

JOSÉ PARIENTE

MEMORIA DE
SOSTENIBILIDAD

Índice

Alcance del informe	2
Carta del director	5
Hitos 2025	6
El año en cifras	7
1. Bodegas José Pariente	8
1.1. Nuestra trayectoria y servicios	8
1.2. Principios y pilares directores	14
1.3. Portfolio de vinos	14
1.4. Dirección y gestión sostenible	16
1.5. Agricultura sostenible en el centro	18
2. Medioambiente	20
2.1. Energía y cambio climático	20
2.2. Gestión de residuos y economía circular	21
2.3. Agua	25
2.4. Protección de la biodiversidad	27
3. Personas	31
3.1. Nuestro equipo	31
3.2. Desarrollo profesional	34
3.3. Seguridad y salud	37
3.4. Igualdad	38
4. Gobernanza	41
4.1. Calidad e Inocuidad alimentaria	41
4.2. Compromiso con el consumidor	41
4.3. Cultura de consumo responsable	42
4.4. Impacto en la comunidad	43
5. Anexo I. Correspondencia entre los contenidos de la MS y las NEIS del VSME	49

An aerial, black and white photograph of a valley. The foreground and middle ground are dominated by terraced vineyards, with rows of vines clearly visible. A small cluster of buildings, likely a village or farmstead, is situated in the center of the valley. A winding road curves through the lower left portion of the image. The background consists of steep, forested hills under a cloudy sky. The text 'JOSÉ PARIENTE' is overlaid in the center of the image.

JOSÉ PARIENTE

Alcance del informe

El presente informe tiene como finalidad llevar a cabo un ejercicio de transparencia sobre la actividad de BODEGAS JOSÉ PARIENTE, S.L. inscrita en el CNAE 1102-Elaboración de vinos. Este ejercicio se basa en la información relacionada con el desempeño en los ámbitos ambiental, social y de gobierno corporativo (ESG) durante el año 2025, siendo este el segundo año de reporte.

Esta Memoria de Sostenibilidad se ha elaborado de acuerdo con las directrices y recomendaciones del Estándar voluntario de Reporte de Sostenibilidad (VSME) publicado por EFRAG y acompañado por los Fundamentos de las Conclusiones de las PYME.





Mensaje del Director

Estimados grupos de interés.

Este 2025 hemos desarrollado el proyecto Pariente Vivo como eje central de nuestra estrategia de sostenibilidad. Se trata de una iniciativa transversal que integra el respeto al entorno y el compromiso social con el objetivo de generar un impacto positivo real en el territorio, preservar los recursos naturales y contribuir al desarrollo sostenible de la zona rural donde nos asentamos.

A lo largo de este año, nuestro compromiso se ha traducido en avances relevantes. La renovación de la certificación FSSC 22000, la obtención y el mantenimiento del certificado ecológico en campo y bodega, la auditoría bianual de Sustainable Wineries for Climate Protection, en la que hemos mejorado nuestra puntuación, y la continuidad en el proyecto de I+D 4EVERWINES en búsqueda de una mayor perdurabilidad de los vinos ecológicos de la variedad verdejo, refuerzan nuestro posicionamiento en calidad, seguridad alimentaria y sostenibilidad.

En paralelo, hemos fortalecido nuestras infraestructuras con la instalación de un equipo fotovoltaico de 100 kW, cuyos efectos se reflejarán especialmente en los indicadores de 2026, junto con la ampliación de la EDAR y la mejora en la gestión de residuos a través de la Mancomunidad Tierras de Medina.

Hemos avanzado en la eficiencia de nuestros procesos mediante la instalación de un contador para el consumo real de agua, la incorporación del sistema Tank Control, la planificación anticipada de compras y pedidos y la formación anual en buenas prácticas de ahorro energético.

Por ello, desde Bodegas José Pariente agradecemos la implicación de todas las personas y entidades que hacen posible cada uno de estos proyectos. Seguiremos avanzando con responsabilidad para que nuestra pasión por el vino esté siempre alineada con el respeto al planeta, a las personas y al territorio.

Atentamente,

Ignacio Prieto Pariente

Director

Hitos 2025

Premio a Mejor Bodega por la Guía Vivir el Vino, un galardón que pone en valor la trayectoria, la calidad y la coherencia de nuestro proyecto enológico. Este reconocimiento nos consolida como referente en el panorama vitivinícola español, destacando nuestra apuesta por la excelencia en la elaboración de vinos blancos, la innovación constante y el respeto por el origen y el viñedo. Refuerza, además, nuestra visión de una viticultura sostenible, en la que el vino se entiende como expresión del paisaje

Premio “Pasión por el Vino”: Desde la **Revista Fearless** se ha otorgado el premio “Pasión por el Vino” a **Martina Pariente**, reconociendo su compromiso y contribución al mundo del vino desde una mirada joven, innovadora y vinculada a nuestra tradición familiar. Este galardón pone en valor la unión entre legado y presente, y refleja la importancia de las nuevas generaciones en la evolución de nuestro proyecto, siempre desde el respeto al territorio y la cultura del vino.

Finca La Medina ha alcanzado un hito relevante al convertirse en el único vino blanco español servido en la **Primera Clase de Swiss International Air Lines (SWISS)**. Este reconocimiento refuerza nuestro compromiso con la excelencia y el valor diferencial del **Verdejo de Rueda**, fruto de un profundo estudio de zonificación que sitúa el viñedo en el centro de nuestra elaboración. Entendemos este logro como una confirmación del potencial de nuestros terruños y de nuestra forma de interpretar el origen con precisión e identidad.

Nuestro gran proyecto “Pariente Vivo”: Hemos desarrollado nuestro proyecto pionero de paisajismo regenerativo, transformando el entorno de la bodega en un ecosistema vivo y en evolución. Hemos restaurado más de 7.200 m² y plantado 31.500 especies autóctonas, creando un espacio que regenera el suelo, impulsa la biodiversidad y mejora la resiliencia frente al cambio climático.

El año en cifras

Área	Indicador	Valor
Medio ambiente	kWh producidos de nuestra instalación fotovoltaica	116.017,42 kWh
	% de reducción de peso de botellas	15,9%
	% de reducción de envíos logísticos	20-30%
Social	% de mujeres en plantilla	48%
	Personas en plantilla	40
	Nuevas contrataciones	7
	Antigüedad media	4,5 años
	Horas de formación recibidas	803
Gobernanza	Índice de satisfacción global	96,70%

	2022	2023	2024	2025
Valor económico generado	13.682.430 €	14.651.018 €	14.580.341 €	14.570.644 €
Ingresos operativos	13.298.752 €	14.420.991 €	14.451.055 €	14.525.908 €
Otros ingresos (subvenciones, ingresos financieros e ingresos extraordinarios)	383.678 €	230.027 €	129.286 €	44.736 €
Valor económico distribuido	8.340.885 €	9.202.850 €	10.836.213 €	10.258.757 €
Gastos operativos	3.505.224 €	3.966.977 €	5.408.005 €	5.437.776 €
Salarios y beneficios de plantilla	1.343.989 €	1.592.607 €	1.780.118 €	2.043.292 €
Pagos a proveedores	1.886.263 €	2.222.168 €	2.545.522 €	2.497.560 €
Impuestos y pagos a la Administración Pública	1.555.919 €	1.357.435 €	951.647 €	-
Otros gastos (gastos financieros y gastos excepcionales)	49.490 €	63.664 €	150.920 €	280.129 €
Valor económico retenido	5.341.545 €	5.448.168 €	3.744.127 €	4.311.887 €

1. Bodegas José Pariente

1.1 Nuestra trayectoria y servicios

En el corazón del viñedo de la D.O. Rueda nace nuestra historia. En 1998, Victoria Pariente fundó Bodegas José Pariente con la elaboración de su primer vino, materializando así un sueño personal: expresar la esencia de la variedad Verdejo y del entorno que la rodea. Este proyecto surge también como un homenaje a su padre, José Pariente, viticultor de Rueda, quien le transmitió desde la infancia la pasión por la tierra, el viñedo y el vino.

Desde entonces, hemos crecido hasta convertirnos en un referente dentro de la Denominación de Origen Rueda, manteniendo un equilibrio constante entre tradición e innovación. Nuestra profunda experiencia en los distintos suelos de la zona nos ha permitido conocer, clasificar y zonificar nuestros viñedos, dando lugar a vinos con carácter propio, capacidad de crianza y una identidad profundamente ligada a su origen.

Nuestra sede se encuentra en La Seca (Valladolid), desde donde coordinamos toda la actividad de la bodega y gestionamos la expansión de nuestros vinos, que hoy forman parte de cartas de referencia tanto en el mercado nacional como internacional.

La apuesta por viñedos singulares, junto con nuestra vocación vitícola, nos ha llevado a ampliar horizontes y elaborar vinos no solo en Rueda, sino también en otras regiones como Castilla y León y Galicia, siempre con el mismo objetivo: expresar la autenticidad de cada paisaje. Este conocimiento continuo del viñedo nos impulsa a seguir profundizando en la diversidad de suelos y en la riqueza de cada parcela.

Nuestra hoja de ruta se basa en cuatro pilares fundamentales: la innovación y la vanguardia, el respeto absoluto por la viña y su entorno, la apuesta constante por la investigación y el desarrollo, y la búsqueda permanente de la calidad y la excelencia en cada una de nuestras elaboraciones.

En la actualidad, contamos con una gama diversa de vinos que refleja esta filosofía: cinco Verdejos monovarietales (José Pariente Verdejo, Las Fincas de José Pariente, Finca La Medina, Finca Las Comas y 25 Años en Barrica), dos Sauvignon Blanc (José Pariente Sauvignon Blanc y Apasionado de José Pariente, nuestro vino dulce) y un Rosado de Viognier, Tempranillo y Garnacha, que rinde homenaje a nuestra fundadora.

Desde 2013, la segunda generación de la familia, Martina e Ignacio Prieto Pariente, ha dado continuidad y expansión al proyecto con Bodega Prieto Pariente. A través de este proyecto, exploramos distintos paisajes de Castilla y León con una mirada profundamente ligada al origen. De este trabajo nacen vinos tintos como La Provincia, El Origen y Los Confines, y blancos como Viognier y O Chan, todos ellos elaborados desde una filosofía artesanal y de mínima intervención.



JOSÉ PARIENTE
BODEGAS

Este proyecto nos ha permitido recorrer Castilla y León en busca de viñedos viejos y singulares, desde los páramos de Valladolid hasta las cumbres minerales de la Sierra de Gredos o las laderas frescas del Bierzo. El resultado son vinos con identidad propia, definidos por la frescura, la complejidad y la expresión honesta de su paisaje.

A comienzos de 2024, la familia Pariente amplía su compromiso con el territorio con la incorporación de la D.O. Ribeiro a través de la finca histórica A Vilerma, situada en el Valle del Avia (Ourense, Galicia). Este proyecto supone la continuidad del legado de un viticultor gallego pionero en la recuperación de variedades autóctonas desde 1977 y figura clave en la revitalización de la denominación.

Abordamos esta nueva etapa con profundo respeto hacia los vinos del Ribeiro y sus elaboradores, con el propósito de preservar la identidad de la finca y sus vinos actuales, Vilerma blanco y Vilerma tinto, al tiempo que profundizamos en el conocimiento de sus variedades, su viñedo y sus posibilidades enológicas.

Nuestros viñedos se distribuyen en dos grandes áreas dentro de la Denominación de Origen Rueda. Por un lado, contamos con parcelas situadas en la provincia de Valladolid, concretamente en los términos de Rueda, La Seca, Torrecilla de la Abadesa y Tordesillas. Por otro lado, disponemos de viñedos en la provincia de Segovia, en los municipios de Codorniz y Nava de la Asunción. En todas estas fincas aplicamos criterios de viticultura ecológica, reafirmando nuestro compromiso con una producción respetuosa con el entorno y con la conservación de los recursos naturales.



Los viñedos se ubican en terrenos llanos de altitud media, entre los 700 y los 800 metros sobre el nivel del mar. Esta localización, dentro de la D.O. Rueda, combina características propias del clima mediterráneo debido a su latitud, con una marcada influencia continental derivada de la altitud. Estas condiciones climáticas favorecen importantes contrastes térmicos entre el día y la noche, lo que contribuye al equilibrio y a la calidad de la uva.

En cuanto a la composición del suelo, predomina el terreno cascajoso, caracterizado por la presencia de cantos rodados y un bajo contenido en materia orgánica. Asimismo, en las zonas más elevadas aparecen formaciones calizas que aportan singularidad al viñedo. También contamos con parcelas de suelos arenosos, especialmente vinculadas a plantaciones de cepas viejas, cuya naturaleza influye en el perfil mineral y en la personalidad de nuestros vinos.

La diversidad de ubicaciones, suelos y condiciones climáticas nos permite trabajar con una materia prima de gran riqueza y complejidad, favoreciendo vinos que expresan fielmente el carácter de su origen.

Parte de nuestra filosofía como bodega se basa en el desarrollo de una viticultura ecológica. Nuestro trabajo en viñedo engloba tareas como la poda de respeto, la siembra de cubiertas vegetales, el laboreo y el tratamiento con productos fitosanitarios que no contengan químicos. Con ello pretendemos, además de cuidar el entorno, transmitir toda la esencia de nuestro terroño al vino y reflejar al máximo en cada botella.

En 2023 reforzamos este compromiso con la obtención de la certificación Sustainable Wineries for Climate Protection (SWfCP), que avala nuestro enfoque integral hacia la sostenibilidad ambiental, social y económica en todos los procesos productivos.



Nuestros Servicios

Nuestra actividad principal se centra en la elaboración y comercialización de vinos, un proceso que gestionamos de forma integral, desde el cultivo de la viña hasta la distribución en mercados nacionales e internacionales. La producción y crianza se desarrolla en nuestras propias instalaciones, donde tradición e innovación se combinan para reflejar al máximo la personalidad de la variedad y de la Denominación de Origen Rueda.

Para el desarrollo de nuestra actividad contamos con una red de proveedores de confianza que nos acompañan en las distintas fases del proceso productivo. Entre ellos se encuentran los viticultores con los que colaboramos estrechamente para complementar nuestra propia cosecha, los proveedores de productos enológicos necesarios para la vinificación, los suministradores de materias auxiliares como botellas, etiquetas y cápsulas, así como empresas de servicios esenciales como logística, mantenimiento y control de calidad.

Nuestros vinos llegan al consumidor a través de una sólida red de distribuidores y mayoristas con presencia tanto en el mercado nacional como internacional. Asimismo, mantenemos presencia en el canal minorista, incluyendo tiendas especializadas y supermercados, así como en el canal HORECA, donde nuestros vinos forman parte de la oferta de restaurantes y hoteles de referencia.

En la actualidad, comercializamos nuestros vinos en más de 50 países de todo el mundo, entre los que se encuentran Alemania, Australia, Austria, Bélgica, Bulgaria, Canadá, China, Chipre, Colombia, Costa Rica, Cuba, República Checa, Dinamarca, Ecuador, Estados Unidos, Francia, Italia, Japón, México, Países Bajos, Portugal, Reino Unido, Suiza, Suecia, Corea del Sur o Vietnam, entre muchos otros. Esta amplia presencia internacional permite que nuestros vinos estén presentes en múltiples culturas, mercados y momentos de consumo, tanto dentro como fuera de España. La relación con nuestros socios comerciales constituye un pilar fundamental para el desarrollo y crecimiento de la compañía. La calidad de nuestros vinos está directamente vinculada a la selección de proveedores y al trabajo colaborativo con ellos, mientras que nuestro posicionamiento en el mercado depende en gran medida de la cooperación con distribuidores y clientes.

De forma complementaria, desarrollamos alianzas estratégicas con consultoras y entidades certificadoras orientadas a la mejora continua y la sostenibilidad, así como con socios tecnológicos e instituciones académicas que impulsan la innovación. Del mismo modo, colaboramos con agencias de marketing y comunicación que refuerzan nuestra identidad de marca, y con entidades financieras y aseguradoras que aportan estabilidad y respaldo a nuestro crecimiento.

Además de nuestra actividad vitivinícola, contamos con una línea de enoturismo que nos permite acercar la bodega al público. Recibimos visitantes interesados en conocer de primera mano nuestro proceso de elaboración y en vivir experiencias en torno al mundo del vino. A través de visitas guiadas y catas diseñadas con el mismo cuidado que dedicamos a cada una de nuestras elaboraciones, transmitimos nuestra filosofía y acercamos nuestra forma de entender el vino a quienes desean profundizar en su cultura.



1.2 Principios y pilares directores

En Bodegas José Pariente desarrollamos nuestra actividad guiados por principios éticos sólidos y un compromiso real con la responsabilidad corporativa. Nuestro **Código de Conducta** recoge esta forma de entender el trabajo y actúa como una referencia clara para orientar nuestras decisiones y comportamientos en el día a día.

Este marco es común a todo el equipo y a las sociedades vinculadas a la bodega, y su cumplimiento es esencial para garantizar una manera de actuar coherente y alineada. A través de él, reforzamos nuestro compromiso con la legalidad, la transparencia y el respeto en todas nuestras relaciones.

De este modo, buscamos que cada acción que llevamos a cabo contribuya no solo al buen funcionamiento de la bodega, sino también a un desarrollo responsable y sostenible, en línea con nuestros valores y con el entorno en el que trabajamos.

Legalidad

Cumplimiento de todas las normas y regulaciones aplicables.

Integridad y Honestidad

Decisiones transparentes y responsables, evitando conflictos de interés.

Independencia y Transparencia

Actuaciones imparciales y claras.

Excelencia y Calidad

Superar expectativas con productos de alto nivel y prácticas sostenibles.

Reputación Corporativa

Promover una imagen de empresa íntegra, innovadora y comprometida con sus valores.

1.3 Portfolio de vinos

En **Bodegas José Pariente** no concebimos nuestros vinos como simples referencias; son la materialización de décadas de conocimiento vitícola, de respeto por la tierra y de un compromiso profundo con la sostenibilidad. Cada uno refleja el equilibrio que buscamos entre tradición e innovación, ofreciendo la máxima expresión de las variedades cultivadas en la D.O. Rueda.

Desde los viñedos históricos, algunos con más de un siglo de antigüedad, hasta las parcelas más jóvenes, hemos desarrollado un modelo de viticultura que adapta cada variedad a su entorno específico y zonifica los suelos para que cada vino muestre características únicas: mineralidad en los pedregosos, frescura y acidez equilibrada en los arenosos, estructura y elegancia en los calizos. Aplicamos prácticas ecológicas en los viñedos más antiguos, fomentando la biodiversidad, conservando la fertilidad del suelo y priorizando siempre la calidad sobre el volumen.

Nuestros vinos blancos encabezan la gama: **José Pariente Verdejo** es la máxima expresión de la variedad autóctona, con aromas que combinan fruta blanca y de hueso, matices de hinojo y un toque amargo característico. **José Pariente Sauvignon Blanc** nos permite mostrar cómo una variedad foránea puede adaptarse al terruño, con frescura, longitud y mineralidad que sorprenden en cada copa.

Las referencias de finca, como **Las Fincas de José Pariente**, **Finca La Medina** y **Finca Las Comas**, nacen de viñedos antiguos y de un trabajo de crianza prolongada sobre lías que nos permite capturar la singularidad de cada parcela. Los vinos resultantes son complejos, estructurados y elegantes, reflejando fielmente el carácter del lugar de origen. En el segmento de vinos dulces y singulares, **Apasionado de José Pariente** surge de una vendimia tardía de Sauvignon Blanc y ofrece una expresión aterciopelada y fresca. **Victoria**, nuestro rosado homenaje a la fundadora, combina Garnacha, Tempranillo y Viognier en un vino equilibrado y lleno de vida. Finalmente, **José Pariente 25 Años en Barrica** simboliza la paciencia y el valor del tiempo, tras un proceso de crianza de 25 años, se revela un vino concentrado, complejo y profundamente ligado al legado generacional de nuestra familia.

Este portfolio no solo expresa calidad y terroir, sino también un modelo de sostenibilidad integral. La gestión de viñedos históricos y ecológicos, la vendimia manual, los bajos rendimientos controlados y la diversidad de técnicas de crianza reflejan nuestro compromiso con el cuidado del medio ambiente, la conservación del patrimonio vitícola y la resiliencia frente a los cambios climáticos.

Vino	Ecológico	Rendimiento (kg/ha)	Tipo Crianza	Grado de alcohol	Puntos	Guía
José Pariente Verdejo	No	5.000	Acero / hormigón / tinas	13°	94	Guía Gourmets
José Pariente Sauvignon Blanc	No	6.500	Acero inoxidable	12,5°	-	-
Las Fincas de José Pariente	Sí	5.000	Barrica 11 meses	13°	94	Guía Vinous
Finca La Medina	Sí	3.500	Hormigón 11 meses	13°	93	James Suckling
Finca Las Comas	Sí	5.000	Fudre 12 meses	13,5°	96	Guía Peñín
Apasionado de José Pariente	Sí	-	Lías 6 meses	11°	-	-
Victoria (Rosado)	No	3200-3100-4400	Lías 4 meses	12,5°	92	La Vanguardia
José Pariente 25 Años en Barrica	No	5.000	Barrica 25 años	17°	97	Guía de Vinos ABC
O Chan Prieto Pariente	No	-	Acero y barrica usada 500 L	12,5°	99	Guía Proensa
A Vilerma	No	-	Acero / hormigón / barrica usada 500 L	13°	97	Guía Proensa
Confines	No	2.200	Barrica 11 meses	14,5°	94	Guía Peñín
El Origen	No	1.800-2.100	Barrica 10 meses	14,5°	94	Guía Gourmets



José Pariente Verdejo



José Pariente Sauvignon Blanc



Las Fincas de José Pariente



Finca La Medina



Finca Las Comas



Apasionado de José Pariente



Victoria Rosado



José Pariente 25 Años en Barrica



O Chan Prieto Pariente



A Vilerma



Confines



Origen

1.4 Dirección y gestión sostenible

En Bodegas José Pariente, somos una empresa familiar con una estructura sencilla y un modelo de gobernanza cercano, ágil y muy operativo. La toma de decisiones recae en la **Dirección**, formada por Ignacio Prieto Pariente, Director de Negocio, y Martina Prieto Pariente, Directora Técnica y de Operaciones. No contamos con comités formales, lo que nos permite gestionar el día a día de forma directa y coordinada.

Desde la Dirección asumimos la responsabilidad de las principales decisiones estratégicas de la bodega, incluyendo la definición y actualización de nuestra misión, visión y valores. Abarcamos todas las áreas del negocio, desde el viñedo y la elaboración del vino hasta su comercialización y distribución, lo que nos da una visión completa de todo el proceso. Nos apoyamos en un equipo comprometido y altamente cualificado, que comparte nuestra forma de entender el vino y nuestro compromiso con la calidad y la sostenibilidad. Aunque no tenemos un órgano de gobierno independiente, la experiencia acumulada nos permite tomar decisiones con conocimiento del sector y con una mirada de largo plazo. Por el tamaño de nuestra empresa, la gestión de los impactos económicos, ambientales y sociales se realiza de manera directa e integrada en el día a día. Esto nos permite que la sostenibilidad no sea algo aparte, sino parte natural de todas nuestras decisiones.

Revisamos de forma continua la estrategia y los principales objetivos, asegurando que todo esté alineado con nuestros valores. Aunque no existen comités de participación, mantenemos una relación muy cercana con el equipo, proveedores y clientes, lo que nos ayuda a escuchar, mejorar y adaptarnos.

De forma regular analizamos cómo están funcionando nuestras acciones para seguir mejorando. Apostamos por un diálogo abierto con nuestro entorno y trabajamos para que cada decisión tenga un impacto positivo tanto en la bodega como en el territorio en el que estamos.



En Bodegas José Pariente entendemos la sostenibilidad como un eje estratégico que guía nuestra forma de gestionar y desarrollar el negocio. Integramos criterios ambientales, sociales y de gobernanza (ASG) en todas las fases de nuestra actividad, alineando nuestra estrategia con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030 y con una visión de largo plazo basada en la mejora continua y el uso responsable de los recursos.

Nuestra estructura organizativa se apoya en un conjunto de **instrumentos de gobernanza** que establecen criterios de actuación claros, definen responsabilidades y garantizan el cumplimiento normativo, siempre en coherencia con nuestros valores y nuestra manera de entender la viticultura.

Instrumento de gobernanza	Propósito	Dimensión
Código ético y Conducta	Recoge los principios, valores y normas de comportamiento que deben seguir todo el personal de la organización. Su propósito es garantizar una actuación íntegra, responsable y alineada con la legalidad, fomentando la transparencia, el respeto y la buena práctica profesional.	S
Protocolo desconexión digital	Asegura el respeto a los tiempos de descanso y la salud de los colaboradores, regulando el uso responsable de las herramientas tecnológicas para prevenir la fatiga informática e hiperconectividad.	S
Protocolo de Teletrabajo	Establece las normas y condiciones para el trabajo a distancia. Su objetivo es asegurar una organización eficiente, mantener la productividad, garantizar la protección de datos, prevenir riesgos laborales y favorecer el equilibrio entre la vida personal y profesional de las personas trabajadoras.	S
Protocolo frente al acoso laboral	Garantiza el compromiso con la prevención mediante el fomento de la denuncia responsable, la investigación rigurosa y la adopción de medidas correctivas que salvaguarden la dignidad de todas las personas.	S
Protocolo frente al acoso personas LGTBI+	Promueve la igualdad de trato y la no discriminación por orientación sexual o identidad de género, asegurando un entorno laboral seguro y respetuoso.	S
Plan de Prevención de Riesgos Laborales	Establece la política y las medidas de prevención en materia de seguridad y salud laboral. Su objetivo es identificar, evaluar y minimizar los riesgos en el entorno de trabajo, protegiendo la salud y el bienestar de las personas trabajadoras.	S
Medidas de emergencia y autoprotección	Protocolos y actuaciones para actuar rápidamente en situaciones de emergencia, como incendios, evacuaciones o accidentes, con el fin de proteger a las personas y las instalaciones.	S
Plan empresarial de prevención de Ecodivrio 2023-2027	Define las líneas de actuación, objetivos y compromisos de mejora continua orientados a reducir la puesta en el mercado de envases y a minimizar la generación de residuos, con el fin de disminuir su impacto ambiental y promover una gestión más sostenible.	A
Protocolo de Promoción interna	Regula los criterios y procedimientos para el desarrollo profesional dentro de la organización, favoreciendo la igualdad de oportunidades y el crecimiento del talento interno.	S

Adicionalmente, contamos con certificaciones y otros procedimientos que reflejan nuestro compromiso con la excelencia, la sostenibilidad y la mejora continua en todas nuestras actuaciones:

Certificación SWfCP: En agosto de 2022 obtuvimos el sello “Wineries for Climate Protection”, que reconoce nuestro compromiso con la sostenibilidad ambiental. Más adelante, este reconocimiento evolucionó hacia “Sustainable Wineries for Climate Protection”, incorporando criterios más amplios relacionados con la gestión social, económica y de gobierno. Este avance supone un refuerzo de nuestra estrategia de trabajo orientada a la mejora continua. En 2025, mantenemos estos estándares como base para seguir impulsando una viticultura más responsable y alineada con el futuro del sector.

FSSC 22000: En Bodegas José Pariente, nuestro máximo compromiso es con la calidad y la seguridad alimentaria. Por ello, contamos con la certificación FSSC 22000, un estándar internacional desarrollado por la Foundation for Food Safety Certification que avala los sistemas de seguridad alimentaria en empresas que elaboran productos de origen animal o vegetal, ya sean frescos o de larga conservación. Esta certificación garantiza la inocuidad en cada etapa del proceso de elaboración y en el producto final. Con ella, reafirmamos nuestro compromiso con la excelencia, la sostenibilidad y la innovación en todos nuestros vinos.

1.5 Agricultura sostenible en el centro

La viticultura ecológica continúa su expansión impulsada por una mayor conciencia medioambiental, el respaldo de las políticas europeas y una demanda creciente de productos sostenibles. Europa lidera actualmente la producción mundial de vino ecológico, y España se sitúa entre los principales países productores, reflejando la profunda transformación que experimenta el sector vitivinícola hacia modelos más responsables y respetuosos con el entorno.

En este contexto, Bodegas José Pariente ha orientado en los últimos años sus esfuerzos de I+D hacia la transición a una viticultura ecológica y sostenible, con el objetivo de completar este proceso mediante la implementación de técnicas de vinificación respetuosas con el medio ambiente que permitan la elaboración de vinos ecológicos de alta calidad. No obstante, las alternativas ecológicas disponibles para determinados procesos enológicos siguen siendo más limitadas en comparación con las técnicas convencionales, lo que puede condicionar la estabilidad y el equilibrio del vino, así como dificultar su consecución.

Por ello, cobra especial relevancia garantizar la obtención de uvas con una composición equilibrada y con parámetros adecuados que contribuyan a mejorar la estabilidad de los vinos jóvenes, así como de aquellos sometidos a crianza sobre lías o fermentación en barrica.

En línea con este compromiso, Bodegas José Pariente continúa apostando por la innovación y la sostenibilidad a través de su participación en el proyecto de I+D vitivinícola **4EVERWINES**, una iniciativa centrada en la integración multidisciplinar de estrategias vitícolas y enológicas innovadoras, orientadas a garantizar el equilibrio, la estabilidad y la longevidad de las propiedades del vino a lo largo del tiempo.

El proyecto avanza con el objetivo de mejorar la conservación y perdurabilidad de los vinos ecológicos elaborados a partir de uva verdejo. Los resultados obtenidos hasta la fecha ponen de manifiesto la importancia de las interacciones entre el manejo vitícola y las biotecnologías enológicas en la definición del perfil final del vino.

A través de 4EVERWINES, se busca no solo preservar la frescura característica de estos vinos, sino también reforzar su estabilidad y mantener sus atributos diferenciales con el paso del tiempo. Este enfoque se aplica tanto a vinos jóvenes como a elaboraciones criadas sobre lías o fermentadas en barrica, contribuyendo así a una producción más sostenible, innovadora y adaptada a los retos futuros del sector vitivinícola.

La finalización del proyecto está prevista en año 2026, consolidándose como una apuesta estratégica por la investigación, la calidad y la sostenibilidad dentro de la actividad de la bodega.



En paralelo, Bodegas José Pariente ha venido desarrollando en los últimos años iniciativas alineadas con esta misma visión a través del proyecto ECOPLUSXXI, finalizado en 2021, cuyo objetivo fue avanzar hacia un modelo de producción más sostenible, eficiente y respetuoso con el medio ambiente.

Este proyecto se centró especialmente en la mejora del cultivo ecológico de la uva verdejo mediante el uso de herramientas innovadoras de monitorización y gestión del viñedo. Para ello, se abordaron ámbitos como la teledetección, el control sanitario natural, la optimización del riego y la fertilización ecológica.

ECOPLUSXXI supuso un hito relevante dentro de la estrategia de sostenibilidad de la bodega, reforzando su apuesta por la innovación, la agricultura ecológica y la adaptación del sector vitivinícola a los retos ambientales y climáticos actuales.

A esta trayectoria se suma el proyecto SIGEVER, finalizado en 2017, que permitió avanzar hacia un modelo de cultivo más sostenible en los viñedos de Bodegas José Pariente.

Su objetivo consistió en desarrollar un sistema integrado de gestión del viñedo más eficiente y respetuoso con el medio ambiente. Como resultado, se logró mejorar la calidad de la uva y, en consecuencia, el potencial enológico de los vinos, reforzando su expresión, complejidad y equilibrio.

Asimismo, el proyecto contribuyó a consolidar un modelo de viticultura sostenible en sus dimensiones ambiental, social y económica, optimizando el uso de los recursos naturales del viñedo, como el agua, el suelo, la radiación y la temperatura.

Por último, convencidos de que el futuro del sector pasa por el intercambio de conocimiento, impulsamos y participamos en jornadas de formación y colaboración con profesionales locales. Estas iniciativas se enmarcan en el compromiso de la bodega con la promoción de prácticas agrícolas más sostenibles y respetuosas con el medio ambiente, contribuyendo a la concienciación sobre los retos y oportunidades asociados a la producción ecológica.



2. Medioambiente

2.1 Energía y cambio climático

La agricultura se encuentra entre las actividades más expuestas a los efectos del cambio climático. El incremento de las temperaturas, la mayor frecuencia de fenómenos meteorológicos extremos y la creciente presión sobre los recursos hídricos están generando importantes desafíos para la sostenibilidad y resiliencia del sector.

El sector vitivinícola no es ajeno a esta realidad. La vid es un cultivo especialmente sensible a las variaciones climáticas, ya que factores como la temperatura, la disponibilidad de agua o la ocurrencia de episodios extremos influyen directamente en el desarrollo vegetativo de la planta, el rendimiento de las cosechas y la calidad de la uva. En los últimos años, el adelanto de los ciclos de maduración, los periodos prolongados de sequía y las olas de calor han puesto de manifiesto la necesidad de reforzar la capacidad de adaptación del sector.

En este contexto, la gestión de los riesgos climáticos y la mejora de la eficiencia en el uso de los recursos se han convertido en elementos clave para garantizar la sostenibilidad de la actividad a largo plazo. Conscientes de esta realidad, en Bodegas José Pariente integramos la gestión del cambio climático en nuestra estrategia empresarial, impulsando iniciativas orientadas a mejorar la eficiencia energética, reducir nuestra huella ambiental y reforzar la resiliencia de nuestras operaciones, en línea con los principios de Sustainable Wineries for Climate Protection (SWfCP).

Desde 2022, calculamos nuestra **huella de carbono** conforme a la metodología del GHG Protocol, lo que nos permite avanzar en la reducción progresiva, medible y verificable de nuestro impacto ambiental. Este cálculo incluye las emisiones de Alcance 1, 2 y 3.

En 2025 hemos renovado este compromiso por cuarto año consecutivo, realizando nuevamente el cálculo de nuestra huella de carbono. A continuación se presentan las emisiones de Gases de Efecto Invernadero (GEI), expresadas en toneladas de CO₂ equivalente (tCO₂eq), correspondientes a los años 2024 y 2025:

Emisiones de GEI (tCO ₂ e)			
Año	2024	2025	Diferencia (%) de las emisiones
Alcance 1	343,91	325,79	-5,27%
Alcance 2	143,92	144,99	0,74%
Alcance 3	1.046,03	704,10	-32,69%
Total	1.533,86	1.174,87	-23,40%

Durante el ejercicio 2025, hemos reducido las emisiones de gases de efecto invernadero (GEI) correspondientes a los alcances 1, 2 y 3 con respecto al año anterior. En concreto, nuestra huella de carbono se ha reducido un 23,4 %. Esta disminución se debe principalmente a un menor volumen de producción, que ha llevado consigo una reducción del consumo de recursos y de las emisiones asociadas. Asimismo, la optimización de los procesos y una gestión más eficiente de los recursos han contribuido a mejorar nuestro desempeño ambiental.

A continuación, se presentan los consumos energéticos registrados durante el ejercicio 2025:

Fuente	Cantidad (MWh)		
	Renovable	No renovable	Total
Electricidad	116,02	527,23	643,25
Propano	-	213,15	213,15
Gasóleo	-	109,73	109,73
Gasolina	-	6,61	6,61
Total	116,02	856,72	972,74

En este sentido, el consumo de electricidad constituye una de las principales fuentes de consumo energético de la compañía, ya que se emplea en procesos clave como la vinificación, el almacenamiento y el embotellado. Por ello, disponemos de una instalación fotovoltaica destinada al autoconsumo en nuestras instalaciones.

Durante el ejercicio 2025, esta instalación ha generado 116.017,42 kWh de energía renovable, lo que ha permitido evitar la emisión de aproximadamente 32,83 toneladas de CO₂e.

Adicionalmente, en Bodegas José Pariente estamos implementando de forma progresiva diversas medidas orientadas a la reducción del consumo energético y de las emisiones asociadas a nuestra actividad.

En este marco, hemos desarrollado distintas líneas de actuación destinadas a optimizar el consumo eléctrico mediante la mejora de los procesos productivos, así como a revisar el uso de combustibles fósiles con el objetivo de identificar alternativas más sostenibles.

Asimismo, estamos incorporando de manera gradual equipos y tecnologías más eficientes, que contribuyen a reducir el consumo energético de nuestras operaciones. Estas iniciativas forman parte de un enfoque de mejora continua orientado a la reducción de nuestra huella ambiental y a la alineación con los objetivos de sostenibilidad establecidos.

2.2 Gestión de residuos y economía circular

En Bodegas José Pariente entendemos la economía circular como una forma de gestión orientada a maximizar el aprovechamiento de los recursos, minimizar la generación de residuos y reducir el impacto ambiental derivado de nuestra actividad. Bajo este enfoque, trabajamos de manera continua en la incorporación de prácticas que fomenten la reutilización, el reciclaje y la gestión responsable de los materiales y residuos generados a lo largo de todo el proceso productivo.

Somos conscientes de que las etapas de envasado, embalaje y distribución no solo son clave para garantizar la calidad y seguridad de nuestros vinos, sino que también influyen en el uso de materiales y en la generación de residuos. Por ello, mantenemos un compromiso constante con la mejora de la eficiencia en estas fases, impulsando soluciones más sostenibles que permitan reducir el impacto ambiental asociado.

En este contexto, contamos con una **Política de Compras Sostenibles** orientada a la selección de materiales más ligeros y reciclables. Esta política se complementa con una planificación anual de pedidos que permite agrupar compras y optimizar la logística, reduciendo el número de transportes y, en consecuencia, las emisiones derivadas de la distribución. Durante el ejercicio 2025 estimamos haber reducido entre un 20 % y un 30 % el número de envíos logísticos respecto a años anteriores.

Además, hemos desarrollado un Plan de Optimización de Packaging mediante el cual se ha reducido el peso de las botellas de las referencias Verdejo y Sauvignon en 85 gramos por unidad, lo que supone una disminución aproximada del 15,9% del peso. En consecuencia, esta mejora se traduce en un ahorro total de 170 toneladas de vidrio y en una reducción de 153 tCO₂e asociadas a nuestra huella de carbono.

Esta medida contribuye tanto a la reducción del consumo de materias primas como a la disminución de las emisiones asociadas al transporte. En línea con este compromiso, continuamos trabajando en la implantación progresiva de esta reducción de peso en otras referencias de nuestra gama de vinos.

La gestión de estos residuos se basa en los principios de reducción en origen, valorización y correcta eliminación, garantizando en todo momento el cumplimiento de la normativa vigente. Siempre que es posible, se priorizan soluciones de reutilización y reciclaje que permitan incorporar los materiales al ciclo productivo y reducir el volumen de residuos destinados a eliminación final.

Con el objetivo de asegurar una gestión eficaz y trazable, en Bodegas José Pariente realizamos un seguimiento continuo de los residuos generados mediante un sistema interno de control y monitorización ambiental. Este sistema permite registrar y analizar de forma detallada la información relativa a la generación, clasificación y tratamiento de los residuos.

La recopilación de datos se realiza a través del pesaje y clasificación de los residuos en el momento de su generación, así como mediante su registro en herramientas internas de seguimiento ambiental y la comunicación periódica a las autoridades competentes, conforme a la legislación aplicable.

Gracias a este sistema de control, podemos identificar oportunidades de mejora, optimizar progresivamente nuestros procesos y avanzar hacia un modelo de gestión más circular, basado en la reducción, reutilización y aprovechamiento eficiente de los recursos.

De manera complementaria, seguimos impulsando iniciativas orientadas a disminuir el consumo de materiales y fomentar la reutilización. Entre ellas destaca la sustitución progresiva de información impresa en etiquetas por **códigos QR**, reduciendo así el uso de papel, así como la utilización de **palets** reutilizados o de “tercera vida”, contribuyendo a prolongar el ciclo de uso de los materiales y minimizar la generación de residuos. A continuación, se presentan los residuos gestionados durante los años 2024 y 2025, clasificados según su naturaleza en:

		Cantidad (tn)	
Tipo de residuos	Código LER	2024	2025
Residuos no peligrosos			
Chatarra Industrial	160117	0,22	0,51
Envases de madera	150103	2,74	1,03
Lodos (fosas sépticas y tratamien- tos in situ de efluentes)	200304 020705	177,90	-
Materiales inadecuados para el consumo o la elaboración (posos de mosto)	020704	33,76	-
Otros residuos (Rechazo a granel)	191212	0,50	0,90
Papel y cartón	150101	9,16	9,19
Plástico	150102 160119	2,84	2,04
Residuos de lavado (Tierras de filtración)	020701	54,12	48,02
Residuos de tejidos de vegetales (Raspón)	020103	3,42	-
Total RNP		284,66	61,69
Residuos peligrosos			
Envases de plástico y vidrio con- taminados	150110	0,40	1,28
Total RP		0,40	1,28
TOTAL		285,06	62,97

En términos globales, se observa una reducción muy significativa del volumen total de residuos gestionados, que disminuye un 77,9% respecto al año anterior. Esta mejora se debe principalmente a que en 2025 dejan de generarse algunas corrientes de residuos, como los lodos, los posos de mosto y los residuos de tejidos vegetales, lo que refleja una optimización en la gestión global del flujo de residuos.

Por otro lado, el proceso de vinificación genera de forma natural una serie de subproductos asociados al proceso productivo. Entre ellos se encuentran las lías, que corresponden a los sedimentos que se forman durante la fermentación, principalmente compuestos por levaduras y materia orgánica, así como los orujos, formados por pieles, semillas y otros restos sólidos de la uva tras el prensado. Asimismo, se obtiene bitartrato potásico, un compuesto natural que precipita durante la estabilización del vino.

Estos subproductos varían en función del tipo de vino elaborado y de las variedades de uva utilizadas, dando lugar a diferentes tipologías de lías y orujos. En este contexto, durante el año 2025 se generaron un total de 1.285 toneladas de estos subproductos.

Los residuos, tanto peligrosos como no peligrosos, se gestionan de manera diferenciada, destinándolos a tratamientos finales adecuados según su naturaleza y características:

		Cantidad (Tn)	
	Código LER	Revalorización	Eliminación
Residuos no peligrosos			
Chatarra Industrial	160117	0,51	-
Envases de madera	150103	1,03	-
Otros residuos (Rechazo a granel)	191212	0,90	-
Papel y cartón	150101	9,19	-
Plástico	150102 160119	2,04	-
Residuos de lavado (Tierras de filtración)	020701	48,02	-
Total RNP		61,69	-
Residuos peligrosos			
Envases de plástico y vidrio contaminados	150110	1,28	0,001
Total RP		1,28	0,001
Total		62,97	0,001
% sobre el total		100%	0%

En el ejercicio 2025, hemos gestionado un total de 62,97 toneladas de residuos, de las cuales prácticamente la totalidad han sido destinadas a valorización, con la única excepción de una cantidad residual de envases de vidrio contaminados. Este resultado refleja una gestión eficiente orientada a la recuperación de materiales y a la minimización del impacto ambiental.

El 97,96% corresponde a residuos no peligrosos, principalmente papel y cartón, así como tierras de filtración procedentes de los procesos de lavado. El 2,04% restante son residuos peligrosos, principalmente envases de plástico y vidrio contaminados, cuya correcta segregación ha permitido su adecuado tratamiento y el cumplimiento normativo.

Por otro lado, en Bodegas José Pariente reforzamos nuestro compromiso con la economía circular a través de la implementación del **Plan Empresarial de Prevención de Ecovidrio 2023-2027**. Este plan recoge un conjunto de compromisos y actuaciones orientadas a reducir nuestro impacto ambiental y a mejorar la gestión de los envases a lo largo de todo su ciclo de vida, favoreciendo así un modelo más sostenible.

Durante el año 2025, se han llevado a cabo las siguientes actuaciones:

Reducción de la longitud de la cápsula: en las botellas tipo borgoña se utiliza una cápsula de aproximadamente 45 milímetros, con el objetivo de disminuir el consumo de material y reducir el impacto ambiental del envase.

Uso de cartón Kraft: incorporación de este material en uno de los modelos de caja (envase secundario), lo que permite reducir el consumo de tinta y emplear un material con mayor reciclabilidad.

Cajas con bajo contenido de tinta: utilización de estampación a un solo color en determinados modelos de caja, reduciendo así el contenido de tintas y mejorando el desempeño ambiental del embalaje.

Adicionalmente, Bodegas José Pariente ha implementado mejoras en el procedimiento de triple enjuague de los envases de productos de limpieza, con el objetivo de optimizar la gestión de residuos, favorecer su correcta clasificación y contribuir a la reducción del impacto ambiental asociado a su tratamiento.



2.3 Agua

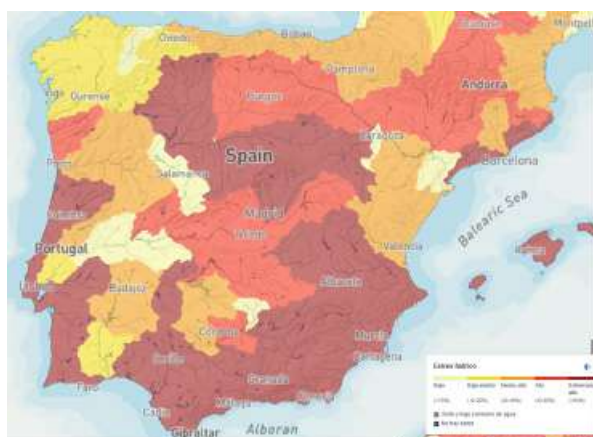
El agua es un recurso esencial y estratégico en la industria de elaboración de vino, no solo por su papel directo en los procesos productivos, sino también por su relevancia ambiental y social. Aunque la vid es un cultivo bien adaptado a condiciones de secano, en nuestra actividad vitivinícola el agua está presente en distintas etapas, desde las labores en el viñedo hasta la limpieza de instalaciones y equipos.

A nivel global, la disponibilidad de agua está cada vez más condicionada por el cambio climático, la contaminación y la presión sobre los acuíferos, lo que incrementa el estrés hídrico en numerosas regiones y afecta especialmente a sectores dependientes de este recurso, como la agricultura y la industria agroalimentaria.

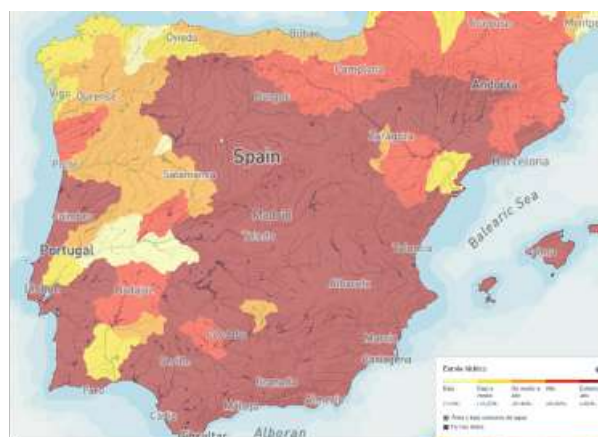
En España, los escenarios actuales apuntan a una reducción progresiva de la disponibilidad de agua y a una mayor variabilidad en su distribución. Este contexto hace necesario avanzar hacia modelos de gestión más eficientes, basados en el conocimiento del consumo, la optimización del uso y la anticipación de riesgos.

En Bodegas José Pariente, integramos esta realidad en nuestro modelo de gestión del agua, orientado a garantizar su disponibilidad tanto en bodega como en viñedo, al tiempo que reducimos el impacto asociado a nuestra actividad. Asimismo, prestamos especial atención a los riesgos derivados de la escasez hídrica mediante el análisis de información y escenarios climáticos que nos permiten comprender mejor la situación de las zonas donde se ubican nuestras instalaciones y de aquellas de las que proceden nuestros viñedos. Para ello, utilizamos herramientas como las proyecciones del **World Resources Institute (WRI)**, que facilitan la identificación del nivel de estrés hídrico de cada área y apoyan la planificación de nuestra actividad con una visión de largo plazo.

Distribución de zonas de estrés hídrico



Actualidad



Año 2050

Estos mapas reflejan un incremento significativo de las zonas clasificadas con un nivel de **estrés hídrico alto** o **extremadamente alto**, especialmente en el sur y el este peninsular. En el caso de nuestros viñedos propios, estos se localizan íntegramente en la provincia de Valladolid, en municipios próximos entre sí como La Seca, Rueda, Matapozuelos o Tordesillas, entre otros.

La evaluación realizada contempla tanto la situación actual como las proyecciones futuras hasta el año 2050. Los resultados obtenidos muestran que estas zonas presentan un riesgo elevado de escasez hídrica, lo que refuerza la importancia de avanzar hacia una gestión eficiente y responsable de los recursos hídricos.

Como parte de nuestro compromiso, mantenemos una comunicación constante con proveedores de servicios hídricos y organismos locales, asegurando que nuestras prácticas están alineadas con la normativa y las necesidades de la región.

En este contexto, el agua está presente en diferentes ámbitos de nuestra actividad. En el viñedo, la utilizamos para el riego de forma controlada y eficiente, apoyándonos en sistemas de monitorización de la humedad del suelo que nos permiten ajustar su uso a las necesidades reales de la planta. En la bodega, se emplea principalmente en las labores de limpieza y desinfección de instalaciones, utilizando agua previamente tratada mediante procesos de decoloración y desinfección con luz ultravioleta. También forma parte del proceso de elaboración del vino, siempre bajo criterios que garantizan la calidad del producto final. Además, se destina a usos de consumo humano y sanitario, asegurando su adecuada potabilización mediante cloración.

La totalidad del agua que utilizamos procede de pozos propios, lo que nos permite gestionar directamente su extracción y uso. Contamos con un total de ocho pozos, situados en los términos municipales de La Seca y Rueda, en la provincia de Valladolid, con un volumen máximo autorizado de extracción de 42.043 m³ anuales.

Extracción de agua (m3)		
Tipo de consumo	2024	2025
Consumo de bodega	39.742	3.389
Consumo de viñedos		30.204

Durante el año 2025, el volumen total de agua extraído fue de 33.593 m³, procedente en su totalidad de aguas subterráneas. No utilizamos agua de terceros ni fuentes superficiales, marinas o producidas. En comparación con el ejercicio anterior el consumo de agua se redujo un 15,5%

Asimismo, en 2025 iniciamos un proceso de **segregación de consumos**, comenzando a registrar de forma diferenciada el uso de agua en la bodega y en los viñedos. Este avance nos permite mejorar el control interno, analizar con mayor precisión los consumos asociados a cada actividad y reforzar la toma de decisiones orientada a la eficiencia en el uso del agua.

Este enfoque se complementa con el control de nuestros vertidos, gestionados conforme a la normativa vigente, lo que refuerza nuestro compromiso con una gestión responsable del recurso hídrico. Las aguas residuales generadas en el proceso productivo son tratadas íntegramente en nuestra **Estación Depuradora de Aguas Residuales (EDAR)** antes de su incorporación al entorno, garantizando el cumplimiento de los estándares ambientales aplicables y evitando impactos negativos.

En los últimos años no se han registrado incumplimientos de los límites de vertido ni sanciones relacionadas con la calidad del agua descargada.

En línea con estos objetivos, y con el propósito de minimizar nuestro impacto ambiental, en Bodegas José Pariente hemos puesto en marcha distintas medidas orientadas a la reducción del consumo de agua y a la optimización de la gestión de los vertidos. Estas actuaciones se enmarcan en nuestro compromiso con la certificación **Wineries for Climate Protection (WfCP)**, una iniciativa del sector vitivinícola que impulsa la mejora continua en ámbitos como la eficiencia en el uso de los recursos, la reducción del impacto ambiental y la sostenibilidad de los procesos.

En este contexto, hemos definido un plan de acción con objetivos específicos dentro del programa SWfCP, centrado en la mejora de la gestión del agua:

- Reducción del consumo de agua en riego: monitorización del riego mediante tres sensores de humedad instalados a distintas profundidades, que permiten ajustar las aportaciones de agua a las necesidades reales del viñedo y optimizar su uso.
- Reducción del consumo de agua en zonas ajardinadas: puesta en funcionamiento de la balsa de acumulación de la EDAR para la reutilización del agua tratada en el riego de las zonas verdes integradas en el entorno de la bodega.

- Reducción del consumo de agua en bodega: implantación de sistemas de limpieza que racionalizan el uso del agua en los procesos de higienización de instalaciones y equipos, junto con formación anual en buenas prácticas de ahorro y eficiencia para el personal.

El seguimiento de estos objetivos se realiza con carácter semestral, evaluando el grado de cumplimiento de las metas establecidas y ajustando las medidas cuando es necesario.

Asimismo, durante el año 2025 se ha finalizado la sectorización del circuito de agua mediante la instalación de contadores específicos en bodega, lo que ha permitido el registro mensual de consumos para su análisis y la definición de acciones de mejora.

2.4 Protección de la biodiversidad

En Bodegas José Pariente disponemos de una amplia variedad de **viñedos propios**, todos ellos ubicados en la provincia de Valladolid. Estas explotaciones se desarrollan en un entorno climático de elevada variabilidad estacional, caracterizado por inviernos fríos y prolongados, primaveras cortas con riesgo de heladas tardías y veranos calurosos y secos, con episodios puntuales de tormentas.

Conscientes de que las actividades de explotación y laboreo de las fincas pueden generar impactos indirectos sobre el entorno natural, consideramos prioritaria la evaluación de nuestras parcelas en relación con su posible ubicación o proximidad a áreas de alto valor ecológico y espacios protegidos incluidos en la **Red Natura 2000**.

Para ello, realizamos un análisis de nuestras superficies vitícolas mediante sistemas de información geográfica (SIG) y visores cartográficos oficiales, que permiten la localización precisa de las parcelas y su evaluación respecto a áreas de interés ambiental catalogadas. Este enfoque metodológico facilita la identificación de posibles interacciones con espacios protegidos y zonas de especial valor para la biodiversidad.

A continuación, se detallan la localización y características de nuestros viñedos propios:

Ubicación	Zona (hectáreas)	Zona sensible en cuanto a la biodiversidad (criterio de proximidad ≥ 5 km)
Tordesillas	2,63 ha	Riberas del Río Duero y afluentes
Torrecilla de la Abadesa	3,01 ha	Riberas de Castronuño
La Seca	58,09 ha	-
Hornillos de Eresma	2,48 ha	Riberas del Río Adaja y afluentes
Rueda	10,59 ha	-
Matapozuelos	4,13 ha	Riberas del Río Adaja y afluentes
Villanueva de Duero	0,7 ha	Riberas del Río Duero y afluentes

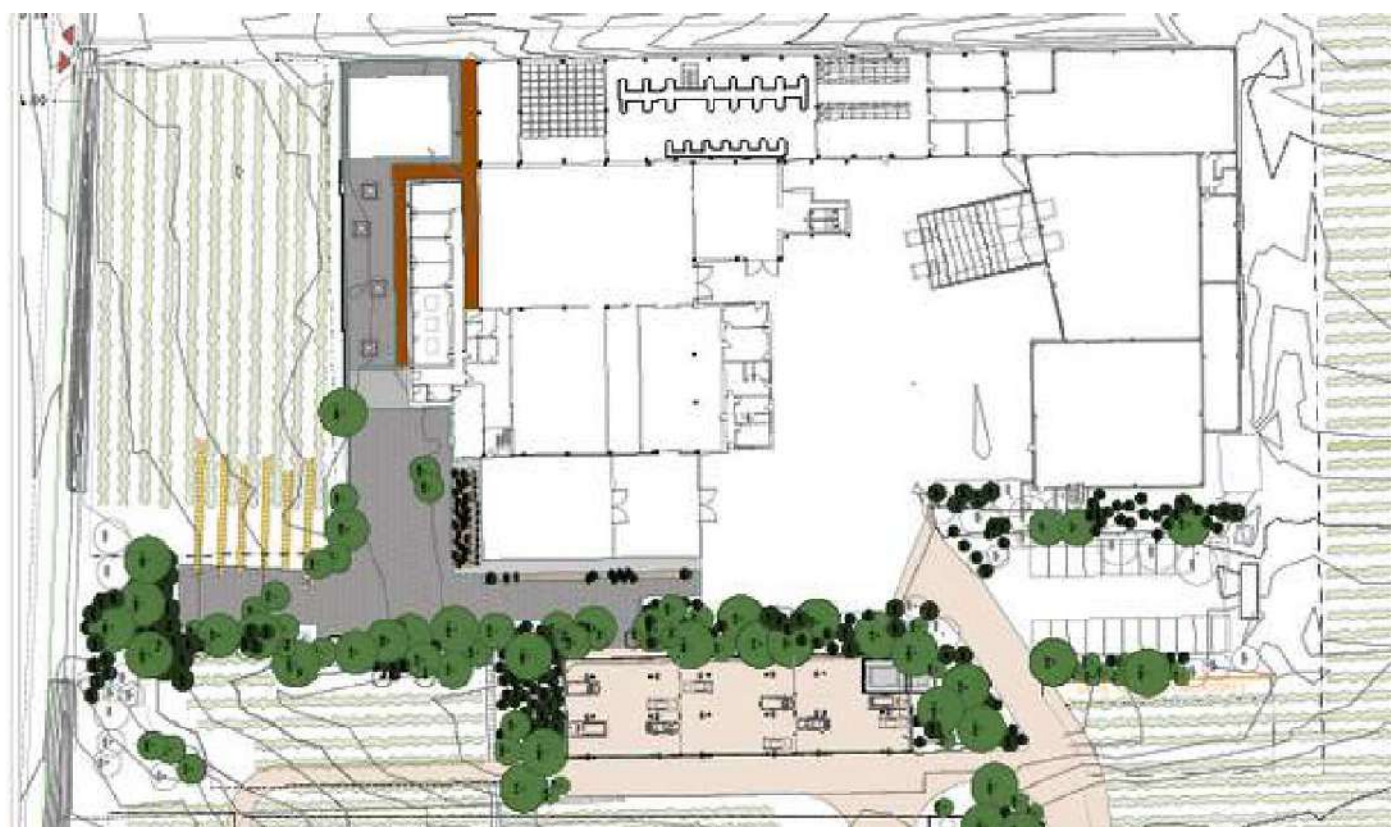
Dada la configuración geográfica de la zona, algunas fincas se localizan en las proximidades de la red hidrográfica de la comarca, especialmente en el área de influencia de los ríos Duero y Adaja. Estas riberas actúan como corredores ecológicos fundamentales, favoreciendo la conectividad y preservando la biodiversidad y la riqueza paisajística del entorno.

En línea con este compromiso, y dado que actualmente ya practicamos una agricultura ecológica en la totalidad de nuestros viñedos, en Bodegas José Pariente hemos impulsado el proyecto **SIGEVER**. Esta iniciativa nos ha permitido transformar la forma de cultivo tradicional para implantar un sistema de gestión integral mucho más sostenible, contribuyendo de manera activa a la preservación del ecosistema local.

En **Bodegas José Pariente** entendemos la protección de la biodiversidad como una parte esencial de nuestra manera de elaborar vino y de relacionarnos con el territorio. Somos conscientes de que el sector vitivinícola se enfrenta hoy a retos cada vez más complejos derivados del cambio climático, como el estrés hídrico, la degradación del suelo y la pér-

dida de biodiversidad. Estos desafíos nos obligan a ir más allá de las certificaciones como SWfCP y a pasar a la acción mediante proyectos concretos que regeneren activamente nuestro entorno.

En este contexto nace Pariente Vivo, un proyecto de paisajismo regenerativo que desarrollamos en el entorno de nuestra bodega en Rueda, junto con la ayuda de El Ejidillo y Citérea. Con él transformamos más de 7.200 m² en un ecosistema vivo, resiliente y en continua evolución, concebido como un auténtico pulmón verde que no solo embellece el paisaje, sino que lo restaura, lo activa y lo prepara para el futuro.



Nuestro objetivo principal es integrar el paisaje de la bodega con nuestra identidad y filosofía, entendiendo el viñedo como un espacio de vida y biodiversidad, no solo de producción. Para ello, impulsamos la creación de hábitats para polinizadores, aves y fauna auxiliar beneficiosa, favoreciendo un equilibrio natural que reduce la necesidad de intervenciones químicas y refuerza la salud del ecosistema. Además, buscamos mejorar la experiencia de quienes nos visitan, generando recorridos inmersivos, zonas de estancia y espacios de encuentro donde vino, naturaleza y cultura se conectan de forma directa.

Pariente Vivo se basa en la aplicación de **Soluciones Basadas en la Naturaleza (SbN)**, con actuaciones que regeneran el suelo, optimizan el uso del agua y fomentan la adaptación al cambio climático. Hemos incorporado **31.500 nuevas** plantas, entre árboles, arbustos y vegetación baja, seleccionadas entre especies autóctonas adaptadas al clima de la zona, lo que nos permite reforzar la resiliencia del paisaje. Apostamos por el uso de agua regenerada en sistemas de riego eficiente, reduciendo progresivamente el consumo de recursos hídricos, y aplicamos biochar para mejorar la estructura y fertilidad del suelo, contribuyendo al secuestro de carbono y a la mitigación del cambio climático.

Asimismo, incorporamos herramientas digitales de monitorización como Canopeo y Viticanopy, desarrollada por la Universidad de Adelaida, que nos permiten analizar en tiempo real la evolución de la cobertura vegetal. De hecho, somos la primera bodega del mundo en aplicar este tipo de tecnología a un proyecto de paisajismo regenerativo, lo que refuerza nuestro compromiso con la innovación al servicio de la sostenibilidad.

El diseño del proyecto se inspira en la propia identidad sensorial de nuestros vinos, creando un paisaje dinámico que evoluciona con las estaciones y que refleja sus notas aromáticas y cromáticas. A través de senderos botánicos y espacios naturalizados, ponemos en valor la diversidad varietal del viñedo y acercamos al visitante a la complejidad del ecosistema vitivinícola.

Con todo ello, en Pariente Vivo buscamos demostrar que la actividad vitivinícola puede ser también una herramienta de regeneración ambiental. Aspiramos a aumentar la biodiversidad local, mejorar los servicios ecosistémicos, reducir el uso de insumos y agua, y construir un modelo de gestión del paisaje sostenible, vivo y transferible. En definitiva, entendemos este proyecto como una forma de devolver al territorio lo que nos ofrece, creando un equilibrio real entre vino, naturaleza y futuro.





3. Personas

3.1 Nuestro equipo

En **Bodegas José Pariente**, entendemos que el verdadero motor de la organización son las personas que la integran. Más allá de los medios técnicos y de los procesos productivos, es el talento humano el que permite sostener nuestros estándares de calidad, eficiencia e innovación a lo largo del tiempo.

Contamos con un equipo cualificado, implicado y con una sólida trayectoria profesional, cuya dedicación se refleja en la rigurosidad con la que se abordan todas las etapas del proceso productivo. La capacitación continua forma parte esencial de nuestra cultura empresarial, ya que consideramos que la actualización permanente de conocimientos es fundamental para adaptarse a un entorno vitivinícola en constante evolución y a las exigencias crecientes del sector. Este compromiso con la formación contribuye no solo a mejorar el desempeño operativo y minimizar errores, sino también a consolidar dinámicas de trabajo colaborativas, donde cada persona aporta valor al conjunto.

De igual manera, la seguridad y el bienestar de las personas que forman parte de la bodega son una prioridad estratégica. La implementación de medidas preventivas y la promoción de condiciones laborales adecuadas favorecen un entorno estable, saludable y motivador, fortaleciendo el sentido de pertenencia y facilitando la atracción y retención de talento especializado.

En Bodegas José Pariente estamos convencidos de que la excelencia de nuestros vinos es el resultado directo del compromiso, la experiencia y la implicación de nuestro equipo humano. Por ello, mantenemos una apuesta continua por su desarrollo y bienestar, con el objetivo de seguir impulsando una actividad sostenible, innovadora y alineada con las expectativas de nuestros clientes y del mercado.

En 2025, el 100% de la plantilla se encuentra cubierta por convenio colectivo, garantizando así unas condiciones laborales justas, homogéneas y plenamente alineadas con la normativa vigente. En nuestro caso, son de aplicación el **Convenio de la Industria y el Comercio de Vid para la provincia de Valladolid**, el **Convenio del Campo de la provincia de Valladolid** y el **Convenio Colectivo para el sector de las industrias vitivinícolas, alcoholeras y sidrerías de la provincia de Ourense**, que establecen el marco regulador específico de nuestras actividades agrícolas y vitivinícolas. Estos convenios aseguran un entorno laboral estructurado, con derechos y obligaciones adaptados a la realidad del sector. Para garantizar estos compromisos, contamos con un nuevo **Código Ético y Manual de Conducta**, aprobado en 2025. Este documento establece los principios y normas básicas que guían la actuación de todas las personas que formamos parte de Pariente Tradición Familiar, con independencia de nuestro puesto, género, edad, orientación, origen, formación o cualquier otra condición personal.

A través de este código, promovemos una forma de trabajar basada en el respeto, la responsabilidad y la transparencia, y definimos criterios claros que orientan nuestra actividad diaria. Entre los principales principios que recogemos destacan:

- Confidencialidad y protección de datos: uso responsable de la información y protección de los datos de la empresa y de las personas.
- Conflictos de interés: comunicación transparente y abstención en decisiones afectadas.
- Anticorrupción: prohibición total de sobornos o prácticas indebidas.
- Uso de recursos y ciberseguridad: utilización profesional de equipos y protección de sistemas e información.
- Respeto e igualdad: tolerancia cero con cualquier forma de discriminación o acoso.
- Seguridad y salud: cumplimiento de las normas de prevención y promoción de un entorno seguro.

- Compromiso ambiental: reducción del impacto y fomento de prácticas sostenibles.
- Imagen corporativa: uso adecuado y responsable de la marca y la comunicación externa.

Como reflejo de este compromiso, durante el año 2025 realizamos una **encuesta de clima laboral**, una herramienta que permite conocer la percepción del equipo sobre el entorno de trabajo e identificar fortalezas y áreas de mejora en aspectos como el bienestar, la motivación diaria, el rendimiento individual y la comunicación interna. Su objetivo es orientar acciones que contribuyan a mejorar la experiencia de nuestro equipo.

La encuesta obtuvo 26 respuestas, repartidas entre los diferentes departamentos, lo que permitió contar con una visión transversal de la organización y recoger percepciones desde distintos roles y niveles de responsabilidad. Esta participación, aunque diversa, ofrece una base representativa para analizar tendencias generales y detectar patrones comunes en la experiencia laboral.



En 2025 Bodegas José Pariente cuenta con un equipo de **40 profesionales** altamente cualificados. A continuación, se presenta el desglose de la plantilla atendiendo a distintos criterios como el tipo de contrato, el sexo, la jornada laboral y la distribución por rangos de edad.

Distribución de los empleados por sexo:

Sexo	2024	2025
Hombre	20	20
Mujer	19	20
Total	39	40

Distribución de los empleados por sexo y tipo de contrato 2025:

Tipo de contrato	Hombre	Mujer	Suma total
Indefinido	20	18	38
Temporal	-	2	2
Total	20	20	40

Distribución de los empleados según sexo, puesto de trabajo / categoría profesional y rango de edad 2025:

Categoría profesional	<30		30-50		>50		Suma total
	H	M	H	M	H	M	
Categoría profesional	H	M	H	M	H	M	-
Dirección	-	-	4	1	-	-	5
Responsables de Departamento	-	1	2	9	-	-	12
Administrativo/as y comerciales	-	1	3	2	-	-	6
Técnico/as titulados	-	1	-	-	-	-	1
Técnico titulado medio	-	1	-	1	-	-	2
Operarios	1	-	8	1	-	-	10
Limpieza y mantenimiento	-	-	1	1	1	1	4
Total							40

Durante el ejercicio 2025, Bodegas José Pariente ha incrementado su plantilla un 2,6 % respecto al cierre del ejercicio anterior. Este crecimiento responde al fortalecimiento de diferentes áreas de la organización y refleja la evolución y consolidación del proyecto empresarial, manteniendo un equilibrio entre la estabilidad del empleo y la incorporación de nuevo talento.

En cuanto a la estabilidad laboral, el 85 % de los contratos son indefinidos, lo que refuerza nuestro compromiso con la continuidad del empleo y la estabilidad de nuestro equipo. Asimismo, el 95,8 % de la plantilla trabaja a jornada completa, mientras que el 4,2 % corresponde a jornadas parciales adaptadas a necesidades organizativas específicas. Respecto a la composición por género, la plantilla presenta una distribución plenamente equilibrada, integrada por 20 mujeres y 20 hombres, lo que supone un 50 % de representación femenina y un 50 % masculina. Este equilibrio refleja nuestro compromiso con la igualdad de oportunidades y con la construcción de un entorno de trabajo diverso e inclusivo.

Desde el punto de vista generacional, el 12,5 % de las personas trabajadoras tiene menos de 30 años, el 82,5 % se sitúa en la franja de 30 a 50 años, mientras que el 5 % supera los 50 años. Esta combinación de perfiles nos permite integrar experiencia, conocimiento y nuevas perspectivas, favoreciendo la innovación, el aprendizaje continuo y la adaptación a los retos del sector.

La estructura profesional de la organización refleja una composición equilibrada entre funciones de dirección, gestión, perfiles técnicos y operativos, lo que facilita una gestión transversal del conocimiento y una adecuada respuesta a las necesidades de la actividad vitivinícola.

Además, nos caracterizamos por ser una empresa familiar, en la que una parte muy significativa del equipo cuenta con una trayectoria consolidada dentro de la organización. Esta estabilidad se refleja en una antigüedad media de **4,5 años**, favoreciendo la continuidad del conocimiento, la cohesión interna y el compromiso con el proyecto común. Durante 2025 se incorporaron 10 nuevas personas a la organización, entre contrataciones indefinidas y temporales, reforzando distintas áreas de la empresa para dar respuesta al crecimiento de la actividad, cubrir necesidades operativas y seguir impulsando el desarrollo del proyecto. Estas incorporaciones han permitido fortalecer el equipo humano, aportar nuevas capacidades y continuar consolidando una organización preparada para afrontar los retos presentes y futuros.

En Bodegas José Pariente consideramos la conciliación y la flexibilidad laboral como un elemento clave de nuestra cultura empresarial. Entendemos que favorecer el equilibrio entre la vida personal y profesional contribuye directamente al bienestar del equipo, incrementa la motivación y fortalece el compromiso de las personas, repercutiendo positivamente en el desempeño y en la sostenibilidad de la organización.

Para ello, ponemos a disposición de las personas trabajadoras distintas medidas como permisos de maternidad y paternidad, cuidado de familiares, reducción de jornada, teletrabajo y flexibilidad horaria, que permiten adaptar el trabajo a las necesidades personales cuando es necesario.

Además, contamos con una **Política de Desconexión Digital** que regula el derecho a no atender comunicaciones laborales fuera del horario de trabajo, garantizando el respeto a los tiempos de descanso, vacaciones e intimidad personal y familiar. Con esta política buscamos prevenir la fatiga digital y fomentar un uso responsable de las herramientas tecnológicas, respetando siempre el equilibrio entre la actividad profesional y el descanso.

Estas medidas se aplican teniendo en cuenta las particularidades del sector vitivinícola, especialmente en periodos de mayor actividad como la vendimia o las campañas comerciales, en los que la empresa puede requerir una mayor intensidad operativa.

Aparte de las medidas de conciliación más habituales, entendemos que pueden surgir otras necesidades personales, por lo que contamos con una **Política de Teletrabajo** que permite organizar el trabajo a distancia de forma voluntaria y reversible, siempre que se cumplan los requisitos establecidos y exista autorización previa de la empresa. Esta modalidad está pensada para facilitar la conciliación entre la vida personal y profesional, mejorar la organización del trabajo y, al mismo tiempo, contribuir a la sostenibilidad al reducir desplazamientos y los riesgos asociados a la movilidad diaria.

Por último, aunque todos nuestros empleados tienen derecho a estos permisos, presentamos los datos cuantitativos sobre los permisos gestionados durante el año 2025:

Permiso	Hombres	Mujeres	Total
Reducciones de jornada	-	1	1
Paternidad / maternidad	2	-	2
Flexibilidad horaria	20	20	40

3.2 Desarrollo profesional

En Bodegas José Pariente creemos que la mejor manera de anticiparnos a los retos del mercado es contar con un equipo en constante evolución. Por ello, invertimos en el desarrollo de las personas que forman parte de nuestra organización con la misma dedicación con la que cuidamos cada uno de nuestros vinos.

Disponemos de un **Plan de Formación** estructurado que refleja nuestro compromiso con el aprendizaje continuo y con la mejora profesional de nuestro equipo. Entendemos la formación como una herramienta esencial no solo para fortalecer las capacidades individuales, sino también para impulsar la competitividad, favorecer la adaptación al cambio y promover la mejora constante de la organización en su conjunto.

A través de este plan, nos mantenemos actualizados y preparados para afrontar los retos del sector vitivinícola, incorporando conocimientos especializados y reforzando las competencias necesarias para seguir avanzando con calidad, eficiencia e innovación en todos nuestros procesos. Asimismo, desarrollamos una oferta formativa diversa que responde a la realidad de nuestras distintas áreas de trabajo, desde la producción y la viticultura hasta la gestión, la comercialización y la transformación digital, lo que nos permite mejorar procesos, fomentar la innovación y consolidar un entorno laboral dinámico, saludable y orientado a la mejora continua.

En línea con estos objetivos, contamos con un **Procedimiento de Promoción Interna** basado en criterios objetivos de mérito y capacidad. Este sistema fomenta la evolución de las personas a través de tres modalidades: la promoción vertical hacia puestos de mayor responsabilidad, la movilidad horizontal para diversificar la experiencia en un mismo nivel, y el desarrollo funcional mediante la ampliación de competencias dentro del propio puesto.

Para garantizar la igualdad de oportunidades, todas las vacantes se comunican internamente y las candidaturas se evalúan de forma rigurosa mediante revisiones de desempeño, entrevistas y análisis de competencias. Para asegurar el éxito del proceso, ofrecemos un acompañamiento cercano durante los primeros meses de adaptación y supervisamos de manera continua indicadores como la tasa de cobertura interna, la equidad de género y la satisfacción del equipo, reforzando así nuestro compromiso de que el crecimiento sostenible de la bodega vaya siempre de la mano del desarrollo de quienes la integran.

Durante el año se llevaron a cabo 22 acciones formativas, que sumaron un total de **803 horas** de formación, con el firme propósito de seguir creciendo juntos.

A continuación, se muestra la distribución del promedio de horas de formación impartidas el año 2025:

Promedio de horas impartidas	
Género	2025
Mujeres	66,00
Hombres	52,50
Promedio total	60,60

Asimismo, estos cursos pueden clasificarse según su enfoque formativo. A lo largo del año 2025, se llevaron a cabo las siguientes:

Área formativa	Descripción	Nº de cursos
Transformación digital e innovación tecnológica	Impulsamos la digitalización y la adopción de tecnologías emergentes para mejorar la eficiencia, el análisis de datos y la competitividad de la organización.	5
Recursos Humanos y Soft Skills	Potenciamos las habilidades personales y directivas para mejorar la gestión de equipos, la comunicación, el liderazgo y el bienestar en el entorno laboral.	4
Normativas y compliance	Aseguramos el cumplimiento normativo y legal de la empresa, reforzando la cultura de responsabilidad y prevención de riesgos legales.	3
Producción, calidad y sector agroalimentario	Mejoramos los procesos productivos y de calidad, con especial atención al ámbito industrial y agroalimentario para garantizar la excelencia operativa.	3
Gestión empresarial y supply chain	Optimizamos la gestión administrativa, financiera y logística de la empresa para mejorar la eficiencia en operaciones y toma de decisiones.	3
Prevención, seguridad y salud laboral	Fomentamos entornos de trabajo seguros mediante la prevención de riesgos laborales y el cumplimiento de normativas de seguridad.	2
Comunicación e idiomas	Desarrollamos competencias comunicativas e idiomáticas para mejorar la interacción profesional en contextos nacionales e internacionales.	2





PARIENTE
TRADICIÓN FAMILIAR

3.3 Seguridad y salud

En Bodegas José Pariente trabajamos para garantizar un entorno de trabajo seguro, saludable y orientado a la prevención, con el objetivo de proteger a todas las personas que forman parte de la organización y minimizar los riesgos derivados de la actividad. Para ello, contamos con un sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo que da cobertura al 100% de la plantilla y cumple con la normativa vigente en materia de prevención de riesgos laborales.

Este sistema se apoya en la colaboración con un **Servicio de Prevención Ajeno (SPA)**, que nos asesora en la identificación, evaluación y control de riesgos, así como en la implantación de medidas preventivas adecuadas. Asimismo, disponemos de un **Plan de Prevención de Riesgos Laborales**, integrado en el sistema general de gestión, que permite incorporar la actividad preventiva en todos los niveles de la organización y define nuestra política de prevención de riesgos laborales.

De forma complementaria, contamos con un **Procedimiento de actuación ante emergencias**, que incluyen escenarios como incendios, accidentes o evacuaciones, y establecen protocolos de primeros auxilios y pautas de respuesta para garantizar una actuación rápida, coordinada y eficaz.

La participación de las personas trabajadoras es un pilar fundamental de nuestro modelo preventivo. A través de los **delegados de prevención**, se impulsa la mejora continua en materia de seguridad y salud, participando en la planificación preventiva, proponiendo acciones de mejora, promoviendo la implicación del personal y supervisando el cumplimiento de la normativa. Estos mecanismos se articulan mediante un **Procedimiento de comunicación, consulta y participación en PRL**, que garantiza la adecuada gestión del flujo de información en toda la empresa.

En Bodegas José Pariente entendemos la seguridad y salud laboral como un eje estratégico, tanto por su impacto en la protección de las personas como por su contribución a la eficiencia y estabilidad de la empresa. Por ello, realizamos un seguimiento continuo de los indicadores de siniestralidad, lo que nos permite analizar la realidad operativa, identificar oportunidades de mejora y reforzar de manera constante nuestras medidas preventivas.

	Hombre	Mujer	Suma total
Nº de accidentes con baja	1	1	2
Nº de accidentes sin baja	1	-	1
Total	2	1	3

Durante el año 2025 se registró una tasa de accidentes laborales del 8,3%, principalmente en áreas industriales y de servicios, siendo los sobreesfuerzos físicos la causa más frecuente. Únicamente dos de los accidentes implicaron baja laboral, con un total de 47 días de ausencia, y todos fueron clasificados como leves. No se registraron accidentes graves ni fallecimientos durante el periodo analizado.

Estos resultados refuerzan la necesidad de seguir consolidando las medidas de prevención y seguridad en todas las áreas de la organización, con el objetivo de reducir los riesgos laborales y garantizar un entorno de trabajo seguro. En esta línea, impulsamos diversas iniciativas preventivas, como acciones formativas en seguridad, campañas de sensibilización interna y mejoras continuas en los espacios de trabajo.

De forma complementaria, reforzamos nuestro compromiso con la salud y el bienestar mediante la realización de reconocimientos médicos periódicos. En 2025 se llevaron a cabo 27 revisiones médicas, todas ellas con resultado de aptitud, lo que refleja la participación del equipo y el adecuado estado general de salud de la plantilla. Estas evaluaciones permiten asegurar que las personas trabajadoras desempeñen sus funciones en condiciones seguras, promoviendo una vigilancia activa de la salud en el entorno laboral.

3.4 Igualdad

En **Bodegas José Pariente** entendemos que la excelencia de nuestros vinos no nace únicamente de la tierra, sino también del talento y el bienestar de las personas que los hacen posibles. Por ello, promover la igualdad, la diversidad y un entorno libre de discriminación no es solo una declaración de intenciones, sino un compromiso fundamental que guía nuestro día a día.

Trabajamos de manera constante para garantizar un espacio laboral seguro, en el que la dignidad, la libertad individual y los derechos fundamentales de todas las personas que forman parte de nuestro equipo sean una prioridad absoluta.

Para consolidar estos valores, en Bodegas José Pariente hemos implementado nuestro **Código Ético y Manual de Conducta**, un documento que constituye el pilar que rige nuestras actuaciones y define los principios básicos que todos debemos seguir. Entre sus valores esenciales destacan:

El respeto mutuo: garantizar un trato digno en todos los niveles de la organización.

La no discriminación: valorar el talento por encima de cualquier otra condición.

La promoción del bienestar laboral: fomentar un entorno en el que cada persona pueda desarrollar su máximo potencial.

Para asegurar el cumplimiento de estos principios, ponemos a disposición de nuestro equipo diferentes herramientas de comunicación seguras, como el correo electrónico o el contacto directo con las personas responsables. Estos canales permiten resolver dudas y trasladar posibles conductas inapropiadas en un entorno basado en la transparencia, la confianza y el respeto.

No obstante, contamos con un **Canal Seguro** (Canal de denuncias anónimas), que constituye el canal principal, formal e interno de denuncias anónimas. Este sistema, implementado a través de la herramienta de gestión de RRHH Factorial, es un canal único, centralizado y accesible, diseñado para la recepción de comunicaciones de cualquier naturaleza, incluyendo conductas irregulares, incumplimientos normativos o cuestiones de carácter ético. Está disponible no solo para nuestro equipo, sino también para clientes, proveedores y cualquier tercero vinculado con la compañía.

Esta herramienta se articula a través de dos vías de acceso:

- La plataforma interna Factorial, destinada a las personas trabajadoras
- Canal externo de acceso público disponible en la página web corporativa (<https://josepariente.com/>).

Este canal se ajusta a la normativa europea de protección de los informantes, garantizando la confidencialidad de la identidad de las personas implicadas, la posibilidad de realizar comunicaciones anónimas, el seguimiento de cada comunicación y el acceso restringido exclusivamente a las personas responsables de su gestión.

Adicionalmente, contamos además con un **Protocolo frente al Acoso Laboral** que establece de forma firme nuestra tolerancia cero ante cualquier tipo de violencia o acoso en el entorno de trabajo. Este protocolo actúa de manera efectiva para prevenir, detectar e investigar cualquier comportamiento que atente contra la integridad de las personas, con independencia de su rango o posición.

Cuando se activa este protocolo, nos regimos por principios estrictos que garantizan la justicia y la protección de todas las partes implicadas:

- Diligencia y celeridad: actuamos sin demoras, adoptando medidas de protección inmediatas cuando sea necesario.
- Protección de la dignidad e intimidad: evitamos la revictimización y tratamos cada caso con la máxima discreción.
- Confidencialidad absoluta: toda la información se gestiona bajo estricta reserva.

- Protección frente a represalias: garantizamos que ninguna persona que denuncie o colabore en una investigación sufra consecuencias negativas.

- Derecho de defensa: aseguramos una audiencia imparcial y la presunción de inocencia para todas las partes.

- Restitución y reparación: en caso de confirmarse una situación de acoso, nos comprometemos a restablecer las condiciones laborales de la víctima y a prevenir la repetición de los hechos.

Dando un paso más en nuestra responsabilidad social, hemos implementado un **Protocolo específico frente al acoso y la violencia contra las personas LGTBI+**, que desarrolla medidas concretas para garantizar la igualdad real y la no discriminación de este colectivo dentro de nuestra organización.

Queremos que Bodegas José Pariente sea un lugar donde cada persona se sienta libre de ser quien es, contribuyendo así a una cultura corporativa rica, diversa y, sobre todo, humana.





4. Gobernanza

4.1. Calidad e Inocuidad alimentaria

En Bodegas José Pariente situamos al consumidor en el centro de nuestra cadena de valor, conscientes de que su salud, seguridad y bienestar dependen de nuestra capacidad para ofrecer vinos plenamente fiables, legales e inocuos. Bajo esta premisa, la **seguridad alimentaria** constituye un principio rector que orienta cada decisión y proceso dentro de la organización.

Nuestra política operativa se traduce en la identificación rigurosa de los riesgos asociados a la elaboración y en la aplicación de medidas estrictas para su control y minimización. Nos fundamentamos en la prevención, la transparencia y la mejora continua, garantizando un aumento constante en la capacidad para crear productos seguros y auténticos que cumplan con los estándares y especificaciones más exigentes, tanto a nivel nacional como internacional. Para lograrlo, aplicamos controles exhaustivos y sistemas avanzados de trazabilidad en todas las etapas del proceso, desde la selección de las materias primas hasta el embotellado, asegurando la protección del producto desde el viñedo hasta su llegada a la mesa. Todo ello se complementa con auditorías internas y externas que validan el cumplimiento de los estándares establecidos.

Como reflejo de nuestro compromiso con la excelencia técnica y la calidad, desde 2018 contamos con la certificación **FSSC 22000**, un exigente esquema reconocido internacionalmente por la Global Food Safety Initiative (GFSI). Este sistema se fundamenta en la norma **ISO 22000:2018**, la cual establece los requisitos esenciales para la gestión de la inocuidad alimentaria en todo el proceso de elaboración de nuestros vinos.

Asimismo, con ella promovemos una Cultura de Seguridad Alimentaria en toda la organización, asegurando que nuestros equipos adopten prácticas alineadas con los más altos estándares de calidad.

Esta doble garantía no solo refuerza nuestro enfoque integral en la seguridad alimentaria y consolida el control absoluto de los procesos, sino que respalda firmemente la confianza depositada en nuestra marca, la cual se renueva con cada botella.

4.2. Compromiso con el consumidor

En Bodegas José Pariente entendemos que nuestra responsabilidad va más allá de la elaboración de vino. Nuestra actividad está estrechamente vinculada a las personas, desde la comunidad en la que desarrollamos nuestra labor hasta distribuidores y consumidores finales. Por ello, situamos la excelencia y el cuidado de las relaciones con nuestros grupos de interés en el centro de nuestra estrategia empresarial, trabajando de forma constante para generar un impacto positivo en nuestro entorno y garantizar la máxima satisfacción de quienes se relacionan con nuestra marca. Con el fin de estructurar y fortalecer este compromiso, articulamos nuestra gestión en torno a tres grandes ejes de actuación:

Escucha activa y mejora continua

Realizamos periódicamente encuestas dirigidas a importadores, distribuidores y grandes superficies con el propósito de conocer su valoración sobre nuestros vinos y servicios. Estas consultas se llevan a cabo tanto en el mercado nacional como en los mercados internacionales en los que operamos, permitiéndonos obtener una visión directa de las necesidades, expectativas y percepciones de nuestros principales clientes y socios comerciales.

En 2025, los resultados reflejaron un nivel medio de satisfacción global del 96,70 %, una valoración que pone de manifiesto la confianza depositada en nuestra compañía y el reconocimiento de la calidad de nuestros productos y servicios. Entre los aspectos mejor valorados destacan la calidad de los vinos y la solidez de la imagen de marca.

El análisis de la información recopilada nos ha permitido identificar oportunidades de mejora e impulsar acciones concretas en ámbitos estratégicos. Por un lado, hemos reforzado la comunicación comercial mediante la optimización de los canales de contacto con nuestra red de distribución, favoreciendo una mayor anticipación en la comunicación de lanzamientos y novedades. Por otro, hemos avanzado en la optimización de los procesos logísticos, revisando la planificación y coordinación de los envíos para reducir tiempos de espera, incrementar la eficiencia operativa y mejorar la experiencia de servicio.

Cercanía, experiencias y formación

El contacto directo con nuestros socios comerciales constituye un elemento esencial para consolidar nuestro posicionamiento en el mercado y generar propuestas de valor diferenciales. Con este objetivo, continuamos impulsando iniciativas orientadas a fortalecer la relación con distribuidores y profesionales del sector, así como a profundizar en el conocimiento de nuestros productos y de los atributos que los distinguen.

Entre estas actuaciones destacan las visitas a nuestras instalaciones, que brindan a los participantes la oportunidad de conocer de primera mano nuestros procesos de elaboración, nuestra filosofía de trabajo y los valores que inspiran nuestra actividad. Asimismo, organizamos catas exclusivas en establecimientos especializados y restaurantes, complementadas con acciones formativas dirigidas a los equipos comerciales de nuestros distribuidores.

Estas iniciativas contribuyen a reforzar el conocimiento del producto, facilitar una comunicación rigurosa y coherente a lo largo de toda la cadena de valor y garantizar que los valores de la marca se transmitan de manera homogénea hasta el consumidor final, favoreciendo una experiencia de calidad y una mayor vinculación con nuestros vinos.

Gestión eficiente de incidencias

En Bodegas José Pariente entendemos que la excelencia operativa y la transparencia deben avanzar de la mano. Por ello, abordamos la gestión de incidencias desde una doble perspectiva: ofrecer una respuesta ágil y eficaz a las reclamaciones comerciales para garantizar la satisfacción de nuestros clientes y, al mismo tiempo, disponer de mecanismos que aseguren el cumplimiento ético y normativo en toda nuestra cadena de valor.

La adecuada gestión de incidencias constituye un pilar fundamental de nuestro compromiso con la calidad y la mejora continua. Para ello, contamos con un **Canal Seguro** (Canal de denuncias anónimas), un sistema único, centralizado y accesible que permite la recepción de denuncias anónimas. Este canal actúa como punto de entrada común para todas las notificaciones, garantizando su correcta tramitación, seguimiento y resolución.

Además, disponemos de un **procedimiento interno** estructurado para la gestión de no conformidades, que nos permite responder de forma homogénea y eficiente a las incidencias detectadas, minimizar su impacto sobre la experiencia del cliente y reforzar nuestros mecanismos de control. Cada caso es analizado individualmente atendiendo a su naturaleza y origen, con el objetivo de identificar las causas subyacentes, implantar medidas correctoras y desarrollar acciones preventivas que eviten su recurrencia.

Durante 2025 se registraron 26 reclamaciones, la mayoría relacionadas con episodios de contaminación por TCA. El análisis de estas incidencias impulsó la adopción de medidas preventivas orientadas a minimizar este riesgo, entre las que destaca la sustitución progresiva de los cierres tradicionales por tapones DIAM, una solución que ofrece mayores garantías de homogeneidad, seguridad y control de calidad, contribuyendo a reforzar la fiabilidad del producto y la satisfacción del cliente.

4.3. Cultura de consumo responsable

Como elaboradores de vino, en Bodegas José Pariente asumimos que nuestra actividad debe desarrollarse bajo criterios de ética y responsabilidad. Por ello, todas nuestras estrategias de marketing, promoción y venta se diseñan en estricto cumplimiento de la legislación vigente y de las buenas prácticas que regulan el sector de las bebidas alcohólicas.

Este compromiso con la transparencia se refleja en el etiquetado de nuestros vinos, elaborado conforme a los marcos normativos de España y la Unión Europea. Garantizamos que cada botella incluya información clara, veraz y accesible, como el origen de la uva, la presencia de alérgenos, la composición y el valor energético, facilitando así una elección de consumo informada.

En materia de sensibilización social, durante 2025 seguimos reforzando nuestra participación en la promoción de hábitos de consumo moderados a través de nuestra adhesión al movimiento internacional **“Wine in Moderation”**. Este compromiso se integra tanto en nuestra cultura interna como en la relación con clientes y distribuidores.

Para asegurar la coherencia de este mensaje, incorporamos el logotipo de la iniciativa en nuestros materiales comerciales y nos alineamos con el Código de Comunicación Comercial del Vino, promovido por la Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE). Este marco sectorial contribuye a garantizar una comunicación responsable, orientada a fomentar el consumo moderado y a proteger a aquellos colectivos y situaciones en los que el consumo de alcohol no es adecuado, como menores de edad, embarazo o conducción.



4.4. Impacto en la comunidad

En Bodegas José Pariente entendemos que el desarrollo sostenible y la generación de valor compartido solo son posibles mediante una estrecha colaboración con nuestro entorno. Por ello, mantenemos una relación activa con entidades, fundaciones, asociaciones estratégicas y organizaciones sin ánimo de lucro con las que compartimos objetivos vinculados a la innovación en el sector agroalimentario, el apoyo a colectivos en situación de vulnerabilidad y el impulso al desarrollo social y económico del territorio.

Este enfoque responde a nuestro compromiso de **“generar un impacto positivo en las comunidades en las que estamos presentes”**, contribuyendo al bienestar de las personas y al fortalecimiento del tejido social y económico local.

Deporte y bienestar

Como parte de nuestro compromiso con la promoción de hábitos de vida saludables y la inclusión social, colaboramos con clubes y organizaciones deportivas en el desarrollo de campeonatos, torneos e iniciativas que fomentan la práctica deportiva, la integración y el trabajo en equipo.

Durante 2025, destacan las siguientes actuaciones:

Patrocinio anual del equipo de baloncesto en silla de ruedas de Valladolid, contribuyendo al impulso del deporte adaptado y a la promoción de la inclusión a través de la actividad deportiva.

Colaboración con la Asociación de Cooperación Internacional en la organización de un torneo de golf solidario destinado a apoyar proyectos de carácter social.

Acción social y apoyo al tercer sector

Mantenemos un firme compromiso con el bienestar de las personas más vulnerables mediante el apoyo a iniciativas sociales impulsadas por entidades del tercer sector. A través de estas colaboraciones buscamos generar un impacto positivo y tangible, contribuyendo a mejorar la calidad de vida de quienes afrontan situaciones de especial dificultad. En este marco, realizamos una donación anual a la Asociación de Padres, Familiares y Amigos de Niños Oncológicos de Castilla y León (PYFANO).

Asimismo, colaboramos mediante la aportación de productos para eventos solidarios, mercadillos benéficos y actividades organizadas por distintas entidades sociales, entre las que se encuentran la Fundación Trezeluces, APAPNIDIC-SUR, la Fundación Aladina, la ONG Aulas Abiertas, ELA Contra las Leucodistrofias y diversas asociaciones de donantes de sangre de Valladolid.

Además, colaboramos con la asociación El Puente Salud Mental (Rueda), apoyando iniciativas orientadas a la integración y el bienestar de las personas con problemas de salud mental. Durante 2025, esta colaboración se materializó en la financiación de una actividad de carácter social y terapéutico consistente en una visita cultural a Madrid.

Participación sectorial y dinamización del territorio

Durante 2025, mantuvimos una participación activa en **ferias, congresos y eventos culturales** de ámbito nacional e internacional, reforzando nuestro compromiso con la comunidad y con el desarrollo del sector vitivinícola.

Estos encuentros nos permiten mantener un contacto directo con profesionales de la industria, conocer las últimas tendencias del mercado y comprender la evolución de las preferencias de los consumidores. Asimismo, contribuyen a fortalecer las relaciones con clientes, socios estratégicos, instituciones y medios de comunicación, favoreciendo el intercambio de conocimiento y la difusión de buenas prácticas.

A través de esta participación, seguimos consolidando nuestra posición como una bodega comprometida con la excelencia, la innovación, la cultura vitivinícola y el desarrollo sostenible de nuestro entorno.

ENERO



Madrid Fusión - Madrid (27 - 29 de enero)

FEBRERO



Barcelona Wine Week – Barcelona (3-5 febrero)

MARZO

Prowein

DEL 16 AL 18 DE MARZO
DÜSSELDORF – ALEMANIA
STAND 11G26

BODEGAS
PRIETO PARIENTE

JOSÉ PARIENTE

AVILERMA
RIBEIRO

Prowein – Düsseldorf, Alemania (16-18 marzo)

MAYO

FENAVIN

6-8 MAYO
PABELLÓN B1, CALLE 15, STAND 1
CIUDAD REAL

BODEGAS
PRIETO PARIENTE

JOSÉ PARIENTE

AVILERMA
RIBEIRO

Fenavín – Ciudad Real (6-8 mayo)

JUNIO



Press Trip a Vilerma con prensa lifestyle



Promoción Rosado Victoria - Pop Up Victoria en Marbella Victor's Beach



Santander Woman Now – Congreso Europeo de Liderazgo femenino más importante de Europa, con participación de Martina Pariente

JULIO



Planeta Sound – Festival de música → Primera participación histórica de O Chan de Prieto Pariente

SEPTIEMBRE



Patrocinio Gala de Vino Influencers (Valladolid)

OCTUBRE



“Horizontes” – Almuerzo con prensa financiera en Madrid → Presentación de la nueva estrategia 2025-2030

DICIEMBRE



Salón de los Mejores Vinos de España – Madrid (1-2 diciembre).



5. Anexo I. Correspondencia entre los contenidos de la MS y las NEIS del VSME

Principios básicos	Requisito VSME	Página
Información general		
B1	Bases para la preparación	2
B2	Prácticas, políticas e iniciativas futuras para la transición hacia un mundo más sostenible	3-18
Métricas ambientales		
B3	Energía y emisiones de gases de efecto invernadero	18-20
B4	Contaminación del aire, agua y suelo	No aplica al alcance de J.P.
B5	Biodiversidad	26-28
B6	Agua	23-26
B7	Uso de recursos, economía circular y gestión de residuos	20-23
Métricas sociales		
B8	Fuerza de trabajo – Características generales	28-33
B9	Fuerza de trabajo – Salud y seguridad	35-37
B10	Fuerza de trabajo – Remuneración, negociación colectiva y formación	29-34
Métricas gobernanza		
B11	Condenas y multas por corrupción y soborno	38-44

PARIENTE

TRADICIÓN FAMILIAR

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

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