
BARK to BOTTLE

#46 NOVEMBRE '21

AMORIM CORK

La génération Y aime le liège

Une étude britannique révèle
que les buveurs de la génération Y
préfèrent les bouteilles bouchées
avec du liège



- 3** La génération Y aime le liège - Une étude britannique révèle que les buveurs de la génération Y préfèrent les bouteilles bouchées avec du liège
- 5** La critique vinicole Jancis Robinson déclare que les marques australiennes de vin de niche sont en train de passer au liège
- 7** Amorim Cork fut l'un des principaux sponsors des trophées Golden Vines® Awards
- 9** Majestic lance une initiative de recyclage du liège au Royaume-Uni
- 10** L'Amorim Cap Classique Challenge fête son 20ème anniversaire en tant que premier concours de vins d'Afrique du Sud
- 13** L'exposition italienne «SUG_HERO Metaforme» met en vedette le liège et la durabilité
- 15** La Sustainable Wine Roundtable identifie les questions clés auxquelles l'industrie vinicole se trouve confrontée
- 17** COP26 : Amorim signe le manifeste sur le climat soutenu par le BCSD
- 18** António Rios de Amorim, PDG de Corticeira Amorim, a été le lauréat du trophée de PDG de l'année à la cérémonie des « Investor Relations and Governance Awards » de Deloitte
- 19** Amorim Top Series est le partenaire officiel des Design & Packaging Masters 2021
- 19** Le Super Bock 1927 Selection bouché avec du liège se distingue aux World Beer Awards

La génération Y aime le liège

Une étude britannique révèle que les buveurs de la génération Y préfèrent les bouteilles bouchées avec du liège

La récente étude Vinitrac de “Wine Intelligence” a mis en évidence que les buveurs de la génération Y, au Royaume-Uni, préfèrent les bouchons en liège aux capsules à vis pour sceller le vin.

Souvent appelés les « enfants du numérique » et les « adeptes précoces » des nouvelles technologies, la génération Y (ceux qui sont nés entre 1981 et 1996) est aussi particulièrement attentive aux indicateurs de qualité supérieure et aux produits naturels, ainsi qu’aux questions sur l’écologie et la durabilité, raisons pour lesquelles elle a tendance à préférer le liège aux bouchons artificiels.

Lorsque les capsules à vis ont commencé à gagner en popularité au début des années 2000, plusieurs commentateurs ont attribué cette tendance à une baisse de fidélité envers les bouchons en liège chez les jeunes buveurs et à leur volonté d’essayer des bouchons artificiels, comme l’indiquait John Gifford dans son article de 2016 publié dans *The Atlantic*, “How Millennials (Almost) Killed the Wine Cork”.

Plusieurs articles du début des années 2010 suggéraient que la génération Y aimait le vin, mais qu’elle souhaitait voir la fin des bouchons en liège, contrairement aux consommateurs plus âgés qui leur restaient fidèles.

Mais étonnamment, il semble maintenant que la tendance se soit inversée.

La génération Y est devenue le défenseur des bouchons en liège, à la suite de mesures de contrôle qualité rigoureuses adoptées par l’industrie du liège, et d’une prise de conscience croissante des multiples avantages environnementaux du liège.

Les générations Y et Z sont désormais considérées comme les éléments moteurs du futur de l’industrie vinicole, et leurs préférences exercent une influence clé sur les principaux types de bouchons de vin.

Cette constatation confère à la communication un rôle majeur, car la génération Y réagit positivement aux entreprises qui s’engagent en matière de durabilité et de changement social et qui sont en mesure de le faire savoir à leurs clients.

Dans une adresse au secteur des boissons, Lulie Halstead, analyste principale chez « Wine Intelligence », a déclaré que « l’idée reçue selon laquelle les jeunes buveurs sont plus ouverts d’esprit en matière de bouchons alternatifs était en contradiction avec les données de l’enquête ».

Le rapport Vinitrac a montré que si les consommateurs âgés de plus de 65 ans ont tendance à mieux accepter les capsules à vis, essentiellement en raison de leur

commodité et de leur fonctionnalité, les buveurs de la génération Y préfèrent le liège.

18 % des personnes interrogées entre 18 et 24 ans ont déclaré qu’elles n’aiment pas les capsules à vis, comparé à seulement 4 % chez les plus de 65 ans.



Lulie Halstead a ajouté, « la génération Z associe le liège à une qualité plus élevée et il se peut qu'elle considère les vins scellés avec une capsule à vis comme moins prestigieux. Les personnes interrogées de la génération Y ont également montré une préférence pour le liège naturel par rapport aux autres matières, comme les bouchons en plastique. »

La génération Y joue un rôle central dans le marché des vins. Par exemple, un rapport de 2015 du Wine Market Council a mis en évidence que la génération Y consomme 42 % du volume total de vins aux États-Unis, c'est-à-dire plus que n'importe quelle autre tranche d'âge.

La génération Y a prouvé qu'elle était un moteur clé des principales tendances du marché, comme la demande croissante en matière de vins bio, dont la plupart sont scellés avec du liège.

La recherche suggère qu'un élément clé expliquant l'engouement de la génération Y pour les bouchons en liège réside dans les propriétés indiscutables du liège en matière de durabilité.

Les efforts de sensibilisation sur la durabilité du liège, au travers de campagnes média, d'initiatives pédagogiques et de mesures de recyclage des bouchons en liège, ont joué un rôle crucial dans la mise en évidence des bénéfices des bouchons en liège naturel dans l'esprit des consommateurs de la génération Y.

Cette constatation a été renforcée davantage par des études indépendantes qui ont confirmé le bilan carbone négatif des bouchons en liège d'Amorim, en contraste frappant avec les émissions de CO2 associées aux bouchons artificiels.

Les qualités supérieures d'étanchéité et la durabilité inhérente du liège séduisent toutes les tranches d'âge. Par exemple, la volonté des consommateurs plus âgés à acheter des vins avec des bouchons dans des matières autres que le liège est plus élevée au Royaume-Uni que dans d'autres marchés, comme celui des États-Unis, où toutes les tranches d'âge considèrent le liège comme la meilleure solution.

Carlos de Jesus, directeur du marketing et des communications d'Amorim, a déclaré que les résultats de la récente étude Vinitrac ouvrent une toute nouvelle gamme de possibilités pour le liège. « Nous avons hâte de susciter davantage l'intérêt des jeunes consommateurs sur la façon dont leur préférence pour le seul vrai bouchon de vin 100 % durable, 100 % renouvelable et 100 % recyclable a un impact positif mesurable et démontrable sur l'environnement et le vin. »



L'usage croissant du liège dans le monde du design peut avoir également influencé la perception de la valeur de ce matériau naturel, notamment grâce à la prévalence de hashtags tels que #corks, #naturalcork et #corkdesign sur les plateformes des réseaux sociaux comme Instagram.

La critique vinicole Jancis Robinson déclare que les marques australiennes de vin de niche sont en train de passer au liège

Dans une récente revue vinicole publiée par le Financial Times et sur son site internet, jancisrobinson.com, en septembre 2021, Jancis Robinson remarque que de nombreuses marques australiennes de vin de niche sont en train de passer au liège.

L'influente critique vinicole a identifié plusieurs tendances dans le secteur, notamment les effets des incendies en forêt de 2020 dans les régions viticoles australiennes et les contraintes du côté de l'offre causées par la pandémie, qui ont entraîné des goulots d'étranglement dans les expéditions et une pénurie de fûts de chêne français.

L'Australie est sévèrement tributaire des acheminements maritimes de longue distance et a été considérablement touchée par la pénurie de conteneurs et par les droits de douane écrasants imposés par

la Chine sur les importations de vins australiens.

Elle a souligné l'importance de la création de la nouvelle Association Australienne des Producteurs de Vins Commerciaux (ACWP en anglais), qui fait pression pour introduire des modifications dans la politique australienne en matière de vin, en particulier pour augmenter les exportations australiennes de vins haut de gamme.

Dans ce contexte, Robinson note la manière dont les nouveaux producteurs de vin du pays adoptent des noms et des étiquettes distinctifs pour leurs vins, tels que le vin blanc pétillant Deliquente du Riverland baptisé "Tuff Nutt Bianco d'Alessano", qui, selon elle, est « loin du Chardonnay d'Australie du Sud-Est bon marché qui a fait la renommée de l'Australie sur les marchés d'exportation à l'époque de Bridget Jones. »

La premiumisation concerne également d'autres aspects de l'emballage du vin, et dans ce contexte, elle note que le liège a gagné en popularité parmi les crus spécialisés : « Une autre tendance, peut-être inattendue, est la distance prise vis-à-vis des capsules à vis que les producteurs de vin australiens ont adopté en masse au début de ce siècle, déçus par la qualité des bouchons naturels qu'on leur vendait.

Aujourd'hui, rien n'est plus naturel que de trouver un bouchon en liège naturel sur une bouteille dans un rayon australien.

Même de la part de producteurs qui estiment que les capsules à vis constituent techniquement le meilleur choix. C'est ce que l'on appelle le marketing vins bouchés avec du liège comme l'obturateur de choix. »

En juillet 2021, jancisrobinson.com a publié un autre article, « Le retour du tire-bouchon » de Max Allen, sur le nombre croissant de vins scellés au liège en Australie.

Dans celui-ci, il note que si le liège a toujours été préféré pour les vins australiens exportés vers des marchés clés tels que l'Asie ou les États-Unis, certains segments du marché local reviennent également au liège.

« Après que les capsules à vis en aluminium aient régné sans conteste comme le bouchon de choix ici pendant deux décennies, un nombre, certes petit, mais croissant de producteurs commencent - ou recommencent - à utiliser l'écorce d'arbre pour sceller leurs bouteilles. En particulier leurs bouteilles les plus chères. »

Il souligne que le liège, plutôt que les capsules, constitue le bouchon de choix pour de nombreux producteurs de la nouvelle vague de petits crus émergeant dans les régions d'ordinaire non vinicoles comme Gippsland, au sud-est de Melbourne.

Le viticulteur Patrick Sullivan a déclaré : « si quelqu'un débourse 180 AUD pour une bouteille de mon Chardonnay dans un restaurant, je veux qu'il/elle voit le sceau de cire se fissurer, le bouchon être retiré, le graphisme sur ce dernier, c'est-à-dire l'ensemble de l'expérience tactile. C'est un moment de plaisir - mais n'est-ce pas la raison d'être de ces vins ? Vous présentez une histoire. »

Erinn Klein, du vignoble bio Ngeringa, ajoute que « le fait que le liège est un produit naturel va incontestablement de pair avec l'approche biologique et biodynamique, et nos consommateurs apprécient cela. »

Allen conclut : « les consommateurs plus âgés de vins australiens devraient penser à chercher dans les tiroirs de leur cuisine et à dépoussiérer leur vieux tire-bouchon. Quant aux jeunes buveurs, ils devraient envisager d'en acheter un. Il semble qu'ils vont en avoir besoin un peu plus souvent dorénavant. »



Amorim Cork fut l'un des principaux sponsors des trophées Golden Vines® Awards

Amorim Cork fut l'un des principaux sponsors des trophées Golden Vines® Awards, organisés par Liquid Icons, dont la cérémonie et le dîner eurent lieu au Annabel's Club de Londres, le 7 octobre 2021.

Les Golden Vines® Awards récompensent les « stars de l'industrie des vins fins » et récoltent des fonds pour la Fondation Gérard Basset dont l'objectif est de financer des programmes d'enseignement du vin liés à la diversité et à l'inclusion, dont les bourses « Taylor's Port Golden Vines® », chacune d'une valeur de 55 000 GBP, attribuées à deux étudiants BAME/BIPOC inscrits aux programmes « Master of Wine » ou « Master Sommelier ».

Les trophées de la cérémonie - qui ressemblent à un bouchon de champagne géant - ont été produits par Amorim Cork et les orfèvres Grant MacDonald.

António Rios de Amorim, PDG de Corticeira Amorim, a commenté : « nous nous réjouissons d'être impliqués dans la production de cet incroyable trophée et de promouvoir, non seulement le liège naturel durable comme matériau de conception,

mais également l'industrie des vins fins, avec laquelle nous collaborons depuis plus de cent cinquante ans, en tant que producteur principal de bouchons en liège de qualité. »

Parmi les lauréats figuraient Weingut Egon Müller (Vallée de la Moselle, Allemagne), Ridge Vineyards (Santa Cruz Mountains, Californie, États-Unis), Penfolds (Australie-Méridionale, Australie) et le Domaine de la Romanée Conti (Bourgogne, France) qui se virent décerner respectivement les trophées de « Meilleur Producteur de Vins Fins », pour l'Europe, les Amériques, l'Océanie et le Monde.

Les autres trophées incluaient celui de « Meilleure Étoile Montante du Monde » décerné au Domaine Arnoux-Lachaux (Bourgogne, France), celui de l'Innovation attribué à Coravin (États-Unis), celui du « Hall of Fame » remis à Aubert de Villaine (Bourgogne, France) et le « Prix Spécial de l'Esprit d'Entreprise en matière de Vins » accordé à Kylie Minogue Wines (Royaume-Uni). Les sponsors de la cérémonie étaient SGC, Gucci, VistaJet, Rolls-Royce, Vurgin Galactic, Julius Baer et Macallan.

En plus de parrainer les trophées de la cérémonie, Amorim Cork était l'une des cinq sociétés nommées pour le « Prix de l'Innovation Julius Baer Golden Vines® »,

qui fut remporté par Coravin. Les autres nominés présélectionnés dans la catégorie « Innovation » étaient le Wine & Spirit Education Trust, l'UC Davis, le Département de viticulture et d'œnologie de Californie et l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV).



Les bourses de la diversité Golden Vines 2021 furent attribuées à Angela Elizabeth Scott (États-Unis) et Dr. Erna Blancquaert (Afrique du Sud).



Au nom du jury, Jancis Robinson MW a commenté à propos des deux lauréats : « Le monde du vin est incroyablement chanceux d'avoir Angela Scott dans ses rangs. Ancienne avocate des Droits de l'Homme, ancienne coordinatrice de dégustation pour Karen McNeil, actuellement étudiante en maîtrise d'œnologie (Master of Wine) qui a vendu sa maison pour financer ses études. Extrêmement cultivée. Où s'arrêtera-t-elle ? ... Quant à Erna Blancquaert, elle pourrait être une source d'inspiration pour plus de 50 millions de Sud-Africains en sa qualité de première universitaire de couleur dans le domaine du vin en Afrique du Sud. Ses accomplissements sont déjà impressionnants, et ce d'autant plus dans une partie du monde où il peut être extrêmement difficile de se familiariser avec le reste du monde viticole. Diriger est une qualité naturelle chez elle, tout comme la recherche de la vérité. Je lui souhaite tout le succès possible. »

Adrian Bridge, PDG de Taylor's Port et sponsor des bourses, a commenté : « Taylor's Port se réjouit d'être impliqué dans cette initiative visant à encourager la diversité dans l'industrie viticole. Nous sommes ravis de voir que deux gagnantes très méritantes ont été choisies par les juges. Notre entreprise a toujours travaillé en étroite collaboration avec

Gérard Basset et nous avons participé à son premier Hôtel du Vin à Winchester. Gérard était un fervent supporter de l'industrie et de l'enseignement du vin. C'est donc un honneur pour nous d'être associés à son nom et cette importante récompense. »

L'édition 2021 du Rapport Mondial sur les Vins Fins de Gérard Basset fut dévoilée à l'occasion de la cérémonie. Le rapport (disponible sur www.liquidicons.com) fournit des informations détaillées sur les 7 lauréats des Golden Vines® Awards, ainsi que la liste complète et les votes des 10 meilleurs candidats dans chaque catégorie, sélectionnés parmi 2145 domaines, organisations et professionnels de l'industrie des vins fins.

Le rapport identifie également les principales tendances du marché des vins fins, basées sur 20000 réponses reçues de 442 intervenants mondiaux majeurs du marché, dont 57 « Masters of Wine », 31 maîtres sommeliers, 140 DipWSET et 77 sommeliers expérimentés.

Les principales tendances identifiées incluent l'augmentation des ventes directes aux consommateurs (31%), un intérêt sans précédent pour les vins fins des domaines viticoles de nouvelle génération (15%), l'augmentation de la consommation

domestique de vins fins (8%), l'augmentation de la qualité des vins fins consommés autour du monde (5%), la poursuite des bonnes performances des vins de Bourgogne (4%) et de la Champagne (4%) ainsi que la croissance de l'intérêt pour les grands vins italiens (4%).

Globalement, 90 % des personnes interrogées ont déclaré qu'elles étaient optimistes quant à la croissance mondiale du marché des vins fins en 2022.

Les régions considérées comme ayant le plus fort potentiel de croissance en 2022 sont la France, l'Italie, les États-Unis et l'Australie.

De manière générale, 37 % des personnes interrogées estiment que la pandémie mondiale sera maîtrisée dans les prochains mois, entraînant une reprise de l'économie accompagnée d'une augmentation de la demande en vins fins à travers le monde, avec une qualité, des investissements et des connaissances accrues dans ce domaine.

Majestic lance une initiative de recyclage du liège au Royaume-Uni

Majestic Wine, premier détaillant de vins spécialisés du Royaume-Uni avec plus de 200 magasins et 1000 employés, lance un programme de recyclage du liège dans l'ensemble de ses points de vente et le Wine Club.

Majestic travaille avec l'Association Portugaise du Liège (APCOR) et ambitionne de recycler 1 million de bouchons en liège par an, qu'il estime représenter l'équivalent de plus de 309 tonnes de CO₂.

Des bacs de collecte seront disposés dans chaque magasin afin d'encourager les clients à ramener leurs bouchons en liège naturel, qui seront traités sous forme de paillis pour les plantes méditerranéennes de l'Eden Project en Cornouailles.

Le projet de Majestic est le premier programme de recyclage au niveau national du Royaume-Uni.

Un élément clé du programme de recyclage est de fournir des informations sur les avantages environnementaux des

bouchons en liège, y compris les données fournies dans une étude de 2018 de PricewaterhouseCoopers qui a révélé que les bouchons en liège constituent la forme de bouchage du vin la plus écologique, 20 fois plus que les capsules à vis, et que les forêts naturelles de chênes-lièges d'Europe sont un paradis pour la biodiversité et l'agriculture durable, capturant plus de 4,7 millions de tonnes de CO₂.

John Colley, PDG de Majestic, a déclaré que le liège représente « une industrie parfaitement circulaire et respectueuse de l'environnement, du chêne-liège à la bouteille, mais le dernier maillon du cercle est le recyclage des bouchons après la consommation du vin ».

« En travaillant avec l'Association du Liège, nous fermons le cercle en donnant à nos clients et nos magasins l'opportunité de poursuivre le cheminement du liège naturel jusqu'à l'Eden Project ». « Je suis sûr que cela donnera à nos clients non seulement une autre raison de déguster une bonne bouteille de vin, mais également une bonne raison de nous rendre visite en magasin - avec leurs poches pleines de bouchons en liège. »

Carlos de Jesus, directeur des campagnes d'APCOR, a dit qu'il s'agissait d'un projet enthousiasmant et unique. « Le liège est tellement plus qu'un simple bouchon. C'est un matériau naturel fabuleux avec une histoire qui lui est propre. Le fait que nous puissions ajouter un nouveau chapitre à cette histoire, avec des centaines de milliers de bouchons en liège recueillis à travers le Royaume-Uni qui seront utilisés dans un lieu aussi emblématique, est particulièrement passionnant. »



L'Amorim Cap Classique Challenge fête son 20ème anniversaire en tant que premier concours de vins d'Afrique du Sud

L'Amorim Cap Classique Challenge, premier concours de vins d'Afrique du Sud qui récompense les vins pétillants Cap Classique à fermentation naturelle, fête son 20ème anniversaire cette année.

Le concours fut fondé en 2002 par Amorim Cork, en association avec l'ancienne revue sud-africaine, WINE Magazine.

Un nombre record de 135 participations a été enregistré pour l'édition 2021.

Kleine ZALZE, vignoble de Stellenbosch et l'un des domaines les plus prospères et primés d'Afrique du Sud, a remporté le prix du meilleur producteur, et son Kleine Zalze Vintage Brut MCC 2015 a enregistré le meilleur score, remportant la catégorie du meilleur Brut Cap Classiques.

Le prix du meilleur Blanc de Blancs a été attribué au Mariëtte Chardonnay Blanc de Blanc du domaine familial de Stofberg, situé dans la vallée vinicole de Breedekloof. Graham Beck Wines de Robertson a remporté deux trophées : ceux de meilleur rosé pour son Graham Beck Pinot Noir Rosé 2017 et de meilleur nectar (demi-sec) pour son Graham Beck Bliss Nectar Rosé (non-millésimé).

Le prix de meilleur « Museum Class Cap Classique » a été décerné à Boschendal Wines.

Cette année, le 20ème anniversaire du concours coïncide avec la commémoration des 50 ans de l'apparition du Cap Classique comme catégorie de vin. Le premier vin Cap Classique fut élaboré en 1971 par Frans Malan du Domaine Simonsig, à Stellenbosch.



Joaquim Sá, PDG de la filiale sud-africaine d'Amorim Cork, a expliqué « qu'en Afrique du Sud, nous avons la chance de retracer le Cap Classique, le vin pétillant du pays fermenté en bouteille, fabriqué selon la méthode traditionnelle depuis 1971. Ainsi, en 2021, nous sommes en mesure de célébrer à la fois le début du Cap Classique en tant que joyau de la couronne viticole sud-africaine, ainsi que - à travers ce concours - la qualité remarquable des vins Cap Classique du pays. »

Il a ajouté : « Amorim est particulièrement fière d'être associée à Cap Classique en vertu de sa relation de fournisseur avec les producteurs de ce vin, ainsi qu'au concours Cap Classique, qui a, selon moi, contribué à l'étoile montante de ce vin qui brille plus fort que jamais. »

Les juges du concours Cap Classique de cette année étaient Heidi Duminy, Cape Wine Master, l'auteur vinicole Malu Lambert, les vignerons Pierre de Klerk (Graham Beck) et Nathan Valentine (Villiera) et le consultant en vins, Spencer Fondaumiere. Kelsey Shungking de Mullineux Wines était le juge associé.

Les résultats complets du concours Amorim Cap Classique de cette année sont disponibles sur www.capclassique.co.za.



L'exposition italienne « SUG_HERO Metaforme » met en vedette le liège et la durabilité

L'exposition « SUG_HERO Metaforme - Les mille vies du liège, un don extraordinaire de la nature » s'est déroulée du 11 septembre au 30 octobre au Palais Sarcinelli, un bâtiment de la Renaissance abritant un centre artistique, situé dans le cœur historique de Conegliano, dans la région italienne de la Vénétie.

L'exposition a été organisée par Amorim Cork Italia, financée par la région de la Vénétie et gérée par la Fondazione CUOA. Les designers engagés pour l'exposition étaient AJF/Design, MCA&Partners et Fotorama.

Présentant un large portrait de feu Américo Amorim à l'entrée, l'exposition était dédiée à l'histoire, l'innovation et la durabilité du liège.

L'exposition proposait aux visiteurs un accueil sensoriel chaleureux, avec les parfums de la forêt et les sons reconnaissables et fascinants de la récolte du liège, suivi d'un guide sur l'histoire et l'utilisation du liège, avec un accent particulier sur le bouchon en liège, y compris l'Initiative italienne ETICO de recyclage des bouchons en liège.



Des panneaux illustrés représentaient les différentes dimensions du secteur du liège, dont l'habitat de la forêt de chênes-lièges, le lien intemporel entre le vin et le liège, l'utilisation du liège dans des projets de design de renommée mondiale, ainsi que les nouvelles applications du liège dans la haute technologie.

Les panneaux étaient accompagnés de grandes sections d'écorce de liège, extraites de l'arbre, de planches en liège, de blocs en liège aggloméré et de nombreux autres articles en liège, y compris des articles de créateurs de la collection SUBER, fabriqués à partir de bouchons recyclés fournis par la campagne ETICO.

Carlos Veloso dos Santos, directeur général d'Amorim Cork Italia, a expliqué que : « dans cette exposition, nous allons au-delà de l'histoire du bouchon en liège. Bien sûr, elle commence avec la découverte des vertus uniques du liège et montre son incroyable potentiel, et les nouveaux horizons qu'il ouvre pour les générations futures. »

L'inauguration de l'exposition fut précédée par une table ronde sur la durabilité, dont une présentation par António Rios de Amorim, PDG de Corticeira Amorim, qui souligna l'engagement de grande

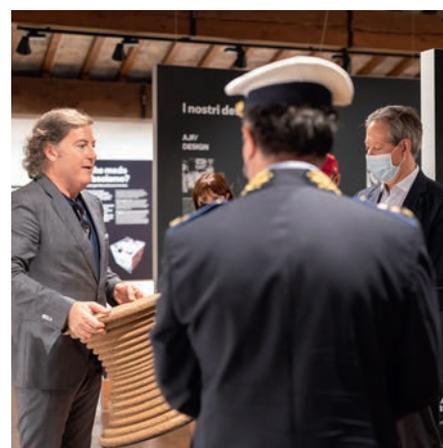
envergure d'Amorim envers les principes de l'économie circulaire et l'importance des campagnes de recyclage des bouchons en liège à travers le monde, qui garantissent que ce matériau brut vital puisse être adapté à de nouvelles applications en matière de design élégant.

« Rien n'est gaspillé », expliqua-t-il. « Lorsqu'un produit en liège est en fin de vie, par exemple, dans le cas d'un bouchon en liège usagé, celui-ci constitue un nouveau matériau brut pour nous. La durabilité revêt une dimension environnementale, sociale et économique, et pour nous, c'est aussi un facteur culturel. »

Parmi les autres participants à la table ronde figuraient Maria Cristina Piovesana, vice-présidente de Confindustria, Stefano Zanette, président du Consortium pour la protection de DOC Prosecco, Stefano Pistoni, directeur du développement commercial en matière de vins et spiritueux, Beverage EMEIA chez UPM Raflatac, et Maurizio Riva, président de la société Riva Industria Mobili SPA.

Maria Cristina Piovesana a déclaré : « plus nous parlons de durabilité, mieux c'est. Nous voulons laisser derrière nous une économie meilleure que celle que nous avons trouvée et garantir la durabilité

de toutes les entreprises. Produire durablement nous aide à continuer à créer de la richesse, qui peut être distribuée et réinvestie pour construire des usines et concevoir des processus de production qui ouvrent la voie à une économie circulaire. La culture est ce que nous avons en commun, et la durabilité en fait partie. Cela signifie la défense et l'amélioration du patrimoine dont nous avons hérité, par l'implication de chacun dans des initiatives de recyclage. »



« La durabilité revêt une dimension environnementale, sociale et économique, et pour nous, c'est aussi un facteur culturel. »

La Sustainable Wine Roundtable identifie les questions clés auxquelles l'industrie vinicole se trouve confrontée

Amorim Cork est un membre fondateur de la Sustainable Wine Roundtable (SWR), une association non-lucrative indépendante, internationale avec des intervenants multiples, qui a été dévoilée en juin 2021 (voir la publication *Bark to Bottle #45*) et lancée officiellement en septembre 2021.

La SWR est encouragée par Sustainable Wine Ltd, une société basée à Londres. Elle mobilise des intervenants majeurs de l'industrie vinicole - dont des producteurs, des processus de certification, des chercheurs, des universités et des partenaires logistiques - et vise à établir des normes mondiales de durabilité pour le vin.

Ces normes communes seront basées sur l'élaboration d'un accord partagé sur les termes et les définitions, les meilleures pratiques pour les vignobles, les objectifs de l'industrie et les paramètres communs afin de mesurer les progrès réalisés pour atteindre ces objectifs. Un indicateur commun sera également défini pour mesurer les progrès réalisés par les vignobles - et par l'industrie dans son ensemble.

Les membres fondateurs incluent des représentants des secteurs variés de la chaîne d'approvisionnement de l'industrie, tels qu'Amorim, Ste. Michelle Wine Estates, Treasury Wine Estates, Catena Institute of Wine, BSI, Sustainable Winegrowing British Columbia (SWBC), Systembolaget, Alko, Vingruppen, Waitrose & Partners, Grupo Avinea, et BLB Vignobles.

La vision de la SWR est d'atteindre un « monde dans lequel le vin haut de gamme est produit, commercialisé et consommé de manière à préserver et à régénérer le milieu naturel, favoriser les droits de l'homme, l'égalité et l'inclusion, générer de la richesse, de la fierté et de la passion pour l'excellence. »

Richard Bampffield MW, président initial de la table ronde, a commenté : « il existe de nombreux programmes et projets innovants pour rendre les vignobles et les établissements vinicoles plus respectueux de l'environnement et plus justes socialement. Notre but est de les harmoniser, afin de générer la clarté, la cohésion et la collaboration nécessaires au secteur vinicole pour s'imposer comme un leader sur la scène mondiale en matière de durabilité. »



António Rios de Amorim a souligné l'importance de la SWR en déclarant : « le vin et la durabilité ont une relation claire qui est renforcée par le fait que le liège naturel et la durabilité entretiennent une relation unique et intemporelle.

Nous sommes fiers de rejoindre ce groupe prestigieux des membres fondateurs de la Sustainable Wine Roundtable afin de consolider le leadership dont fait déjà preuve l'industrie vinicole en matière de questions environnementales et sociales.

Les vertus du liège en matière de développement durable sont imbattables, mais elles ne seront pleinement réalisées que lorsque nous pourrons les partager avec nos clients. Nous espérons donc que les initiatives de la SWR présenteront l'opportunité de le faire. »

Adrian Bridge, leader de la Porto Protocol Foundation, a déclaré : « en tant qu'organisation, nous estimons que c'est par l'action collaborative que nous serons en mesure de répondre efficacement au réchauffement climatique. C'est pourquoi nous créons un réseau destiné à partager les solutions climatiques pour le secteur vinicole. C'est avec un sens du devoir que nous unissons nos forces à celles de la SWR, une institution avec un objectif aligné avec le nôtre, afin qu'ensemble nous puissions contribuer à la communauté vinicole du monde entier, en clarifiant les concepts et les directives liés au développement durable. »

Anne Jones, directrice de la catégorie des bières, vins et spiritueux chez Waitrose & Partners a ajouté : « en tant que distributeur de premier plan, nous savons combien le développement durable compte pour nos clients. La SWR sera un excellent moyen pour nous de travailler avec les autres afin de déterminer comment nous pouvons tous clarifier les messages de durabilité pour le vin et encourager le changement. »

Les dernières nouvelles révélées par Sustainable Wine incluent deux bulletins

d'actualités, publiés en août et septembre.

Le tour d'horizon du mois d'août s'est concentré sur les avantages concurrentiels actuellement disponibles pour la viticulture biologique, les « vigneron zéro-zéro » du mouvement du vin naturel de Californie, qui n'ajoutent rien aux raisins pendant le processus de fermentation, et l'influence du réchauffement climatique, y compris les tragiques incendies de forêt à travers la Méditerranée et le fait que les cépages grecs présentent des niveaux élevés d'endurance dans des conditions climatiques critiques. »

Le bulletin de septembre a analysé de nouveaux développements technologiques, tels qu'un prototype de robot, appelé « BlackBird », développé par des chercheurs de l'Université Cornell, qui scanne des échantillons de feuilles de vigne afin d'identifier et de lutter contre les fongicides avant qu'ils ne se propagent.

Pour plus d'informations et de nouvelles, consultez : swroundtable.org/



COP26 : Amorim signe le manifeste sur le climat soutenu par le BCSD

Dans la perspective de la 26^e Conférence des Nations Unies sur le changement climatique (COP26), qui s'est tenue à Glasgow, du 31 octobre au 12 novembre 2021, le BCSD Portugal (Conseil des Entreprises pour le Développement Durable) a lancé un manifeste qui identifie 11 objectifs pour lutter contre le changement climatique.

En signant ce manifeste, Amorim a renforcé son engagement envers l'Agenda 2030 des Nations Unies.

La stratégie mondiale de développement durable d'Amorim s'aligne déjà sur 12 des 17 objectifs de développement durable de l'ONU, en s'engageant, entre autres, à réduire l'impact environnemental de ses opérations grâce à l'adoption de solutions renouvelables, accessibles et efficaces tout en tenant compte de la protection des personnes et des écosystèmes.

Amorim est l'une des 82 entreprises et organisations portugaises à avoir signé le manifeste, dont les objectifs fondamentaux incluent :

- de garantir la neutralité carbone mondiale d'ici 2050
- de promouvoir des solutions naturelles et d'encourager la restauration, la conservation et l'amélioration des ressources naturelles
- d'adopter des mécanismes de rémunération des services écosystémiques
- de finaliser les règles de l'Accord de Paris et de garantir que les politiques nationales observent les objectifs définis
- d'attribuer des prix du carbone pour internaliser les impacts environnementaux correspondants
- de créer des marchés internationaux du carbone
- de soutenir les pays en voie de développement afin d'accélérer la décarbonisation mondiale
- d'encourager des solutions de financement durable
- de promouvoir la recherche, le développement et l'innovation afin de favoriser la neutralité carbone
- de garantir que les coûts et les bénéfices des actions envers le climat soient distribués de manière équitable

- d'encourager les pays à développer des stratégies de résilience qui s'attaquent aux risques physiques liés au climat dans des endroits clés

Amorim Cork embrasse ces objectifs et a intégré ces principes dans sa propre stratégie commerciale.

La stratégie et les accomplissements de l'entreprise dans ce domaine ont été récompensés de plusieurs distinctions. Par exemple, en juillet 2021, Corticeira Amorim a remporté le premier prix, pour la troisième année consécutive, dans la catégorie « Industrie des produits du vin » des Sustainability Awards du magazine World Finance (voir Bark to Bottle #45).





António Rios de Amorim, PDG de Corticeira Amorim, a été le lauréat du trophée de PDG de l'année à la cérémonie des « Investor Relations and Governance Awards » de Deloitte

António Rios de Amorim, PDG de Corticeira Amorim, a reçu le prix de PDG de l'année à la 33ème édition de la cérémonie des « Investor Relations and Governance Awards » de Deloitte.

Les IRG Awards rendent hommage aux personnes et aux organisations qui ont le plus contribué à rendre les marchés des capitaux plus efficaces, transparents, socialement responsables et utiles à l'économie et à la société portugaises.

Les gagnants ont été choisis par un jury, après le vote d'un collège électoral composé de dirigeants et de cadres supérieurs des 250 plus grandes entreprises, sociétés d'investissement et établissements de recherche du Portugal.

Le thème de la 33ème édition était « Connectez-vous pour un impact avec une approche humaine ». Le jury était présidé par l'économiste Vitor Bento, président de l'association des banques du Portugal.

Les critères de sélection ont souligné l'importance des meilleures pratiques liées à la promotion de relations humaines plus solides et de la durabilité, en se connectant de toutes les manières possibles - avec les personnes, les entreprises, les gouvernements, la société et la planète - pour créer un impact positif et pertinent.

Les candidats présélectionnés pour le prix incluaient Cláudia Azevedo (Sonae SGPS), João Manso Neto (EDP Renováveis), Miguel Maya (Millennium bcp — qui a gagné en 2019) et Pedro Soares dos Santos (Jerónimo Martins).

António Rios de Amorim a déclaré qu'il était ravi d'avoir été choisi parmi des cadres aussi distingués. « La plus grande distinction a été d'être en compagnie de nominés qui sont ma référence en matière de direction entrepreneuriale au Portugal. »

Il a ajouté qu'il était fier de recevoir le prix au nom des 3 000 salariés qu'Amorim emploie dans 30 pays à travers le monde.

Amorim Top Series est le partenaire officiel des Design & Packaging Masters 2021

Amorim Top Series (ATS), branche commerciale d'Amorim dédiée à la production de bouchons encapsulés de luxe pour le marché mondial des spiritueux, est le sponsor officiel des Design & Packaging Masters 2021, dont les résultats seront publiés dans l'édition de décembre 2021 du magazine The Spirits Business, y compris les gagnants des médailles d'argent, d'or et de maître.

Le design et l'emballage sont des facteurs clés du succès dans le secteur des spiritueux et les prix D&P Masters visent à récompenser les meilleurs designs de spiritueux du marché, notamment en évaluant leur qualité, leur durabilité et leur apparence.

ATS fut également le sponsor officiel des Design & Packaging Masters de 2020. L'entreprise identifie le design, l'innovation et la durabilité comme des principes clés pour soutenir sa stratégie commerciale.

Hugo Mesquita, directeur des ventes et du marketing chez ATS était également membre du jury de l'édition 2020, où il a noté l'excellence des designs, qui ont mis en évidence une tendance à la premiumisation dans toutes les catégories. Il a également souligné l'importance du développement durable : « Nous voyons toujours une quantité excessive de plastique dans les emballages alors qu'il existe de bonnes alternatives, mais les pièces conçues étaient fascinantes. »

Les questions de durabilité, associées à celles du design attractif, constitueront les facteurs clés pour déterminer les gagnants de l'édition 2021.

Au cours des derniers mois, ATS a lancé une série de bouchons innovants pour le marché des spiritueux, dont une nouvelle gamme de bouchons durables - tels que Wood Tops et un nouveau bouchon 100 % liège - dans le cadre de sa stratégie visant à fournir des produits respectueux de l'environnement.

Le Super Bock 1927 Selection bouché avec du liège se distingue aux World Beer Awards

Le liège gagne de plus en plus de terrain en tant que bouchon de choix pour les bières de qualité, en particulier pour les bières artisanales, étendant ainsi sa portée au-delà de ses bastions existants sur les marchés des vins et spiritueux.

Trois bières de la marque portugaise Super Bock ont gagné des prix aux World Beer Awards 2021, dont sa Super Bock Selection 1927, scellée avec un bouchon en liège naturel à deux disques, conçu spécifiquement pour la bière.

Au cours des dernières années, les bouchons en liège ont connu une popularité croissante dans le segment des bières artisanales, qui a été l'un des principaux moteurs de la tendance à la premiumisation sur ce marché.

L'utilisation d'un bouchon en liège naturel pour la Super Bock Selection 1927 met en évidence le fait que les marques de bière de grande distribution optent également pour l'utilisation de bouchons en liège pour certaines bières.

Les World Beer Awards sélectionnent les meilleures bières dans tous les styles reconnus au niveau international, et assurent la promotion des meilleures bières du monde auprès des consommateurs. Plus de 3000 bières provenant de 52 pays ont été soumises à l'édition de cette année.



Xpür

by Amorim Cork

Le procédé anti-TCA le plus écologique
et le plus performant au monde pour les bouchons
de liège micro-agglomérés.



**Sustainable
by Nature**



[amorimcorkstoppers](#)

**AMORIM
CORK**