BARK to BOTTLE

#53 JUIN '25

Empreinte carbone

AMORIM CORK

INDICE

3 Bouchons Amorim à empreinte carbone négative vérifiée par ISO 14067

7 Amorim Cork se distingue à l'ENOMAQ

9 Bee W® remporte le prix de l'innovation à l'ENOMAQ

10 Emiliana – Persévérance et durabilité

16 Vergelegen Wine Estate, Emiliana et Domaine Bousquet se distinguent aux Drinks Business Green Awards

18 Planter l'avenir à Herdade de Rio Frio

19 Amorim Top Series participe à une nouvelle édition de la Semaine de l'Emballage à Paris

20 Amorim Cork Italia célèbre son 25e anniversaire

24 Six tendances dans le monde du vin

26 Interview de António Rios de Amorim

30 Cork Collective: lancement du premier programme de recyclage des bouchons de liège à New York

BOUCHONS AMORIM À EMPREINTE CARBONE NÉGATIVE VÉRIFIÉE PAR ISO 14067

Conformément aux directives européennes et aux objectifs du Green Deal, Amorim Cork publie l'empreinte carbone de neuf de ses produits, vérifiée par une entité externe, ce qui renforce la rigueur et la transparence.

Fidèle à son engagement en matière d'intégrité et de transparence, Amorim Cork a récemment fourni des informations sur l'empreinte carbone de neuf de ses produits, en suivant une procédure progressive et conformément à la norme ISO 14067. Cette norme, telle que définie dans le règlement européen "Green Deal", favorise une plus grande standardisation et cohérence dans les stratégies de communication sur le développement durable.

Crédibilité

La norme ISO 14067, "Management environnemental - Empreinte carbone des produits", porte sur l'évaluation et la communication de la quantité de gaz à effet de serre (GES) libérés au cours du cycle de vie d'un produit. Ces gaz comprennent le dioxyde de carbone (CO_2), le méthane (CH_4), l'oxyde nitreux (N_2O) et d'autres, qui contribuent tous au réchauffement de la planète et au changement climatique.

La norme fournit un cadre pour le calcul de l'empreinte carbone d'un produit, depuis l'extraction des matières premières jusqu'à l'élimination finale, en passant par tous les processus intermédiaires tels que la fabrication, le transport et la consommation.

Pour atteindre cet objectif, renforcer la rigueur et la transparence de ces pratiques en matière de développement durable et étendre progressivement cet engagement à l'ensemble de son portefeuille, Amorim Cork a décidé d'internaliser le processus d'analyse, en acquérant un logiciel qui lui permet de calculer l'empreinte carbone de chaque bouchon sur la base de la norme ISO 14067. Ces études adoptent une approche "du berceau à la porte" et sont validées par une organisation externe, ce qui garantit une indépendance et une transparence totales dans la méthodologie utilisée pour calculer l'empreinte carbone des produits.

Cette décision répond à l'évolution rapide du marché et aux mises à jour législatives, qui deviennent de plus en plus rigoureuses et strictes en obligeant les entreprises à fournir des informations fiables et traçables sur leurs politiques et pratiques en matière de développement durable. Comme l'explique Ana Matos, responsable des systèmes de gestion et de l'amélioration continue chez Amorim Cork, "ce que nous voulons, c'est que les informations soient techniquement valables, responsables et, surtout, qu'elles soient interprétées comme telles. Il n'y a pas d'autre moyen d'y parvenir que de disposer d'un sceau externe".

Les avantages de la mise en œuvre de ce système en interne sont les suivants : autonomie et contrôle complets du processus, ce qui permet d'identifier les points d'amélioration ; flexibilité (analyse au cas par cas) ; et possibilité de mises à jour régulières, ce qui permet de gagner du temps. Amorim Cork avait déjà fait réaliser des études similaires par des consultants externes conformément à la norme ISO 14040/44, mais l'acquisition de ce logiciel et l'investissement correspondant dans la formation ont permis d'accéder à des volumes bien plus importants d'informations plus détaillées à différents stades du processus. L'internalisation de ces études accroît assurément nos connaissances, que nous pouvons utiliser pour améliorer nos processus et même comparer les processus au sein de l'entreprise", affirme Ana Matos.

et Fiabilité

Des études internes, validées par un organisme indépendant, ont confirmé l'empreinte carbone négative de toutes les familles de bouchons de liège du portefeuille d'Amorim Cork, du bouchon de liège naturel Naturity® avec une empreinte de -56g CO_2/eq par bouchon, aux bouchons techniques tels que Xpür® avec une empreinte de -34g CO_2/eq et Qork® avec-36.3g CO_2/eq par bouchon, au segment des vins mousseux avec le bouchon Spark® Top II dont l'empreinte carbone est de -54,6g CO_2/eq par bouchon.

> ***Cette évolution répond aux attentes des clients, qui souhaitent de plus en plus disposer d'informations traçables et fiables.***
>
> *Ana Matos*

Il existe actuellement neuf études vérifiées en externe, toutes conformes à la norme ISO 14067, et d'autres sont en cours pour couvrir l'ensemble du portefeuille d'Amorim Cork. Cette évolution répond aux attentes des clients, qui souhaitent de plus en plus disposer d'informations traçables et fiables", résume Ana Matos.

POURQUOI LA CERTIFICATION ISO 14067 EST-ELLE IMPORTANTE ?

Parce qu'elle fournit une feuille de route claire pour la gestion de l'empreinte carbone des produits, avec des avantages tangibles pour les organisations et l'environnement. Entre autres aspects différenciateurs, cette norme offre une méthodologie cohérente pour la mesure, la déclaration et la vérification de l'empreinte carbone du produit, en parfaite adéquation avec la directive européenne contre l'écoblanchiment, et permet d'inclure le piégeage du carbone lié au sol, soulignant l'importance de sols sains pour la biodiversité, la rétention de l'eau et le cycle des nutriments.

En plus d'améliorer la transparence et la crédibilité, conformément aux normes internationales et sur la base d'une évaluation détaillée et rigoureuse de l'empreinte carbone de chacun de ses bouchons de liège. Grâce à la vérification externe de ces informations, Amorim Cork peut identifier les possibilités d'amélioration et poursuivre la voie de la réduction de l'impact environnemental de ses produits, en optimisant la gestion des matières premières et des processus de production, en apportant une contribution positive et cohérente à une plus grande protection de l'environnement et en atténuant l'impact du changement climatique.

AMORIM CORK SE DISTINGUE À L'ENOMAQ

La participation à la 24e édition du salon international des Machines, Techniques et Équipements de Saragosse a été marquée par le prix de l'innovation décerné à la technologie Bee W® d'Amorim Cork.

Amorim Cork était à nouveau présent à l'ENOMAQ, l'événement majeur pour les machines, les techniques et les équipements pour les industries du vin, de l'huile d'olive et de la brasserie en Espagne, où il a présenté ses produits et ses avancées techniques.

La 24e édition du salon s'est tenue du 11 au 13 février à Saragosse et a accueilli environ 900 marques de 30 pays. L'événement a accueilli plus de 28 000 visiteurs et a mis en évidence les synergies entre les trois secteurs, mais aussi la spécificité de chacun d'entre eux, dans un contexte de "transformation sectorielle", selon les organisateurs.

Outre la grande exposition (48 600 m2 répartis dans cinq pavillons sur le site de la Feria de Zaragoza), qui a fait de la foire une plateforme internationale d'excellence pour l'innovation dans ces secteurs, l'ENOMAQ a accueilli plus de 60 journées techniques et activités parallèles, avec des conférences et des tables rondes, avec un programme intense qui comprenait les traditionnelles dégustations de vins.

Parmi les sujets à l'ordre du jour, il a été possible de discuter du secteur vitivinicole et de l'évolution des marchés de consommation, de l'introduction de l'intelligence artificielle dans ce secteur et des nouveaux modèles de gestion des cultures.

Outre les bouchons pour vins tranquilles, Amorim Cork a profité de cet événement unique pour présenter des innovations dans d'autres segments, comme le bouchon micro-granulé pour vins effervescents, le Spark One Xpür®

Le deuxième jour, qui a connu une forte affluence, a été sans aucun doute la journée la plus chargée en termes de réseautage et d'opportunités d'affaires. Tous les segments de produits étaient exposés sur le stand d'Amorim Cork, mais l'accent a été mis sur les solutions pour les vins tranquilles, notamment le traitement de surface Bee W® le plus récent et le plus innovant pour les bouchons en liège naturel, applicable aux bouchons NDtech® et Naturity®, et la technologie révolutionnaire des fluides supercritiques utilisée pour les bouchons Xpür® et Qork®, qui a suscité un grand intérêt de la part du public.

Outre les bouchons pour vins tranquilles, Amorim Cork a profité de cet événement unique pour présenter des innovations dans d'autres segments, comme le bouchon micro-granulé pour vins effervescents, le Spark One Xpür®, ou des solutions personnalisées pour le segment des spiritueux.

Au terme de ces trois jours, le bilan est extrêmement positif. L'ENOMAQ a consolidé sa position de salon de référence, point de rencontre privilégié du secteur, tant en termes d'affaires que de partage de connaissances.

BEE W®
REMPORTE LE PRIX DE L'INNOVATION À L'ENOMAQ

Combinant pour la première fois deux produits naturels - la cire d'abeille et le liège - le traitement de surface Bee W® d'Amorim Cork a reçu le prix de l'innovation technologique à ENOMAQ 2025.

Lancé en 2024, Bee W® est un traitement de surface biologique pour les bouchons en liège naturel. Les biopolymères utilisés dans cette solution renforcent les propriétés uniques du liège, tout en garantissant des taux faibles et constants de pénétration de l'oxygène et en contribuant à améliorer la consistance des saveurs et des arômes du vin, ce qui est particulièrement important pour les vins fortifiés.

Dans le cadre de son engagement en faveur de l'innovation, de la durabilité et du développement des connaissances techniques, l'ENOMAQ décerne chaque année des prix dans le cadre du concours d'innovations ou d'améliorations technologiques. Lors de cette édition, le jury a décerné 8 prix d'excellence et 18 pour des améliorations et innovations technologiques.

António Rios de Amorim a déclaré à propos de ce prix : "Cette reconnaissance nous incite à nous améliorer et à évoluer constamment, car nous sommes convaincus que l'innovation est la voie vers un avenir plus durable. Bee W®, en particulier, allie le meilleur de la nature à la technologie la plus avancée, reflétant les efforts continus de Corticeira Amorim et de ses équipes pour trouver de nouvelles solutions tout en préservant le lien séculaire entre le liège et le vin".

PERSÉVÉRANCE ET DURABILITÉ

EMILIANA

La lauréate du prix spécial Amorim 2024 des Green Awards est une référence incontournable dans le monde de la viticulture biologique, connue pour l'excellence de ses vins et son fort engagement en faveur de la durabilité. Pour l'entreprise chilienne Emiliana, l'avenir est biologique. Dans cet entretien, Cristian Rodríguez, directeur général, et Sebastián Tramón, directeur de la durabilité, nous expliquent pourquoi.

Plus de 1 000 hectares de vignobles biologiques et biodynamiques sont répartis dans les meilleures vallées viticoles du Chili, des points stratégiques où le sol, le climat, la topographie et l'intervention humaine s'harmonisent pour produire certains des vins biologiques les plus superbes du monde. Créée à la fin des années 1990 par deux visionnaires - Rafael et José Guilisasti - Emiliana a vu le jour dans le but de produire des vins de qualité supérieure dans le plus grand respect de la nature et des personnes, en convertissant des vignobles conventionnels en vignobles 100 % biologiques et biodynamiques. Plus de vingt ans plus tard, la durabilité est devenue un mode de vie, et cette mission a été pleinement accomplie, mais elle n'a jamais été définitivement terminée : elle est dynamique, comme les vignobles où tout a commencé. Ils affirment être "biologiques par conviction, par idéologie et par amour" et ils travaillent et innovent chaque jour dans le but de reconnecter les gens avec la nature.

UN LEADER VERT

Emiliana possède un vaste portefeuille qui comprend certains des vins chiliens les plus célèbres. Elle est le premier exportateur de vins biologiques du Chili (et figure dans le Top 10 des plus grands producteurs du pays), avec une présence dans 60 pays. Elle est leader sur les marchés clés du segment des vins biologiques, tels que le Danemark, les Pays-Bas, le Royaume-Uni, le Brésil, le Japon et les États-Unis, entre autres. L'entreprise a été le premier producteur de vin chilien à recevoir le label Regenerative Organic Certified, qui représente les normes les plus élevées au monde en matière d'agriculture biologique, avec des exigences très strictes en ce qui concerne la santé des sols, le bien-être des animaux et la justice sociale. Plus récemment, elle a également obtenu la célèbre certification B Corp, renforçant ainsi sa position de leader mondial en

Je pense que la qualité doit être présente non seulement dans le vin, mais aussi dans tous les aspects de la fabrication, en particulier le bouchon, qui joue un rôle important dans le choix d'un bouchon pour maintenir la qualité.

Cristian Rodríguez

matière de durabilité et rejoignant les rangs des entreprises qui se distinguent par leurs pratiques environnementales, sociales et économiques exemplaires.

"Pour nous, l'agriculture biologique est le point de départ, ou le plus important, sachant que la durabilité est beaucoup plus large que cela, mais nous pensons que l'agriculture biologique est la clé lorsque vous travaillez ou êtes dans une industrie qui appartient à l'agriculture, qui travaille le sol de manière intensive. C'est pourquoi toutes nos exigences en matière de certification sont d'abord biologiques, puis nous allons au-delà, pour en faire un peu plus et nous conformer à d'autres normes de durabilité", résume Cristian Rodríguez, directeur général d'Emiliana. Partageant les mêmes normes de durabilité, la décision d'utiliser du liège s'est imposée naturellement : "Nous disons toujours que nous n'existons pas si nos vins ne sont pas de grande qualité. Je pense que la qualité doit être présente non seulement dans le vin, mais aussi dans tous les aspects de la fabrication de , en particulier le liège, qui joue un rôle important dans le choix d'un bouchon pour maintenir la qualité. Deuxièmement, chez Emiliana, nous revendiquons toujours l'agriculture biologique. C'est notre deuxième raison d'être. À mon avis, cela vaut également pour le choix d'un bouchon : la qualité vient en premier, suivie de la durabilité", explique M. Rodríguez.

LE DÉBUT DE L'HISTOIRE

D'abord biologique, puis régénérateur, tel était le plan. Ils ont commencé ce voyage il y a 25 ans, en se concentrant sur la base de tout : le sol. C'est pourquoi Emiliana ne s'engage que vers des certifications qui prennent en compte l'agriculture biologique de manière très stricte, ainsi que vers celles qui ont été examinées de manière indépendante par des tiers, afin de garantir la crédibilité du consommateur.

Une autre préoccupation est l'intégralité. Comme l'explique Sebastián Tramón, directeur du développement durable d'Emiliana, "je ne peux pas me contenter de dire que j'ai des panneaux solaires et que je suis donc durable". Il faut s'assurer que les conditions environnementales de la production sont durables, que les conditions des employés le sont aussi, que les conditions des communautés sont durables, que l'emballage l'est aussi. C'est pourquoi le type de bouchons que nous utilisons est également très important. C'est un défi, mais en fin de compte, il doit s'agir d'un élément commun à tous les éléments de la chaîne de production et d'approvisionnement."

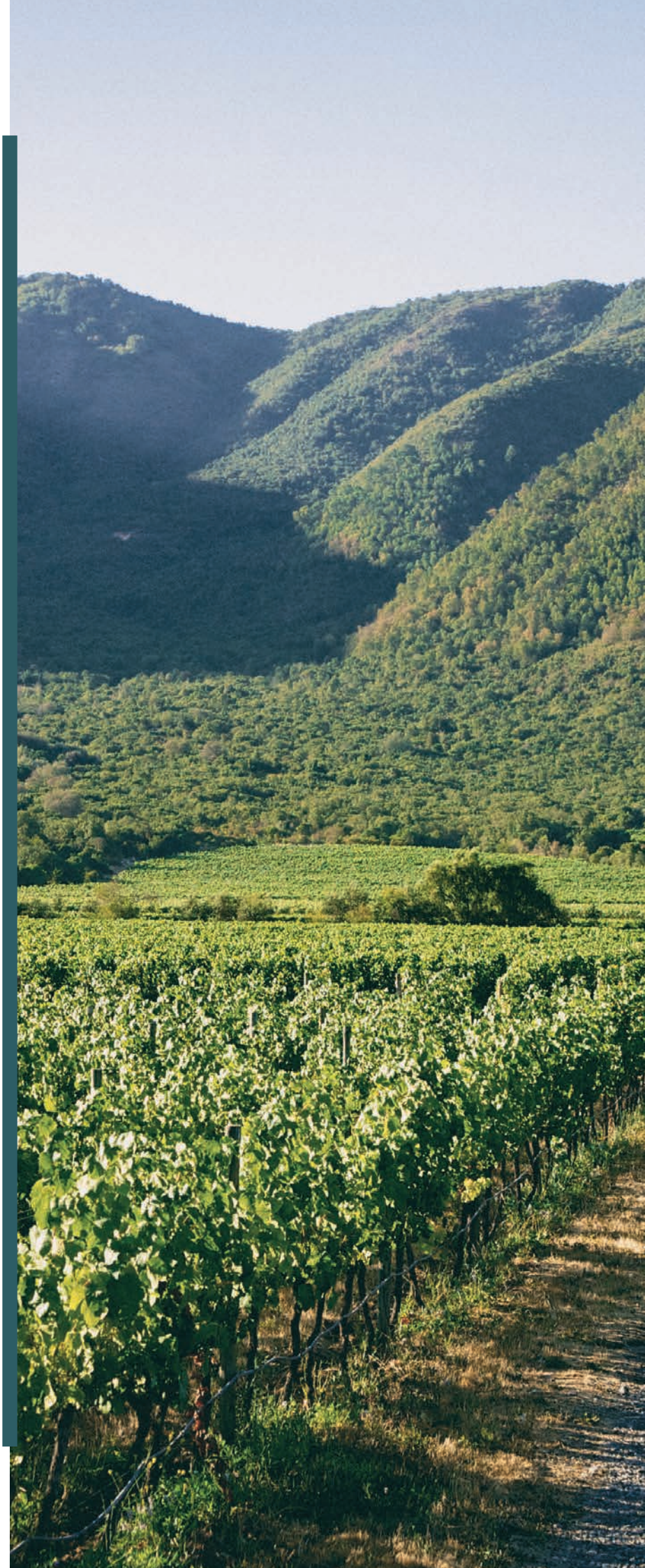
> ***"(...) Nous remercions Amorim de nous avoir aidé à mettre en lumière cette question.***
>
> *Sebastián Tramón*

Onze personnes travaillent à la gestion de la durabilité au sein de l'entreprise, créée en 2014, et sont chargées de concevoir une stratégie innovante. Cristian explique cette vision transversale : "Lorsque nous disons 'l'avenir est biologique', nous croyons en un changement culturel très puissant, qui concerne fondamentalement tout, la façon dont nous nous occupons nous-mêmes de la nourriture, l'utilisation des pesticides, que nous trouvons extrêmement nocifs pour l'agriculture." Ce changement culturel commence au sein même de l'entreprise, par l'échange de leçons, de pratiques et d'expertise et s'étend à chaque vin qu'elle lance sur le marché, remportant prix sur prix.

L'HEURE DES VINS BIOLOGIQUES

Lors de la création d'Emiliana, explique Cristian Rodríguez, "il n'y avait absolument rien", les vins biologiques ne faisaient même pas partie de la conversation. Après des années de croissance soutenue, les vins biologiques connaissent aujourd'hui une phase de consolidation, représentant 20 % des vignobles en Europe, soit l'équivalent de toute la surface viticole du Chili. La tendance est favorable, selon M. Rodríguez, même si le changement climatique présente des obstacles importants pour les agriculteurs biologiques, qui doivent déjà faire face à des coûts plus élevés : "Selon certaines prévisions, le marché du vin biologique devrait tripler d'ici 2030. Il estime que les vins biologiques ont de bien meilleures perspectives que les vins non biologiques.

L'engagement en faveur des vins biologiques n'implique pas une vision restreinte. Comme l'explique M. Tramón, "nous travaillons à une échelle qui nous permet de prouver qu'un projet peut être réalisé à grande échelle. Par conséquent, le fait d'avoir des produits biologiques dans l'ensemble de notre portefeuille, dans différentes gammes de prix, et de faire du bio une activité quotidienne plutôt qu'une niche, en essayant de montrer que c'est possible et que cela peut être destiné à la consommation de masse, est aussi quelque chose qui nous permet d'être présents dans plus de 60 pays et d'avoir un énorme succès avec les différentes gammes de vins."



UNE MOSAÏQUE DE TERROIRS EXCEPTIONNELS

De la vallée de Limarí, oasis du nord du Chili, à la vallée de Casablanca, où les cépages blancs poussent et bénéficient de l'influence des brises du Pacifique, en passant par la vallée de Cachapoal, paradis du vin rouge, et la vallée de Bío-Bío, au sud, chaque terroir confère aux vins un caractère unique et inimitable.

> ***Le secret de la réussite n'est pas seulement le secret de la réussite dans le vin, mais le secret de la réussite dans la vie : c'est la persévérance, des années de persévérance, je pense que c'est tout.***
>
> *Cristian Rodríguez*

L'agriculture biologique, explique Cristian Rodríguez, produit "un meilleur équilibre dans les champs qui permet d'obtenir une meilleure qualité dans nos vignobles. Bien entendu, outre des raisins sains, le terroir est essentiel". Sebastián Tramón renforce cette perspective, en ajoutant de nouvelles données : "Un élément qui fait également la différence est le terroir microbiologique. Dans le passé, le terroir était considéré uniquement comme une composante géographique, comme le climat, mais il est désormais évident que les micro-organismes, les champignons et les bactéries présents à la fois dans le système pédologique et dans la vigne elle-même ont un impact sur la façon dont elle se développe, y compris en termes de croissance. En termes de vinification également : une grande partie de nos vins sont fermentés spontanément, en utilisant uniquement les levures présentes dans le sol et dans le vignoble lui-même, et qui sont proches des zones naturelles, des forêts. Ainsi, la nature est présente et a un impact, ce qui se reflète dans la variété de nos vins".

C'est en combinant tous ces éléments non reproductibles que l'on obtient de grands vins, fondés sur de grandes pratiques. Sebastián Tramón, qui a été distingué comme personnalité de l'année lors des Green Awards, rappelle l'importance de l'exposition qui accompagne une telle reconnaissance : "Nous pensons que le prix spécial Amorim, qui a également reconnu cette constance dans le travail sur une longue période, aborde les questions que nous trouvons pertinentes, comme les questions liées aux facteurs de production, les produits agrochimiques utilisés, ou la manière dont nous évitons la contamination des écosystèmes, ou encore la manière dont nous évitons que les employés d'Emiliana soient exposés à des composés hautement toxiques, qui peuvent également atteindre les consommateurs - tout cela est reconnu d'une manière ou d'une autre, et c'était extrêmement important. Nous remercions Amorim de nous avoir aidés à mettre cette question en lumière.

En fin de compte, c'est la reconnaissance d'une attitude cohérente et d'un énorme travail d'équipe que Cristian Rodríguez tient à souligner : "Le secret de la réussite n'est pas seulement le secret de la réussite dans le vin, mais le secret de la réussite dans la vie : c'est la persévérance, des années de persévérance, je pense que c'est tout. Il y a beaucoup de facteurs qui s'ajoutent à un beau projet, qui mène à des vins étonnants et très bons. Mais cela a à voir avec le fait que nous appartenons à une entreprise familiale qui travaille dans le vin - et uniquement dans le vin - depuis plus de 30 ans, avec plus de 25 ans d'expérience dans le secteur biologique, que nous sommes situés dans les meilleures vallées du Chili et que nous avons une grande équipe, une équipe fantastique, dans les domaines de la vinification, de l'œnologie et de la durabilité." Cela semble facile, mais c'est tout simplement génial.

VERGELEGEN WINE ESTATE, EMILIANA ET DOMAINE BOUSQUET SE DISTINGUENT AUX DRINKS BUSINESS GREEN AWARDS

Axés sur la durabilité, les trois prix décernés par le prestigieux magazine, avec le soutien d'Amorim Cork, récompensent des projets innovants dans le secteur vitivinicole.

Trois projets exceptionnels avec un seul objectif : la durabilité. Vergelegen Wine Estates (Afrique du Sud), Emiliana (Chili) et Domaine Bousquet (Argentine) sont les lauréats des prix Amorim Cork de l'édition 2024 des Drinks Business Green Awards.

Lancés en 2010, les Green Awards sont l'une des récompenses les plus importantes au monde dans l'industrie du vin, mettant en avant des projets de durabilité dans 13 catégories, telles que la biodiversité, les énergies renouvelables, la logistique et l'emballage. Amorim Cork soutient ces prix depuis leur lancement et a décerné en 2024 trois prix : le prix de la biodiversité, le prix de la durabilité et le prix spécial Amorim.

UN MONDE VERT

Le producteur de vin sud-africain Vergelegen Wine Estates a reçu le prix de la biodiversité. Ce prix récompense l'énorme engagement de l'entreprise dans la promotion de la biodiversité sur ses domaines et en dehors, avec des initiatives emblématiques et des résultats mesurables pour une planète plus verte et plus riche en biodiversité. Vergelegen est un exemple remarquable d'intégration de la viticulture, de la conservation de la nature et du tourisme durable. Dans leur propriété, ils ont joué un rôle crucial dans la protection d'espèces menacées telles que l'antilope Bontebok. Elle participe également à un projet de rétablissement des zèbres Quagga et a introduit des Elandes, une espèce de bovins, pour restaurer les écosystèmes dégradés grâce au pâturage naturel. Outre ces efforts pour protéger la biodiversité et l'équilibre des écosystèmes (réhabilitation des cours d'eau, élimination des espèces envahissantes), Vergelegen est connue pour sa viticulture durable, avec des pratiques telles que l'utilisation de piquets écologiques (en eucalyptus) dans les vignobles et la lutte écologique contre les ravageurs.

Voyageant de l'Afrique à l'Amérique du Sud, le prix spécial Amorim de cette année a été décerné au producteur chilien Emiliana pour son projet innovant "The Future is Organic", qui témoigne de son engagement novateur au lieu de « transformateur » en faveur de la durabilité. Certifiée à 100 % en agriculture biologique, régénérative et biodynamique, Emiliana est la première et la plus grande cave du Chili certifiée en agriculture biologique régénérative (ROC) et a récemment obtenu la célèbre certification B Corp. Elle n'utilise que des énergies renouvelables, tous les déchets sont compostés et 30 % de la propriété sont consacrés à la conservation de la biodiversité.

Le prix du développement durable a été décerné au Domaine Bousquet, l'un des producteurs de vin les plus connus d'Argentine, pour son engagement exceptionnel en faveur de pratiques respectueuses de l'environnement. Le jury a souligné la transparence de l'entreprise dans son rapport sur l'impact de la durabilité, , lancé en avril 2024. Le Domaine Bousquet allie durabilité et innovation, 50 % de ses vignes étant cultivées en biodynamie. Il encourage également la gestion efficace de l'eau (74 % des vignes sont irriguées au goutte-à-goutte) et l'économie circulaire grâce au compostage. Le Domaine Bousquet a été le premier établissement vinicole d'Argentine à recevoir l'accréditation ROC.

Vergelegen est un exemple remarquable d'intégration de la viticulture, de la conservation de la nature et du tourisme durable.

Des exemples inspirants et percutants, qui ouvrent la voie à une industrie vinicole plus verte, plus consciente et plus responsable.

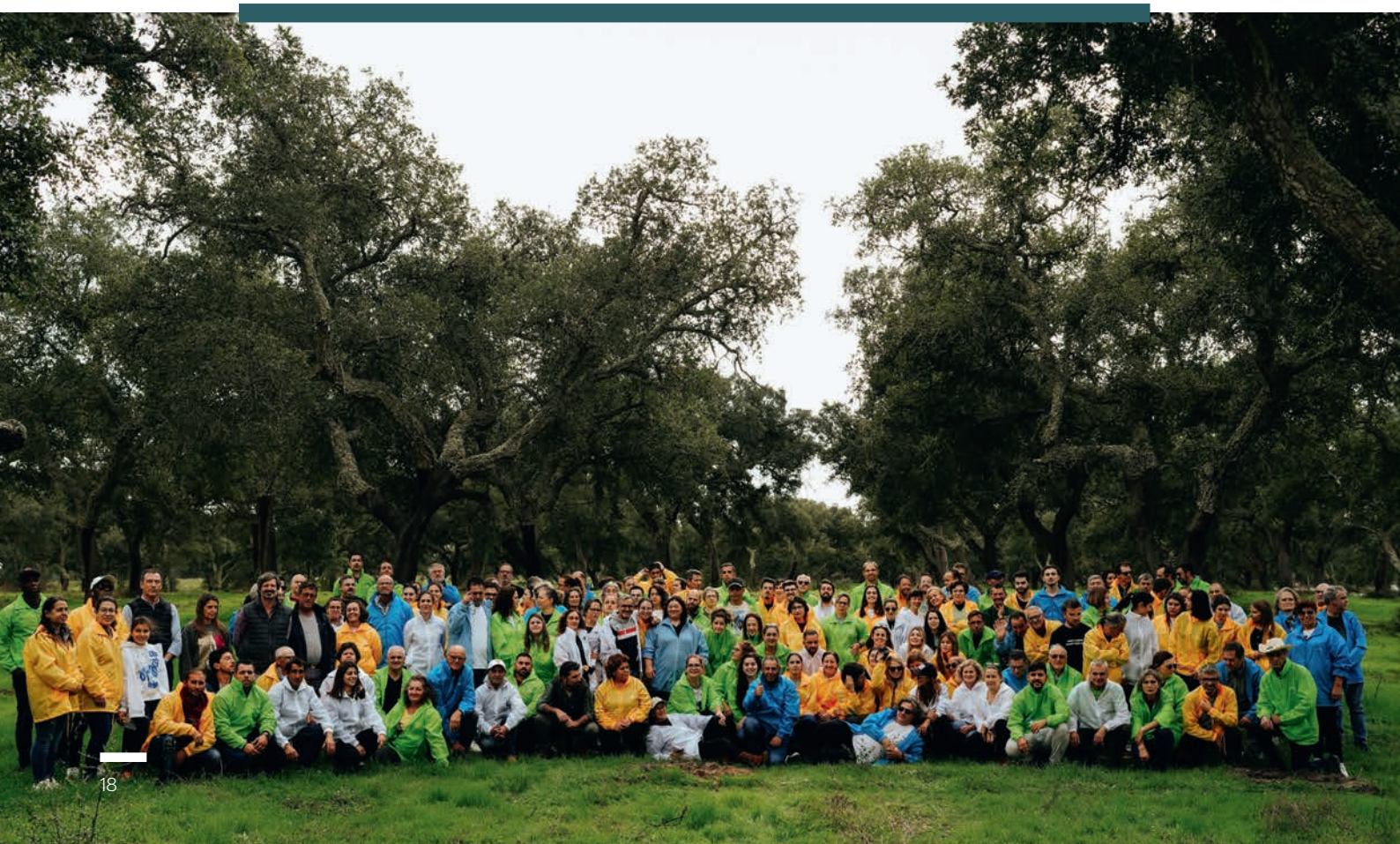
PLANTER L'AVENIR À HERDADE DE RIO FRIO

Plus de 180 volontaires ont participé à l'initiative annuelle de plantation de chênes-lièges de Corticeira Amorim, en plantant 2000 nouveaux arbres à Herdade de Rio Frio.

Arbre par arbre, nous plantons l'avenir. Au cours de 14 éditions, près de 30 000 arbres ont été plantés, avec la participation de plus de 2 100 volontaires, dans le cadre de l'une des initiatives les plus importantes organisées par Corticeira Amorim. La plantation annuelle de chênes-lièges a débuté en 2011 et pour ceux qui y participent, il s'agit d'une initiative transformatrice, marquée par l'esprit d'équipe, la culture du partage et la conscience que chaque action compte pour créer un impact positif.

L'édition 2024 de ce programme s'est déroulée le 16 novembre à Herdade de Rio Frio, la plus grande propriété de Corticeira Amorim, qui s'étend sur 5090 hectares dans les municipalités d'Alcochete et de Palmela. Il s'agissait d'une initiative intergénérationnelle, marquée par la bonne volonté et l'entraide, avec plus de 180 volontaires qui ont retroussé leurs manches pour planter 2 000 jeunes chênes-lièges. L'Herdade de Rio Frio, élément clé du plan d'intervention forestière de Corticeira Amorim, a été le lieu choisi pour la plantation d'arbres indigènes au cours des deux dernières années. Le projet de reboisement est réalisé de deux manières : par densification de la forêt de chênes-lièges existante ou par l'introduction de nouvelles plantations.

Le projet d'intervention forestière vise à promouvoir et à diffuser de nouvelles pratiques de subériculture qui peuvent être reproduites par d'autres producteurs forestiers, ce qui profite à l'ensemble du secteur. Herdade de Rio Frio a investi dans de nouvelles techniques de plantation et de gestion forestière afin de créer une forêt de chênes-lièges plus productive et plus résistante.



AMORIM TOP SERIES PARTICIPE À UNE NOUVELLE ÉDITION DE LA SEMAINE DE L'EMBALLAGE À PARIS

Amorim Top Series a participé au plus grand événement mondial de l'emballage, présentant ses produits aux côtés d'entreprises leaders du monde entier.

En janvier, tous les chemins de l'industrie de l'emballage mènent à Paris pour une nouvelle édition de la Paris Packaging Week, un méga-événement qui réunit dans la ville française les plus grandes entreprises d'emballage du monde et des experts en cosmétiques, parfums, soins personnels et boissons haut de gamme.

Brillant dans la Ville Lumière, Amorim Top Series était présent à PLD Paris, la section du salon dédiée aux vins, spiritueux, champagnes et boissons premium, avec son propre stand. La semaine de l'emballage de PLD Paris, véritable plateforme d'innovation, de réseautage et de développement d'opportunités commerciales, a rassemblé plus de 100 entreprises leaders dans le secteur de l'emballage des boissons premium pour présenter leurs dernières innovations et avancées technologiques.

Lors de cet événement, l'équipe d'Amorim Top Series a présenté au marché la collection **Essentials**, qui comprend les segments **Core** et **Luxury**, ainsi que des solutions personnalisées pour chaque client. Le segment Core combine l'essence du liège à la base, en utilisant un bouchon en liège naturel ou technique, avec un choix de têtes au lieu de capsules créées à partir de divers matériaux, couleurs et finitions pour s'adapter à des projets de différents niveaux, tout en élevant les normes.

Quant au segment du luxe, il porte la personnalisation à un niveau supérieur, en introduisant une gamme encore plus sophistiquée de matériaux, de techniques et de finitions, ainsi qu'un niveau de service exclusif, afin de capturer de manière unique l'identité de chaque marque et de chaque projet.

La présentation d'Amorim Top Series ne serait pas complète sans la gamme **Special Collections**, avec ses segments **Innovative**, **Sustainable** et **Digital**.

Le segment durable est 100 % écologique et personnalisable et s'est imposé comme une solution innovante

Lors d'un salon où la durabilité joue un rôle central, les options du segment durable ont été mises à l'honneur.

Re. Cork a la particularité d'avoir une tête au lieu de « capsule » fabriquée à partir d'un composite à base de liège, contenant jusqu'à 40 % de liège en volume et un polymère biosourcé ou recyclé comme liant, ce qui en fait le parfait substitut aux bouchons en plastique. Le **FullCork**, entièrement fabriqué à partir de liège, souligne l'engagement fort de l'entreprise envers une matière première unique. Enfin, **RE-Wood** présente un composite de bois et de bio-polymères, tandis que **Hollow** a un design minimaliste et surprenant créé pour réduire de manière significative l'empreinte carbone en éliminant tout ce qui est inutile, dans un volume minimal.

Le segment durable est 100 % écologique et personnalisable et s'est imposé comme une solution innovante et une excellente alternative aux fermetures traditionnelles, avec une empreinte carbone plus faible et un cycle de vie plus long.

Cette année, la Semaine de l'emballage de Paris a accueilli plus de 850 exposants venus de 40 pays, réunissant plus de 14 000 participants et 150 intervenants.

La Semaine de l'Emballage de Paris rassemble les exposants les plus renommés de l'industrie et constitue un point de rencontre pour les experts de l'emballage qui, dans une série de conférences sur la créativité, le design, l'innovation et la technologie, présentent les principales tendances et idées disruptives, levant ainsi le voile sur l'avenir de l'emballage.

AMORIM CORK ITALIA CÉLÈBRE SON 25e ANNIVERSAIR

Fondée en 1999, Amorim Cork Italia est aujourd'hui une filiale de premier plan dans l'univers de Corticeira Amorim. 1,2 million de bouchons de liège sortent chaque jour de ses installations, mais l'objectif est d'augmenter la capacité de production de 50 %, un objectif qui se rapproche grâce à l'agrandissement de la structure.

Conegliano, à 70 km de Venise, est situé au cœur de la région viticole qui produit l'un des vins les plus célèbres d'Italie, le Prosecco. Amorim Cork Italia y est implantée depuis le 11 novembre 1999. Cette filiale a connu une croissance importante au cours du dernier quart de siècle, souvent à contre-courant, et est aujourd'hui un exemple à suivre dans l'univers Amorim.

Comme l'explique Carlos Santos, directeur général d'Amorim Cork Italia, l'entreprise s'est engagée sur la voie d'une croissance régulière et entièrement organique, en mettant en permanence l'accent sur le service à la clientèle, et sur la durabilité en tant que valeur fondamentale - de l'économie circulaire au bien-être des employés (l'entreprise est certifiée Family Audit depuis 2018, et se concentre sur l'équilibre entre vie professionnelle et vie privée par le biais d'innombrables initiatives).

Cette réussite a été largement reconnue et Amorim Cork Italia a récemment été sélectionnée pour le "Best Performance Awards 2025" de la Bocconi, comme l'une des 98 entreprises les mieux placées sur 950 000. Le "Best Performance Award" est une initiative de l'école SDA Bocconi qui vise à récompenser les meilleures entreprises qui génèrent une valeur économique, technologique, humaine, sociale et environnementale, tout en opérant d'une manière globalement durable.

Amorim Cork Italia a planifié et défendu sa candidature pendant un an avant d'être évaluée par un groupe d'entreprises de premier plan, obtenant la meilleure note dans différentes catégories (l'évaluation portait sur les facteurs ESG, l'innovation et la technologie, ainsi que la gestion économique).

> ***L'entreprise s'est engagée sur la voie d'une croissance régulière et entièrement organique, en mettant en permanence l'accent sur le service à la clientèle, et sur la durabilité en tant que valeur fondamentale.***

Simultanément, pour célébrer ses 25 ans d'existence, Amorim Cork Italia a prévu un certain nombre d'événements qui rendront hommage au liège tout en maintenant le niveau de sophistication et d'élégance propre à la marque, grâce à des collaborations permanentes avec les arts. L'exposition "Il passo del viandante" en est un exemple. L'exposition, qui a été inaugurée en octobre 2024 au Palazzo Sarcinelli de Conegliano, est basée sur un ensemble de photographies d'Arcangelo Piai, accompagnées de textes d'Alberto Ceschin, qui proposent ensemble un voyage étroitement lié au territoire et à la culture du vin, à travers les collines de Prosecco di Conegliano et de Valdobbiadene, un site classé au patrimoine de l'UNESCO. En suivant les pas du voyageur, à travers les images et les mots, nous découvrons que le personnage central de ce voyage est en fait un bouchon de liège.

UNE HISTOIRE COURONNÉE DE SUCCÈS

Lorsque Corticeira Amorim décide d'investir dans une filiale en Italie au début du siècle, l'entreprise vend essentiellement à des importateurs. Elle opère dans un entrepôt d'environ 1 000 m2, qui s'avère rapidement trop petit pour ses objectifs. En 2001, le groupe investit 2,4 millions d'euros pour atteindre l'objectif de 300 millions de bouchons vendus (atteint en 2010), et en août 2003, sa nouvelle structure est inaugurée, et l'entreprise y est restée jusqu'à aujourd'hui.

Après avoir célébré un quart de siècle, Amorim Cork Italia est enthousiaste et confiant pour les 25 années à venir. "En 2024, nous avons dépassé l'objectif de vente fixé", révèle Carlos Santos, "et notre objectif est d'avoir un chiffre d'affaires de 100 millions d'euros. Je crois que nous sommes déjà la plus grande filiale du groupe, mais nous voulons grandir encore plus. Aujourd'hui, nous sommes les leaders du marché, l'entreprise qui vend le plus de bouchons de liège sur le marché italien, et la plus grande entreprise de bouchons de liège sur le marché italien, avec un avantage significatif sur notre principal concurrent."

Un autre trait qui distingue l'entreprise et qui a façonné toute son histoire est l'importance qu'elle accorde à la durabilité. Le projet de recyclage Etico, lancé en 2011, collecte chaque année environ 150 tonnes de bouchons de liège usagés, qui sont ensuite transformés en granulés de liège, donnant ainsi une nouvelle vie à ce matériau. Le liège recyclé n'est jamais utilisé pour fabriquer de nouveaux bouchons, mais plutôt dans une série d'applications, comme la série d'objets design SUBER d'Amorim Cork Italia, qui est le mariage parfait entre le style italien et le liège portugais, lancée en 2019.

> ***Aujourd'hui, nous sommes les leaders du marché, l'entreprise qui vend le plus de bouchons de liège sur le marché italien, et la plus grande entreprise de bouchons de liège sur le marché italien, avec un avantage significatif sur notre principal concurrent.***

UN NOUVEAU SCHÉMA INDUSTRIEL

Si 2024 a marqué le 25e anniversaire de l'entreprise, 2025 sera l'année de l'ouverture des nouvelles installations, un ambitieux projet d'expansion qui a débuté en 2022 et qui sera bientôt achevé. Selon José Miguel Amorim, directeur industriel d'Amorim Cork Italia, ce projet répond à une demande claire d'expansion. Avec un espace limité et un système de production surchargé, l'entreprise devait suivre sa propre croissance.

En pratique, les installations d'Amorim Cork Italia passeront de 3500 m2 à environ 8000 m2. Ce projet a nécessité un investissement de plus de 6 millions d'euros, comprenant l'achat et la rénovation de trois entrepôts adjacents, qui ont été intégrés à la structure existante et reliés au bâtiment principal par une structure de connexion de 1000 m2. Le nouvel aménagement a nécessité d'importants changements structurels, mais aussi de nouveaux logiciels et de nouvelles machines, capables d'augmenter la capacité de production et de répondre aux demandes des clients : "L'objectif est d'accroître encore notre service au marché et de pouvoir servir nos clients de manière très efficace, flexible et rapide, et de disposer d'une structure capable de répondre à ces exigences", résume José Amorim.

Carlos Santos confirme ce point de vue : "Aujourd'hui, la compétitivité des entreprises ne consiste pas seulement à avoir le produit et la qualité appropriés, mais aussi à avoir le niveau de service que le marché exige. Tous nos investissements à Conegliano ont eu pour but d'augmenter notre capacité de service ( ), d'améliorer notre capacité de réaction et de rester proche du client dans un environnement incroyablement volatile."

Avec 65 employés permanents, une cinquantaine de commerciaux répartis dans différentes régions d'Italie et une équipe engagée dans la parité (plus de 50 % de femmes), cette expansion permettra d'assouplir la production et d'offrir de meilleures conditions de travail.

25 ANS DE SIMEI

En novembre dernier, Amorim Cork Italia a de nouveau participé à la 30e édition du SIMEI - Salon international des équipements œnologiques et d'embouteillage. L'équipe d'Amorim Cork Italia a apporté innovation et technologie à Milan, avec les collections de bouchons Xpür®, Qork®, Naturity®, NDtech®, Helix® et Amorim Top Series. Pour célébrer le 25e anniversaire avec ses partenaires et ses clients, elle a organisé un happy hour quotidien au cours duquel un cocktail spécial a été servi, préparé avec du Porto Rosé et du Prosecco, symbole du lien entre le Portugal et l'Italie.

Selon Carlos Santos, cette édition de l'événement a été une "affirmation claire de Xpür®". C'est le grand triomphe, compte tenu de l'efficacité de ce bouchon, un dispositif extraordinairement bien conçu qui peut maintenant fournir une alternative très crédible à ce qui était auparavant la seule référence sur le marché en termes de supercriticité".

En célébrant son 25e anniversaire, Amorim Cork Italia confirme son rôle de leader dans le secteur, se distinguant par sa qualité, son innovation et son engagement en faveur de la durabilité. Au cours de ces deux décennies et demie, l'entreprise a joué un rôle clé dans l'évolution des solutions pour l'industrie du vin, en restant toujours à l'avant-garde des tendances du marché. Cet anniversaire célèbre un héritage de succès, mais laisse également entrevoir un avenir prometteur, dans lequel Amorim Cork Italia contribuera continuellement à l'évolution du secteur et répondra aux demandes croissantes d'un marché mondial de plus en plus exigeant et conscient.

> ***L'objectif est d'accroître encore notre service au marché et de pouvoir servir nos clients de manière très efficace, flexible et rapide, et de disposer d'une structure capable de répondre à ces exigences.***

SIX TENDANCES DANS LE MONDE DU VIN

Camilla Lunelli

Fabio Piccoli

Vibrant, axé sur l'identité, diversifié, inclusif, innovant et personnalisé - offrant des expériences sur mesure, souvent avec une teneur en alcool plus faible. Tel est le portrait qui se dessine du monde du vin dans un avenir proche, alors qu'il subit une transformation significative sous l'effet de l'évolution des tendances de consommation et des changements de préférences. Les experts du secteur évaluent le paysage actuel, soulignent les orientations futures et insistent sur la nécessité urgente de s'adapter afin d'attirer de nouvelles générations et d'atteindre des marchés jusqu'ici inexplorés.

La dernière édition d'Amorim Wine Vision, un observatoire fondé par Amorim Cork Italia en partenariat avec le magazine Wine Meridian en 2023, se concentre sur un sujet passionnant : « Les consommateurs ». Pour cela, elle réunit quatre experts en vin de différentes générations et origines : Alojz Felix Jermann (consultant en marketing digital) ; Fabio Piccoli (rédacteur en chef de Wine Meridian) ; Carlo Cambi (journaliste, écrivain, consultant scientifique et grand connaisseur de la culture du vin et de la gastronomie) ; et Camilla Lunelli (directrice de la communication et des relations externes du groupe Lunelli).

Nous nous penchons sur cette question pour découvrir pourquoi le jeune Alojz Felix Jermann pense que les vins devraient "descendre de leur piédestal" et quelles sont ses idées pour attirer la génération Z dans le monde du vin, ainsi que tout ce qui concerne la vague NOLO (vins sans alcool ou à faible teneur en alcool) et l'IA.

Avec Carlo Cambi, nous (ré)apprenons à percevoir le vin comme une identité culturelle et un processus, inextricablement lié au terroir et un "fluidificateur de relations". Avec Fabio Piccoli, nous identifions de nouveaux styles de consommation et des stratégies pour conquérir de nouveaux publics ; et nous traçons le profil des nouveaux consommateurs du point de vue de Camilla Lunelli, qui met l'accent sur la conscience, la curiosité, l'inclusivité et la durabilité, parmi d'autres facteurs importants.

Cette édition et les éditions précédentes d'Amorim Wine Vision peuvent être téléchargées sur le site web d'Amorim Cork Italia.

amorimcorkitalia.com

L'identité culturelle et la reconnexion, la durabilité, l'innovation et l'intelligence artificielle, la parité hommes-femmes et les nouvelles générations, l'image de marque et les vins à faible teneur en alcool sont quelques-unes des tendances émergentes dans le monde du vin, affirment des experts dans une interview accordée au magazine Wine Vision.

Alojz Felix Jermann

Carlo Cambi

M. Jermann estime qu'il est essentiel d'adopter une approche plus simple, plus authentique et plus ludique, à l'instar de ce qui se passe déjà dans l'industrie des spiritueux.

SOUS LE RADAR DES TENDANCES

Fabio Piccoli plaide en faveur d'une refonte stratégique visant à cibler les marchés inexplorés et à lutter contre la baisse de la consommation de vin. Cela implique d'investir dans l'éducation, l'image de marque inclusive et les expériences sur mesure pour rendre le vin plus attrayant. Dans ces circonstances, l'œnotourisme et l'innovation apparaissent comme des instruments essentiels pour attirer les jeunes consommateurs et transformer le vin en une expérience culturelle et sociale.

Pour Alojz Felix Jermann, le changement de génération (et l'évolution des habitudes de consommation qui en découle) est crucial dans sa perspective. Il insiste sur la nécessité de rendre le vin plus accessible et plus attrayant pour les jeunes. M. Jermann estime qu'il est essentiel d'adopter une approche plus simple, plus authentique et plus ludique, à l'instar de ce qui se passe déjà dans l'industrie des spiritueux. Il souligne également certaines tendances : l'importance de la durabilité, l'essor des vins sans alcool ou à faible teneur en alcool et l'utilisation de nouvelles technologies, telles que l'IA, pour attirer la génération Z.

Camilla Lunelli apporte un point de vue féminin en examinant les caractéristiques et les désirs des futurs consommateurs de vin, en mettant l'accent sur les rôles croissants des femmes. La durabilité et les vins NOLO occupent une fois de plus le devant de la scène, Camilla Lunelli soulignant l'importance d'une communication inclusive et de la création d'expériences culturelles et émotionnelles qui attirent un public diversifié, curieux et informé.

Le journaliste et auteur Carlo Cambi souligne l'importance de rétablir le lien entre le vin et ses origines, en le promouvant comme une source de joie et de lien social. En outre, M. Cambi souligne l'évolution des habitudes de consommation et le besoin croissant d'authenticité dans l'industrie du vin.

L'avenir du vin dépend de sa capacité à s'adapter aux nouvelles générations, en mettant l'accent sur l'authenticité, la durabilité et la personnalisation. Les nouvelles technologies et les vins à faible teneur en alcool sont deux tendances considérées comme cruciales pour attirer les jeunes clients. L'industrie du vin doit se réinventer pour devenir plus inclusive et connectée culturellement, tout en restant fidèle à son essence.

“NOUS DEVONS PROFITER DE CETTE OCCASION POUR AFFIRMER QUE LE BOUCHON DE LIÈGE PEUT APPORTER UNE VALEUR AJOUTÉE AU VIN. C’EST PLUS QU’UN BOUCHON, C’EST UN SCEAU ŒNOLOGIQUE À PART ENTIÈRE”

ANTÓNIO RIOS DE AMORIM

Dans une interview accordée à Bark to Bottle, António Rios de Amorim, président-directeur général de Corticeira Amorim, parle des derniers développements dans l'interaction entre le liège et le vin, de l'avenir du Montado et de l'importance de l'économie circulaire pour l'industrie du liège.

Quels sont les avantages des bouchons de liège pour le vin ?

Le liège présente clairement trois avantages majeurs pour le vin : le premier est la performance, car il permet au vin d'évoluer au fil du temps à l'intérieur de la bouteille. Il s'agit clairement de la première contribution majeure du liège. La deuxième concerne l'image : l'image haut de gamme qu'un bouchon de liège confère à une bouteille de vin ; et la troisième raison pour laquelle le liège apporte une valeur ajoutée est liée à la durabilité. Dans certains cas, les bouchons de liège peuvent réduire l'empreinte carbone d'une bouteille de vin de 25 à 30 %. C'est très important dans un monde qui se veut de plus en plus durable.

Quels sont les points forts de cette interaction ?

Les cellules de liège sont composées de 60 à 70 % d'air, ce qui signifie que lorsque nous pressons le bouchon pour entrer dans la bouteille, une partie de cet air sera transférée dans la bouteille, permettant au vin d'évoluer au fil du temps. En fait, le principal avantage du liège, en plus d'être un bouchon, est qu'il permet au vin d'évoluer et d'être conservé dans de bonnes conditions.

Quelles nouvelles recherches ont été menées sur l'interaction entre le liège et le vin, et quelles sont les conclusions les plus importantes pour les viticulteurs ?

Jusqu'à il y a quatre ans, tous les efforts de recherche et de développement d'Amorim étaient concentrés sur les caractéristiques négatives du liège, telles que le TCA et la variance. C'est l'objectif principal de notre équipe depuis des années, et nous y sommes parvenus en utilisant les meilleures pratiques, la technologie, de nouveaux produits et de nouveaux systèmes. Aujourd'hui, nous disposons d'un produit plus fiable que jamais pour répondre aux besoins de nos consommateurs. Mais bien sûr, nous devons aussi considérer l'autre côté du bouchon, ce qu'il ajoute au vin. Ces dernières années, nos équipes ont observé l'évolution du vin avec le liège par rapport à d'autres bouchons.

Nous comprenons très bien l'interaction entre le liège et le vin, afin d'offrir un meilleur produit au consommateur final. Dans une étude récente que nous avons menée sur le champagne, nous avons constaté que le tirage (la seconde fermentation) en utilisant du liège plutôt qu'un bouchon en aluminium offre de nombreux avantages, une gamme de parfums et, plus important encore, un meilleur goût au vin. Certaines des meilleures marques de champagne au monde adoptent rapidement le tirage au bouchon de liège. Nous devons profiter de cette occasion pour affirmer que le bouchon de liège peut apporter une valeur ajoutée au vin. C'est plus qu'un bouchon, c'est un sceau œnologique à part entière."

> ***"Les déchets d'une étape du processus deviennent la matière première de l'étape suivante. Ici, rien n'est jeté, tout est utilisable, et nous nous efforçons de créer une nouvelle valeur pour le liège en tant que matière première avec chacune de ces nouvelles applications.***

Quels sont les principaux défis à relever pour préserver le Montado ?

C'est un grand défi, car cela prend beaucoup de temps. C'est pourquoi Corticeira Amorim a décidé de prendre les choses en main et a acheté 8 000 hectares de forêts de chênes-lièges ou de zones qui

seront converties en forêts de chênes-lièges. Nous avons l'intention de préserver la forêt existante et d'augmenter la production de liège en plantant des chênes-lièges, en essayant de réduire le cycle de la première récolte de 25 à 10 ou 15 ans. Nous pensons qu'en procédant de la sorte, nous pourrons augmenter considérablement la capture du CO_2 et disposer de plus de liège pour la croissance future du marché. Parallèlement, nous avons des projets de R&D qui nous permettront de développer une sélection clonale de plantes et un type de gestion forestière différent de celui que nous pratiquons actuellement. Nous devons protéger la forêt existante, tout en développant des zones d'expansion pour faciliter la croissance attendue du marché.

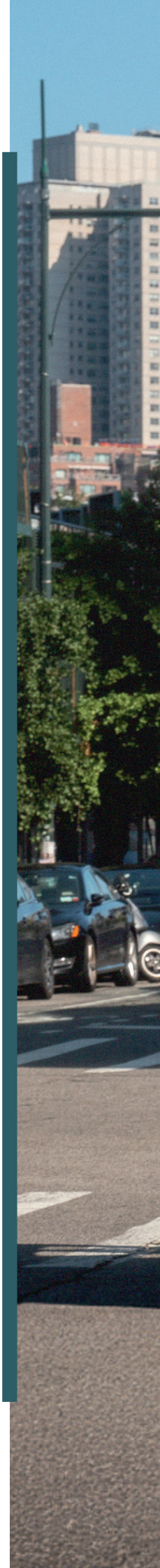
Quel est le rôle de l'économie circulaire chez Corticeira Amorim ?

C'est la définition même de notre industrie, à savoir que chaque processus génère des sous-produits qui seront utilisés dans le processus suivant. C'est pourquoi Amorim ne fabrique pas que des bouchons de liège. Les bouchons de liège génèrent des déchets qui sont ensuite utilisés pour fabriquer des produits isolants, des fusées pour lancer des satellites dans l'espace, etc. En d'autres termes, les déchets d'une étape du processus deviennent la matière première de l'étape suivante. Ici, rien n'est jeté, tout est utilisable, et nous nous efforçons de créer une nouvelle valeur pour le liège en tant que matière première à chacune de ces nouvelles applications.

António Rios de Amorim présente une vision claire de l'avenir de l'industrie du liège, en mettant l'accent sur l'innovation continue et l'engagement en faveur de la durabilité. Les découvertes concernant l'interaction entre le liège et le vin, la préservation du Montado et l'intégration des principes de l'économie circulaire sont autant de pierres angulaires qui garantissent le succès futur du secteur. Corticeira Amorim reste une force révolutionnaire, alliant tradition et innovation dans la recherche d'un impact positif à long terme pour l'industrie et l'environnement.

CORK COLLECTIVE: LANCEMENT DU PREMIER PROGRAMME DE RECYCLAGE DES BOUCHONS DE LIÈGE À NEW YORK

Amorim Cork s'associe à Rockwell Group, BlueWell et Southern Glazer's Wine & Spirits pour lancer le premier programme de recyclage des bouchons de liège à New York.



Il s'agit du premier programme de recyclage de bouchons de liège à New York, fruit d'une collaboration entre quatre partenaires fondateurs qui s'engagent en faveur de la durabilité et croient au potentiel du liège. Lancé en 2024, le programme Cork Collective a pour mission de transformer les bouchons de liège usagés en une ressource utile. Pour ce faire, il collabore avec des restaurants et des hôtels locaux pour collecter les bouchons, les recycler et leur donner une seconde vie en améliorant les lieux publics de la ville de New York du point de vue de l'économie circulaire.

Outre Amorim Cork, les partenaires fondateurs sont le cabinet d'architecture et de design Rockwell, BlueWell, qui se spécialise dans la durabilité et crée des solutions écologiques pour des clients du monde entier, et Southern Glazer's Wine & Spirits, un acteur bien connu de l'industrie des boissons. Les projets utilisant du liège recyclé aideront les communautés locales en associant le liège, l'industrie hôtelière et le design (par exemple, l'intégration du liège dans une aire de jeux pour enfants).

Les bouchons usagés sont collectés dans divers endroits de Manhattan et de Brooklyn, notamment dans certains des meilleurs hôtels et restaurants de la ville, à l'aide de véhicules électriques spécialisés. Les bouchons sont ensuite transférés dans des installations de recyclage, où ils sont nettoyés et broyés avant d'être réutilisés dans des blocs et des cylindres de liège qui réintègrent le circuit (jamais en tant que bouchons, mais en tant qu'articles nouveaux, innovants et pratiques).

António Rios de Amorim, président-directeur général de Corticeira Amorim, a souligné l'importance de cette initiative : "Les États-Unis sont un marché crucial pour les vins et les spiritueux, c'est pourquoi nous sommes ravis d'être l'un des membres fondateurs du Cork Collective, qui facilite la mise en œuvre réelle d'une économie circulaire dans la chaîne d'approvisionnement. En tant que leader mondial de la transformation du liège, fournissant environ six milliards de bouchons par an, nous avons collaboré avec diverses organisations à travers le monde pour donner une seconde vie aux bouchons, en les recyclant pour donner naissance à diverses applications".

Lee Schrager, directeur de la communication chez Southern Glazer's Wine & Spirits, souligne l'impact positif de l'initiative : "En tant que distributeur de premier plan de boissons alcoolisées, nous sommes parfaitement à même de mettre en relation les producteurs de vins et de spiritueux en faveur du développement durable, en les associant à cette importante initiative en tant que fournisseurs partenaires."

Cork Collective rejoint d'autres programmes de recyclage de bouchons de liège promus par Corticeira Amorim dans le monde entier, notamment le projet Greencork (Portugal), EcoBouchon (France), ETICO (Italie), ReCORK (États-Unis), Amorim Cork Life (Afrique du Sud), Cork2Cork (Espagne) et ReCork (Australie), qui contribuent tous à donner une nouvelle vie aux bouchons de liège usagés et, partant, à rendre le monde plus durable.