



BODEGAS SEÑORÍO DE BARAHONDA

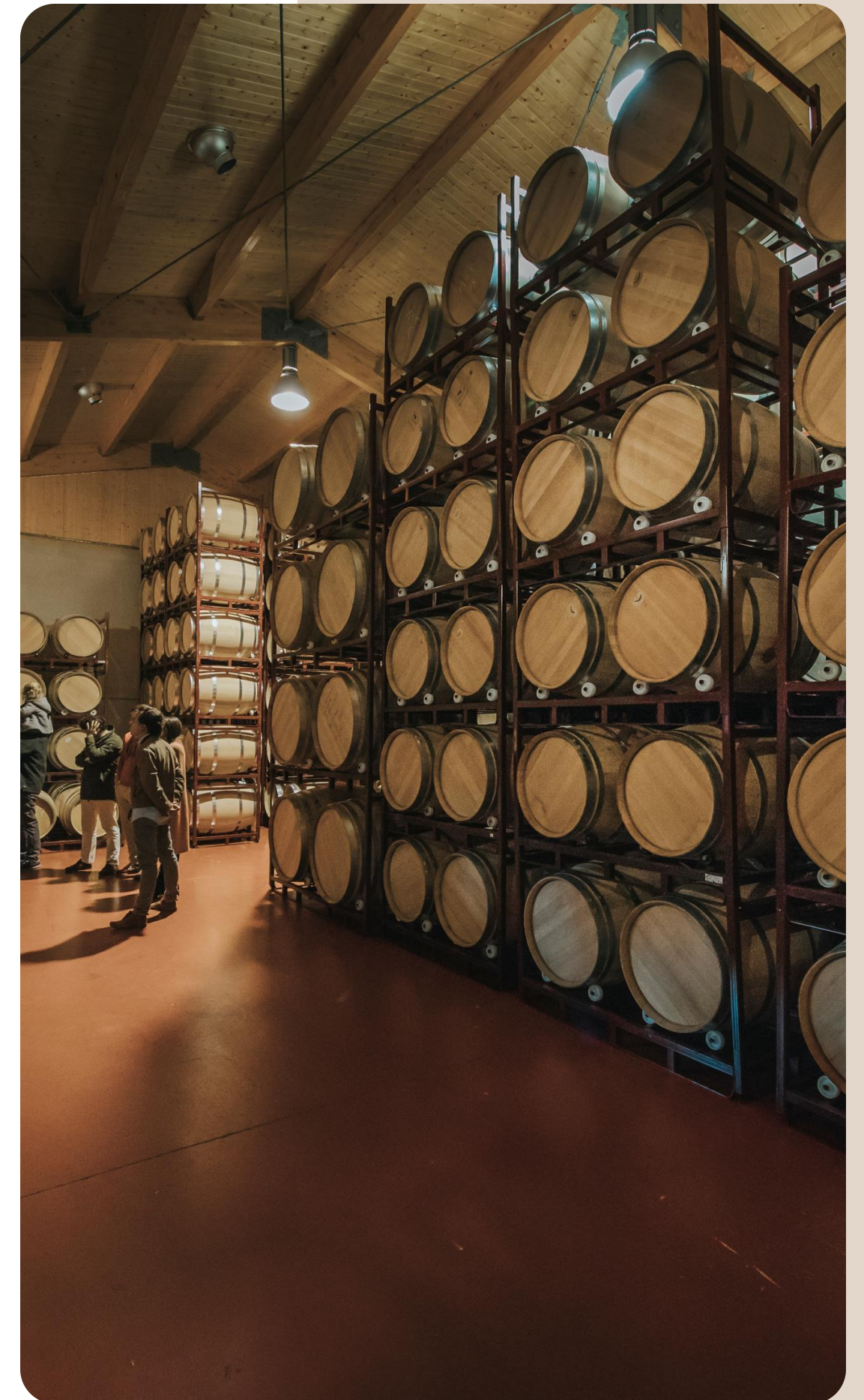
MEMORIA SOSTENIBILIDAD 2025



BARAHONDA

Tabla de Contenido

- Mensaje de Gerencia **3**
- Sostenibilidad Barahonda **5**
- Medioambiente **6**
- Social **13**
- Gobernanza **24**
- Nuestros reconocimientos **25**



Mensaje de Gerencia

En Barahonda entendemos la sostenibilidad como un compromiso transversal que forma parte de nuestra identidad como bodega familiar, profundamente ligada al territorio de Yecla y a la viticultura mediterránea de secano.

Nuestra actividad vitivinícola se desarrolla en un entorno singular, con mucho viñedo viejo en vaso y variedades autóctonas como la monastrell, que nos obligan a trabajar con respeto al medio ambiente, eficiencia en el uso de los recursos y una visión a largo plazo.

La adaptación al cambio climático, la reducción de nuestra huella ambiental y la preservación del paisaje vitícola son retos que asumimos de forma activa y responsable.

La adhesión a Winery for Climate refuerza nuestro compromiso con la mejora continua, permitiéndonos medir, ordenar y comunicar de forma transparente nuestras actuaciones en materia ambiental, social y de gobernanza. Esta certificación no es un fin en sí mismo, lo vemos como una herramienta que nos ayuda a tomar mejores decisiones, involucrar a nuestro equipo humano, avanzar hacia un modelo de bodega más sostenible y a comunicar todo este trabajo a nuestros clientes.

Desde la dirección de Barahonda reafirmamos nuestra voluntad de seguir invirtiendo en prácticas respetuosas con el entorno, en innovación responsable y en el desarrollo social y económico de nuestro territorio, contribuyendo así a un futuro sostenible para las próximas generaciones.



Mensaje de Gerencia

Reflejo de nuestro compromiso con nuestro territorio es nuestro claim, incluido en todas nuestras comunicaciones:

De Yecla. De raíz. Sin complejos



Sostenibilidad en Barahonda

CULTIVO

Nuestro departamento técnico de campo supervisa cuidadosamente nuestros viñedos y los de nuestros proveedores.

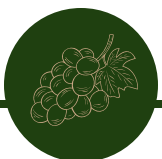
Mantenemos una buena calidad del suelo, previniendo su erosión.

Optimizamos el riego, implementando técnicas más eficientes, como cabezales automáticos y el riego en horario nocturno para evitar la pérdida por evaporación.

Es prioritario para nuestra organización la sostenibilidad de nuestros cultivos, tanto a nivel de producción primaria (viñedos, cultivos, técnicas) como a nivel de operador.

Minimizamos el uso de fertilizantes y productos fitosanitarios, aplicando una viticultura de precisión.

Llevamos a cabo producción Biosuisse, donde se busca fomentar la alta biodiversidad, bienestar animal, y prácticas agrícolas respetuosas con el medio ambiente.



PRODUCCIÓN Y EMBOTELADO

Avanzamos en la reducción de la huella ambiental optando por el uso de energías renovables en nuestras bodegas optimizando el consumo de recursos naturales como el agua. Además, tenemos instalación de placas fotovoltaicas y baterías que nos permiten una cobertura de más del 60%.

Se han realizado cambios en la infraestructura en la red de agua, en el circuito tanto de riesgo, para mejorar la eficiencia en la aportación de agua en las fincas, así como en bodega, donde se dispone de dosificadores en muchos puntos.

Las instalaciones se encuentran en constante mantenimiento par minimizar el consumo de agua

Además, buscamos alternativas para un packaging y envasado más sostenibles. Actualmente disponemos de botella de vidrio y envase de BIB.

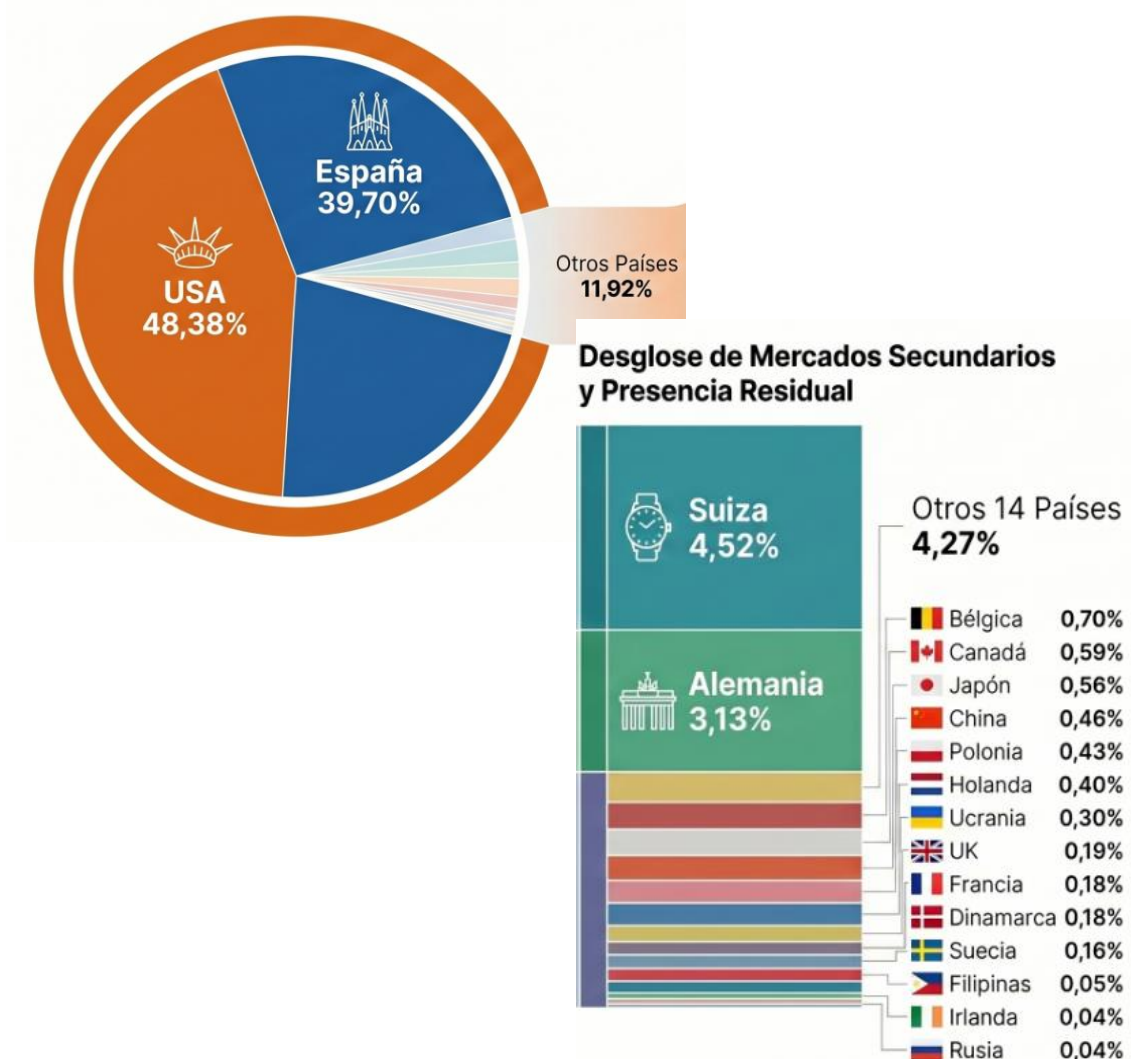


COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN

Llevamos a cabo la externalización de toda la distribución nacional e internacional.

Nuestro nicho de mercado en Europa, es bastante amplio.

Teniendo un porcentaje de ventas en los países:



Medioambiente



45%

De viñedo con **certificación sostenible**:
20.26% con producción integrada y
25.20% de producción bio

60 %

Energía utilizada de **origen renovable** (11% en el caso del consumo eléctrico)

- 39%

Agua consumida
vs 2024

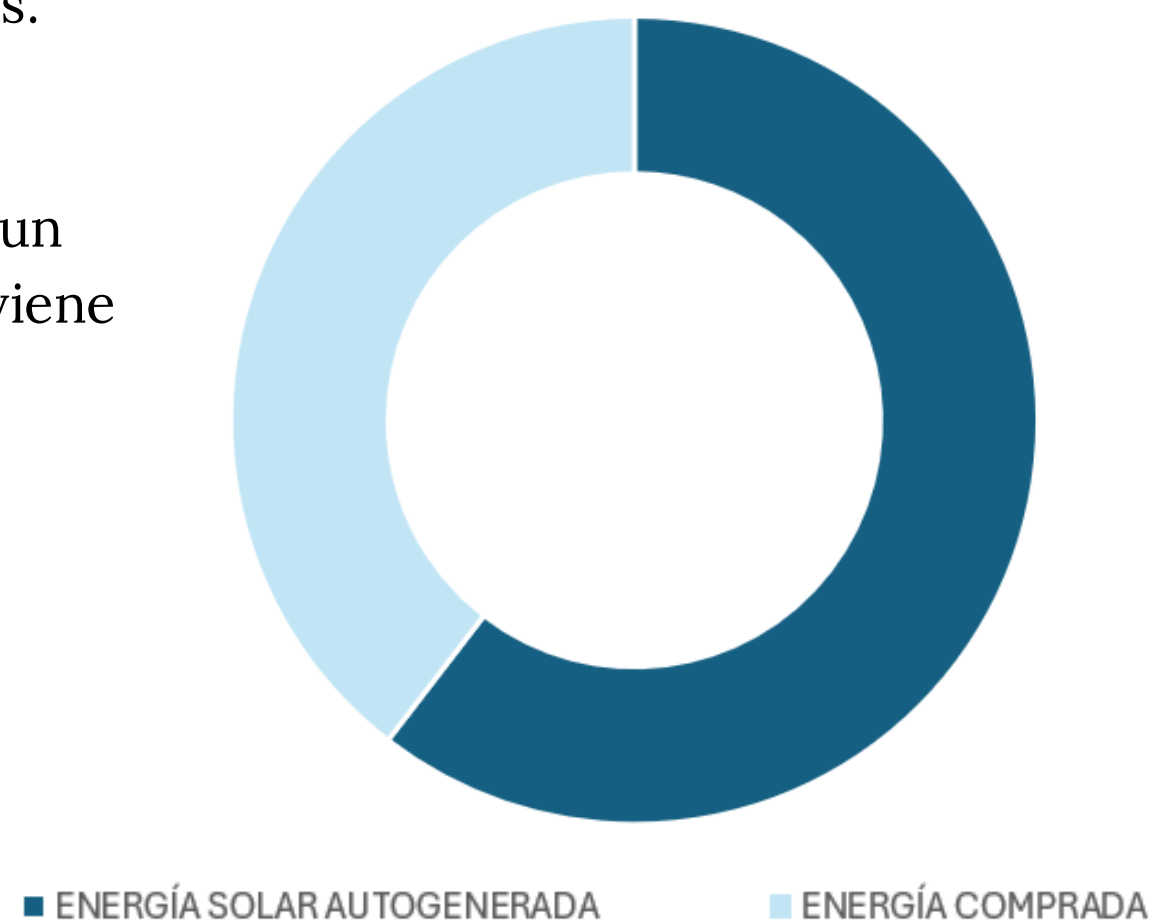


Medioambiente

Consumo energético y energía renovables

Trabajamos en la disminución de nuestro impacto ambiental mediante el uso de energías renovables en las instalaciones.

La energía consumida en Bodegas Barahonda proviene en un 60% de su propia planta fotovoltaica. El 40% restante proviene de una comercializadora.



A lo largo de 2025, se ha evidenciado un **descenso del 28% en el uso de energía eléctrica**, lo que supone un avance significativo en nuestra gestión sostenible



Medioambiente

Gestión del agua

Los recursos hídricos, un bien escaso y limitado, son imprescindibles para toda actividad humana y ecosistemas del planeta.

Por ello, hacemos todo lo que está a nuestro alcance para evitar el desperdicio del agua, aplicando medidas y alternativas enfocadas en aprovechar cada gota, con una estrategia centrada en emplear el volumen estrictamente necesario.

INICIATIVAS PARA OPTIMIZAR NUESTRO CONSUMO DE AGUA

01

Se monitoriza el consumo en función de los litros de vino producido.

02

Se han establecido iniciativas como digitalización con sensores, reutilización del agua procedente de depuradora.

03

Hemos calculado la huella hídrica de nuestras instalaciones, permitiendo así, poder compararnos durante los siguientes años.

- 39%

Agua
consumida
vs 2024



Medioambiente

Residuos



-13%

**Residuos
totales
vs 2024**

En Bodegas Barahonda existe un sistema de separación de residuos para cartón, vidrio, plástico y residuos orgánicos.

Reciclamos el 100% de los residuos de papel, cartón, vidrio y plástico que son generados.

Se ha llevado a cabo la instalación de dobles pantallas de ordenador para reducir el consumo de de papel.

El desperdicio de vino es de menos del 1% gracias a la eficiente filtración y recuperación de vino en la línea de envasado.

Nuestra línea de envasado es completamente automática y parcialmente robotizada, utilizando la tecnología más avanzada disponible.

Todos los subproductos derivados de la fermentación y clarificación son entregados a destilerías autorizadas. Este proceso no solo garantiza el cumplimiento legal, sino que asegura que los residuos se gestionen mediante procesos de valorización que minimizan el impacto ambiental en el suelo y el agua.

Aplicamos el principio de precaución mediante la minimización del uso de sustancias químicas peligrosas. Al optimizar nuestras pautas de limpieza.

Medioambiente

Proveedores de material auxiliar

En 2025 colaboramos con 39 proveedores de material auxiliar, de los cuales el 97% tiene sede en España.

Este fuerte enfoque refleja nuestro compromiso con apoyar la economía regional y con minimizar el impacto ambiental del transporte de larga distancia.

Todos nuestros proveedores de botellas de vidrio poseen la norma ISO 14001. Además, están comprometidos con el uso de vidrio reciclado en sus envases

El 60% de nuestros proveedores de cápsulas poseen la norma ISO 14001.

El 100% de los proveedores de corchos cuentan con la norma ISO 14001. Uno de ellos, produce tapones 100% reciclables.

Los materiales utilizados para el envasado bag-in-box provienen de proveedores que están certificados en la norma ISO 14001. Las bolsas plásticas del BIB están hechas con materiales reciclables, utilizando para ello las siguientes fórmulas químicas LDPE, PP, HDPE, EVOH y elastómero termoplástico.

Además durante el 2025 se han ido reemplazando las asas de plástico por hendiduras en la parte superior. Se espera eliminar las asas de plástico completamente en los próximos dos años.

50%

Proveedores
calificados como
sostenibles



Medioambiente

Transporte al trabajo

Las instalaciones de Señorío de Barahonda se encuentran a 3 km del centro de Yecla. Las opciones de transporte público son limitadas, por lo que deja el coche la moto o la bici como únicas alternativas para desplazarse al lugar de trabajo.

El 90% de los empleados vive a menos de 5 km de las instalaciones, y el resto son de Jumilla, municipio que se encuentra a unos 30km.

Desde la organización se promueven los viajes en grupos hacia el puesto de trabajo.

Las instalaciones cuentan con comedor para que los trabajadores puedan quedarse y no realizar múltiples viajes.

Edificio

Las instalaciones consisten en una construcción relativamente nueva.

Además en 2018, se llevó a cabo la ampliación de una nave, que permitió implementar soluciones sostenibles: alta eficiencia energética, luces LED., autogeneración de energía renovables gracias a la producción de nuestro parque solar instalado en las azoteas de las naves.

Además durante todos los años, se ha tenido como prioridad utilizar proveedores locales para el diseño, renovación, construcción interior.

Las instalaciones cuentan con áreas de descanso y zonas de comedor para la comodidad de los trabajadores a la hora del amuerzo y la comida.

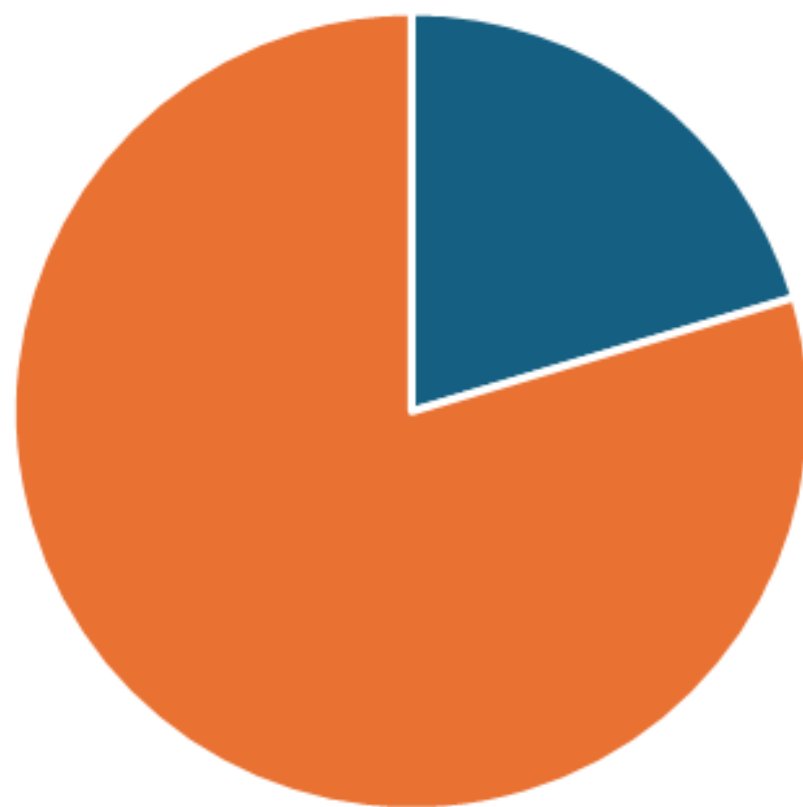


Medioambiente

Emisiones - Alcance 1 y 2

Reducir las emisiones de las instalaciones que controlamos directamente es importante.

HUELLA DE CARBONO POR ALCANCES



■ Alcance 1 : 22,46 t CO2e (20,4%)

■ Alcance 2 : 87,65 t CO2e (79,6%)



Social

136

Horas de **formación**
para empleados



32

Profesionales

50%

Mujeres en
nuestra
plantilla

50%

Proveedores
calificados
como
sostenibles



Social

Priorizamos a las personas

En Bodegas Barahonda las personas son uno de sus principales valores, es por ello que se considera importante el desarrollo integral de la persona y se compromete a seguir trabajando por el bienestar de su plantilla.

Nos esforzamos para que quienes forman parte de nuestro equipo se sientan orgullosos de ser parte de la empresa.

Facilitamos la conciliación de la vida laboral y personal.

Contamos con un equipo en el que todas las personas tienen cabida y son valoradas, para lo que fomentamos la igualdad de oportunidades a través de la aplicación de nuestros Planes de Igualdad y la apuesta por la inclusión laboral.

Se promueve al personal interno para ocupar cargos de responsabilidad.

**TRABAJAMOS PARA QUE LAS PERSONAS DE
NUESTRO EQUIPO SE SIENTAN ORGULLOSOS
DE PERTENECER A BODEGAS BARAHONDA**

Social

Salud y seguridad

Nos comprometemos a destinar los recursos necesarios para facilitar al personal un entorno laboral seguro y saludable mediante el desarrollo de un plan de prevención de riesgos laborales.

Promovemos la aplicación de sus normas y políticas de salud y seguridad en el trabajo por parte de las empresas colaboradoras y proveedores.

Iniciativas de prevención de riesgos laborales, programas de capacitación en gestión de emergencias, atención de primeros auxilios, trabajos en espacios confinados y uso de EPIs. Además, realizamos mediciones de ruidos y luz.

Nuestro compromiso se proyecta igualmente hacia proveedores, acreedores y profesionales externos, fomentando relaciones basadas en la responsabilidad y la confianza mutua.



Social

Creemos junto a las personas de nuestro equipo

Durante este ejercicio podemos destacar las siguientes **ACCIONES FORMATIVAS**:

- **Curso de cultura alimentaria y capacitación en la norma IFS FOOD:** orientada a las normas de seguridad alimentaria, así como nuevos protocolos y procedimientos, fomentando las buenas prácticas de manipulación, el cumplimiento de los requisitos legales y normativos, la cultura alimentaria en todos los niveles de la organización y la mejora continua de los procesos.
- **Curso prevención riesgos laborales:** orientado a identificar emergencias, aplicar la cadena de supervivencia y actuar ante diferentes situaciones de emergencia, capacitando para aplicar medidas de seguridad, conocer normativas, primeros auxilios y el uso correcto de equipos de protección.
- **Curso inteligencia artificial en el comercio internacional:** se abordan los fundamentos de la inteligencia artificial aplicada a los negocios, el uso del prompting para generar textos orientados a la exportación, la creación de bots con ChatGPT y técnicas de reverse prompting; casos de uso con IA generativa.
- **Formación respecto a dosificadora CDS y dimetildicarbonilo:** conceptos clave sobre estos aditivos, la importancia de una correcta manipulación e higiene, así como en reforzar las medidas de seguridad, prevención de riesgos y procedimientos para garantizar la calidad del producto y la protección de la salud de los trabajadores.

Consideramos el trabajo como base y fundamento del desarrollo personal y de las inquietudes y expectativas de nuestros profesionales. Se favorece una adecuada formación que mejore las habilidades laborales.

Social

Iniciativas para garantizar la máxima calidad y seguridad alimentaria

Cumplimos con nuestra política de Calidad, ética y medio ambiente, atendiendo las normas vigentes, garantizando la excelencia y fomentando la mejora continua en nuestros procesos.

Contamos con la certificación IFS, reconocida como uno de los estándares de seguridad alimentaria más rigurosos a nivel internacional



Implementamos el sistema de gestión FOOD DEFENSE con el objetivo de reducir al mínimo los riesgos de adulteraciones, contaminaciones intencionadas u otras acciones que puedan afectar la seguridad de nuestros productos.

Obtenemos en las encuestas de satisfacción de clientes muy buenas puntuaciones

Social

Restaurante

El restaurante Barahonda forma parte esencial de nuestra experiencia enoturística y comparte los mismos principios de sostenibilidad que rigen la actividad de la bodega.

Principales líneas de actuación:

Producto de proximidad y temporada

- Prioridad a proveedores locales y comarcales
- Uso de productos de temporada, reduciendo la huella de transporte y favoreciendo la economía local.

Gestión responsable de residuos

- Separación selectiva de residuos.
- Reducción de envases y uso de materiales reutilizables o reciclables siempre que es posible.
- Control del desperdicio alimentario mediante planificación de menús y aprovechamiento de materias primas.

Eficiencia energética y de recursos

- Uso racional de agua y energía en cocina y sala.
- Mantenimiento preventivo de equipos para optimizar consumos.

Sensibilización del cliente

- Integración del discurso de sostenibilidad en la experiencia gastronómica, poniendo en valor el territorio, el viñedo y la cultura local.



Social

Experiencias enoturísticas

En Bodegas Barahonda convertimos nuestra pasión en experiencias compartidas. A través de nuestras **visitas guiadas, catas y actividades exclusivas**, mostramos el alma de nuestras bodegas y el arte que rodea la creación de cada vino, invitando a todo el mundo a disfrutar de este apasionante mundo

El enoturismo en Barahonda se concibe como una herramienta de divulgación, sensibilización ambiental y conexión con el entorno rural



Experiencias ligadas al viñedo y al paisaje

- Visitas guiadas que explican la viticultura de secano, el valor de los viñedos viejos y la adaptación al clima
- Puesta en valor del paisaje natural y agrícola de Yecla.

Movilidad y organización de visitas

- Planificación de visitas para minimizar desplazamientos innecesarios.
- Grupos controlados para reducir impacto ambiental.

Materiales y comunicación

- Reducción del uso de papel mediante información digital, reserva digital.
- Uso de materiales divulgativos como video, no utilización de papel para presentación.



Social

Actuaciones sociales

Barahonda mantiene un fuerte vínculo con su entorno social y humano, entendiendo la sostenibilidad también desde una perspectiva social y cultural.

EQUIPO HUMANO

- Estabilidad laboral y apuesta por el empleo local.
- Entorno de trabajo seguro y saludable.
- Formación continua en calidad, sostenibilidad y buenas prácticas ambientales.
- Igualdad de oportunidades y respeto a la diversidad.

CULTURA Y PATRIMONIO VITIVINÍCOLA

- Conservación de viñedos viejos como patrimonio agrícola.
- Transmisión del conocimiento vitícola tradicional combinado con innovación.
- Difusión de la cultura del vino de forma responsable.

TERRITORIO Y COMUNIDAD LOCAL

- Colaboración con proveedores y servicios de proximidad.
- Participación en iniciativas locales, culturales y gastronómicas.
- Apoyo a la imagen de Yecla como territorio vitivinícola de calidad.

Social

Actuaciones sociales

COLABORACIONES CON ASOCIACIONES LOCALES

Colaboración con asociación Astrade, para apoyo a personas con autismo, desarrollando junto con la asociación el programa Vinos Talentismo, una iniciativa con la que jóvenes con autismo participan en la elaboración de una serie de vinos solidarios.

Participan en los diferentes procesos vitivinícolas: vendimia, recogida de racimos, selección de uva, pisado y embotellado de los vinos cuya venta se destina a apoyar los programas que la asociación desarrolla para mejorar la calidad de vida de las personas con autismo y sus familias.



Este programa tiene un doble propósito: visibilizar las capacidades de las personas con autismo y demostrar que la inclusión laboral es posible en sectores como el vitivinícola. Además, los vinos se embotellarán con etiquetas diseñadas en los talleres creativos de Talentismo.

Vinos Talentismo ha sido reconocido con el Premio Nacional de la Fundación Randstad a la Colaboración Intersectorial, un galardón que pone en valor el impacto social de esta iniciativa conjunta entre el sector vitivinícola y el movimiento asociativo.

Social

Seminarios y jornadas

En Barahonda fomentamos la conexión entre el vino, el arte y el territorio. En este marco, la bodega ha acogido en los últimos años jornadas culturales con exposiciones de autores locales, abriendo sus instalaciones a la creación artística y contribuyendo a la dinamización cultural de la comarca.

Estas iniciativas refuerzan el papel de la bodega como espacio de encuentro cultural, accesible a la comunidad local y a los visitantes, y alineado con la puesta en valor del talento creativo del entorno.

Exposición de Emilio Pascual

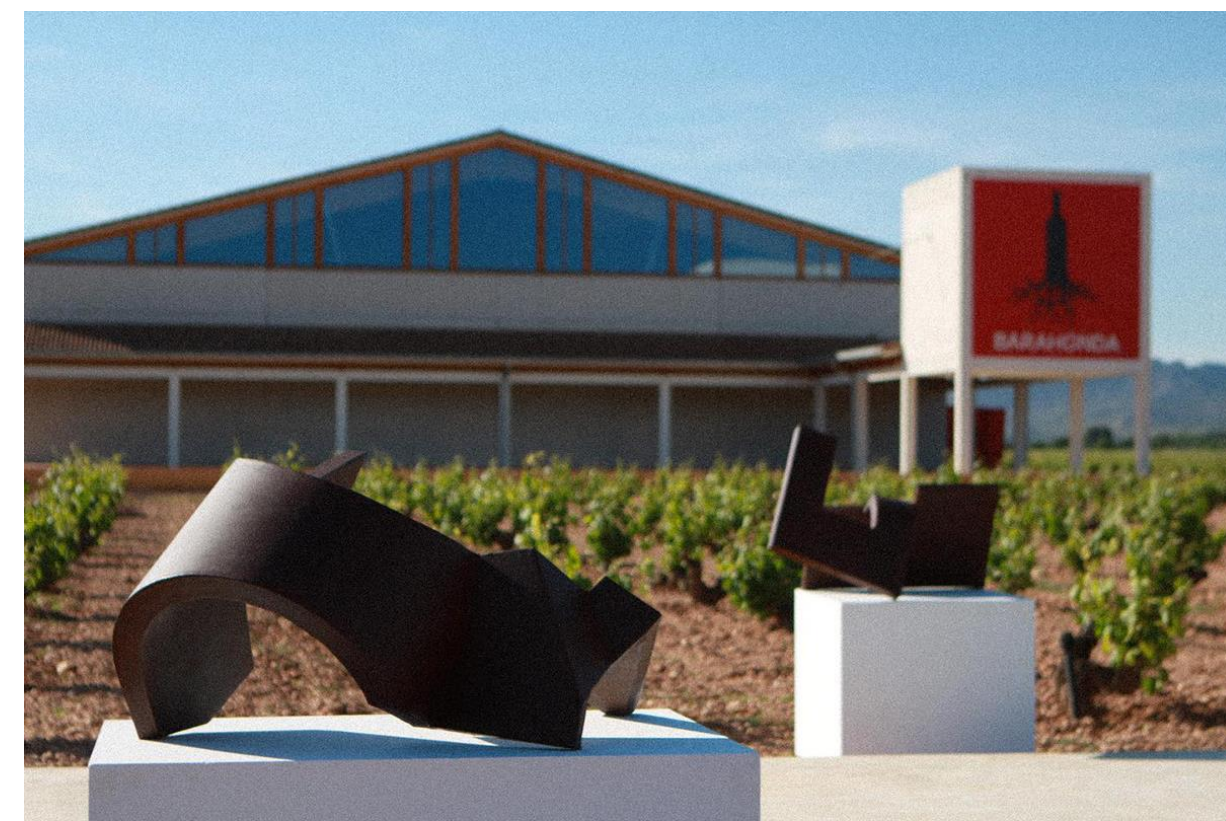
Exposición del autor integrando su obra artística en el espacio de la bodega como parte de una jornada cultural abierta al público.

Objetivos de la exposición:

- Dar visibilidad a creadores locales y apoyar la cultura de proximidad.
- Enriquecer la experiencia enoturística mediante la integración de arte y vino.
- Generar un punto de encuentro entre público local, visitantes y entorno cultural.

Impacto social y cultural:

- Promoción del patrimonio artístico local.
- Atracción de visitantes interesados en propuestas culturales vinculadas al territorio.
- Refuerzo de la identidad de Barahonda como bodega comprometida con su entorno social y cultural.



Social

Seminarios y jornadas

Exposición Rafa Picó

Dentro de esta misma línea de actuación, Barahonda acogerá la exposición del autor local, consolidando la bodega como espacio cultural multidisciplinar.

Características de la iniciativa:

- Exposición integrada en las instalaciones de la bodega.
- Actividad abierta al público en el marco de jornadas culturales.
- Complemento a las visitas enoturísticas y actividades gastronómicas.

Contribución a la sostenibilidad social:

- Apoyo activo a artistas del entorno.
- Fomento del acceso a la cultura en un espacio no convencional.
- Generación de sinergias entre sector cultural, enoturismo y economía local.



Gobernanza



Buscamos la máxima perfección tanto en el diseño de nuestros vinos como en nuestros procesos de embotellado y envasado en vidrio y Bag-in-box y el desempeño de nuestro equipo.

Para Barahonda, no se trata solo de producir calidad, sino de hacerlo bajo principios de honestidad y compromiso ético que definen quiénes somos.

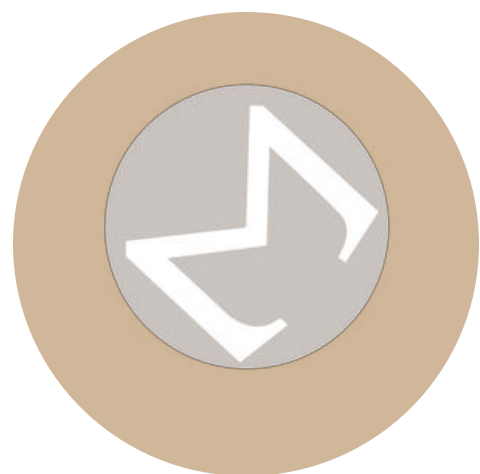
Nos guiamos de acuerdo con los principios de nuestro Código ético y de conducta, de aplicación para todas las personas que forman parte o se relacionan con la compañía.

Nuestros reconocimientos

Certificaciones que avalan nuestro trabajo



Certificación ecológica



Certificación varietal



Certificación vegano V-Label



Certificación Denominación de origen



Certificación ISO 14001



Certificación IFS
FOOD



Certificación Biosuisse



Certificación JAS