

JOSÉ PARIENTE

MEMORIA DE
SOSTENIBILIDAD

Índice

Mensaje del Director	2
1. Sobre José Pariente	4
1.1. Historia	4
1.2. Modelo de negocio	8
1.3. Cifras 2024	10
2. Gobierno corporativo	11
2.1. Estructura de gobierno	11
2.2. Compromiso con la sostenibilidad	12
2.3. Conducta ética	13
Nuestros principios éticos fundamentales	14
Relaciones con las personas	14
Compromiso con el medio ambiente y desarrollo sostenible	14
Compromiso con nuestros grupos de interés	14
Lucha contra la corrupción y el soborno	14
Protección de la información y confidencialidad	14
Respeto por las obligaciones legales	14
3. Medioambiente	16
3.1. Políticas y compromisos	16
3.2. Agua	17
3.3. Energía	18
3.4. Emisiones	19
3.5. Residuos	20
4. Nuestro equipo	22
4.1. Políticas y compromisos	22
4.2. Estructura de la plantilla	22
4.3. Seguridad y salud	27
4.4. Desarrollo profesional	28
5. Nuestro entorno	30
5.1 Compromiso con nuestros clientes	30
Satisfacción y relación con los clientes	30
Calidad y seguridad del producto	30
Cumplimiento normativo y transparencia	31
5.2. Apoyo a la comunidad	31
6. Sobre esta memoria	32
Tabla de contenidos GRI	34



JOSÉ PARIENTE



Mensaje del Director

Estimados grupos de interés.

En Bodegas José Pariente, asumimos la sostenibilidad como un pilar clave de nuestra identidad y estrategia empresarial. Nuestra visión nos impulsa a proteger el entorno natural, fomentar el desarrollo de la economía rural y crear un legado responsable para las próximas generaciones que ayude a fijar la población en las zonas donde estamos presentes.

Durante 2024, hemos avanzado con firmeza en esta dirección. La obtención de la certificación Sustainable Wineries for Climate Protection ha validado nuestros esfuerzos para reducir emisiones y proteger la biodiversidad. Además, proyectos como 4EVERWINES, en colaboración con la Universidad Politécnica de Madrid, reflejan nuestro compromiso con la innovación sostenible y la calidad de nuestros vinos.

Conscientes de los retos globales como el cambio climático y la escasez de recursos, seguimos avanzando hacia una viticultura 100% ecológica, que culminará en 2025. A corto plazo, trabajaremos en la reducción de nuestra huella de carbono y en la optimización del uso de los recursos naturales, siempre con un firme compromiso hacia la transparencia y el desarrollo de nuestra comunidad.

Agradecemos a todos los que nos acompañan en este camino. Seguiremos trabajando con responsabilidad, asegurando que nuestra pasión por el vino esté alineada con el respeto al planeta y a las personas.

Atentamente,

Ignacio Prieto Pariente
Director

1. Sobre José Pariente



1.1. Historia

En lo alto de un páramo y en el corazón del viñedo de Rueda nace nuestra historia. Victoria Pariente fundó en 1998 Bodegas José Pariente con la elaboración de un vino propio que hizo realidad un sueño, el de poder plasmar en una elaboración su forma de entender la variedad verdejo y su entorno. De este modo, rindió homenaje a su padre José Pariente, viticultor de Rueda recién fallecido, quien le había transmitido toda su pasión por el viñedo y la vinicultura durante años.

Con Victoria llegaron nuestros primeros pasos como bodega y nuestros primeros vinos comercializados hasta llegar a convertirnos en una bodega de referencia dentro de la Denominación de Origen Rueda. Desde los inicios, el objetivo principal ha sido demostrar el potencial de la variedad Verdejo, su capacidad de crianza y de guarda, por eso, aunar innovación y tradición es parte de nuestra filosofía.

La filosofía de la Bodega siempre se ha basado en mejorar la expresión cualitativa de nuestros vinos contribuyendo a la conservación del entorno y del medioambiente encontrando el equilibrio perfecto en esa búsqueda de la excelencia en cada una de nuestras elaboraciones.

Ha sido la experiencia y el estudio continuado de los diferentes suelos de la zona lo que nos han llevado a realizar una clasificación y zonificación de nuestros viñedos. El objetivo de este trabajo es poner en valor las características de cada uno de ellos y de ahí surgen nuestros vinos con crianza.

Contamos con cinco vinos monovarietales de Verdejo (José Pariente Verdejo, Las Fincas de José Pariente, Finca La Medina, Finca Las Comas y 25 Años en Barrica), dos vinos de Sauvignon Blanc (José Pariente Sauvignon Blanc y Apasionado de José Pariente, siendo este último un vino dulce) y un Rosado de Viognier, Tempranillo y Garnacha que rinde homenaje al alma máter de nuestra bodega "Victoria".

Somos una bodega familiar y con raíces, de la que hoy también forman parte los hijos de Victoria, Martina e Ignacio Prieto Pariente. Criados en el terruño, el varietal y la vinificación, en el año 2013 decidieron dar continuidad al viaje vitivinícola que había comenzado su madre, creando Bodegas Prieto Pariente, un proyecto de viñedos únicos que nace del interés por poner en valor la riqueza enológica de diferentes paisajes.

Para ello, los hermanos Pariente recorrieron diferentes rincones de Castilla y León, desde las cumbres minerales de la Sierra de Gredos hasta las laderas más frescas del Bierzo, pasando por los páramos surcados por el río Duero a su paso por Valladolid. El resultado: tres vinos tintos (La Provincia, El Origen y Los Confines) y dos blancos (Viognier y O chan), de perfil artesanal y con gran personalidad.

El viaje continúa y a comienzos de 2024 se hace realidad un sueño. Pariente tradición familiar recoge el testigo del viticultor gallego Arsenio Paz en su labor de recuperación de variedades autóctonas en Ribeiro, continuando así con el legado de A Vilerma, una finca histórica de 6 hectáreas de viñedo, ubicada en el valle del Avia.

Esta apuesta por Galicia demuestra nuestra admiración y respeto por una tierra que consideramos de un enorme potencial enológico además de un referente de vinos de calidad. A Vilerma blanco es una fiel muestra de la tipicidad de la DO Ribeiro en un ensamblaje tradicional de variedades autóctonas cultivadas en la propia finca desde 1977.

Años 60

José Pariente, viticultor de Rueda, recoge la uva verdejo de su viñedo para vender a bodegas de la zona de Rueda y, con una pequeña parte de la cosecha, elabora un vino artesanal, fermentado en barrica, en su “bodega de garaje”.

1998

Llegan los primeros pasos como bodega y los primeros vinos comercializados, hasta llegar a convertirnos en una bodega de referencia dentro de la Denominación de Origen Rueda

2013

Nace Bodegas Prieto Pariente, nuestro pequeño proyecto de viñedos singulares basado en tres premisas: diferenciación, territorio y selección. Vinos tintos y Viognier de perfil artesanal y con personalidad propia.

2022

Cumplimos 25 años de historia. Lo celebramos con la presentación de nuestro “25 Años de Crianza en Barrica”, un vino que guarda la última cosecha que recogió José Pariente y que Victoria decidió criar en barrica hasta hoy.

1997

Victoria Pariente, enóloga de espíritu emprendedor, decide hacer realidad un sueño y el más preciado homenaje a su padre, recién fallecido, elaborando un Verdejo que lleva su nombre “José Pariente”.

2012

Martina e Ignacio Prieto Pariente, hijos de Victoria, toman el testigo de su madre. Criados en el terroir, el varietal y la vinificación, luchan por la innovación en la viticultura y la sostenibilidad ambiental, social y económica de nuestro entorno.

2018

Después de varios años de estudios de I+D+i y de trabajo incansable en viñedo para conseguir la conversión, los viñedos con los que elaboramos nuestros verdejos de crianza y Sauvignon Blanc dulce fueron certificados como ecológico.

2024

La familia Pariente apuesta por la DO Ribeiro con la adquisición de “A Vilerma”, para dar continuidad al proyecto de recuperación de variedades autóctonas que inició el viticultor gallego Arsenio Paz en 1977.





1.2. Modelo de negocio

Nuestra principal actividad es la elaboración y comercialización de vinos, un proceso que abarcamos en su totalidad, desde la viña hasta su distribución en mercados nacionales e internacionales. La elaboración y crianza de nuestros vinos se lleva a cabo en nuestras instalaciones, combinando tradición e innovación para expresar al máximo el carácter de la variedad y de la Denominación de Origen Rueda.

Para llevar a cabo nuestra actividad, trabajamos con proveedores de calidad que nos suministran todo lo necesario para la producción de nuestros vinos. Entre ellos se encuentran:

- Proveedores de uva, viticultores con los que mantenemos relaciones estrechas para complementar nuestra propia producción.
- Proveedores de productos enológicos, esenciales para el proceso de vinificación.
- Proveedores de materias secas, como botellas, etiquetas y cápsulas.
- Proveedores de servicios auxiliares, como logística, mantenimiento y control de calidad.

Nuestros vinos llegan al mercado a través de una red de distribuidores y mayoristas que operan tanto a nivel nacional como internacional. También estamos presentes en el canal minorista, en tiendas especializadas y supermercados, y en el sector HORECA, donde nuestros vinos forman parte de la carta de restaurantes y hoteles de referencia. Finalmente, nuestro producto alcanza a los consumidores finales, quienes disfrutan de nuestros vinos en distintos momentos y contextos, tanto en España como en mercados de todo el mundo.

Las relaciones con nuestros socios comerciales son esenciales para el desarrollo de nuestro negocio. La calidad de nuestro vino depende en gran medida de la selección y el trabajo conjunto con nuestros proveedores, mientras que su éxito en el mercado está estrechamente ligado a la colaboración con nuestros distribuidores y clientes.

Además, mantenemos relaciones estratégicas con consultoras y certificadoras que nos acompañan en la mejora continua y la sostenibilidad, con socios tecnológicos e instituciones académicas que impulsan la innovación, con agencias de marketing y comunicación que nos ayudan a transmitir nuestra identidad, y con entidades financieras y aseguradoras que garantizan la estabilidad y el crecimiento de nuestra empresa.

Además de la producción y comercialización de vinos, desarrollamos una actividad secundaria centrada en el enoturismo. Abrimos nuestras puertas a visitantes que desean conocer de cerca nuestro proceso de elaboración y disfrutar de experiencias en torno al vino. A través de catas y recorridos diseñados con el mismo cuidado con el que elaboramos cada botella, buscamos compartir nuestra filosofía y acercar nuestra bodega a quienes valoran el vino y su cultura.

Nuestra sede central se encuentra en La Seca, Valladolid, en el corazón de la Denominación de Origen Rueda, desde donde gestionamos toda nuestra actividad. Actualmente, distribuimos nuestros vinos en más de 51 países, entre los que se encuentran:

- | | | | | | |
|-------------|------------------|--------------|-----------------|-----------------|-----------|
| · Alemania | · Colombia | · Finlandia | · Malta | · Andorra | · Suiza |
| · Australia | · Costa Rica | · Francia | · México | · Puerto Rico | · Taiwán |
| · Austria | · Cuba | · Guatemala | · Noruega | · Reino Unido | · Turquía |
| · Bélgica | · R. Checa | · Indonesia | · Nueva Zelanda | · R. Dominicana | · Ucrania |
| · Brasil | · Dinamarca | · Irlanda | · Países Bajos | · Rumanía | · Uruguay |
| · Bulgaria | · Ecuador | · Islandia | · Panamá | · Rusia | · Vietnam |
| · Canadá | · España | · Italia | · Perú | · Singapur | |
| · China | · Estados Unidos | · Japón | · Polonia | · Corea del Sur | |
| · Chipre | · Estonia | · Kazajistán | · Portugal | · Suecia | |



1.3. Cifras 2024

21.186 kWh producidos de nuestra instalación fotovoltaica
5% de reducción de consumos energéticos
39 personas en plantilla
49% de mujeres en plantilla
22 nuevas contrataciones

	2022	2023	2024
Valor económico generado	13.682.430 €	14.651.018 €	14.519.166 €
Ingresos operativos	13.298.752 €	14.420.991 €	14.451.055 €
Otros ingresos (subvenciones, ingresos financieros e ingresos extraordinarios)	383.678 €	230.027 €	68.111 €
Valor económico distribuido	8.340.885 €	9.202.850 €	8.404.436 €
Gastos operativos	3.505.224 €	3.966.977 €	3.981.533 €
Salarios y beneficios de plantilla	1.343.989 €	1.592.607 €	1.777.281 €
Pagos a proveedores	1.886.263 €	2.222.168 €	2.494.701 €
Impuestos y pagos a la Administración Pública	1.555.919 €	1.357.435 €	
Otros gastos (gastos financieros y gastos excepcionales)	49.490 €	63.664 €	150.920 €
Valor económico retenido	5.341.545 €	5.448.168 €	6.114.730 €



2. Gobierno corporativo

2.1. Estructura de gobierno

Somos una empresa familiar con una estructura organizativa sencilla y un modelo de gobernanza ágil y operativo. La máxima autoridad en la toma de decisiones recae en La Dirección, conformada por el Director de Negocio, Ignacio Prieto Pariente, y la Directora Técnica y de Operaciones, Martina Prieto Pariente. No contamos con comités específicos dentro del órgano de gobierno, lo que permite una gestión directa y eficiente de la empresa. La Dirección asume la responsabilidad sobre todas las áreas estratégicas, incluyendo la definición y actualización de nuestra misión, visión y valores.

Nuestra estructura organizativa abarca todas las funciones clave de la bodega, desde la viticultura y la elaboración hasta la comercialización y la logística. Nos apoyamos en un equipo altamente cualificado que comparte nuestra visión y compromiso con la calidad y la sostenibilidad. A pesar de no contar con un órgano de gobierno independiente, la Dirección posee una amplia experiencia en el sector vitivinícola, lo que permite tomar decisiones fundamentadas y con una visión de largo plazo.

Dado nuestro tamaño y modelo de negocio, la gestión de los impactos económicos, ambientales y sociales se supervisa de manera directa, garantizando que la sostenibilidad esté integrada en todas nuestras operaciones. Todas las decisiones tomadas buscan no solo fortalecer la competitividad de la empresa, sino también contribuir al cuidado del entorno y al bienestar de las personas con quienes trabajamos.

La Dirección es responsable de establecer y revisar de forma periódica la estrategia de la empresa, asegurando su alineación con nuestros valores y compromisos de sostenibilidad. Aunque no existen comités específicos, mantiene un contacto constante con empleados, proveedores y clientes, lo que permite identificar oportunidades de mejora y adaptar nuestras estrategias en función de sus necesidades y expectativas.

La revisión de la eficacia de nuestras acciones se realiza de manera regular, permitiendo la toma de decisiones sobre posibles mejoras en nuestros procesos. Si bien no contamos con un mecanismo formal de participación de grupos de interés dentro del órgano de gobierno, fomentamos un diálogo abierto con nuestros colaboradores estratégicos y trabajamos para que cada paso que damos tenga un impacto positivo en el sector y en el entorno en el que operamos.



2.2. Compromiso con la sostenibilidad

La sostenibilidad ha guiado nuestra forma de hacer las cosas desde nuestros inicios. La enología está profundamente conectada con la tierra, el terruño y las personas que lo trabajan, y nuestro compromiso se basa en honrar esa conexión con respeto y responsabilidad.

Llevamos a cabo procesos de debida diligencia para identificar y prevenir cualquier posible impacto negativo en nuestros trabajadores, clientes y comunidades. Aplicamos el principio precautorio en todas nuestras operaciones, priorizando la evaluación y mitigación de riesgos ambientales y sociales antes de que puedan materializarse.

Para que nuestro compromiso con la sostenibilidad sea tangible y efectivo, hemos establecido un liderazgo claro que lo integra en todas las áreas de nuestra organización. Este enfoque parte de la alta dirección, que lidera con una visión estratégica y alineada con las mejores prácticas internacionales, asegurando que la sostenibilidad sea parte integral de nuestras operaciones y decisiones.

Ignacio Prieto Pariente

Como director general, impulsa la estrategia global de sostenibilidad, asegurando su integración en todas las áreas y promoviendo iniciativas que marquen la diferencia en el sector.



Martina Prieto Pariente

En su rol como directora técnica, lidera la aplicación de prácticas sostenibles tanto en la viticultura como en la enología, asegurándose de cumplir los estándares más rigurosos y respetando el medio ambiente.



Salvador Roda

Responsable del Departamento de Calidad, coordina, supervisa y reporta a la Dirección sobre todos los aspectos relacionados con la sostenibilidad, garantizando que nuestras acciones reflejen nuestros compromisos.

Gracias a la estructura que hemos consolidado, en la que la sostenibilidad está integrada en todas las áreas de nuestra actividad, hemos logrado transformar nuestro compromiso en acciones concretas que fortalecen nuestro modelo de negocio. Estas iniciativas, lideradas desde la alta dirección e impulsadas por un equipo comprometido, nos permiten avanzar con firmeza hacia nuestras metas sostenibles.

Cada avance refleja nuestra voluntad de innovar, mejorar continuamente y actuar con responsabilidad, siempre mirando hacia un futuro más equilibrado y respetuoso con el entorno.

En los últimos años, hemos dado pasos importantes en este camino, construyendo un modelo que combina la excelencia enológica con el respeto por el medio ambiente y la responsabilidad social, sentando una base sólida para seguir avanzando hacia un futuro más sostenible.

- **Certificación SWfCP:** En agosto de 2022, obtuvimos el sello “Wineries for Climate Protection”, un reconocimiento que avala nuestras buenas prácticas en sostenibilidad ambiental. Un año después, ampliamos esta certificación a “Sustainable Wineries for Climate Protection”, incorporando nuevos estándares sociales, económicos y de gobernanza. Este paso refleja nuestro compromiso con una mejora continua y más completa. Durante 2024, estamos trabajando activamente para perfeccionar nuestras operaciones y prepararnos para la auditoría de 2025, reforzando los principios de esta certificación como guía para evolucionar y consolidar una viticultura más sostenible.
- **Proyecto 4EVERWINES:** Este proyecto de I+D+i, desarrollado en colaboración con la Universidad Politécnica de Madrid y la empresa GIVITI, es una de nuestras apuestas más destacadas por la innovación sostenible. Con un presupuesto de 700.024 euros, cofinanciados por el Centro para el Desarrollo Tecnológico y la Innovación (CDTI Innovación) y fondos FEDER de la Unión Europea, este proyecto se enfoca en perfeccionar la estabilización y el equilibrio de los vinos ecológicos de la variedad verdejo. Estructurado en tres áreas principales (COMBIVITIC, COMBIENOL y ESTAB_WINES), aborda tanto estrategias vitícolas como enológicas y su interacción, reforzando además prácticas sostenibles como la gestión eficiente del agua y la transición hacia una viticultura completamente ecológica.

Otra iniciativa clave es la publicación del presente documento, nuestra primera memoria de sostenibilidad un proyecto que asumimos con gran ilusión. Con esta memoria buscamos comunicar de manera clara nuestras acciones, identificar áreas de mejora y generar una mayor conciencia sobre nuestros impactos. Además, queremos que sea una herramienta de inspiración para otras bodegas del sector, demostrando que la excelencia enológica puede ir de la mano con un modelo de negocio responsable y sostenible. Es un hito que refuerza nuestra estrategia, fomenta el diálogo y consolida nuestra ambición de liderar un cambio positivo en el sector.

2.3. Conducta ética

Nuestra forma de actuar se basa en principios éticos sólidos y en un compromiso firme con la responsabilidad corporativa. Nuestro Código de Conducta es la guía que refleja nuestros valores y establece las normas que rigen nuestras decisiones y comportamientos diarios. Este Código se aplica de manera integral a todas las personas de nuestra organización, independientemente de su cargo, responsabilidad o ubicación, así como a las sociedades participadas íntegramente por la bodega. Su cumplimiento es obligatorio y complementa las normativas legales aplicables. Al adoptarlo, reafirmamos nuestra dedicación a la legalidad, la transparencia y la excelencia, asegurando que cada acción esté alineada con nuestros valores corporativos y contribuya al desarrollo sostenible de nuestra actividad.

El 100% de los miembros del órgano de gobierno y de la plantilla ha recibido el Código de Conducta, garantizando que tienen conocimiento de los principios que rigen nuestra actividad.

Nuestros principios éticos fundamentales

- **Legalidad:** Actuamos siempre en conformidad con la ley, tanto en nuestras operaciones como en nuestras decisiones diarias. El respeto a la normativa interna y externa es una prioridad ineludible. Durante el periodo objeto de este informe, se ha registrado un incumplimiento normativo de carácter menor, sin impacto significativo en la actividad de la empresa. Seguimos comprometidos con el cumplimiento de todas las normativas legales aplicables y con la aplicación rigurosa de nuestros principios internos para garantizar una conducta empresarial responsable.
 - **Integridad y Honestidad:** Nuestras acciones están guiadas por la honestidad, la confianza y la ética profesional. Evitamos cualquier conflicto de interés, garantizando decisiones transparentes y responsables.
 - **Independencia y Transparencia:** Mantenemos nuestra independencia de cualquier presión externa y nos aseguramos de que nuestras actuaciones sean imparciales, justas y claras.
 - **Excelencia y Calidad:** Trabajamos para superar las expectativas de nuestros grupos de interés, ofreciendo productos de alta calidad y adoptando prácticas sostenibles que contribuyan al desarrollo social y económico.
 - **Reputación Corporativa:** Protegemos y promovemos la imagen de Bodegas José Pariente como una empresa íntegra, innovadora y comprometida con sus valores.
-

Relaciones con las personas

Promovemos el respeto hacia los derechos humanos y las libertades fundamentales, fomentando la igualdad de oportunidades y rechazando cualquier forma de discriminación o abuso. Creemos en la construcción de relaciones laborales basadas en la equidad, el respeto y la colaboración mutua, en un entorno que permita el desarrollo personal y profesional.

Compromiso con el medio ambiente y desarrollo sostenible

Como actores responsables, integramos el respeto por el medio ambiente en cada faceta de nuestra actividad, garantizando una producción y comercialización sostenible que contribuye al cuidado del entorno y al desarrollo de las comunidades locales.

Compromiso con nuestros grupos de interés

Contamos con un procedimiento de identificación y priorización de grupos de interés, así como con un sistema de identificación de necesidades para cada uno de ellos. Este procedimiento ha sido desarrollado en el marco de la certificación FSSC 22000, lo que nos permite mantener un enfoque estructurado y coherente en la gestión de nuestras relaciones con empleados, clientes, proveedores, comunidades locales y entidades regulatorias.

Lucha contra la corrupción y el soborno

Adoptamos una postura de cero tolerancia frente a cualquier forma de corrupción, soborno o prácticas que puedan comprometer nuestra ética. Prohibimos la aceptación o entrega de regalos o pagos indebidos, promoviendo siempre la transparencia en todas nuestras operaciones.

Protección de la información y confidencialidad

Resguardamos la confidencialidad y veracidad de la información, asegurando que se utilice exclusivamente para fines profesionales y bajo los principios de rigor y fiabilidad. Nos comprometemos a proteger los datos personales y a garantizar la transparencia en la comunicación con nuestros grupos de interés.

Respeto por las obligaciones legales

Cumplimos con todas las normativas legales aplicables y nuestros principios internos, asegurándonos de actuar siempre con honestidad, imparcialidad y profesionalidad.

Para facilitar la comunicación y atender cualquier consulta o inquietud relacionada con la aplicación de las políticas y prácticas de conducta empresarial responsable, hemos habilitado un buzón de sugerencias físico en nuestras instalaciones. Asimismo, está planificado poner en marcha una dirección de correo electrónico específica, que permitirá a los miembros de nuestro equipo y a otros grupos de interés plantear sus dudas o preocupaciones de manera directa y confidencial. Todas las denuncias serán evaluadas de manera objetiva y sin represalias.



3. Medioambiente

3.1. Políticas y compromisos

La sostenibilidad medioambiental es un eje fundamental de nuestra actividad. Desde 2022, estamos certificados bajo el estándar Sustainable Wineries for Climate Protection (SWfCP), lo que refuerza nuestro compromiso con una gestión ambiental responsable y con la mejora continua de nuestro desempeño en esta materia.

Nuestro enfoque medioambiental se basa en cuatro pilares fundamentales que guían nuestras decisiones y acciones:

- **Reducción de emisiones de gases de efecto invernadero (GEI):** Trabajamos para minimizar nuestra huella de carbono optimizando los procesos en la bodega y en el viñedo, apostando por prácticas más eficientes y reduciendo el impacto de nuestra actividad.
- **Gestión eficiente del agua:** Implementamos estrategias para optimizar el consumo y reducir el desperdicio, garantizando un uso responsable del recurso y mejorando el tratamiento de nuestras aguas residuales.
- **Eficiencia energética y energías renovables:** Fomentamos la reducción del consumo energético en nuestras instalaciones y avanzamos en la incorporación de fuentes de energía más sostenibles.
- **Gestión de residuos y economía circular:** Aplicamos medidas para reducir, reutilizar y reciclar los residuos generados en nuestras operaciones, favoreciendo un modelo de economía circular que minimice nuestro impacto en el entorno.
- **Suelo y biodiversidad:** Promovemos prácticas agrícolas sostenibles que protejan la biodiversidad y mejoren la salud del suelo, fomentando su conservación y resiliencia a largo plazo.

Estos principios guían nuestra gestión ambiental y nos impulsan a establecer objetivos de mejora continua, asegurando que nuestras acciones no solo cumplan con la normativa vigente, sino que contribuyan activamente a la protección del medioambiente. Alineamos nuestra estrategia con estándares de sostenibilidad reconocidos, integrando la innovación y la responsabilidad en cada paso de nuestro proceso productivo.

3.2. Agua

El agua es un recurso fundamental en nuestra actividad y su gestión responsable es una de nuestras prioridades. En cada fase de nuestra producción, desde el cultivo de la vid hasta la elaboración del vino, trabajamos para optimizar su uso, minimizar nuestro impacto y garantizar que nuestros vertidos cumplen con todos los parámetros de vertido establecidos.

Toda el agua que utilizamos proviene de pozos propios, lo que nos permite gestionar directamente su extracción y uso. Durante 2024, la cantidad total de agua extraída ha sido de 39.742 m³, proveniente en su totalidad de agua subterránea. No utilizamos agua de terceros, superficial, marina ni producida.

La empleamos en distintas actividades esenciales:

- Riego de viñedos, optimizado con sensores de humedad para un uso eficiente del agua.
- Limpieza y desinfección de instalaciones, con agua previamente tratada mediante cloración y desinfección con luz ultravioleta.
- Elaboración del vino, asegurando que el agua utilizada no altera la calidad del producto.
- Consumo humano y sanitario, empleando agua clorada para garantizar su seguridad.

Respecto al vertido de agua, garantizamos que todas las aguas residuales generadas en la producción sean tratadas en nuestra Estación Depuradora de Aguas Residuales (EDAR) antes de su descarga al entorno. Nuestro sistema de depuración asegura que el agua vertida cumple con los estándares ambientales, evitando cualquier impacto negativo. En los últimos años no hemos tenido incumplimientos en los límites de vertido ni sanciones relacionadas con la calidad del agua vertida en los últimos años.

Para minimizar nuestro impacto, hemos implementado diversas estrategias de reducción del consumo y optimización del tratamiento de los vertidos:

- Optimización del riego en viñedos, reduciendo el consumo de agua mediante tecnologías de monitoreo del suelo.
- Mejoras en los procesos de limpieza, utilizando sistemas más eficientes que requieren menos agua.
- Reducción de la carga contaminante de los vertidos, mediante un control más riguroso en los procesos de producción.
- Implementación de un sistema de reutilización de agua, aprovechando el agua de enjuague en distintas etapas del proceso.

Nos hemos fijado objetivos claros dentro del programa Sustainable Wineries for Climate Protection (SWfCP) para seguir mejorando nuestra gestión del agua:

- Reducir el consumo de agua en bodega.
- Optimizar el consumo de agua de riego.
- Disminuir el consumo de agua caliente en limpieza.
- Reducir la DQO de nuestros vertidos.

El seguimiento de estos objetivos se realiza semestralmente, evaluando el cumplimiento de cada una de las metas y ajustando las estrategias cuando es necesario.

No operamos en zonas de estrés hídrico, aunque somos conscientes de la importancia de gestionar el agua de forma eficiente para reducir nuestro impacto en el entorno. Como parte de nuestro compromiso, mantenemos una comunicación constante con proveedores de servicios hídricos y organismos locales, asegurando que nuestras prácticas están alineadas con las normativas y las necesidades de la región.

3.3. Energía

La eficiencia energética es un pilar fundamental en nuestra estrategia de sostenibilidad. Trabajamos para optimizar el consumo de energía en nuestras operaciones y reducir nuestra dependencia de fuentes fósiles, en línea con nuestro compromiso con Sustainable Wineries for Climate Protection (SWfCP).

En 2024, el consumo total de energía dentro de la organización fue de 766.403 kWh (806.697 kWh en 2023), distribuido de la siguiente manera:

Fuente de energía	2023	2024
Propano	202.789	178.355
Gasóleo	53.024	64.693
Electricidad	572.222	544.541
Total	828.035	787.589

Contamos con una instalación fotovoltaica de autoconsumo que ha producido 21.186 kWh de energía eléctrica en 2024, suponiendo un 2,7% de la energía total consumida.

El consumo de energía se distribuye entre diferentes procesos clave en nuestra bodega:

- Electricidad: Representa nuestra principal fuente de energía, utilizada en procesos de vinificación, almacenamiento y embotellado.
- Gasóleo: Empleado en maquinaria agrícola y vehículos de transporte interno.
- Propano: Usado para generación de calor en distintas operaciones de la bodega.

Nuestra intensidad energética, medida como consumo energético por unidad de producción, ha sido la siguiente:

Parámetro	2023	2024
kWh por tonelada de uva vendimiada	276,84	251,883
Gasóleo		
kWh por 1.000 litros de vino elaborado	373,20	349,573

Para convertir los consumos energéticos a gigajulios (GJ), se han aplicado los factores de conversión establecidos por el Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico (MITECO). Según estos factores, 1 kWh de electricidad equivale a 0,0036 GJ, 1 litro de gasóleo equivale a 0,0381 GJ y 1 kg de propano equivale a 0,0460 GJ. Los cálculos se han realizado multiplicando el consumo de cada fuente de energía por su respectivo factor de conversión para obtener el total en GJ.

Para mejorar la eficiencia energética y reducir el impacto ambiental de nuestras operaciones, hemos implementado diversas medidas, incluyendo:

- Optimización del consumo eléctrico, mediante la mejora de los procesos productivos.
- Revisión del uso de combustibles fósiles, buscando alternativas más sostenibles.
- Incorporación de equipos más eficientes que permitan una reducción en el consumo energético.

Seguimos trabajando para mejorar nuestro desempeño en este ámbito, alineando nuestras acciones con los objetivos marcados

3.4. Emisiones

La producción vitivinícola genera emisiones en diferentes fases del proceso, por lo que medir, analizar y reducir nuestro impacto es fundamental para avanzar hacia un modelo más sostenible.

Para ello, realizamos anualmente el cálculo de nuestra huella de carbono, incluyendo las emisiones de Alcance 1, Alcance 2 y Alcance 3, conforme a la metodología del GHG Protocol. Este análisis nos permite conocer en detalle nuestras fuentes de emisiones y desarrollar estrategias para minimizarlas.

- **Alcance 1** / Emisiones directas derivadas del consumo de combustibles fósiles (gasóleo y propano) y de los procesos agrícolas, como las emisiones del suelo por fertilización.
- **Alcance 2** / Emisiones indirectas asociadas al consumo de electricidad.
- **Alcance 3** / Otras emisiones indirectas generadas en nuestra cadena de valor, incluyendo el transporte de materias primas.

Las principales fuentes de emisiones en nuestra actividad son:

- **Fermentación alcohólica** / que genera CO₂ de forma natural durante la vinificación.
- **Consumo de electricidad** / utilizado en nuestros procesos de producción, almacenamiento y distribución.
- **Uso de combustibles fósiles** / principalmente en maquinaria agrícola y transporte.
- **Aplicación de fertilizantes en el viñedo** / que genera emisiones de óxidos de nitrógeno.

A continuación, se presentan los datos de emisiones en los últimos dos años, mostrando la evolución de nuestra huella de carbono:

	2022	2023
Alcance 1	414,86	343,83
Alcance 2	187,24	135,23
Alcance 3	805,57	740,87
Alcance 1 +2	602,10	479,06
TOTAL	1.407,67	1.219,93

En el momento de publicación de esta memoria, nos encontramos en proceso de cálculo de la huella de carbono de 2024, cuyos resultados estarán disponibles en los próximos meses.

Nuestra intensidad de emisiones, que mide la cantidad de CO₂e emitida por unidad de producción, ha evolucionado de la siguiente manera:

	2022	2023
Por tonelada de uva vendimiada		
Ratio alcance 1+2	0,16	0,16
Ratio alcance 1+2+3	0,38	0,41
Por tonelada de uva vendimiada		
Ratio alcance 1+2	0,23	0,22
Ratio alcance 1+2+3	0,53	0,55

Para minimizar nuestra huella de carbono, implementamos diversas estrategias enfocadas en la eficiencia energética, la optimización de procesos y la reducción de nuestra dependencia de combustibles fósiles.

Entre las medidas adoptadas destacan:

- **Optimización del consumo energético**, mejorando la eficiencia en nuestras instalaciones y reduciendo la demanda de electricidad.
- **Apuesta por las energías renovables**, produciendo energía en nuestras instalaciones mediante nuestra instalación fotovoltaica de autoconsumo.
- **Sustitución progresiva de combustibles fósiles**, explorando alternativas más sostenibles para el transporte y la maquinaria agrícola.
- **Reducción de la carga contaminante de nuestras fermentaciones**, evaluando tecnologías que permitan una menor emisión de CO₂ en los procesos de vinificación.
- **Mejoras en la gestión del viñedo**, incluyendo el uso más eficiente de fertilizantes y prácticas que favorezcan la captura de carbono en el suelo.
- **Optimización del transporte y la logística**, reduciendo las distancias recorridas y mejorando la eficiencia de la distribución.

Estas iniciativas reflejan nuestro compromiso con la reducción de emisiones y la mitigación del impacto ambiental de nuestra actividad.

3.5. Residuos

Trabajamos para minimizar la cantidad de residuos generados, fomentar la reutilización y el reciclaje, y garantizar que la eliminación de los residuos se realice conforme a la normativa vigente.

Nuestra actividad genera diferentes tipos de residuos a lo largo de la cadena de producción, desde la vendimia hasta la distribución del vino. Los principales residuos que producimos incluyen:

- **Residuos orgánicos:** Orujos, lías y restos vegetales derivados de la producción del vino.
- **Residuos de envases:** Vidrio, cartón, plástico y metales procedentes del embotellado, etiquetado y embalaje.
- **Residuos peligrosos:** Aceites usados, productos químicos y disolventes generados en el mantenimiento de equipos.
- **Residuos de lodos:** Subproductos del tratamiento de aguas residuales en nuestra EDAR.

A continuación se muestra la cantidad (kg) de residuos generados en los últimos años:

Tipo de residuos	2023	2024
Residuos no peligrosos	188.525	284.655
Residuos peligrosos	396	401
Total residuos	188.921	285.056

Para garantizar un control riguroso, llevamos un registro detallado de los residuos generados y gestionados. La recopilación de datos se realiza mediante:

- Pesaje y categorización de residuos en el momento de su generación.
- Registro en plataformas internas de seguimiento ambiental.
- Declaración periódica de residuos ante las autoridades competentes.

Seguimos trabajando para mejorar nuestra eficiencia en la gestión de residuos y reducir nuestra huella ambiental, reforzando la circularidad en nuestros procesos y buscando nuevas oportunidades para la reutilización de materiales.



4. Nuestro equipo

4.1. Políticas y compromisos

Nuestro equipo es el pilar fundamental de nuestra actividad y su bienestar, desarrollo y seguridad son prioridades estratégicas para Bodegas José Pariente. Fomentamos un entorno laboral basado en el respeto, la igualdad de oportunidades y el crecimiento profesional, asegurando condiciones de trabajo óptimas y promoviendo la conciliación y el desarrollo continuo de las personas que forman parte de nuestra organización.

El 100% de nuestra plantilla está cubierta por convenio colectivo, garantizando el cumplimiento de condiciones laborales justas y alineadas con la normativa vigente. Los convenios de aplicación en nuestra empresa son el Convenio de la Uva y de la Vid y el Convenio del Campo, que establecen las condiciones laborales específicas para nuestras actividades vitivinícolas y agrícolas.

Para garantizar estos principios, contamos con políticas y procedimientos que estructuran nuestra gestión del talento y la seguridad laboral. Entre ellos, destacan el Procedimiento de Formación e Información, que regula el acceso a la capacitación y actualización de competencias del equipo, y el Procedimiento de Comunicación, Consulta y Participación en PRL, que establece mecanismos para involucrar a los trabajadores en la prevención de riesgos laborales y la mejora de las condiciones de trabajo.

Nuestra cultura corporativa se fundamenta en la implicación del equipo en la toma de decisiones que afectan a su seguridad y bienestar, promoviendo la participación activa en la identificación de mejoras y asegurando un entorno de trabajo seguro y saludable.

4.2. Estructura de la plantilla

El equipo de Bodegas José Pariente ha experimentado un crecimiento en los últimos años, reflejando la evolución de la empresa. A cierre de 2024, contamos con 39 empleados, de los cuales 19 son mujeres y 20 hombres, lo que muestra una tendencia hacia una mayor equidad en la plantilla.



El 100% de nuestros empleados cuenta con contratos indefinidos, sin trabajadores temporales ni por horas no garantizadas. En cuanto a la jornada laboral, **el 87% de la plantilla trabaja a jornada completa**, mientras que el 13% lo hace a jornada parcial.

	2022	2023	2024
Peones	3	4	6
Mujeres	1	1	3
Hombres	2	3	3
Técnico titulado	2	2	2
Mujeres	2	2	2
Hombres	0	0	0
Técnico titulado inferior	1	1	1
Mujeres	1	1	1
Hombres	0	0	0
Técnico titulado medio	0	0	2
Mujeres	0	0	1
Hombres	0	0	1
Encargado de bodega	1	1	1
Mujeres	0	0	0
Hombres	1	1	1
Encargado de laboratorio	1	1	0
Mujeres	1	1	0
Hombres	0	0	0
Auxiliar de laboratorio	0	0	1
Mujeres	0	0	1
Hombres	0	0	0
Jefe Sup. Administración	1	0	1
Mujeres	1	0	0
Hombres	0	0	1
Jefe de 1ª administración	1	1	1
Mujeres	1	1	1
Hombres	0	0	0
Jefe de 2ª administración	1	3	3
Mujeres	1	3	3
Hombres	0	0	0

	2022	2023	2024
Oficial de 1ª administración	3	1	3
Mujeres	3	0	2
Hombres	0	1	1
Oficial de 2ª administración	2	2	2
Mujeres	1	2	2
Hombres	1	0	0
Jefe ventas	2	1	1
Mujeres	0	0	0
Hombres	2	1	1
Corredor viajante prom.	1	1	2
Mujeres	0	0	1
Hombres	1	1	1
Limpieza	2	2	2
Mujeres	2	2	2
Hombres	0	0	0
Oficial 1ª obreros prof	2	2	2
Mujeres	0	0	0
Hombres	2	2	2
Oficial 2ª obreros prof	0	4	4
Mujeres	0	0	0
Hombres	0	4	4
Oficial 3ª obreros prof	2	1	1
Mujeres	0	0	0
Hombres	2	1	1
Peón especialista	3	1	1
Mujeres	0	0	0
Hombres	3	1	1
Oficial 2ª ofic. Auxiliares	2	1	1
Mujeres	0	0	0
Hombres	2	1	1
Jefe superior comercial	0	1	1
Mujeres	0	0	0
Hombres	0	1	1
Encargado de sección	0	1	1
Mujeres	0	0	0
Hombres	0	1	1

En términos de rotación, en 2024 **se han incorporado 22 personas** y 16 personas han salido de la empresa por finalización de contrato, bajas voluntarias o jubilación. Las siguientes tablas muestran el desglose de contrataciones y bajas en los últimos años.

	2022	2023	2024
< 30 años	10	12	8
Mujeres	2	3	5
Hombres	8	9	3
30-50 años	8	2	13
Mujeres	3	2	7
Hombres	5	1	6
> 50 años	2		1
Mujeres	2	1	1
Hombres			
TOTAL	20	15	22



2023	Voluntarias	Despidos	Fin contrato	Total
<30 años	3	0	5	8
Mujeres	1	0	1	2
Hombres	2	0	4	6
30-50 años	0	1	1	2
Mujeres		1		1
Hombres			1	1
>50 años	0	1	0	1
Mujeres		1		1
Hombres				0
TOTAL	3	2	6	11

2024	Voluntarias	Despidos	Fin contrato	Total
<30 años	3	0	5	8
Mujeres	2		3	5
Hombres	1		2	3
30-50 años	0	0	7	7
Mujeres			4	4
Hombres			3	3
>50 años	0	0	1	1
Mujeres			1	1
Hombres				0
TOTAL	3	0	13	16

4.3. Seguridad y salud

Una de nuestras prioridades es garantizar un entorno de trabajo seguro, minimizando los riesgos laborales y promoviendo una cultura de prevención y bienestar para toda la plantilla. Para ello, contamos con un sistema de gestión de la seguridad y la salud en el trabajo que cubre al 100% de nuestros empleados y cumple con la normativa vigente en materia de prevención de riesgos laborales. Este sistema se desarrolla en colaboración con un servicio de prevención ajeno, que nos asesora en la identificación, evaluación y control de riesgos, asegurando la implementación de medidas preventivas adecuadas y el cumplimiento de nuestras obligaciones legales en esta materia.

La participación del equipo es clave para la mejora continua en materia de seguridad. Promovemos la consulta y el diálogo abierto a través de los mecanismos de comunicación establecidos en nuestro Procedimiento de Comunicación, Consulta y Participación en PRL. Este procedimiento facilita la implicación activa de los trabajadores en la identificación de mejoras y el seguimiento de las medidas de prevención, asegurando que cualquier incidencia o propuesta de mejora sea valorada y atendida de manera efectiva.

En los últimos años, el número de accidentes laborales ha sido reducido y se han clasificado como leves. Durante 2024, se registraron tres accidentes por año, con variaciones en la cantidad de días de baja laboral. No se han registrado accidentes con consecuencias graves ni fallecimientos en el periodo analizado.

	2022	2023	2024
Accidentes laborales	3	3	3
Sin baja	2	2	1
Con baja	1	1	2
Días de baja totales	2	47	14

Implementamos acciones para minimizar estos riesgos, incluyendo la formación en seguridad, la sensibilización del personal y la aplicación de mejoras en el entorno laboral. Periódicamente se realizan evaluaciones de riesgos para detectar oportunidades de mejora y garantizar la seguridad de todas las personas que trabajan en la organización. No se han registrado dolencias o enfermedades laborales en el periodo analizado.

4.4. Desarrollo profesional

En Bodegas José Pariente, contamos con un plan de formación estructurado que refleja nuestro compromiso con el desarrollo continuo de los miembros de nuestro equipo. Creemos firmemente que la formación no solo fortalece las capacidades individuales, sino que también impulsa el crecimiento y la competitividad de nuestra organización en su conjunto. Este plan nos permite mantenernos actualizados, afrontar los retos del sector con conocimientos especializados y potenciar las competencias clave que necesitamos para seguir liderando con excelencia.

A través de este plan de formación, abarcamos una amplia diversidad de temáticas que reflejan la complejidad y riqueza de nuestras actividades diarias. Estas áreas de formación, cuidadosamente diseñadas, aseguran que podamos responder con eficacia a las demandas del mercado, fomentar la innovación y garantizar un entorno de trabajo saludable y dinámico.

Áreas de Formación

• Idiomas y Comunicación: Reflejo de nuestro carácter internacional, fomentamos la mejora de las competencias lingüísticas de nuestro equipo para potenciar nuestras relaciones comerciales globales. Entre los cursos impartidos se encuentran:

- Inglés Conversación
- Inglés Profesional para Actividades Comerciales
- Inglés Gamificado AI

• Conocimientos Técnicos Vitivinícolas: La especialización en el sector vitivinícola es clave para garantizar la calidad y sostenibilidad de nuestros vinos. Algunos de los cursos destacados son:

- Curso Poda de Respeto
- Repaso WSET 3
- Inscripción Viaje Sensorial a Través de las Variedades del Vino
- Producción Ecológica

• Herramientas y Tecnología: La digitalización y el dominio de herramientas tecnológicas son fundamentales para mantenernos innovadores y eficientes. Entre las formaciones de este ámbito destacan:

- Excel Intermedio-Avanzado
- Tablas Dinámicas
- Formación ChatGPT
- Inteligencia Artificial para el sector alimentario

• Normativa, Procesos y Regulaciones: Cumplir con la normativa de manera precisa y eficaz es una prioridad para nuestra actividad. Las formaciones en esta área incluyen:

- Aspectos Prácticos de la Normativa de Transporte Terrestre y Marítimo
- Reglamento de Facturación, Factura Electrónica y SII
- Trámites Vinícolas de Bodega
- Impuesto sobre el Vino y Bebidas Fermentadas

• Gestión Empresarial y Liderazgo: Potenciamos las habilidades de liderazgo y gestión para garantizar la toma de decisiones estratégicas y la eficiencia organizativa. Entre los cursos impartidos se encuentran:

- Dirección Financiera
- Curso Superior en Logística y Supply Chain
- Gestión del Comercio Internacional

• **Habilidades Personales y Bienestar:** Reconocemos la importancia del bienestar y el desarrollo personal para un entorno laboral saludable y productivo. Ejemplos de formación incluyen:

- Gestión del Estrés Laboral
- Garantía de la Libertad Sexual

• **Marketing y Branding:** En un sector competitivo, desarrollar una identidad sólida y estratégica es clave para nuestro posicionamiento. En esta área destaca:

- Mentiras y errores: Lo que nadie cuenta de la arquitectura de marca

La media de horas de formación por empleado en 2024 ha sido de 33,46 horas, lo que refleja nuestro compromiso con el crecimiento profesional del equipo. A continuación, se presenta la evolución de la media de horas de formación recibida por sexo en los últimos años:

Sexo	2022	2023	2024
Mujeres	76,86	238,62	48,58
Hombres	63,88	39,61	19,10
Promedio total	69,93	123,06	33,46



5. Nuestro entorno

Nuestra actividad está profundamente vinculada a las personas que nos rodean, desde nuestros clientes y distribuidores hasta la comunidad en la que operamos. En Bodegas José Pariente, entendemos que nuestra responsabilidad va más allá de la elaboración de vino, y por ello trabajamos activamente para mejorar la experiencia de nuestros clientes y generar un impacto positivo en la sociedad.

A lo largo de 2024, hemos reforzado nuestra relación con los clientes mediante un seguimiento más cercano de sus necesidades y expectativas, garantizando el cumplimiento de los estándares de calidad y seguridad del producto. Paralelamente, hemos mantenido nuestro compromiso con la comunidad a través de diversas colaboraciones en el ámbito social, educativo y deportivo.

5.1. Compromiso con nuestros clientes

Satisfacción y relación con los clientes

La satisfacción del cliente es uno de los pilares fundamentales de nuestra estrategia. Realizamos periódicamente encuestas dirigidas a importadores, distribuidores y grandes superficies para conocer su percepción sobre nuestros vinos y servicios. En 2024, los resultados reflejaron un nivel de satisfacción global superior al 94%, con la calidad del producto como el aspecto mejor valorado.

A partir de los resultados obtenidos, hemos identificado áreas de mejora en la comunicación anticipada sobre nuevos productos y en la optimización de la logística. Para abordar estas cuestiones, hemos reforzado la comunicación interna con nuestros distribuidores y revisado nuestros procesos logísticos para agilizar la planificación de cargas y minimizar tiempos de espera.

El contacto directo con nuestros clientes nos permite fortalecer nuestra presencia en el mercado y ofrecer experiencias más personalizadas. En 2024, hemos organizado diversas actividades, entre las que destacan la Misión Inversa de clientes HORECA, en la que distribuidores y clientes del sector visitaron nuestras instalaciones para conocer de primera mano nuestro proceso de elaboración. También hemos impulsado catas privadas en tiendas y restaurantes, así como formaciones dirigidas a los equipos comerciales de nuestros distribuidores, reforzando la conexión con el consumidor final.

La gestión de reclamaciones es otro aspecto clave en nuestra relación con los clientes. En 2024, las principales incidencias registradas han estado relacionadas con problemas en el transporte, presencia de TCA en algunos corchos y errores en el etiquetado o la documentación de los pedidos. Contamos con un procedimiento estructurado de gestión de no conformidades, lo que nos ha permitido dar una respuesta rápida y eficaz a cada reclamación, minimizando el impacto en la satisfacción del cliente y mejorando nuestros controles internos para evitar la repetición de estos problemas.

Calidad y seguridad del producto

Garantizar la seguridad y calidad de nuestros vinos es una prioridad. Contamos con un sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria basado en el protocolo FSSC 22000 v.6, un estándar internacionalmente reconocido en la industria alimentaria. Este sistema nos permite garantizar que todos nuestros vinos sean seguros, legales y conformes con las normativas nacionales e internacionales.

A través de este modelo, promovemos una Cultura de Seguridad Alimentaria en toda la organización, asegurando que nuestros equipos adopten prácticas alineadas con los más altos estándares de calidad. Además, llevamos a cabo controles exhaustivos en cada etapa del proceso de producción, desde la selección de materias primas hasta el embotellado, con auditorías internas y externas que validan el cumplimiento de los requisitos establecidos.

Gracias a esta metodología, no solo garantizamos la excelencia del producto, sino que también reforzamos la confianza de nuestros clientes en nuestra marca y en el cumplimiento de los más altos estándares de calidad y seguridad.

Cumplimiento normativo y transparencia

Nuestra apuesta por la transparencia se refleja en el etiquetado de nuestros productos, que cumple con la legislación española y las normativas europeas aplicables. Garantizamos que cada botella incluye información clara y completa sobre el origen del producto, la presencia de alérgenos, la composición y el valor energético, asegurando que los consumidores dispongan de toda la información necesaria para una compra informada.

Durante 2024, se han registrado dos no conformidades menores señaladas por el CRDO Rueda, relacionadas con el tamaño de la mención a la Denominación de Origen Rueda en el etiquetado, que resultaba ligeramente inferior a lo estipulado en el pliego de condiciones. Este aspecto fue corregido de inmediato, quedando completamente solucionado sin mayores implicaciones. Más allá de este ajuste puntual, no se han identificado otros incumplimientos normativos en la información y etiquetado de productos que hayan derivado en sanciones o multas. Del mismo modo, no se han registrado incidencias en las comunicaciones de marketing, promoción o publicidad.

En cuanto a la responsabilidad en el consumo, desde Bodegas José Pariente promovemos el consumo responsable del vino. Aunque en 2024 no hemos desarrollado campañas específicas en este ámbito, mantenemos nuestro compromiso con el programa "Wine in Moderation", fomentando la cultura del consumo moderado y responsable tanto a nivel interno como entre nuestros distribuidores y clientes.

5.2. Apoyo a la comunidad

Nuestra conexión con la comunidad local va más allá de la actividad vitivinícola. Desde Bodegas José Pariente, trabajamos para generar un impacto positivo en nuestro entorno, apoyando iniciativas que promueven la educación, la cultura, la investigación y la acción social. A lo largo de 2024, hemos mantenido nuestro compromiso con distintos programas y colaboraciones, consolidando nuestro papel como un agente activo en el desarrollo de nuestra comunidad.

Uno de los ejes fundamentales de nuestra labor social es el apoyo a la formación y la capacitación en el ámbito vitivinícola. En 2024, hemos continuado participando en programas de formación para jóvenes, colaborando con instituciones educativas para facilitar el acceso a conocimientos especializados sobre enología y viticultura. Además, hemos mantenido nuestra participación en iniciativas dirigidas a la promoción de la viticultura ecológica, con formaciones específicas sobre prácticas sostenibles en el viñedo, dirigidas a viticultores locales.

La innovación y la investigación también forman parte de nuestro compromiso con el entorno. Durante 2024, hemos seguido impulsando proyectos de I+D+i, como el programa 4EVERWINES, en colaboración con la Universidad Politécnica de Madrid y la empresa GIVITI, enfocado en la estabilización y equilibrio de los vinos ecológicos de la variedad Verdejo. Este proyecto no solo busca mejorar la calidad de nuestros vinos, sino que también contribuye al desarrollo de nuevas técnicas más sostenibles y respetuosas con el medio ambiente.

Además, seguimos reforzando nuestro compromiso con causas sociales a través de colaboraciones con organizaciones sin ánimo de lucro. En 2024, hemos contribuido con donaciones económicas y en especie para iniciativas solidarias, apoyando especialmente a asociaciones vinculadas a la lucha contra el cáncer infantil. También hemos participado en campañas benéficas que promueven el bienestar de colectivos en situación de vulnerabilidad.

Nuestra implicación con la comunidad también se refleja en nuestra participación en eventos locales y culturales, fortaleciendo el vínculo con nuestro entorno y promoviendo la riqueza cultural de la región. A lo largo del año, hemos colaborado con distintas iniciativas para potenciar la identidad y el desarrollo de nuestra comarca, fomentando el turismo enológico y la conexión entre el mundo del vino y la comunidad.

Cada una de estas acciones forma parte de nuestro compromiso con el desarrollo social y económico del territorio en el que operamos. En los próximos años, seguiremos reforzando estas iniciativas, contribuyendo a una comunidad más fuerte, inclusiva y sostenible.

5. Sobre esta memoria

La presente memoria de sostenibilidad se ha elaborado con el objetivo de reflejar los principales impactos generados por Bodegas José Pariente S.L. en el periodo comprendido entre el 1 de enero y el 31 de diciembre de 2024. Este documento constituye la primera memoria de sostenibilidad publicada por la compañía y se compromete a seguir haciéndolo anualmente.

La memoria se ha publicado en el mes de febrero de 2025, y para cualquier cuestión relacionada con los contenidos de la misma el lector puede dirigirse a la siguiente dirección de correo electrónico: info@josepariente.com.

El informe no ha sido sometido a verificación externa y el máximo órgano de gobierno ha participado en la revisión del borrador inicial y la aprobación del documento final.

Para la redacción de la memoria se ha considerado tanto la perspectiva interna como la visión de los grupos de interés. Este enfoque asegura que los contenidos respondan de manera prioritaria a las áreas de mayor relevancia, alineándose con los estándares GRI y las expectativas de las partes interesadas. Para ello, se ha realizado un análisis basado en la medición de impactos que identifica las temáticas más significativas en los ámbitos ambiental, social y de gobernanza, estableciendo un marco claro de acción y reporte.

El proceso para identificar y priorizar los contenidos de esta memoria se llevó a cabo en tres fases:

1. Autoevaluación: Un análisis inicial interno permitió evaluar la relevancia de los impactos en función del control que ejerce la organización, la alineación con objetivos estratégicos y su influencia en el entorno.

2. Consulta a Grupos de Interés: Se realizaron encuestas a los principales grupos de interés, como Consejo de Administración, empleados, proveedores, clientes, distribuidores e importadores. Esto permitió integrar perspectivas externas sobre la gestión y el impacto de la organización, logrando una visión integral.

3. Resultados Cruzados: Se compararon los resultados internos y externos para identificar coincidencias

y discrepancias, priorizando aquellos impactos considerados más relevantes tanto por la organización como por los grupos de interés.

En el proceso participaron los siguientes grupos de interés:

- Consejo de Administración
- Empleados
- Proveedores
- Clientes
- Distribuidores
- Importadores

La consulta incluyó un total de 140 participantes esperados, de los cuales respondió un 41%, asegurando una representatividad significativa en los resultados.

Los impactos considerados más relevantes han sido alineados con los estándares temáticos GRI, asegurando un enfoque transparente y coherente en la gestión y reporte de la sostenibilidad. Estos son:

Impactos significativos

Estándares temáticos GRI

Contaminación atmosférica

GRI 305: Emisiones (2016)

Contaminación del suelo

GRI 306: Residuos (2020)

Contaminación del agua

GRI 303: Agua y Efluentes (2018)

Generación de residuos no gestionados

GRI 306: Residuos (2020)

Consumo energético desproporcionado

GRI 302: Energía (2016)

Promoción del consumo de alcohol e influencia negativa sobre la población joven

GRI 416: Salud y Seguridad de los Clientes (2016)

GRI 417: Marketing y Etiquetado (2016)

Este análisis de impactos constituye una herramienta fundamental para asegurar que la memoria de sostenibilidad aborde de manera prioritaria las áreas de mayor relevancia para la organización y sus grupos de interés. Además de reportar información específica sobre los impactos más significativos identificados en el proceso, la memoria incluye también avances y acciones relevantes en otras áreas que contribuyen al desempeño sostenible de la organización.

Por lo tanto, la memoria refleja no solo los temas materiales priorizados, sino también otros aspectos significativos en los que José Pariente ha progresado, destacando su compromiso con la mejora continua, la transparencia y la creación de valor compartido. Esto asegura una visión completa y equilibrada del desempeño de sostenibilidad de la organización.

Tabla de contenidos GRI

GRI 2: Contenidos generales (2021)

Código	Tema	Página
2-1	Detalles organizativos	8, 32
2-2	Entidades incluidas en los informes de sostenibilidad	32
2-3	Periodo de notificación, frecuencia y punto de contacto	32
2-4	Reexpresiones de información	No aplica
2-5	Verificación externa	32
2-6	Actividades, cadena de valor y otras relaciones comerciales	8
2-7	Empleados	22
2-8	Trabajadores que no son empleados	No aplica
2-9	Estructura y composición de la gobernanza	11
2-12	Rol del máximo órgano de gobierno en la supervisión de la gestión de impactos	12
2-13	Delegación de responsabilidad para la gestión de impactos	12
2-14	Papel del máximo órgano de gobierno en la elaboración de informes de sostenibilidad	32
2-22	Declaración sobre la estrategia de desarrollo sostenible	3
2-23	Compromisos de política	13
2-24	Incorporación de compromisos políticos	13
2-26	Mecanismos para buscar asesoramiento y plantear inquietudes	
2-27	Cumplimiento de leyes y reglamentos	14
2-29	Enfoque para la participación de las partes interesadas	14
2-30	Acuerdos colectivos de negociación	22

GRI 3: TEMAS MATERIALES (2021)

3-1	Proceso de determinación de los temas materiales	32
3-2	Lista de temas materiales	32
3-3	Gestión de los temas materiales	Ver tablas siguiente

DESEMPEÑO ECONÓMICO

Código	Tema	Página
--------	------	--------

GRI 201: Desempeño económico (2016)

3-3	Gestión del tema material 201	
201-1	Valor económico directo generado y distribuido	10
201-4	Asistencia financiera recibida por el gobierno	10

GRI 205: Lucha contra la corrupción (2016)

3-3	Gestión del tema material 205	
205-2	Comunicación y formación sobre políticas y procedimientos anticorrupción	13
205-3	Casos de corrupción confirmados y medidas tomadas	No ha habido



DESEMPEÑO AMBIENTAL

Código	Tema	Página
--------	------	--------

GRI 303: Agua y efluentes (2018)

3-3	Gestión del tema material 303	
303-1	Interacción con el agua como recurso compartido	17
303-3	Extracción de agua	17

GRI 305: Emisiones (2016)

3-3	Gestión del tema material 304	
305-1	Emisiones directas de GEI (alcance 1)	19
305-2	Emisiones indirectas de GEI al generar energía (alcance 2)	19
305-3	Otras emisiones indirectas de GEI (alcance 3)	19
305-4	Intensidad de las emisiones de GEI	20
305-5	Reducción de las emisiones de GEI	

GRI 306: Residuos (2020)

3-3	Gestión del tema material 306	
306-1	Generación de residuos e impactos significativos relacionados con los residuos	20
306-3	Residuos generados	20



DESEMPEÑO SOCIAL

Código	Tema	Página
GRI 401: Empleo (2016)		
3-3	Gestión del tema material 401	
401-1	Nuevas contrataciones de empleados y rotación de personal	22
GRI 403: Salud y seguridad en el trabajo (2018)		
3-3	Gestión del tema material 403	
403-1	Sistema de gestión de la salud y la seguridad en el trabajo	27
403-4	Participación de los trabajadores, consultas y comunicación sobre salud y seguridad en el trabajo	27
403-9	Lesiones por accidentes laboral	27
403-10	Dolencias y enfermedades laborales	27
GRI 404: Formación y desarrollo (2016)		
3-3	Gestión del tema material 404	
404-1	Media de horas de formación al año por empleado	29
404-2	Programas para mejorar las aptitudes de los empleados y programas de ayuda a la transición	28
GRI 416: Salud y seguridad de los clientes (2016)		
3-3	Gestión del tema material 416	
416-2	Casos de incumplimiento relativos a impactos en la salud o seguridad de las categorías de productos o servicios	31
GRI 417: Marketing y etiquetado (2016)		
3-3	Gestión del tema material 417	
417-1	Requerimientos para la información y el etiquetado de productos y servicios	31
417-2	Casos de incumplimiento relacionados con la información y el etiquetado de productos y	31
417-3	Casos de incumplimiento relacionados con comunicaciones de marketing	31

JOSÉ PARIENTE

TRADICIÓN FAMILIAR

BODEGAS
PRIETO PARIENTE

JOSÉ PARIENTE

AVILERMA
RIBEIRO

Crta de Rueda Km 2,5 / 47491
La Seca Valladolid, Spain

T +34 983 816 600
www.josepariente.com / info@josepariente.com