



SUSTENTABILIDAD Y RESPONSABILIDAD SOCIAL



SUSTENTABILIDAD Y RESPONSABILIDAD SOCIAL

PILAR I

Sustentabilidad en el viñedo.

PILAR II

Certificación de Estándares Internacionales: ISO 22.000.

PILAR III

Responsabilidad Social: ser un empleador y socio justo y responsable.

PILAR IV

Control del Impacto Ambiental y Reducción de nuestra Huella de Carbono.

>> SUSTENTABILIDAD Y
RESPONSABILIDAD SOCIAL



PILAR I: Sustentabilidad en el Viñedo

La gestión de todos y cada uno de nuestros viñedos es sustentable. Nuestro objetivo es trabajar utilizando técnicas que cuiden el medio ambiente:

1.CULTIVOS SUSTENTABLES

Evitamos en lo posible el uso de sustancias contaminantes tal como fertilizantes que posean sustancias tóxicas, pesticidas, herbicidas, organismos modificados genéticamente, etc. Mendoza cuenta con tierras que son una ventaja comparativa muy importante ya que permiten que el vino de la región sea uno de los más saludables del mundo. Las condiciones de elevada altura y exposición solar en Mendoza tienen como consecuencia que las lluvias sean escasas y por lo tanto los suelos son secos y es muy poco probable que desarrollen enfermedades. Si las mismas se desarrollaran, estas mismas condiciones antes mencionadas permiten hacer un control mediante el uso de productos orgánicos.

2.COSECHA MANUAL

La cosecha de toda nuestra uva se hace a mano lo que es muy favorable en comparación con otros métodos. Entre las ventajas podemos mencionar: los racimos no se dañan durante el proceso; las hojas no se mezclan con la uva en los bines de cosecha, entre otras. Es una práctica mucho más selectiva y eficiente teniendo en cuenta los objetivos de calidad.

3.CONSERVACIÓN DEL MEDIO AMBIENTE Y LOS RECURSOS NATURALES

Mendoza es una región de clima desierto en la cual el agua es un recurso muy valioso. El agua en Mendoza proviene del derretimiento de la nieve que se junta durante los meses de invierno en la Cordillera de los Andes, y de las escasas lluvias que esporádicamente se presentan. Debido a esto, en Dominio del Plata utilizamos un sistema de riego por goteo en vez del tradicional riego “a manto”. Esta técnica nos permite hacer un uso más efectivo del escaso recurso como así también que la gestión del viñedo sea más eficiente ya que además de cuidar el medio ambiente se reducen los costos del proceso.

4.PROTECCIÓN DE LA TIERRA

La premisa principal de nuestra filosofía en lo que respecta a la gestión del viñedo es “Devolverle a la Tierra todo lo que le quitamos”. Todos los restos de la poda se devuelven a la tierra entre las hileras del viñedo a modo de mejorar la fertilización y estructura del suelo. También se extraen todo tipo de hierbas que crezcan entre los viñedos y se las deja descomponerse ahí mismo para enriquecer el terreno y prevenir la erosión del mismo.

5.USO MÍNIMO DE MÁQUINAS EN LOS VIÑEDOS

Intentamos reducir el uso de maquinaria para no compactar el suelo y así obtener un mejor uso del agua ya que el mismo permanece permeable.

>> SUSTENTABILIDAD Y RESPONSABILIDAD SOCIAL



PILAR II: Certificación de Estándares Internacionales- ISO 22.000

Dominio del Plata es una de las pocas bodegas de Argentina que posee la Certificación de la Norma ISO 22000. La misma fue desarrollada por la Organización Internacional de Estandarización (ISO: International Organization for Standardization) y reconoce la buena gestión de la inocuidad mediante prácticas de alta calidad en todas las áreas del proceso productivo.



Algunos requerimientos de la Norma ISO 22.0000:

1. TRAZABILIDAD

El término trazabilidad se refiere al registro de todos los movimientos y etapas que atraviesa el producto en su proceso productivo y de distribución, comenzando en los viñedos y hasta las góndolas.

La trazabilidad es extremadamente importante si alguna vez existiera algún tipo de problema de calidad del producto por el cual debiera retirarse del mercado, ya que la misma nos permite identificar y

localizar diferentes lotes en cualquier parte de la cadena productiva y de distribución.

2. INOCUIDAD

Existen varias medidas que permiten evitar cualquier tipo de contaminación durante el proceso de elaboración del vino. A través de exigentes procedimientos tanto en el almacenamiento del vino como de los insumos secos, logramos asegurar la inocuidad de nuestros productos. Los insumos enológicos que se usan durante el proceso de vinificación (levaduras, enzimas...) están autorizados y certificados por el Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV) y también son gestionados mediante este tipo de procedimientos.

3. SISTEMA HACCP

El mismo consiste en el seguimiento de la inocuidad del producto mediante un Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos en las distintas etapas del proceso.

4. CERTIFICAR QUE NO SE USEN EN EL VIÑEDO LOS PESTICIDAS QUE ESTÁN PROHIBIDOS.

5. CONTROL DEL AGUA Y TRATAMIENTO DE EFLUENTES.

>> SUSTENTABILIDAD Y RESPONSABILIDAD SOCIAL



PILAR III: Responsabilidad Social - Ser un empleador y socio justo y responsable.

Dominio del Plata tiene un rol activo en lo que respecta a la responsabilidad social.

1. CON LOS EMPLEADOS:

- Capacitaciones mensuales para que nuestros trabajadores sean más profesionales y eficientes en su trabajo.
- Capacitaciones en campos generales e importantes tales como Higiene y Seguridad, Primeros Auxilios, Buenas Prácticas de Manufactura, etc.
- Asistencia económica y créditos con tasa de interés del 0% por causas de fuerza mayor.
- Concesión de fondos y permisos a los empleados que buscan la educación continua y /o perfeccionamiento en áreas específicas.
- Ayudar mediante becas a los hijos de nuestros trabajadores para obtener una buena educación. Las becas son otorgadas por la bodega para que los niños puedan ir al colegio y a la universidad.

2. CON LA COMUNIDAD:

- Emplear en su mayoría gente de Luján de Cuyo, y en concreto el distrito de Agrelo (donde se encuentra la bodega) con el fin de contribuir al desarrollo de los distritos y las zonas rurales.

- Apoyar organizaciones locales como "El Comedor de los Niños" y "El Club de Fútbol de los Niños de Agrelo" mediante el patrocinio con fondos y equipos.



- Respetar la filosofía del Comercio Justo, pagando un precio más alto que el estándar local a nuestros productores (viticultores) con el fin de garantizar la calidad de las uvas, y luchar contra el trabajo infantil, entre otras cosas. Con mayores ingresos, los productores pueden alcanzar un nivel de vida más alto y dar educación a sus hijos.



PILAR IV: Control del Impacto Ambiental y Reducción de nuestra Huella de Carbono.

1. CERTIFICACIÓN ISO 14.001

En estos momentos estamos trabajando en la obtención de la Certificación ISO 14.001. La misma se ocupa de la gestión ambiental y su objetivo es controlar el impacto ambiental de nuestras actividades y productos para reducirlo continuamente. Mediante un enfoque sistemático se buscan establecer los objetivos y metas medioambientales.

2. REDUCCIÓN DEL PESO DE LAS BOTELLAS

Planteamos a nuestro proveedor de botellas el desafío de fabricar botellas más ligeras. El peso de todas nuestras botellas se ha reducido en 150 gramos en promedio (de 590 gramos a 450 gramos) desde nuestra cosecha 2010.



3. REDUCCIÓN DE LA ENERGÍA CONSUMIDA

Hemos invertido en unidades de A/C y calefacción, fotocopiadoras, computadoras, impresoras, etc., para actualizarlos a modelos nuevos que consumen menos energía. Toda la luminaria ha sido renovada para que los consumos sean inferiores.

4. REDUCCIÓN DE DESECHOS Y PACKAGING ECO-FRIENDLY

Con el fin de reducir el impacto de nuestros envases sobre el medio ambiente:

- Se ha eliminado el papel sulfito utilizado para envolver cada botella para todos nuestros vinos
- Se usan cajas de cartón reciclado.

5. RECICLADO

- Eficiencia del Agua

El agua utilizada para limpiar las instalaciones de la bodega (tanques de acero inoxidable, pisos, pasarelas, barriles, etc.) es agua tratada en una planta de tratamiento en la bodega que luego se bombea y se reutiliza. Dicha planta se compone de 2 tanques: un tanque de sedimentación y un tanque de tratamiento propiamente dicho. Las partículas sólidas se eliminan por decantación, y a continuación, el agua pasa al depósito en donde se vuelve a tratar y en donde se neutraliza el pH a un nivel de 7 (pH neutro).

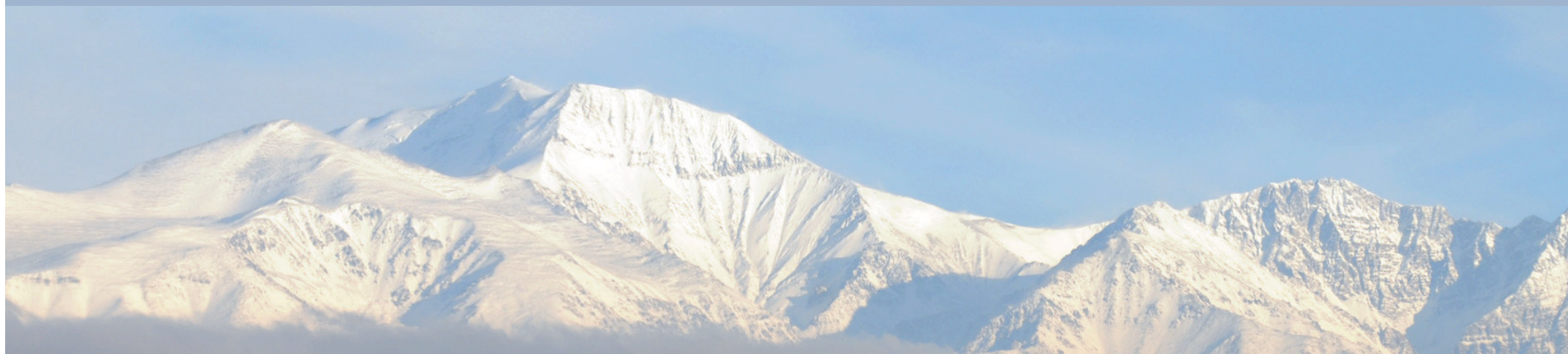
- Cartón, Vidrio y materiales reciclables

Todas las cajas de cartón, botellas y restos de nylon son reciclables y se venden a la plantas de reciclaje. Vea a continuación un breve resumen de los resultados que hemos logrado en el 2011:

>> SUSTENTABILIDAD Y
RESPONSABILIDAD SOCIAL



SUSTENTABILIDAD - 2011				
Mes	Kgs. de cartón reciclado	Cantidad de árboles salvados	Litros de agua NO contaminada	Reducción de la Potencia Eléctrica consumida (kWh)
Enero	460	7,82	11.960,00	1.886,00
Febrero	890	15,13	23.140,00	3.649,00
Marzo	300	5,1	7.800,00	1.230,00
Abril	340	5,78	8.840,00	1.394,00
Mayo	220	3,74	5.720,00	902
Junio	340	5,78	8.840,00	1.394,00
Julio	970	16,49	25.220,00	3.977,00
Agosto	430	7,31	11.180,00	1.763,00
Septiembre	1.070,00	18,19	27.820,00	4.387,00
Octubre	370	6,29	9.620,00	1.517,00
Noviembre	480	8,16	12.480,00	1.968,00
Diciembre	300	5,1	7.800,00	1.230,00
Total 2011	6.170,00	104,89	160.420,00	25.297,00



LA CREACIÓN DE MIS VINOS
ES LA CONSAGRACIÓN DE
TODOS MIS ESFUERZOS.

Susana Balbo

COCHABAMBA 7801
AGRELO - LUJAN DE CUYO
MENDOZA, ARGENTINA (5507)
TEL: (+54) 261 498 9200
FAX: (+54) 261 498 9223
INFO@DOMINIODELPLATA.COM.AR