



Pacto Global de las Naciones Unidas

Informe de progreso anual 2020

Susana Balbo
W I N E S

Informe de progreso anual 2020 de Susana Balbo Wines

Pacto Global de las Naciones Unidas

Se emite el presente documento a fin de dar cumplimiento a los requisitos establecidos para verificar el compromiso adquirido por Susana Balbo Wines (Dominio del Plata S.A.) en las metodologías de trabajo haciendo hincapié en los diez principios vigentes del pacto global.

LOS 10 PRINCIPIOS DEL PACTO GLOBAL

Principio 1

Las empresas deben apoyar y respetar la protección de los derechos humanos proclamados internacionalmente.

Principio 2

Asegurarse de no convertirse en cómplices de abusos de los derechos humanos.

Principio 3

Las empresas deben permitir la libertad y el reconocimiento efectivo del derecho a la negociación colectiva.

Principio 4

La eliminación de todas las formas de trabajo forzado y obligatorio.

Principio 5

La eliminación del trabajo infantil.

Principio 6

La eliminación de la discriminación en lo relacionado al empleo y la ocupación.



Principio 7

Las empresas deben apoyar el abordaje precautorio de los retos ambientalistas.

Principio 8

Llevar a cabo iniciativas para promover mayor responsabilidad ambiental.

Principio 9

Promover el desarrollo y difusión de tecnologías amigables al medio ambiente.

Principio 10

Las empresas deben combatir la corrupción en todas sus formas, incluyendo extorsión y soborno.

En el informe de este año, haremos mención a los avances efectuados en los principios 8 y 9, mostrando un gran avance en nuestro compromiso.

Las evidencias de este año hacen mención a nuestra adhesión al Protocolo de Sustentabilidad de Bodegas de Argentina y nuestro trabajo para la certificación orgánica de todos nuestros viñedos propios.

A continuación, se detalla en qué consisten ambos proyectos.



PROTOCOLO DE AUTOEVALUACIÓN
DE SUSTENTABILIDAD VITIVINÍCOLA
DE BODEGAS DE ARGENTINA

Susana Balbo
W I N E S

Protocolo de autoevaluación de sustentabilidad vitivinícola de Bodegas de Argentina

Versión 3.0 — Junio 2018

El protocolo consta de 130 preguntas de autoevaluación organizados en los siguientes 14 capítulos:

- Capítulo 1.** Manejo de la vid
- Capítulo 2.** Manejo del suelo
- Capítulo 3.** Manejo del riego
- Capítulo 4.** Manejo fitosanitario del viñedo
- Capítulo 5.** Calidad del vino
- Capítulo 6.** Manejo del agroecosistema
- Capítulo 7.** Uso eficiente de la energía
- Capítulo 8.** Conservación y calidad de agua en bodega
- Capítulo 9.** gestión de materiales
- Capítulo 10.** gestión de residuos sólidos
- Capítulo 11.** Compras con preferencia ambiental
- Capítulo 12.** Recursos Humanos
- Capítulo 13.** Vecinos y comunidad
- Capítulo 14.** Calidad del aire

Cada capítulo tiene un conjunto de criterios específico para autoevaluar la sustentabilidad de las operaciones en la viña y/o la bodega.

Cada criterio tiene cuatro categorías de cumplimiento. Las categorías representan un **incremento de la sustentabilidad**.

Este documento es la tercera versión del **Protocolo de Autoevaluación de Sustentabilidad Vitivinícola de Bodegas de Argentina**, elaborado por un equipo técnico de miembros de la Comisión de Sustentabilidad integrado por representantes de las siguientes bodegas y entidades:

Bodegas: Atamisque, Argento, Bodega Norton, Bodegas Esmeralda, Bodega Catena Zapata, Bodega Alamos, Bodega Puerto Ancona, Bodegas Escorihuela, Bodegas Salentein S.A., Bressia, Catena Zapata, Bodegas Chandon, Domaine Bousquet, Dominio del Plata, Doña Paula, Bodegas Fabre, Finca La Celia, Grupo Peñaflor, La Alborada, La A orada, Lagarde, Leoncio Arizu, Navarro Corre as, Nieto Senetiner, O'Fournier, Pernod Ricard Argentina, Tapiz, Trivento y Viña Amalia.

Empresas certificadoras: las instituciones Bureau Veritas, DNV, Letis, OIA, SGS y Schutter.

Instituciones: Bodegas de Argentina, Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Cuyo, Ingeniería Ambiental Consultora, INTA (Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria) e INV (Instituto Nacional de Vitivinicultura).

Para desarrollar este manual, se ha adoptado como referencia "The Code of Sustainable Winegrowing Workbook", Second Edition, California Sustainable Winegrowing Alliance, Wine Institute and California Association of Winegrape Growers, adaptándolo a la vitivinicultura argentina.

Otros programas, protocolos y documentos de referencia:

Principios generales de la OIV para una vitivinicultura sostenible. Aspectos Medioambientales, sociales, económicos y culturales. <http://www.oiv.int/public/medias/4957/oiv-cst-518-2016-es.pdf>

SUSTAVINO, Enfoque integrado para una producción vinícola europea sostenible, Unión Europea, <http://www.sustavino.eu/>

Proyecto LIFE HAProwINE, Unión Europea, <http://www.haprowine.eu/introduccion.php>

Proyecto LIFE HAProwINE, Castilla y León, http://www.haprowine.eu/pdf/fase1/LIFE_HAPROWINE.pdf

Sustainable Winegrowing New Zealand (SWNZ), <http://www.nzwine.com/sustainability/>

Sustainability in the New Zealand wine industry: drivers, stakeholders and practices, <https://www.cabdirect.org/cabdirect/abstract/20093149071>

California Sustainable Growing Program, <http://www.sustainablewinegrowing.org/>

Integrated Production of Wine Scheme- IPW, Sudáfrica, <http://www.wosa.co.za/Sustainability/Environmentally-Sustainable/Intro/>

Código Nacional de Sustentabilidad de la Industria del Vino Chilena, <http://www.sustentavid.org/>

Virginia Sustainable Viticulture Program, EUA, <http://www.virginiavineyardsassociation.com/sustainability-guide/>

Entwine, Winemakers' Federation of Australia, <http://www.wfa.org.au/activities/environment-and-biosecurity/environment-resources/>

Sustainable Winemaking Ontario (SWO), Canadá, <http://winecountryontario.ca/sustainable-winegrowing>

British Columbia Sustainable Winegrowing Program (BC SWP), Canadá, <http://bcwgc.org/sustainable-winegrowing-british-columbia>

Acerca de Bodegas de Argentina

Bodegas de Argentina es una cámara empresaria que nuclea a la mayoría de las principales bodegas de todo el país. Fue creada en el año 2001 como resultado de la fusión del Centro de Bodegueros de Mendoza, con sede en Mendoza, fundado en el año 1935 y la Asociación Vitivinícola Argentina, con sede en Buenos Aires, fundada en el año 1904.

Bodegas de Argentina es la mayor institución vitivinícola empresaria de Argentina, e integra a 250 bodegas en todas las provincias vitivinícolas, el 70 % de las cuales son pymes.

Las ventas de sus bodegas asociadas representan el 70 % del mercado interno. En el mercado externo los socios de Bodegas de Argentina exportan el 90 % de los vinos fraccionados.

Hay socios en las provincias de Salta, Catamarca, La Rioja, San Juan, Mendoza, Neuquén, Río Negro, Córdoba y Buenos Aires. Los vicepresidentes regionales designados en cada una de estas regiones, que forman parte del Directorio de Bodegas de Argentina, son el vínculo institucional con dichas regiones.

Los socios incluyen tanto tradicionales empresas vitivinícolas como la nueva generación de pequeñas empresas familiares. Entre ellos, existen bodegas que pertenecen a familias fundadoras en nuestro sector, como así inversiones extranjeras, hay también grandes multinacionales y pymes vitivinícolas, sociedades anónimas y cooperativas. En resumen, es una clara muestra de la vitivinicultura de hoy.

Las empresas asociadas a Bodegas de Argentina fueron pioneras en el cambio tecnológico que tuvo su comienzo en la década del 90 y que continúa actualmente. Fueron protagonistas de los cambios cualitativos que caracterizan a los vinos de hoy, fueron los que inicialmente trabajaron en la apertura de los mercados internacionales y en el desarrollo del turismo vitivinícola.

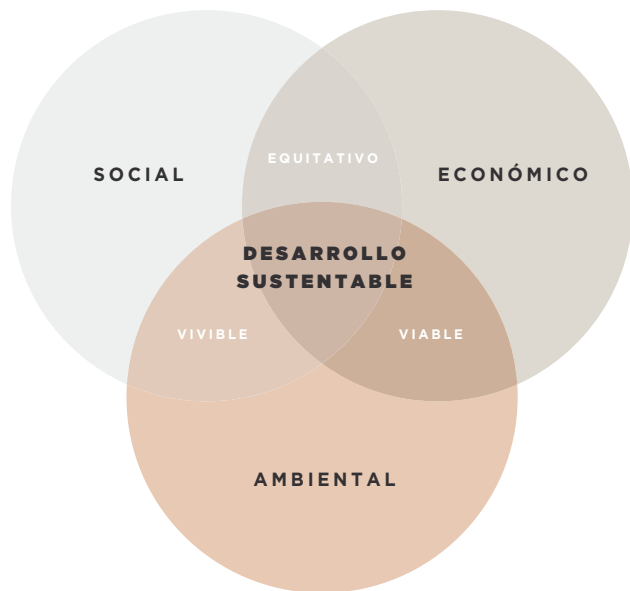
Bodegas de Argentina representa los intereses de sus asociados ante diferentes organismos o instituciones tanto en el orden nacional como internacional.

En su rol de entidad representativa de las principales empresas vitivinícolas de Argentina, Bodegas de Argentina no puede permanecer ajena a una tendencia ineludible para el sector: la vitivinicultura sustentable. La institución debe abordar la temática por la irrenunciable responsabilidad de la industria con el medio ambiente, y por las claras tendencias que se vienen presentando en los mercados. Por ello, en 2010 creó en la entidad una Comisión de Sustentabilidad que aborda distintos temas relacionados con el tema, como cambio climático, su probable incidencia fenológica en la vid y en la calidad del vino, impacto comercial, huella de carbono, normativa internacional vigente, etc.

**Es la mayor
institución
vitivinícola
empresaria
de Argentina,
e integra a
250 bodegas
en todas las
provincias
vitivinícolas.**

El programa de sustentabilidad de Bodegas de Argentina

Este **Protocolo de Autoevaluación de Sustentabilidad Vitivinícola de Bodegas de Argentina** integra el **Programa de Sustentabilidad para la Industria Vitivinícola Argentina**, una iniciativa colaborativa más amplia que desarrolla la Comisión de Sustentabilidad de Bodegas de Argentina, que provee a sus asociados y a la vitivinicultura de Argentina en general con herramientas educativas y de sensibilización para incrementar la aplicación de prácticas sustentables en sus viñedos y/o bodegas, y medir y demostrar su progreso.



La **sustentabilidad**, o **sostenibilidad**, se refiere al abordaje de las actividades humanas de manera de satisfacer las necesidades de las generaciones presentes sin comprometer las posibilidades de las del futuro para atender sus propias necesidades (informe Brundtland). En este caso nos referimos al concepto amplio que incluye sustentabilidad ambiental, social y económica.

El Programa de sustentabilidad para la industria vitivinícola argentina tiene como objetivo fortalecer la sustentabilidad ambiental, social y económica y la competitividad de la industria vitivinícola argentina en el largo plazo.

El alcance del Programa es la totalidad de la industria vitivinícola, a lo largo de todo el país, incluyendo al sector vitícola, bodegas, empresas productoras de mosto, uva en fresco, pasas de uva, comercializadoras, asociaciones, entidades académicas, entes de control, gobiernos, etc. Es aplicable a todas las empresas vitivinícolas, desde un pequeño viñedo o bodega operada familiarmente hasta una corporación multinacional para definir claramente una estrategia de sustentabilidad.

El Programa de sustentabilidad aporta a la industria vitivinícola argentina con herramientas para:

- Mejorar la competitividad y el valor agregado de los vinos argentinos.
- Establecer voluntariamente altos estándares de prácticas sustentables, para ser llevadas adelante por toda la comunidad del vino.
- Educar acerca de la importancia de las prácticas sustentables en viñedos y bodegas. Enfrentar eventuales amenazas de restricciones al comercio derivadas de normativas ambientales.
- Adoptar medidas de adaptación y mitigación ante el cambio climático.

Objetivos del protocolo

Este documento ha sido desarrollado por Bodegas de Argentina con la colaboración de la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Cuyo, al Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV) y el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA).

Este Protocolo está principalmente dirigido a empresas vitivinícolas de Argentina, que han alcanzado un alto grado de desarrollo en sus sistemas de gestión y exportan a mercados exigentes, pero su contenido puede ser también útil a una audiencia más amplia, que incluya empleados, proveedores, vecinos y miembros de la comunidad, tomadores de decisión, entidades académicas, reguladores, prensa, etc.

La Versión 1.0 del Protocolo fue editada diciembre de 2011 y la Versión 2.0 en agosto de 2013.

Complementariamente, Bodegas de Argentina ha desarrollado un **Guía sectorial para producción vitivinícola sustentable** de alcance general, aplicable a toda la vitivinicultura argentina, principalmente a pequeños viñateros y empresas PYMES. La redacción de esa Guía ha sido encomendada a Bodegas de Argentina por la Dirección de Producción y Consumo Sustentable del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sustentable. Bodegas de Argentina a su vez ha invitado para la redacción de este documento a la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Cuyo, al Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV), Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) y el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI).

Entendemos que estos documentos significarán un aporte significativo que contribuye al desarrollo de una vitivinicultura sustentable en Argentina y mejorará la competitividad del sector, al proveer a productores vitivinícolas y/o bodegas con una herramienta para que voluntariamente puedan:

- Evaluar la sustentabilidad de las prácticas actuales.
- Identificar áreas de excelencia y áreas donde se pueden introducir mejoras.
- Desarrollar planes de acción para mejorar la sustentabilidad de las prácticas.

Resultados obtenidos

Resultados viñedos

CAPÍTULO	CRITERIOS QUE APLICAN	CRITERIOS APROBADOS	% CUMPLIMIENTO
1.Manejo de la vid	5	5	100%
2.Manejo del suelo	10	7	70%
3.Manejo del riego	5	4	80%
4.Manejo fitosanitario del viñedo	11	7	64%
5.Calidad del vino	4	4	100%
6.Manejo del agroecosistema	5	4	80%
7.Uso eficiente de energía	2	1	50%
8.Conservación y calidad de agua	0	0	No aplica
9.Gestión de materiales	13	12	92%
10.Gestión de residuos sólidos	5	1	20%
11.Compras con preferencia sustentable	4	4	100%
12.Recursos humanos	13	13	100%
13.Vecinos y comunidad	6	6	100%
14.Calidad del aire	9	8	89%
TOTAL	92	76	83%

Resultados obtenidos

Resultados bodega

CAPÍTULO	CRITERIOS QUE APLICAN	CRITERIOS APROBADOS	% CUMPLIMIENTO
1.Manejo de la vid	0	0	No aplica
2.Manejo del suelo	0	0	No aplica
3.Manejo del riego	0	0	No aplica
4.Manejo fitosanitario del viñedo	0	0	No aplica
5.Calidad del vino	4	4	100%
6.Manejo del agroecosistema	0	0	No aplica
7.Uso eficiente de energía	2	2	100%
8.Conservación y calidad de agua	11	9	82%
9.Gestión de materiales	15	13	87%
10.Gestión de residuos sólidos	12	8	67%
11.Compras con preferencia sustentable	9	9	100%
12.Recursos humanos	13	13	100%
13.Vecinos y comunidad	6	6	100%
14.Calidad del aire	5	4	80%
TOTAL	77	68	88%

El resultado mínimo de la evaluación para considerar que la empresa cumple con los lineamientos es del 60%, y la vigencia de adhesión es de tres años.

De acuerdo con el criterio de Dominio del Plata se aplicó la certificación con un alcance a viñedos y bodega, y es posible notar que en ambos casos la calificación se superó ampliamente, condición que evidencia el compromiso de DOMINIO DEL PLATA S.A. con el objetivo propuesto.

Sin embargo, a pesar del resultado, somos consciente de que es un camino de constante aporte y crecimiento.

Evidencia de adhesión



CERTIFICAMOS QUE

SUSANA BALBO WINES

HA IMPLEMENTADO EL PROTOCOLO DE AUTOEVALUACIÓN DE SUSTENTABILIDAD VITIVINÍCOLA DE BODEGAS DE ARGENTINA, VERSIÓN 3.0 JUNIO 2018, EN BODEGA DOMINIO DEL PLATA Y FINCA DOMINIOS DEL PLATA, DE ACUERDO A LA AUDITORÍA REALIZADA POR LETIS EN OCTUBRE 2019


JUAN CARLOS PINA
DIRECTOR EJECUTIVO



CERTIFICADO N° 027
VIGENCIA JULIO 2022


PATRICIA FREULER
PRESIDENTE



CERTIFICACIÓN ORGÁNICA

Susana Balbo
W I N E S

Certificación orgánica

Producto orgánico

Se entiende por “orgánico”, “ecológico” o “biológico” a todo producto obtenido por medio de un sistema de producción sustentable en el tiempo que, a través del uso racional de los recursos naturales, y sin el empleo de sustancias químicas sintéticas u otras de efecto tóxico real o potencial para la salud humana, mantenga o incremente la diversidad biológica y la fertilidad del suelo, y que asimismo, permita la identificación clara por parte de los consumidores de las características señaladas a través de un sistema de certificación que las garantice.

Objetivos de la certificación orgánica:


- Asegurar un sistema posible de manejo productivo que respete los sistemas y los ciclos naturales a la vez que preserve y mejore la salud de los ecosistemas, basándose en el diseño y el manejo de los procesos biológicos que utilicen recursos naturales propios del ecosistema.
- Mantener y/o aumentar la vida y la fertilidad natural del suelo, la estabilidad de los agregados y la biodiversidad del suelo, la prevención de su compactación y erosión, el aseguramiento de la nutrición natural de los vegetales con nutrientes que procedan principalmente del ecosistema edáfico.
- El mínimo uso de recursos no renovables y de medios de producción ajenos a la explotación.
- Hacer uso responsable de la energía y de los recursos naturales como el agua, el suelo, la materia orgánica y el aire.
- Cumplir con las rigurosas normas de bienestar animal y responda a las necesidades de comportamiento propias de cada especie.
- Excluir uso de organismos genéticamente modificados y productos producidos a partir de o mediante ellos.
- Limitar el uso de recursos/insumos de origen externo, como así también la utilización de productos de síntesis química, aceptando su uso solo en casos excepcionales. Para la evaluación de insumos o sustancias que sean de utilización en producción orgánica, se siguen los criterios establecidos en el CAC/GL32 de Codex Alimentarius.

A fin de continuar nuestras acciones que fomentan el cuidado del medio ambiente, la empresa ha decidido incorporar sus dos fincas propias a la certificación orgánica, disminuyendo así su impacto ambiental.

Dicha decisión trae aparejado una serie de modificaciones en su metodología de trabajo que conlleven al incremento de recursos, reemplazando el empleo de agroquímicos y labores tradicionales por nuevas estrategias permitidas en el esquema Orgánico para viñedos.

Tener en cuenta que hasta afianzar las técnicas específicas para efectuar las labores en campo, el equipo técnico ha asumido con compromiso el nuevo desafío esperando tener éxito en los resultados obtenidos.

Una certificación orgánica indica que las uvas han sido cultivadas sin químicos, pesticidas o fertilizantes convencionales, empleando solo los aprobados para tal práctica. De acuerdo con las regulaciones del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, antes de que el vino pueda ser etiquetado y vendido como orgánico, todas sus uvas y otros ingredientes agrícolas deben ser certificados como orgánicos.



BENMARCO

SUSANA BALBO WINES TIENE CERTIFICACIÓN ORGÁNICA BENMARCO SIN LÍMITES ORGÁNICO MALBEC 2019

BenMarco presenta el primer vino 100% orgánico elaborado por **Susana Balbo Wines**. Se trata de una nueva etiqueta de edición limitada: **BenMarco Sin Límites Orgánico Malbec 2019**, elaborado bajo la visión del viticultor **Edgardo Del Pópulo** con uvas orgánicas de parcelas seleccionadas de Los Chacayes, Valle de Uco.

En línea con las prácticas sustentables implementadas desde la creación de la bodega, hace 20 años, **Susana Balbo Wines** cuenta con certificación orgánica y está en proceso de obtener la de las 20 hectáreas de viñedos que posee en Agrelo, Luján de Cuyo. Próximamente la bodega lanzará una línea producida enteramente con uvas certificadas propias. *"A partir de la cosecha 2019, se verá el camino emprendido hacia lo natural y sustentable, con prácticas en nuestras propias viñas que garanticen inocuidad hacia las personas al tiempo que cuiden la salud de nuestros suelos, nuestras plantas y del resto de nuestros recursos naturales"*, afirma Edy del Pópulo.

"La viticultura moderna en Argentina, como la mayoría de las actividades agrícolas en las últimas décadas, ha abusado del uso de productos de síntesis", agrega el viticultor. A través de **BenMarco Sin Límites Orgánico** *"queremos volver a las raíces, a una viticultura más parecida a la de nuestros abuelos, basada en el uso de productos naturales, composts, abonos orgánicos, sin uso de herbicidas ni fungicidas de síntesis, con más labranza del terreno y siendo más amigables con el medio ambiente y las personas"*.

BenMarco es la línea de vinos de **Susana Balbo Wines** elaborada bajo la visión de su viticultor **Edgardo Del Pópulo**. **BenMarco Sin Límites**, son etiquetas de edición limitada en las que Del Pópulo se propone una búsqueda en parcelas de fincas específicas, donde se descubren expresiones muy genuinas y naturales que hacen que los vinos sean particulares. *"Sin Límites habla del lugar, pero también de una intención"*.

Los vinos **BenMarco** se destacan por la poca intervención enológica, permitiendo que cada varietal exprese las bondades de sus suelos. Con las etiquetas clásicas de **BenMarco**, el viticultor explora el carácter regional o zonal en cada vino. *"En Sin Límites buceamos más profundo, a nivel de lote. Nuestra vocación nos lleva a adentrarnos en parcelas que se expresan con nitidez inigualable. Son vinos que traspasan la región"*, afirma **Edy Del Pópulo**.

BenMarco Sin Límites Orgánico Malbec 2019 estará disponible comercialmente hacia finales de año. La línea de vinos **BenMarco** es comercializada por **Consultora Umami** en C.A.B.A., G.B.A. y Patagonia. Además, la bodega cuenta con su propia tienda online: <https://tienda.susanabalbowines.com.ar/>.

Nuestras fincas

Durante esta última temporada de vendimia 2019/2020, Susana Balbo Wines trabaja sus fincas bajo la modalidad de agricultura orgánica, sumado a su ingreso al protocolo de Autoevaluación de Sustentabilidad Vitivinícola de Bodegas Argentinas, la tendencia y compromiso de la empresa con el medio ambiente es cada vez mayor y se enfoca a formar parte de una sociedad más amigable con el ambiente.

Nuestras fincas se ubican en Agrelo, Lujan de Cuyo, y Gualtallary, Tupungato.

FINCA AGREGLO		FINCA GUALTALLARY	
Variedades	HAS	Variedades	HAS
Malbec	7,7	Malbec	17,44
Cabernet Sauvignon	5,1	Chardonnay	2,42
Casaveccchia	0,8	Torrontés	0,84
Cabernet Franc	1,9	Cabernet Franc	2,86
Petit Verdot	0,5	TOTAL	23,56
TOTAL	15,9		

Si bien las labores vitícolas que se llevaban hasta el momento se hacían y se siguen haciendo bajo las Buenas Prácticas Agrícolas, este cambio de paradigma y nuevos objetivos fue transmitido a nuestro personal para producir también el cambio en ellos y dar a conocer las modificaciones en las tareas cotidianas de la finca.

El control de malezas pasó a ser sólo por medios mecánicos a través de desmalezadora, motoguadafías, zapas o máquina intercepa, dejando atrás el uso de herbicidas e incluso entendiendo a las malezas como parte de un ecosistema saludable en el viñedo, favoreciendo la presencia de enemigos naturales en nuestras fincas.

Todo control preventivo y curativo de plagas y enfermedades del cultivo de la vid, así como de trincheras de árboles y frutales que se encuentran formando parte de nuestras fincas, se realizan solo con productos permitidos en agricultura orgánica publicados en el listado de insumos que divulga y actualiza el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA).

Ambas fincas propias, Dominio Agrelo y Dominio Gualtallary, disponen de riego presurizado por goteo en los cultivos y por aspersión en parques y jardines. El agua, como bien indispensable y escaso es controlado de este modo para disminuir pérdidas y aumentar la eficiencia del riego.

Algunos subproductos de la vinificación en bodega tales como el escobajo, se aprovecha en nuestra finca de Agrelo para distribuir en callejones minimizando el polvo en el ambiente que se produce al transitar por ellos, y el uso de granza en el callejón central para el mismo fin.

En Dominio Gualtallary, se mantiene flora autóctona sectorizada, favoreciendo la permanencia de un microclima amigable a la microfauna del lugar y aumentando la biodiversidad en el predio.

Dominio Agrelo



Dominio Gualtallary



CONCLUSIONES



Conclusiones

En el marco de los requisitos exigidos para permitir la continuidad en la adhesión del Pacto Global de las Naciones Unidas, sería importante destacar el comportamiento incesante impulsado desde la dirección de Susana Balbo Wines en la mejora continua del sistema, no solo por el aporte de los recursos económicos para poder solventar los cambios efectuados, sino también en la concientización que se pretende tanto en la conducta del personal interno a la empresa como también en la búsqueda de hacerlo extensivo a nuestros proveedores y clientes para así lograr mayor impacto positivo.

Apostamos a continuar en este camino para seguir sumando logros que permitan ser impulsores de cambio en colegas afines.

Susana Balbo
W I N E S