



## Bodega Cuatro Rayas, vino *green & social*

Desde una pequeña localidad vallisoletana, la cooperativa Bodega Cuatro Rayas elabora Verdejo para el mundo. Sus instalaciones en La Seca producen 15 millones de botellas de vino al año que se distribuyen en más de 50 países – incluyendo Estados Unidos, Rusia, México, China o Japón –; desde su nacimiento en 1935, la bodega se ha posicionado como un referente en la elaboración de vinos blancos y, además, en los últimos años ha obtenido numerosos reconocimientos por sus tintos, rosados, frizzantes, generosos y vermús.

Desde sus orígenes, el cuidado del campo y el bienestar de quienes habitan el medio rural han sido una de las prioridades de la Cooperativa; esta filosofía marca el carácter de la bodega e inspira el actual Plan Estratégico, que establece que la misión de Bodega Cuatro Rayas es garantizar la sostenibilidad y el relevo generacional en el entorno vitivinícola. En 2019, Cuatro Rayas ha reforzado este compromiso con el medio natural y social en que desarrolla su actividad con el lanzamiento de *green & social*, un sello propio que ampara las acciones implementadas en todas las fases de producción de sus vinos para la mejora del nivel de vida de sus socios y trabajadores y la preservación medioambiental.

Ubicada en la localidad de la Seca, corazón de la DO Rueda, la bodega produce en torno al 20% de la producción de la denominación de origen, una zona cuyos vinos suponen más del 10% de las ventas de vino en España. Cuatro Rayas es una marca líder cuyo nombre aglutina la pasión por la uva de trescientos socios viticultores que suman más de 2.400 hectáreas de viñedo propio.

### **UNA BODEGA DESTINADA A GRABAR SU NOMBRE EN LA HISTORIA DEL VINO ESPAÑOL**

Hay vinos que han marcado con letras de oro su nombre en la historia de este producto y Cuatro Rayas estaba llamado a hacerlo incluso antes de nacer. En concreto hace más de un siglo, momento en que se plantaron las cepas de las que hoy se recogen las uvas con que se elabora la actual joya de la corona de la Denominación de Origen Rueda, una de las regiones con más peso en la elaboración de vinos blancos de España.

Bodega Cuatro Rayas –que se estableció como cooperativa Agrícola Castellana en el año 1935– es hoy una de las bodegas más prestigiosas por sus verdejos, que son líderes dentro del consumo de vinos blancos en España y que, además, cuentan con una gran influencia y reconocimiento en los mercados exteriores. Además de esta variedad de uva –autóctona del territorio en que se ubica la bodega y de la que Cuatro Rayas posee una pequeña parte de viñedos centenarios plantados en ‘vaso’ o ‘pie bajo’ y, en gran parte, prefiloxéricos –, la Cooperativa elabora y distribuye vinos a partir de



Sauvignon Blanc, Tempranillo, Viura y Palomino Fino. De esta última variedad, de la que actualmente no está permitido plantar nuevas cepas en la DO Rueda, Bodega Cuatro Rayas conserva algunos viñedos con los que elabora sus tradicionales vinos generosos. Además, su cartera de productos incluye vermús elaborados a partir de los vinos de la bodega y aromatizados con una selección especial de extractos botánicos escogidos por sus enólogos.

La tradición y la tecnología conforman el binomio ideal para lograr que la experiencia de beber un vino blanco sea perfecta. En la elaboración de los vinos de Bodega Cuatro Rayas se conjugan más de ochenta años de historia: el legado de las cuarenta vendimias del que hasta hace muy poco era uno de sus enólogos, Ángel Calleja –que permanece como socio y rector de la cooperativa– combinado con la tecnología más puntera para controlar todos los procesos. Todo esto permite mantener la máxima calidad añada tras añada. Se puede hacer buen vino una vez, pero mantener el nivel a lo largo de los años es un reto para el que es indispensable preservar las mejores tradiciones al tiempo que se está abierto a la innovación.

Cuatro Rayas presume en estos momentos de tener unas modernas instalaciones ubicadas en dos bodegas en plena cuna del Verdejo, en la localidad de La Seca. La bodega ha sido certificada con las normas de calidad BRC (British Retail Consulting) e IFS (International Food Standard), imprescindibles para comercializar en los mercados europeos. Estas certificaciones avalan el interés que tenemos por lograr una excelente calidad en todas y cada una de las fases de elaboración de nuestros productos.

### **TRES GENERACIONES DE ENÓLOGOS PARA UN VARIADO ABANICO DE VINOS**

Desde la fundación de la bodega en 1935, el proyecto vitivinícola ha tenido como pilar fundamental el trabajo en equipo, una especial ligazón entre el viticultor que mima la uva y el enólogo que hace que ese fruto exprese sus mejores características en forma de vino. En la actualidad, Bodega Cuatro Rayas cuenta con un departamento de enología en el que destacan dos amantes de la elaboración de vino que pertenecen a dos generaciones y que son el mejor ejemplo de la colaboración entre profesionales, pero sobre todo entre amantes de los vinos de calidad. Siguiendo el testigo de Ángel Calleja –enólogo de la primera generación y que durante cuarenta vendimias fue el principal baluarte del vino de Cuatro Rayas y de la Denominación de Origen Rueda– están Elena M. Oyagüe, directora Técnica que suma una veintena de años de labor y dedicación a la bodega, y Roberto L. Tello, enólogo que con apenas un lustro a sus espaldas ya ha demostrado que las nuevas generaciones llegan pisando fuerte.

Calleja, maestro de maestros, transmitió todo su saber hacer y secretos a estos dos enólogos más jóvenes llamados a tomar el testigo y asumir el reto de hacer vino en una de las bodegas con más solera de la DO. Cada uno aporta un punto de vista y un trabajo enfocado a que los vinos de Cuatro Rayas sigan haciendo las delicias de unos consumidores nacionales e internacionales cada vez más exigentes. Estas tres generaciones trabajan de la mano para aportar diferentes puntos de vista en un rango



de vinos muy variados: verdejos, tempranillos y sauvignones; vinos jóvenes, crianzas sobre lías, crianza en bodega, solera, fermentados en barricas o vinos frizzantes de baja graduación. Un amplio abanico de vinos para el que todas las mujeres y todos los hombres que forman parte de la familia de Bodega Cuatro Rayas son indispensables. El 80% del vino producido se elabora con la variedad verdejo.

### **APUESTA POR LA SOSTENIBILIDAD MEDIOAMBIENTAL**

Bodega Cuatro Rayas lleva años trabajando por ser una bodega responsable con el medio ambiente. Fue la primera de Castilla y León en calcular su huella de carbono y desde hace años trabaja para reducirla al máximo en su gestión logística. Está, además, comprometida con Ecovidrio, entidad sin ánimo de lucro encargada de gestionar el reciclaje de todos los envases de vidrio. La primera línea de actuación a la que nos comprometemos se refiere a la adopción de medidas de reducción del peso de los envases primarios; es decir, en nuestro caso, la utilización de botellas más ligeras. Otro objetivo marcado tiene que ver con el peso de envases terciarios, en virtud del cual se reducirá el micraje del film estirable (para la paletización) y /o retráctil (para agrupar envases primarios); es decir, el plástico que envuelve los palés tiene el espesor mínimo. Otro de los compromisos de Cuatro Rayas con Ecovidrio se refiere al aumento del porcentaje del material reciclado usado en nuestra bodega, y no solo de los envases, sino también de los embalajes de cartón. Esto último se refiere a las cajas, la cuales son de materiales reciclados y en algunos casos, como en la papelería o en cada vez más etiquetas, cuentan con los sellos de FSC (Forest Stewardship Council).

En los últimos años se ha primado también el uso de cierres ('corchos') fabricados a partir de derivados de la caña de azúcar: Normacor Classic Green es 100% reciclable y está fabricado a base de materiales naturales. Este tipo de tapón novedoso ofrece cierres de alta calidad, aunque su principal ventaja tiene que ver con que ofrece un extraordinario control de la entrada de oxígeno dentro de la botella. Además de la gestión de oxígeno, otra de sus particularidades es que es el primer tapón del mundo con huella de carbono prácticamente nula para los vinos de calidad. Por otro lado, se está trabajando de la mano de proveedor en el desarrollo de cápsulas de complejo sin derivados plásticos y tintas al agua.

Bodega Cuatro Rayas cuenta, asimismo, con la certificación Europea de Agricultura Ecológica y de producto Vegano en varias de sus principales referencias. Además, desde 2019 la cooperativa cuenta con su propio emblema en defensa de la sostenibilidad vitivinícola y social: *green & social*, un sello que ampara el compromiso de Cuatro Rayas por el respeto al medio ambiente y hacia las personas. *green & social* son los dos términos que resumen la filosofía verde que tiene al bienestar de la gente como centro de atención; el diseño de este sello representa una uva y una cara sonriente conectadas por dos flechas que forman un círculo y pone de manifiesto la interdependencia de la sostenibilidad del medio natural y de las personas que habitan en él. Junto con la presentación de este marchamo propio que acredita la sostenibilidad de nuestros productos, se hizo público el nombramiento de Álvaro Gago como director de Sostenibilidad de la bodega, cargo que actualmente compagina con sus funciones como director de Comunicación de Bodega Cuatro Rayas.



## **COMPROMISO CON EL ENTORNO SOCIAL**

Más de 80 años después de la fundación de la Cooperativa, cerca de 400 personas –cuyo origen y destino está arraigado ahora a viñas de 30 pueblos – tienen como objetivo fundamental garantizar el porvenir de las gentes que los trabajan. Bodega Cuatro Rayas tiene el compromiso de generar trabajo en esta zona rural, así como el de promover acciones de Responsabilidad Social que conlleven la mejor calidad de vida de sus habitantes; en este sentido, la bodega es patrocinadora de eventos culturales, gastronómicos y deportivos. Destaca su inversión en los últimos años como patrocinador del Real Valladolid Club de Fútbol, el Concurso Nacional e Internacional de Pinchos y Tapas, La Semana Internacional de Cine de Valladolid (Seminci) y un largo etcétera, todo ello con el objetivo de mejorar la calidad de vida de sus socios, empleados y también de los habitantes de las tierras donde tiene lugar su actividad.

Junto con estas iniciativas, Bodega Cuatro Rayas trabaja activamente por el bienestar y la garantía de las condiciones laborales de sus más de 80 empleados. Además de propuestas de formación continuada para todos los trabajadores y socios de la Cooperativa en materias útiles para su desempeño laboral o de propuestas diversas en materia de comunicación interna, como el desarrollo de una App corporativa o la implementación de un canal de denuncias..., en 2019 se constituyó por iniciativa de la empresa un Comité de Igualdad – posteriormente impulsado por el Real Decreto-ley 6/2019, de 1 de marzo, de medidas urgentes para garantía de la igualdad de trato y de oportunidades entre mujeres y hombres en el empleo y la ocupación, de obligatoria aplicación antes de 2022– compuesto por representantes de Gerencia, Recursos Humanos, Comité de Empresa, Comunicación, Dirección Técnica, Producción y Ventas. El objetivo de este comité es el desarrollo de un Plan de Igualdad con aplicación activa y medidas de actuación sobre las condiciones de trabajo, la selección y contratación de nuevos empleados, la formación, la conciliación, la clasificación y promoción profesional, las retribuciones, la infrarrepresentación femenina y la prevención del acoso laboral, sexual o por cuestiones de género. Actualmente el proyecto se encuentra en fase de diagnóstico mediante el análisis de los datos obtenidos en estas materias entre 2017 y 2019; posteriormente y a la luz de las conclusiones obtenidas del estudio, se procederá a la redacción de un Plan de Igualdad que recoja e impulse el desarrollo e implementación de medidas que ayuden a paliar las deficiencias que pudieran ser detectadas, optimizando las condiciones laborales de los empleados de la Bodega.

## **FORTALEZA ECONÓMICA Y CAPITAL HUMANO**

La cooperativa ha estrenado el año 2020 con el ímpetu y la fortaleza que otorga el trabajo bien hecho, tanto por parte de los socios como de los trabajadores que durante la pasada campaña llevaron a cabo una entusiasta labor. La facturación en 2019 alcanzó los 30 millones de euros. Este nuevo récord histórico ha consolidado a la cooperativa entre las 4 mayores bodegas de Castilla y León en volumen de negocio.

Las ventas anuales de Bodega Cuatro Rayas superan los 15 millones de botellas en una gran variedad de marcas favoritas en el consumo del vino blanco en España y los productos de la bodega son líderes indiscutibles entre los consumidores de Castilla y



León, el hogar de la Denominación de Origen Rueda. Las ventas internacionales refuerzan la cuenta de resultados: con una presencia notable en el mercado alemán, seguido de Holanda y Gran Bretaña, el listado de países en los que se pueden encontrar vinos Cuatro Rayas alcanza los 50 destinos, incluyendo Estados Unidos, Rusia, México, China o Japón. Aunque Cuatro Rayas es la marca insignia de la bodega, hasta 30 marcas producidas y distribuidas desde las instalaciones lasecanas se encuentran disponibles en todo el mundo; algunas marcas de referencia son Azumbre, Visigodo, Nave Sur o Bitácora.

Esta fortaleza económica es fruto del trabajo del equipo de profesionales que lidera su director Gerente, Vicente Orihuela Villameriel. En la actualidad unos 80 trabajadores forman parte de la plantilla fija de la firma distribuidos entre personal de Campo, Bodega, Administración, Mantenimiento, Equipo Comercial, Enoturismo y Comunicación. Algunos departamentos con peso específico dentro del organigrama de la bodega son Exportación, Operaciones, Viñedo, Alimentación, Comunicación y Sostenibilidad. Las recientes inversiones en instalaciones y recursos humanos han dotado a la empresa con un alto grado de estabilidad y la posicionan con grandes ventajas competitivas frente al resto de bodegas de la propia Denominación de Origen, así como en el ámbito nacional e internacional.

El saldo de capital humano de Bodega Cuatro Rayas lo completan los más de 300 socios que componen la Cooperativa. En junio de 2017, los socios eligieron en Asamblea General Ordinaria a los nuevos miembros de su Consejo Rector, unas elecciones donde el viticultor de la Denominación de Origen Rueda Ignacio Martín Obregón fue nombrado nuevo presidente de la bodega. Durante dicha Asamblea se puso de manifiesto la labor de sus predecesores, Fernando Prieto García, quien durante ocho años como presidente de Bodega Cuatro Rayas trasladó al proyecto su visión de progreso y espíritu de liderazgo sentando las bases para que los cooperativistas afronten el futuro con optimismo económico y compromiso social. Fernando Prieto fue elegido en 2009 en sustitución de Amador Diez, quien fuera presidente durante dos décadas.

### **VINOS DE LAS DO RIBERA DEL DUERO, DO TORO Y DO RIOJA**

La enóloga Elena M. Oyagüe, directora técnica de Bodega Cuatro Rayas, ha sido la responsable de hacer una selección especial de un tempranillo que está llamado a convertirse en un nuevo referente de la Ribera del Duero. Cuatro Rayas Cuarenta Vendimias Ribera del Duero es producto de uvas de viñedos de 40 años y es ya el segundo vino de la bodega en dicha denominación de origen, un proyecto nacido en la localidad de Fuentecén hace un par de años y que ha hecho que la bodega líder en elaboración y comercialización de blancos de Rueda se haga un hueco en la comercialización de vinos tintos de calidad. Por otro lado, desde la vendimia de 2017 la bodega colabora con una prestigiosa bodega de la DO Toro para elaborar vinos de esta denominación de origen bajo el paraguas de calidad que supone Bodega Cuatro Rayas.

### **ACTIVIDADES PARA LA PROMOCIÓN DEL VINO**

Bodega Cuatro Rayas participa activamente en acciones para dar a conocer el mundo del vino y poner en valor el viñedo y su entorno. El programa de visitas de la bodega incluye



tres tipos de experiencias: Visita Cuatro Rayas, Experiencia Cuarenta Vendimias y Tour Vino & Queso.

La Visita Cuatro Rayas incluye un recorrido guiado por las instalaciones originales de 1935 y la cata de la gama Cuatro Rayas Vendimia Nocturna (Verdejo, Sauvignon Blanc y Ribera del Duero Tempranillo). Degustando estos tres vinos –la gama clásica de la bodega– el visitante podrá viajar en el tiempo y descubrir la historia y la pasión de los socios viticultores, que llevan más de ochenta años trabajando por mantener el legado histórico de los fundadores de la cooperativa.

La Experiencia Cuarenta Vendimias comienza con una visita guiada por las instalaciones: salas de barricas, sala de elaboración, depósitos de hormigón y subterráneos. A continuación, los asistentes tienen la oportunidad de catar la gama Cuatro Rayas Cuarenta Vendimias (Verdejo, Sauvignon Blanc y Ribera del Duero Tempranillo), elaborada a partir de una selección especial de uvas procedentes de viñas con al menos cuarenta años de antigüedad.

El Tour Vino & Queso consiste en una experiencia doble en la que descubrir los secretos de elaboración del queso artesano Campoveja (Serrada, Valladolid) y de los vinos de Bodega Cuatro Rayas (La Seca, Valladolid). En esta visita se disfruta de los dos elaboradores: visitando la quesería con las salas de recepción, salmuera, cavas de maduración de los quesos castellanos, sala de afinado del queso de autor y el ahumadero y –una vez en la bodega– la nave original de 1935, las salas de barricas, los depósitos de hormigón, etc. Al finalizar cada parte de la actividad, se realiza una cata de cuatro quesos castellanos y de autor acompañados de Cuatro Rayas Vendimia Nocturna Verdejo –en la quesería– y de una cata de tres vinos de la bodega – en la vinoteca–.

Además de conocer de primera mano la bodega mediante estas visitas, el público dispone de espacios en las instalaciones para la celebración de congresos, reuniones, juntas o encuentros informales. Las salas en alquiler tienen capacidad para albergar grupos de hasta 200 personas y están adaptadas para cursos de formación con apoyo audiovisual; además, las instalaciones cuentan con una sala de catas con vistas al viñedo con espacio para reuniones de hasta 12 personas y una terraza *chill out* para ocasiones íntimas o informales.