

Bones pràctiques de Responsabilitat Social de les Empreses de Vilafranca del Penedès

Caves Gramona



Nom: Caves Gramona, SA

Sector d'activitat: Viti-vinícola

Activitat : Elaboració i comercialització de cava i vi

Nre. Treballadors/es: 50

Pàgina web:
www.gramona.com

Adreça i contacte:
Carrer de la Indústria, 36,
08770 Sant Sadurn d'Anoia (Alt Penedès)

Telèfon: 938 910 113
E-mail: cava@gramona.com



Descripció de l'empresa

Caves Gramona és una empresa familiar nascuda al 1881 que va començar produint vins i avui també es dedica a l'elaboració de caves. Després de més de cent vint-i-cinc anys, es troba a la cinquena generació dels Gramona-Batlle.

L'any 1881, Pau Batlle, va aprofitar la creixent demanda francesa de vins de la zona produïda per la plaga de fil·loxera i va construir les instal·lacions de vinificació al "Celler Batlle" i va esdevenir un dels "negociants" més reconeguts del Penedès. El "Celler Batlle" ha estat el centre d'entrada de raïm i vinificació de la família durant 120 anys, fins a la verema del 2001.

Josep Gramona, besavi de l'actual generació, neix a mitjan segle XIX en una família de viticultors i fusters radicada al Penedès. El germà gran de la família Gramona hereta les terres i el negoci familiar, i en Josep, el més petit, marxa a fer fortuna a Barcelona. A finals de segle, el senyor Josep tenia diverses tavernes al casc antic de la ciutat, era President del Gremi de Taverners de Barcelona i cofundador del diari "La Vid Catalana". Tenia una segona residència a Sant Sadurn d'Anoia, on el seu magatzem de vins anava creixent.

Sobre els valors empresarials, expliquen que intenten treballar en el respecte a la individualitat i a la llibertat d'idees, i mantenir independència dels corrents o les modes, **fomentant la responsabilitat per l'entorn social i cultural**, amb un segell de sobrietat, discreció i elegància. Coronen la presentació amb un atribut de marca centrat en la màxima qualitat, amb una exigència que es fa palpable en tot el procés de producció, des de la vinya fins a la selecció del circuit de distribució. És el que expressa l'escut familiar "Viti, Vini, Vitae": el cep, el vi, la vida, una síntesi de la història familiar amb doble tradició de viti- i vinicultors.

Compromisos amb al medi ambient

"un exemple de cava sostenible"

Disposen de les normes ISO 9001 i 14001 de **qualitat i gestió ambiental** respectivament, però el seu compromís va més enllà. Empesos per la voluntat de reduir l'impacte ambiental i considerar des de totes les perspectives la manera d'afavorir el terrer on creixen les vinyes, aquesta cinquena generació de Gramona, liderada per Jaume i Xavier Gramona, ha iniciat un procés de modernització que passa per un model de **sostenibilitat integrada a l'estratègia de gestió empresarial**.

En matèria ambiental podem parlar de la construcció del Celler Batlle, i

“Amb la construcció del Celler Batlle 2001, han emprès una nova odissea”



“L'agrologia és una melodia on el terrer és la partitura, la planta

Desenvolupament sostenible:
La geotèrmia estàtica



“La terra ens dona el fruit i la terra ens ajuda a transformar-lo”

l'aposta clara per la preservació i millora del terrer a través de mètodes innovadors fruit d'estudis científics que ens fan retornar als orígens de l'agricultura natural i tradicional com la **biodinàmica**, que integra el respecte per la flora i la fauna autòctones, i l'**agrologia**, que es basa a “tornar a la terra el que la terra ens dóna”.

La verema del 2001 va marcar ja que es va construir un celler nou i futurista, el "Celler Batlle", enterrat a la muntanya, d'on sobresurt només 4 metres, fet que minimitza l'impacte en el paisatge. Aquest celler disposa d'un dels sistemes de recepció i tractament del raïm blanc més modern existents que permet que es puguin dur a terme tècniques exquisides de tractament manual del raïm, moviment per gravetat, màxim control de qualitat, temperatura i fermentació. El celler vell, envoltat d'una forta pressió urbanística, s'ha transformat en magatzem agrícola i es continua treballant a la cava del carrer Indústria, que alberga l'elaboració dels caves de més llarga criança.

La primera etapa en aquest procés de modernització va ser l'edificació d'aquest celler l'any 2001 seguint les normes d'arquitectura bioclimàtica i la seva integració al paisatge, projecte que va ser presentat al EcoSostenibleWine 2010.

Des de la seva concepció es van tenir en compte tots els aspectes a fi d'aconseguir un celler amb unes exigències energètiques mínimes. Posteriorment, i per requisits de la climatologia, s'han anat introduint mesures, sempre amb el criteri de la sostenibilitat i l'eficiència energètica com a punts de referència.

En aquest sentit podem parlar de la **geotèrmia**, un dels sistemes per a mantenir la temperatura interior més sostenibles que existeix avui. Gràcies a aquest sistema, i al fet d'estar construït dins la terra que ja constitueix un aïllant natural, s'ha pogut prescindir dels reforços d'energia fòssil que havien d'utilitzar anteriorment durant l'estiu, amb puntes de calor molt pronunciades que els exigien una despesa energètica important amb la consegüent emissió de CO².

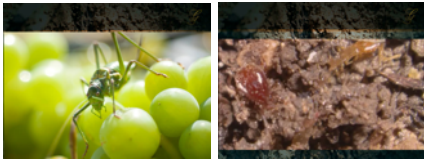
La geotèrmia, introduïda al 2011, també els permet abaixar la temperatura del raïm acabat de recollir. Abans l'havien de refredar per mitjà d'un generador de gasoil, mentre que avui usen zero energia fòssil en aquest procés. Els pous de refrigeració, que arriben a 150 metres de fondària, permeten abaixar uns 10 graus de mitjana la temperatura de l'aigua per refrigerar les premses i els dipòsits.

Per altra banda, a l'hivern no tenen tanta despesa en calefacció gràcies al terra radiant, que funciona amb energia geotèrmica i poden arribar a estalvis del 20-30%, cosa que els permetrà de recuperar la inversió feta en un termini de sis anys.

La **inquietud** i sensibilitat de Jaume Gramona va venir a partir d'adonar-se de l'empobriment de la terra, assistir a conferències, i també de captar com alguns mercats madurs, com l'alemany o parcialment els EUA, valoraven cada cop més aquests aspectes, cosa que té una evolució més lenta en el mercat espanyol.

A partir d'aquesta preocupació van començar a explorar i classificar la qualitat i l'especificitat dels terrers. S'està portant a terme un projecte de

Preservar la biodiversitat



Elaboració del propi compost ecològic



És imprescindible la unió entre el regne animal i el món vegetal, així com la seva dependència recíproca



Actualment Gramona té l'únic vi d'agulla ecològic d'Espanya, un vi rosat, el Xarel·lo i el Sauvignon Blanc fermentat en barrica. Arribant al 2013 el seu primer cava reserva

col·laboració amb el LAMS, laboratori d'anàlisi especialitzat en l'estudi ecològic del perfil del sòl per restaurar-ne la **biodiversitat** i per millorar la qualitat i la tipicitat dels vins i els productes agrícoles, creat per Claude i Lydia Bourguignon, científics reconeguts a nivell internacional. Van anar observant com a mesura que la temperatura augmenta el comportament és diferent, fet que no es dona tant en les espècies autòctones però sí en les foranes com el Pinot Noir.

Respecte a la biodiversitat del terreny es tracta de saber com enriquir de forma sostenible, com retrobar un equilibri inspirat pels antics pluriconreus: elaboració de compost, de maceracions biodinàmiques i reintroducció d'animals. L'animal pot intervenir en el manteniment de la parcel·la (menjant herbes i fulles entre ceps de la vinya, en els talussos, en els marges dels camps i camins, en els boscos...). El seu cost energètic i ambiental és menor comparat amb les màquines, aporta una plusvàlua en la imatge de la finca i produeix un adob natural.

També cal esmentar la construcció i posada en marxa el 2010 d'una **depuradora biològica** per llacunació, sense cap impacte visual dins de l'entorn del celler, dimensionada per atendre les necessitats puntues del celler que es donen en èpoques de verema. I es disposa també d'una bassa que recull les aigües pluvials.

En els processos d'elaboració sempre prevalen els criteris de sostenibilitat. Per exemple, en la crioeextracció que es du a terme en la fabricació del vi de glass, s'utilitza nitrogen líquid. El raïm és congelat directament a 8º sota zero, de manera que es millora la qualitat del producte resultant i es redueix la despesa energètica.

També cal destacar que totes les terres en propietat, que representen gairebé la meitat de la totalitat, es conreen amb **procediments ecològics**, mentre que pel que fa a la resta han anat col·laborant activament amb els pagesos i ja estan a prop de 100%.

Un altre element a tenir en compte en aquest procés d'integrar comportaments sostenibles és el tipus de poda que apliquen. Pel que fa al raïm Riesling, han optat per la **poda en lira**, un mètode tradicional manual, sense podadores elèctriques, que afavoreix un microclima òptim de les fulles i el fruit, a més a més d'una relació idònia entre la part aèria i la part soterrada de la vinya.

Avançant en la idea de sostenibilitat i transparència, Gramona ha efectuat un estudi sobre el seu impacte en la petjada de carboni. Donat que la informació obtinguda, tot i ser rellevant, és massa genèrica, actualment està en fase de realització un estudi aplicat a un producte específic, essent l'escollit el Cava Imperial de Gramona pel seu major impacte.

Cal dir que les ampolles són el principal causant de les emissions de CO², de manera que el gruix és un factor determinant. Aquest fet influeix en la complexitat dels estudis, ja que cal la col·laboració dels fabricants perquè aportin dades, i així podran indicar l'impacte ambiental de cada ampolla amb la millor qualitat informativa. Així mateix, estan realitzant **estudis** per valorar la possibilitat de reduir el gruix del vidre de les ampolles, que constituïria un abaratiment important de cost energètic i menys pes de transport.

Val a dir que l'esperit emprenedor i innovador que els caracteritza és el que

Empremta de carboni

Anàlisi del cycle de vida de la nostra empresa i per producte.

- *Eliminació dels combustibles fòssils*
- *Reducció del pes de les ampolles*



els ha empès en aquesta direcció, coneixedors de les **tendències dels mercats exteriors**, cada vegada més exigent quant a comportaments sostenibles, no només en matèries ambientals sinó també en aspectes socials i econòmics.

Gramona ha decidit també participar en la **revalorització d'espècies locals**, com el gall del Penedès, o espècies en via d'extinció, com les vaques de l'Albera, una raça de mida mitjana originària del nord de Catalunya, que es va introduir en els boscos amb la col·laboració de l'Institut de Recerca de Tecnologia Agroalimentària (IRTA).

Compromís amb la innovació

Caves Gramona incorpora una filosofia d'R+D, una voluntat expressa de recerca i innovació que han focalitzat en cinc línies:

- Canvi climàtic
- Viticultura ecològica
- El celler Batlle
- El vi de Glass i el Gra a Gra Pinot Noir
- L'escumalitat

Els orígens de caves Gramona els trobem en l'elaboració de cava. La curiositat i voluntat d'innovació els va conduir a començar a experimentar amb l'elaboració del vi, fet que es va produir quan Jaume Gramona va tornar dels seus estudis a França.

En aquests darrers anys s'han creat noves fites de concepte, el cava "Argent" i la "Col·lecció d'Art", fruits de diverses iniciatives per la voluntat de crear productes diferents en moments significatius com ara el canvi de mil·leni. Posteriorment han abordat altres àmbits com ara l'elaboració de vi de glass, resultat de l'estudi de les tècniques de crioextracció, o el gra a gra Pinot Noir, un vi **fruit de la investigació a propòsit del canvi climàtic**. I ara per ara és imminent la sortida al mercat del seu **més llarga criança**, Enoteca Gramona, un cava de 12 anys, resultat de l'interès per experimentar amb nous plantejaments.

Gramona conjuntament amb altres bodegues ha participat activament en el projecte Cenit Deméter "Estrategias y Métodos Vitícolas y Enológicos frente al Cambio Climático. Aplicación de Nuevas Tecnologías que Mejoren la Eficiencia de los procesos resultantes" en col·laboració, entre d'altres, amb la Universitat Rovira i Virgili, UPM, Univ. Salamanca, CNB-CSIC, IFI-CSIC, Fundació Bosch i Gimpera, Univ. Zaragoza, UAB, IATA-CSIC, Centro Príncipe Felipe i Incavi.

Impactes econòmics

Caves Gramona entén la importància de generar un impacte econòmic en el territori de manera sostenible. Amb aquesta finalitat s'impulsen accions que aconseguen estimular l'interès dels visitants fomentant la idea de destinació turística responsable.

A fi d'oferir al visitant de Caves Gramona una experiència diferent, l'empresa



Xarel·lo

Proporciona l'ADN adequat per tal que els vins siguin frescos i no s'oxidin amb el pas dels anys

Estació meteorològica



“Són reconeguts per liderar la recerca de coneixements que millorin el treball a la vinya i al celler”

ha adquirit l'edifici adjacent, l'antiga cava Anglada, la qual cosa permetrà modificar el conjunt d'edificis de forma que el visitant tingui una percepció precisa del cava i el seu elaborat procés de fabricació.

Pel que fa al producte, actualment la producció de vi i cava està força equilibrada en percentatges i aquesta diversificació els ha permès **millorar la sostenibilitat empresarial** en el sentit que l'elaboració i comercialització del vi té un retorn econòmic més ràpid i han guanyat *equilibri respecte a la immobilització econòmica que suposava el cava, d'entre 3-4 anys mínim, fins a 10-12 anys el producte estrella*.

Cal remarcar que han estat capaços, juntament amb altres cellers, de canviar el concepte que es tenia del cava més enllà de les nostres fronteres, on s'entenia aquest com un producte de baix cost. Gràcies a la **qualitat del producte** i la capacitat d'entendre el mercat, han aconseguit que reputades publicacions com la revista Wine&Spirit els ubiquei des de fa tres anys entre les “TOP 100” caves del món, o que fins i tot el The New York Times o el Wall Street Journal, dediquin articles a Caves Gramona. Fins i tot Parker va puntuar caves Gramona millor que alguns champagnes francesos de primera línia. Tot plegat ha contribuït a **eixamplar les fronteres** de mercat de Caves Gramona, que avui està present en 25 països, amb gran interès des de Japó, els EUA i Brasil.

Compromís amb el territori

El compromís amb el territori i amb la comunitat es troba a l'ADN de l'empresa i es percep en aspectes tan estratègics com que no s'hagin plantejat la possibilitat de comprar finques en terrenys més elevats en previsió per l'escalfament global, ja que consideren que **la sostenibilitat l'han d'aconseguir a partir del treball i l'experimentació a la pròpia casa i sense tirar la tovallola**, i trobant la manera d'adaptar-se a la temperatura creixent, fruit del canvi climàtic.

Caves Gramona disposa d'unes 100 Ha d'on extreu el raïm que converteix en vi i cava. De la totalitat d'aquesta extensió, és propietària d'un 35% aproximadament, la resta pertany a petits propietaris. A alguns d'aquests propietaris els té arrendada la terra i els compra el raïm, amb la resta hi ha convenis de treball conjunt per poder evolucionar conjuntament. En tots els casos es cerca un producte de màxima qualitat amb tècniques de conreu respectuoses amb la terra.

Conscient de la importància d'aquest col·lectiu d'agricultors que conreen les terres, tant pel que fa a la qualitat com a la quantitat del producte que caves Gramona necessita produir, i seguint amb el posicionament de responsabilitat social que vol adoptar com a model de negoci, té un model de diàleg i col·laboració amb aquest grup d'interès, fet que facilita que els tècnics de Gramona puguin entrar a les vinyes a fer estudis, proves, i disposin d'un ple compromís de co-responsabilitat en les experimentacions, dels que en fan partícips directes als viticultors oferint-los els resultats d'aquest treballs.

Fruit d'aquest diàleg i bona entesa que existeix amb el col·lectiu d'agricultors, han sorgit un seguit de bones pràctiques que, documentades, són explícites i algunes sistematitzades

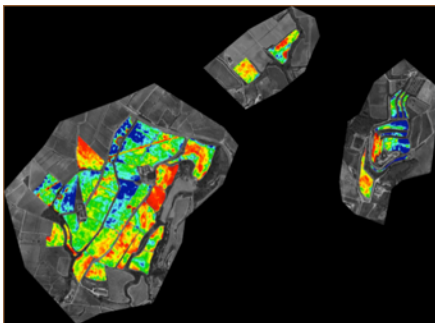
*“S'hauran necessitat 130 anys, però després d'aquesta evidència – el tast del Gramona III Lustres –, sembla que finalment el cava ha guanyat un lloc en la taula dels top sparkling wines”
Will Lyons”*



“El compromís amb el territori i amb la comunitat es troba a l'ADN de l'empresa i es percep en l'estratègia de gestió”

*Viticultura de precisió:
Teledetecció:*

- control de l'índex de vigor per parcel·la
- control de l'estrès hídric



- Respectar terminis de pagament, de 90 dies, malgrat no haver obtingut encara el retorn econòmic d'aquell producte, que en el seu cas pot diferir-se durant anys.
- Gramona paga el preu del raïm per sobre de la mitjana de mercat.

A més a més, en contrapartida i pensant en la qualitat del producte final, però també fruit d'aquest diàleg i entesa, es duen a terme altres accions:

- S'han elaborat mapes hidràulics d'algunes finques per millorar resultats, fruit de la participació en el Projecte Demèter, junt amb Bodegues Torres i altres, que va servir perquè durant quatre anys quatre universitats estudiessin els efectes del canvi climàtic sobre el terrer i el raïm.
- Es demana al pagès que permeti col·laboració i cooperació en el conreu a fi de conèixer bé el producte que s'obtindrà cada any, donat que la climatologia pot fer variar el resultat
- Es garanteix la compra del raïm quan es demana experimentar amb noves varietats

Amb tot plegat es pretén fomentar un clima de col·laboració que permet d'una banda, que Gramona retingui aquest pagès garantint la qualitat del producte i el servei requerit, i d'altra banda s'està generant valor social en el territori.

Alineat amb aquesta política de crear valor en el territori s'apliquen criteris de **proximitat en la contractació** de proveïdors. Pel que fa al transport, disposen d'una flota pròpia per al transport proper i contracten serveis externs per al transport llunyà, per aquesta contractació en primer lloc es té en compte promptitud de servei, i en segon lloc que sigui una empresa del territori. Han adoptat un compromís de lliurament de producte a la clientela de 24h per Catalunya i 72h a Espanya.

Caves Gramona forma part del teixit empresarial local i està integrat en ADEG, UEP, AVC, Institut del Cava, Confraria del Cava, entre d'altres i també forma part de la Unió de Botiguers de Sant Sadurní, Som Sant Sadurní. En aquest apartat d'aliances i col·laboracions també cal esmentar que Jaume Gramona és professor a la Universitat Rovira i Virgili, membre electe del Consell Regulador del Cava, president del Institut del Cava i, fins fa poc, d'Innovi, clúster vitivinícola català.

A més, Gramona és un dels impulsors del projecte Qalidés, un clúster integrat per diversos cellers creat per promocionar els **vins de qualitat** al Penedès.

Els compromisos amb el territori també inclouen algunes bones pràctiques en relació amb la comunitat, amb algunes accions de caire **solidari** en sensibilitat cap a col·lectius desfavorits.

- Suport a persones que pateixen càncer de mama participant en la comercialització d'un Cava Rosat Solidari que aporta fons a l'ONG FEFOC.
- Van aportar gratuïtament part del Cava que es va consumir a la darrera Marató de TV3.
- Participació el març del 2012 al “Viu i reviu amb els infants i les famílies del raval la nostra festa solidària”, iniciativa que contribueix a fer realitat nous projectes dirigits a adolescents, joves i famílies en situació de vulnerabilitat social.
- Participació recentment en el acte presidit per Ferran Adrià “Tapa

Formació interna



“A Gramona estan convençuts que el coneixement creix si és compartit, que només qui coneix bé els processos pot pensar en millorar-los. Més allò que “l'experiència és mestre de mestres” us proposo un cupatge d'interès abundant, tecnologia i molts litres de voluntat perfumada de perseverança.”

solidària. Fàbrica del Menjar solidari”.

També existeixen convenis amb associacions de discapacitats a través del Consell Comarcal.

Compromisos laborals

Actualment Caves Gramona disposa d'un equip de més de 50 persones, format per agricultors, enòlegs, cellerers, especialistes en desgorjament manual d'ampolles criades en suro i remogut, i les persones que emboliquen manualment algunes ampolles amb cel·lofana, administratius, equip comercial i de distribució propi.

La política que es pretén aplicar en la contractació de l'equip de treball és prioritzar persones que resideixin al territori, a més de complir els requisits de coneixement, experiència i formació idonis per a cada tasca.

Des de Caves Gramona es té consciència de la importància d'aquest col·lectiu i de com un clima de treball favorable contribuirà positivament en els resultats. Producte d'aquesta convicció, es duen a terme un seguit d'accions, tot i no estar documentat ni explicat.

- es facilita la conciliació de la vida laboral i familiar, es fan reduccions de jornada i models a mida, i es donen facilitats per al teletreball quan cal
- es mantenen llocs de treball en seccions, com ara l'embolcallament, malgrat que la robotització seria possible i més econòmica
- s'adapten tipus de tasques si per motius personals es veu la necessitat.
- estalvien les tasques pesades a personal de religió musulmana durant el període de Ramadà, per exemple passant de vinya a jardineria

Malgrat que legalment no els sigui aplicable perquè l'equip de 50 persones pertanyen a tres empreses diferents, cal destacar la voluntat de complir l'esperit de la llei d'integració de persones amb discapacitat (LISMI), ja que disposen d'una **persona amb discapacitat** contractada, i abans que una altra canviés de feina n'hi havia dues.

Compleixen totes les normatives de Riscos i Seguretat, fan la formació en horari laboral i una empresa externa els certifica la prevenció de riscos i disposen de convenis amb mútues perquè l'equip de treball pugui fer revisions mèdiques anuals. També es fan altres tipus de formació, sempre relacionades amb el sector, com ara *manipuladors d'aliments*, o algunes recomanades pel protocol de prevenció de riscos laborals, com ara *treballar en espais confinats*. Val a dir que des de la direcció s'intenten fomentar altres formacions .

Disposen d'alumnes en pràctiques de l'[Escola de Viticultura i Enologia Mercè Rossell i Domènech](#) de l'INCAVI, i també de diferents Universitats internacionals (Montpeller, Lisboa, Valencia, URV, entre d'altres) durant èpoques de verema. A més a més, fomenten l'intercanvi d'estudiants amb diferents centres de formació vitícoles o de professionals d'aquest àmbit, d'arreu del món.

Bon govern

El consell d'administració, màxim òrgan de govern, està constituït per quatre membres de la família més cinc persones externes que aporten una visió independent i empresarial.

Jaume Mata, gerent, expressa la voluntat de ser coherents en aspectes ètics i de sostenibilitat en la direcció de l'empresa.

Un dels pilars fonamentals que defineix el model de negoci és la sostenibilitat ambiental, social i econòmica. Des de la cúpula de la direcció es busca la sostenibilitat econòmica de l'empresa com a peça clau per arribar a la resta d'objectius. Considerant-los tots en el mateix rang d'importància, però sense llançar-se a aventures abans d'estudiar-ne la viabilitat, que és el factor que assegurarà la continuïtat de l'empresa i la permanència dels llocs de treball.

Davant el context de crisi, Caves Gramona, malgrat haver aturat el creixement, ha fet i fa un esforç per mantenir els llocs de treball pensant en la importància tant pel territori com per a les famílies afectades. Paral·lelament, s'ha millorat la racionalització de la despesa a fi de mantenir l'equilibri econòmic. En tot cas, no han optat per la robotització, que certament els permetria ser més eficients però a costa de prescindir de personal, o sigui que les ampolles s'encaixen a mà una a una en els estoigs. Un exemple són les aproximadament 350.000 ampolles que s'emboliquen una a una amb paper de cel·lofana, un model en què potser ja són els únics que mantenen en mans de persones.

Les motivacions del compromís són diverses i, com correspon a l'RSE, responen a una sensibilitat envers els grups d'interès alhora que a fer més sostenible el propi projecte empresarial. Un exemple d'aquesta integració és quan expliquen que han portat a terme la recuperació d'una font, amb un entorn enjardinat, fet que alhora afavoreix que hi abundi la cua de cavall, dent de lleó, ortiga i d'altres que usaran per a fer el compost de l'agricultura biodinàmica. O el fet que endreçar aquest espai perdut també permetrà usar-lo com a part de circuits enoturístics. Aquesta capacitat per fer que cada acció creï alhora valor econòmic i social és el que garanteix la sostenibilitat del compromís.

Conclusions

Quan parlem de responsabilitat social hem de tenir en compte que és un model de negoci integrat en l'estratègia de gestió que pretén que l'empresa estigui en un procés de millora permanent, tenint en compte els cinc vectors que abasten l'àmbit d'actuació d'aquesta: laboral, social, econòmic, ambiental i bon govern. S'han de treballar aquest vector de manera coherent, amb una metodologia que integri la identificació dels aspectes rellevants per als grups d'interès. Tot plegat cal fer-ho de manera sistematitzada i adquirint compromisos fermes a fi de garantir-ne el resultat.

Caves Gramona mostra una voluntat expressa de crear alhora valor social i econòmic, un dels grans reptes de l'RSE, i ho fan amb convicció. Es percep quan mostren interès a no només preservar el medi ambient, sinó millorar-ho i enriquir-lo en la mesura del possible. Aquesta manera de fer és coherent amb l'activitat a què es dedica, que està vinculada de manera indestriable amb la terra.

O també ens insisteixen que afegim que tal o tal projecte ha estat fet "juntament amb altres cellers", ressaltant la voluntat de no voler semblar més del que són o de mostrar precisament la voluntat d'establir col·laboracions amb altres empreses del sector.

L'actual generació al capdavant de l'empresa, així com l'equip de gestió, han entès que certs valors han de guiar l'empresa, començant per la innovació i la sostenibilitat, i que aquests també comporten una manera de fer les coses basada en l'esperit col·laboratiu. Per això, estem convençuts que Gramona farà nous passos endavant en la gestió de la responsabilitat social, perquè forma part dels seus valors i de la seva manera d'entendre la sostenibilitat del propi negoci.

*Aquesta fitxa ha estat elaborada en data de juny de 2013 per Vector 5, Excel·lència i Sostenibilitat a partir de l'entrevista realitzada a Jaume Matas, gerent, i Mercè Gramona, copropietària,, a càrrec Josep Maria Canyelles i Marta Ribera. La fitxa reflecteix informacions aportades per l'empresa i ha estat validada per aquesta. En aquest procés també s'han identificat aspectes subjecte de millora, i s'està acompanyant l'empresa per tal d'abordar-los. L'elaboració de les fitxes d'RSE s'emmarca en el projecte Destinacions Turístiques Socialment Responsables impulsat per la **Fundació Pro-Penedès** i la col·laboració de l'Ajuntament de Vilafranca del Penedès. Aquest projecte està subvencionat pel SOC i el Fons Social Europeu, d'acord amb el Programa d'Ajuts a projectes Innovadors i Experimentals, regulat per l'Ordre EMO/312/2012.*