
BARK to BOTTLE

#51 ABRIL '24

AMORIM CORK



“Zim Somms” en Portugal

La increíble historia de superación y resistencia
de los sumilleres zimbabuenses

3 “Zim Somms” en Portugal

8 La evaluación del ciclo de vida realizada por PricewaterhouseCoopers confirma que los tapones de corcho tienen un menor impacto ambiental que los artificiales

10 Waitrose & Partners gana el Premio Especial Amorim en los Drinks Business Awards

11 Amorim Cork triplica su capacidad instalada de producción de tapones Xpür®

12 Amorim Cork organiza un panel con Waitrose & Partners en Wine Paris 2024

13 Amorim Cork promueve evento con sus clientes en el Château Olivier

14 El programa francés EcoBouchon, campeón mundial de reciclado de corcho

15 El 96% de los mejores vinos españoles se cierran con tapones de corcho

15 Amorim Cork participa en la 10ª edición de Le Salon des Outsiders

16 Amorim Cork organiza seminario sobre tapones para vino espumoso en España

17 Amorim Cork patrocina los premios Revista de Vinhos y Revista Grandes Escolhas

18 Amorim Wine Vision gana el premio al mejor medio de comunicación en los Iter Vitis Awards

19 Qué está pasando en Amorim Cork

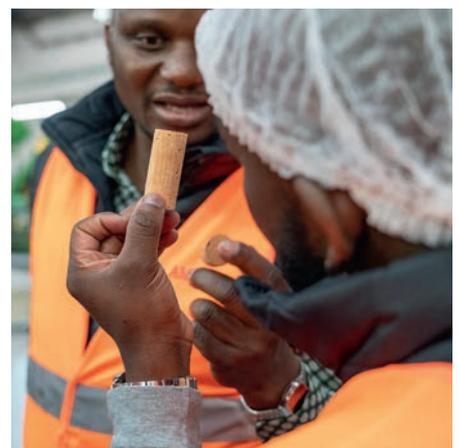
“Zim Somms” en Portugal

La increíble historia de superación y resistencia de los sumilleres zimbabuenses

En un país donde la gente no bebe vino, parece muy improbable que pueda nacer una constelación de sumilleres de primera fila dispuestos a conquistar el mundo con su talento y sensibilidad. Pero lo improbable no es imposible, y eso es lo que les ocurrió a Joseph Dhafana, Marlvin Gwese, Pardon Taguzu y Tinashe Nyamudoka, cuatro refugiados zimbabuenses que, tras abrirse camino en el mundo de la restauración en Sudáfrica, se convirtieron en reputados sumilleres, protagonizando una de las historias más inspiradoras del mundo del vino (y más allá).

En febrero, tres de los cuatro magníficos “Zimbabwe somms” viajaron a Portugal para conocer Corticeira Amorim y asistir a la 20ª edición de la Essência do Vinho. Se sumergieron en el mundo del corcho, cataron vinos portugueses, recorrieron Oporto y conocieron las maravillas del valle vinícola del Duero. Y nos dejaron una increíble historia de esperanza, determinación y superación, que conmueve e inspira a cualquiera que la escuche.

Siete minutos pueden parecer poco tiempo o una eternidad, según las circunstancias. Siete minutos es todo el tiempo que los mejores sumilleres del mundo, reunidos en el Campeonato Mundial de Cata a Ciegas -una especie de Olimpiadas de la cata de vinos- tuvieron para analizar cada vino que se les dió a probar, e identificar su origen, variedad de uva, región e incluso su productor. Al equipo de Zimbabwe, que debutó en esta célebre cata a ciegas en 2017, le bastaron siete minutos para demostrar, vino tras vino, que la vida es lo que hacemos de ella.



La historia de Joseph Dhafana, Marlvin Gwese, Pardon Taguzu y Tinashe Nyamudoka, cuatro refugiados zimbabuenses que llegaron a Sudáfrica en busca de una vida más digna, ha conmovido al mundo. En poco más de una década se han labrado una carrera prodigiosa en el mundo del vino, como sumilleres y ahora también como productores, una historia increíble, sobre todo si se tiene en cuenta que empezaron de cero. En su país de origen, el vino era la excepción: “Si nos fijamos en Zimbabwe en general, es una nación de bebedores de cerveza, y el vino no se consumía ni en la comida ni en la cena. Sólo ahora está creciendo, pero en aquella época no era accesible en ningún sitio. Así que no creo que me viera en esta situación en absoluto. Cuando me trasladé a Sudáfrica, el vino estaba disponible en todas partes, pero el mundo de los sumilleres estaba empezando a crecer”, recuerda Marlvin Gwese.

A principios de la década de 2000, la situación en Zimbabwe era complicada, con la economía desmoronándose, lo que obligó a mucha gente a abandonar el país. En la vecina Sudáfrica, la industria vinícola, junto con el sector de la restauración, era la única que aceptaba extranjeros, como explica Pardon. “Era la única oportunidad y teníamos que aprovecharla”.

“Si nos fijamos en Zimbabwe en general, es una nación de bebedores de cerveza, y el vino no se consumía ni en la comida ni en la cena. Sólo ahora está creciendo, pero en aquella época no era accesible en ningún sitio”.

Eso es lo que hicieron los cuatro futuros sumilleres. Y lo hicieron todo. En algunos de los mejores restaurantes de Ciudad del Cabo, empezaron como food runners (una especie de “mayordomos” que llevan la comida al comedor, pero no tienen contacto con el cliente), se convirtieron en camareros, trabajaron como bartenders y, finalmente, como sumilleres. Llegaron en épocas distintas, con historias diferentes, a pesar de su origen común, y no se conocían entre sí, pero acabaron cruzándose en un entorno que no dejaba de ser pequeño y conservador, donde, casi todos ellos, sin saberlo, actuaron como pioneros, allanando el camino a una nueva generación de sumilleres.

El descubrimiento del vino

Antes de llegar a Sudáfrica, ninguno de los dos había probado nunca una gota de vino. Fue en el país que les acogió, trabajando en restaurantes para ganarse la vida, donde descubrieron esa “encantadora bebida llamada vino”, en palabras de Joseph. Eso fue lo que despertó inicialmente su curiosidad. Y donde también empezaron los retos. Procedentes de un país africano sin tradición en el mundo del vino (y por tanto sin “memoria gustativa”), estos sumilleres tuvieron que adaptarse a un mundo con un lenguaje extraño, donde los vinos se describían utilizando términos exóticos, como “grosella negra”, “arándano” o incluso “pimentón”.

“Cuando trabajas en restaurantes, es ahí donde entras en contacto con las bebidas, incluido el vino. A partir de ahí, me fascinó más el vino y toda su personalidad, en cuanto a cata, servicio, ese tipo de cosas. Y pensé ‘ah, este es un trabajo muy chulo, déjame estudiarlo’, y ahí empezó a crecer la pasión y empecé a estudiar el vino”, recuerda Marlvin.

Equipo de Zimbabwe

Trabajando duro, estudiando mucho, los sumilleres, con trayectorias independientes pero conectadas, empezaron a hacerse un nombre y llegaron a ser reconocidos en Sudáfrica. Fue entonces cuando Jean-Vincent Ridon, sumiller estrella de origen francés en Sudáfrica, les retó a hacer lo que parecía imposible, y participar en el Campeonato Mundial de Cata de Vinos a Ciegas. “En 2017, Jean Vincent me dijo: Chicos, cuatro de vosotros estáis en el Top 10, ¿por qué no creáis el Team Zimbabwe? Los cuatro, yo, Tinashe, Joseph y Pardon, empezamos a discutir y a pensar en formar el Team Zimbabwe. Así se creó el equipo”, recuerda Marlvin.



Un artículo, escrito por la periodista Erica Platter y publicado en el sitio web de la célebre crítica de vinos Jancis Robinson, dio vida a esta gran aventura. La historia de cuatro inmigrantes convertidos en sumilleres que, contra viento y marea, crearon su propio destino, es conmovedora, profunda, transformadora y real. Rápidamente se puso en marcha una campaña de crowdfunding para ayudar a sufragar los gastos del viaje a Francia, que superó todas las expectativas. Y dos cineastas australianos, Warwick Ross y Rob Coe, fascinados por la historia, decidieron acompañarlos al campeonato en Borgoña, grabando las memorables, conmovedoras y emotivas imágenes que forman la base del documental “Blind Ambition” (2021), disponible en Apple TV.

Como oímos en la película, “era como si Egipto hubiera reunido un equipo de esquiadores para competir en los Juegos Olímpicos de Invierno”. Pero improbable no es imposible. Y sucedió. Tras su debut -era la primera vez en la historia que un equipo de Zimbabue participaba en esta gran cita mundial-, en 2018, el Team Zim, como se les conoció, volvió a los campeonatos. Ese año, quedaron en el puesto 14 de 24 competidores, superando a España, Italia, Inglaterra y Estados Unidos, demostrando que no se nace sumiller, se llega a serlo.

Ser sumiller

“Trabajando en equipo, lo que aprendes unos de otros es probablemente a tener una gran cohesión, porque te das cuenta de quién de nosotros tiene qué puntos débiles, y quién de nosotros tiene también qué puntos fuertes”, resume Pardon, describiendo lo que ocurre cuando ponen nariz y paladar a trabajar juntos. En los campeonatos, cada uno tiene una especialidad -Pardon, vinos italianos y alemanes; Marlin, champanes, por ejemplo- y toma la decisión final cuando se acaban los siete minutos. “Tenemos que confiar los unos en los otros a la hora de tomar decisiones. Y cuando tomamos una decisión, es una decisión que hemos tomado juntos, no individualmente”, explica Pardon.

Hace falta mucho talento para ser un buen sumiller, pero, como rápidamente nos damos cuenta, hace falta mucho más que eso”. A este respecto, Pardon se muestra firme: “No creo que nadie nazca sumiller, ni ingeniero, ni piloto, sino que vas a la escuela y tienes que trabajar tu talento para realizarlo”.

Marlin añade a la receta una saludable dosis de lo inesperado: “Creo que un gran sumiller tiene que pensar fuera de la caja, explorar y ser aventurero a la hora de servir un vino. O incluso crear una carta de vinos”.

También necesitas “disciplina”, seguridad, buenas “dotes de comunicación” y una atención meticulosa a los detalles. Y estudiar, estudiar mucho.

Recuerdos del vino

Entre otras cosas porque, como nos recuerdan, hay muchas lecciones que aprender del vino. “El vino te hace muy humilde, es muy natural la forma en que se hace, desde la vendimia hasta la producción del vino, pasando por la forma en que abres la botella, la sirves, la bebes y escuchas ese mensaje. Es una genialidad. Hay que respetarlo. Honestamente, en el vino no se pueden hacer recortes”, explica Joseph con la profundidad que le caracteriza (en Instagram se hace llamar wine_poet). “Hay veces que me he sentido súper humilde con el vino, en concursos en los que te dan siete minutos para analizar vinos y decir de dónde vienen, la variedad de uva, la región, el productor... La gente da por hecho ese momento, pero tú estás sudando y sangrando por dentro porque quieres hacerlo lo mejor posible y has estado trabajando duro. Por eso ese momento nos humilla hasta lo más bajo posible”, concluye.

Joseph retoma esta vena poética, pero Marlin no se queda atrás:

“Todos tenemos esa botella en la bodega que estamos deseando abrir. Cuando tienes esa oportunidad, creo que cuando sueltas el corcho, sientes la satisfacción y dices ‘oh, por fin está sucediendo’, y este vino ha estado protegido con un corcho natural durante años y años, y ahora tengo la oportunidad de abrir la botella. Y recuerda, el vino es sólo un poema. Es cuando sueltas el corcho cuando empiezas a oír todos los sonidos, todos los poemas que salen de la botella”.

“Creo que cada gran botella de vino que bebes debe contarte una historia, debe llevarte a algún lugar y debe hacerte buscar en tu memoria, no sólo los sabores básicos del terruño que desprende el vino, sino también lo que evoca en ti, qué ocasión recuerdas, dónde has estado”, añade Pardon.



©Revista de Vinhos/ Essência Company

Del vino al corcho

A pesar de haber abierto miles de botellas de vino a lo largo de sus carreras, antes de visitar Amorim, Marlvin, Joseph y Pardon sabían relativamente poco sobre el corcho. Su estancia en Portugal, que incluyó una visita a la fábrica de Amorim Cork y a Heritage House, además de un estrecho contacto con el equipo de Amorim, fue transformadora.

“La visita a Amorim me abrió los ojos, me di cuenta”, resume Marlvin. “Por ejemplo, de la sostenibilidad: se tardan años en conseguir un tapón de corcho”.

La cuestión de la sostenibilidad, inherente al corcho, es vital para los sumilleres, muy sensibles al equilibrio entre las tres “P” - people, planet and profit (personas, planeta y beneficio) - que persiguen las empresas conscientes y responsables. Después de conocer a fondo el corcho, quedan pocas dudas. Como explica Pardon: “Al fin y al cabo, lo que queremos para nuestros clientes es tener el mejor producto posible, así que sin duda vamos a buscar tapones naturales frente a otros. Como es una tradición, la clientela también anticipa calidad, también asocia calidad con corcho”.

Volviendo a sus proyectos -todos están en el mundo del vino, como productores, en Sudáfrica y también en Europa-, los fabulosos sumilleres siguen dando ejemplo de esperanza y superación en todo el mundo. Fieles a sus raíces, a su cultura y al lugar que llaman hogar, en sus proyectos personales establecen una fuerte relación con la comunidad, empoderando y concienciando a través del poder de la educación, en el mundo del vino y más allá.

“La vida es como la hacemos. Hay muchos inmigrantes en todo el mundo. No tenemos que esperar a que alguien nos levante”, dice Joseph. “Tenemos que utilizar los recursos de que disponemos para mejorar nuestras vidas. Cuando fui a Sudáfrica, no sabía nada de vino, pero luego me alojé en una región vinícola donde estaba rodeado de viñedos. Sentí mucha curiosidad por aprender más sobre los viñedos, curiosidad por aprender más sobre los vinos, e hice de ello una carrera. Así que podría no ser sólo el vino (...) podría ser cualquier cosa. La gente debe usar lo que tenga al lado para cambiar su vida”.



La evaluación del ciclo de vida realizada por PricewaterhouseCoopers confirma que los tapones de corcho tienen un menor impacto ambiental que los artificiales

Una reciente evaluación del ciclo de vida (ACV) realizada por PwC por encargo de Corticeira Amorim ha proporcionado información detallada sobre el impacto medioambiental de los distintos tipos de tapones, demostrando que los tapones de corcho tienen un impacto significativamente menor que los tapones de rosca o los tapones de plástico.

Los buenos resultados del corcho en el mercado de los tapones para vino se deben a la creciente concienciación de los consumidores y las bodegas de que es la solución más respetuosa con el medio ambiente.

Los clientes con conciencia ecológica están muy atentos a los datos sobre el impacto ambiental de todos los elementos utilizados en el envasado del vino.

PwC lleva a cabo evaluaciones del ciclo de vida en todo el espectro de actividades industriales, ya que las empresas tratan de obtener valor de sus productos, comparando su rendimiento con el de la competencia y mejorando así su sostenibilidad.

El nuevo ACV sigue a una serie de estudios encargados por Amorim que aportan datos concretos sobre el balance negativo de carbono de cada uno de sus tapones.

Este estudio proporciona datos comparativos que demuestran por qué los tapones de corcho superan a los tapones de rosca y a los tapones de plástico.

Con siete indicadores, el ACV adoptó un enfoque desde la extracción de las materias primas hasta el final de la vida del producto (cradle-to-gate) para comparar los tapones de corcho natural producidos por Corticeira Amorim con los típicos tapones de rosca y de plástico.

El estudio analizó siete indicadores, en los que los tapones de corcho superaron claramente a los artificiales en cinco indicadores, especialmente en cuanto a consumo de energía no renovable y emisión de gases de efecto invernadero.

Consumo de energía no renovable - Los tapones de rosca y de plástico tienen un consumo de energía no renovable significativamente superior al de los tapones de corcho, debido principalmente a la energía consumida para la producción de materias primas.

Emisión de gases de efecto invernadero - Los tapones de rosca son los que más gases de efecto invernadero emiten, seguidos de los tapones de plástico. Las emisiones asociadas a los tapones de corcho son significativamente menores, debido principalmente a la ingesta de carbono durante el crecimiento del alcornoque.

Consumo de agua - Los tapones de plástico registraron el mayor consumo de agua de los tres tapones, sobre todo durante la fase de producción. Durante la fase de embotellado, los tapones de corcho y de plástico presentan un mayor consumo de agua, asociado al uso de tapas de PVC.

Producción de residuos sólidos - Los tapones de rosca son los mayores productores de residuos sólidos, seguidos de los tapones de plástico y después de los tapones de corcho.

Contribución a la acidificación atmosférica - Los tapones de rosca son los que más contribuyen a la acidificación atmosférica, seguidos de los tapones de corcho y los tapones de plástico. La principal fuente de acidificación atmosférica es la fase de producción, especialmente en el caso de los tapones de rosca (99%).

Contribución a la eutrofización de las aguas superficiales - Los tapones de plástico son los que más contribuyen a la eutrofización del agua, seguidos de los tapones de rosca y, por último, de los tapones de corcho (principalmente debido al embotellado).

Contribución a la formación de oxidantes fotoquímicos - Los tapones de plástico son, con diferencia, los que más contribuyen a la formación de oxidantes fotoquímicos, seguidos de tapones de rosca, con un impacto mucho menor asociado a los tapones de corcho.

En general, la fase de producción es la principal fuente de impacto medioambiental negativo en cada indicador, especialmente acusado en el caso de los tapones de rosca y los tapones de plástico.

Uno de los objetivos de Amorim al encargar el ACV era identificar posibles estrategias para mejorar aún más el rendimiento medioambiental superior de los tapones de corcho.

El estudio identificó dos posibles soluciones: prescindir de las cápsulas de PVC, que son responsables del 70% de las emisiones asociadas (pero dependen de las necesidades de envasado de la bodega) y seguir ampliando el reciclaje de tapones de corcho en curso. Esto está en consonancia con los programas de reciclado en curso de la empresa, que han alcanzado el nivel más alto de su historia.

Por encima de todo, este nuevo informe proporciona a los clientes de Amorim información más detallada, complementaria a los datos existentes sobre el balance negativo de carbono de la amplia gama de tapones de la empresa, y subraya el hecho de que el corcho es la solución más respetuosa con el medio ambiente y, por tanto, desempeña un papel clave en el fomento del crecimiento sostenible de las bodegas.



Información adicional sobre el potencial de secuestro de carbono

Waitrose & Partners gana el Premio Especial Amorim en los Drinks Business Awards

En la edición de 2023 de los Drinks Business Green Awards, Waitrose & Partners ganó el Premio Especial Amorim.

Amorim ha patrocinado los premios desde 2012, incluido un premio dedicado a la sostenibilidad lanzado en 2022. En 2023, Amorim patrocinó tres premios distintos: el Premio Especial Amorim, el Premio de Sostenibilidad Amorim y el Premio de Biodiversidad Amorim, que ganaron Waitrose & Partners, Lungarotti y Château Léoube, respectivamente.

Los galardones se anunciaron en una fastuosa ceremonia de entrega de premios, celebrada en Londres el 5 de diciembre de 2023.

El jurado del Premio Especial Amorim destacó cómo la nueva gama de vinos Loved & Found de Waitrose & Partners ha prescindido de los envases de plástico y ha adoptado un tapón de corcho con certificación FSC® que captura las emisiones de carbono.



La innovadora iniciativa del minorista fue elogiada por Carlos de Jesus, Director de Comunicación de Amorim, por su “coherencia” a la hora de responder a las preocupaciones medioambientales.

Muchas cadenas de supermercados del Reino Unido almacenan vinos cerrados con tapones artificiales, cuya producción genera dióxido de carbono. El compromiso reforzado de Waitrose de utilizar tapones que eliminan el carbono supone un cambio significativo. El equipo de aprovisionamiento del minorista declaró que los avances en el control de calidad de los tapones significan que el TCA ha sido efectivamente derrotado y que los beneficios del corcho están ahora disponibles para el comercio del vino en todos los segmentos de precios.

Carlos de Jesus considera que la gama de vinos Loved & Found demuestra el cambio de actitud hacia el corcho en el sector del vino del Reino Unido, a medida que los avances tecnológicos y una mayor atención a la sostenibilidad impulsan las decisiones de los minoristas: “Muestra el tipo de liderazgo que realmente mueve la aguja”.

El Premio de Sostenibilidad Amorim se atribuyó a la bodega italiana Lungarotti, con menciones para la sudafricana Spier Wines y la francesa Domaine Lafage.

El jurado de este premio dijo de Lungarotti que “a pesar de su pequeño tamaño, cautivó a los jueces por sus numerosas iniciativas sostenibles. De hecho, fue elogiada por mantener unida sin ayuda a la comunidad agrícola de Umbría”.

Lungarotti ha adoptado un enfoque cuádruple de la sostenibilidad basado en cuatro pilares: Campo, Bodega, Cultura y Comunidad.

Las prácticas aplicadas en estos cuatro pilares incluyen la gestión racional del suelo, la agricultura regenerativa y el control mecánico de las malas hierbas; envases sostenibles y paneles fotovoltaicos; colaboración con universidades; y conciliación de la vida laboral y familiar de trabajadores y socios.



El Premio de Biodiversidad Amorim se atribuyó a la bodega francesa Château Léoube, con una mención de honor para la bodega chilena Viña Maquis.

Château Léoube es una finca de vino ecológico, olivar y restaurante que se extiende a lo largo de cuatro kilómetros de costa mediterránea. Está considerado uno de los viñedos ecológicos más sostenibles de Europa.

El jurado comentó que Château Léoube es “una bodega provenzal que ha hecho todo lo posible por aumentar la riqueza de especies en sus viñedos y fuera de ellos, incluida la reforestación de grandes extensiones de su propiedad”.

Amorim Cork triplica su capacidad instalada de producción de tapones Xpür®

La innovadora tecnología Xpür® de Amorim Cork se lanzó en enero de 2021 y la empresa ha triplicado su capacidad de producción instalada, lo que permite producir más de mil millones de tapones Xpür® al año.

Este desarrollo permite a Amorim Cork seguir el ritmo de la creciente demanda de los productores de vino de todo el mundo de los tapones microgranulados más modernos.

Xpür® utiliza la tecnología más avanzada de CO₂ supercrítico para extraer los compuestos volátiles del corcho y elimina cualquier molécula que pueda desprender aromas y sabores indeseables para el vino.

Las tecnologías de extracción con CO₂ supercrítico se introdujeron por primera vez a principios de la década de 1960, aplicándose tradicionalmente a una amplia gama de industrias alimentarias, como el té, el café, la extracción de lúpulo, las especias y muchos productos naturales. En la industria del corcho, su aplicación no comenzó hasta la década de 2000.

Xpür® está considerada la tecnología de extracción supercrítica más eficiente y sostenible de la industria alimentaria. Sólo utiliza el 25% de la energía y el 10% del CO₂ que se necesitaban anteriormente, además de reducir el ciclo de producción a 4 horas.

Debido a su bajo porcentaje de aglutinante y a la ausencia de aditivos plásticos presentes en los tapones técnicos de la competencia, los tapones Xpür® y Qork® incorporan un 98% de corcho en volumen, son neutros sensorialmente y están libres de moléculas que causan alteraciones organolépticas, incluido el TCA (liberable $\leq 0,3$ ng/L).

Según Paulo Lopes, responsable del proceso de Desarrollo e Innovación de Amorim asociado a esta tecnología, "Xpür® y Qork® también presentan bajos índices de transmisión de oxígeno, lo que, combinado con una mayor neutralidad sensorial, los convierte en una excelente solución para preservar el perfil aromático del vino en la botella".

Los aglutinantes utilizados en los tapones Qork® están compuestos exclusivamente por polioles vegetales, lo que refuerza la calidad y sostenibilidad de este producto. Mediante el uso de una formulación exclusiva, los tapones Xpür® y Qork® también garantizan un comportamiento físico-mecánico acorde con la vida útil del vino, optimizando la experiencia del consumidor a través de una extracción cómoda.



Amorim Cork organiza un panel con Waitrose & Partners en Wine Paris 2024

El 12 de febrero, durante Wine Tech Perspectives, que tuvo lugar en Wine Paris 2024, Amorim Cork organizó una mesa redonda con Waitrose & Partners dedicada al tema: “¿Cómo consigue Waitrose que sus estantes de vino sean más sostenibles?”.

El jurado se pronunció poco después de la concesión del Premio Especial Amorim a Waitrose por su gama de vinos Loved & Found, en los Drinks Business Green Awards.

Barry Dick MW, director comercial de aprovisionamiento y sostenibilidad de Waitrose, se unió a Clem Yates MW, consultora de vinos con sede en el Reino Unido, y a Carlos de Jesus, de Amorim Cork, para hablar de cómo la elección de vinos embotellados con tapones de corcho reduce la huella de carbono, y de cómo la decisión de Waitrose de eliminar las cápsulas en su gama de vinos de marca propia Loves & Found ha reducido aún más su impacto medioambiental.

La mesa redonda también se centró en cómo desarrollar marcas de vino con una estrategia coherente de sostenibilidad, al tiempo que se favorece la capacidad de exportación y se satisfacen las necesidades cambiantes de los consumidores.

Los participantes hablaron de la creciente demanda de corcho entre las marcas de vino, impulsada por factores de calidad y sostenibilidad, que ha llevado recientemente a dos embotelladores de vino a granel del Reino Unido -Encirc Beverages y Broadland Drinks- a instalar líneas de embotellado capaces de cerrar los vinos con tapones de corcho, como complemento de las líneas existentes equipadas para tapones de rosca.

En una entrevista concedida a Drinks Business tras el evento, Carlos de Jesus afirmó que, mientras los tapones de plástico han registrado un marcado descenso, la demanda de tapones de corcho no deja de aumentar. En todo el mundo se venden anualmente unos 13.200 millones de tapones de corcho, frente a menos de 6.000 millones de tapones de rosca y los tapones de plástico tienden a cero.

Clem Yates explicó que los minoristas británicos están volviendo a optar por el tapón de corcho por motivos de sostenibilidad, junto con el desarrollo de una nueva tecnología que ha eliminado el riesgo de contaminación por TCA.

Barry Dick subrayó que los clientes de Waitrose dan cada vez más prioridad a los vinos tapados con corcho por sus credenciales de sostenibilidad.



WAITROSE
& PARTNERS

Amorim Cork promueve evento con clientes en el Château Olivier

Con motivo del tercer aniversario del lanzamiento de las tecnologías Naturity® y Xpür®, para tapones naturales y microgranulados respectivamente, Amorim Cork organizó recientemente un evento en el Château Olivier, en Francia.

El objetivo era dar a conocer estas nuevas tecnologías entre los clientes, demostrando su potencial y valor añadido en la amplia cartera de tapones de corcho de la empresa.

En diciembre de 2023, Amorim France organizó en el Château Olivier una cata comparativa pionera entre vinos tapados con sus tapones de corcho y las soluciones ofrecidas por la competencia.

La presentación, a cargo de Paulo Lopes, director de I+D de Amorim Cork, destacó el impacto gustativo y aromático de los tapones de corcho Naturity® y Xpür® en comparación con los tapones artificiales. Sobre todo, el evento puso de manifiesto la capacidad de los tapones Naturity® y Xpür® para respetar el trabajo de los enólogos y la necesidad de adoptar un enfoque personalizado a la hora de elegir un tapón en función de cada vino.

Basándose en análisis técnicos y catas, Paulo Lopes presentó los nuevos tapones de corcho microgranulado Xpür® y Qork®, tratados con tecnología de CO₂ supercrítico, que fueron el centro de atención en este evento.

Paulo Lopes explicó que estos tapones ayudan a “preservar la frescura aromática y frutal” y el “equilibrio organoléptico a lo largo del tiempo”. Presentó tres vinos embotellados al mismo tiempo (un moscatel de Alsacia, un Chardonnay de Borgoña y un vino tinto de mezcla de Portugal), pero cerrados con dos tapones diferentes: uno suministrado por Amorim y otro de un competidor, de una gama similar, almacenados entre 12 y 48 meses. Tras estos periodos de tiempo, las botellas presentaron diferentes concentraciones de determinados compuestos aromáticos, y en el caso de los tapones de corcho microgranulado de Amorim revelaron una mayor intensidad global de compuestos aromáticos positivos.

Los tapones de Amorim garantizan una mayor neutralidad sensorial, ofrecen un rendimiento de TCA no detectable (es decir, por debajo del límite de detección) y eliminan las moléculas volátiles, semivolátiles y algunas moléculas fenólicas.

Franck Autard, Director General de Amorim Francia, añadió: “Por término medio, los tapones de nuestros competidores tienen un 60% de corcho y un 40% de otras cosas, incluidas microesferas, en contraste con nuestros tapones microgranulados, que incorporan al menos un 82% de corcho en peso”.

Además de estrechar la relación con los clientes, este tipo de actos contribuye a reforzar la importancia de la elección del tapón y su repercusión en la evolución del vino. Por eso, es un modelo que se replicará en nuevas ubicaciones a lo largo de 2024.





El programa francés EcoBouchon, campeón mundial de reciclado de corcho

Como parte de su estrategia de economía circular, Amorim ha puesto en marcha programas de reciclaje de tapones de corcho en varios países: Francia, Italia, España, Portugal, Estados Unidos o Sudáfrica. En conjunto, Amorim Cork y sus filiales son los mayores recicladores de tapones de corcho del mundo.

Francia ostenta el récord en volumen y número de tapones recogidos y reciclados, gracias al programa EcoBouchon, puesto en marcha en 2010.

El programa de Amorim France cuenta con el apoyo de la Fédération Française du Liège (Federación Francesa del Corcho) y con la participación activa de las asociaciones, lo que ha convertido a Francia en el primer reciclador de corcho del mundo, con 517 millones de tapones recogidos y reciclados hasta la fecha, lo que equivale a más de 2.000 toneladas de corcho, y con más de 600.000 euros donados a iniciativas de investigación llevadas a cabo por 50 asociaciones.

Entre los socios actuales figuran NICOLAS, Agir Cancer Gironde, France Cancer, Bonheur Corks y Handi'Chiens.

Gracias al programa EcoBouchon, se han plantado 8.900 alcornoques en más de 17,8 hectáreas de bosques de los Pirineos Orientales.

Sólo en Francia se recogieron y reciclaron entre 350 y 380 toneladas de tapones de corcho en 2023, de las cuales más del 55% (204 toneladas) fueron recogidas por Amorim. La empresa pretende ahora reforzar sus colaboraciones en toda Francia.

El programa EcoBouchon tiene un historial impresionante: más del 65% del volumen de tapones de corcho reciclados contribuye directamente a la investigación médica o a la lucha contra las discapacidades.

Las listas de puntos de recogida se actualizan periódicamente en los sitios EcoBouchon.com y Planeteliège.com. Los tapones recogidos se transportan al centro de reciclaje de Amorim Cork, donde se transforman en gránulos. En 2023 se enviaron más de 1.000 palés a Portugal.

Franck Autard, Director General de Amorim France, menciona que “reciclar nuestros corchos es un reto importante, y sólo estamos al principio. De hecho, si Amorim no hubiera tomado la iniciativa de crear este canal de reciclaje, el corcho se habría enviado a un vertedero, lo cual es una pena si pensamos que no hay nada más natural y respetuoso con el medio ambiente que un tapón de corcho (nuestros tapones de corcho tienen un balance de carbono que oscila entre -288gr y -564gr de CO₂ por tapón). Hoy, el reto es aumentar el número de puntos de recogida y estructurarlo, para que todo el mundo pueda tener cerca de casa estos recolectores de tapones de corcho”.

El corcho reciclado se utiliza en numerosos productos de alto valor añadido, como paneles aislantes, moda, diseño, productos acústicos, cierres, el sector aeroespacial (protección térmica de transbordadores espaciales), el sector de la automoción (tapas de motores, transmisiones y válvulas), la construcción (materiales de aislamiento acústico) o la creación de grandes infraestructuras (por ejemplo, equipos de control de vibraciones para carreteras, puentes y ferrocarriles). Estas nuevas aplicaciones no sólo permiten reducir los residuos, sino dar una nueva vida al corcho, alargando su ciclo de vida y contribuyendo a un mundo más sostenible.

El 96% de los mejores vinos españoles se cierran con tapones de corcho

Un reciente estudio sobre tapones de vino realizado por el Laboratorio Cork Center de la Fundación Instituto Catalán del Corcho ha confirmado que el 96% de los 100 vinos con mejor relación calidad-precio de la Guía Peñín 2023 están sellados con tapón de corcho. El 4% restante está sellado con tapón de rosca (2%), tapón sintético (1%) y tapón de vidrio (1%). De los 100 vinos referenciados en la guía, el 63% son vinos tranquilos, el 34% son vinos generosos, dulces y aromáticos y el 3% son vinos espumosos.

Entre los vinos tranquilos, el 98% llevan corcho, y de ellos, el 77% son tapones de corcho natural. El 91% de los vinos dulces, aromáticos y generosos optan también por el tapón de corcho, lo que demuestra la incomparable calidad de sellado de esta solución.

El precio medio de las botellas de vino referenciadas en la lista de los 100 mejores vinos calidad-precio de la Guía Peñín es de 13,40 euros, mientras que las cerradas con tapón de corcho natural tienen un precio medio de 14,90 euros.

Para los vinos tranquilos, el precio medio de las botellas es de 13,80 euros y de 14,70 euros para las cerradas con tapón de corcho natural. Las botellas cerradas con tapones artificiales tienen un precio medio de 12,80 €, lo que significa que los vinos cerrados con tapones de corcho natural tienen un sobreprecio de unos 2 € (un 15% más).

El estudio confirma el sobreprecio asociado a los tapones de corcho y su impacto en la percepción del consumidor, al tiempo que demuestra que los vinicultores confían en el papel activo que desempeña el corcho en la evolución de sus vinos.

LE SALON DES
OUTSIDERS
de Jean-Marc Quarin

Amorim Cork participa en la 10ª edición de Le Salon des Outsiders

En noviembre, Amorim Cork asistió a la 10ª edición de Le Salon des Outsiders, en París, siguiendo la estela de la asociación establecida a principios de 2023 entre Amorim y Les Rencontres Jean-Marc Quarin, uno de los encuentros más exclusivos del sector vinícola.

Jean-Marc Quarin, afincado en Burdeos, es uno de los formadores y críticos de vino más reputados del mundo y dirige el sitio web Quarin.com y el boletín Carnets de Dégustations.

Al Salón asistieron profesionales del vino, medios de comunicación y representantes de las principales bodegas francesas e internacionales.

El responsable de I+D de Amorim Cork, Paulo Lopes, hizo una presentación durante el evento titulada "Corcho: noble y duradero por naturaleza", que comenzó con una visión general de las actividades de la empresa, las credenciales de sostenibilidad del corcho y el balance negativo de carbono de los tapones de Amorim.



A continuación, proporcionó datos sobre cómo los tapones de corcho han experimentado el mayor crecimiento de cuota de mercado desde 2009, con un crecimiento más lento registrado por los tapones de rosca y una caída de la demanda de tapones de plástico.

Paulo Lopes habló de las últimas innovaciones para combatir el TCA, como NDtech®, Naturity® y Xpur®. La aplicación de medidas de control de calidad desde 2002 ha permitido reducir en un 99% el TCA, que ya es esencialmente cosa del pasado.

Por último, la presentación se centró en cómo los tapones de corcho influyen en la evolución del vino en la botella, debido a factores como los compuestos fenólicos y la tasa de transmisión de oxígeno, perfeccionada por la tecnología BeeW® de Amorim Cork.

Los datos confirman que los tapones de corcho natural preservan los aromas frutales y florales y contribuyen a unos vinos más complejos, redondos y elegantes.

La presentación concluyó con la afirmación de que la elección del tapón adecuado es la última y más importante decisión que debe tomar el enólogo, ya que existen distintos tipos de tapones de corcho que se adaptan mejor a distintos vinos.

La próxima edición del Salon des Outsiders se celebrará en París, del 14 al 16 de noviembre de 2024, y Amorim Cork ya está confirmada como colaboradora activa de este nuevo evento.

Amorim Cork organiza un seminario sobre tapones para vino espumoso en España

Francisco Campos, de Amorim Cork, ofreció una presentación técnica sobre tapones de corcho para vinos espumosos en la Bodega Dominio de la Vega, en Requena, cerca de Valencia.

Francisco Campos se incorporó a Amorim Cork en 2020, donde se encarga de los proyectos de Investigación y Desarrollo de tapones de corcho para vinos espumosos. Enólogo y profesor, Francisco Campos es doctor en Biotecnología por la Escuela de Biotecnología de la Universidad Católica Portuguesa y fue director de la Agencia de Investigación y Desarrollo de ViniPortugal entre 2005 y 2006.

La presentación se centró en los procedimientos de control de calidad y la tecnología utilizada para producir tapones para vinos espumosos, centrándose en conceptos enológicos como el rendimiento sensorial, la desorción de compuestos del corcho, la cinética del oxígeno y la retención de CO₂.

Los tapones para vino espumoso deben soportar la presión del vino espumoso, ser fácilmente extraíbles, de forma controlada y preservar el perfil sensorial del vino.

La presentación puso de relieve los rigurosos procedimientos de control de calidad aplicados para garantizar que los tapones responden a estos requisitos.

También destacó los procedimientos de Amorim para eliminar el TCA de sus tapones, incluyendo tecnologías como R.O.S.A., Super R.O.S.A, NDtech® y CorkNova para los discos de corcho, que se ven reforzadas por el análisis de 48 500 muestras/mes mediante SPME-GC-MS/ECD.

En la presentación también se explicó cómo los vinos espumosos cerrados con tapones de dos discos de corcho natural tienen un rendimiento mucho mejor, en términos de retención del CO₂ y preservación de los aromas distintivos del vino, que los tapones microgranulados.

Fancisco Campos concluyó mostrando cómo el vino espumoso conserva más sabor cuando el tiraje se realiza bajo tapones de corcho, en comparación con el uso de tapones corona.

El evento también incluyó una cata a ciegas comentada, que ayudó a reforzar el impacto del cierre, como último acto enológico, en el rendimiento físico-mecánico y sensorial del vino espumoso. El seminario finalizó con un almuerzo que fomentó el networking entre todos los participantes, demostrando el importante papel que este tipo de eventos juegan en el trabajo de los enólogos.



Amorim Cork patrocina los premios Revista de Vinhos y Revista Grandes Escolhas

Amorim Cork es patrocinador oficial de los premios de vino más prestigiosos de Portugal.

Los premios a los Mejores del Año, atribuidos por la Revista de Vinhos, se anunciaron en una ceremonia de entrega de premios celebrada en febrero en el Centro de Conferencias Alfândega, en Oporto.

Entre los principales galardonados, cabe destacar el homenaje a João Portugal Ramos, con Juan Carlos Escotet como Personalidad del Año en Vino, Luís Cabral de Almeida como Enólogo del Año, y João Rodrigues declarado Personalidad del Año en Gastronomía y João Roquette como Personalidad del Año en Brasil.

Czar 2014, un licor de las Azores, ganó el premio al Vino del Año. El Productor del Año fue para la Quinta da Alorna, y Barbeito ganó el premio al Productor de Vinos Generosos del Año. El Productor Revelación del Año se atribuyó a la Azores Wine Company, con sede en Pico (Azores).

Otros galardonados fueron Falua como Empresa del Año, Muralhas de Monção como Marca del Año y Luís Cabral de Almeida, de Sogrape, como Enólogo del Año.

La Revista Grandes Escolhas anunció sus premios a los Mejores del Año en una ceremonia celebrada en el Centro de Conferencias de Estoril en marzo.



©Revista Grandes Escolhas



©Revista de Vinhos/ Essência Company

Los cinco mejores vinos de 2023, patrocinados por Amorim Cork, se atribuyeron a “Murganheira Assemblage Távora-Varosa Grande Reserva Sparkling white 2006”, como Mejor Vino Espumoso, “Bacalhõa 1931 Vinhas Velhas” como Mejor Vino Blanco, “Quanta Terra Phenomena”, al Mejor Vino Rosado, “Quinta do Crasto Vinha Maria Teresa, Douro tinto 2019”, al Mejor Vino Tinto, y “Dalva, 50-year Tawny Port”, al Mejor Vino Generoso.

Además de los premios principales, se entregaron galardones a los 30 mejores vinos de 2023 y también 20 trofeos Grandes Escolhas, entre los que figuraba el premio Restaurant World Cuisine, patrocinado por la finca Quinta Nova de Amorim, atribuido a Soão, la aclamada taberna asiática, en Lisboa.

Amorim Wine Vision gana el premio al mejor medio de comunicación en los Iter Vitis Awards

Amorim Wine Vision, una nueva publicación lanzada por Amorim Cork Italia en 2023, ganó el premio a la Mejor Herramienta de Comunicación de Enoturismo en los Premios Iter Vitis 2023.

La ceremonia de entrega de los premios Iter Vitis Rutas del Vino en Europa 2023 se celebró el 27 de octubre -Día Europeo del Vino- en la Maison des Vins de Fronton, en la región de Occitania, organizada por ITER Vitis Francia y el IVSO.

Desde 2018, los Premios Iter Vitis fomentan conceptos de acciones, compromisos de estructuras públicas o privadas en Europa para salvaguardar el patrimonio de la vid y el vino y promover el enoturismo sostenible.

Se concedieron 15 premios basados en los valores democráticos defendidos a través del programa Rutas Culturales del Consejo de Europa.

Amorim Wine Vision es una publicación de Amorim Cork Italia, en colaboración con Wine Meridian.

Es una red dedicada a temas técnicos y de actualidad relacionados con el vino, promovida por empresarios y directivos.

El proyecto funciona como un observatorio "fuera de la caja" que se centrará en entrevistas, análisis y opiniones de profesionales del sector vitivinícola, con especial atención a las experiencias directas y concretas y a la dimensión interna de las empresas.

Incluye entrevistas mensuales con los mejores profesionales, que también se comparten en las páginas en línea de Wine Meridian.

Hasta la fecha se han publicado dos números de la revista Amorim Wine Vision, que incluye entrevistas con António Amorim, Presidente y Director General de Corticeira Amorim; Riccardo Cotarella, Presidente de Assoenologi; Piero Antinori, propietario de Marchesi Antinori Spa; Marina Cvetic, de Masciarelli Tenute Agricole; Lulie Halstead, experta en marketing del vino; Filippo Bartolotta, sumiller y trotamundos; y Stevie Kim, Director General de Vinitaly International.

La ceremonia de entrega de los premios Iter Vitis también incluyó la Asamblea General de Iter Vitis, varios informes sobre el estado de la cuestión en los países miembros y la firma de un acuerdo con la red REMCI. Asistieron representantes de Azerbaiyán, Bosnia Herzegovina, Croacia, España, Francia, Georgia, Israel, Italia, Líbano, Moldavia, Portugal y Ucrania.



QUÉ ESTÁ PASANDO EN AMORIM CORK

1 Dennis Tonon, Director Industrial Adjunto de Amorim Cork Italia, ha ganado el Premio al Liderazgo Positivo 2023

2 Fiesta de Navidad

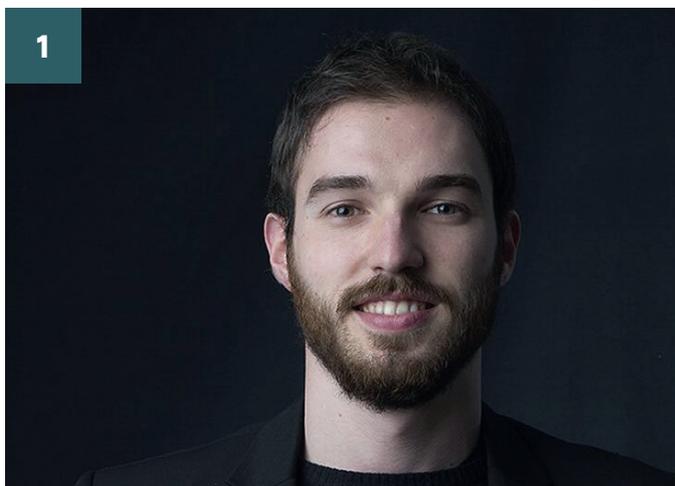
3 Plantación de alcornoques

4 Amorim en movimiento

5 Visita de periodistas italianos

6 Unified

1



2



3



4



5



6



Naturity

by Amorim Cork



La tecnología anti-TCA más eficiente y ecológica para corchos naturales.

Inspirados por el extraordinario trabajo de la naturaleza sobre el corcho, hemos creado Naturity®: un proceso totalmente natural que elimina el TCA y otros compuestos de desviación sensorial de nuestros tapones naturales. Desarrollado por la Universidad Nova y Amorim Cork, Naturity® es una tecnología pionera diseñada para maximizar el desempeño de nuestros tapones, sin comprometer su auténtica naturaleza. Gracias a un proceso optimizado que combina tiempo, presión, temperatura y agua purificada, ya logramos separar las moléculas de TCA de la estructura celular de los tapones de corcho naturales por medio de un método no invasivo que mantiene intactas las características fundamentales de este material único.

 amorimcorkstoppers

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

AMORIM CORK



Información adicional
sobre el potencial de secuestro de carbono