LA TIERRA COMO INSPIRACIÓN

COMPROMETIDOS

MEMORIA DE SOSTENIBILIDAD 2021

BODEGAS FAMILIARES
MATARROMERA®

Vista aérea de Bodega Matarromera, en Valbuena de Duero.

Uvas tinta de la variedad Tempranillo.

ÍNDICE

04 **CARTA DEL PRESIDENTE**
COMPROMETIDOS CON LAS PERSONAS Y EL PLANETA

08 **LA SOSTENIBILIDAD**
EN EL CENTRO DE NUESTRA ESTRATEGIA

12 **EL AÑO 2005**
UN MOMENTO CLAVE

16 **SOMOS MATARROMERA**
SOBRE NOSOTROS

20 **COMPROMETIDOS**
CON NUESTROS VIÑEDOS
CON NUESTROS PROCESOS
CON EL CAMBIO CLIMÁTICO
CON LA SOCIEDAD
CON NUESTROS PRODUCTOS

CARTA del PRESIDENTE

COMPROMETIDOS CON LAS PERSONAS Y EL PLANETA

Creemos que un futuro mejor es posible para todos. No solo lo creemos, estamos convencidos y comprometidos desde nuestro nacimiento en 1988 con la cultura del viñedo y los olivos, la elaboración de vinos, aguardientes, aceites de oliva virgen extra, cosméticos y vinos sin alcohol de alta calidad atendiendo siempre a unos criterios de sostenibilidad y responsabilidad a lo largo de nuestra cadena de valor. Es parte del legado heredado por mis antepasados y que fueron transmitiendo de generación en generación ese amor tan importante por el entorno que nos rodea.

Para nosotros es un honor presentar este Informe que trata de recoger las diferentes acciones implementadas desde la nuestras empresas simplificado en hitos como:

- La propia cultura y filosofía de Bodega Matarromera.
- La creación del primer proyecto integral de desarrollo sostenible en España
- La implantación de instalaciones fotovoltaicas para autoconsumo

Estos elementos, entre otros, muestran **nuestro compromiso con el negocio, las personas y el planeta, a través de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), priorizando ocho de ellos** como guía para nuestras actuaciones. Además, en 2020 redefinimos nuestro plan estratégico global 'Matarromera Sostenible en Planeta Tierra, Horizonte 2030' que nos ayuda, entre otros objetivos, a cumplir nuestros compromisos adquiridos con las certificaciones *Wineries For Climate Protection (WfCP)* o la *International Wineries for Climate Action (IWCA).*

Seguimos evolucionando nuestros vinos y demás productos gracias a nuestra apuesta por la innovación, así como nuestra oferta, para dar respuesta a nuevas tendencias y demandas de unos consumidores cada vez más comprometidos con el medio ambiente, la salud y el consumo responsable. Queremos seguir ofreciendo vinos de calidad y de excelencia, de idiosincrasia probada y ligada al terreno, a aquellos consumidores que buscan reducir total o parcialmente el consumo de alcohol como son nuestros vinos bajos en graduación y sin alcohol WIN y SONRÍE. También a quienes optan por vinos ecológicos y eligen nuestra gama de vinos GRANZA, elaborados en nuestra Bodega Cyan de la DO Toro desde 2001, que además son aptos para veganos y no contienen gluten. Sin olvidarnos tampoco de nuestros aceites de oliva virgen extra OLIDUERO, elaborados en la primera almazara ecológica y sostenible de Castilla y León; o nuestros cosméticos ESDOR cuyos ingrediAentes de origen natural superan el 85% de su formulación en todas y cada una de las referencias.

Queremos liderar la ruta hacia la economía esférica, un nuevo concepto que busca también diversificar en cada producción circular y generar productos de alto valor añadido a partir de coproductos, pero incluyendo una tercera dimensión al conseguir autoabastecer energéticamente la producción inicial. Este modelo productivo permite no solo convertir los residuos de unos, en recursos para otros, sino también aprovechar, por ejemplo, lo que sería en nuestro ámbito vinícola restos de poda, palés o barricas, por ejemplo, para producir energía mediante plantas de biomasa. Poniendo el foco también en reducir, reusar y reciclar, cerramos el círculo al autoabastecimiento con energía renovable.

Otro ejemplo es el uso de un coproducto noble como la uva y sus hollejos donde extraemos sus polifenoles, compuestos antioxidantes naturales patentado como el Eminol con múltiples usos de interés para la salud como la cosmética y la nutricosmética.

Siempre hemos trabajado para ser **un agente impulsor y de cambio positivo en la sociedad**. Tenemos un compromiso real con todos los núcleos rurales en los que nos encontramos en tres comunidades autónomas, promoviendo su desarrollo cultural, social y económico. También el de nuestros empleados gracias a programas como 'Crecepersonas'. Por otro lado, premiamos el emprendimiento en el medio rural con iniciativas como los galardones Emprend-ES, coordinados bajo la Fundación Carlos Moro de Matarromera.

Estamos firmemente comprometidos para reducir nuestro impacto ambiental y contribuir al objetivo de desarrollo sostenible número 13 'Acción por el Clima'. En este sentido, cabe destacar numerosos esfuerzos y logros obtenidos gracias a nuestro plan de reducción de emisiones y huella de carbono. Bodega EMINA se convirtió en 2010 en la primera empresa de España en calcular y certificar la huella de carbono de un producto o servicio. Pero, por supuesto, dicho plan incluye otras actuaciones que nos ayudan a reducir de forma considerable y constante las emisiones de nuestros procesos. Por ejemplo, en Bodega Emina hemos logrado recortar, desde 2017, más de un 82% las emisiones de CO_2 en fermentación alcohólica gracias a la implantación de un sistema en depósitos conocido como Oresteo. Trabajamos para que nuestro compromiso de convertirnos en Net Zero para 2050 en los alcances 1-3, sea una realidad.

En cuanto a otros recursos naturales, nos preocupa la escasez de agua de sobra conocida. Por ello, trabajamos en la reutilización del agua depurada para el riego de nuestros viñedos y la reducción, en general, de su consumo en todos nuestros centros y el control de la hiella hídrica en todas las áreas de actividad

Este Informe se publica en un entorno de incertidumbre en el que la pandemia provocada por la COVID-19 ha impactado en la vida de todos, además de los altos índices de CO_2 en la atmósfera que está provocando grandes desequilibrios climáticos. Ahora, más que nunca, tiene todo el sentido del mundo pujar por estos modelos productivos y afrontar esta nueva realidad. Ha llegado el momento de extender y potenciar, con toda la amplitud y profundidad, el concepto de reciclar y pensar en el mundo que nos rodea. Así conseguiremos aliviar la presión sobre los recursos y el medio ambiente creando empresas y productos sostenibles que aporten beneficios para la sociedad. Los buenos propósitos son insuficientes porque es mucho lo que está en juego. Apostar por la economía esférica y cuidar el entorno es la única forma de seguir adelante para dejar un mundo mejor a las generaciones futuras.

Carlos Moro
Presidente de Bodegas
Familiares Matarromera

Carlos Moro, Presidente y Fundador de Bodegas Familiares Matarromera.

La SOSTENIBILIDAD

EN EL CENTRO DE NUESTRA ESTRATEGIA

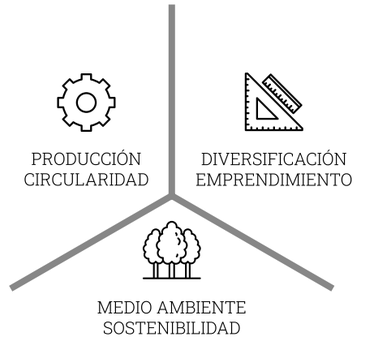
MODELO DE ECONOMÍA ESFÉRICA

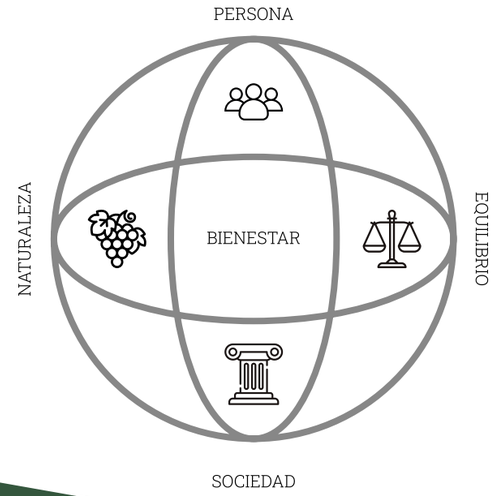
La sostenibilidad para una compañía como la nuestra, que viene y vive de la tierra, es una actitud y un concepto establecido en nuestra filosofía personal y familiar. La naturaleza es la mayor aliada en la producción de uva de calidad para la elaboración de vinos y aceites excelentes. Nuestro compromiso con el medio ambiente y lucha contra el cambio climático es parte intrínseca de la estrategia de la empresa, así como la protección y conservación de los suelos y de nuestras viñas.

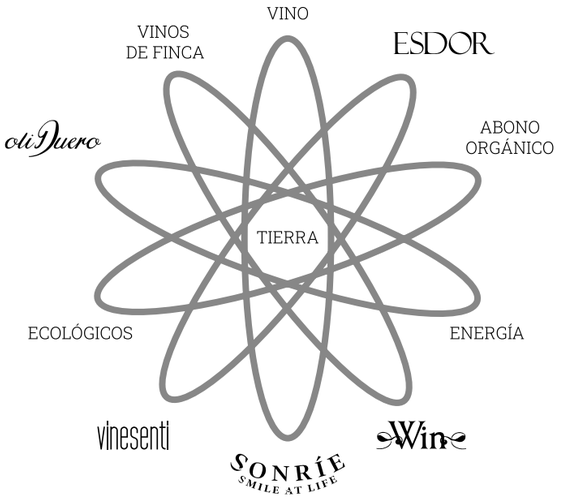
La búsqueda del bienestar es uno de los grandes retos globales y exige a las empresas convertirse en protagonistas en la búsqueda de soluciones. Las compañías tienen la clave para liderar este cambio y Bodegas Familiares Matarromera ha asumido la responsabilidad de hacerlo posible.

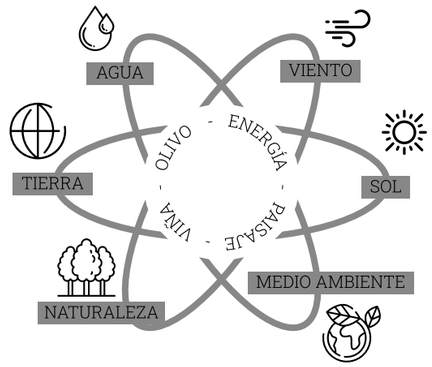
El modelo de economía esférica se basa en tres ejes principales, la producción y circularidad, la diversificación y emprendimiento y el medio ambiente y la sostenibilidad.

Así factores propios de las personas como el crecimiento, el desarrollo, la salud, el empleo o la riqueza repercuten en ese bienestar consiguiendo una sociedad más humana, mejor dotada, con más futuro, más saludable, más ocupada, más rica, más feliz y plena.









De esta forma, este modelo de economía esférica tiene la tierra como inspiración y gracias a ella elabora productos de diversa índole, diversifando sus líneas de negocio y aprovechándo sus recursos siempre respetando el medio ambiente.

Sobre este eje tridimensional, los elementos básicos agua, aire, tierra, sol, medio ambiente y naturaleza giran entorno a la energía, el paisaje, la viña y el olivo para buscar el bienestar de las personas.

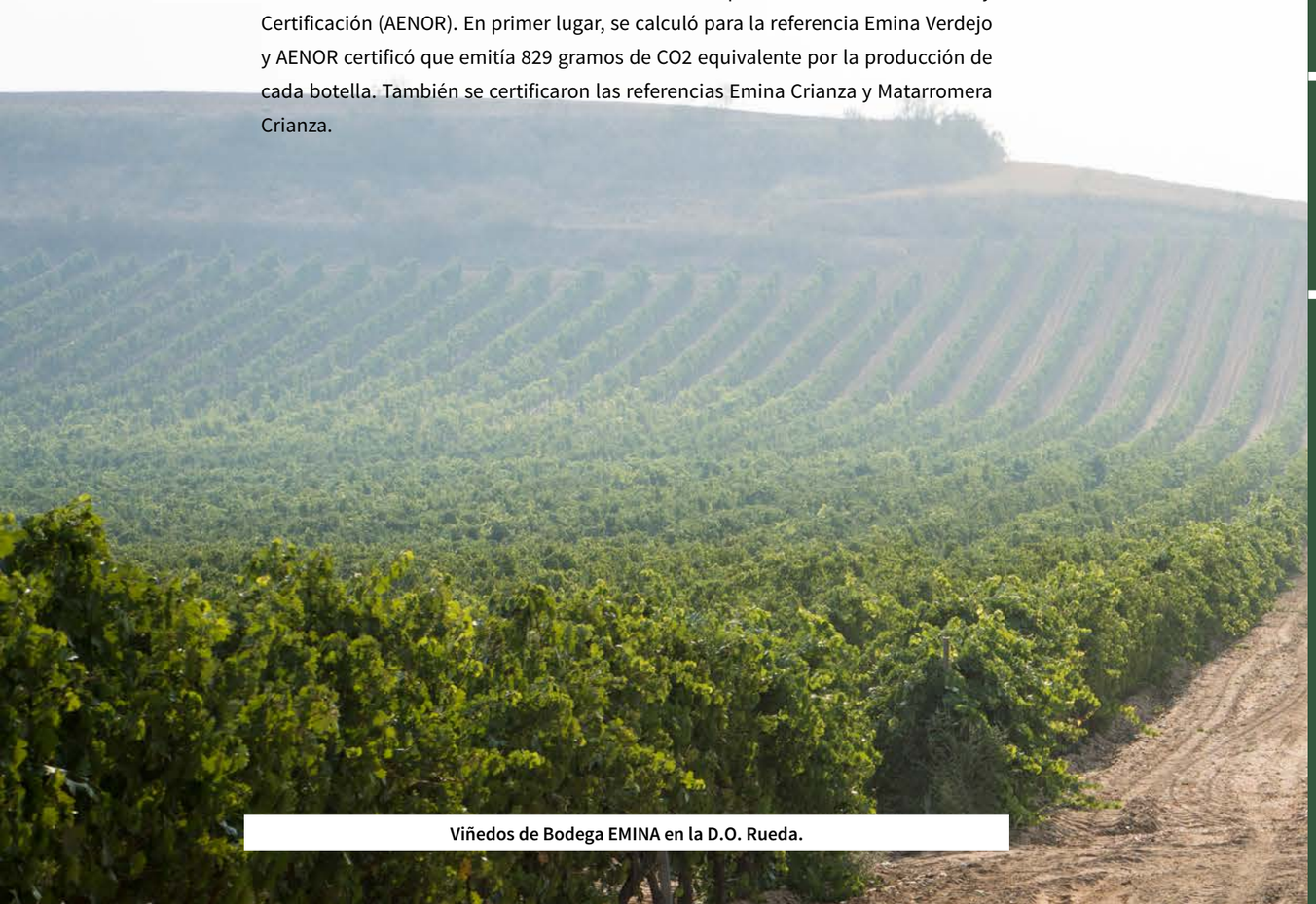
Para lograr un mayor equilibrio entre la sostenibilidad económica, social y ambiental, y para cumplir los Objetivos de Desarrollo Sostenible es necesario que todos actuemos.

En el caso de Matarromera, nuestra actuación ha sido progresiva desde el primer día, empezando con una concreción muy clara y determinante y con el compromiso con las políticas y sistemas de gestión. En el plano medioambiental, siempre hemos trabajado con el objetivo de la mejora continua en la reducción del consumo energético de las instalaciones y de los procesos sometiéndonos de forma periódica a las auditorías energéticas.

La Huella de Carbono es el conjunto de emisiones de gases de efecto invernadero (GEI) asociadas a las distintas fases del ciclo de vida de un producto, medidas en unidades de dióxido de carbono (CO_2) equivalente. Es una medida del impacto medioambiental de la elaboración de un producto.

En un vino, el ciclo de vida comprende desde la fase agrícola de producción de la uva, pasando por el proceso de producción y elaboración del vino, el transporte, la distribución, el consumo y la fase de fin de vida del producto.

Matarromera se convirtió en 2010 en el primer grupo bodeguero español en ser certificada en el cálculo de la Huella de Carbono en algunos de sus productos obteniendo la certificación de la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR). En primer lugar, se calculó para la referencia Emina Verdejo y AENOR certificó que emitía 829 gramos de CO_2 equivalente por la producción de cada botella. También se certificaron las referencias Emina Crianza y Matarromera Crianza.



Viñedos de Bodega EMINA en la D.O. Rueda.

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

COMPROMISO CON LAS POLÍTICAS Y SISTEMAS DE GESTIÓN

REDUCCIÓN DEL CONSUMO ENERGÉTICO

CÁLCULO DE LA HUELLA DE CARBONO

EMINA VERDEJO
D.O. RUEDA

829
GRAMOS CO_2

EL RESPETO AL MEDIO AMBIENTE COMO UNA FORMA DE ENTENDER NUESTRA REALIDAD.

El AÑO 2005

UN MOMENTO CLAVE

Cuando se planifica y creó la primera Bodega en 1988, la de Matarromera, se construyó un edificio semienterrado a la manera tradicional, cubierto de tierra por los lados y en su parte posterior, sumamente eficiente desde el punto de vista energético y de proceso. De esta forma, la temperatura se puede mantener estable en su interior sin apenas necesidad de consumo energético.

La preocupación por la sostenibilidad se llevó a su máxima expresión una década más tarde, cuando diseñamos y construimos la bodega y el Centro de Interpretación Vitivinícola Emina, en Valbuena de Duero (San Bernardo). El objetivo desde el principio fue hacer una construcción modélica en términos medioambientales y de sostenibilidad: mínimo consumo, máximo aprovechamiento de todos los productos, reciclaje de todos los coproductos, etc. Y se consiguió. Finalizado en 2005 es, además de la sede del grupo, el primer proyecto integrado de desarrollo sostenible en el mundo y un ejemplo de la apuesta de la compañía por aplicar la ecoeficiencia en todas sus instalaciones, siguiendo principios de sostenibilidad ambiental.

Ya en este proyecto, anticipándonos al concepto de huella hídrica, se realizó una segregación de la canalización de las aguas pluviales para su reaprovechamiento en riego de jardines, reduciendo así el consumo de un recurso vital.

Una vez en marcha la Bodega Emina Ribera, decidimos dar un paso más allá y creamos un plan con diez proyectos ambiciosos en este ámbito que se denominó:

MATARROMERA SOSTENIBLE EN PLANETA TIERRA (2005-2015):

- BODEGAS ECOEFICIENTES Y DISEÑO DE INSTALACIONES SOSTENIBLES
- INVERSIONES EN MATERIA DE SOSTENIBILIDAD MEDIOAMBIENTAL
- DISMINUCIÓN DE LA DEPENDENCIA ENERGÉTICA Y SUSTITUCIÓN POR RENOVABLES
- REDUCCIÓN DEL CONSUMO ENERGÉTICO Y DE LAS EMISIONES
- HUELLA DE CARBONO
- HUELLA HÍDRICA
- TRATAMIENTO DE RESIDUOS Y APROVECHAMIENTO DE COPRODUCTOS
- AGRICULTURA Y PRODUCCIÓN ECOLÓGICA
- PROYECTOS DE I+D+i MEDIOAMBIENTALES
- SENSIBILIZACIÓN AMBIENTAL

Cada proyecto contemplaba, a su vez, numerosos subproyectos y su desarrollo se reforzó con la implantación y **certificación de un sistema de gestión ambiental a través de la Norma ISO 14001:2015** con el objetivo de sistematizar, de manera sencilla, los aspectos ambientales que se generan en cada una de las actividades que se desarrollan en la organización, además de promover la protección ambiental y la prevención de la contaminación desde un punto de vista de equilibrio con los aspectos socioeconómicos.

Tras esta primera versión del Plan Matarromera Sostenible 2005-2015, se planteó un proyecto de sostenibilidad integral mucho más ambicioso en la reducción de consumos, minimización de emisiones de gases de efecto invernadero, protección de la biodiversidad o aplicación de medidas de eco-diseño. Nace **Matarromera Sostenible en Planeta Tierra. Objetivo 2030.**

MSPT 2030

MATARROMERA
SOSTENIBLE EN
PLANETA **T**IERRA.
OBJETIVO **2030**

La nueva versión del plan integral sostenible de Bodegas Familiares Matarromera, vigente en la actualidad, aborda los diez puntos mencionados anteriormente, pero es mucho más ambicioso en la **reducción de consumos, minimización de emisiones de gases de efecto invernadero, protección de la biodiversidad o aplicación de medidas de eco-diseño y reducción de la huella hídrica**.

Bajo este Plan, en 2018, Bodegas Familiares Matarromera recibió en su sede central Bodega Emina Ribera cuatro certificados de AENOR que acreditaban su compromiso con el medio ambiente, la sostenibilidad y la calidad. **La Bodega obtuvo, por primera vez, los certificados de Gestión Ambiental según la norma UNE-EN ISO 14001, mencionada anteriormente; de Huella de Carbono UNE-EN ISO 14064; y del esquema Wineries for Climate Protection (WfCP), elaborado por la Federación Española (FEV). De esta forma, la compañía se convertía en la primera Bodega de Castilla y León en obtener con AENOR el certificado según WfCP.** Dicho certificado es obtenido posteriormente también por nuestra bodega de la DOCa Rioja, Bodega Carlos Moro.

WINERIES
for Climate Protection

Este movimiento (WfCP) nació en 2011 a partir de la inquietud mostrada por diferentes instituciones y bodegas que ven la necesidad de actuar ante una nueva realidad climática y el efecto que ésta pueda tener sobre el viñedo, muy sensible a los cambios de temperaturas, así como un posible cambio en la calidad y en la identidad de los vinos.

Esta norma fue creada por bodegas y para bodegas, con la que poder demostrar a partir de la verificación de un tercero independiente y ante todos los agentes de la cadena de valor del vino, el desempeño que las empresas bodegueras hacen en el ámbito de la protección del medio ambiente y el desarrollo sostenible. Los puntos en los focalizamos nuestra actuación, según nuestro compromiso con la certificación son:

1. Reducción de emisiones
2. Energías renovables y eficiencia energética
3. Gestión del agua
4. Reducción de residuos

De forma paralela, la compañía se inscribe en el **registro de huella de carbono**. Este registro, de carácter voluntario, nace con la vocación de fomentar el cálculo y reducción de la huella de carbono por parte de las organizaciones españolas, así como de promover los proyectos que mejoren la capacidad sumidero de España, constituyéndose por tanto en una medida de lucha contra el cambio climático de carácter horizontal.

INTERNATIONAL
WINERIES FOR
CLIMATE ACTION

En 2020, en plena pandemia provocada por el coronavirus, tiene lugar un nuevo hito: Bodegas Familiares Matarromera, a través de Bodega Emina Ribera, ingresa como miembro candidato en la **International Wineries for Climate Action (IWCA)**, una asociación cuya misión es descarbonizar el sector vinícola mundial. Creada en 2019 por Familia Torres y Jackson Family Wines, IWCA es un grupo de trabajo colaborativo que aborda el cambio climático mediante estrategias innovadoras de reducción de las emisiones de carbono. El objetivo es que todos los miembros reduzcan su huella de carbono en un 50% en 2030 y tengan un impacto positivo sobre el clima en 2050, contemplando los alcances 1, 2 y 3. Para ser miembro, IWCA solicita a los candidatos que generen mediante instalaciones propias al menos el 20% de la energía renovable consumida en la bodega, que hayan reducido un 25% las emisiones de CO2 por botella de vino producido y que hayan completado una auditoría anual de gases de efecto invernadero (en los alcances 1, 2 y 3) utilizando la metodología del Protocolo de Gases de Efecto Invernadero (GEI) del Instituto de Recursos Mundiales (siguiendo la norma ISO 14064) y verificada por un auditor externo acreditado internacionalmente.

SOMOS MATARROMERA

SOBRE NOSOTROS

Somos una de las compañías bodegueras más representativas del sector a nivel nacional y con presencia en más de **80 países**.

Nuestro compromiso consiste en ofrecer a nuestros consumidores vinos y otros productos de alta calidad, como aceites de oliva virgen extra, vinos sin alcohol, aguardientes y cosméticos, que puedan adaptarse a sus gustos y las diferentes ocasiones de consumo.

Nuestra historia comienza siglos atrás, la familia de nuestro presidente, Carlos Moro, ya contaba con cinco bodegas y él fundó una de nuevo cuño en 1988: **Bodega Matarromera**, basada en sus orígenes y utilizando los mimbres que heredó y aportando su conocimiento adquirido.

En la actualidad, Bodegas Familiares Matarromera tiene presencia en **seis de las DO's más importantes de nuestro país**, a través de sus **nueve Bodegas**: DO Ribera del Duero (Bodega Matarromera, Bodega Emina, Bodega Renacimiento y la planta de deconstrucción molecular WIN Sin Alcohol), DO Rueda (Bodega Emina), DO Cigales (Bodega Valdelosfrailes), DOCa Rioja (Bodega Carlos Moro), DO Toro (Bodega Cyan) y DO Ribeiro (Bodega Casar de Vide). Posee, entre todas ellas, 800 hectáreas de viñedo propio.

La compañía es la **mayor propietaria de viñedo cualitativo en Castilla y León,** ubicados en terrenos y zonas singulares y cuenta, además, con 140 hectáreas de olivar a partir de las cuales elabora sus aceites de oliva virgen extra en su almazara ecológica Oliduero. Su fuerte apuesta e inversión en I+D le han llevado a sumar 13 patentes y a innovar continuamente en su portfolio, desarrollando hasta 150 referencias distintas de vino y vino sin alcohol. Bodegas Familiares Matarromera emplea de forma directa a 140 personas y cuenta con un equipo enológico de 14 profesionales.

COMPAÑÍA FUNDADA EN

1988

QUE CUENTA CON 9 BODEGAS EN 6 DENOMINACIONES DE ORIGEN.

+800

HECTÁREAS DE VIÑEDO
+140 HAS. OLIVO
+260 HAS. OTROS CULTIVOS

+140

EMPLEADOS

14

ENÓLOGOS

+150

REFERENCIAS DE VINO

+80

PAÍSES

Félix González, Coordinador Enológico de Bodegas Familiares Matarromera.

COMPROMETIDOS

La aprobación de la Agenda 2030 y sus Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) han sido, sin lugar a dudas, grandes logros de este milenio para aquellos que queremos conseguir un mundo más justo y sostenible.

Los ODS han marcado un cambio de paradigma significativo en la evolución de la agenda global para abordar los complejos desafíos de desarrollo, no sólo por su universalidad, afectando tanto a los países desarrollados como en vías de desarrollo, sino también por su condición participativa, invitando a todos los actores de la sociedad (gobiernos, organismos internacionales, sociedad civil y sector privado) a trabajar conjuntamente para contribuir a su logro.

Las empresas somos un elemento clave en la consecución de estos ODS. Somos el principal motor de nuestra sociedad y los primeros interesados y responsables en velar por el desarrollo sostenible de nuestro planeta. Más aún en el sector vitivinícola, teniendo en cuenta su impacto económico, social y medioambiental. España es uno de los tres principales elaboradores de vino del mundo, cuenta con la mayor superficie vinícola, y es el mayor exportador de vinos a nivel mundial. Además, el mundo del vino ha venido evolucionando como parte de la vida y cultura españolas y tiene implicaciones directas sobre los recursos naturales necesarios para la elaboración de los productos, así como de las condiciones de vida y trabajo de miles de personas a los que da empleo. En este sentido, las empresas del sector debemos implementar prácticas que aborden cada una de esas áreas.

En Bodegas Familiares Matarromera apoyamos los 17 ODS, contribuyendo activamente a siete de ellos, aquellos en los que por nuestro tipo de actividad podemos generar mayor impacto.

COMPROMETIDOS

01 CON NUESTROS VIÑEDOS

02 CON NUESTROS PROCESOS

03 CON EL CAMBIO CLIMÁTICO

04 CON LA SOCIEDAD

05 CON NUESTROS PRODUCTOS

COMPROMETIDOS CON NUESTROS VIÑEDOS

Nuestros viñedos y olivos son nuestra principal materia prima. Nuestro sistema de agricultura sostenible persigue la obtención de vinos, vinos sin alcohol y aceites de excelente calidad gracias a nuestra apuesta por la I+D en este campo. Como ejemplos, podemos destacar los proyectos **Vitinnat o Viticast** que desarrollaremos a continuación.

Cabe destacar, además, que Bodegas Familiares Matarromera cuenta con viñedo y olivar ecológico en las mejores zonas y fincas en los entornos en los que está presente. Pero más allá de las certificaciones, el manejo de todos nuestros viñedos y olivares sigue la misma filosofía que la agricultura ecológica: Utilización de productos naturales compatibles con el medio ambiente.

La agricultura ecológica, también llamada orgánica o biológica, se basa en el cultivo que aprovecha los recursos naturales para, por ejemplo, combatir plagas, mantener o aumentar la fertilidad del suelo sin recurrir a productos químicos como fertilizantes, plaguicidas, antibióticos, etc. De esta forma se consiguen alimentos más naturales, sanos y nutritivos. Además, se ayuda a conseguir una mayor sostenibilidad del medio ambiente causando el mínimo impacto medio ambiental.

La compañía empezó con los vinos ecológicos cuando adquirió la Bodega Cyan, en el año 2007, en la DO Toro. Como establece la normativa, durante tres años no se aplicaron productos químicos no permitidos y, después, se tardó un par de años más en elaborar un crianza que ya pudiera considerarse ecológico y etiquetarse como tal. Ahora todos los vinos que elabora Bodega Cyan son ecológicos y ya hemos recibido varios premios en países como Estados Unidos. También tenemos otras parcelas ecológicas en Ribera del Duero, Rueda y Cigales.

Este tipo de agricultura nos ha permitido la certificación en ecológicos de las siguientes referencias: Granza Tempranillo, Granza Verdejo, Granza Tinta de Toro, Granza Crianza, Cyan Tinta de Toro, Cyan Crianza, Aceite de oliva virgen extra ecológico Oliduero.

Antes de abordar dos proyectos de investigación clave para la sostenibilidad de nuestros viñedos, somos una compañía que ha apostado de forma contundente por la **digitalización en el campo**.

PROYECTO SAN BERNARDO:

INFORME DESCRIPTIVO Y CLASIFICACIÓN AGRONÓMICA DE LOS VIÑEDOS DE BODEGAS FAMILIARES MATARROMERA EN CASTILLA Y LEÓN.

“La naturaleza, el patrimonio histórico y la tradición de un cultivo son los pilares en los que se asienta este proyecto”.

El proyecto San Bernardo es un documento íntegro que recopila y organiza toda la información relativa a los viñedos de la compañía en la comunidad de Castilla y Léon. Este proyecto refuerza la singularidad del terroir de los viñedos de Bodegas Familiares Matarromera y utiliza dicha singularidad como estrategia de diferenciación de sus productos. Para esto, clasifica cada viñedo dentro de una categoría indicativa de potencial agronómico. Es muy importante dicha clasificación porque:

1. Existe una relación causal viña, uva y viñedo.
2. Hay parámetros del viñedo asociados a la calidad del vino.
3. Muchos de estos parámetros son objetivos y medibles.
4. Nos ofrecen una visión más amplia de la realidad.
5. Nos permiten tomar decisiones de forma anticipada.

Son objetivos específicos de este proyecto aquellos destinados a los técnicos de campo (como conocer el estado del viñedo o la posesión de información necesaria relativa al mismo), los destinados a los objetivos comerciales (relacionados con valor añadido, origen del producto y cualificación del terroir), los destinados a fines de comunicación (a través de la información relativa al viñedo y su difusión) y los relativos a consumidores y distribuidores (para conocer el origen de los vinos, sentir su singularidad y ser conscientes de su calidad.

Bajo todas estas premisas, el Proyecto San Bernardo es una herramienta de uso continuo por todas las áreas de actividad de la compañía, ya que el viñedo es el primer eslabón de la cadena de creación de valor de Bodegas Familiares Matarromera.

TILEO:

DIGITALIZACIÓN Y AUTOMATIZACIÓN DE LAS OPERACIONES DEL PERSONAL DE CAMPO. SISTEMA INTEGRAL DE GESTIÓN AGRÍCOLA.

Gestionamos desde un solo lugar. Desde un potente mapa interactivo llevamos el control de nuestra producción con toda la información que necesitamos en cada momento.

Sacamos conclusiones, no solo datos. Creamos informes actualizados compartidos para facilitar la toma de decisiones y hacer nuestras parcelas más rentables y sostenibles con nuestro software agrícola. Realizamos predicciones de cosecha más rentables basado en la analítica de la información y, por supuesto, cumplimos con los protocolos de calidad automatizando la introducción de información de los cuadernos de campo.

Dicho software nos permite visualizar de un vistazo todas las parcelas, por muy separadas que se encuentren. Nos permite cruzar cualquier variable y encontrar las áreas o zonas donde debemos prestar más atención. De esta manera, tomamos las decisiones en el momento preciso y con datos reales, lo que nos permite mejorar en los cultivos. Todo en una única plataforma de trabajo fácil y donde se georreferencian nuestros datos agro para su gestión.

VITINNAT:

SOLUCIONES NATURALES INNOVADORAS Y SOSTENIBLES PARA EL SECTOR VITIVINÍCOLA.

Actualmente las enfermedades de madera están consideradas como la mayor amenaza del sector vitivinícola causando pérdidas de producción, aumentando los costes de los cultivos y estando extendidas por todas las regiones vitivinícolas del mundo.

Estas enfermedades provocan una alteración interna de la madera de la planta redundando en: Reducción del desarrollo, menor vigor, ausencia o retraso de la brotación, acortamiento de entrenudos, marchitez o muerte de la planta. Existen alrededor de 80 especies conocidas de enfermedad de la vid.

El objetivo de este proyecto, desarrollado por un grupo operativo, es proporcionar al sector soluciones naturales, sostenibles e innovadoras en la **prevención y lucha de enfermedades de la madera y que sean seguras para el medio ambiente y la salud humana**. Para ello, se emplean dos estrategias de acción complementarias:

Vía aérea: Un nuevo formulado eficaz para el biocontrol de enfermedades de madera, apto para agricultura ecológica.

Vía suelo: Mediante un sistema controlado de ionización del agua de riego y una posterior inoculación de microorganismos beneficiosos del suelo. Todo, con el visto bueno del prestigioso Instituto de Salud Carlos III.

Bodega Matarromera es la encargada, en este equipo multidisciplinar, de llevar a cabo la validación de las soluciones. Hasta la fecha se ha logrado una identificación de las especies causantes del problema en nuestros viñedos y se han obtenido resultados significativos en el vigor de las plantas que han sido tratadas con el sistema de oxigenación.

VITICAST:

SOLUCIONES INNOVADORAS PARA PREDICCIÓN DE ENFERMEDADES FÚNGICAS EN VID.

El proyecto VITICAST nace de la necesidad de prevenir las enfermedades del viñedo causadas por infecciones de hongos que impactan negativamente en el vigor, la salud y en último término en la supervivencia de la planta. La forma en la que el hongo se propaga es mediante la producción de esporas que son transportadas en el aire y que una vez caen sobre la planta, -en heridas del tronco, brotes jóvenes, hojas, e inflorescencias y sus racimos- penetran en los tejidos de la planta destruyéndolos. La infección es el resultado de la conjunción de tres variables:

- La primera variable es **la climatología**, la combinación de humedad y temperaturas templadas y altas, favorece en mucho la infección y propagación del hongo.
- La segunda variable es muy dependiente de la primera, se trata de la **etapa de desarrollo del agente infeccioso**, en este caso el hongo que presenta un ciclo reproductivo complejo alternando fases sexual y sexual, las cuales a su vez se acompasan o sincronizan con la última, tercera variable.
- La tercera variable, que es el **estado de desarrollo de la planta**.

El objetivo último del proyecto es el de la **optimización del uso de productos fitosanitarios** dirigidos a la prevención y tratamiento de enfermedades de origen fúngico como la botritis, oídio y mildiu. Con este fin, se genera un modelo de prevención tomando en cuenta las tres variables mencionadas.

Los datos los tomamos a partir de herramientas diseñadas para tal efecto: Estación meteorológica para obtención de datos climáticos y el captador de esporas para el seguimiento del ciclo de desarrollo de los hongos. Por último, se realiza un seguimiento de los cambios externos visibles del proceso de desarrollo de la planta, conocido como etapas fenológicas. Los datos obtenidos son necesarios para desarrollar un algoritmo que permita la predicción del riesgo y que ayuden a optimizar el uso de fitosanitarios e insumos, reducir la merma de cosecha e incrementar la eficiencia en la gestión del viñedo en su conjunto.

COMPROMETIDOS CON NUESTROS PROCESOS

PROYECTO GESTIÓN EFICIENTE

Nuestra sede central, la Bodega-Museo del Vino Emina Ribera es el primer centro integral de desarrollo sostenible del sector vinícola. En 2020 culminó, además, un macroproyecto pionero de la mano de Vodafone cuyos objetivos son mejorar la eficiencia en todos sus procesos, el cuidado del medio ambiente y el de todos sus grupos de interés.

Para poder mejorar el proceso productivo, la eficiencia o cualquier parámetro dentro de cualquier entorno se precisa poder captar datos e información. Así, a través del presente proyecto, se centraliza y automatiza la gestión operativa de los principales sistemas, variables y equipos que afectan al proceso productivo y energético.

Fruto de nuestra apuesta por la sostenibilidad, Bodegas Familiares Matarromera ha ido adoptando nuevas tecnologías, siendo consciente además de que la digitalización es una herramienta indispensable para obtener excelentes vinos.

El proyecto permite gestionar en una única plataforma los siguientes módulos:

1. Sistema de Gestión energético: Electricidad, gas, agua, calor y frío.
2. Sistema de Control de planta de embotellado.
3. Sistema de control de entrada de uva: Tolva, elevador, despalilladora y contenedor exterior.
4. Sistema de control de variables ambientales en sala de cubas: Temperatura y humedad.
5. Sistema de control de CO2 en sala de depósitos de fermentación con telegestión del sistema de extracción.
6. Sistema de control de temperatura y gas sulfuroso (SO2) en sala de higienizado de cubas.
7. Sistema de gestión de planta depuradora.
8. Sistema de telegestión de climatización e iluminación general.
9. Sistema de gestión de planta solar fotovoltaica.

Los objetivos del proyecto son los siguientes:

- Mejorar la eficiencia energética de todo el proceso.
- Incremento del rendimiento efectivo de la maquinaria y detección de problemas para mantenimiento preventivo.
- Mejora de la seguridad laboral del personal.
- Identificación temprana de problemas en canalizaciones de gas o agua.
- Reducción del consumo energético derivado de un mayor control general.
- Reducción de la huella de carbono de la organización.
- Minimización de tiempos de trabajo en línea de embotellado por una identificación y control en paradas y problemas.
- Reducción del consumo de agua.
- Minoración del consumo de gas.
- Mejora de los parámetros de salida del agua depurada.
- Automatización de sistemas de iluminación y climatización.

Placas fotovoltaicas sobre Bodega Matarromera Ribera del Duero.

COMPROMETIDOS CON EL CAMBIO CLIMÁTICO

1. BODEGAS ECOEFICIENTES
2. EFICIENCIA ENERGÉTICA
3. SISTEMA ORESTEO
4. PROYECTO ESCIN
5. CONTROL INTELIGENTE CIA
6. REDUCCIÓN DE EMISIONES Y HUELLA DE CARBONO
7. REDUCCIÓN DE LA HUELLA HÍDRICA
8. HORIZONTE RESIDUOS CERO

Aprovechamiento de luz solar en Bodega EMINA Ribera del Duero.

1. BODEGAS ECOEFICIENTES Y DISEÑO DE INSTALACIONES SOSTENIBLES

Todos los centros productivos del grupo han sido edificados siguiendo los criterios de sostenibilidad medioambiental. Para ello se han empleado técnicas de diseño y construcción que aprovechan las condiciones naturales del entorno, aprovechando al máximo los recursos naturales, como por ejemplo la luz natural, y maximizando así la eficiencia energética. Con los criterios de construcción utilizados se reduce el consumo de energía eléctrica y térmica y, en general, el impacto ambiental de los edificios consiguiendo la integración con el entorno en las seis denominaciones de origen en las que estamos presentes.

El Centro de Interpretación Vitivinícola Emina (CIVE) constituye el primer proyecto integrado de desarrollo sostenible de una bodega a nivel mundial. Con la definición y desarrollo de este proyecto se optimiza el aprovechamiento de los recursos, logrando un ciclo cerrado de la uva y del agua y se minimiza el impacto medioambiental en todos los procesos y productos.

Principales características:

- Aprovechamiento máximo de la iluminación natural solar en todas las dependencias. El 60% de los espacios del edificio cuenta con luz natural.
- Estructuras y aislamientos térmicos totalmente optimizados para disminuir las necesidades de climatización.
- Disposición racional de las dependencias, con áreas de menores requerimientos energéticos con orientación Norte. Esta orientación norte de la nave de barricas sirve para regular su temperatura en invierno. La orientación oeste de las oficinas y del laboratorio contribuye a evitar una pérdida de la capacidad calorífica en invierno. La sur de la nave de producto terminado evita excesivas pérdidas de temperatura en invierno.
- El CIVE dispone, además, de una caldera de biomasa de 200 KW de potencia que permite calentar el agua, por ejemplo, para los distintos procesos; y en ella se emplean como fuentes de energía materiales residuales del proceso productivo como sarmientos, restos leñosos de la poda de la vid o palés rotos.
- Cuenta con paneles fotovoltaicos localizados en el exterior de la edificación y en la parte superior de la cubierta.

2. DISMINUCIÓN DE LA DEPENDENCIA ENERGÉTICA MEDIANTE EMPLEO DE ENERGÍAS RENOVABLES. EFICIENCIA ENERGÉTICA.

SOLAR FOTOVOLTAICA

En el conjunto de las bodegas se integra el empleo de energías renovables: Solar fotovoltaica, biomasa, solar térmica, etc. Estas fuentes contribuyen al respeto por el medio ambiente y con fundamentales en el abastecimiento energético de los centros productivos.

Se dispone de plantas de energía fotovoltaica en todos los centros de producción y recientemente se está realizando la instalación en viñedos para la producción de energía eléctrica para el bombeo de riego.

Cabe destacar en este punto la reciente implantación en Bodega Matarromera de un parking fotovoltaico de tecnología bifacial, de la compañía tecnológica LG. Los 129 paneles generan energía mediante la radiación directa del sol, y también, mediante la reflejada en el suelo por su parte superior. De este modo, pueden producir una energía adicional de hasta un 30%. Se trata de un claro ejemplo de la apuesta por el enoturismo de calidad y respetuoso con el medioambiente que abordaremos más adelante.

BIOMASA

Además de la caldera de biomasa de Bodega Emina Ribera antes mencionada, Bodegas Familiares Matarromera cuenta con calderas en su Almazara Ecológica Oliduero, Bodega Cyan, Bodega Carlos Moro y Restaurante de La Espadaña.
En dichas calderas, se utiliza el huesillo de la aceituna procedente de nuestra almazara Oliduero.

TÉRMICA

La térmica es una de las energías más difíciles de almacenar. Bodega Matarromera ha importado una tecnología procedente de Suecia, conocida como Hub de Energía, capaz de recoger este tipo de energía y reaprovecharla.

Bodegas Familiares Matarromera ha ido incrementado la inversión en energías renovables. Pero, además, ha ido implementando numerosas acciones a nivel de eficiencia energética que merece la pena destacar el SISTEMA ORESTEO y el PROYECTO ESCIN, el PROYECTO CONTROL INTELIGENTE CIA, el PLAN DE REDUCCIÓN DE EMISIONES Y HUELLA DE CARBONO y el PLAN DE REDUCCIÓN DE LA HUELLA HÍDRICA AGRICOLA Y BODEGUERA y RESIDUOS CERO

Placas solares fotovoltaicas sobre Bodega EMINA Rueda.

3. SISTEMA ORESTEO

Se trata de un sistema de remontado que aprovecha el CO2 generado en los depósitos durante la fermentación para inyectarlo por la parte inferior del depósito, creando éste turbulencias en su viaje hacia la parte superior del depósito rompiendo el llamado sombrero y mejorando la extracción polifenólica durante la maceración en dicha etapa de la elaboración. Con este sistema no solo se evita la emisión del CO2 a la atmósfera, si no que elimina la necesidad de uso de bombas de remontado y su evidente gasto energético.

4. PROYECTO ESCIN: ESCENARIOS INTELIGENTES DE ILUMINACIÓN

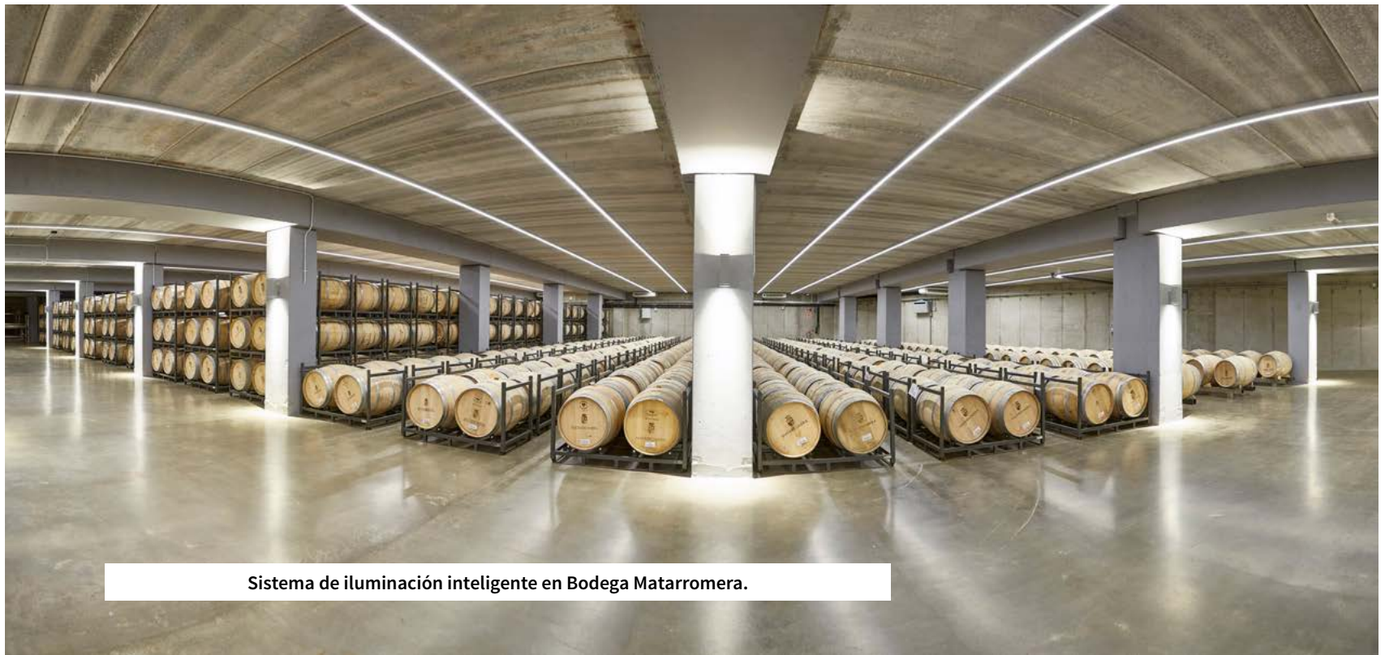
El presente proyecto consiste en la sectorización, análisis y optimización horaria de las instalaciones de iluminación de los diferentes centros de la organización, mediante dos actuaciones complementarias:

1. Análisis de los procesos de trabajo en cada área de la bodega para sectorizar las zonas de trabajo atendiendo a las necesidades concretas de iluminación en cuanto a horario y potencia luminosa. Así, dará iluminación únicamente en los momentos necesarios y con la potencia adecuada en cada sector, diseñando individualmente el horario de encendido y apagado, número y ubicación de luminarias y potencia de las mismas.

2. Cambio de todas las luminarias por otras de alto rendimiento que incorporen equipos de bajo consumo.

3. Instalación de sensórica para la iluminación gradual de las diferentes zonas en función de sus necesidades y la presencia de iluminación natural.

Actualmente existe iluminación LED completa en Bodega Matarromera y en la Almazara Oliduero. Existe parte en el resto de centros con sustitución a LED paulatina. Dichas actuaciones permitirán reducir sustancialmente el consumo eléctrico en cada uno de los centros, optimizando el gasto energético derivado y la dependencia de las compañías eléctricas.



Sistema de iluminación inteligente en Bodega Matarromera.

5. PROYECTO CONTROL INTELIGENTE CIA (CLIMATIZACIÓN, ILUMINACION, AUDIOVISUALES)

Este proyecto consiste en la instalación de un sistema de control inteligente, programación y automatización del trabajo de las instalaciones de los diferentes centros para una gestión eficaz y eficiente de la climatización, iluminación y sistemas audiovisuales. Dicha tecnología, conocida como KNX, ha sido implementada en Bodega Matarromera. Se realiza una configuración mediante un software único con todos los elementos (independientemente de la instalación y del modelo y fabricante) y, con dicho software, se realiza tanto el diseño y programación del proyecto como la puesta en marcha, el mantenimiento y el diagnóstico de la instalación.

6. PLAN DE REDUCCIÓN DE EMISIONES Y HUELLA DE CARBONO.

Se plantea un proyecto para la reutilización del CO2 procedente de la fermentación alcohólica de Bodega WIN Sin Alcohol, en Valbuena de Duero. Se trata de un gas frecuentemente utilizado en dicho centro y que, por otro lado, se genera en exceso y de forma natural en los procesos de elaboración de la bodega. Con este proyecto, se quiere fomentar la economía esférica paralelamente a la reducción de emisiones, de forma que se recoge el CO2, se purifica y se reaprovecha en los procesos de la planta.

7. REDUCCIÓN HUELLA HÍDRICA AGRÍCOLA Y BODEGUERA.

La huella hídrica nos hace tomar conciencia del consumo de agua que necesitamos en nuestras actividades y nos sirve para tener un valor de referencia en nuestro uso del agua y, sobre todo, el valorar donde podemos mejorar como organización.

Desde nuestros inicios, todos los centros productivos se han edificado con criterios de acopio y aprovechamiento de aguas pluviales. Existen EDAR (Estaciones Depuradoras de Aguas Residuales) en todas las bodegas para garantizar que se devuelve al medio un agua que cumple con las condiciones estipuladas en la legislación vigente. En 2015, por ejemplo, en Bodega Emina realizamos un aumento en la infraestructura de su estación y se mejoró su eficiencia, de modo que sólo se pone en marcha si la planta lo requiere en función del caudal, pH y carga orgánica del vertido. Registramos los consumos diarios y se realiza un control minucioso de los parámetros analíticos de los vertidos. Somos muy conscientes de que, para conseguir el objetivo de reducción de la huella hídrica de nuestros productos, se ha de fijar la atención tanto en las instalaciones como en los procesos. En este punto, nuestro principal objetivo es calcular nuestra huella antes de 2015 y lograr una reducción del consumo de agua por unidad de producción en un 20%. Y podemos afirmar que vamos por el buen camino:

- Hemos instalado sensores de humedad en campo para la realización de un riego controlado y necesario.
- Se han implantado registros de contadores de consumo y vertido de agua a cumplimentar semanalmente en todos los centros de producción para un mayor control de gasto y vertido de agua por proceso. Estos datos se automatizan y se visualizan online.
- Reutilizamos, además, el agua del lavado de barricas para generar energía.

PROYECTOS ESCUERNACABRAS Y VALDECOBO

Valdecobo (Medina del Campo) y Escuernacabras (Pesquera de Duero) son instalaciones aisladas de modo que únicamente están abastecidas por energía solar fotovoltaica. En el primero contamos con olivar, mientras que en el segundo tenemos plantado viñedo. Así, se realiza un riego sostenible a más de 150 hectáreas con la producción de en torno a 180.000 kWh. Con estas instalaciones fotovoltaicas en aislado se ahorra el consumo de aproximadamente 25.000 L de gasoil para riego evitando la emisión de más de 60 t de CO_2.

Además, concretamente en Escuernacabras existe una balsa de 2.000 m3 en el que se acumula el agua de lluvia al que se suma el agua captado del pozo cuando la disponibilidad de recursos hídricos es favorable.

8. PROYECTO HORIZONTE RESIDUOS CERO

La tradicional economía mundial basada en producir, usar y tirar ha provocado que actualmente se generen más de 2.000 millones de toneladas de residuos urbanos cada año. Para mantener la sostenibilidad del sistema, es crítico que el nuevo modelo de economía ESFÉRICA sea adoptado a todos los niveles (desde el campo, la industria o los hogares).

En esta línea, una de las metas de los ODS establece reducir de aquí a 2030 la generación de desechos mediante actividades de prevención, reducción, reutilización y reciclado, situando la prevención como primer paso, ya que el mejor residuo es el que no se genera.

A través de este proyecto, Bodegas Familiares Matarromera ha establecido un plan de reducción y gestión de residuos enfocado a un horizonte en el que no se genere ningún residuo que se destine a vertedero.

En este sentido, se ha diseñado un plan en el que se segregan todos los residuos de forma que su gestión y reciclaje sea total, a través de puntos limpio en los diferentes centros.

En el caso de residuos ya identificados como valorizables, como el caso de los residuos de poda, se establecerán alianzas que permitan realizar el tratamiento necesario a los mismos para su aprovechamiento como biomasa.

María Sevillano, Responsable de Medio Ambiente de Bodegas Familiares Matarromera

Adicionalmente, a través de proyectos de I+D+i se analizan nuevas vías para la valorización de residuos a priori más difíciles de gestionar. Aquí cabe mencionar el proyecto BIOPRO y que en estos momentos estamos desarrollando. Su objetivo es utilizar coproductos, como por ejemplo restos de poda, para la obtención de extractos que puedan ser incorporados a otros procesos productivos de la cadena agroalimentaria.

COMPROMETIDOS CON LA SOCIEDAD

Nuestra visión es elaborar los vinos y otros productos que la gente espera de nosotros. Nuestro compromiso es hacerlo a través de un negocio más sostenible y construyendo un futuro mejor para todos, que marque la diferencia en la vida de las personas, de las comunidades y nuestro planeta.

Bodegas Familiares Matarromera ha tenido siempre, fruto de la personalidad de su presidente Carlos Moro, un compromiso constante con la generación de valor entre todos nuestros grupos de interés. La compañía promueve como valores de su organización la humildad, la honestidad y la integridad. Estos valores son tenidos en cuenta en la relación con colaboradores, accionistas, clientes, etc.

Para promover esta cultura ética, de responsabilidad y transparencia, en el seno de nuestra empresa, Bodegas Familiares Matarromera dispone de un sistema de gestión de Compliance basado en la norma UNE 19601.

Los objetivos de nuestro Sistema de Gestión de Compliance son los siguientes:

1. Prevenir la comisión de ilícitos penales por cualquier miembro
2. Asegurar la efectividad de las normas y procedimientos de control que se adopten para minimizar el riesgo de que se produzcan comportamientos ilícitos en su seno, ya sea por parte de directivos o empleados.
3. Acreditar que Bodegas Familiares Matarromera está ejerciendo el control debido sobre su actividad empresarial, dándose cumplimiento a la exigencia establecida en el artículo 31 bis del Código Penal.
4. Dar cobertura y soporte al establecimiento de medidas eficaces para la mejor detención y control de delitos que sean susceptibles de ser cometidos en el seno de Bodegas Familiares Matarromera.
5. Si se materializan los delitos, este sistema de gestión permitirá aplicar la correspondiente atenuante de la responsabilidad penal.

Bodegas Familiares Matarromera dispone de un órgano colegiado integrado por el responsable del Departamento de Calidad, que ostenta la función del Compliance Officer y Auditoría Interna, y los responsables de las Direcciones Corporativas que integran Bodega Matarromera.

Para garantizar que se cumplen los objetivos de compliance, Bodegas Familiares Matarromera cuenta con los siguientes mecanismos:

- Normas generales de la empresa.
- Manual de Buen Gobierno.
- Código Ético.
- Manual de medidas de seguridad.
- Plan de Prevención de Delitos Penales.
- Plan de Prevención de Riesgos Fiscales.

NUESTROS COLABORADORES

Somos una pequeña gran familia y una de las prioridades de Bodegas Familiares Matarromera es cumplir su compromiso con el desarrollo personal y profesional de las personas que la forman, con su salud y seguridad.

Las personas que forman parte de la compañía integran un proyecto empresarial alineado con la responsabilidad y la sostenibilidad. De esta forma, Bodegas Familiares Matarromera es consciente de que su éxito empresarial está ligado al desarrollo personal y profesional de todas y cada una de las personas que forman parte de la organización. Y no sólo es consciente de esta relación, sino que además persigue adherir al conjunto de los empleados al proyecto empresarial.

Con Paloma y Beatriz Moro se alcanza la paridad en el Consejo de Administración de la compañía

No solo todos nuestros centros de trabajo están situados en enclaves idílicos, sino que además creamos espacios de trabajo motivadores donde se fomenta el diálogo entre empleados y sus mandos, la igualdad de oportunidades, el desarrollo de las distintas carreras profesionales, la conciliación de la vida familiar y laboral, el intercambio de conocimiento, etc.

PROYECTO CRECEPERSONAS

Desde 2019, Bodegas Familiares Matarromera cuenta con un sistema de gestión de los RRHH y relaciones laborales. Se trata de una plataforma web para la gestión de los Recursos Humanos de la empresa; un canal de comunicación constante con este departamento, desde donde se puede realizar un seguimiento también de la evaluación de competencias o de la carrera profesional.

NUESTROS PROVEEDORES

Es esencial implicar a los clientes, empleados, accionistas, distribuidores y también a los proveedores en nuestras iniciativas, aprovecharse de las redes sociales y los entornos digitales de interacción, ayudar al medio ambiente, tener buenas prácticas y que todos los grupos de interés se sientan identificados con nuestra marca. Nuestra filosofía de empresa está comprometida con la generación de valor para todos nuestros grupos de interés, teniendo muy presente la importancia de la colaboración y unión de sinergias.

Buen ejemplo de este compromiso es la iniciativa 'Orgullosos de nuestros partners' que desarrollamos en 2020 bajo el marco de Matarromera Esencia. La compañía ha venido firmando diversos acuerdos de colaboración con proveedores clave del proyecto de transformación de la emblemática Matarromera (arquitectura, ingeniería, constructora, etc.) en los que la comunicación y potenciación de las marcas, su filosofía sostenible y sus proyectos han sido difundidas a través de diversos canales de comunicación propios y en medios de comunicación.

NUESTROS ACCIONISTAS

Bodegas Familiares Matarromera está fuertemente comprometida con la creación de rentabilidad y valor para con sus accionistas. Este compromiso es concebido en el marco de los principios de transparencia, lucha contra la corrupción y lealtad.

NUESTROS CLIENTES

Contamos con un departamento comercial responsable de ayudar a desarrollar el negocio de nuestros clientes. Es quien los atiende y nos transmite sus expectativas. Además, nuestro equipo comercial desarrolla una labor de atención personalizada en la mayoría de los puntos de venta.

Cabe destacar nuestro proyecto de reactivación y de apoyo a la hostelería puesto en marcha en 2020 dada la situación de crisis derivada por la pandemia. Este programa se denominó #RestaurandoLaVida y contemplaba como objetivo el apoyo a más de 100 distribuidores y a sus clientes: 4.000 bares, restaurantes, tiendas especializadas y vinotecas. Nuestra misión consistía en apoyar a la columna vertebral de nuestro negocio, desde los distribuidores hasta los restauradores, con medidas que permitan la reactivación cuanto antes del canal de hostelería y restauración y del turismo, sectores clave para las ventas y la proyección del vino español. En 2021 se amplió su cobertura gracias a una nueva versión llamada #RestaurandoLaVidaNextGeneration que a día de hoy sigue vigente, y contempla:

1. Reactivación: Entrega de productos especiales.
2. Liquidez: Facilidades de financiación.
3. Soporte: Implantación de cartas digitales.
4. Promoción: Acciones de difusión digital.
5. Flujo: Planes de incentivos para los clientes.
6. Empatía: Te acompañamos en todo momento.

Además, Bodegas Familiares Matarromera cuenta con el programa **‘Embajadores Matarromera’** un plan de difusión a través de sus páginas webs y redes sociales que pretende dar visibilidad a los establecimientos con el objetivo de ayudarles en la comunicación de sus servicios, su oferta gastronómica, sus instalaciones, su ubicación e incluso la forma de ponerse en contacto con cada uno de ellos y realizar reservas.

Fruto de este compromiso con sus clientes, Bodegas Familiares Matarromera puso en marcha ya en 2018 sus ‘Open Day’, interrumpidos a causa de la COVID-19. Se trata de un formato de evento con el que Bodegas Familiares Matarromera se acerca, de la mano de sus distribuidores, a sus principales grupos de interés en distintas capitales de nuestro país. Desde las 11 de la mañana y hasta las 21 horas, los invitados pueden conocer de cerca y, en un único espacio, las nueve bodegas con las que la compañía tiene presencia en seis Denominaciones de Origen de España. El valor de este formato reside en que este tipo de jornadas son una ocasión única de poder compartir nuestras experiencias, transmitir nuestra pasión por las maravillosas zonas vinícolas en las que tenemos presencia y poder compartir y explicar a los periodistas el valor diferencial de cada una de nuestras marcas aprovechando este formato pionero en nuestro sector.

Otro buen ejemplo de nuestro apoyo a la hostelería son las ‘Jornadas Gastronómicas’, homenajes a los platos y a la cocina más tradicional y representativa de nuestro país y que maridamos con nuestro amplio portfolio de vinos y aceites de oliva virgen extra.

NUESTROS ENOTURISTAS

Desde que fundó Matarromera en 1988, su primera bodega de un total de nueve, Carlos Moro siempre tuvo claro desde el principio que quería abrirla al público. El enoturismo en nuestro país estaba sólo en los inicios, pero las visitas a las Bodegas le parecían un elemento indispensable para dar a conocer su buen hacer y lograr que los visitantes sintiesen el vino como suyo. En el año 2001, siendo miembro del pleno de la Cámara de Comercio de Valladolid, redactó el Primer Plan Estratégico para el sector del enoturismo en Castilla y León, potenciar el comercio exterior y profesionalizar la formación para sumilleres. Fue, además, socio fundador e impulsor de las Rutas del Vino de Ribera del Duero, Cigales y Rueda. De ésta última fue su presidente de 2013 a 2015, Ruta de la que también forma parte su almazara ecológica Oliduero, situada en Medina del Campo, en Valladolid.

Cuando en el año 2004 empezó la construcción de la Bodega Emina Ribera en Valbuena de Duero, decidió dar un salto sustancial en el ámbito del enoturismo y apostar fuerte por esta actividad. La bodega se concibió, además de para elaborar vinos de alta calidad, para ofrecer unas visitas muy bien documentadas, con un Museo del Vino de la Ribera del Duero y un jardín de variedades de uva. También, apostó por la formación de guías enoturísticos, una gran sala de catas y una web específica para ofrecer actividades y experiencias. Incluso, habilitó su propio hotel rural formado por dos casas familiares ubicadas en Valbuena de Duero, y el Restaurante La Españada en el mismo complejo de Bodega Emina, un referente en la zona especializado en cocina de proximidad. De sus nueve bodegas, siete son visitables y en todas se realizan actividades vinculadas con el mundo del vino. Además, es socio fundador de la ruta del vino de La Rioja Alta y participa en la de Toro, una denominación de origen cada vez más conocida y en la que la compañía también tiene presencia con Bodega Cyan.

Toda esta actividad nos ha valido, entre otros reconocimientos, la Medalla de Oro al Mérito Turístico en 2015, o el Premio al Mérito Enoturístico más importante de nuestro país concedido por ACEVIN a Carlos Moro. Pero lo importante es que hemos contribuido a fomentar la cultura del vino y una forma sostenible de practicar el enoturismo.

Actividades de enoturismo en Bodega Matarromera en Ribera del Duero.

COMPROMETIDOS CON NUESTROS PRODUCTOS

Bajo la certificación Wineries For Climate Protection elaboramos nuestros vinos tintos EMINA Ribera y en Bodega Carlos Moro utilizando procesos más sostenibles que nos ayudan a reducir nuestro impacto medioambiental. Bajo este sello elaboramos los vinos tintos de EMINA, Melior de Matarromera Tempranillo, los vinos de RIOJA bajo la marca CM y OINOZ y Garu.

Fruto de nuestro compromiso sostenible, nuestro blanco EMINA Verdejo fue el primer vino al que se le calculó la huella de carbono en España. También, fue la primera referencia en emplear levaduras autóctonas para su fermentación tras un proyecto de I+D+i.

- Etiquetas responsables: Procuramos reducir al máximo el consumo de papel y siempre que es posible utilizamos materiales reciclados y con certificaciones que garantizan su sostenibilidad.
- Viñedos inteligentes: Nuestros vinos proceden de uvas cultivadas en viñedos propios monitorizados de forma inteligente, es decir, reciben agua, fertilizantes o fitosanitarios sólo cuando es estrictamente necesario, reduciendo así nuestra huella hídrica y siendo más respetuosos con la biodiversidad local.
- Compromiso medioambiental: Nuestro compromiso es seguir trabajando para que nuestros vinos sean más sostenibles y reducir nuestro impacto. Actualmente Bodega EMINA se ha incorporado a la International Wineries for Climate Action (IWCA), un grupo de trabajo colaborativo que aborda el cambio climático mediante estrategias innovadoras de reducción de las emisiones de carbono. Nuestro objetivo es reducir la huella de carbono en un 50% en 2030.
- Botellas más ligeras: Bodega EMINA ha reducido el peso de sus envases de vidrio contribuyendo así a un menor impacto medioambiental en su transporte.

HITOS Y RECONOCIMIENTOS

- 2006 Premio Pyme Mejor Acción Medio Ambiente
- 2007 Mejor Pyme de España en la modalidad de Acción Medioambiental por el IESE
- 2010 Premio a la Mejor Acción Ecoinnovadora en el ámbito de la Biomasa Solida, Jornada de Exposición de Resultados del Observatorio de la Biomasa en Castilla y León.
- 2012 Premio Europeo de Medio Ambiente, concedido por la Fundación Entorno.
- 2013 IV Premio Corresponsables Responsabilidad Social Empresarial.
- 2014 Premios Expansión ‘Innovación+Sostenibilidad+Red’; Premio Capital a la Empresa Medioambientalmente Responsable, y Premio de Enoturismo Rutas del Vino de España, Categoría de Innovación, Calidad y Desarrollo Sostenible.
- 2017 Premio Nacional de Innovación - Trayectoria Innovadora 2016

Carlos Moro recibe de manos de S.M. el Rey Don Felipe VI el Premio Nacional de Innovación.

“Creemos
que un futuro
mejor es
posible para
todos”.

LA TIERRA COMO INSPIRACIÓN

COMPROMETIDOS

MEMORIA DE SOSTENIBILIDAD 2021

BODEGAS FAMILIARES
MATARROMERA®

www.matarromera.es

WINE in MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR