EMINA

EMOCIÓN

LA BODEGA SOSTENIBLE

emina.es

EMOCIÓN representa todo aquello que nos mueve, que nos hace ver y entender las cosas de una forma distinta a la habitual.

Desde hace muchos años en **EMINA** vemos y entendemos la elaboración de nuestros vinos de calidad como una historia de compromiso con la sostenibilidad y el medioambiente.

Carlos Moro,
Presidente de Bodegas Emina

EMINA

Un proyecto largamente acariciado

Así se titula el capítulo número 9 del libro Pasión Por la Tierra, Pasión por la Empresa, escrito por Carlos Moro y que recoge el emocionante universo EMINA. Porque **EMINA es mucho más que dos bodegas** en dos denominaciones de origen clave de nuestro país como son Ribera del Duero y Rueda.

El nombre de EMINA tiene su porqué, como todos los nombres de las bodegas y de los vinos que dan vida a la compañía. Se eligió por tres motivos: es breve, es original y tiene que ver con la historia, en concreto con la tradición vitivinícola de los monjes del Císter. La hemina era una antigua medida de superficie y de volumen que se usaba en varias provincias de Castilla y León. Era también la **ración diaria de vino** que podía beber un monje, según la norma marcada por San Benito para los monasterios.

EMINA tiene sus raíces en el campo, en el viñedo, pero también en el entusiasmo y la pasión de un emprendedor que quería elaborar un nuevo tipo de vino en dos de las zonas vitivinícolas más importantes de su tierra, en Castilla y León. Carlos Moro comenzó a dibujar el alma de Emina en la década de los 90 pero fue en el año 2004 cuando comenzaron las obras de **Emina Ribera del Duero**, al lado del histórico Monasterio de Santa María de Valbuena a orillas del río Duero, y en el año 2007 construyó la **Bodega Emina Rueda** cerca de Medina del Campo, ambas bodegas a menos de una hora de Valladolid y a dos de Madrid.

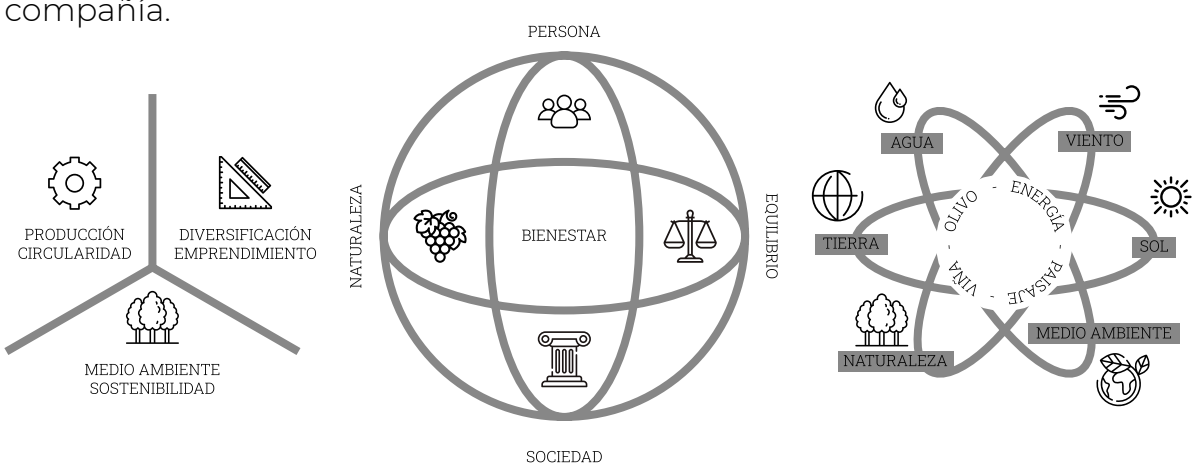
Ubicada en Valbuena de Duero, en plena Milla de Oro de la Ribera del Duero, **Bodega Emina Ribera del Duero** es el primer Centro Integral de Desarrollo Sostenible de una bodega en el mundo. En la actualidad, alberga las oficinas de la mayor parte de los colaboradores de la compañía y cuenta con el Museo del Vino Emina que, junto al Monasterio de Santa María de Valbuena situado a pocos metros, constituye un referente enoturístico privilegiado, único y diferencial.

En definitiva, EMINA es el centro neurálgico del grupo caracterizado, también, por su decidida apuesta por la **investigación**, concretada en un departamento de I+D+i que ha alcanzado ya importantes hitos; y la digitalización, imprescindible para la producción de uvas de altísima calidad y la elaboración de vinos de excelencia.

A la construcción de Emina Ribera le sigue la creación de **Bodega Emina Rueda** en Medina del Campo, siguiendo el mismo modelo de sostenibilidad, digitalización e innovación para la elaboración de vinos de calidad, en este caso blancos.

EMINA, la bodega sostenible

La sostenibilidad para BODEGAS EMINA, que viene y vive de la tierra, es una actitud y un concepto establecido en su filosofía. La naturaleza es la mayor aliada en la producción de uva de calidad para la elaboración de vinos y aceites excelentes. El compromiso con el medio ambiente y lucha contra el cambio climático es parte intrínseca de la estrategia de la compañía.



La **búsqueda del bienestar** es uno de los grandes retos globales y exige a las empresas convertirse en protagonistas en la búsqueda de soluciones. Las compañías tienen la clave para liderar este cambio y BODEGAS EMINA han asumido la responsabilidad de hacerlo posible.

La actuación en las bodegas ha sido progresiva desde el primer día, empezando por el compromiso con las políticas y sistemas de gestión. En el plano medioambiental, siempre se ha trabajado con el objetivo de la mejora continua en la reducción del consumo energético de las instalaciones y de los procesos sometiendo a las instalaciones, de forma periódica, a las auditorías energéticas.

La **Huella de Carbono** es el conjunto de emisiones de gases de efecto invernadero (GEI) asociadas a las distintas fases del ciclo de vida de un producto, medidas en unidades de dióxido de carbono (CO2) equivalente. Es una medida del impacto medioambiental de la elaboración de un producto. En un vino, el ciclo de vida comprende desde la fase agrícola de producción de la uva, pasando por el proceso de producción y elaboración del vino, el transporte, la distribución, el consumo y la fase de fin de vida del producto.

EMINA se convirtió en 2010 en todo un referente al ser la primera empresa española que calculó la huella de carbono en uno de sus vinos, obteniendo la certificación de la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR). En concreto, **Emina Verdejo** fue el primer producto español y AENOR certificó que emitía 829 gramos de CO2 equivalente por la producción de cada botella. También se certificó la referencia **Emina Crianza**.

El primer proyecto integrado de desarrollo sostenible de una bodega en el mundo

La preocupación por la sostenibilidad de la compañía se llevó a su máxima expresión cuando se diseñó la bodega y el Centro de Interpretación Vitivinícola Emina, en Valbuena de Duero (San Bernardo). El objetivo desde el principio fue hacer una **construcción modélica en términos medioambientales y de sostenibilidad**: mínimo consumo, máximo aprovechamiento de todos los productos, reciclaje de todos los coproductos, etc. Y se consiguió. Finalizado en 2005, el Centro de Interpretación Vitivinícola Emina (CIVE) constituye el primer proyecto integrado de desarrollo sostenible de una bodega a nivel mundial.
Con la definición y desarrollo de este proyecto se optimiza el aprovechamiento de los recursos, logrando un ciclo cerrado de la uva y del agua y se minimiza el impacto medioambiental en todos los procesos y productos.

- Aprovechamiento máximo de la iluminación natural solar en todas las dependencias. El 60% de los espacios del edificio cuenta con **luz natural**.

- Estructuras y **aislamientos térmicos** totalmente optimizados para disminuir las necesidades de climatización.

- Cuenta con un sistema de **refrigeración pasiva** con orientación norte en zonas con menores requerimientos térmicos y/o lumínicos.

- **Disposición racional de las dependencias**, con áreas de menores requerimientos energéticos con orientación norte. La orientación norte de la nave de barricas sirve para regular su temperatura en invierno. La orientación oeste de las oficinas y laboratorio contribuye a evitar una pérdida de la capacidad calorífica en invierno. La sur de la nave de producto terminado evita excesivas pérdidas de temperatura en invierno.

- La Bodega EMINA en Ribera del Duero dispone de una **caldera de biomasa** de 200 KW de potencia y cuenta con una estación de doble carga de vehículos eléctricos.

- Se han instalado **paneles fotovoltaicos** en el exterior de la edificación y en la parte superior de la cubierta del área de elaboración, con orientación sur para el máximo aprovechamiento y captación de la insolación. La potencia total de paneles fotovoltaicos instalada en 2007 fue de 252 kW, concretamente se instalaron 3 plantas fotovoltaicas de potencia 80 kW, 100 kW y 72 kW, respectivamente.

Principales hitos de un férreo compromiso

En el año **2015**, en Bodega Emina se realizó un aumento en la infraestructura de la estación depuradora de aguas residuales y se mejoró su eficiencia, de modo que sólo se ponen en marcha si la planta lo requiere en función del caudal, pH y carga orgánica del vertido. Se registran los consumos diarios y se realiza un control minucioso de los parámetros analíticos de los vertidos.

En **2017**, la potencia total de paneles fotovoltaicos instalados en los exteriores de este centro de trabajo alcanzó los 480 kW, tras la instalación de una nueva planta fotovoltaica con una potencia de 200 kW.

En **2018**, el centro Emina Ribera se implantó con éxito tres nuevos certificados de AENOR que acreditaban su compromiso con el medio ambiente, la sostenibilidad y la calidad. La bodega obtuvo, por primera vez, los certificados de Gestión Ambiental según la norma UNE-EN ISO 14001; de Huella de Carbono UNE-EN ISO 14064; y del esquema Wineries for Climate Protection (WfCP), elaborado por la Federación Española (FEV). De esta forma, la compañía se convertía en la primera Bodega de Castilla y León en obtener con AENOR el certificado según WfCP.

Este centro implanta un protocolo de Buenas Prácticas Enológicas en bodega y realiza un cumplimiento riguroso de la normativa ambiental. Además, se realiza un uso racional del agua gracias al empleo en bodega de equipos y sistemas que permiten ahorro de agua; así como la utilización de máquinas hidrolimpiadoras de bajo consumo y el uso de sistemas de riego de alta eficiencia y ahorro en el Jardín de Variedades de Vid.
Se inicia la sustitución de las luminarias a LED de manera paulatina. Dichas actuaciones permitirán reducir sustancialmente el consumo eléctrico, optimizando el gasto energético derivado y la dependencia de las compañías eléctricas.

En el año **2019** se instala el sistema Oresteo, un sistema de remontado que aprovecha el CO2 generado en los depósitos durante la fermentación para inyectarlo por la parte inferior del depósito, creando éste turbulencias en su viaje hacia la parte superior del depósito rompiendo el llamado sombrero y mejorando la extracción polifenólica durante la maceración en dicha etapa de la elaboración. Con este sistema no solo se evita la emisión de CO2 a la atmósfera, si no que elimina la necesidad de uso de bombas de remontado y su evidente gasto energético.

En el año **2020** se ha llevado a cabo un proyecto de gestión eficiente cuyo objetivo ha sido diseñar, centralizar y automatizar la gestión operativa de los principales sistemas, variables y equipos que afectan al proceso productivo y energético para mejorar el control y la seguridad.

Bodega EMINA se ha incorporado en **2021** a la International Wineries for Climate Action (IWCA), un grupo de trabajo colaborativo que aborda el cambio climático mediante estrategias innovadoras de reducción de las emisiones de carbono. Creada en 2019 por Familia Torres y Jackson Family Wines, IWCA es un grupo de trabajo colaborativo que aborda el cambio climático mediante estrategias innovadoras de reducción de las emisiones de carbono. El objetivo es que todos los miembros reduzcan su huella de carbono en un 50% en 2030 y tengan un impacto positivo sobre el clima en 2050, contemplando los alcances 1, 2 y 3.

Producción integrada en Bodegas Emina

Nuestros viñedos y olivos son nuestra principal materia prima. Nuestro sistema de producción integrada persigue la obtención de vinos, vinos sin alcohol y aceites de excelente calidad gracias a nuestra apuesta por la I+D en este campo. Como ejemplos, podemos destacar el proyecto Viticast que se abordará más adelante. En este punto, conviene reflejar de forma previa la apuesta de Bodegas EMINA por la digitalización en el campo.

Dentro de nuestro plan de transformación digital es clave el desarrollo de una agricultura de precisión, entendida como la aplicación de nuevas tecnologías de la información a tareas agrícolas, con el objetivo de mejorar la productividad de los cultivos y disminuir el impacto medioambiental. La agricultura de precisión que realizamos en Emina persigue los siguientes objetivos:

- Adecuarse a las necesidades planteadas por el consumidor. Demanda calidad, diferenciación e información del producto.
- Mejoras de tiempo y eficiencia, tener en todo momento la información necesaria.
- Procesos ágiles y sencillos. Economizar y simplificar, comunicación con el sistema de gestión, intercambio de información a pie de campo, gestión en tiempo real.
- Tecnología adecuada para la toma de decisiones, innovadora y sostenible en el tiempo, facilidad de integración y mantenimiento.

Para la consecución de dichos objetivos, Bodegas Emina ha desarrollado:

1. Sistema de Gestión Integral Eficiente Agro.
2. Operaciones automáticas en campo. Automatización sostenible.
3. Eficacia en parcelas y cultivos a través de la energía, agua y los datos.
4. Proyecto Viticast.

Sistema de Gestión Integral Eficiente Agro.
Mediante una plataforma de gestión integral agro obtenemos datos y tratamos la información para obtener un control de lo que ocurre en campo a través de los partes de campo, sistema de avisos y control de plagas y enfermedades, mantenimientos de nuestros equipos y muestreos de uvas y aceitunas a lo largo de todo el proceso de crecimiento y maduración.
Además de la obtención de Informes de aforos e índices de maduración en todo el proceso para la obtención de una vendimia óptima.

Operaciones automáticas en campo. Automatización sostenible.
Digitalización de las labores de campo en la fase de precosecha. Herramienta de integración 4.0 en el sector de los cultivos especiales, la cual permite la recopilación y procesamiento de los datos para tener un control detallado del trabajo realizado en campo, su trazabilidad y sus costes.

La inclusión de un nebulizador inteligente, en función de la masa vegetal, sugiere y regula la dosis y el volumen de aire adecuados, los cuales el técnico puede ajustar bajo su criterio profesional en respuesta a otros factores tomados en consideración según las necesidades de la plantación.

Objetivos:

- Reducción del uso de productos fitosanitarios y de su emisión al medio ambiente.
- Información detallada de los tratamientos realizados. Posibilidad de tomar decisiones sobre posibles incidencias ocurridas en el momento.
- Mejora de los estándares de la seguridad agroalimentaria.
- Datos de todas las labores de precosecha realizadas. Control de costes, incidencias y trabajos realizados.
- Integración de la información con softwares de gestión.

Eficiencia en parcelas y cultivos a través de la energía, agua y datos.

Trabajamos en el empleo de energía sostenible y sensores en planta para la automatización del fertirriego. Optimización de los recursos a través de un cuadro de mando y operaciones basado en inteligencia artificial que nos ayudará en la toma de decisiones y actuación sobre la gestión de la explotación.

Utilizamos sensores de planta y estaciones meteorológicas para predecir el comportamiento de nuestras parcelas y obtener la excelencia de la calidad en nuestros olivos y viñedos.

Proyecto Viticast

El proyecto VITICAST nace de la necesidad de prevenir las enfermedades del viñedo causadas por infecciones de hongos que impactan negativamente en el vigor, la salud y en último término en la supervivencia de la planta.

La forma en la que el hongo se propaga es mediante la producción de esporas que son transportadas en el aire y que una vez caen sobre la planta, -en heridas del tronco, brotes jóvenes, hojas, e inflorescencias y sus racimos- penetran en los tejidos de la planta destruyéndolos.

La infección es el resultado de la conjunción de tres variables:

- La primera variable es la climatología, la combinación de humedad y temperaturas templadas y altas, favorece en mucho la infección y propagación del hongo.
- La segunda variable es muy dependiente de la primera, se trata de la etapa de desarrollo del agente infeccioso, en este caso el hongo que presenta un ciclo reproductivo complejo alternando fases sexual y sexual, las cuales a su vez se acompasan o sincronizan con la última, tercera variable.
- La tercera variable, que es el estado de desarrollo de la planta.

El objetivo último del proyecto desarrollado en Bodega Emina Ribera es el de la optimización del uso de productos fitosanitarios dirigidos a la prevención y tratamiento de enfermedades de origen fúngico como la botritis, oídio y mildiu. Con este fin, se genera un modelo de prevención tomando en cuenta las tres variables mencionadas. Los datos los tomamos a partir de herramientas diseñadas para tal efecto: Estación meteorológica para obtención de datos climáticos y el captador de esporas para el seguimiento del ciclo de desarrollo de los hongos. Por último, se realiza un seguimiento de los cambios externos visibles del proceso de desarrollo de la planta, conocido como etapas fenológicas. Los datos obtenidos son necesarios para desarrollar un algoritmo que permita la predicción del riesgo y que ayuden a optimizar el uso de fitosanitarios e insumos, reducir la merma de cosecha e incrementar la eficiencia en la gestión del viñedo en su conjunto.

Bodega eficiente

En 2020 Bodega Emina Ribera puso en marcha un macroproyecto pionero de la mano de Vodafone cuyos objetivos son mejorar la eficiencia en todos sus procesos, el cuidado del medio ambiente y el de todos sus grupos de interés.

Para poder mejorar el proceso productivo, la eficiencia o cualquier parámetro dentro de cualquier entorno se precisa poder captar datos e información. Así, a través del presente proyecto, se centraliza y automatiza la gestión operativa de los principales sistemas, variables y equipos que afectan al proceso productivo y energético.

Fruto de su apuesta por la sostenibilidad, Bodega EMINA ha ido adoptando nuevas tecnologías, siendo consciente además de que la digitalización es una herramienta indispensable para obtener excelentes vinos.

El proyecto permite gestionar en una única plataforma los siguientes módulos:

1. Sistema de Gestión energético: Electricidad, gas, agua, calor y frío.
2. Sistema de Control de planta de embotellado.
3. Sistema de control de entrada de uva: Tolva, elevador, despalilladora y contenedor exterior.
4. Sistema de control de variables ambientales en sala de cubas: Temperatura y humedad.
5. Sistema de control de CO2 en sala de depósitos de fermentación con telegestión del sistema de extracción.
6. Sistema de control de temperatura y gas sulfuroso (SO2) en sala de higienizado de cubas.
7. Sistema de gestión de planta depuradora.
8. Sistema de telegestión de climatización e iluminación general.
9. Sistema de gestión de planta solar fotovoltaica.

Los objetivos del proyecto son los siguientes:

- Mejorar la eficiencia energética de todo el proceso.
- Incremento del rendimiento efectivo de la maquinaria y detección de problemas para mantenimiento preventivo.
- Mejora de la seguridad laboral del personal.
- Identificación temprana de problemas en canalizaciones de gas o agua.

- Reducción del consumo energético derivado de un mayor control general.
- Reducción de la huella de carbono de la organización.
- Minimización de tiempos de trabajo en línea de embotellado por una identificación y control en paradas y problemas.
- Reducción del consumo de agua.
- Minoración del consumo de gas.
- Mejora de los parámetros de salida del agua depurada.
- Automatización de sistemas de iluminación y climatización.

Sistema de paletización
Las Bodegas Emina Ribera y Rueda tratan de encontrar soluciones que ayuden a realizar tareas de manera más cómoda y eficiente.

A través de la automatización hemos encontrado una solución en el proceso del paletizado.

El manejo del producto terminado de forma manual supone un riesgo en la manipulación y condiciona la producción al ser un sistema poco eficiente.

Esta es la razón por la que Emina en sus bodegas toma la decisión de automatizar el proceso de paletizado.

Emina Ribera cuenta en sus instalaciones con un paletizador automatizado consiguiendo: evitar riesgos en los operarios con el peso a manipular, ser capaces de asumir la carga actual de producción y dimensionarnos para un crecimiento futuro.

EMINA
INA 15
Intona
RA. TM

Trazabilidad, competitividad y ciclo de vida integral

Emina trabaja en un modelo 360° de transformación digital recorriendo toda la cadena de valor y modelo de negocio. Esta necesidad requiere una correcta gestión tanto de la materia prima (cultivo, labranza, vendimia...) como de la elaboración (transformación, producción, crianza) y distribución, con una apuesta segura hacia la trazabilidad y seguridad de cada uno de los procesos para conseguir la excelencia del producto hasta llegar al consumidor.

Para la realización de la estrategia tecnológica emplearemos un modelo 360°, de forma que recorra todas las necesidades de una empresa de nuestro sector, aunando diferentes áreas y basado en la cadena de valor y el modelo de negocio.

Dentro del proceso productivo en Emina podemos distinguir el conjunto de operaciones/acciones que, de forma cronológica, producen un cambio y/o aportan valor al producto final. La siguiente figura representa el proceso productivo integral de nuestro sector, donde se distinguen procesos cronológicos de:

- Materia prima (viticultura, oleocultura y vendimia)
- Elaboración en bodega (fermentación, crianza, embotellado y etiquetado)
- Logística (almacenamiento, expedición y transporte)
- Distribución (ventas y marketing)

Emina es pionero en toda la captación de información de trazabilidad habiendo obtenido la patente: “Procedimiento para la obtención de información de un producto durante su trazabilidad. ES 2 400 144”. Mediante esta patente Emina certifica como de forma pionera logra obtener un reconocimiento del producto final botella a botella.

La trazabilidad en todo el proceso de gestión de Emina abarca desde los propios trabajos en el viñedo hasta la información obtenida por parte del cliente. Las herramientas tecnológicas y la transformación digital nos ayudan a mejorar y optimizar las actividades de valor, tanto primarias como de apoyo, del proceso productivo, mejorando así la productividad y el empleo eficiente de recursos.

Firme apuesta por el enoturismo

Tanto Bodega Emina en Ribera del Duero (Valbuena de Duero) como su bodega hermana en Rueda (Medina del Campo) están abiertas al enoturismo y son **referentes** en las zonas en las que se encuentran. Ambas bodegas forman parte de las **Rutas del Vino** de las denominaciones de origen en las que se encuentran.

BODEGA EMINA RIBERA DEL DUERO

El nacimiento de la Bodega Emina en Valbuena de Duero supuso una revolución en el panorama vitivinícola nacional, ya que además de una bodega, se creó un **Museo del Vino** y un complejo enoturístico que catapultó a Emina como uno de los referentes de la región en enoturismo. Bodega Emina en Ribera del Duero alberga un museo en el que podemos conocer todo el proceso de elaboración del vino, desde la cepa a la botella, así como remontarnos a la época de los vacceos o los monjes cistercienses del Monasterio de Santa María de Valbuena, pioneros en el cultivo de la vid en la zona hoy conocida como “la milla oro”: la Ribera del Duero.

Dentro del museo, se puede realizar un recorrido de primera mano por toda la historia relacionada con esta tierra y el río Duero de manera directa, desde los orígenes más remotos con el pueblo Vacceo y la metrópoli pre-romana de Pintia, pasando por el siglo XII, donde los protagonistas son los monjes del Monasterio de Santa María de Valbuena, cuya ración diaria de vino equivalía precisamente a una Emina. En este museo se encuentra la colección privada de facsímiles de Carlos Moro como el Beato del Monasterio de Huelgas del siglo XIII, el Beato Emilianense de la Biblioteca Nacional.

BODEGA EMINA RUEDA

En la Denominación de Origen Rueda, la bodega Emina vuelve a apostar por el **enoturismo** ofreciendo visitas guiadas y degustaciones gastronómicas en un entorno espectacular presidido por el Castillo de la Mota. En el mismo recinto que Bodega Emina Rueda se encuentra la Almazara Oliduero, la primera almazara ecológica de Castilla y León, donde se pueden degustar los aceites de oliva virgen extra Oliduero en un renovado concepto de Oleoturismo.

Esta bodega cuenta, además, con un **jardín de variedades de uva y de olivo** que suponen un excelente punto de partida ideal para conocer el origen del vino desde un punto de vista didáctico e investigador.

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS

Carlos Moro fue uno de los principales impulsores de la Ruta del Vino de Rueda, siendo elegido primer presidente de esta en 2013 coincidiendo con su creación. La implicación de EMINA con el Enoturismo se materializó con la **Medalla al Mérito Turístico en Sostenibilidad y Calidad** por su especial contribución al desarrollo de este sector en el país, concedida por el Consejo de Ministros del Gobierno de España. Unos años más tarde llegaría el **Premio al Mérito Enoturístico** de ACEVIN (Asociación Española de Ciudades del Vino), que destacó su la trayectoria, carácter visionario y espíritu emprendedor. Esta última también otorgó a **Bodega Emina Ribera el Premio a la Mejor Bodega Abierta al Turismo** en los Premios de las Rutas del Vino de España, por su idoneidad como centro de investigación y difusión de la cultura del vino y por su enorme atractivo como complejo enoturístico.

La cultura como modelo de competitividad

El vino es cultura. Bajo esta premisa nace EMINA con el propósito de ser más que una bodega. Lo es desde su misma concepción arquitectónica, basada en una villa romana del siglo VI a.C. y recreada con los conceptos del arquitecto Paladio. Dentro de la Bodega, se encuentra el Museo del Vino, donde todos aquellos que lo deseen se pueden impregnar de la cultura que rodea al vino.

El vino también es Arte, como prueban las diferentes exposiciones que ambas bodegas han acogido y acogen. Artistas de la más diversa índole han encontrado en sus instalaciones el lugar idóneo para vincular sus creaciones más recientes con las bodegas vallisoletanas. Por mencionar algunos ejemplos, OINOZ, la majestuosa obra de Cristobal Gabarrón preside la fachada de Bodega EMINA en Ribera del Duero y dos obras del artista andaluz José Leal pueden visitarse en Bodega EMINA.

Las botellas de EMINA han lucido orgullosas distintas obras de arte para unificar nuevamente ambos conceptos. Tales son la colección conmemorativa de la edición de Las Edades del Hombre en Ávila y Alba de Tormes “Teresa de Jesús, maestra de oración”, la colección de 9 poetas y 9 pintores de Castilla y León o la edición de Emina Prestigio de Cristobal Gabarrón.

Artistas como Carlos Montesinos han pasado por Emina con su exposición “Tierra, uva y Vino”. Actualmente “La Aventura Creativa” del artista vallisoletano Andrés Coello puede disfrutarse en EMINA, en las bodegas de Valbuena de Duero y de Medina del Campo.

EMINA y el reto demográfico

BODEGAS EMINA ha demostrado claramente su compromiso con Castilla y León, concretamente con los núcleos rurales, creando un referente empresarial que hoy en día emplea a más de 100 personas repartidas por los centros empresariales de la compañía, en núcleos rurales de la comunidad. A ellos se suman las nuevas incorporaciones en momentos puntuales como es el caso de la vendimia. Nuestras bodegas, en Valbuena de Duero y Medina del Campo, apuestan por el Enoturismo como factor dinamizador de la economía de las zonas rurales en las que están presentes. Ambas bodegas son visitables y están adaptadas para la celebración de eventos, catas o presentaciones.

Con una firme apuesta por Castilla y León, y por la provincia de Valladolid, EMINA ha logrado crear y consolidar una serie de puestos de trabajo enormemente cualificados. Esto da como resultado una apuesta incuestionable por el desarrollo de las zonas rurales donde sus bodegas se encuentran asentadas, y sobre todo, un foco de empleo en estas regiones.

EMINA es igualdad

EMINA está comprometida con la sociedad también en términos de igualdad de género. La garantía en igualdad de oportunidades y no discriminación de personas es tangible, así como las acciones de promoción de la igualdad entre empleados.

En términos cantitativos, EMINA cumple con la representación equilibrada que marca la Ley de Igualdad por la que el número de personas de cada uno de los sexos no será superior al 60% ni inferior al 40%. Y así ha sido en los úlitmos seis años según la composición media de la plantilla desagregada por sexos. En lo referente a las edades, la plantilla de EMINA es joven, en la que casi el 75% de los empleados tiene edades comprendidas entre los 18 y los 45 años.

En lo referente a contratación, el 77% de la plantilla cuenta con un contrato indefinido. Dentro de este grupo, es mayor el porcentaje de mujeres con dicho contrato.

EMINA

EMOCIÓN

LA BODEGA
SOSTENIBLE

emina.es