
BARK to BOTTLE

#51 AVRIL '24

AMORIM CORK



Les “Zim Sommms” en visite chez Amorim

L'incroyable histoire de dépassement et de résilience
des sommeliers zimbabwéens

3 Les “Zim Somms” en visite chez AMORIM

8 L'analyse du cycle de vie réalisée par PricewaterhouseCoopers confirme que les bouchons de liège ont un impact environnemental inférieur à celui des bouchons artificiels

10 Waitrose & Partners a remporté le prix spécial Amorim lors des Drinks Business Awards

11 Amorim Cork triple sa capacité de production installée de bouchons Xpür®

12 Amorim Cork a organisé une table ronde avec Waitrose & Partners à l'occasion de Wine Paris 2024

13 Amorim Cork a organisé un événement avec ses clients au Château Olivier

14 EcoBouchon, en France, est le champion du monde du recyclage du liège

15 96 % des meilleurs vins espagnols sont bouchés en liège

15 Amorim Cork participe à la 10ème édition du Salon des Outsiders

16 Amorim Cork organise un séminaire sur les bouchons de vin mousseux en Espagne

17 Amorim Cork sponsorise les prix Revista de Vinhos et Revista Grandes Escolhas

18 Amorim Wine Vision remporte le prix du meilleur support de communication aux Iter Vitis Awards

19 Ce qui se passe chez Amorim Cork

Les “Zim Somms” en visite chez Amorim

L'incroyable histoire de dépassement et de résilience des sommeliers zimbabwéens

Dans un pays où l'on ne boit pratiquement pas de vin, il semblait improbable qu'une telle dream team de grands sommeliers puisse voir le jour, prête à conquérir le monde avec tant de talent. C'est pourtant ce qui est arrivé à Joseph Dhafana, Marlvin Gwese, Pardon Taguzu et Tinashe Nyamudoka, quatre réfugiés zimbabwéens qui, après avoir gravi les échelons de la restauration en Afrique du Sud, sont devenus des sommeliers de renom, devenant les héros de l'une des histoires les plus inspirantes du monde du vin (et d'ailleurs).

En février, trois des quatre formidables “Zimbabwe somms” se sont rendus au Portugal pour découvrir AMORIM et assister à la 20ème édition du salon Essência do Vinho. Ils se sont immergés dans le monde du liège, ont dégusté des vins portugais, visité Porto et découvert les merveilles de la vallée du Douro. Ils nous ont laissé le souvenir d'une incroyable histoire d'espoir, de détermination et de dépassement, qui touche et inspire tous ceux qui l'écoutent.

Sept minutes, cela peut paraître court, ou une éternité, selon les circonstances. C'est le temps imparti qu'a eu notre équipe de sommeliers pour analyser chacun des vins présentés, et identifier son origine, son cépage, sa région et même le nom du domaine, lors du Championnat du monde de dégustation à l'aveugle – les Jeux Olympiques des Sommeliers ! Pour l'équipe du Zimbabwe, qui avait fait ses débuts à ce prestigieux événement en 2017, ces sept minutes ont pourtant suffi à montrer, épreuve après épreuve, qu'on peut décider de son destin.



L'histoire de Joseph Dhafana, Marlvin Gwese, Pardon Taguzu et Tinashe Nyamudoka, quatre réfugiés zimbabwéens arrivés en Afrique du Sud à la recherche d'une vie plus digne, a touché le monde entier. En un peu plus d'une décennie, ils ont bâti une prodigieuse carrière dans le monde du vin, en tant que sommeliers et maintenant aussi en tant que producteurs, une histoire incroyable, surtout si l'on considère qu'ils sont partis de rien. Dans leur pays d'origine, le vin était une exception : "Si vous regardez le Zimbabwe en général, c'est une nation qui boit de la bière, et le vin n'était pas consommé au déjeuner ou au dîner. Ce n'est que maintenant qu'il se développe, mais à l'époque, il n'était accessible nulle part. Je ne me voyais donc pas du tout dans cette situation. Lorsque j'ai déménagé en Afrique du Sud, le vin était disponible partout, mais le monde des sommeliers commençait tout juste à se développer", se souvient Marlvin Gwese.

Au début des années 2000, la situation au Zimbabwe est compliquée, l'économie s'effondre, obligeant de nombreuses personnes à quitter le pays. Dans l'Afrique du Sud voisine, l'industrie du vin et le secteur de la restauration étaient les seuls à accepter les étrangers, comme l'explique Pardon Taguzu.

C'est ce qu'ont fait les quatre futurs sommeliers. Et ils ont tout fait. Dans certains des meilleurs restaurants du Cap, ils ont commencé comme "food runners" (une sorte de "majordome" qui apporte les plats dans la salle à manger, mais n'a aucun contact avec le client), sont devenus serveurs, ont travaillé comme barmans et enfin comme sommeliers. Ils sont arrivés à des moments différents, avec des histoires différentes, malgré leur origine commune, et ils ne se connaissaient pas, mais ils ont fini par se croiser dans un environnement pourtant petit et conservateur, où, presque tous sans le savoir, ils ont joué le rôle de pionniers, ouvrant la voie à une nouvelle génération de sommeliers.

La découverte du vin

Avant d'arriver en Afrique du Sud, ni l'un ni l'autre n'avait goûté une goutte de vin. C'est dans le pays qui les a accueillis, en travaillant dans des restaurants pour gagner leur vie, qu'ils ont découvert cette "belle boisson qu'est le vin", selon les mots de Joseph. C'est ce qui a d'abord éveillé leur curiosité. Et c'est aussi là que les défis ont commencé. Venant d'un pays africain sans tradition dans le monde du vin (et donc sans "mémoire gustative"), ces sommeliers ont dû s'intégrer dans un monde au langage étrange, où les vins étaient décrits avec des termes exotiques, tels que "cassis", "canneberge" ou encore "paprika".

"Quand on travaille dans la restauration, on est en contact avec les boissons, dont le vin. À partir de là, j'ai commencé à me passionner pour le vin et sa personnalité, en termes de dégustation, de service, etc. Et je me suis dit "ah, c'est un métier vraiment cool, je vais l'étudier", et c'est là que la passion a commencé à grandir et que j'ai commencé à étudier le vin", se souvient Marlvin.

L'équipe du Zimbabwe

Travaillant dur, étudiant beaucoup, les sommeliers, aux parcours indépendants mais liés, commencent à se faire un nom et sont reconnus en Afrique du Sud. C'est alors que Jean-Vincent Ridon, sommelier star d'origine française en Afrique du Sud, les a mis au défi de faire ce qui semblait impossible, et de participer au Championnat du monde de dégustation de vin à l'aveugle. "En 2017, Jean Vincent m'a dit : 'Les gars, vous êtes quatre dans le Top 10, pourquoi ne pas créer l'équipe Zimbabwe ? Nous avons tous les quatre, moi, Tinashe, Joseph et Pardon, commencé à discuter et à réfléchir à la formation de la Team Zimbabwe. C'est ainsi que l'équipe a été créée", se souvient Marlvin.

Si vous regardez le Zimbabwe en général, c'est une nation qui boit de la bière, et le vin n'était pas consommé au déjeuner ou au dîner. Ce n'est que maintenant qu'il se développe, mais à l'époque, il n'était accessible nulle part.



Un article, écrit par la journaliste Erica Platter et publié sur le site de la célèbre critique de vin Jancis Robinson, a donné vie à cette grande aventure. L'histoire de quatre immigrés devenus sommeliers qui, contre vents et marées, ont créé leur propre destin, est émouvante, profonde, formatrice et réelle. Une campagne de financement participatif a rapidement été mise en place pour aider à couvrir les coûts du voyage en France, qui a dépassé toutes les attentes. Et deux cinéastes australiens, Warwick Ross et Rob Coe, fascinés par l'histoire, ont décidé de les accompagner au championnat en Bourgogne, enregistrant les images mémorables, touchantes et émotionnelles qui forment la base du documentaire "Blind Ambition" (2021), disponible sur Apple TV.

Comme nous l'entendons dans le film, "C'était comme si l'Égypte avait réuni une équipe de skieurs pour participer aux Jeux olympiques d'hiver". Mais improbable n'est pas impossible. Et c'est ce qui s'est passé. Après ses débuts - c'était la première fois dans l'histoire qu'une équipe du Zimbabwe participait à ce grand événement mondial - en 2018, la Team Zim, comme on l'a surnommée, est revenue aux championnats. Cette année-là, elle s'est classée 14e sur 24 concurrents, battant l'Espagne, l'Italie, l'Angleterre et les États-Unis, prouvant ainsi qu'on ne naît pas sommelier, on le devient.

Être sommelier

"Travailler en équipe, ce que l'on apprend les uns des autres, c'est probablement d'avoir une grande cohésion, parce que l'on se rend compte de qui a les faiblesses et qui a les forces", résume Pardon, décrivant ce qui se passe lorsqu'ils font travailler ensemble le nez et le palais. Lors des championnats, chacun a sa spécialité - Pardon - les vins italiens et allemands, Marlvin - les champagnes, par exemple - et prend la décision finale lorsque les sept minutes sont écoulées. "Il faut se faire confiance dans les décisions que l'on prend. Et lorsque nous prenons une décision, c'est une décision que nous avons prise ensemble, pas individuellement", explique Pardon.

Il faut beaucoup de talent pour être un bon sommelier, mais, on s'en rend vite compte, il faut beaucoup plus que cela. A ce sujet, Pardon est affirmatif: "Je ne pense pas que l'on naisse sommelier, ingénieur ou pilote, mais on va à l'école et il faut travailler son talent pour le réaliser".

Marlvin ajoute à la recette une bonne dose d'inattendu: "Je pense qu'un grand sommelier doit sortir des sentiers battus, explorer et être aventureux lorsqu'il s'agit de servir un vin. Ou même créer une carte des vins.

Il faut aussi de la "discipline", de l'assurance, de bonnes "aptitudes à la communication" et une attention méticuleuse aux détails. Enfin, il faut étudier, beaucoup étudier.

Souvenirs de vin

Notamment parce que, comme ils nous le rappellent, il y a beaucoup de leçons à tirer du vin. "Le vin rend très humble, c'est très naturel, de la vendange à la production du vin, jusqu'à la façon dont on ouvre la bouteille, dont on la sert, dont on la boit et dont on entend ce message. C'est du génie. Il faut le respecter. On ne peut pas faire d'économies, honnêtement, dans le vin", explique Joseph, avec la profondeur qui le caractérise (sur Instagram, il se fait appeler "wine_poet"). "Il y a des moments où je me suis senti très humble à propos du vin, lors de concours où l'on vous donne sept minutes pour analyser des vins et dire d'où ils viennent, le cépage, la région, le producteur ? Les gens considèrent ce moment comme acquis, mais vous transpirez et saignez à l'intérieur parce que vous voulez faire de votre mieux et que vous avez travaillé dur. C'est pourquoi ce moment nous rend humbles au plus haut point", conclut-il.

Joseph reprend cette veine poétique, mais Marlvin n'est pas en reste :

"Nous avons tous cette bouteille dans la cave que nous sommes impatients d'ouvrir. Lorsque l'occasion se présente, je pense que c'est au moment où l'on lève le bouchon que l'on ressent la satisfaction et que l'on se dit 'oh, c'est enfin arrivé', et ce vin a été protégé par un bouchon naturel pendant des années et des années, et maintenant j'ai l'occasion d'ouvrir la bouteille. Et n'oubliez pas que le vin n'est qu'un poème. C'est lorsque vous ouvrez le bouchon que vous commencez à entendre tous les sons, tous les poèmes qui sortent de la bouteille".

"Je crois que chaque grande bouteille de vin que vous buvez doit vous raconter une histoire, vous emmener quelque part et vous faire rechercher dans votre mémoire, non seulement les saveurs fondamentales du terroir qui se dégagent du vin, mais aussi ce qu'il évoque en vous, l'occasion dont vous vous souvenez, l'endroit où vous êtes allé", ajoute Pardon.



©Revista de Vinhos/ Essência Company

Du vin au bouchon

Bien qu'ils aient ouvert des milliers de bouteilles de vin au cours de leur carrière, Marlvin, Joseph et Pardon ne savaient pas grand-chose du liège avant de visiter Amorim. Leur séjour au Portugal, qui comprenait une visite de l'usine de liège Amorim et de la Maison du patrimoine, ainsi qu'un contact étroit avec l'équipe Amorim, a été formateur.

“La visite chez Amorim m’a ouvert les yeux, j’ai compris”, résume Marlvin. “Par exemple, la durabilité : il faut des années pour obtenir un bouchon”.

La question de la durabilité, inhérente au liège, est vitale pour les sommelières, qui sont très sensibles à l'équilibre entre les trois “P” - personnes, planète et profit - que recherchent les entreprises conscientes et responsables. Après avoir appris à connaître le liège de l'intérieur, il ne reste plus beaucoup de doutes. Comme l'explique Pardon : “En fin de compte, ce que nous voulons pour nos clients, c'est avoir le meilleur produit possible, et nous allons donc chercher des bouchons naturels plutôt que d'autres. Parce que c'est une tradition, la clientèle s'attend aussi à la qualité, elle associe aussi la qualité au liège”.

Pour en revenir à leurs projets - ils sont tous dans le monde du vin, en tant que producteurs, en Afrique du Sud et en Europe - les fabuleux sommelières continuent à donner un exemple d'espoir et de dépassement dans le monde entier. Fidèles à leurs racines, à leur culture et à l'endroit où ils se sentent chez eux, ils établissent, dans le cadre de leurs projets personnels, une relation solide avec la communauté, en la responsabilisant et en la sensibilisant grâce au pouvoir de l'éducation, dans le monde du vin et au-delà.

“La vie est ce que nous en faisons. Il y a tant d'immigrés dans le monde. Nous ne devons pas attendre que quelqu'un nous élève”, déclare Joseph. “Nous devons utiliser les ressources dont nous disposons pour améliorer notre vie. Lorsque je suis allé en Afrique du Sud, je ne connaissais rien au vin, mais j'ai séjourné dans une région viticole où j'étais entouré de vignobles. J'étais très curieux d'en savoir plus sur les vignobles, sur les vins, et j'en ai fait mon métier. Ce n'est donc peut-être pas seulement le vin (...), c'est peut-être n'importe quoi. Les gens devraient utiliser ce qui se trouve à côté d'eux pour changer leur vie”.



**L'analyse du cycle
de vie réalisée par
PricewaterhouseCoopers
confirme que les bouchons
de liège ont un impact
environnemental inférieur à
celui des bouchons artificiels**

Une récente analyse du cycle de vie (ACV) réalisée par PwC, à la demande de Corticeira Amorim, a fourni des informations approfondies sur l'impact environnemental des différents types de bouchons, démontrant que les bouchons de liège ont un impact nettement inférieur à celui des bouchons à vis ou des bouchons en plastique.

La solide performance du liège sur le marché des bouchons de vin est soutenue par la prise de conscience croissante des consommateurs et des établissements vinicoles qu'il s'agit de la solution la plus respectueuse de l'environnement.

Les clients soucieux de l'environnement sont très attentifs aux données relatives à l'impact environnemental de tous les éléments utilisés dans l'emballage des vins.

PwC réalise des analyses du cycle de vie pour l'ensemble des activités industrielles, car les entreprises cherchent à valoriser leurs produits en comparant leurs performances à celles de leurs concurrents et en améliorant ainsi leur durabilité.

La nouvelle ACV fait suite à une série d'études commandées par Amorim qui fournissent des données concrètes sur le bilan carbone négatif de chacun de ses bouchons.

Cette étude fournit des données comparatives qui démontrent pourquoi les bouchons de liège sont plus performants que les bouchons à vis et les bouchons en plastique.

Comprenant sept indicateurs, l'ACV a adopté une approche "du berceau à la tombe" pour comparer les bouchons en liège naturel produits par Corticeira Amorim avec les bouchons à vis et les bouchons en plastique typiques.

L'étude a analysé sept indicateurs, parmi lesquels les bouchons de liège sont nettement plus performants que les bouchons artificiels pour cinq indicateurs, notamment en termes de consommation d'énergie non renouvelable et d'émission de gaz à effet de serre.

Consommation d'énergie non renouvelable - Les capsules à vis et les bouchons en plastique ont une consommation d'énergie non renouvelable nettement plus élevée que les bouchons en liège, principalement en raison de l'énergie consommée pour la production des matières premières.

Émissions de gaz à effet de serre - Les capsules à vis sont associées aux émissions de gaz à effet de serre les plus élevées, suivies par les bouchons en plastique. Les émissions associées aux bouchons de liège sont nettement plus faibles, principalement en raison de l'absorption de carbone pendant la croissance de l'arbre à liège.

Consommation d'eau - Les bouchons en plastique ont enregistré la consommation d'eau la plus élevée des trois fermetures, surtout pendant la phase de production. Au cours de la phase d'embouteillage, les bouchons en liège et en plastique ont une consommation d'eau plus élevée, associée à l'utilisation de couvercles en PVC.

Production de déchets solides - Les capsules à vis sont les plus gros producteurs de déchets solides, suivies par les bouchons en plastique et les bouchons en liège.

Contribution à l'acidification de l'atmosphère - Les capsules à vis sont celles qui contribuent le plus à l'acidification de l'atmosphère, suivies par les bouchons de liège et les bouchons en plastique. La principale source d'acidification atmosphérique est la phase de production, en particulier pour les capsules à vis (99 %).

Contribution à l'eutrophisation des eaux de surface - Les bouchons en plastique sont ceux qui contribuent le plus à l'eutrophisation de l'eau, suivis par les capsules à vis et enfin par les bouchons en liège (principalement en raison de l'embouteillage).

Contribution à la formation d'oxydants photochimiques - Les bouchons en plastique sont de loin ceux qui contribuent le plus à la formation d'oxydants photochimiques, suivis des capsules à vis, avec un impact beaucoup plus faible associé aux bouchons de liège.

Globalement, l'étape de production est la principale source d'impacts environnementaux négatifs pour chaque indicateur, particulièrement marquée pour les capsules à vis et les bouchons en plastique.

L'un des objectifs d'Amorim en commandant l'ACV était d'identifier les stratégies possibles pour améliorer encore la performance environnementale supérieure des bouchons de liège.

L'étude a identifié deux solutions possibles : renoncer aux capsules en PVC, qui sont responsables de 70 % des émissions associées (mais qui dépendent des exigences de la cave en matière d'emballage) et continuer à développer le recyclage des bouchons de liège. Cette démarche s'inscrit dans la continuité des programmes de recyclage de l'entreprise, qui ont atteint leur niveau le plus élevé.

Avant tout, ce nouveau rapport fournit aux clients d'Amorim des informations plus approfondies, en complément des données existantes sur le bilan carbone négatif de la gamme complète de bouchons de la société, et souligne le fait que le liège est la solution la plus respectueuse de l'environnement et qu'il joue donc un rôle clé dans la promotion d'une croissance durable pour les établissements vinicoles.



Informations complémentaires sur le potentiel de séquestration du carbone

Waitrose & Partners a remporté le prix spécial Amorim lors des Drinks Business Awards

Lors de l'édition 2023 des Drinks Business Green Awards, Waitrose & Partners a remporté le prix spécial Amorim.

Amorim a sponsorisé les prix depuis 2012, y compris un prix dédié au développement durable lancé en 2022. En 2023, Amorim a parrainé trois prix distincts - le prix spécial Amorim, le prix du développement durable Amorim et le prix de la biodiversité Amorim - qui ont été remportés respectivement par Waitrose & Partners, Lungarotti et Château Léoube.

Les prix ont été annoncés lors d'une somptueuse cérémonie qui s'est tenue à Londres le 5 décembre 2023.

Le jury du prix spécial Amorim a souligné la façon dont la nouvelle gamme de vins Loved & Found de Waitrose & Partners a supprimé les emballages en plastique, tout en adoptant un bouchon en liège certifié FSC®, qui permet de réduire les émissions de gaz à effet de serre.



L'initiative novatrice du détaillant a été saluée par Carlos de Jesus, directeur de la communication d'Amorim, pour sa "cohérence" dans la réponse apportée aux préoccupations environnementales.

De nombreuses chaînes de supermarchés britanniques vendent des vins scellés par des bouchons artificiels, dont la production génère du dioxyde de carbone. L'engagement renforcé de Waitrose en faveur de l'utilisation de bouchons qui réduisent les émissions de carbone marque un changement important. L'équipe d'approvisionnement du détaillant a déclaré que les progrès réalisés dans le contrôle de la qualité des bouchons signifient que le TCA a été efficacement vaincu et que les avantages du liège sont désormais accessibles au commerce du vin dans tous les segments de prix.

Carlos de Jesus estime que la gamme de vins Loved & Found témoigne de l'évolution des attitudes à l'égard du liège dans le commerce du vin au Royaume-Uni, à mesure que les progrès technologiques et l'importance accrue accordée à la durabilité orientent les choix des détaillants : "Elle témoigne du type de leadership qui permet de faire bouger les choses.

Le prix Amorim de la durabilité a été attribué à la société vinicole italienne Lungarotti, tandis que Spier Wines (Afrique du Sud) et le Domaine Lafage (France) ont reçu des félicitations

Le jury de ce prix a déclaré à propos de Lungarotti que "malgré sa petite taille, l'entreprise a séduit les juges par ses nombreuses initiatives durables. En effet, elle a été félicitée pour avoir maintenu à elle seule la cohésion de la communauté agricole en Ombrie".

Lungarotti a adopté une approche de la durabilité basée sur quatre piliers : Campagne, Cave, Culture et Communauté.

Les pratiques mises en œuvre dans le cadre de ces quatre piliers comprennent la gestion rationnelle des sols, l'agriculture régénérative et le désherbage mécanique, l'emballage durable et les panneaux photovoltaïques, la collaboration avec les universités et la recherche d'un équilibre entre vie professionnelle et vie privée pour les travailleurs et les partenaires.



Le prix Amorim de la biodiversité a été attribué au domaine viticole français Château Léoube, tandis que le domaine viticole chilien Viña Maquis a reçu une mention élogieuse.

Le Château Léoube est un domaine viticole, une oliveraie et un restaurant biologiques qui s'étendent sur quatre kilomètres de côte méditerranéenne. Il est considéré comme l'un des vignobles biologiques les plus durables d'Europe.

Le jury a déclaré que le Château Léoube est "un domaine viticole provençal qui a fait tout son possible pour accroître la richesse des espèces dans ses vignobles et au-delà, y compris en ré-ensauvageant de vastes étendues de son domaine".

Amorim Cork triple sa capacité de production installée de bouchons Xpür®

La technologie révolutionnaire Xpür® d'Amorim Cork a été lancée en janvier 2021 et l'entreprise a triplé sa capacité de production installée, ce qui lui permet de produire plus d'un milliard de bouchons Xpür® par an.

Ce développement permet à Amorim Cork de répondre à la demande croissante des producteurs de vin du monde entier pour les bouchons microgranulés les plus modernes du monde.

Xpür® utilise la technologie de pointe du CO₂ supercritique pour extraire les composés volatils du liège et éliminer toutes les molécules susceptibles de dégager des arômes et des saveurs indésirables dans le vin.

Les technologies d'extraction par CO₂ supercritique ont été introduites pour la première fois au début des années 1960 et sont traditionnellement appliquées à un large éventail d'industries alimentaires, notamment le thé, le café, l'extraction du houblon, les épices et de nombreux produits naturels. Ces technologies ont commencé à être appliquées à l'industrie du liège dans les années 2000.

Xpür® est considérée comme la technologie d'extraction supercritique la plus efficace et la plus durable de l'industrie alimentaire. Elle ne consomme que 25 % de l'énergie et 10 % du CO₂ nécessaires auparavant, tout en réduisant le cycle de production à 4 heures.

Grâce à leur faible pourcentage de liant et à l'absence d'additifs plastiques présents dans les bouchons techniques concurrents, les bouchons Xpür® et Qork® incorporent 98% de liège en volume, sont sensoriellement neutres et sont exempts de molécules provoquant des altérations organoleptiques, dont le TCA (relargable $\leq 0,3$ ng/L).

Selon Paulo Lopes, responsable du processus de développement et d'innovation d'Amorim associé à cette technologie, "Xpür® et Qork® présentent également de faibles taux de transmission d'oxygène, ce qui, associé à une plus grande neutralité sensorielle, en fait une excellente solution pour préserver le profil aromatique du vin dans la bouteille".

Les liants utilisés dans les bouchons Qork® sont exclusivement constitués de polyols végétaux, renforçant ainsi la qualité et la durabilité de ce produit. Grâce à une formulation exclusive, les bouchons Xpür® et Qork® garantissent également un comportement physico-mécanique conforme à la durée de conservation du vin, optimisant ainsi l'expérience du consommateur grâce à une extraction confortable.



Amorim Cork a organisé une table ronde avec Waitrose & Partners à l'occasion de Wine Paris 2024

Dans le cadre de La Wine Tech Perspectives à Wine Paris 2024, Amorim Cork a organisé le 12 février une table ronde avec Waitrose & Partners sur le thème : "Comment Waitrose rend-il ses rayons de vin plus durables ?"

Le jury a suivi de près l'attribution du prix spécial Amorim à Waitrose pour sa gamme de vins Loved & Found, lors des Drinks Business Green Awards.

Barry Dick MW, responsable de l'approvisionnement et du développement durable chez Waitrose, s'est joint à Clem Yates MW, consultant en vin basé au Royaume-Uni, et à Carlos de Jesus, d'Amorim, pour expliquer comment le choix de vins scellés avec de vrais bouchons permet de réduire l'empreinte carbone, et comment la décision de Waitrose d'éliminer les capsules sur sa gamme de vins de marque propre Loved & Found a permis de réduire davantage leur impact sur l'environnement.

La table ronde s'est également penchée sur la manière de développer des marques de vin dotées d'une stratégie cohérente en matière de durabilité, tout en favorisant les capacités d'exportation et en répondant aux besoins changeants des consommateurs.

Les participants ont parlé de la demande croissante de bouchons en liège parmi les marques de vin, motivée par des facteurs de qualité et de durabilité, qui a récemment conduit deux embouteilleurs de vin en vrac britanniques - Encirc Beverages et Broadland Drinks - à installer des lignes d'embouteillage capables de sceller les vins avec des bouchons en liège, en complément des lignes existantes équipées de capsules à vis.

Dans une interview accordée à Drinks Business après l'événement, Carlos de Jesus a déclaré qu'alors que les bouchons en plastique ont enregistré un déclin marqué, la demande de bouchons en liège ne cesse d'augmenter. Environ 13,2 milliards de bouchons de liège sont vendus chaque année dans le monde, contre moins de 6 milliards de capsules à vis et des bouchons en plastique qui tendent vers zéro.

Clem Yates explique que les détaillants britanniques reviennent au bouchon de liège pour des raisons de durabilité, et que le développement d'une nouvelle technologie a permis d'éliminer le risque d'altération par le TCA.

Barry Dick a souligné que les clients de Waitrose accordent de plus en plus d'importance aux vins bouchés en liège en raison de leur caractère durable.



WAITROSE
& PARTNERS

Amorim Cork a organisé un événement avec ses clients au Château Olivier

A l'occasion du 3ème anniversaire du lancement des technologies Naturity® et Xpür®, respectivement pour les bouchons naturels et micro-granulés, Amorim Cork a récemment organisé un événement au Château Olivier en France.

L'objectif était de sensibiliser les clients à ces nouvelles technologies, en démontrant leur potentiel et leur valeur ajoutée dans la gamme complète de bouchons de liège de l'entreprise.

En décembre 2023, Amorim France a organisé au Château Olivier une dégustation comparative inédite entre les vins bouchés avec ses bouchons et les solutions proposées par la concurrence.

La présentation, assurée par Paulo Lopes, directeur R&D d'Amorim Cork, a mis en évidence l'impact gustatif et aromatique des bouchons Naturity® et Xpür® par rapport aux bouchons artificiels. L'événement a surtout révélé la capacité des bouchons Naturity® et Xpür® à respecter le travail des vignerons et la nécessité d'adopter une approche personnalisée lors du choix d'un bouchon en fonction de chaque vin.

Sur la base d'une analyse technique et d'une dégustation, Paulo Lopes a présenté les nouveaux bouchons de liège microgranulés Xpür® et Qork®, traités avec la technologie du CO₂ supercritique, qui ont été mis à l'honneur lors de cet événement.

Paulo Lopes a expliqué que ces bouchons permettent de "préserver la fraîcheur fruitée et aromatique" et "l'équilibre organoleptique dans le temps". Il a présenté trois vins mis en bouteille au même moment (un muscat d'Alsace, un chardonnay de Bourgogne et un vin rouge d'assemblage du Portugal), mais qui ont été fermés avec deux bouchons différents : l'un fourni par Amorim et l'autre d'un concurrent, d'une gamme similaire, stocké pendant 12 à 48 mois. Après ces périodes, les bouteilles présentaient des concentrations différentes de certains composés aromatiques et, dans le cas des bouchons de liège micro-granulés d'Amorim, l'intensité globale des composés aromatiques positifs était plus nette.

Les bouchons Amorim garantissent une neutralité sensorielle accrue, offrent une performance TCA non détectable (c'est-à-dire inférieure au seuil de détection) et éliminent les molécules volatiles, semi-volatiles et certaines molécules phénoliques.

Franck Autard, directeur général d'Amorim France, ajoute : "En moyenne, les bouchons de nos concurrents contiennent 60 % de liège et 40 % d'autres éléments, dont des microsphères, contrairement à nos bouchons microgranulés qui incorporent au moins 82 % de liège en poids".

En plus de renforcer la relation avec les clients, ce type d'événement permet de renforcer l'importance du choix du bouchon et son impact sur l'évolution du vin. C'est un modèle qui sera reproduit dans de nouveaux lieux tout au long de l'année 2024.





EcoBouchon, en France, est le champion du monde du recyclage du liège

Dans le cadre de sa stratégie d'économie circulaire, Amorim a mis en place des programmes de recyclage des bouchons de liège dans différents pays - France, Italie, Espagne, Portugal, États-Unis ou Afrique du Sud. Globalement, Amorim Cork et ses filiales sont les plus grands recycleurs de bouchons de liège au monde.

La France détient le record en volume et en nombre de bouchons collectés et recyclés, grâce au programme EcoBouchon, lancé en 2010.

Le programme d'Amorim France est soutenu par la Fédération Française du Liège et par l'implication active des associations, faisant de la France le premier recycleur de liège au monde - avec 517 millions de bouchons de liège collectés et recyclés à ce jour, ce qui équivaut à plus de 2 000 tonnes de liège et avec plus de 600 000 euros donnés à des initiatives de recherche menées par 50 associations.

Les partenaires actuels sont NICOLAS, Agir Cancer Gironde, France Cancer, Bonheur Corks et Handi'Chiens.

Grâce au programme EcoBouchon, 8 900 chênes-lièges ont été plantés sur plus de 17,8 hectares de forêts dans les Pyrénées-Orientales.

Environ 350 à 380 tonnes de bouchons de liège ont été collectées et recyclées en France rien qu'en 2023, dont plus de 55 % (204 tonnes) par Amorim. L'entreprise souhaite désormais renforcer ses partenariats dans toute la France.

Le programme EcoBouchon affiche un bilan extrêmement impressionnant : plus de 65 % du volume des bouchons de liège recyclés contribuent directement à aider la recherche médicale ou à lutter contre les handicaps.

Les listes des points de collecte sont mises à jour régulièrement sur les sites EcoBouchon.com et Planeteliège.com. Les bouchons collectés sont ensuite transportés vers le site de recyclage d'Amorim Cork, où ils sont transformés en granulés. Plus de 1000 palettes ont été expédiées au Portugal en 2023.

Franck Autard, Directeur Général d'Amorim France, précise que "le recyclage de nos bouchons est un enjeu majeur, et nous n'en sommes qu'au début. En effet, si Amorim n'avait pas pris l'initiative de créer cette filière de recyclage, le liège aurait été envoyé en décharge, ce qui est dommage quand on sait qu'il n'y a rien de plus naturel et écologique qu'un bouchon de liège (nos bouchons de liège ont un bilan carbone allant de -288Gr à -564Gr de CO₂ par bouchon). Aujourd'hui, l'enjeu est de multiplier les points de collecte et de les structurer, afin que chacun puisse avoir ces collecteurs de bouchons près de chez soi."

Le liège recyclé est utilisé dans de nombreux produits à haute valeur ajoutée, tels que les panneaux isolants, la mode, le design, les produits acoustiques, les joints, l'aérospatiale (protection thermique des navettes spatiales), le secteur automobile (joints de moteur, de transmission et de soupape), la construction (matériaux d'isolation acoustique) ou la création de grandes infrastructures (par exemple, équipements de contrôle des vibrations pour les routes, les ponts et les chemins de fer). Ces nouvelles applications permettent non seulement de réduire les déchets, mais aussi de donner une nouvelle vie au liège, en prolongeant son cycle de vie et en contribuant à un monde plus durable.

96 % des meilleurs vins espagnols sont bouchés en liège

Une récente étude sur les bouchons de vin réalisée par le laboratoire Cork Center de la Fondation de l'Institut Catalan du Liège a confirmé que 96% des 100 vins ayant le meilleur rapport qualité-prix du Guide Peñin 2023 sont bouchés avec des bouchons de liège. Les 4 % restants sont bouchés avec une capsule à vis (2 %), un bouchon synthétique (1 %) et un bouchon en verre (1 %). Sur les 100 vins référencés dans le guide, 63 % sont des vins tranquilles, 34 % des vins fortifiés, doux et aromatiques et 3 % des vins mousseux.

Parmi les vins tranquilles, 98% sont bouchés en liège, dont 77% avec des bouchons en liège naturel. 91% des vins doux, aromatiques et généreux optent également pour le bouchon de liège, ce qui démontre la qualité d'étanchéité inégalée de cette solution.

Le prix moyen des bouteilles de vin référencées dans la liste des 100 meilleurs vins de qualité du Guide Peñin est de 13,40 euros, tandis que celles qui sont fermées par un bouchon de liège naturel ont un prix moyen de 14,90 euros.

Pour les vins tranquilles, le prix moyen des bouteilles est de 13,80 euros et de 14,70 euros pour les bouteilles fermées par un bouchon de liège naturel. Les bouteilles munies d'un bouchon artificiel ont un prix moyen de 12,80 euros, ce qui signifie que les vins munis d'un bouchon en liège naturel ont un prix supérieur d'environ 2 euros (15 % de plus).

L'étude confirme la prime de prix associée aux bouchons de liège et leur impact sur la perception des consommateurs, tout en démontrant que les viticulteurs ont confiance dans le rôle actif que joue le liège dans l'évolution de leurs vins.

Amorim Cork participe à la 10ème édition du Salon des Outsiders

En novembre, Amorim Cork a participé à la 10e édition du Salon des Outsiders, à Paris, dans le sillage du partenariat établi début 2023 entre Amorim et Les Rencontres Jean-Marc Quarin - l'un des rendez-vous les plus exclusifs de la filière vin.

Basé à Bordeaux, Jean-Marc Quarin est l'un des éducateurs et critiques de vin les plus renommés au monde. Il dirige le site Internet Quarin.com et la lettre d'information Carnets de Dégustations.

Les professionnels du vin, les médias et les représentants des principaux domaines viticoles en France et à l'étranger ont assisté au salon.

Paulo Lopes, directeur R&D d'Amorim Cork, a fait une présentation lors de l'événement intitulé "Cork - Noble and Durable by Nature", qui a commencé par un aperçu des activités de l'entreprise, des références en matière de durabilité du liège et du bilan carbone négatif des bouchons d'Amorim.



Il a ensuite expliqué comment les bouchons en liège ont connu la plus forte croissance de leur part de marché depuis 2009, avec une croissance plus lente enregistrée par les capsules à vis et un effondrement de la demande pour les bouchons en plastique.

La solide performance du marché du liège a été soutenue par d'importants investissements en R&D et Paulo Lopes a parlé des dernières innovations pour vaincre le TCA, y compris NDtech®, Naturity® et Xpur®. La mise en œuvre de mesures de contrôle de la qualité depuis 2002 a permis de réduire de 99 % le TCA, qui appartient désormais au passé.

Enfin, la présentation s'est concentrée sur la manière dont les bouchons de liège influencent l'évolution du vin dans la bouteille, en raison de facteurs tels que les composés phénoliques et le taux de transmission de l'oxygène, encore affiné par la technologie BeeW® d'Amorim Cork.

Les données confirment que les bouchons naturels préservent les arômes de fruits et de fleurs et contribuent à des vins plus complexes, plus ronds et plus élégants.

La présentation s'est achevée sur l'affirmation que le choix du bon bouchon est la dernière et la plus importante décision prise par l'œnologue, les différents types de bouchons convenant le mieux aux différents vins.

La prochaine édition du Salon des Outsiders se tiendra à Paris, du 14 au 16 novembre 2024 et Amorim Cork est déjà confirmé comme contributeur actif de ce nouvel événement.

Amorim Cork organise un séminaire sur les bouchons de vin mousseux en Espagne

Francisco Campos, d'Amorim Cork, a fait une présentation technique sur les bouchons de liège pour vins effervescents à la Bodega Dominio de la Vega, à Requena, près de Valence.

Francisco Campos a rejoint Amorim Cork en 2020, où il est en charge des projets de recherche et développement pour les bouchons de liège des vins effervescents. Œnologue et professeur, Francisco Campos est titulaire d'un doctorat en biotechnologie de l'École de biotechnologie de l'Université catholique portugaise et a été directeur de l'Agence de recherche et de développement de ViniPortugal entre 2005 et 2006.

La présentation a porté sur les procédures de contrôle de la qualité et la technologie utilisée pour produire des bouchons pour vins mousseux, en mettant l'accent sur des concepts de vinification tels que la performance sensorielle, la désorption des composés du liège, la cinétique de l'oxygène et la rétention du CO₂.

Les bouchons pour vins mousseux doivent résister à la pression du vin mousseux, tout en étant facilement extractibles, de manière contrôlée, et en préservant le profil sensoriel du vin.

La présentation a mis en évidence les procédures rigoureuses de contrôle de la qualité mises en œuvre pour garantir que les bouchons répondent à ces exigences.

Elle a également mis en évidence les procédures d'Amorim visant à éliminer le TCA de ses bouchons, y compris les technologies telles que R.O.S.A., Super R.O.S.A, NDtech® et CorkNova pour les disques de liège, qui sont encore renforcées par l'analyse de 48 500 échantillons/mois par SPME-GC-MS/ECD.

La présentation a également expliqué comment les vins mousseux fermés par les bouchons Amorim avec deux disques de liège naturel ont une bien meilleure performance, en termes de rétention du CO₂ et de préservation des arômes distinctifs du vin, que les bouchons micro-granulés.

Francisco Campos a conclu en montrant que le vin mousseux conserve davantage de saveur lorsque le tirage est effectué sous bouchon de liège, par rapport à l'utilisation de capsules.

L'événement comprenait également une dégustation commentée à l'aveugle, qui a permis de renforcer l'impact du bouchage, en tant que dernier acte œnologique, sur les performances physico-mécaniques et sensorielles du vin mousseux. Le séminaire s'est terminé par un déjeuner qui a favorisé la création de réseaux entre tous les participants, démontrant ainsi le rôle important que joue ce type d'événement dans le travail des vignerons.



Amorim Cork sponsorise les prix Revista de Vinhos et Revista Grandes Escolhas

Amorim Cork est le sponsor officiel des prix du vin les plus prestigieux du Portugal.

Les prix Best of the Year, attribués par le magazine Revista de Vinhos, ont été annoncés lors d'une cérémonie de remise des prix qui s'est tenue en février au centre de conférence Alfândega, à Porto.

Parmi les principaux lauréats, un hommage a été rendu à João Portugal Ramos, Juan Carlos Escotet a été élu personnalité de l'année dans le domaine du vin, Luís Cabral de Almeida vigneron de l'année, João Rodrigues a été déclaré personnalité de l'année dans le domaine de la gastronomie et João Roquette personnalité de l'année au Brésil.

Le Czar 2014, une liqueur des Açores, a remporté le prix du vin de l'année. Le prix du producteur de l'année a été décerné à la Quinta da Alorna, tandis que Barbeito a remporté le prix du producteur de vin fortifié de l'année. Le producteur de révélations de l'année a été attribué à la Azores Wine Company, basée à Pico, aux Açores.

Parmi les autres lauréats figurent Falua en tant qu'entreprise de l'année, Muralhas de Monção en tant que marque de l'année et Luís Cabral de Almeida de Sogrape en tant que viticulteur de l'année.

Le magazine Revista Grandes Escolhas a décerné ses prix "Best of the Year" lors d'une cérémonie qui s'est tenue au centre de conférence d'Estoril en mars.



©Revista Grandes Escolhas



©Revista de Vinhos/ Essência Company

Les cinq meilleurs vins de 2023, sponsorisés par Amorim Cork, ont été attribués à "Murganheira Assemblage Távora-Varosa Grande Reserva Sparkling white 2006", pour le meilleur vin mousseux, "Bacalhã 1931 Vinhas Velhas", pour le meilleur vin blanc, "Quanta Terra Phenomena", pour le meilleur vin rosé, "Quinta do Crasto Vinha Maria Teresa, Douro rouge 2019", pour le meilleur vin rouge, et "Dalva, 50-year Tawny Port", pour le meilleur vin fortifié.

Outre les prix principaux, des prix ont été décernés aux 30 meilleurs vins de 2023, ainsi que 20 trophées Grandes Escolhas, dont le prix Restaurant World Cuisine, parrainé par le domaine Quinta Nova d'Amorim, attribué à Soão, la célèbre taverne asiatique de Lisbonne.

Amorim Wine Vision remporte le prix du meilleur support de communication aux Iter Vitis Awards

Amorim Wine Vision, une nouvelle revue lancée par Amorim Cork Italia en 2023, a remporté le prix du meilleur outil de communication œnotouristique lors des 2023 Iter Vitis Awards.

La cérémonie de remise des prix Iter Vitis Wine Routes in Europe 2023 s'est tenue le 27 octobre - Journée européenne du vin - à la Maison des Vins de Fronton, dans la région Occitanie, à l'invitation d'ITER Vitis France et de l'IVSO.

Depuis 2018, les Iter Vitis Awards encouragent les actions, les concepts, les engagements de structures publiques ou privées en Europe pour sauvegarder le patrimoine de la vigne et du vin et promouvoir un œnotourisme durable.

15 prix ont été décernés sur la base des valeurs démocratiques défendues par le programme des itinéraires culturels du Conseil de l'Europe.

Amorim Wine Vision est publié par Amorim Cork Italia, en collaboration avec son partenaire média, Wine Meridian.

Il s'agit d'un réseau consacré aux questions techniques et actuelles liées au vin, dont les pionniers sont des entrepreneurs et des gestionnaires.

Le projet sert d'observatoire "hors des sentiers battus" qui se concentrera sur les entretiens, l'analyse et les opinions des professionnels du secteur vitivinicole, en mettant l'accent sur les expériences directes et concrètes et sur la dimension interne des entreprises.

Il comprend des entretiens mensuels avec des professionnels de haut niveau, qui sont également diffusés sur les pages en ligne de Wine Meridian.

Deux numéros du magazine Amorim Wine Vision ont été publiés à ce jour, comprenant des entretiens avec António Amorim, président-directeur général de Corticeira Amorim; Riccardo Cotarella, président d'Assoenologi; Piero Antinori, propriétaire de Marchesi Antinori Spa; Marina Cvetic, de Masciarelli Tenute Agricole; Lulie Halstead, experte en marketing du vin; Filippo Bartolotta, sommelier et globe-trotter; et Stevie Kim, directeur général de Vinitaly International.

La cérémonie de remise des prix Iter Vitis comprenait également l'assemblée générale d'Iter Vitis, plusieurs rapports sur l'état de l'art dans les pays membres et la signature d'un accord avec le réseau REMCI. Des représentants de l'Azerbaïdjan, de la Bosnie-Herzégovine, de la Croatie, de l'Espagne, de la France, de la Géorgie, d'Israël, de l'Italie, du Liban, de la Moldavie, du Portugal et de l'Ukraine étaient présents.



CE QUI SE PASSE CHEZ AMORIM CORK

1 Dennis Tonon, directeur industriel adjoint d'Amorim Cork Italia, a remporté le Positive Leadership Award 2023

2 Fête de Noël

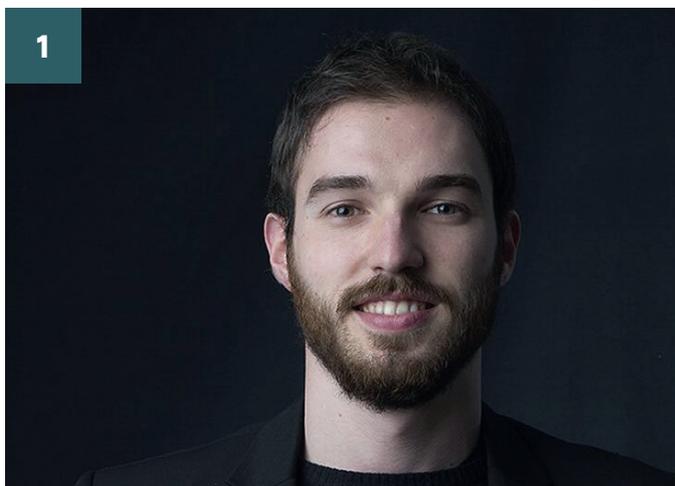
3 Plantation de chênes-lièges

4 Amorim em Movimento

5 Visite de journalistes italiens

6 Unified

1



2



3



4



5



6



Naturity

by Amorim Cork



La technologie anti-TCA la plus naturelle et la plus performante au monde pour les bouchons de liège naturel.

Inspirés par les propriétés extraordinaires du liège, nous avons créé Naturity®, un procédé entièrement naturel qui élimine le TCA et les composés volatils responsables de déviations sensorielles des bouchons de liège naturel. Développé par la NOVA School of Science and Technology et Amorim Cork, Naturity® est une technologie révolutionnaire. Grâce à ce processus innovant qui combine des paramètres précis de pression, de température, d'eau purifiée et de temps, nous sommes désormais en mesure de séparer les molécules de TCA de la structure cellulaire des bouchons de liège naturel, sans altérer les caractéristiques uniques et naturelles du liège.

Instagram icon amorim_france

amorimcork.com

AMORIM CORK



Informations complémentaires
sur le potentiel de séquestration du carbone