



VIÑA COBOS

INFORME DE PRÁCTICAS SUSTENTABLES

2023



Bodega Viña Cobos. Mendoza, Argentina

# ÍNDICE

Mensaje del Gerente General	3	Política y estrategia de sostenibilidad	12
Palabras de Paul Hobbs	3	Nuestros temas materiales y contribución a los ODS	13
Huella de Impacto	4	Certificaciones y mediciones	14
Quiénes somos	5	Medimos nuestra huella de carbono	15
Nuestra filosofía	5	Vínculos y alianzas para el desarrollo	15
Nuestro lugar en el mundo	6	Nuestra gobernanza	16
Proceso de elaboración	7	Proveedores	17
Nuestra bodega	7	Colaboradores	20
Portfolio	8	Ambiente	23
Principales mercados y ventas	9	Comunidad	26
Innovación y packaging sustentable	10		
Comunicación con nuestros clientes	11		
Turismo y hospitalidad	11		
Nuestro propósito	12		
Nuestra gestión sostenible	12		



**José Gimenez**  
Gerente General

## MENSAJE DEL GERENTE GENERAL

Desde nuestros inicios, hace 25 años, nuestra filosofía se basa en el profundo respeto por el ecosistema que nos rodea y la responsabilidad que sentimos hacia las generaciones futuras. Nuestros altos estándares de calidad vienen de la mano de prácticas agrícolas y productivas sostenibles, así como un fuerte compromiso por la ayuda social.

Implementamos una serie de iniciativas para reducir nuestro impacto ambiental y trabajamos activamente por el bienestar de nuestra comunidad local, proporcionando empleo digno e impulsando y apoyando proyectos educativos y culturales.

Cada botella de vino que elaboramos refleja nuestro compromiso con estos valores. Nos enorgullece afirmar que cada paso que damos está orientado a construir un futuro sostenible, sin renunciar a la calidad y esencia de nuestros vinos.

Nuestro ADN define que la sostenibilidad es una responsabilidad vital de Viña Cobos.

## PALABRAS DE PAUL HOBBS

Desde el momento en el que fundé Viña Cobos, me sentí profundamente inspirado por la cultura y belleza natural de Mendoza. Mi pasión por el vino y compromiso con la sostenibilidad han sido las fuerzas impulsoras detrás de cada decisión que hemos tomado.

Desde el principio, trabajamos con la firme convicción de que la verdadera excelencia en la elaboración de vinos solo se puede alcanzar respetando y cuidando el entorno que nos rodea. Nuestro enfoque sostenible no es simplemente una estrategia; es parte de nuestra filosofía, es una responsabilidad que aceptamos con compromiso y dedicación.

Estamos dedicados a mejorar continuamente nuestras técnicas y a invertir en tecnologías que nos permitan reducir nuestro impacto ambiental. Más allá de las prácticas ecológicas, el bienestar social es nuestra prioridad, de nuestro equipo y de la comunidad que nos rodea.

Nuestros vinos representan la celebración de la tierra mendocina y nuestro compromiso con un futuro sostenible. A través de nuestros esfuerzos, buscamos no solo preservar, sino también enriquecer la cultura y el ecosistema que hacen de esta región un lugar tan especial.



**Paul Hobbs**  
Enólogo y fundador

# HUELLA DE IMPACTO 2023

VIÑA COBOS  
*Cultura sustentable*

## ECONÓMICO

**25 AÑOS** de historia.

**4.000** BARRICAS EN USO

**7** LÍNEAS de vinos

**2.8MM LTS** capacidad productiva

**2** ZONAS vitivinícolas

**7** NUEVAS salas de degustación privadas

Presencia en **60+** países

**9.000** VISITAS TURÍSTICAS

**+\$3mil millones** en órdenes a proveedores

## SOCIAL

**SUBASTA SOLIDARIA 2022**  
Finalización de la construcción del playón deportivo - Rinconcito de Luz

**35** becas otorgadas a hijos de colaboradores en etapa escolar.

**45** estudiantes participaron del taller "Inmersión en el mundo laboral".

**EQUIPO DE TRABAJO**  
**63** PERSONAS

**14** INGRESOS  
45% mujeres  
55% varones

**50%** del eq. gerencial son mujeres

**100 %** de nuestro equipo de trabajo  
reciben beneficios específicos de Viña Cobos.  
reciben capacitación en seguridad, salud y desarrollo.

**923** PROVEEDORES

**70%** proveedores locales.

**55** PRODUCTORES DE UVA

**Great Place To Work Certified**  
Certificamos **Great Place to Work**  
JUN 2023 - JUN 2024 ARG

## AMBIENTAL

 Buenas prácticas de agricultura.

 Producción propia de compost para uso en los viñedos.

 Construimos represas en dos viñedos propios.

Manejo sostenible de nuestros viñedos.

Separamos en origen nuestros residuos.

Reúso agrícola de efluentes.

100% de nuestros trabajos en viñedo son manuales.

El 100% de residuos reciclables vuelven a la cadena productiva.

Instalamos riego por goteo en el 100% de viñedos propios.








Realizamos un análisis nutricional del suelo.

Priorizamos el uso de productos reutilizables.

 Certificamos **Bodegas de Argentina**

Medimos nuestra huella de carbono.

## OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

							
3 Salud y Bienestar	4 Educación de calidad	6 Agua limpia y saneamiento	8 Trabajo decente y crecimiento económico	12 Producción y consumo responsables	13 Lucha contra el cambio climático	15 Vida de ecosistemas terrestres	17 alianzas para lograr objetivos

## QUIÉNES SOMOS

Viña Cobos nació hace 25 años con la intención de lograr vinos sublimes y de calidad sobresaliente, destacando al Malbec como cepa emblemática de Mendoza. Nuestro origen se vincula con la visión de nuestro enólogo y fundador, Paul Hobbs, un soñador que asumió el desafío de crear vinos de calidad world class en Argentina.

Elaboramos vinos que expresan naturalmente el terroir del que provienen. Desde la primera cosecha de Cobos Malbec en 1999, hemos marcado un hito en la vitivinicultura, desafiando los límites de la calidad para ubicar a la Argentina al lado de los grandes productores del mundo. Actualmente nuestro prestigio es reconocido tanto por la crítica como por los consumidores alrededor del mundo.



## NUESTRA FILOSOFÍA

### ■ VISIÓN

Posicionar a Argentina como un productor líder reconocido mundialmente de vinos de alta gama y a Viña Cobos como un ícono global.

### ■ MISIÓN

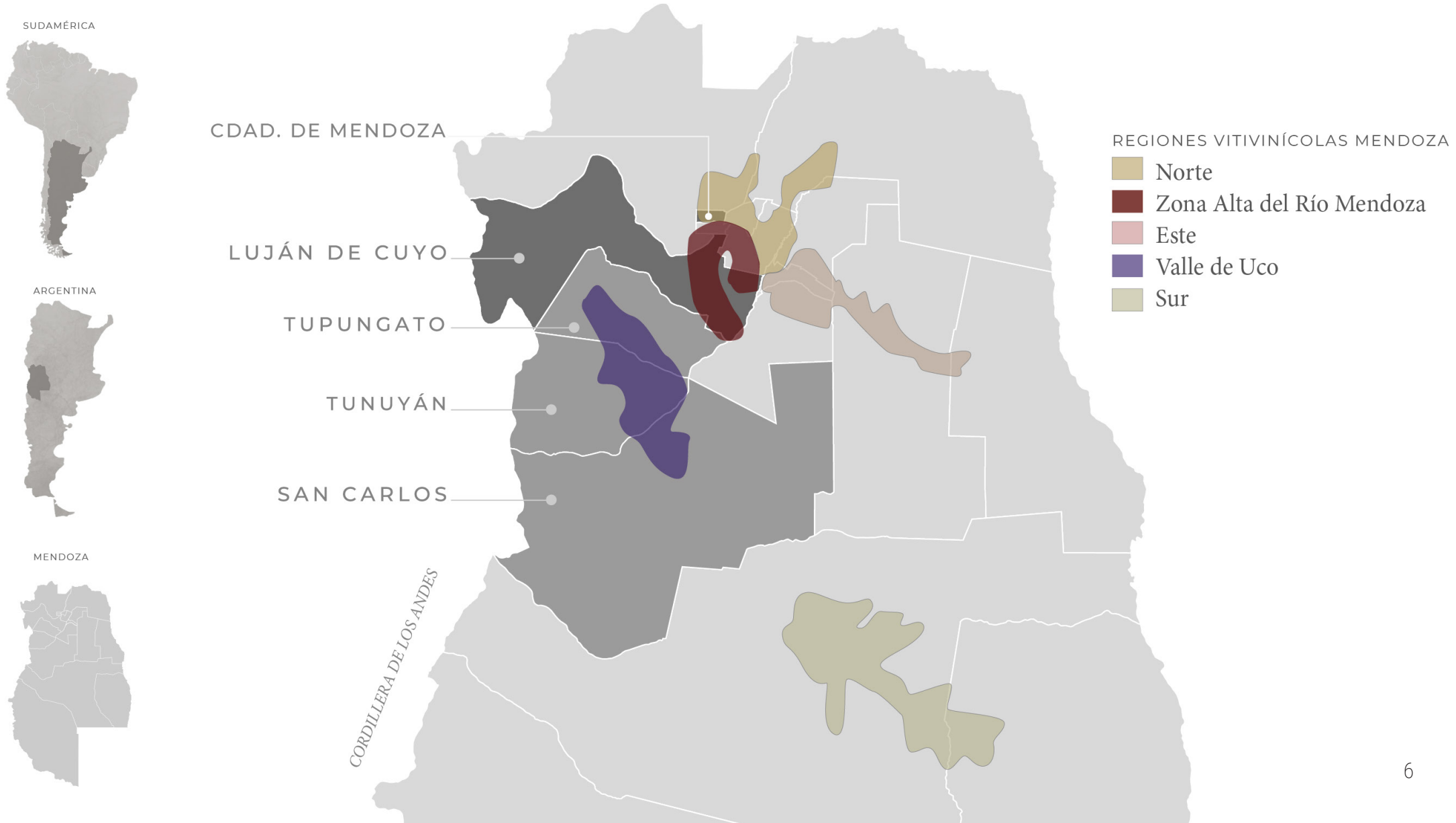
Ser referente mundial para el Malbec y líder en el segmento luxury de Argentina.

### ■ VALORES

- **Equipo:** Nuestro mayor activo. Comprometidos, altamente capacitados, humildes, luchadores, los mejores en su clase, con altos estándares morales, impulsados a sobresalir y a hacer el bien. Celebramos el poder de la comunidad, el trabajo en equipo y el individuo.
- **Espíritu pionero:** Exploración, aventura, innovación y desafiar paradigmas.
- **Atención al detalle:** Altos estándares de calidad y profesionalismo en cada una de nuestras áreas y tareas.
- **Autenticidad:** Comprometidos con la esencia y la verdad en cada etapa de nuestro proceso.
- **Sostenibilidad:** Comprometidos con el cuidado de nuestro medio ambiente y comunidad.

# NUESTRO LUGAR EN EL MUNDO

Trabajamos con una minuciosa selección de diversos terroirs situados en las zonas frescas y de gran altitud de Mendoza, Argentina.



## PROCESO DE ELABORACIÓN

Nos enfocamos en la calidad, innovación y mejora continua para la elaboración de nuestros vinos. Garantizamos con nuestros procedimientos, un vino seguro y de excelencia. Llevamos adelante prácticas sustentables tanto en el viñedo como en la bodega durante todo el proceso productivo.

Desde un manejo sustentable del viñedo nos aseguramos las mejores prácticas a través de cosechas manuales, implementamos Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y realizamos y registramos la limpieza según los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento.

En cada una de las etapas del ciclo de la vid, realizamos trabajos específicos con el fin de potenciar cada planta y obtener racimos de calidad superior. Estas tareas en el momento oportuno las llevamos a cabo no solo en los viñedos propios sino también en cada uno de los viñedos de los productores con los que trabajamos.

En la elaboración de nuestros vinos buscamos preservar el terroir de la mejor manera posible y que eso se exprese en nuestros vinos. Llevamos adelante un proceso con mínima intervención, muy cuidadoso y detallista. Nuestra búsqueda incansable se centra en la calidad superlativa, la innovación y el trabajo meticuloso.



## NUESTRA BODEGA

Nuestra bodega se ubica en un edificio de estilo minimalista y está diseñada en un solo nivel para poder prestar atención a los detalles. Cuenta con 2 salas productivas orientadas de oeste a este, 3 salas de barricas y 7 salas de degustación. Tiene una capacidad de 2.8 MM LTS, una capacidad de fermentación de 2.000 toneladas y una producción de 4.000 barricas.

En 2023 expandimos nuestra bodega con una nueva sala de barricas para ampliar un 40% nuestra capacidad de guarda en condiciones ideales de calidad. Además, realizamos inversiones en tanques de acero inoxidable de diferentes tamaños para aumentar nuestra capacidad de microvinificación y realizamos inversiones en nueva tecnología para nuestro laboratorio en pos de mejorar la dinámica, calidad y velocidad de trabajo.



# PORTFOLIO

Elaboramos vinos que expresan naturalmente el terroir del que provienen. Destacados por su elegancia, potencial y equilibrio, resultado de un cuidado minucioso de los viñedos, donde el trabajo artesanal y el respeto del terroir son premisas fundamentales.

Nuestro portfolio está integrado por 4 cepas (Chardonnay, Malbec y Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) en 7 líneas de vinos que van de lo general a lo particular en cuanto al terroir.

El objetivo de nuestro portfolio es mostrar la diversidad del terroir de Mendoza haciendo foco en las dos regiones que estamos presentes, Luján de Cuyo y Valle de Uco, para transmitir la pureza y expresión de cada terroir.



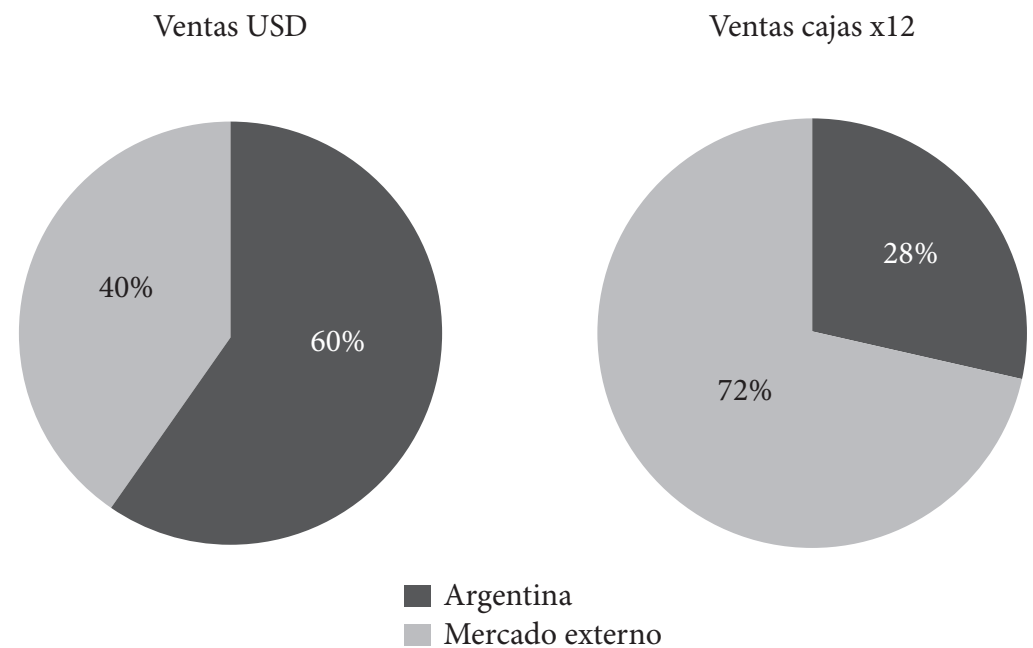


## PRINCIPALES MERCADOS Y VENTAS

Comercializamos de forma directa a 40 países y estamos presentes en más de 60. Trabajamos para potenciar nuestra presencia a nivel nacional e internacional. Colocamos nuestros productos anualmente en cada mercado a partir de un trabajo de planeamiento comercial para garantizar niveles adecuados de stock en cada uno de ellos. Nuestro objetivo es continuar mejorando mundialmente nuestra imagen de marca y calidad de distribución.

El 2023 fue un año de muchos desafíos para la industria vitivinícola, tanto a nivel local como internacional. En Viña Cobos logramos adaptarnos a los desafíos mundiales, manteniendo niveles de venta en términos de volumen, mejorando el mix y los precios de ventas.

En nuestros productos más especiales y exclusivos, tuvimos un fuerte incremento en la demanda local e internacional, por lo que estamos trabajando para poder mejorar en los próximos 5 años los pequeños volúmenes de producción de esas líneas artesanales de nicho.



## INNOVACIÓN Y PACKAGING SUSTENTABLE

Investigamos permanentemente nuevos desarrollos para aplicar a nuestro packaging y así lograr que sea cada vez más sostenible. Estamos siempre en contacto con nuestros proveedores para probar nuevas alternativas y hacemos análisis de factibilidad para su aplicación.

Entre las iniciativas que llevamos adelante se encuentran:

- **Peso de las botellas:** evaluamos alternativas de botellas para realizar una reducción de más del 30% en kilos de vidrio para 2024.
- **Etiquetas:** utilizamos etiquetas con certificación FSC (Fasson Sable, Fasson Martele y en la mayoría de las líneas Tintoretto Gesso UWS). Trabajamos en conjunto con nuestro proveedor de etiquetas para hacer pruebas con papel reciclado y así aplicarlo a nuestros productos.
- **Separadores:** cambiamos los separadores de cartón corrugado por fibra sólida.
- **Cajas:** contamos con cajas de cartón 100% reciclado.



## COMUNICACIÓN CON NUESTROS CLIENTES

Trabajamos bajo los más altos estándares para ofrecer un producto y servicio de calidad y así cumplir al máximo con las expectativas de nuestros clientes. Tenemos disponibles canales digitales (mail, redes sociales y WhatsApp) y teléfonos para ofrecer atención al cliente de forma inmediata, tanto para visitantes como proveedores.

Manejamos una política de transparencia total y autenticidad por lo que le brindamos a nuestros clientes la información que soliciten, como así también analizamos los reclamos para mejorar.

Los datos personales de nuestros clientes son información sensible y confidencial, por lo que solo personas autorizadas tienen acceso a ellos. Además, en los canales de venta digitales utilizamos métodos de seguridad provistos por nuestra tienda virtual.

Cada dos años realizamos una subasta solidaria para recaudar fondos para distintos proyectos solidarios de la comunidad. La subasta solidaria Viña Cobos es un evento de impacto social que reúne a nuestros productos, artistas locales de Mendoza y emprendedores sociales para contribuir con el derecho a la alimentación y educación de niños y adolescentes.



## TURISMO Y HOSPITALIDAD

Ofrecemos experiencias exclusivas de la mano de nuestro equipo de Hospitalidad a cargo de transmitir nuestra historia y filosofía de trabajo. Los visitantes disfrutan diferentes opciones que les permiten descubrir la diversidad de variedades, terroirs y expresiones de cada viñedo. Nuestras experiencias de degustación ofrecen un maridaje especialmente diseñado para cada vino.

En 2023 inauguramos un nuevo espacio de hospitalidad, que cuenta con siete salas de degustación privadas. La superficie total es de 900 metros cuadrados cubiertos para ofrecer una experiencia de degustación única y personalizada. El edificio cuenta, en su parte subterránea, con dos salas vip y una cava. En planta baja hay dos salas y un wine shop, una sala en el primer piso y, por último, en el segundo nivel, dos salas y una terraza que mira a la Cordillera de los Andes. Cada una de las salas cuenta con un estilo y mobiliario seleccionado para lograr una experiencia de nivel internacional.



## NUESTRO PROPÓSITO

Nuestro propósito es entregar al mundo vinos de calidad sobresaliente, posicionando a Argentina como una de las regiones más importantes de la vitivinicultura a nivel global. Lo hacemos comprometidos con nuestro entorno natural aplicando en cada parte del proceso las mejores prácticas sustentables.

Somos un equipo joven, profesional y dinámico que cree en lo que hace.

## NUESTRA GESTIÓN SOSTENIBLE

Ser sostenibles es actuar en el presente comprometiéndonos día a día con el entorno natural, la vida que lo habita y la gente que nos rodea. Es saber esperar, interpretar y evolucionar porque el mundo y la naturaleza cambian constantemente y ese cambio desafía a nuestros viñedos y a nosotros mismos.

Gestionamos nuestro negocio de manera sostenible, contemplamos en cada decisión, en cada acción que realizamos nuestro impacto. Trabajamos para ser una empresa rentable, competitiva y comprometida con la generación de valor económico, social y ambiental para nuestros accionistas, clientes, colaboradores, proveedores y las comunidades donde operamos.

Contamos con herramientas que brindan solidez a nuestra gestión sostenible.

## POLÍTICA Y ESTRATEGIA DE SOSTENIBILIDAD

Nuestra Política de Sostenibilidad tiene como finalidad establecer los principios básicos y el marco general de actuación para la gestión sostenible en todas nuestras actividades. Para la creación de esta política tomamos como base la visión, misión y valores de la empresa. Además, consideramos los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) y normas internacionales vigentes.

Nuestra política específica los siguientes compromisos:

- Realizar siempre un uso responsable del suelo.
- Cuidar la calidad del agua y reducir su consumo en nuestro trabajo diario.
- Gestionar responsablemente los residuos.
- Promover el desarrollo y crecimiento de nuestro equipo acompañándolos en toda su carrera profesional.
- Trabajar por la salud y seguridad de los colaboradores.
- Actuar con responsabilidad en nuestras comunidades con foco en el desarrollo social de las mismas.
- Cumplir las leyes y normas nacionales e internacionales vigentes adoptando, según se requiera o se desee, directrices internacionales que sean beneficiosas y más exigentes que la normativa nacional.
- Respetar las prácticas de gobierno corporativo basadas en la ética y transparencia.
- Fortalecer los aspectos sociales dentro y fuera de la empresa con proyectos que fomenten una educación de calidad.

La Política de Sostenibilidad brinda el marco general a la estrategia de sostenibilidad que se basa en 3 pilares:

**1. RESPETAR la tierra:** respeto y cuidado por todo lo que nos rodea.

Implementamos una cultura de cuidado y respeto por el ambiente que nos rodea, respetando los ciclos de la naturaleza y cuidando el entorno.

**2. CUIDAR las relaciones:** agregar valor a la vida.

Somos un equipo dinámico y profesional que cree en lo que hace. Trabajamos convencidos que el desarrollo de nuestra empresa debe ir de la mano con el desarrollo de nuestros colaboradores, proveedores y de las localidades donde operamos. Nos apasiona lo que hacemos.

**3. IMPULSAR la calidad:** vinos con sentido de lugar.

Elaboramos vinos de alta calidad, atendiendo los detalles y asegurando un proceso cuidado con estilo minimalista.

Estos pilares de sostenibilidad los trabajamos junto a todo el equipo, en especial con los gerentes. Llevamos adelante actividades de diálogo con ellos para su definición y gestión.

## NUESTROS TEMAS MATERIALES Y CONTRIBUCIÓN A LOS ODS

En el marco de la Agenda Mundial 2030 contribuimos proactivamente con diferentes Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), alineados a nuestra materialidad, con el compromiso de hacer nuestra parte para el bienestar de las personas, el planeta y la prosperidad:

TEMA MATERIAL	CONTRIBUCIÓN AGENDA 2030
Uso responsable del suelo	ODS 13 - ODS 15
Cuidado del agua	ODS 6
Sistema de riego eficiente	ODS 6
Gestión de la calidad e inocuidad	ODS 12
Gestión responsable de residuos	ODS 12
Bienestar de los colaboradores	ODS 3
Desarrollo y crecimiento del equipo	ODS 8
Salud y seguridad de los colaboradores	ODS 3
Compromiso con la educación	ODS 4 - ODS 17
Empredurismo social y economía circular	ODS 12- ODS 17

# CERTIFICACIONES Y MEDICIONES

En el período reportado asumimos el desafío interno de llevar adelante diferentes certificaciones que nos permitan evaluar nuestros procesos e identificar nuevas oportunidades de mejora.

## Great Place to Work

Logramos la certificación de Great Place to Work (GPTW) que nos permite validar que Viña Cobos es un gran lugar para trabajar. A la vez nos sirve de guía para identificar oportunidades y puntos de mejoras. Estos puntos los impulsamos con acciones concretas que luego son medidas con investigaciones posteriores.

Great Place to Work, con 30 años de experiencia y presencia en 97 países, impulsa a las empresas a conseguir resultados de negocio cuidando a las personas que forman parte de ella. Esta organización certifica a las compañías que se destacan por los valores de su cultura y que velan por el bienestar de sus colaboradores.

La implementación de nuevas prácticas a partir de esta certificación generó un impacto positivo en nuestro equipo de trabajo, no sólo con la entrega de beneficios sino además, con el acompañamiento al colaborador, la presencia de la empresa y la escucha que genera que las personas se sientan acompañadas.

Actualmente estamos realizando un análisis del programa de beneficios con información relevada mediante entrevistas personales a los colaboradores para identificar los beneficios más valorados por ellos y así potenciar el programa en 2024.



**Protocolo de Bodegas de Argentina:** Autoevaluación de sustentabilidad vitivinícola.

El Protocolo de Sustentabilidad de Bodegas de Argentina es una iniciativa que promueve prácticas sostenibles en la industria vitivinícola argentina. A través de este protocolo de sustentabilidad vitivinícola, se contribuye a:

1. Conservar el suelo, la calidad de la vid, controlar el manejo fitosanitario, los residuos sólidos, materiales y sus componentes.
2. Minimizar la huella de carbono, conservar el agua, la pureza del aire, cuidar la biodiversidad.
3. Fomentar el comercio justo y bienestar de las comunidades locales, el consumo responsable, los derechos humanos y las condiciones laborales.

Esta iniciativa busca asegurar que la producción de vino en Argentina sea más respetuosa con el ambiente, justa para los trabajadores y económicamente viable a largo plazo.

Las bodegas siguen pautas y pueden obtener la certificación para demostrar su compromiso con la sostenibilidad.

Este año en Viña Cobos logramos la certificación del protocolo de Bodegas de Argentina en el 100% de nuestras fincas propias.

## MEDIMOS NUESTRA HUELLA DE CARBONO

Este año queremos compartir un hito en nuestra gestión ambiental: medimos nuestra huella de carbono como parte de nuestro compromiso continuo con el medio ambiente y la sustentabilidad. Hemos trabajado mucho para evaluar y cuantificar el impacto ambiental de nuestras operaciones. Esta medición exhaustiva nos ha permitido comprender mejor nuestra huella de carbono y nos ha brindado información valiosa sobre las áreas en las que podemos mejorar y reducir nuestro impacto ambiental. Nuestro compromiso es seguir midiendo y realizando acciones de mitigación y compensación de nuestras emisiones

## VÍNCULOS Y ALIANZAS PARA EL DESARROLLO

Estamos convencidos de que nuestra gestión sostenible necesita de la articulación y cooperación entre diversos actores. Nos vinculamos y participamos en los siguientes espacios de nuestra industria:

- Fondo de Becas para Estudiantes (FONBEC), fundación que conecta dos mundos: el de chicos que quieren estudiar y el de personas generosas que quieren ayudar.
- Banco de Alimentos, organización que está enfocada en la temática del hambre, nutrición e inseguridad alimentaria.
- CONIN, fundación que trabaja contra la desnutrición infantil.
- CORPA, primera empresa del interior del país con maquinaria y tecnología de primer nivel en procesos continuos de trituración, compactación y enfardado de materiales reciclables.
- Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV), guía y controla a la industria vitivinícola en forma eficiente hacia la elaboración de productos genuinos y aptos para el consumo.
- Bodegas de Argentina, cámara empresaria que nuclea a la mayoría de las principales bodegas de todo el país y como así también a bodegas pequeñas y medianas, que conforman el 70% de los socios de la entidad.

- Asociación Argentina de Sommeliers (AAS), asociación civil sin fines de lucro y miembro de la Association de la Sommellerie Internationale (ASI) desde 2002 encargada de promover la cultura del vino y otras bebidas
- Centro Argentino de Vinos y Espirituosas (CAVE), organización académica enogastronómica que busca la máxima calidad educativa a través de una formación personalizada.
- Escuela Argentina de Sommeliers (EAS), pionera en el país en la formación de Sommeliers.
- Escuela Argentina de Vinos (EAV), institución que brinda capacitaciones y forma académicamente en la industria vitivinícola.
- Wines of Argentina (WOFA), entidad que desde 1993 promueve la marca e imagen país de los vinos argentinos por el mundo, dando a conocer todas las regiones productoras de Argentina.



foto: CORPA

# NUESTRA GOBERNANZA

En cada una de nuestras decisiones tenemos en cuenta el valor social y ambiental que podemos generar en nuestro entorno. Nos enfocamos en el crecimiento y bienestar de nuestro equipo y en el desarrollo de las comunidades donde estamos presentes. Además, trabajamos siempre de manera responsable y con respeto hacia el ambiente en cada una de nuestras actividades.

## Estructura y toma de decisiones

El Directorio de Viña Cobos se reúne cuatro veces al año para dialogar sobre el presente y futuro de la empresa. Está integrado por tres personas que representan tanto a los socios como a la gerencia general: Paul Hobbs (Fundador), José Antonio Giménez (CEO) y un miembro representante de Molinos Río de la Plata. Todos los miembros son ejecutivos de género masculino y sus edades van desde los 36 hasta los 70 años.

En el marco de nuestra Política de Sostenibilidad, los gerentes y líderes de la organización tienen metas y desafíos vinculados a la sostenibilidad dentro de sus objetivos anuales motivados por los valores de Viña Cobos.

## Código de Conducta

Nuestro código de conducta establece los lineamientos para cada una de las relaciones que establecemos con nuestros grupos de interés. Cumplirlo es responsabilidad de cada una de las personas que formamos parte de Viña Cobos. Procuramos establecer relaciones justas y transparentes, respetando las normas de orden público y privado.

Nuestro Código de Conducta define las líneas de actuación con cada uno de los públicos de interés:

- Relación con nuestros colaboradores: promovemos un ambiente de trabajo que se fortalezca en nuestras diferencias, en el que todos los colaboradores se sientan valorados y respetados por sus talentos, capacidades y aportes a la organización. Ofrecemos un entorno de trabajo saludable, fomentando una cultura de seguridad. No utilizamos mano de obra forzada, obligada ni en régimen de servidumbre y rechazamos cualquier forma de trabajo infantil. Estamos comprometidos con la diversidad, la igualdad de género y con proveer un ambiente que fomente el diálogo abierto y la expresión libre de ideas. Contamos con una línea telefónica ética para que

nuestros colaboradores se expresen libremente, de forma anónima, ante cualquier inconveniente y/o situación.

- Relación con nuestros clientes y consumidores: impulsamos relaciones de respeto y apoyo mutuo con nuestros clientes. La integridad en el mercado requiere que cada uno de nosotros trate a nuestros clientes con ética, equidad y en cumplimiento con todas las leyes aplicables.

- Relación con nuestros proveedores: sostenemos relaciones mutuamente beneficiosas con nuestros proveedores que nos permitan asegurar la continuidad y confiabilidad de las fuentes de suministro. Estamos comprometidos a hacer negocios con los más altos estándares de ética e integridad, cumpliendo con los requisitos legales y regulatorios y esperamos que nuestros proveedores cumplan los mismos estándares de integridad con los que nosotros trabajamos.

- Relación con nuestros competidores: procuramos contribuir a lograr un mercado de libre competencia, tanto en el desarrollo de nuestra actividad como en nuestra interacción con competidores, proveedores y clientes, evitando la realización de cualquier tipo de práctica o conducta que pueda ser considerada anticompetitiva.

- Relación con la comunidad: contribuimos con las comunidades donde estamos presentes para su desarrollo y crecimiento, a través de la inversión social privada.





# PROVEEDORES

Fomentamos relaciones de calidad con nuestra cadena de suministro a través de un trato cordial y frecuente. Respondemos a sus solicitudes e invitamos a nuestros proveedores a la bodega donde compartimos nuestra gestión. Buscamos la transparencia, sinceridad y fomentamos la confianza. Generamos un vínculo cercano y de beneficio mutuo promoviendo los acuerdos.

## Nuestra cadena de suministro

Nuestros proveedores suministran los diversos elementos necesarios para nuestra operación y producción de vinos. Los categorizamos según los productos o servicios que ofrecen de la siguiente manera:

- Proveedores de uva
- Proveedores de insumos enológicos
- Proveedores de barricas y envases
- Proveedores de maquinarias
- Proveedores de insumos secos (etiquetas, botellas, tapones, cápsulas)
- Proveedores de servicios logísticos y transporte
- Proveedores de servicios de análisis y laboratorio
- Proveedores de servicios generales (limpieza, mantenimiento)

Durante el 2023 nos relacionamos con 923 proveedores de diferentes rubros, de los cuales el 70% son locales. Generamos órdenes de compra por más de 3 mil millones de pesos.

## Nuestro vínculo con los productores de uva

Desde nuestros inicios los productores de uva son socios estratégicos, ya que los primeros 14 años elaboramos nuestros vinos con la uva de estos productores. Crear vinos de clase mundial, sin viñedos propios fue posible gracias a las relaciones de calidad y largo plazo que logramos con los productores de uva locales. Además, instalar el concepto de que el productor de uva es un socio estratégico y acompañarlo en mejorar la gestión de sus viñedos, no sólo fue muy importante para Viña Cobos sino que ayudó a romper un paradigma en la industria. Con los productores de uva buscamos siempre generar lazos duraderos en el tiempo.

Nos relacionamos con 50 a 55 productores año a año. A cada productor le compramos entre 2 a 5 hectáreas de uva con algunas excepciones. El 100% están distribuidos entre Luján de Cuyo y el Valle de Uco.



## Desarrollo y crecimiento de proveedores

Acompañamos a nuestros proveedores en su desarrollo y crecimiento. Buscamos un vínculo de confianza que perdure en el tiempo. Periódicamente visitamos sus viñedos, hacemos sugerencias y asesoramos sobre puntos clave para mejorar la eficiencia y calidad. Los principales puntos en los que trabajamos son: eficiencia del riego, fertilización y curación. Al finalizar las visitas, generamos un informe con los puntos tratados.

Algunos de nuestras actividades son:

- Brindamos beneficios económicos para impulsar inversiones y mejorar los viñedos.
- Anualmente invitamos a todos los productores a la bodega para afianzar relaciones y para dar capacitaciones puntuales.
- Brindamos capacitaciones sobre productos que se pueden utilizar, calibración de maquinarias y manejo del suelo, entre otras.
- Capacitamos respecto a innovaciones de insumos como papel, embalaje, cápsulas y packaging.

## Compras y desarrollo local

Brindamos condiciones de contratación favorables para pequeños emprendimientos, a quienes compramos productos y/o servicios.

Contamos con un procedimiento que tiene en cuenta los factores económicos, sociales y ambientales. Al momento de la compra, simplificamos los procesos de licitación y contratación a través de un contacto personalizado, evitando aspectos burocráticos solicitando la información legal necesaria y facturación correspondiente. Monitoreamos que los contratos se cumplan en cuanto a plazos y pagos y los proveedores reciban un trato justo y equitativo. Además, los acompañamos en su desarrollo y crecimiento y en el cumplimiento de nuestros estándares de calidad y seguridad.

Esto permite que los pequeños emprendimientos puedan participar fácilmente y sumarse a la cadena de suministro:

## Pequeños emprendimientos

PROVEEDOR	DESCRIPCIÓN
Carpintería Angeler	Cajas de madera
Garofoli Adrián	Cajas de madera
Viandas Gastrosud: empresa familiar	Viandas para colaboradores
El Arca: cooperativa de trabajo	Bolsones de verdura
Funes Cristina	Desayunos
Bear SA	Empresa de seguridad
Maderas plásticas	Pisos para decks



Carpintería Angeler



foto: El Arca Mendoza



foto: Gastrosud

## Comercio Justo

Promovemos la equidad social y ambiental en nuestra cadena de suministro a través de prácticas de comercio justo basadas en el diálogo, transparencia y respeto. Entre las iniciativas que llevamos adelante se encuentran:

- Mediante una relación de confianza buscamos garantizar que nuestros proveedores reciban un precio justo por sus productos. Impulsamos acuerdos que sean favorables para la empresa pero que a su vez cubra los costos de producción y proporcione un margen al proveedor.
- Promovemos condiciones laborales justas mediante la entrega de elementos de protección, horarios de descanso y comida, horas límite de trabajo y plazos de contratación permitidos. Impulsamos que los trabajadores reciban las mejores condiciones laborales y exigimos a los proveedores de personal tercerizado replicar estas condiciones óptimas para quienes ingresan a la bodega.
- Fomentamos la igualdad de género y equidad en la contratación de mujeres y varones.
- Tenemos un contacto directo con los productores de uva, eliminando intermediarios y fomentando la transparencia de las transacciones. Establecemos relaciones a largo plazo con los productores en búsqueda de la estabilidad económica.
- Invertimos en proyectos de desarrollo social y comunitario con fondos que se recaudan con acciones de la bodega y aportes a la comunidad.
- Trabajamos bajo la filosofía del uso de prácticas agrícolas sostenibles que minimicen el impacto ambiental y fomenten la conservación autóctona en la medida en que sea posible sin comprometer la calidad de las uvas.

## Evaluación de proveedores

Durante el 2023 comenzamos con un relevamiento a nuestra cadena de suministro para identificar buenas prácticas sostenibles y certificaciones de nuestros proveedores. Esta iniciativa tiene como finalidad conocer mejor a nuestros proveedores e identificar oportunidades de acciones conjuntas que aumenten el impacto social y ambiental

Estamos trabajando en la construcción de indicadores que permitan que la información sea comparable a largo plazo, para tomar mejores decisiones y extender y potenciar así la sostenibilidad en nuestra cadena de suministro.

# COLABORADORES

## Nuestro ADN

Somos un equipo joven, flexible y con ganas de superarnos día a día. Trabajamos orientados a la excelencia y mejora continua. Nos enfocamos en los detalles y la calidad en cada una de nuestras tareas.

Nuestro equipo está conformado por 63 personas, siendo 55% varones y 45% mujeres. Durante el período contratamos a 14 personas y la tasa de rotación del personal fue del 15%.

La edad promedio de nuestros colaboradores es de 34 años, siendo la mayor edad 61 años y la menor edad 22 años. Todos los que trabajamos en Viña Cobos vivimos a menos de 80 km de la bodega y priorizamos las contrataciones locales. Siempre buscamos mantener la equidad de género en nuestro equipo y ser un lugar libre de discriminación.

## Empleo de calidad

Generamos empleo de calidad para nuestros colaboradores cumpliendo no sólo con la totalidad de los requerimientos legales, sino que acompañamos a nuestro equipo en los distintos momentos de su vida. Impulsamos espacios donde cada colaborador se sienta parte de la empresa y encuentre en Viña Cobos un lugar de pertenencia.

Para lograrlo impulsamos diferentes iniciativas y contamos con la predisposición de la empresa en invertir para generar relaciones laborales de largo plazo, donde cada colaborador pueda crecer tanto a nivel profesional como personal.

Entre las prácticas que implementamos se encuentran:

- Cumplimiento de derechos laborales: cumplimos con la totalidad de los derechos laborales reconocidos en leyes, decretos y convenios.
- Prácticas y políticas de remuneración: otorgamos una gratificación anual extraordinaria en base a una evaluación de rendimiento.
- Programa de beneficios: brindamos diferentes beneficios como desayunos y almuerzos

saludables, un bolsón de verdura quincenal, sistema de salud prepago, descuentos en tienda Molinos y en vinos de la empresa.

- Permiso parental: ampliamos la licencia por lactancia a 2 horas por día, otorgamos 1 día por mudanza al personal fuera de convenio, otorgamos 1 día semanal de home office para aquellos puestos que su actividad lo permita.

## Formación

Creemos que la formación profesional es clave para el crecimiento de nuestros colaboradores. Entendemos al desarrollo profesional como un proceso continuo de aprendizaje marcado por el deseo de superación.

Llevamos adelante un plan anual integral de capacitación para nuestro equipo de trabajo. Cada área establece las capacitaciones y formaciones que necesita para su equipo a cargo para el óptimo desempeño de sus actividades. Consideramos que tanto la empresa como los colaboradores se benefician, ya que el equipo realiza sus tareas de manera más eficiente y a su vez el colaborador recibe una capacitación que le aporta valor.



Nuestro plan contempla las siguientes capacitaciones:

- Cursos de idiomas
- Herramientas informáticas
- Cursos para el desarrollo de habilidades
- Capacitaciones técnicas tanto, internas como externas

Las capacitaciones se implementan de manera presencial, dependiendo de las posibilidades y naturaleza de las mismas, también se brindan de forma online.

### **Bienestar**

Cuidamos el bienestar físico y mental de nuestro equipo de trabajo y generamos un contexto laboral que prioriza a nuestros colaboradores y sus familias a través del acompañamiento en temáticas como salud, familia y finanzas.

Brindamos los siguientes beneficios:

### **Salud**

- Seguro de vida.
- Asistencia sanitaria en horario de trabajo.
- Medicina prepaga para todos los niveles jerárquicos y modos de contratación.
- Cobertura de aseguradoras de riesgo del trabajo (ART) en caso de sufrir accidentes o enfermedades profesionales incluyendo COVID19.
- Servicio de refrigerio y comedor en planta para todos los colaboradores.

### **Familia**

- Permiso por cuidado a enfermos, licencia por fallecimiento de familiares, licencia por

paternidad o maternidad.

- 1 cajas de 17 productos alimenticios por mes para todo el personal incluido en convenio.
- 1 bolsón de verduras quincenal para todos los colaboradores.
- Kits escolares.
- Regalos por festividades (caja fin de año, cumpleaños, día del padre / madre, día del niño, etc).

### **Finanzas**

- Descuentos en productos de la compañía y del grupo empresario (alimentos y vinos).
- Préstamos blandos según política de hasta 3 sueldos brutos.
- Bono anual sujeto a objetivos individuales de compañía en caso de colaboradores no convencionales.
- Bono anual para todos los colaboradores convencionales.

### **Desarrollo y crecimiento**

Promovemos el desarrollo y crecimiento de nuestro equipo acompañándolos en toda su carrera profesional. Llevamos adelante un proceso estratégico que fomenta en cada uno de nuestros equipos, el armado de planes de acción para mejorar el desempeño, establecer objetivos alineados con la empresa y tomar decisiones de promoción y ascensos, entre otros.

Integra las instancias del QUÉ (cumplimiento de objetivos) y CÓMO (comportamientos); la etapa de Autoevaluación, Evaluación (del jefe al colaborador y del colaborador al jefe directo) y la instancia de Calibración entre pares con el objetivo de generar consenso y criterio común antes de la enriquecedora entrevista de feedback. Durante el último año evaluamos al 100% de los colaboradores.

### **Salud y seguridad laboral**

Nos ocupamos de la salud y seguridad ocupacional de nuestros colaboradores. Tenemos un

servicio de salud y seguridad de acuerdo con lo indicado en la Ley 19.587. Los establecimientos alcanzados por este servicio cada uno cuenta con su libro de higiene y seguridad habilitado.

Sabemos que una buena gestión para minimizar los riesgos de salud y seguridad en el trabajo se enfoca en la formación de nuestro equipo. En este sentido elaboramos, año a año, programas de capacitación enfocándonos en el aprendizaje de todas las tareas que se necesitan llevar a cabo para proteger la salud y seguridad de nuestros colaboradores. Dictamos las capacitaciones a todo el personal (propio y tercerizado).

Nuestros programas de capacitación abarcan:

- Normas generales de higiene y seguridad
- Manejo interno de residuos
- Manejo de cargas
- Cuidado de la espalda
- Riesgo en la utilización de maquinarias
- Espacios confinados - riesgos químicos

Además, llevamos adelante capacitaciones médicas donde abordamos temas de gran interés desde prevención contra el cáncer de colon, influencia de adicciones en la salud, etc.

Ponemos a disposición de los colaboradores opciones saludables tanto en el desayuno, como en el almuerzo y media tarde, atendiendo a las particularidades y teniendo en cuenta las restricciones alimentarias de cada colaborador.



## AMBIENTE

Estamos comprometidos con el entorno natural. Implementamos una cultura de cuidado del ambiente que nos rodea respetando los ciclos de la naturaleza. Trabajamos desde nuestros viñedos hasta la elaboración de nuestros vinos siempre haciendo un uso eficiente de los recursos naturales como el suelo, agua y energía.

### Manejo sostenible del viñedo

Realizamos una planificación anual, donde estimamos los jornales necesarios y ventanas de tiempo para llevar adelante el trabajo. Esta planificación se nutre de nuestras experiencias anteriores con las variaciones que hay entre fincas según los diferentes marcos de plantación y otras particularidades.

Llevamos adelante una viticultura y enología de precisión, esta metodología de producción y elaboración nos permite:

- Cultivar nuestros viñedos en parcelas pequeñas de tierra para lograr vinos únicos
- Observar en profundidad cada sector del viñedo para obtener de manera sostenible el mayor potencial de cada uno
- Aplicar tecnología a través de diferentes análisis y mapeos que realizamos
- Caminar cada hilera para comprender cada sitio

A lo largo del ciclo de vida de la vid, en cada uno de los viñedos realizamos trabajos para potenciar cada planta y obtener racimos de calidad superior. Llevamos un control exhaustivo del viñedo con las siguientes acciones:

- Medición de crecimientos de brotes
- Medición de estado hídrico con cámaras de Scholander
- Seguimiento visual de enfermedades y estado nutricional

- Análisis foliar 2 veces al año (floración y invierno) y un análisis nutricional de suelo 1 vez cada 3 años
- Control de agua ingresada al viñedo
- Evapotranspiración
- Curaciones y fertilizaciones
- Seguimiento de horas de hoja mojada, temperaturas y humedad para hacer curaciones solo en los casos que sea necesario y no por calendario
- Poda 100% manual



Este manejo lo implementamos en fincas propias y los manejos de canopia en fincas de productores de uva con los que trabajamos. Capacitamos sobre el manejo sostenible de los viñedos tanto a nuestros trabajadores en las fincas propias como a los encargados de todas las fincas a las cuales les compramos uva.

### **Prácticas de reutilización**

Compostamos el escobajo con tierra, material de poda, guano y materia orgánica, que juntamos de deshechos en la bodega y luego lo incorporamos a los viñedos. Asimismo, el material que queda en los viñedos luego de la poda, lo incorporamos al suelo.

### **Sanidad del viñedo**

Cuidamos nuestros viñedos. Para el control de plagas y enfermedades aplicamos lo mínimo e indispensable de productos preventivos y en lo posible no curativos. Mejoramos la calidad de la uva organolépticamente y evitamos enfermedades al mejorar la aireación dentro de la canopia. Llevamos un seguimiento detallado que nos permite aplicar solo en los casos que sea necesario y no por calendario.

Realizamos un seguimiento diario de la fenología de los viñedos registrando cada detalle en una aplicación de teléfono propia. Además, llevamos en paralelo un registro de temperaturas, lluvias y humedad ambiente. Con esta información y con el conocimiento de las condiciones predisponentes para la infección de cada enfermedad, tomamos decisiones acertadas para ahorrar en productos y disminuir la carga de fitosanitarios en la uva. En cuanto a las plagas de suelo realizamos un seguimiento mediante análisis de suelo anual en dos momentos del año para identificar presencia y/o evolución de la plaga.

No usamos herbicidas. Como alternativa desmalezamos hilera por medio y mantenemos el verdeo bajo en la otra hilera mediante desmalezadoras. Debajo de la línea de plantación usamos herramientas como zapas, intercepas o motoguadañas.

Nuestros trabajadores reciben los correspondientes equipos de protección personal y participan de capacitaciones anuales sobre el manejo de agroquímicos. Creamos un área exclusiva para el almacenamiento y manipulación de agroquímicos y realizamos un manejo responsable de los envases vacíos una vez terminado el producto. Contamos con botiquín de primeros auxilios, lavaojos y cama biológica. Todos los productos que usamos son banda verde.

### **Encuentro con bodegas y proveedores**

Todos los años nos reunimos con diferentes bodegas y proveedores de la provincia para conversar sobre las actualizaciones de los productos permitidos y los límites de residuos en los mercados más importantes. Revisamos los tiempos de carencia y el poder residual de cada producto. Además, constatamos con nuestros proveedores qué productos se consiguen en el mercado. Con esta información hacemos un cuadro de productos recomendados para productores que venden a bodegas y así unificar criterios y utilizarlos de guía para nuestras fincas.

### **Uso responsable del suelo**

Llevamos adelante un uso responsable del suelo. Realizamos periódicamente un análisis de fertilidad para un seguimiento del suelo, desarrollamos labranza mínima, consideramos la topografía del terreno para la gestión de la finca, evitamos el estancamiento de agua en el viñedo para una mejor conservación del suelo evitando su erosión y realizamos siembra de verdeos post cosecha para mejorar las propiedades físicas y químicas del suelo logrando potenciar la biodiversidad.

Para un seguimiento detallado del suelo realizamos estudios de fertilidad, textura, salinidad, CEM y plagas. Realizamos análisis nutricionales de las hojas dos veces al año y análisis de suelo para llevar un seguimiento de la fertilidad del mismo. Realizamos fertilizaciones dirigidas según vigor, objetivos del cultivo y edad de la plantación.

Para el manejo de nutrientes creamos planes nutricionales equilibrados, con bajas unidades de NPK y reponiendo solo lo extraído. Agregamos los macronutrientes por fertirrigación y realizamos enmiendas sólidas en invierno con guanos compostados. Los micronutrientes los sumamos foliarmente junto con las curaciones. Además, realizamos aportes de materia orgánica con fertilizantes orgánicos como organutza, biobloemen, guanito, fol suelo, hampi, entre otros.

Implementamos una labranza mínima que nos permite un manejo del suelo con pocos o sin movimientos en profundidad. En algunas fincas no hacemos movimiento de suelo, sino que solamente realizamos corte de malezas autóctonas seleccionadas que tengan poca competencia con el viñedo pero cobertura del 100% de la superficie.



## Cuidado del agua

Cuidamos la calidad del agua y buscamos reducir su consumo en nuestro trabajo diario. Contamos con pozo propio y realizamos un mantenimiento preventivo de la red de agua haciendo controles fisicoquímicos y microbiológicos. Utilizamos un ablandador de agua durante el proceso productivo que disminuye las durezas de la misma. Invertimos en dispositivos para mangueras con válvula de apertura y cierre propio utilizando la cantidad exacta de agua que se necesita.

Utilizamos el agua de la manera más eficiente, priorizamos su uso exclusivo para riego y aplicaciones de fertilizantes y curaciones. Medimos el potencial hídrico para ver las necesidades de las plantas. Regamos según los estudios que hicimos de capacidad de retención de agua en la profundidad de raíces para no perder agua por percolación profunda. Monitoreamos nuestros límites de consumo de agua según los cupos de volumen de extracción donde hay pozo. Actualmente consumimos cerca del 60% del agua que nos corresponde por turno, el resto lo dejamos pasar para que lo usen otras fincas.

En nuestros viñedos estamos realizando las inversiones más importantes de nuestra historia. Creamos un plan con una inversión de US \$10 millones en 5 años, para mejorar el nivel de detalle y el trabajo en materia de sostenibilidad para garantizar una uva de calidad mundial en el futuro. En este marco, en 2023 construimos represas de agua en todos nuestros viñedos propios e instalamos riego por goteo de última generación para optimizar y reducir el consumo de agua. Además, comenzamos a realizar mejoras y nuevas plantaciones en más de 50 hectáreas.



## Gestión responsable residuos

Trabajamos en la gestión responsable de nuestros residuos con una mirada integral de las tres R: reducción, reutilización y reciclaje de los mismos a través del mapeo y cuantificación de indicadores. Concientizamos sobre el manejo sostenible de los mismos a nuestros colaboradores.

En cada sector de la bodega contamos con recipientes diferenciados para la correcta separación en origen de los insumos reciclables. Canalizamos estos insumos en alianza con organizaciones de la sociedad civil para que su impacto alcance a poblaciones vulnerables. Desde el año 2018 enviamos nuestros insumos reciclados a Corpa, una empresa dedicada a los procesos de trituración, compactación y enfardado de materiales reciclables. De esta manera, nos aseguramos que nuestros insumos reciclables vuelvan a la cadena como insumos cuidando el medio ambiente y promoviendo la economía circular.

Además, con la entrega de los materiales reciclables, colaboramos con la Fundación CONIN. Por cada kilo entregado a Corpa, donamos dinero a la Fundación. En los períodos reportados colaboramos con más de 240.000 pesos.

Cantidad de residuos reciclados

Cartón Corrugado:	368 Kg	Polietileno Manta (PEBD)	2800Kg
Vidrio mezcla	901Kg		

## Gestión de efluentes

La gestión de nuestros efluentes vitivinícolas es un aspecto fundamental en la preservación del ambiente y del recurso hídrico, sobre todo en nuestra provincia, en la que el agua es escasa.

Contamos con una represa de 5.000.000 de litros, en la cual colocamos el volumen total de la planta de tratamiento que es diluida con el agua de riego. Luego las 13,6 hectáreas del viñedo son regadas con sistema por goteo. En este viñedo implantamos vid en espaldero a 1,8m de separación entre hileras. En el camellón sembramos verdeos y en época de temporada realizamos este trabajo hilera por medio y en la hilera restante incorporamos el verdeo mediante arados verticales con rastras, luego realizamos el corte con desmalezadora traccionada por tractor.

La conducción del efluente desde la planta a la represa es transportada por cañerías de PVC que vierten a la represa.

# COMUNIDAD

Estamos presentes en 2 regiones muy importantes de nuestra provincia: Luján de Cuyo y Valle de Uco. Allí estrechamos vínculos con diferentes organizaciones y vecinos que integran estas localidades. Acompañamos a estas comunidades en su crecimiento a través de diferentes programas y acciones destinadas a su desarrollo.

- Programas con impacto social

Creamos nuestros programas en colaboración con el equipo de trabajo. Nuestras acciones en la comunidad se enfocan principalmente en dos ejes: la promoción de la educación y el emprendedurismo social.

- Compromiso con la educación

Nos enfocamos en la educación en todas sus formas, convencidos de que es el motor que permite sociedades más justas y equitativas. Estamos comprometidos con promover contextos propicios para que niños y adolescentes puedan estudiar. Llevamos adelante programas para el desarrollo de habilidades transversales, orientación vocacional, inserción en el mundo laboral y becas para estudiantes.

## Becas estímulo a hijos de empleados

Llevamos adelante este programa, en alianza con el Fondo de Becas (FONBEC), con el objetivo de estimular el compromiso educativo de los hijos de nuestros colaboradores que se encuentran activamente estudiando en instituciones en los niveles primario, secundario y universitario o tecnicaturas. Los jóvenes estudiantes seleccionados reciben mensualmente un incentivo económico orientado a premiar su compromiso con el estudio y son acompañados cada uno de ellos por un padrino asignado.

FONBEC es una fundación cuya misión es posibilitar, mediante un aporte económico y acompañamiento académico y personal, que estudiantes de entornos socio-económicos vulnerables puedan continuar sus estudios, estimulando el esfuerzo y concretando sus metas académicas y personales. Tiene más de 2.000 becarios en 16 ciudades de Argentina y 2 ciudades de Bolivia, que gracias a sus padrinos pueden continuar con sus estudios.

A través de este programa vinculamos a 3 actores claves:

- Viña Cobos realiza el aporte económico para todos los hijos de empleados que quieran acceder a este programa.
- FONBEC implementa las gestiones para que el aporte económico llegue a los niños a través de la mamá o papá y hace un seguimiento de los participantes en el estudio.
- Los padrinos son referentes, que estimulan y acompañan el estudio de sus ahijados.

Entre los años 2022-2023 participaron del programa 35 niños de 22 familias de nuestros colaboradores junto con sus padrinos. Invertimos en estos 2 años en el desarrollo del programa \$3.042.180 de pesos.

## Subasta solidaria

Llevamos adelante en 2022 la segunda edición de la subasta solidaria bajo el nombre de "Brindemos por más oportunidades". Organizamos la nueva edición de este encuentro con un doble propósito: el derecho a la alimentación y el derecho a la educación.

En alianza con empresas y artistas de Mendoza, la subasta consiguió su doble propósito, donar alimentos al Banco de Alimentos de Mendoza y aportar dinero para el reacondicionamiento de un espacio deportivo para el Rinconcito de Luz ubicado en Perdriel, Luján de Cuyo.

El Banco de Alimentos de Mendoza es una organización sin fines de lucro que contribuye a reducir el hambre, malnutrición y desperdicio de alimentos en la provincia, rescatando de manera trazable y segura, alimentos aptos para el consumo humano antes de que sean desechados. Rinconcito de Luz está integrado por un comedor y centro educativo de origen social en el barrio Jardín Costero del Bajo Luján. El lugar recibe a más de 100 chicos de 0 a 18 años de la zona quienes reciben ayuda psicológica, educativa y médica.

Subastamos una variada colección de vinos de la bodega junto a vinos de Paul Hobbs Winery, bodega norteamericana perteneciente a Paul Hobbs, junto a otras empresas locales, que también donaron productos, experiencias y arte. Un gran aliado estratégico fue Molinos Río de la Plata

quien aportó 1.500 kilos de alimento por cada pack subastado, lo que sumó un total de 30.000 kilos.

Como resultado de la subasta solidaria se vendieron el 100% de los packs lo que permitió recaudar \$3.365.655,27 de pesos que se destinaron 70% a la construcción de un playón deportivo para Rinconcito de Luz. Con el 30% restante (\$1.000.000) se compró en leche en polvo. El Banco de Alimentos de Mendoza (BDA) se ocupó luego de distribuir el alimento recolectado entre los comedores donde colabora dentro de la provincia.

Las cajas de madera que contenían los vinos fueron acondicionadas por la carpintera Noelia Fernández, emprendedora de la economía social, en su taller del Barrio La Favorita, en Mendoza. Para que luego, nueve artistas locales aporten su creatividad y talento en la creación de diseños únicos.

### **Jornada de orientación vocacional**

La vulnerabilidad socioeconómica, junto con las múltiples deficiencias del sistema educativo argentino, inciden directamente en la posibilidad de los jóvenes de continuar sus estudios para poder insertarse en un mercado laboral cada vez más exigente. La educación superior es un factor estratégico de movilidad social, capaz de promover una ciudadanía activa, un capital humano calificado y mayor equidad en nuestra sociedad.

Dado este contexto, colaboramos con jóvenes en situación de vulnerabilidad social en el proceso de continuar sus estudios universitarios, generando un espacio de aprendizaje del mundo laboral entre alumnos y nuestros colaboradores. Para ello organizamos, en alianza con FONBEC, una jornada de orientación vocacional con visita a la bodega para jóvenes que se encuentran en quinto y sexto año del secundario.

En 2023 recibimos a 30 adolescentes de distintos puntos de Mendoza para que conozcan en profundidad cómo trabajamos Viña Cobos. Nuestro equipo compartió su experiencia universitaria y laboral con los chicos y chicas, que están prontos a iniciar su formación profesional y recorrieron cada área de la bodega.

### **Emprendedurismo social y Economía Circular**

Generamos oportunidades laborales para proveedores de la economía social bajo el concepto de economía circular. Reutilizamos cajas de madera de nuestros vinos que se transforman en nuevos productos como bandejas, mesones, canastos y en baúles a partir del trabajo de carpinteros de la economía social logrando un impacto social y ambiental positivo.

En alianza con la cooperativa Germinar desarrollamos canastos con zunchos de plástico, los zunchos son un residuo de bodega que reutilizamos y entregamos a la cooperativa para que produzcan canastos. La cooperativa Germinar es una asociación civil creada para dar empleo a personas que han estado privadas de su libertad.





VIÑA COBOS