

Buenas prácticas en Sostenibilidad

Ambiental, Social y Económica

2026

Una bodega concebida para convivir con el territorio



40 ha

de viñedo propio

15.000 m²

de instalaciones para elaboración y
enoturismo

150

comensales de capacidad en
restaurante

Sostenibilidad integrada en la experiencia



Ambiental

Recursos, biodiversidad, energía, agua y residuos.



Social

Personas, igualdad, seguridad, cultura y comunidad.

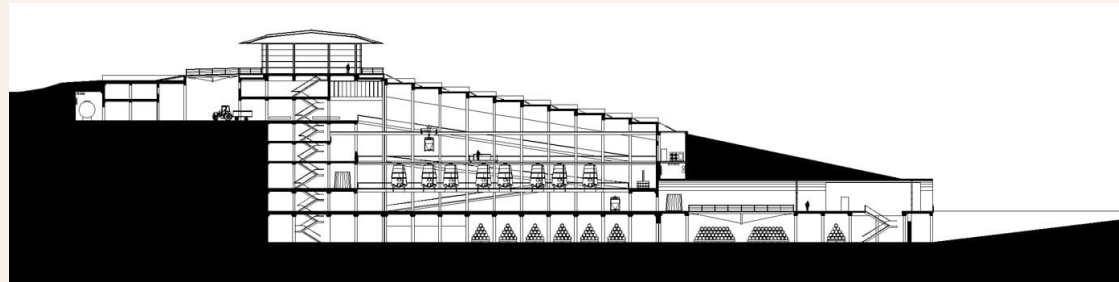


Económica

Cadena local, proveedores, competitividad y valor compartido.

Arquitectura integrada y elaboración por gravedad

La bodega incorpora criterios ambientales desde su diseño: Adaptación a la topografía, Desarrollo subterráneo y un proceso vertical que reduce la necesidad de intervención mecánica.



Integración en el entorno

Diseño integrado en el paisaje y a la topografía existente.

Siete plantas subterráneas

Estabilidad térmica natural y menores necesidades de climatización.

Gravedad como aliada

Proceso de elaboración tradicional que es concebido para desplazar las uvas y el vino reduciendo bombeos y remontados mecánicos

SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL

Viñedo sostenible, biodiversidad y adaptación climática

- Cultivos de secano y sistema tradicional en vaso.
- Labores de campo predominantemente manuales.
- Recuperación de variedades más rústicas y adaptadas al territorio.
- Fomento de biodiversidad: Abejas, hoteles de insectos y entorno natural.
- Viticultura sostenible alineada con FAIR'N GREEN y menor uso de productos agresivos
- Aforos reducidos y actividades puntuales en viñedo, siempre a pie

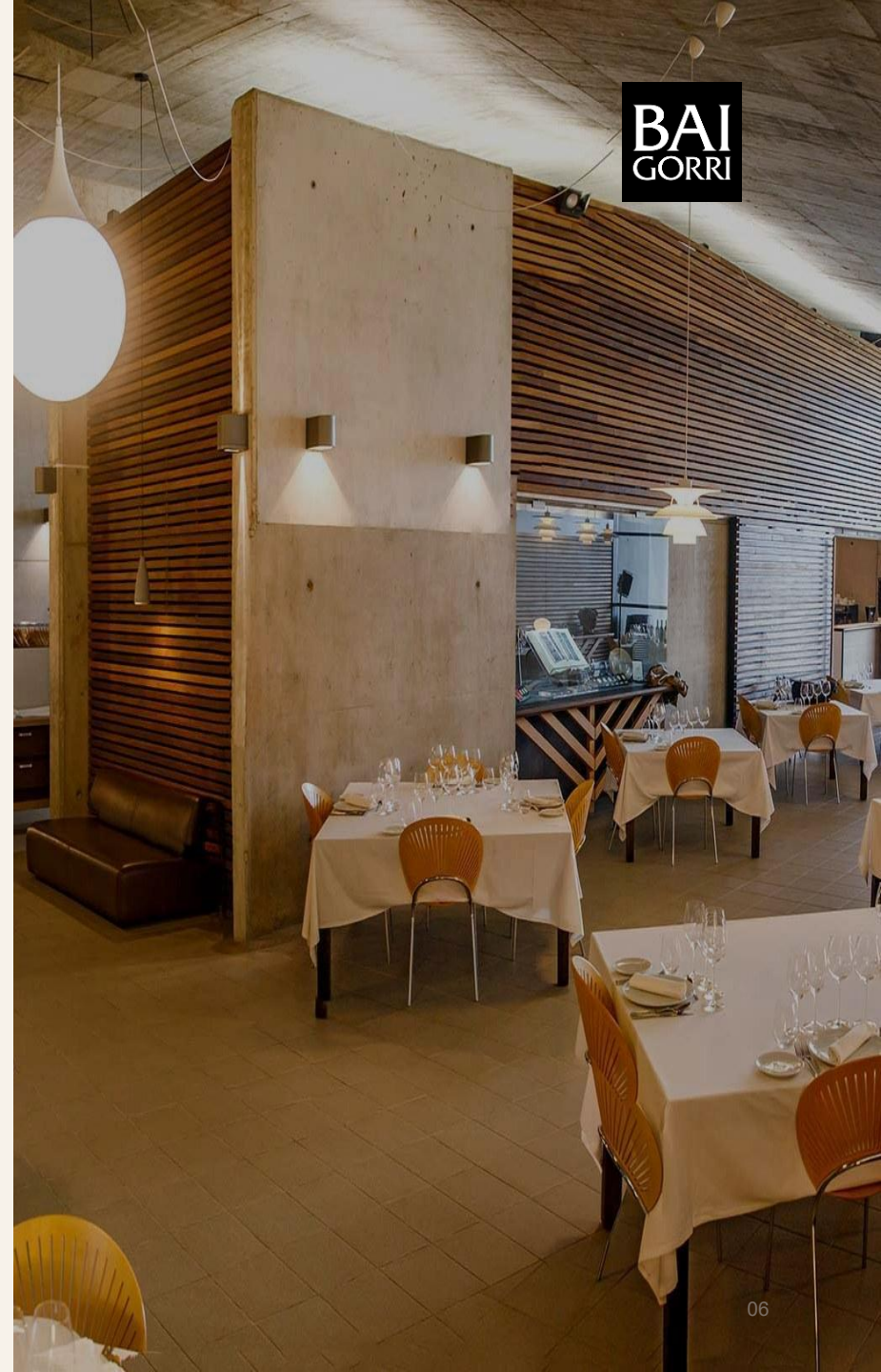
“Cuidar la viña es cuidar el paisaje que da origen a cada vino.”

SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL

Uso eficiente de recursos y circularidad

La sostenibilidad también se percibe en la mesa, el agua, la energía, los materiales y la gestión diaria.

- Agua** Fuente de agua local filtrada y reducción de agua embotellada.
- Energía** Seguimiento de consumos y mejora de equipos.
- Materiales** Uso de materiales reciclados y reciclables; reducción de un solo uso.
- Restaurante** Productos de temporada y de la zona con productores locales.
- Residuos** Gestión selectiva y reducción del desperdicio alimentario



SOSTENIBILIDAD SOCIAL



Cultura local, tradición y acogida

La experiencia pone en valor Rioja Alavesa: vino, gastronomía, paisaje vitivinícola, tradiciones y hospitalidad.

Buenas prácticas que el cliente puede vivir

- Participación en asociaciones y acciones de promoción del destino
- Celebración y difusión de tradiciones locales, como San Prudencio con auresku.
- Gastronomía local con producto de proximidad y de temporada en el restaurante.
- Información y prescription de recursos turísticos y culturales del entorno al visitante.
- Puesta en valor de Rioja Alavesa y Samaniego en el origen de los vinos.

SOSTENIBILIDAD SOCIAL

Equipo, igualdad y desarrollo profesional

Trabajo seguro

Prevención, salud y bienestar del equipo como prioridad, en las instalaciones y servicios

Igualdad

Trato justo, respetuoso e igualitario evitando cualquier discriminación.

Formación

Desarrollo de competencias: Idiomas, cata, turismo, marketing, sostenibilidad y accesibilidad.

Conciliación

Medidas para favorecer conciliación y desarrollo profesional, cuando el servicio lo permite.

SOSTENIBILIDAD ECONÓMICA



Valor local y cadena de suministro responsable

BAIGORRI vincula su actividad al Desarrollo económico del entorno: Empleo de cercanía, proveedores y producto local, relaciones estables y colaboración empresarial.



≈90%

proveedores y equipo del entorno
local

km 0

producto local en restaurante y
tienda

alianzas

Empresas, asociaciones y agentes
del destino

ética

compras transparentes y
responsables

ENOTURISMO RESPONSABLE

El visitante también forma parte

La visita es el momento para transformar buenas prácticas internas en aprendizaje y comportamiento responsable en el destino.

Respeto al entorno

Cuidar el paisaje vitivinícola, seguir las indicaciones y evitar residuos.

Cultura local

Valorar la gastronomía, tradiciones y patrimonio de Rioja Alavesa.

Consumo local

Favorecer productos y servicios de cercanía durante la experiencia.

Convivencia

Mantener una actitud respetuosa con trabajadores, residentes y visitantes.

Cada decisión del visitante también ayuda a conservar este paisaje.

BAIGORRI: vino, territorio y futuro

*La sostenibilidad no se comunica como un
añadido: se muestra en cada decisión del recorrido.*