conflictos de intereses, que establecen criterios claros para evitar conductas inadecuadas y reforzar la cultura ética corporativa.

5

Aspiramos a ser un buen ciudadano corporativo

Contribuimos activamente al desarrollo social, cultural y medioambiental a través de prácticas responsables. Promovemos los Derechos Humanos y el cumplimiento de la legislación vigente. En 2024 no hemos tenido ningún caso de incumplimiento de dicha legislación.



Todas las personas que formamos parte de Abadía Retuerta compartimos la responsabilidad de cumplir lo que establece el Código. Para facilitarlo, disponemos de un canal específico para comunicar, de forma segura y confidencial, cualquier conducta que pueda contradecir estos principios.

En 2024, se ha gestionado un caso a través del **canal interno de denuncias**. La investigación se llevó a cabo con la máxima rigurosidad, confidencialidad y seriedad, garantizando en todo momento la protección de las personas denunciantes y el respeto a todas las partes implicadas. Una vez finalizado el proceso y resueltos los hechos, se procedió a la desvinculación de las personas correspondientes, en línea con nuestros principios y políticas internas.

Esta experiencia ha reforzado la importancia de contar con mecanismos eficaces para actuar ante situaciones que vulneren nuestros valores. Tras el cierre del caso, se impulsó una campaña interna para dar a conocer mejor el canal entre los equipos, se actualizaron los contenidos del proceso de acogida y se reforzaron las formaciones periódicas sobre ética y cumplimiento. No se han recibido otras denuncias durante el año.

4.4

CONTRIBUIMOS AL DESARROLLO DEL SECTOR



En Abadía Retuerta creemos firmemente en la colaboración como motor de cambio y evolución. Participamos activamente en redes y asociaciones que impulsan la transformación del sector vitivinícola, turístico, medioambiental y de gestión responsable, convencidos de que compartir conocimiento y experiencia nos permite afrontar mejor los retos del presente y construir juntos un futuro más sostenible, innovador y competitivo.

A lo largo de 2024 hemos mantenido una participación activa en varias alianzas estratégicas, que refuerzan nuestra vocación de impacto positivo. Entre las más relevantes se encuentran:

- **Fundación SERES**, con la que colaboramos en el análisis de nuestra huella social.
- **Federación Española del Vino (FEV) y Grandes Pagos de España**, desde donde promovemos el valor cultural y sostenible del vino a través de acciones conjuntas.
- **Círculo Fortuny, Turium y The Leading Hotels of the World**, espacios en los que impulsamos el turismo de impacto positivo y el posicionamiento internacional de la excelencia hotelera.
- **DIRSE**, red en la que contribuimos al impulso de una comunicación empresarial alineada con la sostenibilidad y la responsabilidad.
- **International Wineries for Climate Action (IWCA)**, alianza internacional colaborativa que agrupa a bodegas comprometidas con el objetivo común de alcanzar la huella de carbono cero.
- **Grandes Pagos de España**, bodegas localizadas en todo el territorio nacional y con una filosofía común: elaborar vinos excelentes en armonía con el suelo, la naturaleza y el clima.

Todas estas colaboraciones son para nosotros un canal clave para contribuir al desarrollo del sector desde una visión compartida y responsable. Creemos que forman parte del camino para lograr nuestro propósito de generar un impacto positivo con nuestra actividad. En 2025, nuestro objetivo es reforzar aún más estas colaboraciones, especialmente en el ámbito social.

Más allá del ámbito asociativo, en 2024 hemos participado también en otras iniciativas vinculadas al desarrollo del entorno desde la cultura y la formación. Colaboramos dirigiendo académicamente el Máster en Dirección y Gestión de Bodegas, somos patronos de la Fundación Escuela Internacional de Cocina y del Museo Nacional de Escultura, y hemos contribuido con la cesión de obras de arte para exposiciones, como la muestra “Caprile Lorenzo” celebrada en Madrid.

Estas colaboraciones reflejan nuestra voluntad de aportar valor más allá de nuestra actividad directa y de contribuir, desde el diálogo y la acción conjunta, a un modelo sectorial más consciente, resiliente y conectado con los valores que nos definen.



INTRODUCCIÓN

C1

C2

C3

C4. ANEXOS



ABADIA RETUERTA

ANEXOS

ANEXO I
DESEMPEÑO ECONÓMICO



En Abadía Retuerta seguimos creciendo de forma sostenida, no solo en términos de equipo humano y capacidad productiva, sino también desde el punto de vista económico. Este crecimiento es reflejo de una estrategia de gestión orientada a la sostenibilidad, la eficiencia y la creación de valor compartido con nuestros grupos de interés.

En 2024, nuestra cifra de negocio ha experimentado un incremento del 1,9 % respecto al ejercicio anterior. A continuación, se detallan los principales indicadores económicos correspondientes a los años 2022, 2023 y 2024:



Datos económicos 2024

	2022	2023	2024
Valor económico directo generado (€)	16.047.323	16.387.155	16.708.231
Ingresos (€)	16.047.323	16.387.155	16.708.231
Valor económico distribuido (€)	15.073.550	15.444.408	15.315.072
Gastos operativos (€)	7.578.328	6.541.839	5.661.867
Salarios y beneficios de empleados (€)	6.984.220	7.627.606	7.967.055
Pagos a proveedores de capital (€)	153.702	954.715	1.142.238
Impuestos (€)	342.140	290.553	484.277
Recursos destinados a la comunidad (€)	15.160	29.695	59.635
Valor económico retenido (€)	973.773	942.747	1.393.159

Este informe tiene como objetivo ofrecer una visión clara, completa y transparente del desempeño económico, social y ambiental de Abadía Retuerta durante el año 2024. Lo hemos elaborado como ejercicio de rendición de cuentas hacia nuestros grupos de interés, conforme a los compromisos de buen gobierno y sostenibilidad que definen nuestra actividad.

La selección de los grupos de interés incluidos en este documento se ha realizado tomando como base lo establecido en nuestro Código de Conducta. Además, se han tenido en cuenta los resultados del análisis de materialidad, con el fin de identificar los temas más relevantes para nuestra gestión.

Abadía Retuerta, S.A. es una sociedad anónima unipersonal dedicada a la elaboración y crianza de vino, a través de su bodega, y a la actividad hotelera mediante el complejo LeDomaine. Nuestra sede central se encuentra en Sardón de Duero (Valladolid, Castilla y León), y actualmente operamos en 30 países de Europa, América y Asia. El listado completo de países se puede consultar en el capítulo “Qué hay detrás de Abadía Retuerta”.

La información contenida en esta memoria se refiere a las mismas entidades y perímetro que figuran en nuestras cuentas anuales, presentadas en el Registro Mercantil, cumpliendo con los requerimientos legales vigentes. El periodo de reporte corresponde al año natural, desde el 1 de enero hasta el 31 de diciembre de 2024, en línea con el ejercicio fiscal y contable de la organización.

ANEXO II
ACERCA DE ESTE INFORME

En cuanto al tratamiento de datos previos, se ha evitado incluir información desactualizada y, en caso de haber detectado errores o imprecisiones en reportes anteriores, se han corregido en esta edición para mejorar la fiabilidad y la comparabilidad de los datos. En concreto, en el capítulo 3 se han actualizado algunos valores a partir de la mejora del proceso de recopilación de información.

El informe ha sido revisado y aprobado por el Abadía Leadership Team (ALT), como máximo órgano de gobierno, en su versión final previa a la publicación. Este documento ha sido elaborado tomando como referencia los estándares de la Global Reporting Initiative (GRI), aplicando sus principios de precisión, equilibrio, claridad, comparabilidad, exhaustividad, contexto de sostenibilidad, puntualidad y verificabilidad. En esta ocasión, y por decisión interna, el informe no ha sido sometido a verificación externa.

En el siguiente anexo se detalla la tabla completa con los indicadores GRI reportados en este ejercicio.



Análisis de materialidad

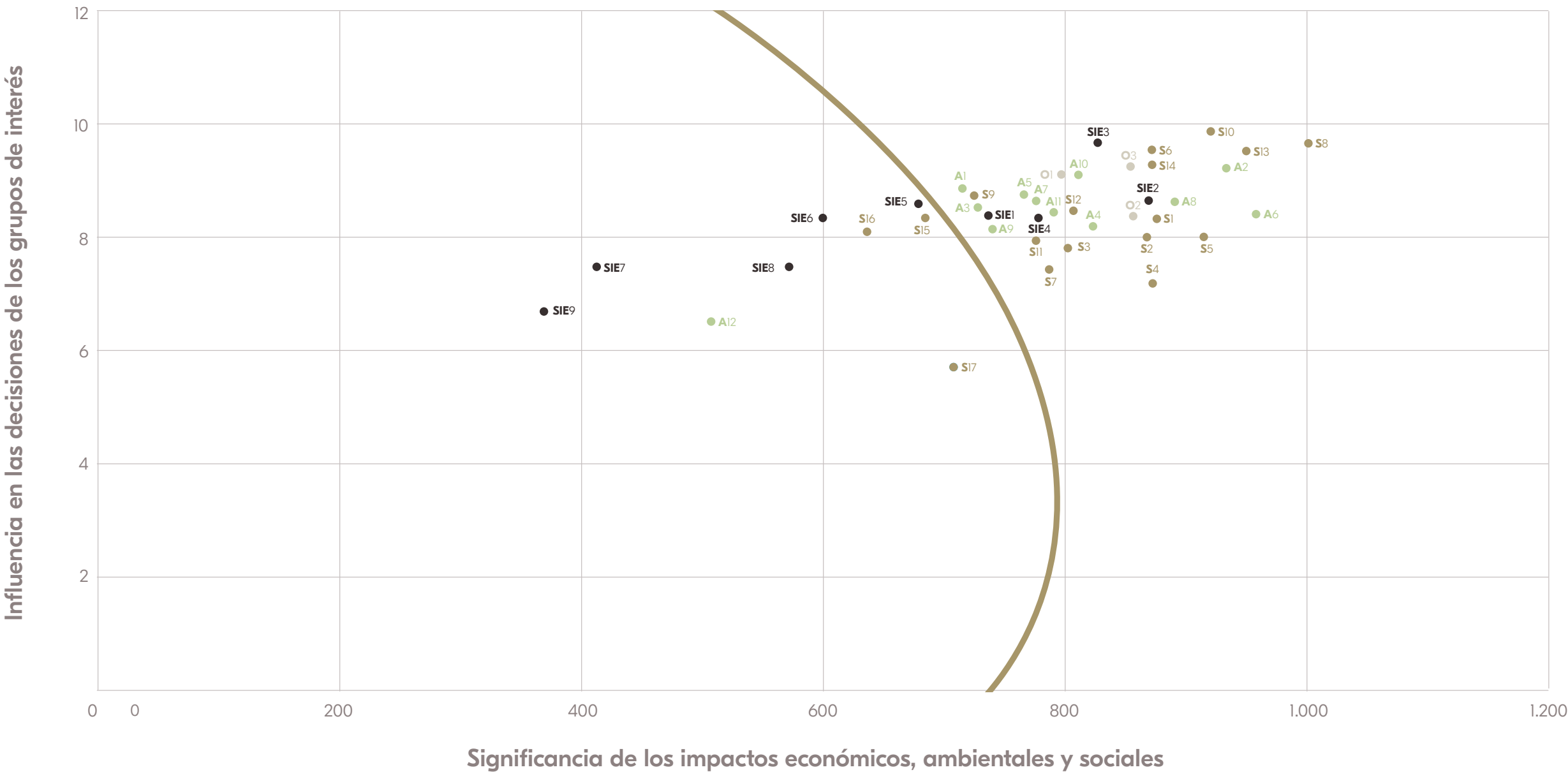
A lo largo de este informe hemos tratado de reflejar nuestro compromiso con la sostenibilidad y con una gestión alineada con las expectativas de nuestros grupos de interés. Para avanzar con coherencia en esa dirección, en Abadía Retuerta hemos llevado a cabo un nuevo ejercicio de análisis de materialidad que nos ha permitido identificar los temas prioritarios sobre los que queremos trabajar, siempre en línea con nuestra estrategia de sostenibilidad y nuestra vocación por la calidad y la excelencia.

El proceso comenzó con una fase de identificación de temas materiales, a partir de una revisión de referencias externas —como los estándares GRI, la Ley 11/2018 o los principios del Pacto Mundial— y de fuentes internas, como nuestros informes y planes de sostenibilidad anteriores.

A continuación, llevamos a cabo una consulta a nuestros principales grupos de interés mediante cuestionarios online. Esta fase nos permitió recoger su percepción sobre la relevancia de cada temática. Paralelamente, realizamos una valoración interna con el equipo directivo, incorporando la mirada estratégica de la organización y priorizando aquellos aspectos en los que tenemos mayor capacidad de actuación a corto y medio plazo.

El cruce de ambas perspectivas —la externa, centrada en la visión de nuestros grupos de interés, y la interna, centrada en nuestra estrategia y contexto operativo— nos permitió construir una matriz de materialidad que delimita con claridad los temas más relevantes para Abadía Retuerta. Esta herramienta guía nuestras prioridades y refuerza la coherencia entre lo que somos, lo que hacemos y lo que esperamos aportar.

Matriz de materialidad





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.

- **Temas de 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

- **Temas sociales:**
 - 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

- **Temas ambientales:**
 - 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 temas:**
 - O1** Gestión de la calidad
 - O2** Gestión de la sostenibilidad y la comunicación
 - O3** Transparencia y trazabilidad

Aunque no estamos legalmente obligados, en 2025 tenemos previsto dar un paso más y trabajar en un análisis de **dobles materialidad**. Este nuevo enfoque nos permitirá alinearnos con las tendencias de las grandes empresas europeas líderes en sostenibilidad, mejorar la identificación y evaluación de los impactos que generamos en nuestro entorno, y al mismo tiempo, analizar cómo los factores ambientales, sociales y de gobernanza pueden influir en nuestro modelo de negocio. Confiamos en que este ejercicio nos ayude a anticipar riesgos, identificar oportunidades y seguir avanzando hacia un desempeño más sólido y coherente en materia de sostenibilidad.



INDICE GRI

Código	Tema	Página
GRI 2: Contenidos generales (2021)		
2-1	Detalles organizacionales	73
2-2	Entidades incluidas en la presentación de informes de sostenibilidad	73
2-3	Periodo objeto del informe, frecuencia y punto de contacto	73
2-4	Actualización de la información	73
2-6	Actividades, cadena de valor y otras relaciones comerciales	12 - 19
2-7	Empleados	48
2-9	Estructura de gobernanza y composición	65
2-28	Afiliación a asociaciones	70
2-30	Convenios de negociación colectiva	50
GRI 3: Temas materiales (2021)		
3-1	Proceso de determinación de los temas materiales	74
3-2	Lista de temas materiales	75
3-3	Gestión de los temas materiales	Ver tablas siguientes

DESEMPEÑO ECONÓMICO

GRI 201: Desempeño económico (2016)

3-3	Gestión del tema material 201	
201-1	Valor económico directo generado y distribuido	72

Código	Tema	Página
DESEMPEÑO AMBIENTAL		
GRI 301: Materias primas y auxiliares (2016)		
3-3	Gestión del tema material 301	
301-1	Materiales utilizados por peso o volumen	36
301-2	Insumos reciclados	36
GRI 302: Energía (2016)		
3-3	Gestión del tema material 302	
302-1	Consumo energético dentro de la organización	43
302-3	Intensidad energética	43
GRI 303: Agua y efluentes (2018)		
3-3	Gestión del tema material 303	
303-1	Interacción con el agua como recurso compartido	44
303-3	Extracción de agua	44
303-4	Vertidos de agua	44
303-5	Consumo de agua	44
GRI 304: Biodiversidad (2016)		
3-3	Gestión del tema material 304	
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	32
304-3	Hábitats protegidos o restaurados	32



Código	Tema	Página
DESEMPEÑO AMBIENTAL		
GRI 305: Emisiones (2016)		
3-3	Gestión del tema material 305	
305-1	Emisiones directas de GEI (alcance 1)	41
305-2	Emisiones indirectas de GEI al generar energía (alcance 2)	41
305-4	Intensidad de las emisiones de GEI	42
GRI 306: Residuos (2020)		
3-3	Gestión del tema material 306	
306-1	Generación de residuos e impactos significativos relacionados con los residuos	39
306-2	Gestión de impactos significativos relacionados con los residuos	39
306-3	Residuos generados	39-40

Código	Tema	Página
DESEMPEÑO SOCIAL		
GRI 401: Empleo (2016)		
3-3	Gestión del tema material 401	
401-1	Nuevas contrataciones de empleados y rotación de personal	49
401-2	Beneficios para los empleados a tiempo completo que no se dan a los empleados a tiempo parcial o temporales	52
401-3	Permiso parental	53
GRI 403: Salud y seguridad en el trabajo (2018)		
3-3	Gestión del tema material 403	
403-9	Lesiones por accidentes laboral	58
GRI 404: Formación y desarrollo (2016)		
3-3	Gestión del tema material 404	
404-1	Media de horas de formación al año por empleado	55
404-2	Programas para mejorar las aptitudes de los empleados y programas de ayuda a la transición	55-56
GRI 405: Diversidad e igualdad de oportunidades (2016)		
3-3	Gestión del tema material 405	
405-1	Diversidad en órganos de gobierno y empleados	65-48





ABADIA RETUERTA

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
Director de Sostenibilidad y Nuevos Proyectos
esg@abadia-retuerta.es



abadia-retuerta.com