

# BARK to BOTTLE

#53 JUNIO '25

## Huella de carbono

AMORIM CORK

---

# SUMARIO

---

- 3** Los tapones de corcho de Amorim Cork tienen huella de carbono negativa verificada según la norma ISO 14067
- 7** Amorim Cork destacó en ENOMAQ
- 9** Bee W® gana el premio a la innovación en ENOMAQ
- 10** Emiliana – Perseverancia y sostenibilidad
- 16** Vergelegen Wine Estate, Emiliana y Domaine Bousquet galardonados en los premios Drinks Business Green Awards
- 18** Plantando el futuro en la Herdade de Rio Frio
- 19** Amorim Top Series participa en una nueva edición de la Paris Packaging Week
- 20** Amorim Cork Italia celebra 25 años
- 24** Seis tendencias en el mundo del vino
- 26** Entrevista a António Rios de Amorim
- 30** Cork Collective: Se lanza el primer programa de reciclaje de tapones de corcho de Nueva York

# LOS TAPONES DE CORCHO DE AMORIM CORK TIENEN HUELLA DE CARBONO NEGATIVA VERIFICADA SEGÚN LA NORMA ISO 14067

En conformidad con las directrices europeas y los objetivos del Pacto Verde Europeo, Amorim Cork ha divulgado la huella de carbono de nueve de sus productos, verificada por una entidad externa, lo que refuerza el rigor y la transparencia.



En un compromiso constante con la credibilidad y la transparencia, Amorim Cork acaba de divulgar los resultados de la huella de carbono de nueve de sus productos, tras un proceso progresivo y conforme a la norma ISO 14067. Esta norma, prevista en el reglamento europeo «Green Deal», introduce una mayor estandarización en los modelos de comunicación sobre sostenibilidad, lo que permite una mayor uniformidad y coherencia.

# Credibilidad

La norma ISO 14067, «Gestión medioambiental - Huella de carbono de los productos», se centra en evaluar y comunicar la cantidad de gases de efecto invernadero (GEI) liberados durante el ciclo de vida de un producto. Entre esos gases figuran el dióxido de carbono (CO<sub>2</sub>), el metano (CH<sub>4</sub>), el óxido nitroso (N<sub>2</sub>O) y otros, que contribuyen al calentamiento global y al cambio climático.

La norma proporciona un marco estándar para calcular la huella de carbono de un producto, desde la extracción de las materias primas hasta su eliminación final, pasando por todas las etapas intermedias como la fabricación, el transporte y el uso.

Para alcanzar este objetivo, reforzando el rigor y la transparencia de sus prácticas de sostenibilidad, y extendiendo gradualmente este compromiso a toda su cartera de productos, Amorim Cork decidió internalizar el proceso de análisis, y adquirió un software que le permite calcular la huella de carbono de cada tapón basándose en la norma ISO 14067. Estos estudios adoptan un enfoque «de la cuna a la puerta» y son verificados por una organización externa, lo que garantiza total independencia y transparencia en la metodología utilizada para calcular la huella de carbono de los productos.

Esta decisión responde a la rápida evolución del mercado y a la actualización de la legislación, cada vez más estricta y rigurosa a la hora de exigir a las empresas información fiable y rastreable sobre sus políticas y prácticas de sostenibilidad. Como explica Ana Matos, responsable de Sistemas de Gestión y Mejora Continua de Amorim Cork, «lo que pretendemos es que la información sea técnicamente válida, fiable y, sobre todo, que se interprete como tal. No hay otra forma de conseguirlo más que disponer de un sello externo».

Entre las ventajas de implantar este sistema a nivel interno destacan la total autonomía y el control del proceso, lo que permite identificar puntos de mejora; la flexibilidad (estudio individualizado); y la posibilidad de realizar actualizaciones periódicas que permiten ahorrar tiempo. Amorim Cork ya contaba con estudios similares realizados por consultores externos de acuerdo con la norma ISO 14040/44, pero la adquisición de este software y la correspondiente inversión en formación permiten acceder a grandes cantidades de información más detallada en las distintas fases del proceso. «La internalización de estos estudios se traduce sin duda en un aumento de nuestro conocimiento, que podemos utilizar para mejorar nuestros procesos e incluso para comparar procesos dentro de la organización», explica Ana Matos.

# y Confianza

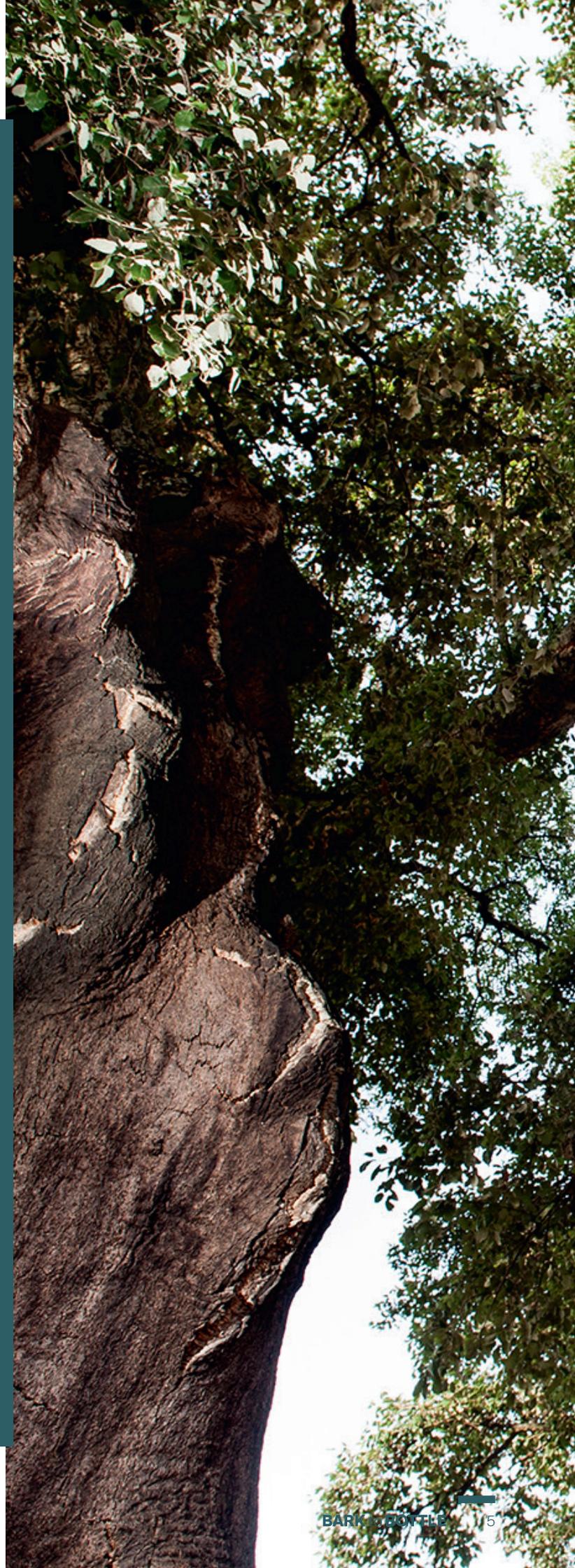
Los estudios internos, validados por una organización independiente, confirmaron la huella de carbono negativa de todas las familias de tapones de corcho de la cartera de Amorim Cork, desde el tapón de corcho natural Naturity® con una huella de -56,4g CO<sub>2</sub>/eq por tapón, hasta los tapones técnicos como Xpür® con -34,8g CO<sub>2</sub>/eq y Qork® con -36,3g CO<sub>2</sub>/eq por tapón, y el segmento de vinos espumosos con el tapón Spark® Top II con una huella de carbono de -54,6g CO<sub>2</sub>/eq por tapón.



***Esta evolución responde a las expectativas de los clientes, que desean cada vez más información rastreable y fiable.***

Ana Matos

Actualmente hay nueve estudios verificados externamente, todos ellos conformes con la norma ISO 14067, y hay otros en curso para cubrir toda la cartera de productos de Amorim Cork. “Esta evolución responde a las expectativas de los clientes, que desean cada vez más información rastreable y fiable”, resume Ana Matos.



# ¿POR QUÉ ES IMPORTANTE LA CERTIFICACIÓN ISO 14067?

Porque proporciona una orientación clara para gestionar la huella de carbono de los productos, y aporta beneficios tangibles tanto a las organizaciones como al medio ambiente. Entre otros aspectos diferenciadores, esta norma ofrece una metodología consistente para medir, informar y verificar la huella de carbono de los productos, totalmente acorde a la directiva europea contra el greenwashing, y permite contabilizar el secuestro de carbono asociado al suelo, lo que refuerza la relevancia de los suelos sanos para la biodiversidad, la retención de agua y el ciclo de nutrientes.

Por otra parte, refuerza la transparencia y la credibilidad, de acuerdo con las normas internacionales y basándose en una evaluación detallada y rigurosa de la huella de carbono de cada uno de sus tapones. Con la verificación externa de esta información, Amorim Cork puede identificar oportunidades de mejora y continuar reduciendo el impacto medioambiental de sus productos, optimizando la gestión de las materias primas y los procesos de producción, contribuyendo de forma positiva y coherente a una mayor protección del medio ambiente y mitigando los efectos del cambio climático.

# AMORIM CORK DESTACÓ EN ENOMAQ



Su participación en la 24ª edición de la Feria Internacional de Maquinaria, Tecnología y Equipamiento de Zaragoza fue galardonada con el premio a la innovación concedido a la tecnología Bee W® de Amorim Cork.

Amorim Cork volvió a estar presente en ENOMAQ, el evento más importante de maquinaria, tecnología y equipos para las industrias vitivinícola, oleícola y cervecera de España, donde presentó sus productos y avances tecnológicos.

La 24ª edición del certamen, que tuvo lugar entre el 11 y el 13 de febrero en Zaragoza, contó con la participación de cerca de 900 marcas de 30 países, y acogió a más de 28 000 visitantes. El evento puso de manifiesto las sinergias entre los tres sectores, pero también la especificidad de cada uno, en un contexto de «transformación sectorial», según las palabras de la organización.

Además de la gran exposición, que ocupó 48 600 m<sup>2</sup> distribuidos en cinco pabellones del recinto de la Feria de Zaragoza, y consolidó al certamen como plataforma internacional de referencia en innovación y excelencia en estos sectores, ENOMAQ fue también el escenario de más de 60 jornadas técnicas y actividades paralelas, con conferencias y mesas redondas, en un intenso programa que incluyó las tradicionales catas de vino.

Entre los temas tratados, hubo espacio para debatir en torno al sector vitivinícola y los cambios en los mercados de consumo, la entrada de la inteligencia artificial en este sector, y los nuevos modelos de gestión de los cultivos, entre muchos otros.



***Además  
de los tapones  
para vinos tranquilos,  
Amorim Cork aprovechó  
este evento único para  
presentar innovaciones  
en otros segmentos,  
tales como el tapón  
microgranulado para  
vinos espumosos,  
Spark One Xpür®***

El segundo día del evento contó con una gran afluencia de público y fue, sin duda, el más intenso en cuanto a networking y oportunidades de negocio. El stand de Amorim Cork presentó todos los segmentos de productos, prestando especial atención a las soluciones para vinos tranquilos, como el tratamiento de superficie más reciente e innovador para tapones naturales Bee W®, aplicable a los tapones NDtech® y Naturity®, así como la revolucionaria tecnología de fluidos supercríticos aplicada a los tapones Xpür® y Qork®, que despertó gran interés entre el público.

Además de los tapones para vinos tranquilos, Amorim Cork aprovechó este evento único para presentar innovaciones en otros segmentos, tales como el tapón microgranulado para vinos espumosos, Spark One Xpür®, y soluciones personalizadas para el segmento de bebidas espirituosas.

Tras tres días de evento, el balance es extremadamente positivo, y ENOMAQ se consolida como una feria de referencia para el sector, un punto de encuentro privilegiado para hacer negocios e compartir conocimientos.

# BEE W<sup>®</sup>

## GANA EL PREMIO A LA INNOVACIÓN EN ENOMAQ

El tratamiento de superficie Bee W<sup>®</sup> de Amorim Cork, una combinación inédita de cera de abeja y corcho, fue galardonado con el premio a la «Innovación Tecnológica» en ENOMAQ 2025.

Lanzado en 2024, Bee W<sup>®</sup> es un tratamiento de superficie biológico para tapones de corcho natural. Los biopolímeros utilizados en esta solución refuerzan las propiedades únicas del corcho, garantizando índices bajos y constantes de entrada de oxígeno, y mejorando la consistencia de los sabores y de los aromas del vino, algo especialmente importante para los vinos de guarda.

Reiterando su compromiso con la innovación, la sostenibilidad y el desarrollo de conocimientos técnicos, ENOMAQ concede anualmente premios en el Concurso de Mejoras e Innovaciones Tecnológicas. En esta edición, el jurado ha concedido 8 premios a la excelencia y 18 mejoras e innovaciones tecnológicas.

António Rios de Amorim ha declarado: “Este reconocimiento nos motiva a seguir mejorando y evolucionando, convencidos de que la innovación es el camino hacia un futuro más sostenible. Bee W<sup>®</sup>, en particular, combina lo mejor de la naturaleza con la tecnología más avanzada, y es un reflejo del esfuerzo continuo de Corticeira Amorim y de sus equipos por encontrar nuevas soluciones, preservando al mismo tiempo la conexión centenaria entre el corcho y el vino.”



PERSEVERANCIA Y SOSTENIBILIDAD

# EMILIANA



Ganadora del Premio Especial Amorim 2024 de los Green Awards, es una referencia indiscutible en el mundo de la viticultura ecológica, conocida por la excelencia de sus vinos y su inquebrantable compromiso con la sostenibilidad. Para la bodega chilena Emiliana, el futuro es orgánico, y en esta entrevista Cristian Rodríguez, director general, y Sebastián Tramón, director de sostenibilidad, explican por qué.

Son más de 1.000 hectáreas de viñedos tratados de forma orgánica y biodinámica, repartidos por los mejores valles vitivinícolas de Chile, puntos estratégicos donde el suelo, el clima, la topografía y la intervención humana se conjugan para producir algunos de los vinos orgánicos más soberbios del mundo. Creada a finales de los años 90 por una pareja de visionarios -Rafael y José Guisasti-, Emiliana nació con el objetivo de crear vinos de la más alta calidad con gran respeto por la naturaleza y las personas, mediante la conversión

de viñedos convencionales en viñedos 100% orgánicos y biodinámicos. Más de un cuarto de siglo después, con la sostenibilidad entendida como forma de vida, esa misión está plenamente cumplida, pero nunca definitivamente cerrada: es algo dinámico, como los viñedos donde todo empezó. Se declaran «ecológicos por convicción, por ideología y por amor» y trabajan e innovan cada día con el objetivo de reconectar a las personas con la naturaleza.



---

# LÍDER ECOLÓGICO

---

Con una extensa cartera que incluye algunos de los vinos chilenos más reconocidos a nivel mundial, Emiliana es el mayor exportador de vinos orgánicos de Chile (y está en el Top 10 de los mayores productores del país), con presencia en 60 países, y liderazgo en mercados clave del segmento de vinos orgánicos, como Dinamarca, Holanda, el Reino Unido, Brasil, Japón y Estados Unidos, entre otros. La empresa fue el primer productor chileno de vino en obtener la etiqueta Regenerative Organic Certified, que representa los más altos estándares mundiales en agricultura orgánica, con requisitos muy estrictos en materia de salud del suelo, bienestar animal y justicia social. Más recientemente, también obtuvo la reconocida certificación B Corp,



***Creo que la calidad tiene que estar no solo en el vino, sino en todos los insumos, sobre todo en el corcho, que es uno de los insumos que preserva, que es muy importante a la hora de elegir un tapón para preservar la calidad.***

*Cristian Rodríguez*





consolidando su posición como líder mundial en sostenibilidad, y sumándose a empresas que destacan por sus prácticas ejemplares en términos ambientales, sociales y económicos.

“Lo orgánico para nosotros es el puntapié inicial, o lo más importante, sabiendo que la sustentabilidad es mucho más amplia que esto, pero nosotros creemos que el orgánico es primordial al trabajar o estar en una industria que pertenece a la agricultura, que trabaja intensamente la tierra. Y por lo tanto todos nuestros requisitos para entrar a una certificación, es primero que todo lo orgánico, y después vamos más allá de lo orgánico, para hacer un poco más, y por lo tanto, cumplir con otros parámetros también de sustentabilidad.” resume Cristian Rodríguez, director general de Emiliana. Al compartir las mismas bases de sostenibilidad, la elección del corcho resulta natural para Emiliana: “Siempre decimos que no existimos si no es por la calidad de los vinos. Creo que la calidad tiene que estar no solo en el vino, sino en todos los insumos, sobre todo en el corcho, que es uno de los insumos que preserva, que es muy importante a la hora de elegir un tapón para preservar la calidad. Y en segundo lugar, nosotros siempre decimos en Emiliana que somos orgánicos. Es la segunda razón de existir. Creo que pasa también por la elección del corcho: primero es la calidad y en segundo la sustentabilidad,” explica Rodríguez.

---

## EL PRINCIPIO DE TODO

---

La base era ser orgánico y luego pasar a lo regenerativo. Empezaron este camino hace 25 años, centrándose en el principio de todo: el suelo. Por ello, Emiliana solo participa en certificaciones que tienen en cuenta lo ecológico de forma muy estricta y solo trabaja con certificaciones que hayan sido evaluadas de forma independiente por terceros, para aportar credibilidad al consumidor. Otra cuestión es la integralidad. Como explica Sebastián Tramón, Director de Sostenibilidad de Emiliana “No puedo

estar hablando de que tengo solamente paneles solares y por eso soy sustentable. Entonces, tienes que preocuparte de que las condiciones ambientales de producción sean sustentables, de que las condiciones de los colaboradores sean sustentables, de que las condiciones de las comunidades sean sustentables, de que el *packaging* sea sustentable. Por lo tanto, ahí también es muy relevante que tipo de corchos están utilizando etc. Es un desafío, pero finalmente la mirada tiene que ser transversal y (tener en cuenta) todos los elementos de la cadena de producción y de la cadena de suministro también.”



***(...) Agradecemos a Amorim por ayudarnos a visibilizar todo este tema.***

*Sebastián Tramón*

En la gestión de la sostenibilidad de la empresa, creada en 2014, trabajan once personas que se encargan de diseñar una estrategia innovadora. Cristian explica la visión transversal: “nosotros cuando decimos ‘el futuro orgánico’ creemos en un cambio cultural muy potente, que en el fondo tiene que ver con todo, tiene que ver con como uno se cuida, con la alimentación, con varias cosas, claramente es el punto de partida, tiene que ver con el uso de pesticidas, que creemos que son extremadamente dañinos para la agricultura”. Este cambio cultural empieza en el seno de la propia empresa, a través del intercambio de experiencias, prácticas y conocimientos, y se extiende a cada vino que lanzan al mercado, cosechando premio tras premio.

---

# EL MOMENTO DE LOS VINOS ORGÁNICOS

---

Cuando se creó Emiliana, explica Cristian Rodríguez, “no existía absolutamente nada” y los vinos orgánicos rara vez eran mencionados. Tras años de crecimiento sostenido, los vinos orgánicos están experimentando una fase de consolidación, y ya cubren el 20% de los viñedos en Europa, dice, lo que equivale a toda la superficie de viñedos en Chile. Pese al impacto del cambio climático, que plantea grandes retos a los productores orgánicos, que ya tienen que soportar costes más elevados, la tendencia, cree Rodríguez, es positiva: “hay previsiones de que el mercado de los vinos orgánicos se triplique para 2030. Las perspectivas son mucho mejores para los vinos orgánicos que para los no orgánicos”, opina.

La apuesta por los vinos orgánicos no implica necesariamente una visión de nicho. Como explica Tramón, “la escala a la que trabajamos nos permite demostrar que un proyecto se puede hacer a gran escala, y por lo tanto tener productos orgánicos en todo el portafolio, en distintos rangos de precio y hacer que el orgánico sea cotidiano y no que sea solamente un nicho. Tratar de demostrar que se puede hacer y puede ser para consumo masivo también, es algo que nos permite, y que nos ha permitido, estar en más de 60 países, tener tremendo éxito con las distintas líneas de vino.”





---

## UN MOSAICO DE TERROIRS EXCEPCIONALES

---

Desde el Valle del Limarí, un oasis en el norte de Chile, hasta el Valle de Casablanca, donde crecen las cepas blancas que gozan de la influencia de las brisas del Pacífico, hasta el Valle del Cachapoal, un paraíso para los vinos tintos, o el Valle del Bío-Bío, en el sur del país, cada *terroir* confiere a los vinos un carácter único e inimitable.



***El secreto del éxito no es sólo el secreto del éxito en el vino, sino el secreto del éxito en la vida: es la perseverancia, años de perseverancia, yo creo que es eso.***

*Cristian Rodríguez*

La agricultura orgánica, explica Cristian Rodríguez, produce “mayor balance en los campos que permita tener mayor calidad en nuestros viñedos. Obviamente, aparte de la uva sana, el *terroir* es clave”, y Sebastián Tramón refuerza esta perspectiva introduciendo nuevos datos: “Un elemento que nos hace también distintos, tiene que ver con el *terroir* microbiológico, porque antes se entendía que el *terroir* era solamente la componente geográfica, digamos, con la climática, pero ahora se tiene super claro que los microorganismos, hongos y bacterias que están presentes tanto en el sistema suelo como en la vid en sí, tienen influencia en cómo se desarrolla esto, también en cuanto al crecimiento. Y a nivel de vinificación

también: parte importante de nuestros vinos son con fermentación espontánea, solamente con las levaduras que se encuentran en viñedos, que están cerca de zonas naturales, de bosques. Entonces hay una influencia y una presencia de la naturaleza que está ahí, que se expresa también en la diversidad que tienen nuestros vinos.”

Al combinar todos estos elementos únicos se producen grandes vinos, basados en grandes prácticas. Sebastián Tramón, galardonado como Personalidad del Año en los Green Awards, señala la importancia de la exposición que conlleva el reconocimiento: “Creemos que el Premio Especial Amorim, que también reconocía esa consistencia en el trabajo durante largo tiempo y atacando los temas que nosotros creemos que son los temas relevantes - como temas asociados a los insumos, los agroquímicos que se utilizan, o como estamos evitando contaminar los ecosistemas, como estamos evitando que los colaboradores de Emiliana se expongan a compuestos de alta toxicidad - que eso también pueda llegar a los consumidores, todo eso, de cierta manera es reconocido, y fue sumamente importante. Agradecemos a Amorim por ayudarnos a visibilizar todo este tema.”

El reconocimiento, en definitiva, de una actitud coherente y un enorme trabajo de equipo, como subraya Cristian Rodríguez: “El secreto del éxito no es solo el secreto del éxito en el vino, sino el secreto del éxito en la vida: es la perseverancia, años de perseverancia, yo creo que es eso. Tenemos muchos factores que, sumados, hacen que tengamos un proyecto bonito, que se traduce en vinos espectaculares, muy buenos. Pero tiene que ver con que pertenecemos a una empresa de una familia que lleva más de 30 años en el vino -y sólo en el vino-, con más de 25 años de experiencia orgánica, que estamos ubicados en los mejores valles de Chile, y que tenemos un gran equipo, un tremendo equipo, en vitivinicultura, enología y sustentabilidad.” Dicho así suena fácil, pero es simplemente brillante.

# VERGELEGEN WINE ESTATE, EMILIANA Y DOMAINE BOUSQUET GALARDONADOS EN LOS PREMIOS DRINKS BUSINESS GREEN AWARDS

Con la sostenibilidad como eje central, los tres premios concedidos por la prestigiosa revista, con el apoyo de Amorim Cork, celebran proyectos pioneros en el sector vitivinícola.



Tres proyectos de excelencia con un objetivo en común: la sostenibilidad. Vergelegen Wine Estates (Sudáfrica), Emiliana (Chile) y Domaine Bousquet (Argentina) son los ganadores de los premios Amorim Cork en la edición 2024 de los Green Awards de Drinks Business.

Creados en 2010, los Green Awards son uno de los premios más importantes de la industria a nivel global, y que destacan iniciativas de sostenibilidad en el sector vitivinícola en 13 categorías, como biodiversidad, energías renovables, logística y embalaje. Amorim Cork ha apoyado estos premios desde su lanzamiento, y en 2024 concedió tres galardones: el Premio Biodiversidad, el Premio Sostenibilidad y el Premio Especial Amorim.

---

## UN MUNDO VERDE

---

El productor de vinos sudafricano Vergelegen Wine Estates ha ganado el Premio Biodiversidad. El galardón reconoce el enorme compromiso de la empresa con la promoción de la biodiversidad dentro y fuera de sus fincas, con iniciativas emblemáticas y resultados cuantificables a favor de un planeta más verde y biodiverso. Vergelegen es un ejemplo notable de integración entre viticultura, conservación de la naturaleza y turismo sostenible. En sus propiedades, han desempeñado un papel clave en la protección de especies amenazadas como el antílope Bontebok. También participan en un proyecto de recuperación de cebras Quagga y han introducido ejemplares de Elandes, una especie de ganado vacuno, para restaurar ecosistemas degradados mediante el pastoreo natural. Además de estas iniciativas en defensa de la biodiversidad y del equilibrio de los ecosistemas (rehabilitación de cursos de agua, eliminación de especies invasoras), Vergelegen es conocida por su viticultura sostenible, con prácticas como el uso de postes ecológicos (de eucalipto) en los viñedos y el control ecológico de plagas.

De África a Sudamérica, el Premio Especial Amorim de este año ha recaído en el productor chileno Emiliana por su innovador proyecto «El futuro es orgánico», prueba de su compromiso transformador

con la sostenibilidad. 100% certificada en agricultura ecológica, regenerativa y biodinámica, Emiliana es la primera y mayor bodega de Chile con certificación orgánica regenerativa (ROC) y ha obtenido recientemente el reconocido certificado B Corp. Utiliza exclusivamente energía renovable, composta todos residuos y dedica el 30% de la propiedad a la conservación de la biodiversidad.

El Premio Sostenibilidad recayó en Domaine Bousquet, uno de los productores de vinos más reconocidos de Argentina, por su excepcional compromiso con unas prácticas responsables. En particular, el jurado destacó la transparencia del «Informe de Impacto sobre la Sostenibilidad» de la empresa, presentado en abril de 2024. Combinando sostenibilidad e innovación, Domaine Bousquet tiene actualmente el 50% de sus viñedos biodinámicos y defiende una gestión eficiente del agua (74% con riego por goteo), promoviendo la economía circular a través del compostaje. Fue la primera empresa del sector en Argentina en obtener la certificación ROC.

### ***Vergelegen es un ejemplo notable de integración entre viticultura, conservación de la naturaleza y turismo sostenible.***

Sin duda, se trata de ejemplos inspiradores e impactantes, que abren el camino hacia una industria vitivinícola más ecológica, consciente y responsable.

# PLANTANDO EL FUTURO EN LA HERDADE DE RIO FRIO

Más de 180 voluntarios participaron en la iniciativa anual de plantación de alcornoques de Corticeira Amorim, con la que se plantaron 2.000 nuevos árboles en la Herdade de Rio Frio.

Árbol a árbol, plantamos futuro. A lo largo de sus 14 ediciones, se han plantado casi 30.000 árboles, con la participación de más de 2.100 voluntarios, en una de las iniciativas más representativas de Corticeira Amorim. Llevada a cabo desde 2011, la plantación anual de alcornoques es una iniciativa inspiradora para todos los participantes, caracterizada por el espíritu de equipo, el intercambio y la conciencia de que cada acción contribuye a crear un impacto positivo.

La edición de 2024 de esta campaña tuvo lugar el 16 de noviembre en la Herdade de Rio Frio, la mayor de las propiedades de Corticeira Amorim, que se extiende a lo largo de 5090 hectáreas en los municipios de Alcochete y Palmela. En una iniciativa intergeneracional marcada por el buen humor y la ayuda mutua, más de 180 voluntarios se movilizaron en esta edición para plantar 2.000 alcornoques jóvenes en la propiedad. En los

últimos dos años, la Herdade de Rio Frio, una de las piezas clave en la implantación del Plan de Intervención Forestal de Corticeira Amorim, ha sido el lugar elegido para plantar árboles endógenos. La misión de reforestación se lleva a cabo de dos formas: densificando el alcornocal existente o realizando plantaciones totalmente nuevas.

El Proyecto de Intervención Forestal se ha dedicado a promover y difundir nuevas prácticas de subercultura, desarrolladas para que otros productores forestales puedan replicarlas y así beneficiar a todo el sector. En la Herdade de Rio Frio, la inversión se ha centrado en nuevas técnicas de plantación y en apoyar la gestión forestal, para lograr un alcornocal más productivo y resistente.



# AMORIM TOP SERIES PARTICIPA EN UNA NUEVA EDICIÓN DE LA PARIS PACKAGING WEEK



Amorim Top Series participó en el mayor evento mundial del sector, donde presentó sus productos junto a empresas líderes de todo el mundo.

En enero, todos los caminos del mundo del embalaje conducen a París, para una nueva edición de la Paris Packaging Week, el megaevento que cada año reúne en la capital francesa a las mejores empresas de embalaje del mundo y a expertos en las áreas de cosmética, fragancias, cuidados personales y bebidas premium.

Brillando en la Ciudad de la Luz, Amorim Top Series estuvo presente en PLD París, la sección de la feria dedicada a vinos, licores, champanes y bebidas premium, donde contó con un stand propio. La PLD Paris Packaging Week es una verdadera plataforma para la innovación, el networking y la creación de oportunidades de negocio, y reunió a más de 100 empresas líderes en el sector del envasado de bebidas premium, que aprovecharon el evento para mostrar las últimas innovaciones y avances técnicos.

En esta edición del evento, el equipo Amorim Top Series presentó la colección **Essentials**, que incluye los segmentos **Core** y **Luxury**, con soluciones diseñadas a medida de cada cliente. El segmento Core combina la esencia del corcho en la base, ya sea a partir de un tapón de corcho natural o técnico, con una variedad de cápsulas de diferentes materiales, colores y acabados, para responder a proyectos de diferentes posicionamientos, y elevar los estándares del sector.

Por su parte, el segmento Luxury lleva la personalización a un nuevo nivel, incorporando una gama aún más sofisticada de materiales, técnicas y acabados, así como un nivel de servicio exclusivo, con el objetivo de interpretar la identidad de cada marca y proyecto de manera única.

La presentación de Amorim Top Series no estaría completa sin incluir la gama **Special Collections**, que abarca los segmentos **Innovative**, **Sustainable** y **Digital**.

***100% sostenible y personalizable, el segmento Sustainable se ha consolidado como una solución innovadora***

En una feria donde la sostenibilidad ocupa un lugar central, las propuestas del segmento Sustainable fueron las verdaderas protagonistas.

**Re.Cork** destaca por su cápsula fabricada con un compuesto a base de corcho, que contiene hasta un 40 % de corcho en volumen y utiliza un polímero de origen biológico o reciclado como aglutinante, lo que la convierte en una excelente alternativa al plástico. El producto **FullCork**, elaborado con corcho al 100%, reafirma el compromiso integral de la empresa con una materia prima única. Asimismo, destacaron los productos **RE.Wood**, hecho a partir de un compuesto de madera y biopolímeros, y **Hollow**, con un diseño minimalista y sorprendente concebido para reducir significativamente la huella de carbono al eliminar todo lo innecesario en un volumen mínimo.

100% sostenible y personalizable, el segmento Sustainable se ha consolidado como una solución innovadora y una excelente alternativa a los cierres tradicionales, con una huella de carbono más baja y un ciclo de vida prolongado.

Este año, la Paris Packaging Week contó con más de 850 expositores de 40 países, reuniendo a más de 14.000 participantes y 150 ponentes.

Además de reunir a los expositores más reputados del sector, la Paris Packaging Week es un punto de encuentro de expertos en *packaging* que, en una serie de conferencias sobre creatividad, diseño, innovación y tecnología, presentan las principales tendencias e ideas disruptivas, y desvelan el futuro de los embalajes.

# AMORIM CORK ITALIA CELEBRA 25 AÑOS



Fundada en 1999, Amorim Cork Italia es ahora una filial líder del grupo Corticeira Amorim. Produce 1,2 millones de tapones de corcho al día, pero su objetivo es aumentar la capacidad de producción en un 50%, una meta que ahora está más cerca gracias a la ampliación de su estructura.

Situada a 70 kilómetros de Venecia, Conegliano está en el corazón de la región vinícola, cuna de uno de los vinos más famosos de Italia, el Prosecco. Desde el 11 de noviembre de 1999, Amorim Cork Italia opera desde esta localidad, una filial que se ha desarrollado mucho en el último cuarto de siglo -a menudo remando contracorriente- y que hoy es un ejemplo incontornable en el universo Amorim.

Como explica Carlos Santos, director general de Amorim Cork Italia, la empresa ha recorrido un camino de crecimiento continuo, totalmente orgánico, con un enfoque permanente en el servicio al cliente y con la sostenibilidad como eje fundamental -desde la economía circular hasta el bienestar de los empleados (la empresa cuenta con la certificación Family Audit desde 2018, centrada en la conciliación de la vida laboral y la vida familiar mediante múltiples iniciativas).

Esta trayectoria de éxito ha sido ampliamente reconocida, y Amorim Cork Italia ha sido preseleccionada recientemente para el premio Bocconi «Best Performance Awards 2025», entre las 98 empresas mejor clasificadas de un total de 950 mil. El «Best Performance Award» es una iniciativa de la escuela SDA Bocconi cuyo objetivo es premiar a las mejores empresas que generan valor económico, tecnológico, humano, social y medioambiental, y que operan de forma globalmente sostenible.

Amorim Cork Italia preparó y defendió su candidatura durante un año y fue evaluada por un grupo de empresas líderes, obteniendo la máxima puntuación en varias categorías (la evaluación se centró en parámetros ESG, innovación y tecnología y gestión económica).



***La empresa ha recorrido un camino de crecimiento continuo, totalmente orgánico, con un enfoque permanente en el servicio al cliente y con la sostenibilidad como eje fundamental.***

Con motivo de su 25º aniversario, Amorim Cork Italia ha organizado una serie de iniciativas, con la elegancia y el estilo que la caracterizan, en las que rinde homenaje al corcho, y mantiene un diálogo permanente con el arte. La exposición «Il passo del viandante» es un ejemplo de ello. Inaugurada en octubre de 2024 en el Palazzo Sarcinelli de Conegliano, la exposición se basa en un conjunto de fotografías de Arcangelo Piai, acompañadas de textos de Alberto Ceschin, que en conjunto proponen un viaje estrechamente relacionado con el territorio y a la cultura del vino, recorriendo las colinas de Prosecco di Conegliano y Valdobbiadene, patrimonio de la UNESCO. Siguiendo los pasos del viajero, a través de imágenes y palabras, descubrimos que el personaje central de este viaje es, al fin y al cabo, un tapón de corcho.

---

## UNA HISTORIA DE ÉXITO

---

Cuando Corticeira Amorim decidió invertir en una filial en Italia a principios de siglo, la empresa vendía principalmente a importadores. Operaba en un almacén de unos 1.000 metros cuadrados, que pronto se quedó pequeño para sus objetivos. En 2001, el grupo realizó una inversión de 2,4 millones de euros con el objetivo de alcanzar la cifra de 300 millones de tapones de corcho vendidos (meta que se alcanzó en 2010), y en agosto de 2003 inauguró la nueva estructura, donde la empresa permanece hasta hoy.

Tras celebrar un cuarto de siglo, Amorim Cork Italia se prepara para afrontar los próximos 25 años con entusiasmo y confianza. “En 2024 superaremos el objetivo de ventas fijado y nuestra meta es alcanzar los 100 millones de euros de facturación” explica Carlos Santos. “Creo que ya somos la mayor filial del grupo, pero nuestra ambición es seguir creciendo. Hoy somos líderes del mercado, somos la empresa que más tapones de corcho vende en el mercado italiano, somos la mayor empresa de tapones de corcho del mercado italiano, a una distancia significativa de nuestro principal competidor.”

Otro aspecto que caracteriza a la empresa y que ha marcado toda su historia es su apuesta por la sostenibilidad. El proyecto de reciclaje Etico, que se puso en marcha en 2011, recoge alrededor de 150 toneladas de tapones de corcho usados al año, que se transforman en gránulos de corcho, lo que da una nueva vida al material. El corcho reciclado nunca se utiliza para producir nuevos tapones, sino que se emplea en diversas aplicaciones, como la colección SUBER de objetos de diseño, la combinación perfecta entre el estilo italiano y el corcho portugués, lanzada por Amorim Cork Italia en 2019.



***Hoy somos líderes del mercado, somos la empresa que más tapones de corcho vende en el mercado italiano, somos la mayor empresa de tapones de corcho del mercado italiano, a una distancia significativa de nuestro principal competidor.***

---

## UN NUEVO TRAZADO INDUSTRIAL

---

Si 2024 marcó el 25 aniversario de la empresa, 2025 será el año de la inauguración de las nuevas instalaciones, un ambicioso proyecto de expansión, que se inició en 2022, y que tras dos años y medio de desarrollo, estará pronto terminado. Como explica José Miguel Amorim, director industrial de Amorim Cork Italia, la ampliación responde a una necesidad muy clara de expansión. Con un espacio limitado y una estructura de producción saturada, la empresa necesitaba acompañar su propio crecimiento.

En la práctica, las instalaciones de Amorim Cork Italia pasarán de los 3500 m<sup>2</sup> actuales a unos 8000 m<sup>2</sup>, en un proyecto que supuso una inversión de más de 6 millones de euros y que incluyó la compra y reforma de tres almacenes adyacentes, que se integraron en la estructura existente, unidos al edificio principal mediante una estructura de conexión de 1000 m<sup>2</sup>. La nueva distribución ha implicado importantes cambios estructurales, así como nuevos programas informáticos y maquinaria, capaces de aumentar la capacidad de producción y satisfacer las demandas de los clientes: «El objetivo es poder aumentar aún más nuestro servicio al mercado y poder atender a nuestros clientes de una forma muy ágil, muy flexible, muy rápida, y disponer de una estructura que pueda soportar esta demanda», resume José Amorim.

Una opinión que Carlos Santos respalda: “En la actualidad, la competitividad de las empresas no consiste sólo en tener el producto y la calidad adecuados, sino también en tener el nivel de servicio que exige el mercado. Toda la inversión que hemos hecho en Conegliano ha sido para incrementar nuestra capacidad de servicio, para mejorar nuestra capacidad de reacción y acercarnos al cliente en un contexto extremadamente inestable.”

Con 65 empleados fijos, unos 50 comerciales en distintas partes de Italia y un equipo comprometido con la paridad de género (más del 50% son mujeres), esta ampliación flexibilizará la producción y ofrecerá mejores condiciones de trabajo.





---

## 25 AÑOS EN SIMEI

---

El pasado mes de noviembre, Amorim Cork Italia participó una vez más en la 30ª edición de SIMEI, la Feria Internacional de Maquinaria para Enología y Embotellado. El equipo de Amorim Cork Italia llevó su innovación y tecnología a Milán con Xpür®, Qork®, Naturity®, NDtech®, Helix® y las colecciones de tapones capsulados de Amorim Top Series. Para celebrar su 25 aniversario con sus socios y clientes, organizó una happy hour diaria en la que se sirvió un cóctel especial preparado con Oporto Rosado y Prosecco, símbolo de la unión entre Portugal e Italia.

Como subraya Carlos Santos, esta edición del evento fue “claramente una afirmación de Xpür®. Este fue el gran triunfo, ver cómo funciona realmente este tapón, un producto magníficamente realizado, que puede ser perfectamente una alternativa muy creíble a lo que hasta ahora era la única referencia en el mercado en tecnología supercrítica”.

Con motivo de su 25 aniversario, Amorim Cork Italia reafirma su papel de liderazgo en el sector, caracterizado por la calidad, innovación y compromiso con la sostenibilidad. A lo largo de estas dos décadas y media, la empresa ha desempeñado un papel clave en la evolución de las soluciones para la industria vitivinícola, manteniéndose siempre a la vanguardia de las tendencias del mercado. Este aniversario no solo celebra un historial de éxitos, sino que también apunta a un futuro prometedor, en el que Amorim Cork Italia seguirá contribuyendo a la evolución del sector y satisfaciendo las crecientes demandas de un mercado global cada vez más exigente y concienciado.



***El objetivo es que podamos aumentar aún más nuestro servicio al mercado y poder atender a nuestros clientes de una forma muy ágil, muy flexible, muy rápida, y disponer de una estructura que pueda soportar esta demanda.***

# SEIS TENDENCIAS EN EL MUNDO DEL VINO

Vibrante, con identidad, diverso, inclusivo, innovador, personalizado y que ofrezca experiencias definitivamente a medida, probablemente con un bajo contenido de alcohol. Este es el panorama del mundo del vino en un futuro próximo, en un momento en el que la industria está experimentando una importante transformación, impulsada por las nuevas tendencias de consumo y los cambios en las preferencias del público. Los expertos del sector hacen el diagnóstico, indican caminos a seguir y subrayan la necesidad de adaptarse para atraer a las nuevas generaciones y ampliar el alcance del vino a públicos aún por descubrir.

La más reciente edición de Amorim Wine Vision, el observatorio que desde el año 2023 organiza Amorim Cork Italia en colaboración con la revista Wine Meridian, se centra en un tema de gran interés: «Los consumidores». Para ello, reúne las contribuciones de cuatro expertos en el mundo del vino, una mezcla intergeneracional y diversa: Alojz Felix Jermann, consultor de marketing digital; Fabio Piccoli, redactor jefe de Wine Meridian; Carlo Cambi, periodista, escritor, consultor científico y profundo conocedor de la cultura del vino y de la gastronomía; y Camilla Lunelli, directora de Comunicación y Relaciones Externas del Grupo Lunelli.



*Camilla Lunelli*



*Fabio Piccoli*

En esta edición, descubrimos por qué el joven Alojz Felix Jermann piensa que los vinos deben «bajar del pedestal» y cuáles son sus ideas para atraer a la Generación Z al mundo del vino, así como su visión sobre la ola NOLO (vinos sin alcohol o bajos en alcohol) y la inteligencia artificial.

Con Carlo Cambi, redescubrimos el vino como identidad y proceso cultural, inseparable del terroir y elemento «fluidificador de relaciones». Identificamos nuevos estilos de consumo y estrategias para conquistar nuevos públicos con Fabio Piccoli; y perfilamos a los nuevos consumidores desde la perspectiva de Camilla Lunelli, que pone de manifiesto la concienciación, la curiosidad, la inclusión y la sostenibilidad, entre otros aspectos decisivos.

Esta edición  
y las anteriores  
de Amorim Wine Vision  
pueden descargarse  
en la página web de  
Amorim Cork Italia.

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



Identidad cultural y reconexión, sostenibilidad, innovación e inteligencia artificial, paridad de género y nuevas generaciones, *branding* y vinos bajos en alcohol son algunos de los temas emergentes en el mundo del vino, según dicen los expertos en una entrevista para la revista Wine Vision.



Alojz Felix Jermann



Carlo Cambi

***Para el consultor Alojz Felix Jermann, es esencial adoptar un enfoque más sencillo, auténtico y divertido, semejante a lo que ya está ocurriendo en la industria de las bebidas espirituosas.***

---

## BAJO EL RADAR DE LAS TENDENCIAS

---

Fabio Piccoli propone un replanteamiento estratégico para llegar a mercados sin explorar y combatir la caída del consumo de vino. Esto implica invertir en educación, en el branding inclusivo y en experiencias personalizadas para hacer el vino más atractivo. En este contexto, el enoturismo y la innovación serán herramientas esenciales para atraer a los consumidores más jóvenes y convertir el vino en una experiencia cultural y social.

El cambio generacional (y el correspondiente cambio en los hábitos de consumo) es el tema central de la contribución de Alojz Felix Jermann, que subraya la importancia de hacer el vino más accesible y atractivo para los jóvenes. Para el consultor, es esencial adoptar un enfoque más sencillo, auténtico y divertido, similar a lo que ya está ocurriendo en la industria de las bebidas espirituosas.

Camilla Lunelli aporta una perspectiva femenina al analizar las características y demandas de los futuros consumidores de vino, haciendo hincapié en el creciente papel de la mujer. La sostenibilidad y los vinos NOLO vuelven a estar en el punto de mira, y la experta subraya la importancia de la comunicación inclusiva y de crear experiencias culturales y emocionales que resuenen entre un público diverso y concienciado.

En este sentido, el periodista y escritor Carlo Cambi subraya la importancia de reconectar el vino con sus orígenes y promoverlo como fuente de felicidad y conexión social. Cambi también llama la atención sobre los cambios en los patrones de consumo y la necesidad de autenticidad en el sector vitivinícola.

El futuro del vino pasa por adaptarse a las nuevas generaciones, apostando por la autenticidad, la sostenibilidad y la personalización. Tendencias como los vinos con bajo contenido alcohólico y el uso de las nuevas tecnologías son esenciales para atraer a los consumidores más jóvenes. La industria del vino debe reinventarse para ser más inclusiva y estar más conectada culturalmente, manteniendo sin embargo su esencia.

“HOY SABEMOS  
CÓMO EL TAPÓN  
DE CORCHO AÑADE  
VALOR AL VINO.  
EL TAPÓN DE CORCHO  
TAMBIÉN ES UN CIERRE,  
PERO UN CIERRE  
ENOLÓGICO”

**ANTÓNIO RIOS DE AMORIM**

A portrait of António Rios de Amorim, a middle-aged man with grey hair, wearing a dark grey suit jacket over a light blue button-down shirt. He is standing in what appears to be a factory or industrial setting, with green machinery and structures visible in the background. He has his hands clasped in front of him and is looking directly at the camera with a slight smile.

En una entrevista concedida a Bark to Bottle, António Rios de Amorim, presidente y director general de Corticeira Amorim, habla sobre los últimos avances en la interacción entre el corcho y el vino, el futuro de la dehesa y la importancia de la economía circular para la industria del corcho.

### **¿Qué beneficios aporta el tapón de corcho al vino?**

El corcho aporta claramente tres grandes beneficios para el vino: el primero es el de la performance, ya que permite que el vino evolucione con el tiempo, dentro de la botella. Esta es claramente la primera gran aportación del corcho. La segunda es una cuestión de imagen: la imagen premium que un tapón de corcho aporta a una botella de vino; y la tercera razón por la que el corcho añade valor tiene que ver con la sostenibilidad. En algunas situaciones, los tapones de corcho pueden reducir la huella de carbono de una botella de vino entre un 25% y un 30%. Esto es muy importante en un mundo que aspira a ser cada vez más sostenible.

### **¿Qué destacaría de esta interacción?**

Entre el 60 y el 70 por ciento de la composición de las células del corcho es aire, por lo que al apretar el corcho para introducirlo en la botella, parte de ese aire se transferirá al interior de la botella, permitiendo que el vino evolucione con el tiempo. De hecho, la principal ventaja del corcho, además de su uso como cierre, es que permite que el vino evolucione y se conserve en buenas condiciones.

### **¿Qué investigaciones recientes se han llevado a cabo sobre la interacción entre los tapones de corcho y el vino, y cuáles son las conclusiones más relevantes para los enólogos?**

Hasta hace cuatro años, todo el trabajo de investigación y desarrollo de Amorim se centraba en resolver los aspectos negativos del corcho, el TCA y la variación. Este ha sido el enfoque de nuestro equipo durante años, y hemos realizado este trabajo aplicando las mejores prácticas, con tecnología, con nuevos productos, con nuevos sistemas. Hoy tenemos un producto más fiable que nunca para satisfacer todas las necesidades de nuestros clientes. Pero, por supuesto, también tenemos que considerar lo que aportamos positivamente al vino. Y en los últimos años nuestros equipos

se han centrado en ver la evolución del vino con el corcho en comparación con otros tapones. Tenemos una visión muy clara de la interacción entre el corcho y el vino, para ofrecer un mejor producto al consumidor final. En un estudio reciente sobre el champán, descubrimos que el tiraje (segunda fermentación) con corcho, en lugar de un tapón de aluminio, aporta una serie de beneficios, aromas y, sobre todo, un mejor sabor al vino. Algunas de las principales marcas de champán están cambiando rápidamente al tiraje con corcho. Tenemos que aprovechar este momento para señalar que el tapón de corcho puede aportar un valor añadido al vino, que el tapón de corcho también es un cierre, pero un cierre enológico.



***El desperdicio de una parte del proceso es la materia prima para el proceso siguiente. Aquí nada se desperdicia, todo se aprovecha, y procuramos, por principio, que cada nueva aplicación aporte un nuevo valor al corcho como materia prima.***

### **¿Cuáles son los principales retos para la conservación de la dehesa?**

Es un gran reto, porque lleva mucho tiempo. Por eso Corticeira Amorim decidió tomar cartas en el asunto y comprar 8.000 hectáreas de alcornoque o de zonas que vamos a convertir en alcornoque. Tenemos un plan para preservar el bosque existente y un plan para aumentar la producción de corcho plantando alcornoques, con el objetivo de reducir el primer ciclo





de extracción de 25 años a 10 o 15 años. Creemos que con esto podemos aumentar la captura de CO<sub>2</sub>, y podemos tener más corcho disponible para el crecimiento futuro del mercado. Al mismo tiempo, tenemos proyectos de I+D que también nos permiten desarrollar una selección clonal de plantas y una gestión silvícola diferente a la actual. Tenemos que cuidar el bosque existente, pero tenemos que crear zonas de crecimiento en el futuro para poder hacer frente al crecimiento que prevemos que habrá en el mercado.

### **¿Qué lugar ocupa la economía circular en Corticeira Amorim?**

Esa es la propia definición de nuestra industria, es decir, cada proceso genera subproductos que se utilizarán en la siguiente aplicación. Por eso, en Amorim no solo fabricamos tapones de corcho, ya que los tapones de corcho generan unos residuos que se utilizan para fabricar productos aislantes, cohetes para lanzar satélites al espacio, etc. En otras palabras, los residuos de una parte del proceso son la materia prima del proceso siguiente. Aquí, nada se desperdicia, todo se puede utilizar, e intentamos, por principio, que cada una de estas nuevas aplicaciones genere un nuevo valor añadido para el corcho como materia prima.

De este modo, António Rios de Amorim traza una visión clara del futuro de la industria del corcho, en la que destaca la innovación constante y el firme compromiso con la sostenibilidad. Los avances en la comprensión de la interacción entre el corcho y el vino, la preservación de los alcornoques y la integración de la economía circular son pilares fundamentales que garantizan un futuro prometedor para el sector. Corticeira Amorim sigue siendo una fuerza transformadora, que aúna tradición e innovación en busca de un impacto positivo y duradero en la industria como en el medio ambiente.

# CORK COLLECTIVE: SE LANZA EL PRIMER PROGRAMA DE RECICLAJE DE TAPONES DE CORCHO DE NUEVA YORK

Amorim Cork se ha unido a Rockwell Group, BlueWell y Southern Glazer's Wine & Spirits para poner en marcha este programa.





Es el primer programa de reciclaje de tapones de corcho que se pone en marcha en Nueva York, y es el resultado de la colaboración de cuatro socios fundadores, unidos por la sostenibilidad y convencidos del potencial del corcho. Lanzado en 2024, el programa Cork Collective tiene como misión transformar los tapones de corcho usados en un recurso valioso. Para ello, colabora con restaurantes y hoteles de la ciudad, recogiendo tapones, reciclándolos y dándoles una nueva vida mediante la valorización de los espacios públicos de la ciudad de Nueva York, desde una perspectiva de economía circular.

Además de Amorim Cork, entre los socios fundadores figuran la empresa de arquitectura y diseño Rockwell, BlueWell, especializada en sostenibilidad y dedicada a crear soluciones ecológicas para clientes de todo el mundo, y Southern Glazer's Wine & Spirits, una empresa de renombre en el sector de las bebidas. Al unir el corcho, el sector hostelero y el diseño, los proyectos con corcho reciclado beneficiarán a las comunidades locales (por ejemplo, un parque infantil que integra el corcho).

Los tapones usados se recogen en distintos puntos de Manhattan y Brooklyn, en algunos de los mejores hoteles y restaurantes más emblemáticos de la ciudad, en vehículos eléctricos exclusivos. Una vez recogidos, los tapones se envían a plantas de reciclaje, donde el corcho se limpia y tritura, para reutilizarse en bloques y cilindros de corcho que volverán a entrar en el circuito (nunca como tapones de corcho, sino como nuevos productos innovadores y funcionales).

António Rios de Amorim, presidente y CEO de Corticeira Amorim, destacó la importancia de esta iniciativa: "EE. UU. es un mercado crucial tanto para los vinos como para las bebidas espirituosas, por lo que no podríamos estar más satisfechos de figurar entre los miembros fundadores del Cork Collective, lo que permite la verdadera implantación de una economía circular en la cadena de suministro. Como empresa líder mundial en la transformación del corcho, que produce alrededor de seis mil millones de tapones al año, hemos colaborado con diversas organizaciones de todo el mundo para dar una segunda vida al corcho reciclando tapones para una gran variedad de aplicaciones."

Lee Schrager, Director de Comunicación de Southern Glazer's Wine & Spirits, destaca el impacto positivo de la iniciativa: «Como distribuidores líderes de bebidas alcohólicas, estamos en una posición ideal para unir a los productores de vino y bebidas espirituosas en esta causa sostenible, promoviendo acciones medioambientales que beneficien al planeta y a las generaciones futuras.»

Cork Collective se une a otros programas de reciclaje de tapones de corcho fomentados por Corticeira Amorim en diversas partes del mundo, como el proyecto Greencork (Portugal), EcoBouchon (Francia), ETICO (Italia), ReCORK (EE.UU.), Amorim Cork Life (Sudáfrica), Cork2Cork (España) ReCork (Australia), contribuyendo a dar una nueva vida a los tapones de corcho usados y garantizando así un mundo más sostenible.

