
BARK to BOTTLE

#51 APRIL '24

AMORIM CORK



“Zim Somms” in Portugal

Die unglaubliche Geschichte der
Überwindung und des Durchhaltevermögens
von simbabwischen Sommeliers

3 “Zim Somms” in Portugal

8 Ökobilanz von PricewaterhouseCoopers bestätigt, dass Korken eine geringere Umweltbelastung haben als künstliche Verschlüsse

10 Waitrose & Partners gewann den Amorim Special Prize bei den Drinks Business Awards

11 Amorim Cork verdreifacht seine installierte Produktionskapazität von Xpür®-Korke

12 Amorim Cork organisierte ein Panel mit Waitrose & Partners auf der Wine Paris 2024

13 Amorim Cork organisierte eine Veranstaltung mit seinen Kunden im Château Olivier

14 Das französische Unternehmen EcoBouchon ist Weltmeister im Korke recycling

15 96% der besten spanischen Weine werden mit einem Korke verschlossen

15 Amorim Cork nimmt an der 10. Ausgabe von Le Salon des Outsiders teil

16 Amorim Cork organisiert ein Seminar über Schaumweinkorke in Spanien

17 Amorim Cork sponsert die Preise der Revista de Vinhos und der Revista Grandes Escolhas

18 Amorim Wine Vision gewinnt bei den Iter Vitis Awards den Preis für das beste Kommunikationsmedium

19 Was passiert bei Amorim Cork

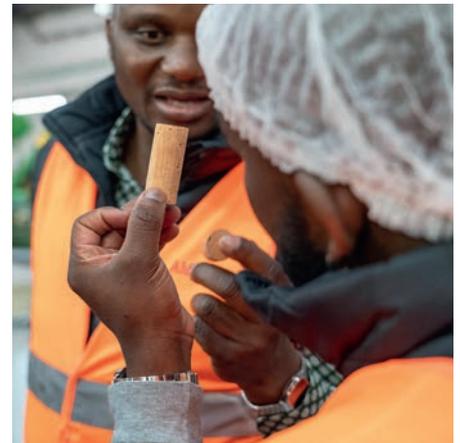
“Zim Somms” in Portugal

Die unglaubliche Geschichte der Überwindung
und des Durchhaltevermögens von simbabwischen
Sommeliers

In einem Land, in dem so gut wie kein Wein getrunken wird, scheint es höchst unwahrscheinlich, dass eine Konstellation von Spitzensommeliers entstehen könnte, die bereit sind, die Welt mit ihrem Talent und ihrem Feingefühl zu erobern. Aber unwahrscheinlich ist nicht unmöglich, und genau das geschah mit Joseph Dhafana, Marlvin Gwese, Pardon Taguzu und Tinashe Nyamudoka, vier simbabwischen Flüchtlingen, die sich in der südafrikanischen Restaurantwelt hochgearbeitet haben und zu renommierten Sommeliers wurden, was zu einer der inspirierendsten Geschichten in der Welt des Weins (und darüber hinaus) führte.

Im Februar waren drei der vier großartigen “Zim somms” in Portugal, um Corticeira Amorim kennenzulernen und an der 20. Ausgabe von Essência do Vinho teilzunehmen. Sie tauchten in die Welt der Korken ein, verkosteten portugiesische Weine, besichtigten Porto und lernten die Wunder des Douro kennen. Und sie haben uns mit einer unglaublichen Geschichte von Hoffnung, Entschlossenheit und Überwindung zurückgelassen, die jeden, der ihr zuhört, bewegt und inspiriert.

Sieben Minuten können wie eine kurze Zeit erscheinen oder wie eine Ewigkeit, je nach den Umständen. Sieben Minuten ist die Zeit, die die weltbesten Sommeliers, die bei der Weltmeisterschaft der Blindverkostung – einer Art Olympiade der Weinverkostung – zusammenkamen, haben, um jeden Wein, der ihnen zur Verkostung vorgelegt wird, zu analysieren, seine Herkunft, seine Rebsorte, seine Region und sogar seinen Erzeuger zu entdecken. Für das Team Simbabwe, das 2017 sein Debüt bei dieser renommierten Blindverkostung gab, reichten sieben Minuten, um Wein für Wein zu zeigen, dass das Leben das ist, was wir daraus machen.



Die Geschichte von Joseph Dhafana, Marlvin Gwese, Pardon Taguzu und Tinashe Nyamudoka, vier simbabwischen Flüchtlingen, die auf der Suche nach einem würdevolleren Leben nach Südafrika kamen, hat die Welt berührt. In nur etwas mehr als einem Jahrzehnt haben sie eine erstaunliche Karriere in der Welt des Weins aufgebaut, als Sommeliers und jetzt auch als Winzer - eine Geschichte, die umso unglaublicher ist, wenn man bedenkt, dass sie bei Null angefangen haben. In ihrem Heimatland war Wein die Ausnahme: "Wenn man sich Simbabwe im Allgemeinen anschaut, ist es eine biertrinkende Nation, und Wein wurde nicht zum Mittag- oder Abendessen getrunken. Erst jetzt nimmt er zu, aber damals war er nirgendwo erhältlich. Ich glaube also nicht, dass ich mich selbst in dieser Lage gesehen habe. Als ich nach Südafrika zog, war Wein überall erhältlich, aber die Welt der Sommeliers begann gerade erst zu wachsen", erinnert sich Marlvin Gwese.

In den frühen 2000er Jahren war die Lage in Simbabwe kompliziert, die Wirtschaft brach zusammen und zwang viele Menschen, das Land zu verlassen. Im benachbarten Südafrika war die Weinindustrie zusammen mit dem Gaststättengewerbe die einzige Branche, die Ausländer akzeptierte, wie Pardon erklärt. Es war die einzige Chance, und wir mussten sie nutzen.

Das haben die vier zukünftigen Sommeliers getan. Und sie haben alles gemacht. In einigen der besten Restaurants Kapstadts begannen sie als Food Runner (eine Art "Butler", der das Essen in den Speisesaal bringt, aber keinen Kontakt mit den Gästen hat), wurden Kellner, arbeiteten als Barkeeper und schließlich als Sommeliers. Sie kamen zu unterschiedlichen Zeiten, mit unterschiedlichen Geschichten, trotz ihrer gemeinsamen Herkunft, und sie kannten sich nicht, aber schließlich kreuzten sich ihre Wege in einem Umfeld, das dennoch klein und konservativ war, wo sie, fast ohne es zu wissen, als Pioniere fungierten und den Weg für eine neue Generation von Sommeliers ebneten.

Die Entdeckung des Weins

Bevor sie nach Südafrika kamen, hatte keiner von ihnen jemals einen Tropfen Wein probiert. Erst in dem Land, das sie aufnahm, als sie in Restaurants arbeiteten, um ihren Lebensunterhalt zu verdienen, entdeckten sie dieses "wunderbare Getränk namens Wein", wie Joseph sagt. Damit beginnt ihre Neugierde. Und damit beginnen auch die Herausforderungen. Aus einem afrikanischen Land ohne Weintradition (und damit ohne "Geschmacksgedächtnis") kommend, mussten sich diese Sommeliers in einer Welt mit einer fremden Sprache zurechtfinden, in der die Weine mit exotischen Begriffen wie "schwarze Johannisbeere", "Preiselbeere" oder sogar "Paprika" beschrieben wurden.

"Wenn man in Restaurants arbeitet, kommt man mit Getränken in Berührung, auch mit Wein. Von da an war ich immer mehr von Wein und seiner ganzen Persönlichkeit fasziniert, was die Verkostung, das Servieren und so weiter angeht. Und ich dachte: 'Ah, das ist ein wirklich cooler Job, lass mich das studieren', und so wuchs meine Leidenschaft und ich begann, Wein zu studieren", erinnert sich Marlvin.

Team Zim

Die Sommeliers arbeiteten hart, lernten viel und begannen auf unabhängigen, aber miteinander verbundenen Wegen, sich einen Namen zu machen und in Südafrika anerkannt zu werden. Zu diesem Zeitpunkt forderte Jean-Vincent Ridon, ein französischstämmiger Star-Sommelier in Südafrika, sie auf, das scheinbar Unmögliche zu tun und an der Weltmeisterschaft für Blindverkostungen teilzunehmen. "2017 sagte Jean-Vincent: 'Leute, vier von euch sind unter den Top 10, warum gründet ihr nicht ein Team Simbabwe? Wir vier, ich, Tinashe, Joseph und Pardon, begannen zu diskutieren und dachten darüber nach, ein Team Zimbabwe zu gründen. So wurde das Team gegründet", erinnert sich Marlvin.

"Wenn man sich Simbabwe im Allgemeinen anschaut, ist es eine biertrinkende Nation, und Wein wurde nicht zum Mittag- oder Abendessen getrunken. Erst jetzt nimmt er zu, aber damals war er nirgendwo erhältlich."



Ein von der Journalistin Erica Platter verfasster Artikel, der auf der Website der renommierten Weinkritikerin Jancis Robinson veröffentlicht wurde, wird das große Abenteuer mit Leben füllen. Die Geschichte von vier Einwanderern, die zu Sommeliers wurden und gegen den Wind und die Gezeiten ihr eigenes Schicksal gestalten, ist bewegend, tiefgründig, transformativ und real. Schnell wird eine Crowdfunding-Kampagne ins Leben gerufen, um die Kosten für die Reise nach Frankreich zu decken, die alle Erwartungen übertrifft. Und zwei australische Filmemacher, Warwick Ross und Rob Coe, die von der Geschichte fasziniert sind, beschließen, sie zu den Meisterschaften in Burgund zu begleiten und die unvergesslichen, berührenden und emotionalen Bilder aufzunehmen, die die Grundlage für den Dokumentarfilm "Blind Ambition" (2021) bilden, der auf Apple TV verfügbar ist.

Im Film heißt es: "Es war, als ob Ägypten ein Team von Skifahrern zusammengestellt hätte, um an den Olympischen Winterspielen teilzunehmen". Unwahrscheinlich ist das allerdings nicht. Und es geschah. Nach ihrem Debüt - es war das erste Mal in der Geschichte, dass ein Team aus Simbabwe an diesem globalen Großereignis teilgenommen hat - kehrte das Team Zim, wie es genannt wurde, 2018 zu den Meisterschaften zurück. In diesem Jahr belegten sie den 14. Platz von 24 Teilnehmern und schlugen dabei Spanien, Italien, England und die Vereinigten Staaten, was beweist, dass man nicht als Sommelier geboren wird, sondern einer wird.

Sommelier sein

"Wenn man als Team arbeitet, lernt man voneinander, dass man wahrscheinlich einen großen Zusammenhalt hat, weil man die Schwächen des anderen erkennt, aber auch seine Stärken", fasst Pardon zusammen und beschreibt, was passiert, wenn sie ihre Nasen und Gaumen zusammenarbeiten lassen. Bei den Meisterschaften hat jeder eine Spezialität - Pardon zum Beispiel italienische und deutsche Weine, Marlvn Champagner - und trifft die endgültige Entscheidung, wenn die sieben Minuten vorbei sind. "Wir müssen uns gegenseitig vertrauen, wenn es um unsere Entscheidungen geht. Und wenn wir eine Entscheidung treffen, ist es eine Entscheidung, die wir gemeinsam getroffen haben, nicht einzeln", erklärt Pardon.

Es braucht viel Talent, um ein guter Sommelier zu sein, aber wie wir schnell feststellen, braucht es noch viel mehr als das. Pardon ist diesbezüglich sehr bestimmt: "Ich glaube nicht, dass jemand als Sommelier geboren wird, genauso wenig wie als Ingenieur oder Pilot, aber man muss zur Schule gehen und an seinem Talent arbeiten, um es zu verwirklichen."

Marlvn fügt dem Rezept eine gesunde Portion Unerwartetes hinzu: "Ich denke, ein großer Sommelier muss über den Tellerrand hinausschauen, erkunden und abenteuerlustig sein, wenn es darum geht, einen Wein zu servieren. Oder sogar um eine Weinkarte zu erstellen."

Sie brauchen auch "Disziplin", Selbstvertrauen, gute "Kommunikationsfähigkeiten" und eine sorgfältige Aufmerksamkeit für Details. Und lernen, viel lernen.

Erinnerungen an Wein

Nicht zuletzt, weil man, wie sie uns erinnern, aus dem Wein viele Lektionen lernen kann. "Wein macht einen sehr demütig, es ist sehr natürlich, wie er gemacht wird, von der Ernte über die Herstellung des Weins bis hin zur Art und Weise, wie man die Flasche öffnet, ihn serviert, ihn trinkt und die Botschaft hört. Es ist eine Reise. Sie muss respektiert werden. Beim Wein kann man, ehrlich gesagt, nicht sparen", erklärt Joseph mit dem für ihn typischen Tiefgang (auf Instagram nennt er sich wine_poet). "Es gibt Momente, in denen ich mich sehr bescheiden fühle, wenn es um Wein geht, bei Wettbewerben, wo man sieben Minuten Zeit hat, um Weine zu analysieren und zu sagen, woher sie kommen, die Rebsorte, die Region, den Erzeuger... Die Leute nehmen diesen Moment als selbstverständlich hin, aber man schwitzt und blutet innerlich, weil man sein Bestes geben will und hart gearbeitet hat. Deshalb demütigt uns dieser Moment bis zum tiefsten Punkt", schließt er ab.

Joseph übernimmt diese poetische Ader, aber Marlvn steht ihm in nichts nach:

"Wir alle haben diese Flasche im Keller, die wir nicht erwarten können, zu öffnen. Ich glaube, wenn man die Gelegenheit hat, den Korken loszulassen, spürt man die Genugtuung und sagt: 'Oh, jetzt ist es endlich soweit', und dieser Wein wurde jahrelang mit einem Naturkorken geschützt, und jetzt habe ich die Gelegenheit, die Flasche zu öffnen. Und denken Sie daran: Wein ist nur ein Gedicht. Wenn du den Korken öffnest, fängst du an, all die Klänge zu hören, all die Gedichte, die aus der Flasche kommen."

"Ich glaube, dass jede große Flasche Wein, die man trinkt, eine Geschichte erzählen, einen an einen bestimmten Ort führen und einen dazu bringen sollte, in seinem Gedächtnis zu suchen, und zwar nicht nur nach den grundlegenden Aromen des Terroirs, die aus dem Wein stammen, sondern auch nach dem, was er in einem hervorruft, an welches Ereignis man sich erinnert, wo man gewesen ist", fügt Pardon hinzu.



©Revista de Vinhos/ Essência Company

Vom Wein zum Korken

Obwohl sie im Laufe ihrer Karriere Tausende von Weinflaschen geöffnet haben, wussten Marlvín, Joseph und Pardon vor ihrem Besuch bei Amorim Cork relativ wenig über Kork. Ihre Zeit in Portugal, die einen Besuch in der Fabrik "und im Heritage House sowie einen engen Kontakt mit dem Amorim-Team umfasste, war sehr aufschlussreich.

"Der Besuch bei Amorim hat mir die Augen geöffnet", fasst Marlvín zusammen, "zum Beispiel die Nachhaltigkeit: Es dauert Jahre, bis ein Korken entsteht."

Das Thema Nachhaltigkeit, das dem Kork innewohnt, ist für Sommeliers von entscheidender Bedeutung. Sie sind sehr sensibel für das Gleichgewicht zwischen den drei Ps - People, Planet und Profit -, das bewusste und verantwortungsvolle Unternehmen anstreben. Wenn man Kork erst einmal in- und auswendig kennt, gibt es kaum noch Zweifel. Pardon erklärt: "Letzten Endes wollen wir für unsere Kunden das bestmögliche Produkt, und deshalb werden wir auf jeden Fall nach natürlichen Verschlüssen suchen, im Gegensatz zu anderen. Da es sich um eine Tradition handelt, erwarten die Kunden auch Qualität, sie assoziieren Qualität mit Kork."

Zurück zu ihren Projekten - sie sind alle in der Welt des Weins, als Erzeuger, in Südafrika und auch in Europa - die fabelhaften Sommeliers setzen weiterhin ein Beispiel für Hoffnung und Überwindung in der ganzen Welt. Getreu ihren Wurzeln, ihrer Kultur und dem Ort, den sie ihre Heimat nennen, bauen sie in ihren persönlichen Projekten eine starke Beziehung zur Gemeinschaft auf, indem sie durch die Kraft der Bildung das Bewusstsein in der Welt des Weins und darüber hinaus stärken und fördern.

"Das Leben ist so, wie wir es gestalten. Überall auf der Welt gibt es so viele Einwanderer. Wir müssen nicht darauf warten, dass uns jemand hochhebt", sagt Joseph, "wir müssen die uns zur Verfügung stehenden Mittel nutzen, um unser Leben zu verbessern. Als ich nach Südafrika ging, wusste ich nichts über Wein, aber dann wohnte ich in einer Weinregion, wo ich von Weinbergen umgeben war. Ich war sehr neugierig darauf, mehr über Weinberge und Weine zu erfahren, und ich habe daraus eine Karriere gemacht. Es muss also nicht nur Wein sein (...), es kann alles sein. Die Menschen sollten das nutzen, was ihnen am nächsten ist, um ihr Leben zu verändern."



**Ökobilanz von
PricewaterhouseCoopers
bestätigt, dass Korken eine
geringere Umweltbelastung
haben als künstliche
Verschlüsse**

Eine kürzlich von Corticeira Amorim in Auftrag gegebene Studie zur Ökobilanz, die von PwC durchgeführt wurde, lieferte ausführliche Informationen über die Umweltauswirkungen verschiedener Verschlusstypen und zeigte, dass Korken eine deutlich geringere Auswirkung haben als Schraub- oder Kunststoffverschlüsse.

Die solide Leistung von Kork auf dem Markt für Weinverschlüsse wird durch das wachsende Bewusstsein der Verbraucher und der Weinkellereien untermauert, dass er die umweltfreundlichste Lösung ist.

Umweltbewusste Kunden achten genau auf die Daten über die Umweltauswirkungen aller für die Weinverpackung verwendeten Elemente.

PwC führt Lebenszyklenanalysen (LCA) für das gesamte Spektrum industrieller Aktivitäten durch, da Unternehmen versuchen, den Wert ihrer Produkte durch den Vergleich mit den Leistungen ihrer Konkurrenten zu erschließen und so ihre Nachhaltigkeit weiter zu verbessern.

Die neue Ökobilanz folgt auf eine Reihe von Studien, die Amorim in Auftrag gegeben hat und die konkrete Daten über die negative Kohlenstoffbilanz der verschiedenen Arten von Korken liefern.

Diese Studie liefert Vergleichsdaten, die zeigen, warum Korken besser sind als Schraub- und Kunststoffverschlüsse.

Die Ökobilanz umfasst sieben Indikatoren und verglich die von Corticeira Amorim hergestellten Naturkorken mit herkömmlichen Schraub- und Kunststoffverschlüssen.

Die Studie untersuchte sieben Indikatoren, von denen Korkverschlüsse bei fünf Indikatoren deutlich besser abschnitten als Kunstverschlüsse, nämlich beim Verbrauch nicht erneuerbarer Energien und bei den Treibhausgasemissionen.

Verbrauch nicht erneuerbarer Energie - Schraub- und Kunststoffverschlüsse haben einen deutlich höheren Verbrauch nicht erneuerbarer Energie als Korken, vor allem wegen der Energie, die für die Herstellung der Rohstoffe verbraucht wird.

Emission von Treibhausgasen - Schraubverschlüsse sind mit den höchsten Treibhausgasemissionen verbunden, gefolgt von Kunststoffverschlüssen. Die mit Korken verbundenen Emissionen sind deutlich geringer, was hauptsächlich auf den Kohlenstoffverbrauch während des Wachstums der Korkeiche zurückzuführen ist.

Wasserverbrauch - Kunststoffverschlüsse hatten von den drei Verschlüssen den höchsten Wasserverbrauch, insbesondere während der Produktionsphase. In der Abfüllphase haben Korken und Kunststoffverschlüsse den höchsten Wasserverbrauch, was mit der Verwendung von PVC-Kapseln zusammenhängt.

Erzeugung fester Abfälle - Schraubverschlüsse sind die größten Erzeuger fester Abfälle, gefolgt von Kunststoffverschlüssen und Korken.

Beitrag zur Versauerung der Atmosphäre - Schraubverschlüsse tragen am meisten zur Versauerung der Atmosphäre bei, gefolgt von Korken und Kunststoffverschlüssen. Die Hauptquelle der atmosphärischen Versauerung ist die Produktionsphase, insbesondere bei Schraubverschlüssen (99 Prozent).

Beitrag zur Eutrophierung von Oberflächengewässern - Kunststoffverschlüsse tragen am stärksten zur Eutrophierung von Gewässern bei, gefolgt von Schraubverschlüssen und schließlich Korken (hauptsächlich aufgrund der Abfüllung).

Beitrag zur Bildung photochemischer Oxidationsmittel - Kunststoffverschlüsse tragen bei weitem am meisten zur Bildung photochemischer Oxidationsmittel bei, gefolgt von Schraubverschlüssen und in weit geringerem Maße von Korkverschlüssen.

Im Allgemeinen ist die Produktionsphase die Hauptquelle negativer Umweltauswirkungen bei jedem Indikator, besonders ausgeprägt bei Schraub- und Kunststoffverschlüssen.

Eines der Ziele von Amorim bei der Beauftragung der Ökobilanz war es, mögliche Strategien zur weiteren Verbesserung der hervorragenden Umwelleistung von Korken zu ermitteln.

In der Studie wurden zwei mögliche Lösungen aufgezeigt: der Verzicht auf PVC-Kapseln, die für 70 Prozent der damit verbundenen Emissionen verantwortlich sind (die jedoch von den Verpackungsanforderungen der Kellerei abhängen), und die Ausweitung des kontinuierlichen Recyclings von Korkenverschlüssen. Diese Maßnahme steht im Einklang mit den laufenden Recyclingprogrammen von Amorim, die ihr bisher höchstes Niveau erreicht haben.

Vor allem aber liefert dieser neue Bericht den Kunden von Amorim tiefer gehende Informationen, die die bereits vorhandenen Daten über die negative Kohlenstoffbilanz des breiten Korkensortiments des Unternehmens ergänzen, und unterstreicht die Tatsache, dass Kork die umweltfreundlichste Lösung ist und damit eine Schlüsselrolle bei der Förderung des nachhaltigen Wachstums von Weinkellern spielt.



Hier finden Sie weitere Informationen zum Potenzial zur Kohlenstoffbindung

Waitrose & Partners gewann den Amorim Special Prize bei den Drinks Business Awards

Bei den Drinks Business Green Awards 2023 wurde Waitrose & Partners mit dem Amorim Special Award ausgezeichnet.

Amorim sponsert die Auszeichnungen seit 2012, darunter einen 2022 ins Leben gerufenen Nachhaltigkeitspreis. Im Jahr 2023 sponserte Amorim drei separate Preise - den Amorim Special Award, den Amorim Sustainability Award und den Amorim Biodiversity Award -, die jeweils von Waitrose & Partners, Lungarotti und Chateau Léoube gewonnen wurden.

Die Preise wurden am 5. Dezember 2023 im Rahmen einer großen Preisverleihung in London bekannt gegeben.

Die Jury des Amorim Special Award hob die Art und Weise hervor, in der Waitrose & Partners' neues Weinsortiment Loved & Found auf Plastikverpackungen verzichtet und gleichzeitig einen FSC®-zertifizierten, kohlenstoffbindenden Korken verwendet hat.



Die bahnbrechende Initiative des Einzelhändlers wurde von Carlos de Jesus, dem Kommunikationsdirektor von Amorim, für ihre "Kohärenz" bei der Reaktion auf Umweltbelange gelobt.

Viele britische Supermarktketten führen Weine, die mit künstlichen Verschlüssen versiegelt sind, bei deren Herstellung Kohlendioxid entsteht. Die verstärkte Verpflichtung von Waitrose, kohlenstoffbindende Verschlüsse zu verwenden, stellt eine bedeutende Veränderung dar. Das Beschaffungsteam des Einzelhändlers erklärte, dass die Fortschritte bei der Qualitätskontrolle von Korkverschlüssen bedeuten, dass TCA effektiv besiegt wurde und dass die Vorteile von Kork nun dem Weinhandel in allen Preissegmenten zur Verfügung stehen.

Carlos de Jesus ist der Meinung, dass das Loved & Found-Sortiment von Weinen einen Wandel in der Haltung gegenüber Kork im britischen Weinhandel zeigt, da technologische Fortschritte und eine größere Aufmerksamkeit für Nachhaltigkeit die Entscheidungen der Einzelhändler leiten: "Es zeigt die Art von Führung, die die Nadel wirklich bewegt".

Der Amorim Sustainability Award ging an die italienische Kellerei Lungarotti, mit einer Auszeichnung für Spier Wines aus Südafrika und Domaine Lafage aus Frankreich.

In der Begründung der Jury für diese Auszeichnung heißt es, dass Lungarotti "trotz seiner geringen Größe die Jury mit seinen zahlreichen nachhaltigen Initiativen beeindruckt hat. Es wurde sogar dafür gelobt, dass es die landwirtschaftliche Gemeinschaft in Umbrien im Alleingang zusammengehalten zu haben".

Lungarotti hat einen Nachhaltigkeitsansatz gewählt, der auf vier Säulen beruht: Feld, Weinkeller, Kultur und Gemeinschaft.

Zu den Praktiken, die im Rahmen dieser vier Säulen umgesetzt werden, gehören eine rationelle Bodenbewirtschaftung, regenerative Landwirtschaft und mechanische Unkrautbekämpfung, nachhaltige Verpackungen und Photovoltaikanlagen, die Zusammenarbeit mit Universitäten und das Erreichen einer Work-Life-Balance für Mitarbeiter und Partner.



Der Amorim Biodiversity Award wurde der französischen Kellerei Chateau Léoube mit einer Auszeichnung für das chilenische Weingut Viña Maquis zugesprochen.

Chateau Léoube ist ein Bio-Weingut mit Olivenhain und Restaurant, das sich über vier Kilometer Mittelmeerküste erstreckt. Es gilt als eines der nachhaltigsten Bio-Weingüter in Europa.

Chateau Léoube ist "ein provenzalischer Weingut, das alles in seiner Macht Stehende getan hat, um den Artenreichtum in seinen Weinbergen und darüber hinaus zu erhöhen, einschließlich der Wiederaufforstung großer Teile seines Besitzes", so die Jury.

Amorim Cork verdreifacht seine installierte Produktionskapazität von Xpür®-Korken

Die innovative Xpür®-Technologie von Amorim Cork wurde im Januar 2021 auf den Markt gebracht, und das Unternehmen hat seine installierte Produktionskapazität verdreifacht, so dass nun mehr als eine Milliarde Xpür®-Korken pro Jahr hergestellt werden können.

Diese Entwicklung ermöglicht es Amorim Cork, mit der wachsenden Nachfrage nach den modernsten Mikro-Granulat-Korken von Weinproduzenten in aller Welt Schritt zu halten.

Xpür® verwendet modernste superkritische CO₂-Technologie, um flüchtige Verbindungen aus dem Korken zu extrahieren und alle Moleküle zu entfernen, die unerwünschte Aromen und Geschmacksstoffe an den Wein abgeben könnten.

Superkritische CO₂-Extraktionstechnologien wurden erstmals in den frühen 1960er Jahren eingeführt und werden seither in einer Vielzahl von Lebensmittelindustrien eingesetzt, darunter Tee, Kaffee, Hopfenextraktion, Gewürze und viele Naturprodukte. Seit den 2000er Jahren werden die Technologien auch in der Korkindustrie eingesetzt.

Xpür® gilt als die effizienteste und nachhaltigste superkritische Extraktionstechnologie in der Lebensmittelindustrie. Sie verbraucht nur 25 Prozent der Energie und 10 Prozent des bisher benötigten CO₂ und reduziert den Produktionszyklus auf 4 Stunden.

Aufgrund ihres geringen Anteils an Bindemitteln und des Fehlens von Kunststoffzusätzen, die in konkurrierenden technischen Korken zu finden sind, enthalten Xpür®- und Qork®-Korken 98 Volumenprozent Kork, sind sensorisch neutral und frei von Molekülen, die organoleptische Veränderungen verursachen, einschließlich TCA (freisetzbar $\leq 0,3$ ng/L).

Laut Paulo Lopes, Leiter des mit dieser Technologie verbundenen Entwicklungs- und Innovationsprozesses bei Amorim, "weisen Xpür® und Qork® auch eine geringe Sauerstoffdurchlässigkeit auf, was sie in Verbindung mit einer größeren sensorischen Neutralität zu einer ausgezeichneten Lösung macht, um das aromatische Profil des Weins in der Flasche zu bewahren".

Die in den Qork®-Korken verwendeten Bindemittel bestehen ausschließlich aus pflanzlichen Polyolen, was die Qualität und Nachhaltigkeit dieses Produkts verstärkt. Durch die Verwendung einer exklusiven Formulierung garantieren Xpür®- und Qork®-Korken außerdem ein physikalisch-mechanisches Verhalten, das der Haltbarkeit des Weins entspricht, und optimieren so das Verbrauchererlebnis durch komfortable Extraktion.



Amorim Cork organisierte ein Panel mit Waitrose & Partners auf der Wine Paris 2024

Während der La Wine Tech Perspectives auf der Wine Paris 2024 organisierte Amorim Cork am 12. Februar eine Podiumsdiskussion mit Waitrose & Partners zum Thema: "Wie macht Waitrose seine Weinregale nachhaltiger?".

Das Panel startete kurz nach der Verleihung des Amorim Special Award an Waitrose für sein Weinsortiment Loved & Found bei den Drinks Business Green Awards.

Barry Dick MW, kaufmännischer Direktor für Beschaffung und Nachhaltigkeit bei Waitrose, sprach mit der britischen Weinberaterin Clem Yates MW und Carlos de Jesus von Amorim darüber, wie die Wahl von Weinen, die mit echten Korken verschlossen sind, den CO₂-Fußabdruck reduziert, und wie die Entscheidung von Waitrose, Schraubverschlüsse in seinem Weinsortiment der Eigenmarke Loved & Found abzuschaffen, die Umweltbelastung weiter verringert hat.

Im Mittelpunkt der Gesprächsrunde stand auch die Frage, wie Weinmarken mit einer kohärenten Nachhaltigkeitsstrategie entwickelt werden können, während gleichzeitig ein Beitrag zu den Exportkapazitäten geleistet und die sich wandelnden Bedürfnisse der Verbraucher erfüllt werden.

Die Teilnehmer sprachen über die wachsende Nachfrage nach Korken bei Weinmarken, die durch Qualitäts- und Nachhaltigkeitsfaktoren angetrieben wird. Dies hat kürzlich zwei britische Großabfüller - Encirc Beverages und Broadland Drinks - dazu veranlasst, Abfüllanlagen zu installieren, die in der Lage sind, Weine mit Korken zu verschließen, zusätzlich zu den bestehenden Anlagen mit Schraubverschlüssen.

In einem Interview mit Drinks Business nach der Veranstaltung sagte Carlos de Jesus, dass die Nachfrage nach Korken stetig zunimmt, während Plastikverschlüsse einen starken Rückgang verzeichnen. Weltweit werden jedes Jahr etwa 13,2 Milliarden Korken verkauft, verglichen mit weniger als 6 Milliarden Schraub- und Plastikverschlüssen, die gegen Null tendieren.

Clem Yates erläuterte, dass britische Einzelhändler aus Gründen der Nachhaltigkeit ihre Verschlusspräferenzen in Richtung Kork verlagern, begleitet von der Entwicklung einer neuen Technologie, die das Risiko einer TCA-Kontamination beseitigt hat.

Barry Dick betonte, dass korkverschlossene Weine von den Waitrose-Kunden aufgrund ihrer Nachhaltigkeit zunehmend bevorzugt werden.



WAITROSE
& PARTNERS

Amorim Cork organisierte eine Veranstaltung mit seinen Kunden im Château Olivier

Anlässlich des 3. Jahrestages der Einführung der Naturity®- und Xpür®-Technologien für Natur- bzw. Mikro-Granulat-Korken organisierte Amorim Cork kürzlich eine Veranstaltung im Château Olivier in Frankreich.

Ziel war es, diese neuen Technologien bei den Kunden bekannt zu machen und ihr Potenzial und ihren Mehrwert für die breite Palette der Korken des Unternehmens zu demonstrieren.

Im Dezember 2023 organisierte Amorim France auf Château Olivier eine bahnbrechende Vergleichsverkostung zwischen Weinen, die mit Amorim-Korken verschlossen wurden, und den von der Konkurrenz vorgeschlagenen Lösungen.

Die von Paulo Lopes, dem Direktor für Forschung und Entwicklung bei Amorim Cork, gehaltene Präsentation hob die geschmackliche und aromatische Wirkung von Naturity® und Xpür® Korken im Vergleich zu künstlichen Verschlüssen hervor. Die Veranstaltung zeigte vor allem die Fähigkeit der Naturity®- und Xpür®-Korken, die Arbeit der Winzer zu respektieren und die Notwendigkeit, bei der Wahl eines Korkens für jeden Wein einen individuellen Ansatz zu wählen.

Auf der Grundlage von technischen Analysen und Tests präsentierte Paulo Lopes die neuen Xpür®- und Qork®-Mikro-Granulat-Korken, die mit der superkritischen CO₂-Technologie behandelt wurden und im Mittelpunkt der Veranstaltung standen.

Paulo Lopes erläuterte, dass diese Korken dazu beitragen, "die fruchtige und aromatische Frische" und "das organoleptische Gleichgewicht im Laufe der Zeit" zu bewahren. Er stellte drei Weine vor, die zur gleichen Zeit abgefüllt wurden (ein Muskateller aus dem Elsass, ein Chardonnay aus Burgund und ein roter Verschnitt aus Portugal), aber mit zwei verschiedenen Korken verschlossen: einem von Amorim und einem anderen von einem Wettbewerber, aus einem ähnlichen Sortiment, die 12 bis 48 Monate gelagert wurden. Nach diesen Zeiträumen wiesen die Flaschen unterschiedliche Konzentrationen bestimmter aromatischer Verbindungen auf, und bei den Mikro-Granulat-Korken von Amorim zeigten sich insgesamt deutlichere Intensitäten positiver aromatischer Verbindungen.

Amorim-Korken gewährleisteten eine größere sensorische Neutralität, bieten nicht nachweisbare TCA-Leistung (d. h. unter der Nachweisgrenze) und entfernen flüchtige, halbflüchtige und einige phenolische Moleküle.

Amorim Frankreich, fügte hinzu: "Die Korken unserer Konkurrenten bestehen im Durchschnitt zu 60 Prozent aus Kork und zu 40 Prozent aus anderen Materialien, einschließlich Mikrokügelchen, im Gegensatz zu unseren Mikro-Granulat-Korken, die mindestens 82 Gewichtsprozent Kork enthalten."

Diese Art von Veranstaltung stärkt nicht nur die Beziehung zu den Kunden, sondern trägt auch dazu bei, die Bedeutung der Wahl des Verschlusses und seine Auswirkungen auf die Entwicklung des Weins zu verdeutlichen. Dieses Modell wird im Laufe des Jahres 2024 an neuen Standorten wiederholt werden.





Das französische Unternehmen EcoBouchon ist Weltmeister im Korkenrecycling

Im Rahmen seiner Strategie der Kreislaufwirtschaft hat Amorim in mehreren Ländern - Frankreich, Italien, Spanien, Portugal, den Vereinigten Staaten und Südafrika - Recyclingprogramme für Korken eingeführt. Weltweit sind Amorim Cork und seine Tochtergesellschaften die größten Recycler von Korken in der Welt.

Frankreich hält den Rekord für die Menge und die Anzahl der gesammelten und recycelten Korken dank des 2010 gestarteten Programms EcoBouchon.

Das Programm von Amorim France wird von der Fédération Française du Liège (Französischer Korkverband) und durch die aktive Beteiligung von Verbänden unterstützt und hat Frankreich zum Weltmarktführer im Recycling von Korken gemacht - mit bisher 517 Millionen gesammelten und recycelten Korken, was mehr als 2.000 Tonnen Kork entspricht, und mit mehr als 600.000 Euro, die für Forschungsinitiativen von 50 Verbänden gespendet wurden.

Zu den derzeitigen Partnern gehören NICOLAS, Agir Cancer Gironde, France Cancer, Bonheur Corks und Handi'Chiens.

Im Rahmen des EcoBouchon-Programms wurden 8.900 Korkeichen auf mehr als 17,8 Hektar Wald in den Pyrénées Orientales gepflanzt.

Allein im Jahr 2023 wurden in Frankreich etwa 350 bis 380 Tonnen Korken gesammelt und recycelt, wobei mehr als 55 % (204 Tonnen) von Amorim gesammelt wurden. Das Unternehmen beabsichtigt nun, seine Partnerschaften in Frankreich zu stärken.

Das EcoBouchon-Programm hat eine äußerst beeindruckende Erfolgsbilanz vorzuweisen: Mehr als 65 % des Volumens an recycelten Korken kommen direkt der medizinischen Forschung oder dem Kampf gegen Behinderungen zugute.

Die Listen der Sammelstellen werden regelmäßig auf den Websites EcoBouchon.com und Planeteliège.com aktualisiert. Die gesammelten Korken werden dann zur Recyclinganlage von Amorim Cork transportiert, wo sie zu Granulat verarbeitet werden. Im Jahr 2023 wurden mehr als 1000 Paletten nach Portugal geschickt.

Franck Autard, Geschäftsführer von Amorim Frankreich, sagt: "Das Recycling unserer Korken ist eine große Herausforderung, und wir stehen erst am Anfang. Wenn Amorim nicht die Initiative ergriffen hätte, diesen Recycling-Kanal zu schaffen, wäre der Korken auf die Mülldeponie gewandert. Das ist eine Schande, wenn man bedenkt, dass es nichts Natürlicheres und Umweltfreundlicheres als einen Korken gibt (unsere Korken haben eine CO₂-Bilanz zwischen -288 und -564 Gramm pro Korken). Heute besteht die Herausforderung darin, die Zahl der Sammelstellen zu erhöhen und sie so zu strukturieren, dass jeder diese Korkensammler in seiner Nähe haben kann."

Recycelter Kork wird in zahlreichen Produkten mit hoher Wertschöpfung verwendet, z. B. in Dämmplatten, Mode, Design, Akustikkorkwände, Dichtungen, in der Luft- und Raumfahrtindustrie (thermischer Schutz für Space Shuttles), in der Automobilbranche (Motor-, Getriebe- und Ventildichtungen), im Bauwesen (akustische Dämmstoffe) oder beim Bau großer Infrastrukturen (z. B. Schwingungsdämpfer für Straßen, Brücken und Eisenbahnen). Diese neuen Anwendungen ermöglichen es nicht nur, Abfälle zu reduzieren, sondern auch, Kork ein neues Leben zu geben, seinen Lebenszyklus zu verlängern und zu einer nachhaltigeren Welt beizutragen.

96 % der besten spanischen Weine werden mit einem Korken verschlossen

Eine kürzlich vom Labor des Korkzentrums der Stiftung Katalanisches Korkinstitut durchgeführte Studie über Weinverschlüsse hat bestätigt, dass 96 % der 100 Weine mit dem besten Preis-Leistungs-Verhältnis im Peñín-Führer 2023 mit Korken verschlossen sind. Die restlichen 4 % sind mit Schraubverschlüssen (2 %), Kunststoffverschlüssen (1 %) und Glasverschlüssen (1 %) verschlossen. Von den 100 im Führer aufgeführten Weinen sind 63 % stille Weine, 34 % angereicherte, süße und aromatische Weine und 3 % Schaumweine.

Bei den stillen Weinen werden 98 % mit Kork verschlossen und davon 77 % mit einem Naturkorken. 91 % der süßen, aromatischen und angereicherten Weine werden ebenfalls mit Korken verschlossen, was die unübertroffene Verschlussqualität dieser Lösung beweist.

Der Durchschnittspreis der Flaschen, die im Peñín-Führer in der Liste der 100 besten Weine nach Qualität und Preis aufgeführt sind, liegt bei 13,40 Euro, während Flaschen mit Naturkorken einen Durchschnittspreis von 14,90 Euro haben.

Bei stillen Weinen liegt der durchschnittliche Flaschenpreis bei 13,80 Euro und bei Flaschen mit Naturkorkverschluss bei 14,70 Euro. Flaschen mit künstlichen Verschlüssen haben einen Durchschnittspreis von 12,80 Euro, was bedeutet, dass Weine mit Naturkorken einen Preisaufschlag von etwa 2 Euro (15 % mehr) haben.

Die Studie bestätigt den mit dem Korken verbundenen Preisaufschlag und seine Auswirkungen auf die Verbraucherwahrnehmung und zeigt gleichzeitig, dass die Weinerzeuger auf die aktive Rolle vertrauen, die der Korken bei der Entwicklung ihrer Weine spielt.



Amorim Cork nimmt an der 10. Ausgabe von Le Salon des Outsiders teil

Im November nahm Amorim Cork an der 10. Ausgabe des Salon des Outsiders in Paris teil und setzte damit die Anfang 2023 geschlossene Partnerschaft zwischen Amorim und Les Rencontres Jean-Marc Quarin fort - eines der exklusivsten Treffen der Weinbranche.

Jean-Marc Quarin, der in Bordeaux lebt, ist einer der weltweit angesehensten Weinpädagogen und -kritiker und betreibt die Website Quarin.com sowie den Wein-Newsletter Carnets de Dégustations.

Die Messe wurde von Weinfachleuten, Medienvertretern und Vertretern der wichtigsten Weinkellereien in Frankreich und im Ausland besucht.

Der Direktor für Forschung und Entwicklung von Amorim Cork, Paulo Lopes, hielt während der Veranstaltung einen Vortrag mit dem Titel "Kork - von Natur aus edel und langlebig", der mit einem Überblick über die Aktivitäten des Unternehmens, die Nachhaltigkeitsmerkmale von Kork und die negative Kohlenstoffbilanz von Amorims Verschlüssen begann.

Anschließend präsentierte er Daten, die zeigen, dass Korken seit 2009 das größte Wachstum des Marktanteils verzeichnen, während Schraubverschlüsse ein langsames Wachstum verzeichnen und die Nachfrage nach Kunststoffverschlüssen zurückgeht.

Die robuste Leistung des Korkmarktes wurde durch umfangreiche Investitionen in Forschung und Entwicklung untermauert, und Paulo Lopes sprach über die neuesten Innovationen zur Bekämpfung von TCA, darunter NDtech®, Naturity® und Xpür®. Die Umsetzung von Qualitätskontrollmaßnahmen seit 2002 hat zu einer 99-prozentigen Reduzierung von TCA geführt, das nun im Wesentlichen der Vergangenheit angehört.

Die Präsentation konzentrierte sich schließlich darauf, wie der Korken die Entwicklung des Weins in der Flasche beeinflusst, und zwar aufgrund von Faktoren wie phenolischen Verbindungen und der Geschwindigkeit der Sauerstoffübertragung, die durch die BeeW®-Technologie von Amorim Cork weiter verfeinert wurde.

Die Daten bestätigen, dass Naturkorken fruchtige und blumige Aromen bewahren und zu komplexeren, runderen und eleganteren Weinen beitragen.

Der Vortrag endete mit der Feststellung, dass die Wahl des richtigen Korkens die letzte und wichtigste Entscheidung des Winzers ist, da sich verschiedene Korkenarten am besten für verschiedene Weine eignen.

Die nächste Ausgabe des Salon des Outsiders wird vom 14. bis 16. November 2024 in Paris stattfinden, und Amorim Cork wurde bereits als aktiver Teilnehmer an dieser neuen Veranstaltung bestätigt.

Amorim Cork organisiert ein Seminar über Schaumweinkorken in Spanien

Francisco Campos von Amorim Cork hielt in der Weinkellerei Dominio de la Vega in Requena, in der Nähe von Valencia, einen technischen Vortrag über Korken für Schaumweine.

Francisco Campos kam 2020 zu Amorim Cork, wo er für Forschungs- und Entwicklungsprojekte zu Korkverschlüssen für Schaumweine verantwortlich ist. Der Önologe und Professor Francisco Campos hat an der Fakultät für Biotechnologie der Universidade Católica Portuguesa in Biotechnologie promoviert und war von 2005 bis 2006 Direktor der Forschungs- und Entwicklungsagentur von ViniPortugal.

Die Präsentation konzentrierte sich auf Qualitätskontrollverfahren und die Technologie zur Herstellung von Korken für Schaumweine, wobei önologische Konzepte wie sensorische Leistung, Desorption von Korkverbindungen, Sauerstoffkinetik und CO₂-Retention im Mittelpunkt standen.

Sektkorken sind notwendig, um dem Druck des Schaumweins standzuhalten. Sie lassen sich leicht und kontrolliert herausziehen und bewahren das sensorische Profil des Weins.

In der Präsentation wurden die strengen Qualitätskontrollverfahren hervorgehoben, mit denen sichergestellt wird, dass die Korken diese Anforderungen erfüllen.

Er hob auch die Verfahren von Amorim zur Beseitigung von TCA aus seinen Korken hervor, einschließlich Technologien wie R.O.S.A., Super R.O.S.A., NDtech® und CorkNova für Korkscheiben, die durch die Analyse von 48.500 Proben pro Monat mittels SPME-GC-MS/ECD noch verstärkt werden.

In der Präsentation wurde auch erläutert, dass Schaumweine, die mit Amorim-Korken mit zwei Naturkorkscheiben verschlossen werden, viel besser CO₂ zurückhalten und die charakteristischen Aromen des Weins bewahren als mikrogranulierte Korken.

Abschließend zeigte Francisco Campos, dass Schaumwein bei der Tirage mit Korken mehr Geschmack behält als bei der Tirage mit Kronenkorken.

Die Veranstaltung umfasste auch eine kommentierte Blindverkostung, die dazu beitrug, die Auswirkungen des Verschlusses als letzten önologischen Akt auf die physikalisch-mechanische und sensorische Leistung des Schaumweins zu verdeutlichen. Das Seminar endete mit einem Mittagessen, das die Vernetzung aller Teilnehmer förderte und zeigte, welche wichtige Rolle diese Art von Veranstaltung für die Arbeit der Winzer spielt.



Amorim Cork sponsert die Preise der Revista de Vinhos und der Revista Grandes Escolhas

Amorim Cork ist der offizielle Sponsor der renommiertesten Weinpreise Portugals.

Die von der Revista de Vinhos verliehenen Preise für die besten Weine des Jahres wurden im Rahmen einer Preisverleihung im Februar im Alfândega-Konferenzzentrum in Porto bekannt gegeben.

Zu den Hauptpreisträgern gehörte eine Hommage an João Portugal Ramos, mit Juan Carlos Escotet als Weinpersönlichkeit des Jahres und Luís Cabral de Almeida als Winzer des Jahres, und João Rodrigues wurde in der Gastronomie als Persönlichkeit des Jahres und João Roquette in Brasilien als Persönlichkeit des Jahres erklärt.

Czar 2014, ein Likör von den Azoren, wurde als Wein des Jahres ausgezeichnet. Der Preis für den Erzeuger des Jahres ging an Quinta da Alorna, während Barbeito den Preis für den Erzeuger eines gespritzten Weines erhielt. Der Preis für den Erzeuger des Jahres für Offenbarung ging an die Azores Wine Company mit Sitz in Pico, Azoren.

Weitere Preisträger waren Falua als Unternehmen des Jahres, Muralhas de Monção als Marke des Jahres und Luís Cabral de Almeida, von Sogrape, als Winzer des Jahres.

Die Zeitschrift Grandes Escolhas hat im März bei einer Feier im Kongresszentrum von Estoril die Preise für die besten Leistungen des Jahres verliehen.



© Revista Grandes Escolhas



© Revista de Vinhos/ Essência Company

Die fünf besten Weine des Jahres 2023, die von Amorim Cork gesponsert wurden, gingen an "Murganheira Assemblage Távora-Varosa Grande Reserva Espumante Branco 2006" für den besten Schaumwein, "Bacalhã 1931 Vinhas Velhas" für den besten Weißwein, "Quanta Terra Phenomena" für den besten Roséwein, "Quinta do Crasto Vinha Maria Teresa, Douro red 2019" für den besten Rotwein und "Dalva, Tawny Port 50 years" für den besten angereicherten Wein.

Neben den Hauptpreisen gab es Auszeichnungen für die 30 besten Weine des Jahres 2023 und 20 Grandes Escolhas-Trophäen, darunter der von Amorims Weingut Quinta Nova gesponserte Preis für das Restaurant World Cuisine, der an Soão, die renommierte asiatische Taverne in Lissabon, ging.

Amorim Wine Vision gewinnt bei den Iter Vitis Awards den Preis für das beste Kommunikationsmedium

Amorim Wine Vision, eine neue Zeitschrift, die von Amorim Cork Italia im Jahr 2023 ins Leben gerufen wurde, hat bei den Iter Vitis 2023 Awards den Preis für das beste Kommunikationsmedium im Weintourismus gewonnen.

Die Preisverleihung der Iter Vitis European Wine Routes 2023 fand am 27. Oktober - dem Europäischen Tag des Weins - im Maison des Vins in Fronton in der Region Occitanie statt und wurde von ITER Vitis France und IVSO organisiert.

Seit 2018 bieten die Iter Vitis Awards Anreize für Maßnahmen, Konzepte und Verpflichtungen öffentlicher oder privater Einrichtungen in Europa zum Schutz des Wein- und Rebenerbes und zur Förderung eines nachhaltigen Weintourismus.

Fünfzehn Preise wurden auf der Grundlage der demokratischen Werte verliehen, die im Rahmen des Programms "Kulturwege" des Europarats verteidigt werden.

Amorim Wine Vision wird von Amorim Cork Italia in Zusammenarbeit mit seinem Medienpartner Wine Meridian herausgegeben.

Es handelt sich um ein Netzwerk, das sich mit technischen und aktuellen Themen rund um den Wein beschäftigt und von Unternehmern und Managern geleitet wird.

Das Projekt fungiert als "Out-of-the-Box" - Beobachtungsstelle, die sich auf Interviews, Analysen und Meinungen von Fachleuten des Weinsektors konzentriert, wobei der Schwerpunkt auf direkten, konkreten Erfahrungen und der internen Dimension der Unternehmen liegt.

Es enthält monatliche Interviews mit Top-Profis, die auch auf den Online-Seiten von Wine Meridian veröffentlicht werden.

Bisher sind zwei Ausgaben des Magazins Amorim Wine Vision erschienen, darunter Interviews mit António Amorim, Vorsitzender und CEO von Corticeira Amorim, Riccardo Cotarella, Präsident von Assoenologi, Piero Antinori, Inhaber von Marchesi Antinori Spa, Marina Cvetic von Masciarelli Tenute Agricole, Lulie Halstead, Weinmarketingexpertin, Filippo Bartolotta, Sommelier und Weltenbummler, und Stevie Kim, Geschäftsführerin von Vinality International.

Die Preisverleihung von Iter Vitis umfasste auch die Generalversammlung von Iter Vitis, verschiedene Berichte über den Stand der Technik in den Mitgliedsländern und die Unterzeichnung einer Vereinbarung mit dem REMCI-Netzwerk. Anwesend waren Vertreter aus Aserbaidschan, Bosnien-Herzegowina, Kroatien, Frankreich, Georgien, Israel, Italien, Libanon, Moldawien, Portugal, Spanien und der Ukraine.



WAS PASSIERT BEI AMORIM CORK

1 Dennis Tonon, stellvertretender Produktionsleiter von Amorim Cork Italia, erhielt den Positive Leadership Award 2023

2 Weihnachtsfeier

3 Korkeichenpflanzung

4 Amorim Walks (Amorim em Movimento)

5 Besuch italienischer Journalisten

6 Unified

1



2



3



4



5



6



Naturity

by Amorim Cork



Die weltweit grünste und effizienteste Anti-TCA-Technologie für Naturkorken.

Inspiziert von der bemerkenswerten Arbeit der Natur mit Kork, haben wir Naturity® geschaffen, einen völlig natürlichen Prozess, der TCA und andere sensorisch abweichenden Substanzen von unseren Naturkorken entfernt. Naturity® wurde von Amorim in einer Zusammenarbeit mit der NOVA Universität Lissabon entwickelt und ist eine bahnbrechende Technologie, die darauf ausgelegt ist, die Leistung unserer Korken zu maximieren, ohne ihre wahre Natur zu beeinträchtigen. Dank eines optimierten Prozesses, der Zeit, Druck, Temperatur und gereinigtes Wasser kombiniert, sind wir nun in der Lage, TCA-Moleküle von der Zellstruktur des Naturkorkens zu trennen. Durch diese nichtinvasive Methode bleiben die entscheidenden Eigenschaften dieses einzigartigen Materials erhalten.

 amorimcorkstoppers

[amorimcork.com](https://www.amorimcork.com)

AMORIM CORK



Hier finden Sie weitere Informationen
zum Potenzial zur Kohlenstoffbindung