

REPORTE *de* SUSTENTABILIDAD

• 2020 •



KAIKEN
WINES *from* ARGENTINA

“

SEAMOS PARTE
DEL CAMBIO,
SER SUSTENTABLES
ES EL CAMINO

”



En Bodega kaiken hemos estado comprometidos con el cuidado ambiental desde nuestros orígenes. Somos una empresa líder en la producción de vinos premium, y la sustentabilidad ha sido siempre un eje transversal a todas las etapas del proceso productivo ya que guía el accionar de cada sector de nuestra compañía.

Nuestra política ambiental establece un marco de referencia para: la definición de objetivos ambientales que orienten nuestras actividades dentro de los parámetros del desarrollo sustentable, el establecimiento de un sistema de gestión ambiental que busque minimizar los impactos negativos sobre el entorno, y la promoción de la mejora continua.

A partir del año 2020, hemos obtenido la certificación de sustentabilidad otorgada por Bodegas de Argentina. Este ente nuclea a la mayoría de las bodegas del país, 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 de esta manera medir y demostrar su progreso.

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.

Sin dudas, nos queda un largo camino por delante, pero estamos seguros de que la única manera de lograrlo es siendo socialmente responsables tanto con nuestro capital humano como así también con el cuidado de los recursos naturales para las generaciones futuras. El compromiso está asumido.

Gustavo Hörmann | Gerente General Bodega Kaiken.

CAPÍTULO 1: CADENA DE VALOR

- 1.1 Proveedores
- 1.2 Operaciones
- 1.3 Clientes

CAPÍTULO 2: KAIKEN

- 2.1 Manifiesto
- 2.2 Línea del Tiempo
- 2.3 Historia de Kaiken
- 2.4 Perfil Bodega Kaiken
- 2.5 Orígenes
- 2.6 Gobernanza Corporativa
- 2.7 Gobernanza Sustentabilidad
- 2.8 Sustentabilidad Económica

CAPÍTULO 3: NUESTRAS PERSONAS

- 3.1 Quienes
- 3.2 Capacitación y Seguridad Laboral

CAPÍTULO 4: RESPONSABILIDAD AMBIENTAL

- 4.1 Protección de la Biodiversidad
- 4.2 Uso del Agua
- 4.3 Uso de la Electricidad
- 4.4 Nuestros Suelos
- 4.5 Cambio Climático
- 4.6 Packaging

CAPÍTULO 5: CERTIFICACIONES BODEGA KAIKEN

- 5.1 Detalle Certificaciones




KAIKEN
WINES *from* ARGENTINA

CAPÍTULO 1

CADENA DE VALOR

CADENA DE VALOR



1.1

Proveedores

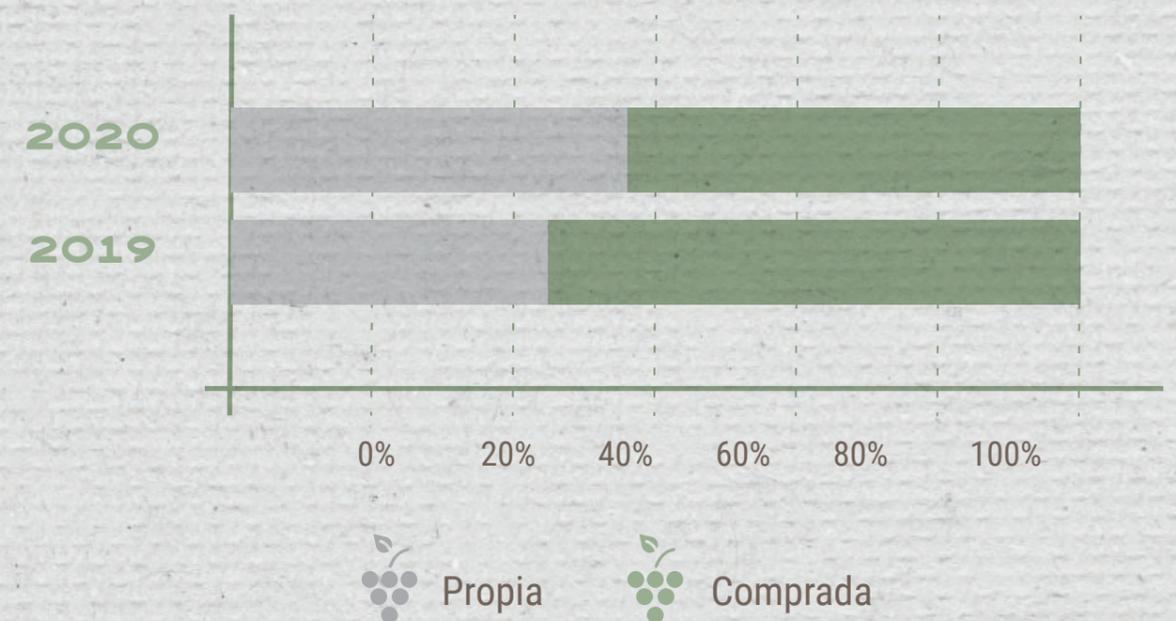
Proveedores de Uva

Si bien en bodega Kaiken contamos con viñedos propios que nos permiten llevar a cabo la ejecución de prácticas sustentables de manera controlada, también adquirimos ciertas variedades de productores externos para asegurar nuestra productividad.

Actualmente contamos con 24 proveedores, los cuales nos garantizan uva de las mismas parcelas año a año. Todos ellos, conocen en profundidad nuestras prácticas sustentables y si bien, no cuentan con un certificado de sustentabilidad, son sumamente receptivos a nuestro control respecto a la utilización de fertilizantes, tiempos de carencia y demás prácticas.

El equipo de Bodega Kaiken realiza visitas periódicas, especialmente en tiempo de vendimia para aseverar la calidad de la materia prima.

COMPRA DE UVA	
2019	Uva Propia: 896586 Kg Comprada: 2725447 Kg
2020	Uva Propia: 667383 Kg Comprada: 1166840 Kg






KAIKEN
WINES *from* ARGENTINA

1.1

Proveedores

Proveedores de Insumos y Servicios

En Bodega Kaiken contamos con proveedores que se remontan a los inicios de la marca.

Muchos de ellos son provinciales y aquellos que nos suministran grandes insumos, son de origen nacional.

Contar con un grupo de proveedores de larga trayectoria nos permite asegurar la trazabilidad y calidad en cada uno de los insumos utilizados y de esta manera, lograr un producto cuidado y de gran valor percibido para el consumidor final.

Con respecto al ejercicio de nuestras prácticas sustentables, todos nuestros proveedores las conocen en profundidad y a su vez, cada uno de ellos también procura la elaboración de sus productos atenuando el impacto medio ambiental.

POR ÁREA LOS PRINCIPALES PROVEEDORES SON LOS SIGUIENTES:



AGRÍCOLA

EQUIPOS

Tractores
Vendimiadoras
Desmalezadoras
Deshijadoras

INSUMOS

Fertilizantes
Productos Agrícolas
Combustibles

SERVICIOS

Riego
Tratamientos de Agua
Mano de Obra



ENOLOGÍA

EQUIPOS

Desgranadoras
Cubas
Estanques
Bombas

INSUMOS

Artículos de Laboratorio
Barricas
Productos Enológicos

SERVICIOS

Laboratorio
(Análisis Agua y Vino)
Mantenimiento Maquinarias
Productores de Uva y Vino
Levaduras



PRODUCCIÓN

INSUMOS

Etiquetas, Corchos, Botellas,
Cajas, Tabiques, Capsulas,
Tapas, Cintas

SERVICIOS

Planta de Envasado
y Etiquetado



**COMERCIO
EXTERIOR**

TRANSPORTISTAS

1.2

Operaciones

Agrícola

Gran parte de las prácticas sustentables con las que cuenta Bodega Kaiken se desarrollan en nuestros viñedos.

La plantación de verdeo, la elaboración de compost y el riego por goteo forman parte de nuestro plan para el cuidado del medio ambiente.

Enología

En esta etapa, nuestro equipo enológico lleva adelante la elaboración del vino cuidando cada uno de los recursos naturales involucrados en el proceso de vinificación.

El ahorro de energía y agua son fundamentales para cumplir con nuestra política de sustentabilidad.

Embotellado, Etiquetado y Fraccionamiento

Contamos con un gran equipo que lleva adelante este proceso crucial en la elaboración del vino. Procuramos el ahorro de energía y que nuestros trabajadores cuenten con los elementos necesarios de Seguridad e Higiene para llevar adelante estas tareas.

Administración

Son 30 los colaboradores que llevan adelante la gestión administrativa de Bodega Kaiken. Muchos de ellos llevan más de 10 años en la institución y son el activo intangible más importante de la organización.



1.3

Cientes

La bodega exporta el 90% de su producción a más de 71 países.

Los principales mercados son: Usa, Inglaterra, Alemania, Canadá, Japón, Holanda, Finlandia, Suiza, Brasil, Rusia y Corea. Mientras que el 10% restante queda para consumo doméstico.

Los 2.000.000 de litros producidos se venden principalmente en el canal On trade, integrado por importantes cadenas de restaurantes del mundo.

USA 19%

INGLATERRA 12%

ALEMANIA 11%

ARGENTINA 9%

CANADÁ 7%

JAPÓN 6%

HOLANDA 5%

FINLANDIA 3%

SUIZA 3%

BRASIL 2%

RUSIA 2%

COREA 2%



CAPÍTULO 2

KAIKEN



2.1

Manifiesto

En bodega **KAIKEN**, hemos estado comprometidos con el cuidado ambiental desde nuestros orígenes. Somos una empresa líder en la producción de vinos Premium, y la sustentabilidad ha sido siempre un eje transversal a todas las etapas del proceso productivo guiando el accionar de cada sector de nuestra compañía.

Nuestra política ambiental establece un marco de referencia para la definición de objetivos ambientales que guíen nuestras actividades dentro de los parámetros del desarrollo sustentable, estableciendo un sistema de gestión ambiental que busque minimizar los impactos negativos sobre el entorno promoviendo la mejora continua.

Para cumplir estos compromisos y alcanzar los objetivos propuestos, hemos establecidos una serie de principios que conforman el eje ambiental de base sobre el cual se estructure todo el funcionamiento de nuestra organización:

- Asegurar la protección del ambiente, trabajando de forma respetuosa con el entorno, previniendo la contaminación y minimizando los impactos ambientales negativos producidos como consecuencia de nuestra actividad.
- Fomentar la investigación y el desarrollo de nuevas tecnologías

que posibiliten un aprovechamiento más eficiente de los recursos y reduzcan las externalidades negativas en el proceso productivo.

- Asegurar el cumplimiento de los requisitos legales ambientales aplicables en los países donde operamos y los requisitos voluntariamente asumidos por la organización.
- Establecer indicadores de sustentabilidad que permitan realizar una evaluación objetiva dentro de un sistema de mejora continua.
- Comunicar y capacitar a los trabajadores de la empresa respecto de los objetivos ambientales buscando generar conciencia y garantizar la participación activa de los mismos en la incorporación de la sustentabilidad como base de las tareas cotidianas de todas las áreas de la empresa.
- Generar acciones positivas que mejoren las condiciones socioeconómicas de las comunidades aledañas a nuestras fincas y bodega.






KAIKEN
WINES *from* ARGENTINA

2.2

Línea del Tiempo



2002: Fundación Bodega Kaiken de la mano de Aurelio Montes.

2002: Compra de Finca Agrelo.

2003: Primer Cosecha de Kaiken Ultra. Core Range de Bodega Kaiken.

2007: Primer Cosecha y lanzamiento al mercado de Kaiken Mai. Tope de Gama, Malbec proveniente de viñedos centenarios en Vistalba, Lujan de Cuyo.

2007: Compra de Bodega + Finca Vistalba.

2011: Compra Finca Los Chacayes.

2011: Arribo de Aurelio Montes Junior como Enólogo y Gerente general.

2016: Arribo de Gustavo Hörmann como Enólogo y Gerente General.

2017: Certificación ISO 9001 por DNV.

2017: Certificación HACCP por DNV.

2019: Top Ten Bodegas Exportadoras precio promedio USD 70.

2020: Certificación de vinos Veganos por Vegan Society.

2020: Certificación de BPA en finca Vistalba, Agrelo y Chacayes. Empresa certificadora DNV.

2020: Certificación de SUSTENTABILIDAD por Bodegas de Argentina.



2.3

Historia de Kaiken

El Caiquén es un ganso salvaje patagónico que cruza habitualmente la Cordillera de Los Andes, entre Argentina y Chile. En su vuelo va derribando fronteras y desafiando lo establecido. Al igual que el caiquén, Aurelio Montes, fundador de la Bodega Montes en Chile, llegó a Mendoza en el año 2000, y tras sucesivos viajes descubrió viñedos generosos y gente apasionada por el trabajo.

Así, en el 2001 ya no había dudas, Mendoza era el lugar perfecto para darle vida a Kaikén Wines, su ideal de lo que un gran vino debe ser.

Acerca de nuestro fundador Aurelio Montes

Luego de graduarse como Ingeniero Agrónomo de la Universidad Católica en 1972, Aurelio Montes inició su carrera como enólogo en Viña Undurraga, donde llegó a ocupar el puesto de Enólogo Jefe.

Luego de pasar ciertos años por Viña San Pedro, ocupando el puesto de Enólogo Jefe y Gerente de operaciones, Aurelio decidió ir por más y fundó en 1987 su propia viña con el objetivo de elaborar vinos de la más alta calidad introduciendo al mercado Montes Alpha, reconocido como la primera línea de vinos premium de Chile.

Hoy Montes es una de las principales viñas chilenas con presencia global en más de 110 países, reconocida por la calidad de sus vinos, elaborados sustentablemente.



**KAIKEN**
WINES from ARGENTINA

Gustavo Hörmann

Mano derecha de Aurelio Montes; Gerente General de Bodega Kaiken:

Gustavo Hörmann nació en Santiago de Chile, en marzo de 1975. En 2000, tras obtener las mejores calificaciones de su generación en los exámenes, se graduó de la Universidad Católica de Chile como ingeniero agrónomo especializado en viticultura y enología.

En 2002 trabajó en la cosecha en Viña Montes, donde estableció una estrecha relación con su fundador, Aurelio Montes, quien, entre otras cosas, lo asesoró en sus viajes para realizar vendimias en las regiones vitivinícolas más importantes del mundo, como Estados Unidos, Francia y Australia.

En 2005, Aurelio Montes lo invitó a unirse a Montes, donde se ha convertido en su mano derecha y se ocupó de la operación diaria de la bodega, liderando al equipo técnico de Montes y sus bodegas.

En enero de 2016, Gustavo se mudó a Mendoza junto a su familia, tomando a su cargo a Bodega Kaiken, la bodega de Aurelio Montes en Argentina.

La participación de Gustavo en los proyectos de sustentabilidad, dry-farming y biodinamia en Viña Montes le dio la experiencia y los



conocimientos para hacer un mejor uso de recursos en Kaiken. Tras la llegada de Gustavo, Kaiken logró reducir y optimizar el consumo de agua para cultivo. Esto permitió obtener los permisos necesarios para ampliar la superficie plantada en Los Chacayes, Valle de Uco, uno de los más importantes micro-terroirs de Argentina, donde la escasez de agua es la principal limitación para incrementar la superficie cultivada.

Bajo su liderazgo, Kaiken también alcanzó otros hitos importantes, como las certificaciones de varias normas de calidad y el incremento de turistas a 10.000 por año.

Actualmente, Gustavo junto con un gran equipo de profesionales, se encuentran en la búsqueda constante de la exploración de nuevos terroirs, que permitan mostrar al mundo, la adaptación de las mejores variedades al suelo mendocino.

2.4

Perfil Bodega Kaiken

Misión

Ofrecer los mejores vinos y espumantes premium, no sólo desde la calidad e innovación, sino también desde una cultura sustentable y con un fuerte compromiso con el medio ambiente.

Visión

Ser reconocidos a nivel mundial como la Bodega Argentina con gran Expertise en la elaboración de vinos de alta gama a través de practicas sustentables.

Valores

- CALIDAD
- EXPERTISE
- PREMIUMNESS
- SUSTENTABILIDAD



2.5

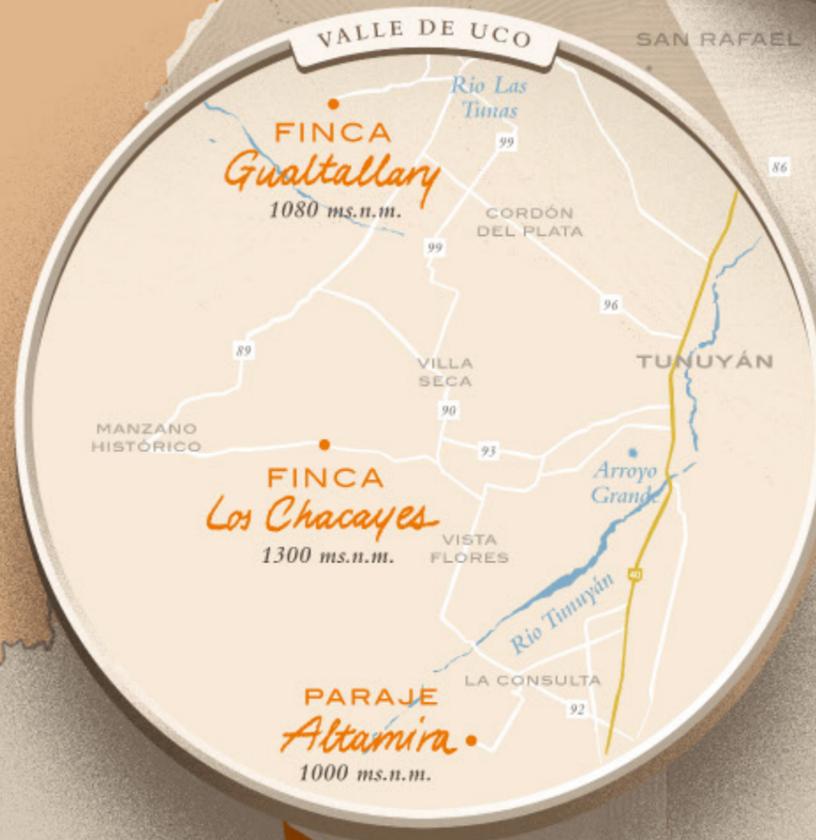
Orígenes

Superficie plantada en fincas Kaiken

FINCA	 UVAS VINÍFERAS	 VEGETACIÓN NATIVA Y OTROS	SUPERFICIE TOTAL EN HAS.
Kaiken Vistalba	14,3	2,87	17
Kaiken Agrelo	61,9	10,26	73
Kaiken Los Chacayes	34,73	115,27	150
CANTIDAD TOTAL DE HA: 240			

Cantidad de Uva comprada

ZONA / VIÑEDO		PORCENTAJE
Luján de Cuyo	Agrelo	31%
	Vistalba	21%
Tunuyán	Los Chacayes	17%
Altamira	San Carlos	15%
Tupungato	Gualtallary	8%
	Villa Bastias	1%
Maipú	Barrancas	4%
Las Heras	Canota	3%






KAIKEN
WINES *from* ARGENTINA

2.5

Orígenes

Capacidad de la bodega en litros por tipo

BODEGA	 CONCRETO	 ACERO	 MADERA (CUBAS Y FONDRES)	 BARRICAS 225 lts.	 BARRICAS 500 y 600 lts.	TOTAL
Kaiken S.A	6.727.060	161.946	6.000	405.000	21.800	7.321.806




KAIKEN
WINES *from* ARGENTINA

2.6

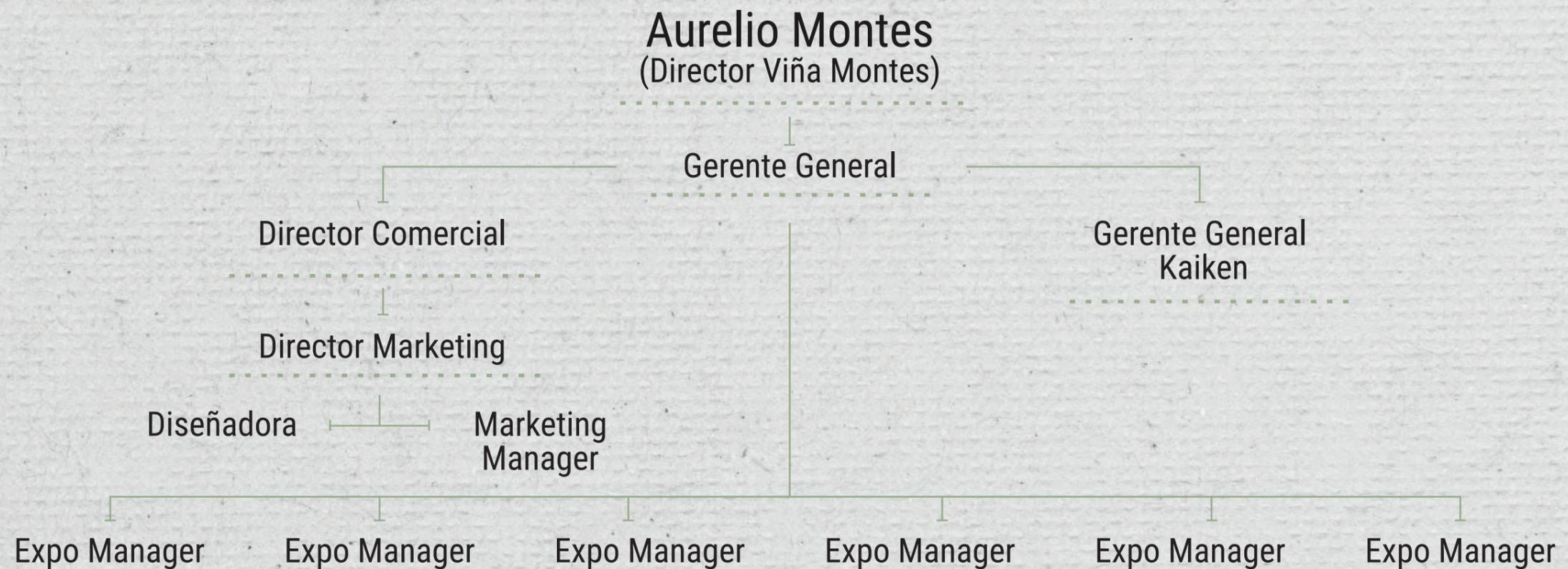
Gobernanza Corporativa

Montes se construyó sobre las habilidades, el conocimiento y el total compromiso de sus cuatro fundadores: *Aurelio Montes, Douglas Murray, Alfredo Vidaurre y Pedro Grand*. Ellos tuvieron una visión muy clara de cual habría de ser la orientación de la viña: la producción de vinos “premium” para los exigentes mercados de todo el mundo, siendo pionera en la producción de vinos de calidad en Chile.

Actualmente, Montes S.A., es una sociedad anónima cerrada, controlada por las familias *Montes, Garcés Silva, Barros, Murray, Guarachi y Vidaurre*.

Es una empresa vitivinícola diversificada, en Chile a través de Viña Montes, y en Argentina a través de la bodega Kaiken.

Montes S.A. posee además dos distribuidoras, Premium Brands en Chile y Ley Seca en Argentina.



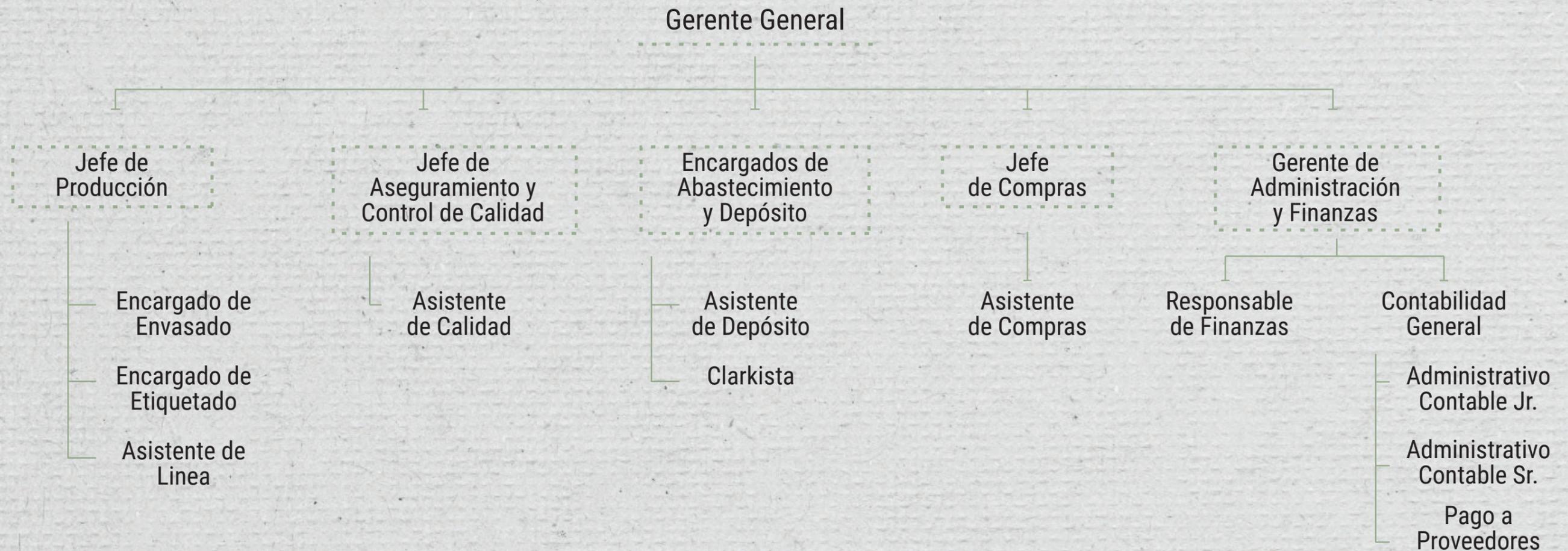
2.6

Organigrama Bodega Kaiken

“En Bodega Kaiken, la cultura de la organización se caracteriza por ser amigable, distendida y con mucho dinamismo.

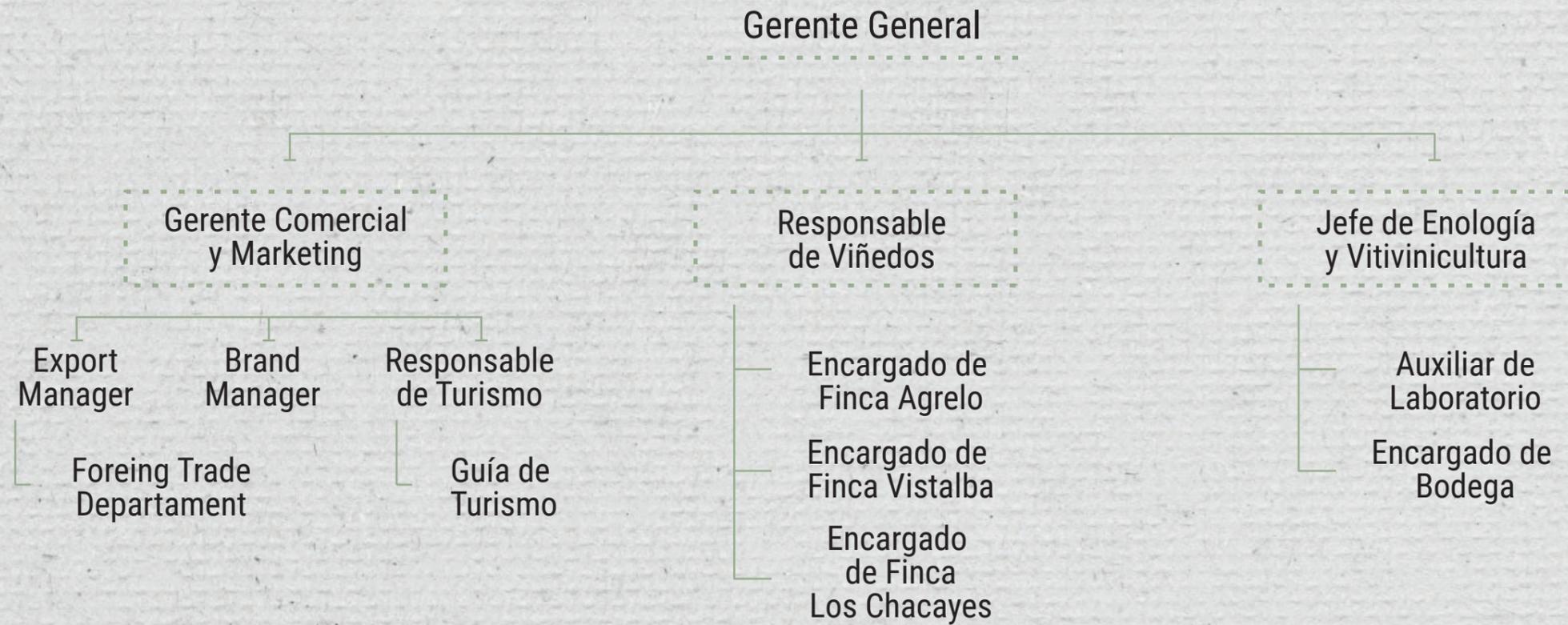
Tratamos de generar espacios de diálogo, para que todos los trabajadores puedan sentirse escuchados y de esta manera poder incrementar el sentido de pertenencia de cada uno”.

Gustavo Hörmann, Gerente General de Bodega Kaiken.



2.6

Organigrama Bodega Kaiken





2.7

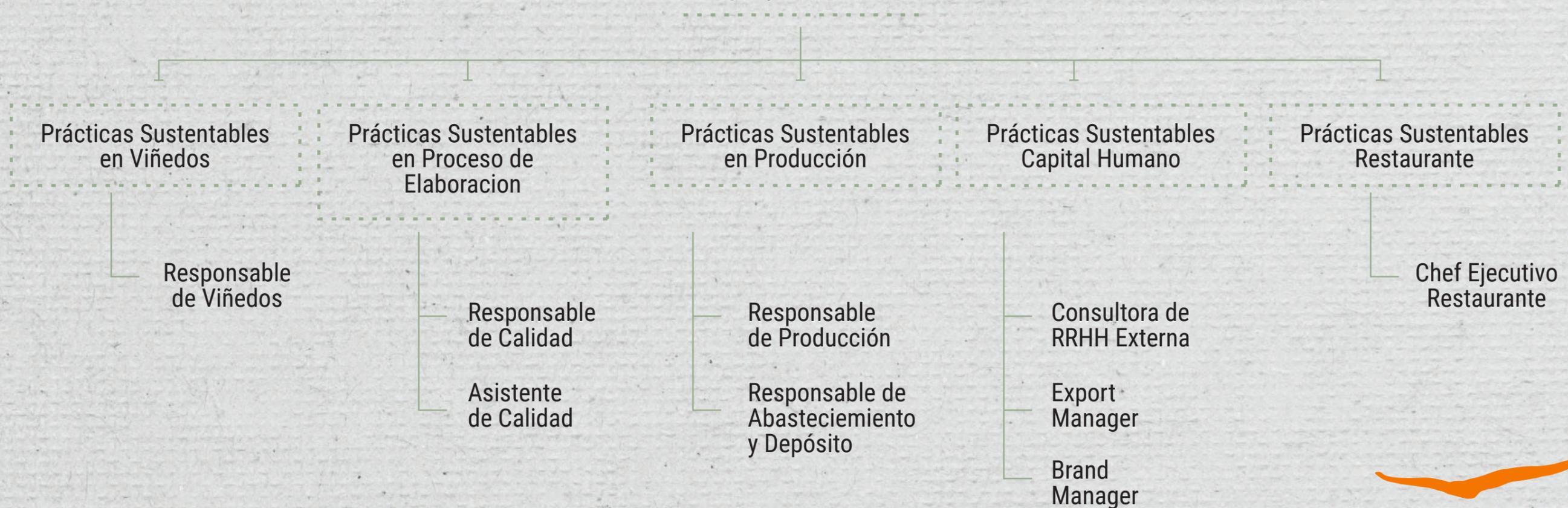
Gobernanza Sustentabilidad

Comité de Sustentabilidad

Desde los inicios de Bodega Kaiken, la sustentabilidad ha formado parte del Know how de la organización. Esto ha llevado a crear un comité de sustentabilidad con representantes por área, que llevan adelante la planificación y supervisión de la ejecución de las practicas sustentables.

El objetivo fue crear un equipo heterogéneo, con distintos conocimientos y miradas logrando mayor sinergia en el resultado final.

Responsable de
Enología y Vitivinicultura



2.8

Sustentabilidad Económica

Nuestros Vinos

Si bien al momento no contamos con viñedos certificados orgánicos, nos encontramos transitando un camino hacia ese objetivo final, principalmente para con nuestra finca en Vistalba.

Por ello, llevamos adelante diferentes medidas que nos aseguran el cuidado del medio ambiente, tales como riego por goteo en los viñedos , aplicación de compost en los suelos, ahorro de energía y de agua durante el proceso de elaboración y posterior producción, entre otros.



CAPÍTULO 3

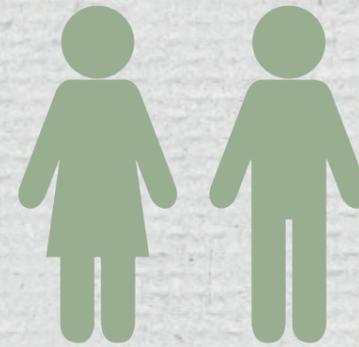
NUESTRAS
PERSONAS

NUESTRAS PERSONAS

A Diciembre del 2020
CONTAMOS CON



92



TRABAJADORES

28%
Mujeres

72%
Varones

76%
de la fuerza laboral
es PERMANENTE

5%



corresponde a
trabajadores
SINDICALIZADOS

11%
de disminución
DÍAS PERDIDOS
por accidente

3.1

Quienes

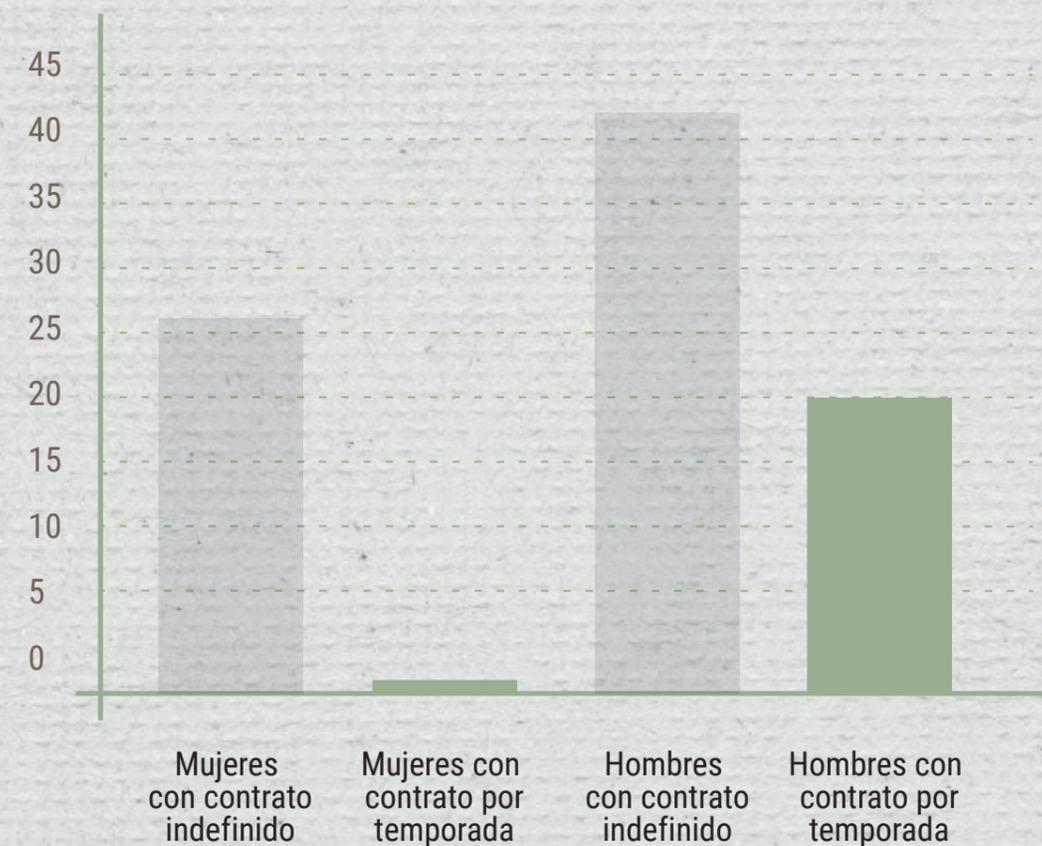
En Bodega Kaiken contamos con una dotación total de 92 personas vs 71 que componían el staff del 2019.

A lo largo del año hemos tenido 40 ingresos vs los 21 del año 2019.

En relación a las desvinculaciones las mismas han sido de 21 vs 25 del 2019.

En la actualidad, más del 80% del personal cuenta con un contrato por tiempo indeterminado.

ÁREA	CANTIDAD DE TRABAJADORES
Viñedos	9
Enología	3
Bodega	28
Producción	16
Administración	14
Comercial	3
Turismo	4
Restaurante	15
TOTAL	92



3.1

Número de personas por Género y Antigüedad

Del total de trabajadores, las mujeres representan el 28%, mientras que los hombres representan el 72% del total.

GÉNERO	TOTAL 2020
Femenino	25
Masculino	67
TOTAL	92

RANGO DE ANTIGÜEDAD	PERSONAS
Menos de 3 años	47
Entre 3 a 6 años	20
Entre 3 a 9 años	10
Más de 9 años	15
TOTAL	92




KAIKEN
WINES *from* ARGENTINA

3.2

Capacitación y Seguridad Laboral

Todos los años Bodega Kaiken lleva adelante una serie de capacitaciones para todo su staff.

Dichas capacitaciones se dictan en diferentes meses del año y son provistas por los responsables de cada área o por proveedores externos, expertos en cada temario.

Algunas de las capacitaciones realizadas fueron:

- **Sustentabilidad y reciclado.**
- **FSCC 22000**
- **Uso eficiente de energía y conservación del Agua.**

GÉNERO	CANTIDAD
Femenino	12
Masculino	28
TOTAL	40

ÁREA	CANTIDAD DE PERSONAS
Bodega	6
Finca	3
Compras	1
Producción	9
Fuera de CCT	21
TOTAL	40

Seguridad e Higiene

Bodega Kaiken cuenta con una organización externa responsable de la planificación, ejecución y posterior control de que todos los trabajos sean realizados bajo condiciones de seguridad según cada caso.

Nos aseguramos que tanto los trabajos realizados en las fincas como en bodega sean llevados a cabo bajo el más estricto control, contando siempre con todos los elementos necesarios de seguridad para quien realiza la tarea.

NÚMEROS DE ACCIDENTES POR LUGAR DE TRABAJO:

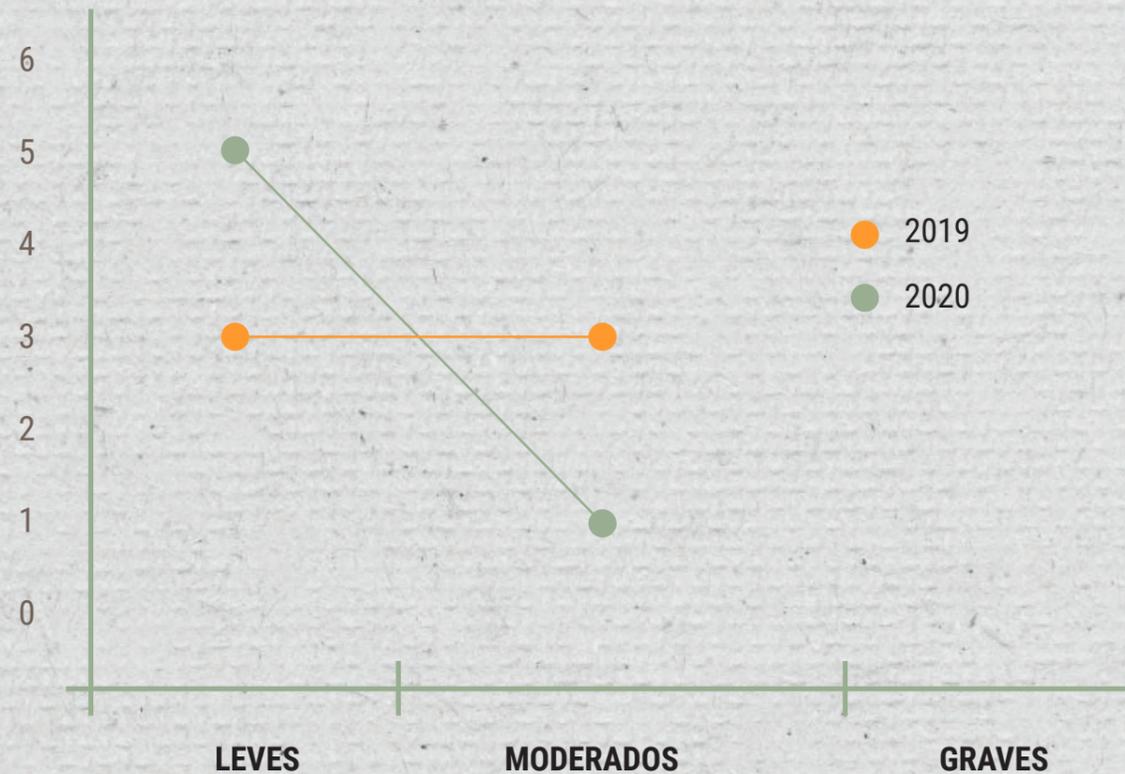
LUGAR	ACCIDENTE
Bodega	Cuerpo extraño en la córnea Heridas en la cabeza Heridas en los dedos de la mano Trastorno de rodilla
Finca Agrelo	Lumbalgia
Finca Los Chacayes	Esguinces y desgarros en dedos
Total	6

ACCIDENTES DE TRABAJO
• Ojos: 1
• Cabeza: 1
• Cintura: 1
• Manos: 2
• Rodilla: 1

Tasa de Accidentabilidad

Comparando el año 2019 vs el 2020, se produjeron la misma cantidad de accidentes (6) pero con distinta gravedad:

AÑO	LEVES	MODERADOS	GRAVES
2019	3	3	0
2020	5	1	0



CAPÍTULO 4

**RESPONSABILIDAD
AMBIENTAL**

Responsabilidad Ambiental

Para Kaiken, la Responsabilidad Ambiental es hoy mucho más que una iniciativa de reciclaje o de conservación de la energía. Ser una organización ambientalmente responsable es considerar todos los impactos ecológicos que generan la producción y operación de la empresa. Todos el equipo de bodega Kaiken se orienta a un enfoque de “mejores prácticas ambientales o producción más limpia”, donde toma al medio ambiente como elemento imprescindible para el desarrollo de sus actividades.

Este enfoque, asegurará a las generaciones futuras su desarrollo, siendo una condición imprescindible para los sistemas de producción y consumo del siglo XXI.

Es así como también trabajamos en estudios y proyectos para la aplicación de prácticas sustentables y optimización en el manejo de agua, energía, suelos y cuidado de la biodiversidad.

La protección de los recursos naturales y ecosistemas locales son verificados año a año mediante nuestros procesos de certificación orgánica, hacia la cual nos vamos encaminando.

También contamos con medidas que se enfocan a reciclaje de residuos durante todo el ciclo productivo.



4.1

Protección de la Biodiversidad

Desde nuestros comienzos, procuramos la conservación de flora y fauna nativa.

Tanto es así, que desarrollamos una investigación de sustentabilidad en los viñedos de Vistalba, Agrelo y Chacayes con el objetivo de conocer en profundidad el tipo de vegetación y las especies que habitan en cada uno de los viñedos.

FINCA	VEGETACIÓN		
AGRELO	Especies Frecuentes	Porcentajes de especies Nativas vs Exóticas	Otras Especies
	Sysimbrium irio (mostacilla), Malva parviflora (malva) y Chenopodium album (quínoa)	24 especies vegetales (33% Nativas, 64% Exóticas)	Alfilerillo (Exótica), Clavel Amarillo (Nativa), Mostacilla (Exótica)
LOS CHACAYES	Especies Frecuentes	Porcentajes de especies Nativas vs Exóticas	Otras Especies
	Bromus sp. (cebadilla), Erodium cicutarium (alfilerillo) y otras especies de Poaceae	33 especies vegetales (58% Nativas, 42% Exóticas)	Coiron (Nativa), Llantén (Exótica), Paletita (Nativa), Rosa Mosqueta (Exótica Invasora)
VISTALBA	Especies Frecuentes	Porcentajes de especies Nativas vs Exóticas	Otras Especies
	Bromus sp. (cebadilla), Convolvulus arvensis (correhuela), Malva parviflora (malva) y Sisymbrium irio (mostacilla)	35 especies vegetales (23% Nativas, 77% Exóticas)	Árbol del cielo (Exótica Invasora), Cebadilla (Exótica Cultivada), Olivo (Exótica Cultivada), Malvisco (Nativa)

FINCA	FAUNA	
AGRELO	Especies	Nombres
	18 especies de vertebrados (17 Exóticas, 1 Nativa)	Carpintero real (Nativa), Paloma doméstica (Exótica), Siete cuchillos (Nativa)
LOS CHACAYES	Especies	Nombres
	18 especies de vertebrados (Todas especies Nativas)	Zorro gris (Nativa), Hornero (Nativa), Chingolo (Nativa)
VISTALBA	Especies	Nombres
	26 especies de vertebrados (23 Nativas, 1 Exótica, una especie de reptil, una especie de anfibio)	Chimango (Nativa), Paloma doméstica (Exótica), Lagarto (Reptil), Sapo Arenero (Anfibios)

FINCA

UBICACION FLORÍSTICAMENTE

AGRELO

Florísticamente pertenece a la Provincia Fitogeográfica del Monte, con la unidad de vegetación predominante estepa arbustiva de *Larrea divaricata*. A escala local, los escasos relictos de ecosistemas naturales se encuentran aislados en forma de parches entre la matriz productiva

LOS CHACAYES

Florísticamente pertenece a la Provincia Fitogeográfica del Monte, con la unidad de vegetación predominante estepas y bolsones de *Larrea divaricata* y *Junellia seriphioides*. A escala local, se encuentra rodeado de algunos emprendimientos agrícolas, pero el paisaje general pertenece al ecosistema natural de la región.

VISTALBA

Florísticamente pertenece a la Provincia Fitogeográfica del Monte y a las unidades de vegetación de los matorrales de *Larrea cuneifolia* y *Atriplex argentina*. A escala local, los escasos relictos de ecosistemas naturales cercanos se encuentran aislados en forma de parches y altamente antropizados.




KAIKEN
WINES *from* ARGENTINA

4.2

Uso del Agua

El consumo de agua en la bodega se debe principalmente a la necesidad de lavado y sanitizado de maquinaria, vasijas, y equipos del proceso productivo, mostrando un consumo netamente estacional, ligado a la temporada de elaboración o vendimia.

Objetivos alcanzados Uso Agua:

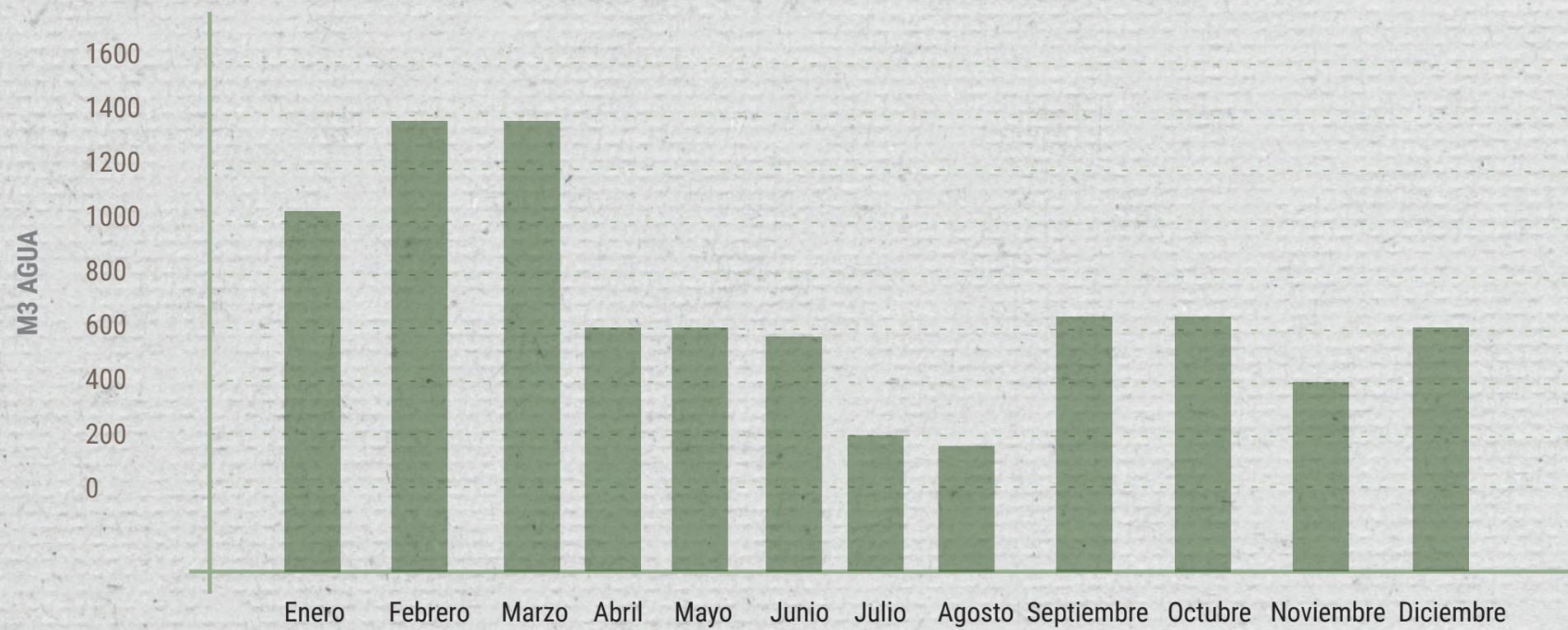
- Riego por Goteo en nuestras fincas.
- Recupero del agua de hidratación de barricas.
- Ajuste de procedimientos de lavado y sanitizado de vasijas, para un menor consumo de agua y reutilización de la misma.
- Incorporación de equipos de presión como hidrolavadoras para realizar un lavado más eficiente a presión con un menor consumo de agua.
- Incorporación de caudalímetros para medir el agua consumida y el agua erogada al efluente para su posterior reúso agrícola.
- Implementación de la limpieza en seco, para minimizar el consumo de agua en el lavado de equipos y maquinarias.
- Reparación de válvulas y pérdidas de agua en cañerías y circuito del agua.





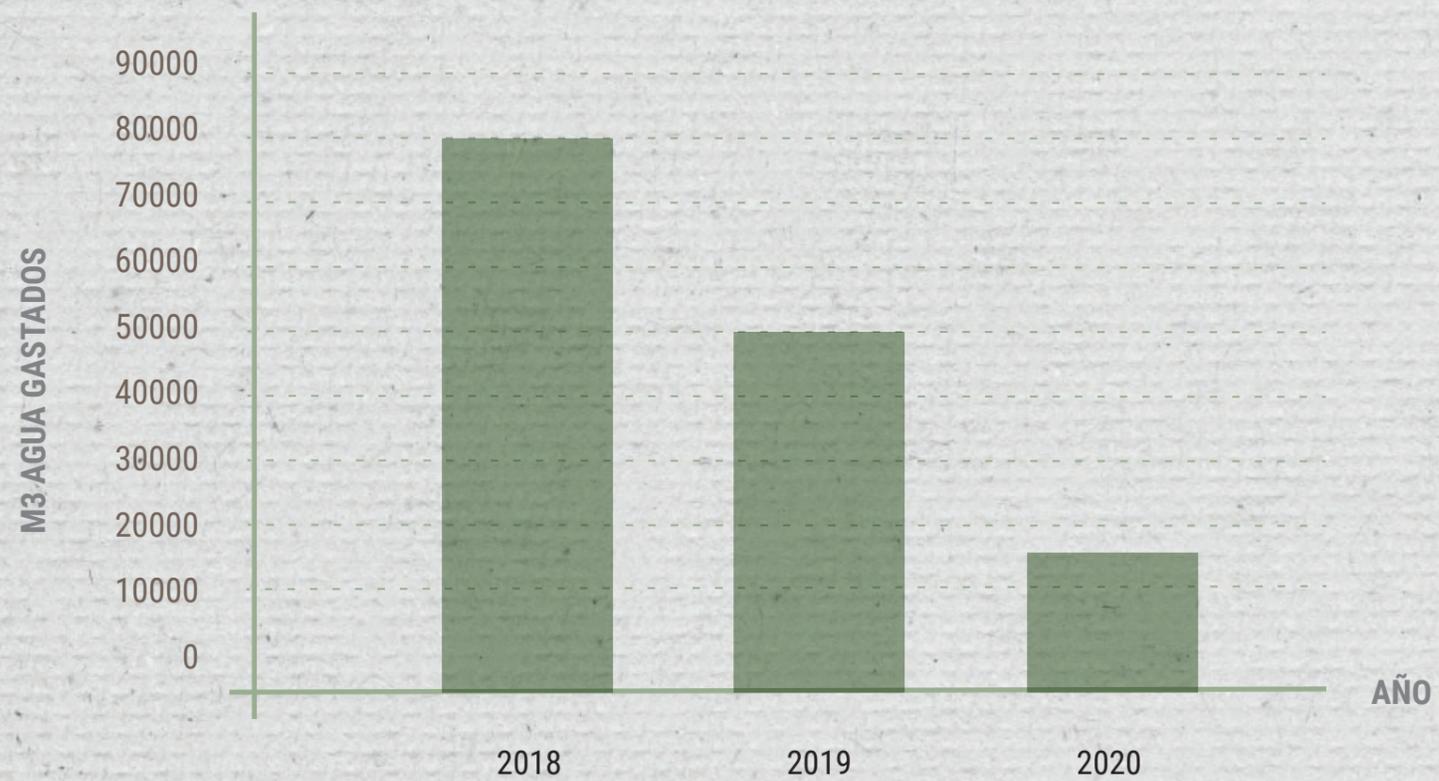

KAIKEN
WINES *from* ARGENTINA

Consumo de Agua 2020

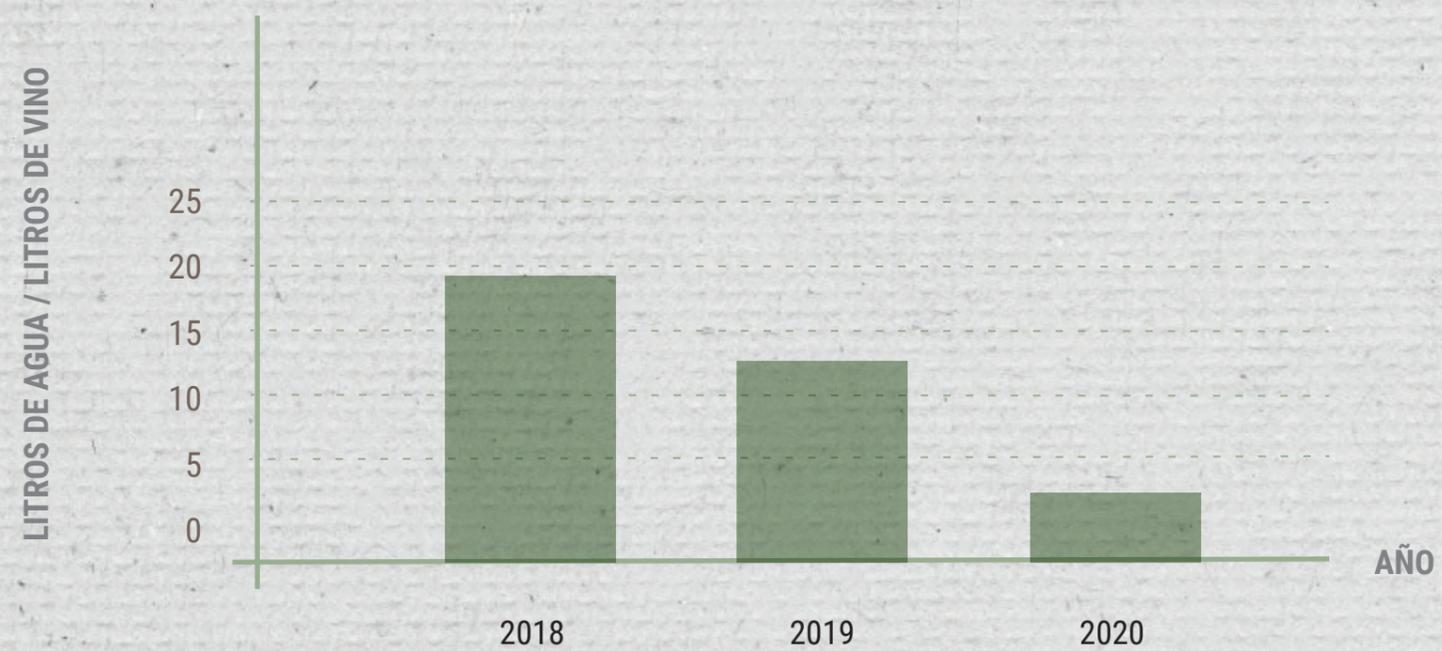


Comparativo Consumo de Agua

 BODEGA | VISTALBA



Comparativo Intensidad de Consumo, Litros Agua/Litro de vino producido



4.3

Uso de la Electricidad

En Bodega Kaiken hemos logrado una disminución paulatina en el consumo de electricidad a lo largo del año, con excepción durante los meses de Vendimia.

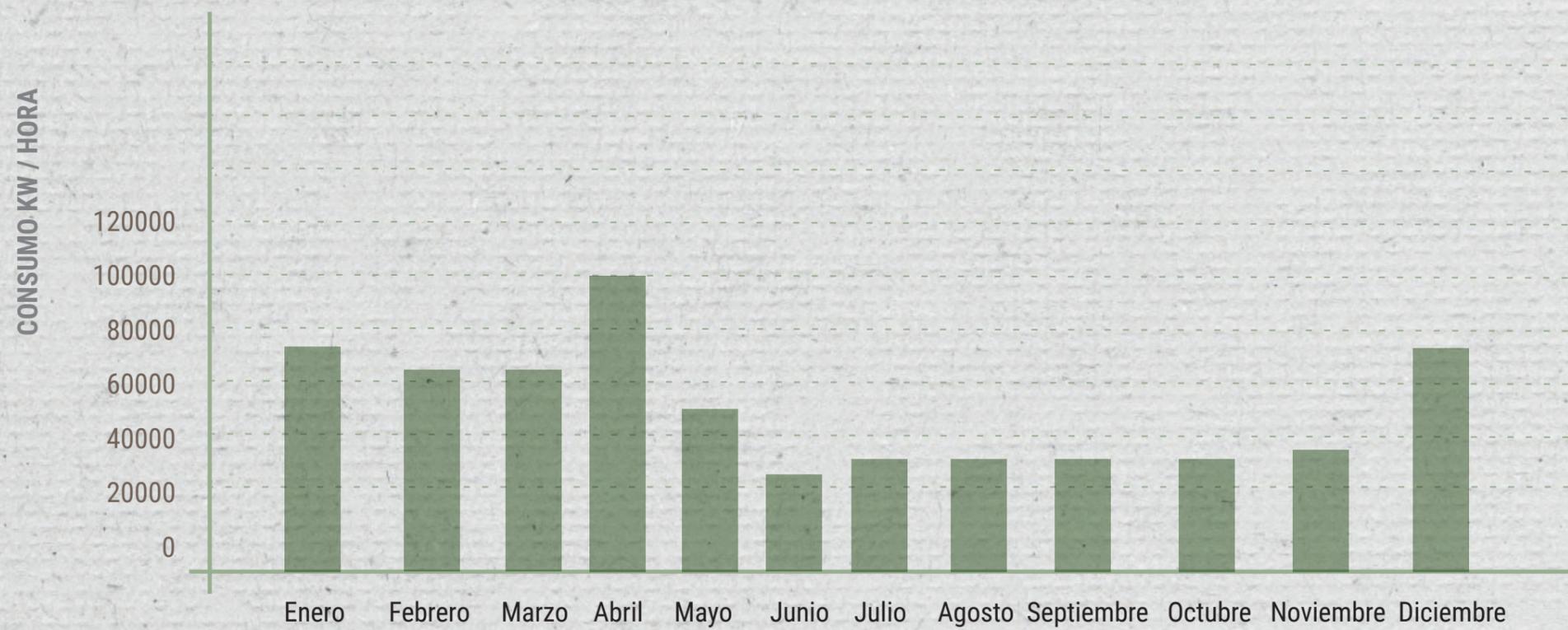
Objetivos alcanzados Uso de la Electricidad 2020:

- Realización del plano eléctrico de la bodega en Vistalba.
- Aislamiento de los tanques pulmones de los equipos de frío a fin de minimizar las pérdidas de carga y optimizar el uso de las frigorías.
- Relevamiento del circuito eléctrico general de la bodega para, identificar sectores, seccionar y comenzar mediciones.
- Capacitaciones al personal, para generar conciencia y lograr acciones correctivas que contribuyan a un uso razonable de la energía eléctrica.



Consumo de Electricidad 2020

Bodega/Finca Vistalba



4.4

Nuestros Suelos

El suelo es uno de los factores fundamentales para el desarrollo y producción de los sistemas agrícolas. Proporciona el medio necesario para el crecimiento y sostén de la planta, y la asimilación de agua y nutrientes.

El crecimiento y sanidad de los cultivos depende de las propiedades físicas (estructura, capacidad de retención y filtración de agua, entre otras), químicas (contenido de materia orgánica, disponibilidad de nutrientes, etc.) y biológicas del suelo (variedad y actividad de los macro y microorganismos).

A lo largo del tiempo, el manejo agrícola intensivo ha contribuido a la degradación del suelo en términos de pérdida de materia orgánica, erosión, pérdida de biodiversidad, contaminación de suelos y agua.



En bodega Kaiken, adoptamos las siguientes prácticas para contribuir al cuidado del suelo:

- Conocimiento del suelo del sistema agrícola
- Labranza conservacionista del suelo.
- Mantenimiento o aumento de la fertilidad del suelo, mediante el uso de residuos orgánicos compostados.
- Conservación y restauración del suelo, reducción de la contaminación.




KAIKEN
WINES *from* ARGENTINA

4.5

Cambio Climático

Reconocemos el Cambio Climático como un fenómeno en curso, con riesgo de impacto en la vida de las personas, ecosistemas y los procesos productivos.

En Kaiken trabajamos para disminuir nuestras emisiones de gases que contribuyen al efecto invernadero, mediante la medición de nuestra huella de carbono, la implementación de medidas de eficiencia energética, el uso de energías renovables y las prácticas agrícolas que disminuyan la emisión y contribuyan a la captura de carbono.

4.6

Packaging

Desde el área de Marketing y Calidad trabajamos constantemente en la búsqueda de nuevos insumos que nos permitan contribuir con la sustentabilidad, es por ello que cada vez más, procuramos la utilización de insumos que sean 100% reciclables tales como: botellas, corchos y cajas de cartón:

INSUMO	CANTIDAD	RECICLABLE
Botellas	1.395.950	SI
Caja Cartón	116.330	SI
Corchos	822.403	SI
Tapas Screw Caps	573.546	SI
Cápsulas	822.450	NO
Etiquetas y Contrapas	2.791.898	NO
Pallets	1.662	SI
TOTAL	6.524.239	

CAPÍTULO 5

CERTIFICACIONES
BODEGA KAIKEN



CERTIFICACIONES

2017

Noviembre 2017

- Certificación ISO 9001 empresa certificadora DNV



- Certificación HACCP empresa certificadora DNV



2020

Mayo 2020

- Vegan Wines



Diciembre 2020

- BPA en las 3 fincas empresa certificadora DNV



- SUSTENTABILIDAD protocolo de BDA (Bodegas de Argentina) en bodega y las 3 fincas



5.1

Detalle de Certificaciones

En Bodega Kaiken contamos con varias certificaciones, que le aseguran al cliente y al consumidor final la calidad y la elaboración de vinos bajo practicas sustentables.

Certificación ISO 9001:

La Norma ISO 9001 elaborada por la (International Standarization Organization) determina los requisitos para un Sistema de Gestión de la Calidad, que pueden utilizarse para su aplicación interna por las organizaciones, sin importar si el producto y/o servicio lo brinda una organización pública o empresa privada. Se centra en la eficacia del sistema de gestión de la calidad para satisfacer los exigencias del cliente.

Los requisitos de la misma son:

1. Desembolso Económico,
2. Cumplimiento de Requisitos Legales
3. Formación del Personal
4. Participación General
5. Tener Experiencia.



Certificación HACCP

La Certificación HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) es un sistema de administración que está centrado en mantener la inocuidad alimentaria a través de la identificación, análisis y control de los peligros externos. Este sistema está hecho para ser implementado a cualquier organización que tenga que ver con la industria de los alimentos desde la cosecha, transformación o elaboración y distribución para el consumo masivo. Dichos sistemas de gestión HACCP son un requisito legal en Estados Unidos y algunos países europeos para todos los niveles de la cadena alimentaria, exceptuando los productores primarios.

Requisitos para obtener dicha certificación:

1. Se debe de realizar un análisis de peligros,
2. Se debe de identificar los puntos críticos del control (PCC),
3. Se requiere establecer límites críticos
4. Se debe de realizar un sistema de vigilancia del control de los PCC
5. Se debe aplicar correcciones cuando el sistema de vigilancia indica que un determinado PCC no está controlado
6. Se debe de comprobar que el sistema HACCP funcione correctamente
7. Se debe establecer un sistema de documentos y registros para poder implementar estos requisitos.



Certificación FSSC 22000

FSSC 22000 es un sistema de certificación de la seguridad alimentaria basado en la norma ISO 22000, ya reconocida internacionalmente, y complementada por normas técnicas, como la ISO TS 22002-1 para la fabricación de alimentos y la ISO TS 22002-2 para la fabricación de envases. La FSSC 22000 se basa en el Programa de requisitos previos (PRP) pertinente del sector y los requisitos adicionales definidos por la FSSC.

La certificación FSSC 22000 puede aplicarse a empresas de cualquier tamaño o complejidad en la cadena de suministro de la alimentación. Aquí se incluye a fabricantes de todo tipo de comida y bebida, fabricantes de aditivos o ingredientes, fabricantes de pienso para animales y fabricantes de envases.

La certificación FSSC 22000 es un estándar de seguridad alimentaria de referencia de la Iniciativa mundial de seguridad alimentaria (GFSI).



Certificación BPA

El término Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) hace referencia a una manera de producir y procesar los productos agropecuarios, de modo que los procesos de siembra, cosecha y pos-cosecha de los cultivos cumplan con los requerimientos necesarios para una producción sana, segura y amigable con el ambiente.

Así, las Buenas Prácticas Agropecuarias:

- Promueven que los productos agropecuarios no hagan daño a la salud humana y animal ni al medio ambiente.
- Protegen la salud y la seguridad de los trabajadores.
- Tienen en cuenta el buen uso y manejo de los insumos agropecuarios.



Certificación Sustentabilidad Bodegas de Argentina

Este Protocolo 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 (cámara empresaria que nuclea a la mayoría de las bodegas del país). 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.

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.

Acciones con enfoque en una producción vitivinícola sustentable:

1. Viticultura.
2. Manejo del agroecosistema.
3. Manejo de suelo.
4. Manejo del riego.
5. Calidad del agua en bodega.
6. Reducción y manejo responsable de nuestros residuos.
7. Eficiencia en el consumo de energía.



Certificación Vegan Society

La Vegan Society es una organización benéfica registrada, y es la sociedad vegana más antigua del mundo fundada en el Reino Unido en noviembre de 1944 por Donald Watson.

Las certificaciones registradas con el sello vegano de esta sociedad son mundialmente reconocidas, especialmente en Europa, Estados Unidos, Canadá y Australia.

El requisito principal para poder obtener esta certificación es que no se haya utilizado ningún producto de origen animal (Ovoalbuminas, caseína y Lisozima) en los procesos de elaboración del vino.

Para ello, contamos con el apoyo del CIATI, reconocido instituto de investigación en Argentina, quien analizó cada uno de nuestros vinos y determinó que en ninguno caso se utilizó derivados de animales.



KAIKEN

WINES *from* ARGENTINA

www.kaikenwines.com

 [kaikenwines](https://www.instagram.com/kaikenwines)
