
BARK to BOTTLE

#49 MAYO '23

AMORIM CORK



Xpür® se vuelve global

Tecnología de fluido supercrítico del siglo XXI,
muy demandada en todos los continentes

- 3** Xpür® se vuelve global
- 6** En Estados Unidos, el corcho domina el mercado del vino por internet
- 8** El estudio de Nielsen muestra la preferencia abrumadora por los vinos con tapón de corcho en los supermercados franceses
- 9** El Master of Wine Martín Reyes dice que, para él, el de corcho es el único tapón sostenible para el vino
- 10** Concha y Toro, Viña Cono Sur y Moët Hennessy's World Living Soils Forum, entre los ganadores de premios Amorim en The Drinks Business Green Awards 2022
- 12** El Suber Project, de Italia, consigue tres importantes premios internacionales
- 13** Amorim Cork se asocia con Les Rencontres Jean-Marc Quarin
- 14** O-I invita a Amorim a una conferencia mundial sobre botellas de vino de vidrio y sostenibilidad
- 15** Amorim ha participado en la Conferencia Mundial de Sostenibilidad del Vino de SWR
- 16** La campaña de degustación a ciegas de LIDL fue una de las ganadoras de los premios Victoires du Liège de 2023
- 17** Amorim Cork América participó en el Simposio Unificado de 2023
- 17** Amorim Cork patrocinó el AA Viteno, el primer Encuentro Anual de Antiguos Alumnos de Viticultura y Enología de la Universidad Politécnica de Madrid
- 18** Amorim Cork patrocina los premios más importantes del vino portugués: Revista de Vinhos, Essência do Vinho, Revista Grandes Escolhas y Paixão pelo Vinho
- 19** Amorim Cork asistió al 29.º Vinalies Internationales como socio

Xpür® se vuelve global

Tecnología de fluido supercrítico del siglo XXI impulsa las ventas internacionales de los tapones Xpür® de Amorim

Desde su lanzamiento hace dos años aproximadamente, las bodegas más importantes de todo el mundo han adoptado la tecnología supercrítica de los tapones de última generación Xpür® de Amorim. Esto se debe a su eficacia a la hora de la eliminación de TCA* y otros compuestos volátiles dañinos, junto a sus inigualables credenciales ecológicas y de sostenibilidad, tal y como confirman varios estudios independientes.

Xpür® hace que el TCA y los demás problemas de desvíos sensoriales sean cosa del pasado, ya que elimina las sustancias volátiles que pueden causar desviaciones sensoriales, a la vez que mantiene intactas las propiedades físico-mecánicas del corcho y preserva la elasticidad de sus gránulos sin recurrir a componentes artificiales adicionales.

Esta nueva tecnología se utiliza en dos gamas de tapones de corcho microgranulado, Xpür® y Qork®, ambos fabricados con un 98 % de gránulos de corcho en volumen.

Qork® ofrece la característica adicional de utilizar un aglutinante elaborado con polioles de origen 100 % vegetal.

La tecnología de extracción con CO₂ supercrítico se introdujo por primera vez a principios de los años sesenta del siglo XX, y se utilizó en una amplia gama de industrias alimentarias, incluyendo la del té, el café, la extracción de lúpulo, las especias y muchos productos naturales. A principios de los años 2000, esta tecnología empezó a utilizarse en la industria del corcho.



(*) Contenido de TCA liberable igual o inferior al límite de detección de 0,3 ng/L; análisis realizado de acuerdo con un método interno basado en ISO 20752.

Xpür® consigue sus objetivos de forma mucho más eficiente que la tecnología tradicional de CO₂ supercrítico, ya que usa solo un 25 % de energía y un 10 % del CO₂ que se requería antes.

Los tapones Xpür® son ideales para vinos premium y de rotación rápida. Tienen un aspecto atractivo, facilitan la extracción y ofrecen el porcentaje más alto de corcho de todos los tapones microgranulados.

Los tapones Xpür® no tienen ningún impacto químico innecesario, están compuestos en un 98 % de corcho natural y consiguen el mejor equilibrio de CO₂ de todos los tapones microgranulados (-393 g/e por tapón), con una tasa de transferencia de O₂ baja y constante.

Las bodegas de todo el mundo han tenido una respuesta muy favorable al lanzamiento de Xpür®, lo que ha impulsado a Amorim a construir una segunda unidad de Xpür®, que entrará en funcionamiento en el segundo semestre de 2023.

Para continuar con este éxito, Amorim realizará una campaña promocional ambiciosa para Xpür® en 2023, la más grande de la historia de la empresa a nivel global. Abarcará los 12 mercados vinícolas principales del mundo y más de 30 de las publicaciones vinícolas más destacadas.

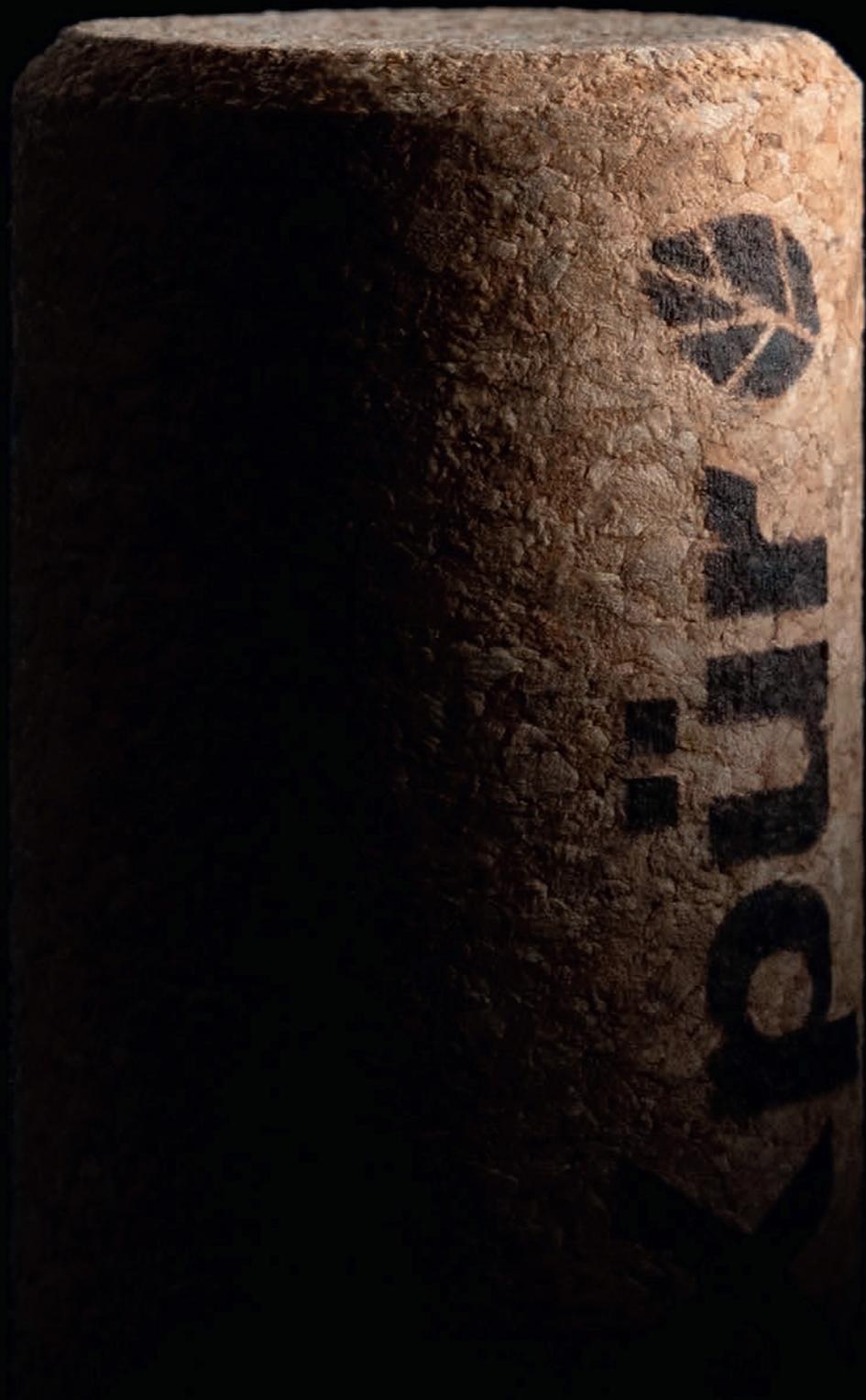
El lanzamiento de Xpür® en enero de 2021 coincidió con el lanzamiento de Naturity® de Amorim.

El proyecto Naturity® se inició en 2016 con la Facultad de Ciencias y Tecnología de la Universidad NOVA de Lisboa, y se fundamenta en los principios de desorción térmica mediante un uso propio de presión, temperatura, agua purificada y tiempo. En el proceso no se usan elementos artificiales.

Estas dos tecnologías pioneras, enfocadas a los tapones de corcho natural entero y tapones microgranulados, son las tecnologías anti-TCA más ecológicas, innovadoras y eficientes del mundo.

1) El estudio independiente dirigido por la consultora PriceWaterhouseCoopers revela que Xpür® tiene una huella de carbono de -3,542 g de CO₂ por tapón. Esta cifra se obtiene teniendo en cuenta el carbono almacenado en el tapón, que se evalúa utilizando un enfoque de principio a fin. Si se tiene en cuenta el envío a Reino Unido, la huella de carbono es de -2,086 g de CO₂ por tapón. Al considerar el secuestro de carbono de los alcornoques, Xpür® tiene un balance de carbono de -393 g de CO₂ por tapón, teniendo en cuenta el transporte hasta el Reino Unido.

Los tapones Xpür®
no tienen ningún impacto
químico innecesario,
están compuestos en un 98 %
de corcho natural y consiguen
el mejor equilibrio de CO₂
de todos los tapones
microgranulados



En Estados Unidos, el corcho domina el mercado del vino por internet

Los datos de Wine.com, el distribuidor de vino por internet más importante de Estados Unidos, revelan que el corcho tiene una relación directa con la calidad del vino, sea cual sea su precio.

Estos resultados son particularmente significativos, ya que demuestran la forma en la que el mercado del vino en Internet, que ha crecido de manera exponencial en los últimos tres años, mantiene la misma preferencia por los vinos con tapón de corcho que también existe en las tiendas físicas.

Los vinos mejor valorados de Wine.com suelen estar cerrados con tapones de corcho sin importar en qué rango de precios se encuentren.

Los datos de febrero de 2023 indican que: Wine.com ofreció 12 589 vinos, de los cuales solo un 50 % tenía un precio superior a 30 dólares. De los vinos de este último grupo, solo un 4 % tenían un tapón de rosca y ninguno de estos alcanzó la máxima puntuación.

De los vinos con precios entre 20 y 30 dólares, más del 90 % de los vinos mejor valorados tenían un tapón de corcho, mientras que en los rangos de precios bajos el 80 % de los mejores valorados tenían también un tapón de corcho.

Estos datos fueron analizados por Leah Isenberg, de Colangelo & Partners, la principal agencia de comunicación integral de vinos y licores de Estados Unidos.

Su informe concluyó que: «Basándonos en estos datos, podemos concluir que cuanto mayor sea la calidad del vino independientemente de su precio, mayor es la probabilidad de que el vinicultor haya elegido un tapón de corcho para la botella». Además, añadió: «La elección del tapón se considera, cada vez más, la decisión más importante de la enología, ya que los vinicultores dependen de las propiedades únicas del corcho para proteger su vino. Al mismo tiempo, utilizan la baja tasa de transferencia de oxígeno natural del tapón para permitir que evolucione y madure dentro de la botella».

Estos resultados se repiten en otros estudios, como el top 100 de 2021 de Wine Spectator, en el que 91 de los 100 vinos presentes tienen un tapón de corcho.

En las encuestas anuales realizadas desde 2016, la proporción de vinos con tapón de corcho en el top 100 de Wine Spectator se ha situado entre un 84 % y un 91 %.

Encontramos otra prueba de la preferencia por el corcho en el mercado vinícola estadounidense en el estudio de 2022 publicado por el Cork Quality Council, que muestra que la cuota de mercado de los vinos con tapón de corcho de las 100 marcas más importantes de EE. UU. aumentó de un 51,8 % en 2010 a un 60,6 % en 2022.

Los datos recogidos por Nielsen Scanning Statistics desde 2010 muestran que los vinos con tapón de corcho dominan todos los rangos de precios y representan el 86 % de los ingresos producidos por vinos de más de 20 dólares.

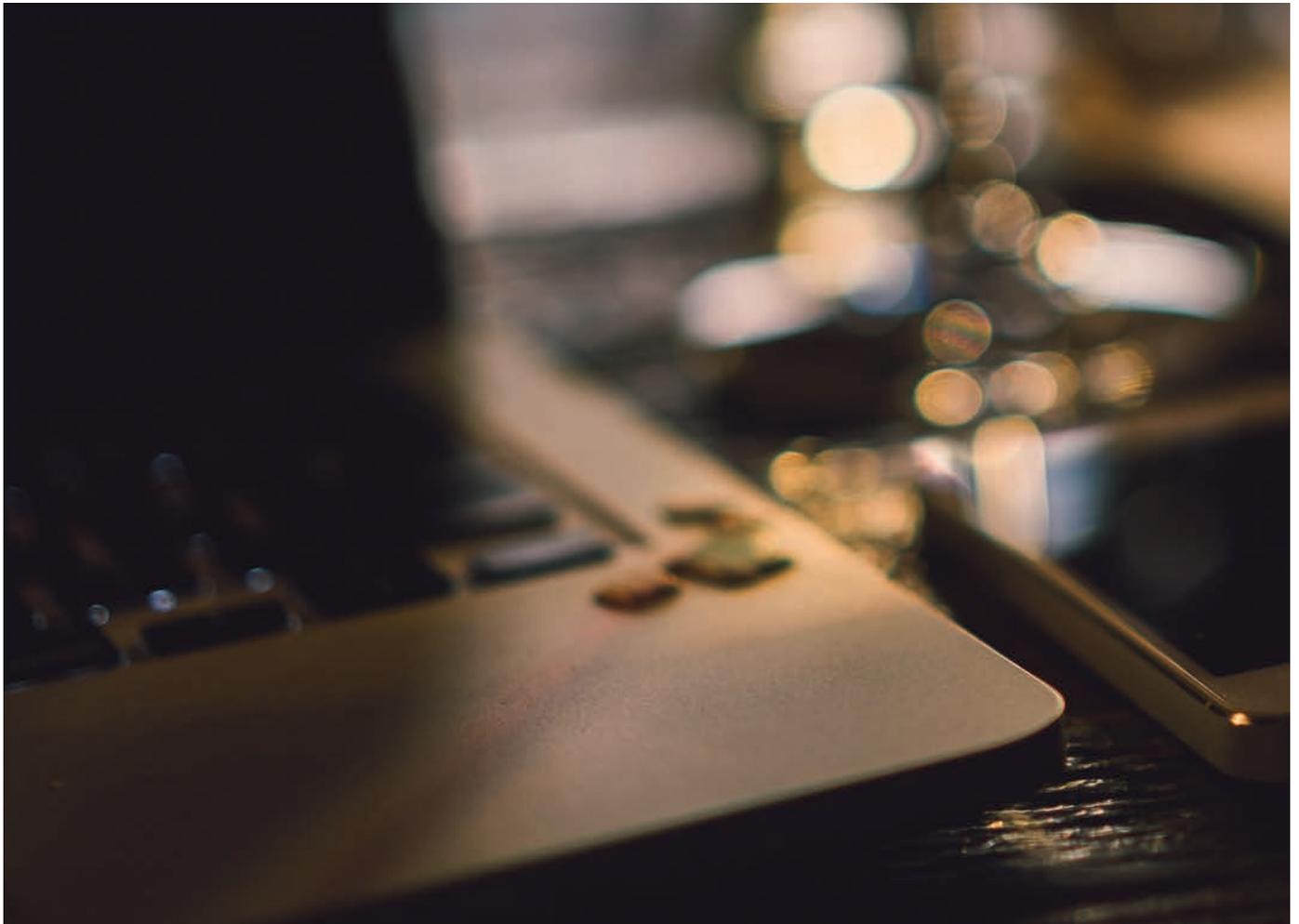
Los ingresos totales producidos por vinos con tapón de corcho se han duplicado prácticamente durante este lapso (un aumento del 93 %), mientras que los ingresos producidos por vinos con tapones artificiales solo han aumentado un 50 %.

Los vinos con tapón de corcho también tienen un sobrepeso de 4,95 dólares en comparación con los vinos con tapones artificiales.

El número de grandes marcas que utilizan tapones de corcho en EE. UU. está aumentando. En los últimos años, muchas bodegas y vinicultores estadounidenses han hecho hincapié en su preferencia por el corcho. Podemos encontrar declaraciones públicas al respecto de bodegas muy variadas, como Ridge, Rombauer, Dry Creek, Saint Francis, Coppola o Jordan.

Las bodegas más destacadas de otros países también han subrayado su opinión positiva sobre el corcho, algunas de ellas han sido Ruinart, Château Margaux, Deutz, Liger Bel Air, Concha y Toro, Domaine Laroche y Guigal.

Debido a la preferencia de los consumidores por el corcho, tanto en los puntos de venta en línea como en los físicos; al aumento de la preocupación por la sostenibilidad y la calidad y a la significativa tendencia a la premiumización, es probable que el corcho consolide aún más su posición en el mercado en vinos de todos los precios durante los próximos años.





El estudio de Nielsen muestra la preferencia abrumadora por los vinos con tapón de corcho en los supermercados franceses

El Instituto Nielsen publicó hace poco los resultados de un estudio de datos recogidos entre abril de 2021 y abril de 2022 sobre los 115 vinos embotellados más vendidos en supermercados, que confirmó la preferencia abrumadora por los vinos con tapón de corcho.

Los resultados fueron publicados por Les Professionnels du Liège, una organización paraguas que representa a las asociaciones de empresarios del corcho de Francia y Portugal (FFL y APCOR). Este estudio fue llevado a cabo en el contexto de una investigación encargada por APCOR.

Los supermercados franceses son uno de los principales puntos de venta de vino del país.

Este estudio recolectó información sobre vinos de entre 6 € y 17 €. Constató que hay un mayor volumen de vinos con tapón de corcho en el mercado, que su valor es superior y que el corcho aporta un valor añadido a todas las categorías de vino.

Los datos revelaron que, entre los 115 vinos más vendidos, los vinos con tapón de corcho suponen un 71,1% del volumen de ventas y el 73,8% del valor vendido.

Nos mostraron también que el corcho es la clara preferencia de los consumidores para los vinos tintos, ya que el 98,4% de los vinos tintos en términos de volumen y el 98,7% en términos de valor tienen tapones de corcho.

La mayoría de los vinos blancos y rosados también usan tapones de corcho.

De los 10 vinos más vendidos en supermercados franceses, 7 usan tapón de corcho.

Este estudio también subrayó que los tapones de corcho son mucho más populares que los artificiales en los supermercados franceses. Son 5,3 veces más frecuentes que los tapones de plástico y 90 veces más frecuentes que los tapones de rosca.

El Master of Wine Martín Reyes dice que, para él, el de corcho es el único tapón sostenible para el vino

Martin Reyes, director general de Peter Paul Wines, que se encuentra en el Valle de Sonoma, es el primer Master of Wine de origen mexicano.

Este estadounidense de primera generación se ha labrado una carrera prolífica como comprador, importador, educador, orador, catador, escritor y vinicultor. En 2018, creó Reyes Selections, una pequeña cartera de productores de todo el mundo que fueron sus favoritos tras años de experiencia introduciéndolos al mercado estadounidense.

En noviembre de 2022, escribió un artículo para 100% Cork sobre por qué ha renovado su compromiso con el corcho y por qué considera que este es el único material sostenible para la elaboración de tapones de vino.

En este artículo, explica que, cuando se inició en la industria vinícola hace dos décadas, existía una idea cada vez más extendida de que el corcho era una opción «complicada», debido al riesgo del olor a corcho.

Pero menciona que el panorama ha cambiado por completo debido a las innovaciones que han permitido reducir los casos de olor a corcho en un «99 % desde que el Cork Quality Council empezó a tabular los registros de TCA en 2001».

Además de las mejoras en controles de calidad, considera que el tapón de corcho es el mejor en la actualidad

porque «la sostenibilidad importa tanto como la calidad del vino (o cualquier otro elemento). Muchas personas de la industria empiezan a asimilar la idea de que proteger los regalos de la naturaleza es tan importante como disfrutar de ellos». Añade también: «El corcho es demasiado sostenible, ningún ecologista empedernido como yo se puede resistir a eso».

Asimismo, Martín Reyes cita algunas consideraciones clave, como el hecho de que los alcornoques no se talan para fabricar corcho y que los alcornocales son sumideros de carbono, además de ser una de las 36 zonas mundiales de interés para la biodiversidad. «Cada año, los alcornocales absorben el carbono equivalente al que generan un millón y medio de coches».

Elogió también los procesos de sostenibilidad de la industria del corcho, incluyendo el reciclaje y el flujo de residuos.



Citó los siguientes factores clave:

- a) La inversión de 700 millones de euros en I+D+i de la industria del corcho en los últimos 15 años.
- b) La industria del corcho portuguesa siempre ha mantenido los estándares de calidad más altos en todas las fases de producción y fabricación, incluyendo iniciativas muy importantes para erradicar el TCA.
- c) El corcho también se utiliza de forma efectiva en otras industrias, como la de transporte terrestre y espacial.
- d) Los tapones de corcho tienen una huella de carbono negativa y constituyen «el cierre de vino más sostenible para los consumidores con mayor conciencia ecológica».
- e) En comparación con el corcho natural, la producción de tapones de plástico requiere 9 veces más emisiones de gases invernadero, mientras que la producción de tapones de rosca de aluminio requiere 24 veces más emisiones.
- f) «Hasta ahora, el tapón de corcho natural es el único que ha aportado este equilibrio perfecto, lo que permite una transferencia de oxígeno lenta y consistente que permite la evolución correcta del vino y el desarrollo de aromas terciarios».

Para concluir, resumió: «Por tanto, confieso mi renovado amor por el *Quercus suber*, esta vez por todos los motivos correctos».



Podéis leer el artículo completo en el siguiente enlace:
<https://100percentcork.org/barking-up-the-right-tree-why-i-renewed-my-commitment-to-cork/>



Concha y Toro, Viña Cono Sur y Moët Hennessy's World Living Soils Forum, entre los ganadores de premios Amorim en The Drinks Business Green Awards 2022

The Drinks Business Green Awards son uno de los premios más importantes del mundo a la hora de reconocer las iniciativas de sostenibilidad desarrolladas en la industria del vino.

Amorim ha sido uno de los patrocinadores oficiales de estos premios desde su creación en 2010 y, en la edición de 2022, ha patrocinado tres categorías: el Premio Amorim a la Sostenibilidad (Amorim Sustainability Award), el Premio Amorim a la Biodiversidad (Amorim Biodiversity Award) y el Premio Amorim especial para Living Soils (Amorim Special Award for Living Soils).

«Estamos orgullosos de haber patrocinado a The Drinks Business Green Awards durante muchos años y haber presenciado como las predicciones de la revista respecto al importantísimo tema de la sostenibilidad ahora están en mente de todos», explica Carlos de Jesus, el director de marketing y

comunicación de Amorim. «Para Amorim, la sostenibilidad siempre ha sido un camino muy claro. Sin ella, no habría alcornoques autóctonos ni materia prima y, por tanto, nuestro negocio sería inviable».

Los premios Amorim dan visibilidad a proyectos pioneros que se están realizando en algunas de las bodegas más importantes del mundo.

La revista Drinks Business también elogió las actividades de Amorim en este aspecto.

El Premio Amorim a la Sostenibilidad tiene el objetivo de destacar a las bodegas y destilerías que han adoptado las prácticas sostenibles más eficientes y efectivas en su negocio.

Hammer & Son ganó el Premio Amorim a la Sostenibilidad en la categoría de licores. El jurado consideró que la destilería danesa era un referente de la destilación sostenible, debido a sus productos botánicos y uso de la energía solar, además de sus envases ligeros y sus terrenos con biodiversidad.

En la misma categoría, el productor artesano mexicano Mezcal Amaras recibió una mención por elaborar el primer mezcal neutro en carbono del mundo. Además, destinó un 20 % de las ventas netas de este producto a iniciativas sociales y medioambientales.

El Premio Amorim a la Sostenibilidad en la categoría de vinos lo recibió Viña Cono Sur, de Chile, que fue descrita por el jurado como «un modelo para la producción de vino respetuosa con el medioambiente. Tanto por sus gansos que controlan las malas hierbas como por sus operaciones utilizando energía solar, esta empresa es

ecológica hasta la médula». Viña Cono Sur progresa rápidamente en su objetivo de ser 100 % orgánica, además de ya ser neutra en carbono desde 2007. Ha instalado paneles solares en su bodega recientemente, prácticamente solo usa maquinaria eléctrica y ha reducido la cantidad de residuos que envían al vertedero en solo un 0,4 % de sus residuos totales.

El productor de vino argentino Domaine Bousquet ha recibido una mención en esta categoría, para destacar que obtuvo la certificación ROC (Regenerative Organic Certified) en julio de 2022 y es, por tanto, una de las cuatro bodegas en todo el mundo que han obtenido este galardón.

UPM Raflatac también ha recibido una mención debido a su colaboración con The Park y Reflex Labels.

Otras destilerías y bodegas que estuvieron en la preselección del Premio Amorim a la Sostenibilidad fueron Bodegas Luzon, Sustainable Wines of Great Britain y Villa Sandi.

El Premio Amorim a la Biodiversidad lo recibió Concha y Toro. El jurado destacó el liderazgo de la bodega chilena en materia de biodiversidad, ya que aplican principios científicos para aumentar la riqueza de sus especies tanto en lo suelos. Además, este grupo mantiene protegidas 4272 hectáreas de bosques autóctonos en Chile.

Las menciones de honor fueron para el productor argentino Terrazas de los Andes y el productor francés Château La Lagune.

En la preselección estuvieron Bodegas Argento, Château Galoupet y Symington Family Estates.

Por último, el Premio Amorim especial para Living Soils lo recibió Moët Hennessy por el World Living Soils Forum, un evento de dos días celebrado en Arles-en-Provence en junio de 2022, en el que se exploró el papel que juega la salud del suelo en la producción sostenible del vino de alta calidad.

El World Living Soils Forum se posiciona como el nuevo foro de alto nivel sobre el suelo, un evento que se repetirá cada dos años.

La edición de 2022 contó con 4 discursos principales, 32 talleres y 100 ponentes internacionales, entre los que había científicos, investigadores, políticos, ONG y expertos de varias empresas. 8 startups de concienciación sobre el suelo presentaron sus proyectos. Hubo 1000 participantes, sumando los que estuvieron en Arlés y los que participaron por internet.

Carlos de Jesus, de Amorim, intervino en el acto para explicar cómo el corcho y el vino pueden contribuir de manera conjunta a la salud del suelo.

Una de las declaraciones más destacadas de las que se realizaron en este foro fue la de Stuart Orr, de WWF, que afirmó: «los biomas a los que más afecta el cambio climático dependen del agua dulce, que es cada vez más escasa». Otra de ellas fue la del Príncipe Alberto II de Mónaco: «Para fomentar la innovación positiva, debemos involucrar a todas las personas que trabajan con el suelo, para que vean el beneficio de esta transformación».

Philippe Schaus, presidente y director general de Moët Hennessy, concluyó: «Estaremos orgullosos de seguir siendo el catalizador de este movimiento y decidir juntos nuestras próximas medidas».

«Estaremos orgullosos de seguir siendo el catalizador de este movimiento y decidir juntos nuestras próximas medidas»

Philippe Schaus, presidente y director general de Moët Hennessy



El Suber Project, de Italia, consigue tres importantes premios internacionales

El Suber Project, concebido e implementado por un equipo de expertos de la industria liderados por Carlos Veloso dos Santos, director general de Amorim Cork Italia, es un proyecto de diseño interior revolucionario que se centra en la sostenibilidad ética y medioambiental.

Recientemente, ha ganado tres importantes premios: el premio de plata en los New York Product Design Awards de 2022, el premio de oro en el C-IDEA 2022, en Australia y otro premio de oro en los International Interior Design Awards 2022.

La Suber Design Collection utiliza corcho reciclado procedente de ETICO, el proyecto de recogida de tapones de corcho que inició Amorim Cork Italia en 2011.

La Suber Collection es un proyecto de diseño sostenible, 100 % fabricada en Italia utilizando sistemas creados para optimizar el uso de energía y con la colaboración de artesanos expertos, que se encargan de finalizar los productos de este proyecto

de forma individual. La superficie de cada producto Suber produce una sensación sorprendentemente aterciopelada al tacto.

Los productos de diseño interior se crean utilizando CORE, un nuevo material compuesto que se obtiene combinando gránulos de corcho reciclado con resinas naturales.

Esta colección está diseñada por Jari Franceschetto, fundador del estudio de diseño AJF/, que empezó a trabajar con Amorim Cork Italia en 2019.

Franceschetto explica que su objetivo es utilizar CORE para crear productos de formas sencillas, que recuerden a la naturaleza.

El producto de esta colección que ganó un premio de plata en la edición de 2022 de los New York Product Design Awards fue CORBULA, que utiliza CORE para transformar las cestas tradicionales que utilizaban los campesinos en mesas auxiliares de diferentes alturas y compartimentos de almacenamiento para el hogar, lugar de trabajo o zonas de ocio.

La línea de productos Cork's Second Life de Suber ganó un C-IDEA Golden Award en 2022, uno de los premios de diseño más prestigiosos de Australia.

El proceso de selección involucró a 37 países de todo el mundo y en el jurado internacional definitivo participaron 48 jueces para elegir al ganador.

El asiento/mesa de centro Circus, diseñado por Jari Franceschetto, también recibió el premio de oro en los International Interior Design Awards de 2022, establecidos por la Architecture Press Release, el portal en línea de los Architecture Awards y uno de los principales medios de prensa sobre arquitectura del mundo.

Además de estos tres galardones, la Suber Collection fue nominada al Green Product Award de 2023, una competición que ha premiado a diferentes productos y servicios por su labor en términos de sostenibilidad, innovación y diseño desde 2013.

El producto Acino ha recibido una mención honorable en los LOOP Design Awards de 2022, que tienen categorías de arquitectura, interior, producto, paisaje, fotografía y vídeo.



Amorim Cork se asocia con Les Rencontres Jean-Marc Quarin

Amorim Cork se asocia con Les Rencontres Jean-Marc Quarin, una de las colaboraciones más exclusivas de la industria vinícola.

Jean-Marc Quarin, uno de los educadores y críticos de vino con mayor reputación del mundo, ha sido aclamado por sus rigurosas reseñas. Afincado en Burdeos, en el sur de Francia, dirige la página web Quarin.com y la publicación sobre vinos Carnets de Degustations.

Vive en la región vinícola de Burdeos y sigue de cerca los suelos, terruños y ciclos vegetales locales, algo que le ha ayudado a establecerse como uno de los mayores expertos del mundo en este ámbito.

Les Rencontres abarca algunos de los momentos más destacados en el calendario vinícola anual. La sesión principal se celebra en Lausana (Suiza) en junio, el Salon des Outsiders en París, en noviembre, y Les Rencontres Jean Marc Quarin sobre Burdeos, en Bruselas, en diciembre. El Salon des Outsiders se dedica a vinos de gran calidad que no son tan conocidos.

A estos eventos asisten profesionales del vino y representantes de los medios de comunicación y atraen a representantes de las principales bodegas de Francia y del resto del mundo.

La colaboración entre Amorim Cork y Les Rencontres le permite a la empresa mostrar sus últimos avances tecnológicos a una audiencia distinguida de productores y entendidos de algunos de los mejores vinos franceses, que se elaboran con la sostenibilidad como una de sus prioridades más importantes.

Teniendo en cuenta la bien acreditada e inigualable sostenibilidad en las prácticas de Amorim y los beneficios científicamente probados de los tapones de corcho, más evidentes aún en el contexto de los vinos de alta calidad, esta colaboración es producto de una combinación perfecta.

Amorim Cork asistió a la edición de diciembre de 2022 de Les Rencontres, con una presentación realizada por su director de I+D, Paulo Lopes, que explicó la función vital que tienen los tapones de corcho completamente naturales, y también las tecnologías propias como NDtech® y Naturity® a la hora de erradicar las desviaciones sensoriales, en lo que se refiere a maximizar la sostenibilidad y asegurar las mejores condiciones técnicas para los vinos de calidad, muchos de los cuales envejecen en botella durante años, o incluso décadas.



Paulo presentó investigaciones científicas que explican por qué un tapón de corcho natural ofrece el entorno perfecto para el envejecimiento del vino y supera con creces a las alternativas, como el tapón de plástico, el tapón de rosca de aluminio o el tapón microaglomerado.

La octava edición de Les Rencontres Jean-Marc Quarin se celebrará los días 1 y 2 de junio de 2023 en el hotel Lausanne Palace.

O-I invita a Amorim a una conferencia mundial sobre botellas de vino de vidrio y sostenibilidad

O-I, el mayor fabricante de envases de vidrio del mundo, organizó un webinar mundial titulado «Wine Glass Bottles: A Bright Future» («Botellas de Vino de Vidrio: Un Futuro Brillante») en enero de 2023.

Entre los participantes había muchos clientes de O-I, sobre todo de la industria vinícola, y también minoristas de gran consumo, como la cadena de supermercados británica Waitrose.

Asistieron a la conferencia 240 participantes de Europa, Estados Unidos, Sudamérica, China, India y otros países asiáticos.

En la sesión se trató el tema de que «En ocasiones, se cuestiona la sostenibilidad del vidrio, el envase preferido de los consumidores de vino. ¿Qué hacen los fabricantes de vidrio y sus socios para resolver esta cuestión?»

Esta sesión fue moderada por la comunicadora especializada en vinos Anne Burchett y entre los siete ponentes se encontraba Carlos de Jesus, de Amorim, quien subrayó la importancia de los tapones de corcho y sus ya conocidos buenos resultados en materia de CO₂ y sostenibilidad.

El webinar comenzó con una entrevista a Melianthe Leeman, directora de marketing de vino y licores a nivel mundial de O-I, y a Adeline Farrelly, secretaria general de la Federación Europea de Fabricantes de Envases de Vidrio (FEVE), que ofrecieron una visión general de la forma en que los fabricantes de vidrio, como O-I y otras empresas, implementan ciertas estrategias para maximizar la sostenibilidad.

A continuación, Barry Dick, director de suministro de vino a granel de BWS para Waitrose & Partners, que habló de su punto de vista como un distribuidor de vino de gran importancia y de cómo la sostenibilidad es una preocupación cada vez más importante para el sector minorista y para los consumidores.

Seguidamente, Diana Goff, la directora de prospectiva a nivel mundial de O-I, habló del punto de vista del consumidor y de los pasos que se están siguiendo en O-I para cumplir las expectativas de los consumidores.

Se expusieron tres casos prácticos, moderados por Ernesto Ghigna de O-I: Amorim Cork (presentado por Carlos de Jesus), The Carbon Trust (presentado por Danielle Thomson) y Fondazione SOStain Sicilia (presentado por la vinicultora Patricia Tóth).

En general, el webinar abrió el debate sobre el impacto medioambiental de los distintos formatos de vino.

En este diálogo se mencionaron las ventajas de usar productos naturales en términos de sostenibilidad. Los tapones de corcho ofrecen una ventaja clara debido a su balance negativo de carbono. Los envases de vidrio también son superiores a otros formatos, como las botellas de plástico, ya que el vidrio es un producto natural, reutilizable, degradable y reciclable. De hecho, está entre los tres materiales más reciclables.

Los fabricantes de vidrio están especialmente interesados en colaborar con los fabricantes de tapones de corcho para asegurar la reputación sostenible de los envases de vino.





Sustainable wine

Amorim ha participado en la Conferencia Mundial de Sostenibilidad del Vino de SWR

Algunos de los principales ponentes fueron Waitrose & Partners, JancisRobinson.com e International Wineries for Climate Action (IWCA)

Amorim es uno de los socios fundadores de la Sustainable Wine Roundtable (SWR), la principal organización de miembros independiente comprometida con el avance de la sostenibilidad y la colaboración en lo relacionado con el vino, que publica noticias sobre vino sostenible, podcasts con líderes del sector y actualizaciones técnicas.

En febrero de 2023, SWR organizó una conferencia mundial en línea sobre sostenibilidad del vino, dedicada a la cuestión de «Cómo convertir la mitigación y la adaptación al cambio climático en una oportunidad de negocio».

La conferencia incluyó paneles sobre: Mitigación y adaptación en el viñedo; reducción del impacto en la bodega, del CO2 al agua; formatos alternativos de envasado; información sobre la cadena de suministro; transporte sostenible y compensación de carbono frente a inserción de carbono.

Entre los ponentes había representantes de entidades con sede en el Reino Unido, Estados Unidos, Canadá, Europa, América Latina y Australia, incluyendo a British Glass, the Wine Society, International Wineries for Climate Action (IWCA), The Porto Protocol, Waitrose & Partners, JancisRobinson.com, y el Sustainable Wine Growing Certification Program de Ontario, Canadá.

Toby Webb, director ejecutivo de los SWR, moderó la mesa redonda sobre compensación de carbono frente a inserción de carbono, en la que intervinieron Carlos de Jesus (Amorim Cork), Dom de Ville (The Wine Society), Marta Juega Rivera (Alliance Wine) y Antonio Roade Tato (The Sustainable Trade Initiative).

La inserción de carbono es la implementación de soluciones naturales, como la reforestación, la agrosilvicultura, las energías renovables y la agricultura regenerativa.

Por tanto, es una medida más proactiva que la compensación de carbono, ya que no solo ayuda a alcanzar los objetivos de carbono cero, sino que también se centra directamente en cómo reducir las emisiones directas.

Carlos de Jesus explicó la forma en que Amorim Cork ha implementado estrategias de inserción de carbono que tienen un impacto directo en la huella de carbono de la empresa, que al mismo tiempo ofrece una certificación verificada independientemente del balance negativo de carbono de sus productos, que sus clientes pueden utilizar como compensaciones de carbono de gran valor.

La campaña de degustación a ciegas de LIDL fue una de las ganadoras de los premios Victoires du Liège de 2023

El equipo de comercio en línea de LIDL-VINS.FR ha ganado el premio Victoire du Liège de 2023 a la mejor iniciativa digital por su operación Dégustation Mystère (degustación a ciegas).

LIDL-VINS.FR tiene el objetivo de ser uno de los distribuidores de vino más innovadores y ya ha ganado premios Victoire du Liège en el pasado, incluyendo un premio en 2019 por su tienda temporal (pop-up) en París.

Los premios Victoires du Liège (Victorias del Corcho) están organizados por Rayon Boissons en colaboración con la Federación Francesa del Corcho (FFL) y Wine Paris & Vinexpo Paris.

La operación de degustación a ciegas de LIDL permite a los clientes en línea comprar un paquete de seis botellas de degustación a ciegas. Posteriormente, a los clientes se les ofrece una degustación a ciegas de los vinos y deben tratar de identificar la región, el dominio, las variedades de uva y los aromas.

Este paquete también incluye una baraja de cartas especialmente diseñadas para un juego de preguntas y respuestas sobre vino.

Los otros candidatos preseleccionados en la categoría de Iniciativa Digital fueron: Cdiscount, por su iniciativa relacionada con el metaverso, Schiever por su proyecto Burgundy y Carrefour por su bodega en línea.

Los ganadores de las otras categorías fueron: Leclerc, a la Mejor Iniciativa de Marca Distribuidora; Le Petit Ballon, a la Mejor Iniciativa de Merchandising; Leclerc, a la Mejor Iniciativa para la Feria del Vino; Auchan Roncq, a la Mejor Iniciativa de Ventas; Intermarché La Teste de-Buch, a la Sección de Vino más Atractiva Visualmente; Jean-Luc Houdayer (Système U), al Mejor Distribuidor del Año y Carrefour y Match, ganadores del premio al Negocio con mayor Responsabilidad Social.



© Rayon Boissons

Amorim Cork América participó en el Simposio Unificado de 2023

Amorim Cork América participó en el Simposio Unificado del Vino y la Uva de 2023, que se celebró desde el día 23 al 26 de enero en Sacramento, California.

Este acto incluyó sesiones subsidiarias sobre vinicultura y viticultura, con presentaciones sobre una gran variedad de temas.

El Simposio Unificado del Vino y la Uva es una feria y conferencia anual presentada por la ASEV y la CAWG. Es la conferencia sobre vino y uva más grande de EE. UU., en la que participan más de 650 proveedores y a la que asisten miles de profesionales del sector cada año.



La edición de 2023 incluyó una sesión sobre el estado de la industria, moderada por Mike Veseth, de The Wine Economist.

Robin McBride, de la McBride Sisters Wine Company, dio una conferencia magistral y Arnulfo Solorio, de la Silverado Farming Company, coordinó un nuevo taller español.

Los temas abordados en estas sesiones subsidiarias incluyeron: cómo formar a futuros líderes, un nuevo léxico para el vino, la resistencia de la vid, automatización del viñedo, negocio sostenible 360, nuevas metodologías sensoriales, estrategias de envasado y tendencias clave y oportunidades en todo el mundo.

Amorim Cork América tuvo su propio stand en el evento, en el que se mostraban los últimos productos de Amorim.

Amorim Cork patrocinó el AA Viteno, el primer Encuentro Anual de Antiguos Alumnos de Viticultura y Enología de la Universidad Politécnica de Madrid

Amorim Cork fue el patrocinador oficial del AA Viteno, el primer Encuentro Anual de Antiguos Alumnos de Viticultura y Enología de la Universidad Politécnica de Madrid, celebrado el 28 de enero en Madrid.

El curso de Viticultura y Enología de la Universidad Politécnica de Madrid es el curso con mayor antigüedad de este ámbito en España.

Este evento incluyó un premio para antiguos alumnos (el premio Juan Marcilla) que fue otorgado a Pedro Ballesteros Torres MW, una sesión «Túnel del Vino» en la que los exalumnos presentaron sus vinos, algunos de los cuales llevan siendo comercializados ya varios años, y un cóctel de clausura.

Amorim Cork patrocina los premios más importantes del vino portugués: Revista de Vinhos, Essência do Vinho, Revista Grandes Escolhas y Paixão pelo Vinho

Aprovechando la íntima conexión entre los sectores del vino y el corcho, Amorim Cork se convierte en el patrocinador oficial de los premios de vino más prestigiosos de Portugal.

Los premios a lo mejor del año, otorgados por la Revista de Vinhos, han sido anunciados en una ceremonia de premios celebrada en febrero en el Alfândega Conference Centre, en Oporto.

Entre los principales ganadores se encuentran: Pedro Silva Reis, Rui Sanches y Rubens Menin, ganadores de los premios a la «Personalidad»; Susana Esteban, a la «Vinicultora del Año», Vinha Negrosa 2019, al «Vino del Año», Näperõn, al «Restaurante del Año» y Paulo Morais, al «Chef del Año».

Amorim Cork también proporcionó soportes para los trofeos, fabricados con bloques de corcho negro aglomerado.

Amorim Cork patrocinó el evento Essência do Vinho («Esencia del Vino»), organizado por la Revista de Vinhos y celebrado en el Palácio da Bolsa, en Oporto, desde el día 23 al 26 de febrero.

Este evento incluyó charlas sobre vino, talleres, maridajes a cargo de chefs de renombre y catas de más de 4000 vinos de más de 400 productores portugueses y extranjeros.

La Revista Grandes Escolhas anunció sus premios a lo mejor del año en una ceremonia celebrada en marzo, en Sangalhos.

Entre los ganadores estuvieron: «Murganheira Assemblage Távora-Varosa Grande Reserva Sparkling white 2005», al Mejor Vino Espumoso del Año; «Anselmo Mendes Parcela Única Vinho Verde Monção e Melgaço Alvarinho white 2019», al Mejor Vino Blanco; «Kompassus Coleção Privada Tête de Cuvée Nature Bairrada Baga rosé 2017», al Mejor Vino Rosado; «Casa da Passarella Vindima Dão red 2011», al Mejor Vino Tinto y «Kopke Porto 50 Years white», al Mejor Vino Fortificado.

Además de los premios principales, durante el evento se otorgaron un total de veinte trofeos Grandes Escolhas. Entre los galardonados estuvieron: Ricardo Morais, del Amorim Luxury Group, que recibió el Sommelier 2022 y Ana Mota, de Amorim Family Estates, que recibió el Viticulture 2022.



Además de patrocinar los premios, Amorim Cork también proporcionó los trofeos de Grandes Escolhas.

Amorim patrocinó también los Paixão pelo Vinho Awards, que se celebraron en el Hotel Vila Galé Ópera, en Lisboa, el 25 de marzo. El evento de este año incluyó un festival de vino con 20 productores, que presentaron más de 200 vinos.

En los Paixão pelo Vinho Awards se otorgaron un total de 125 premios, con 23 vinos en la categoría de «Prestigio» con una calificación superior a 19; 92 vinos en la categoría de «Excelencia», con una calificación entre 18 y 18,9 y 10 vinos en la categoría de «Escolha» con una buena relación calidad-precio.

Amorim Cork asistió al 29.º Vinalies Internationales como socio

Amorim Cork asistió a la 29.ª edición del Vinalies Internationales celebrado en Burdeos a principios de marzo. Este evento incluye competiciones profesionales de vino divididas en siete categorías, que han sido creadas por los Enólogos de France. Su objetivo es presentar los vinos y terruños de mayor calidad del mundo.

Las competiciones vinícolas de Vinalies son de las más importantes e influyentes del mundo, actúan como una fuente fiable de recomendaciones y referencias.

La organización está certificada por la ISO9001:v2015 y está patrocinada por tres de las organizaciones de vino más importantes: la OIV, UIOE y es miembro de VINO FED.

Amorim Cork es ahora un socio oficial del evento.

Los Vinalies Revelation Palms incluyen siete categorías: blanco, tinto, rosado, espumoso, vino dulce, licores, sidras y vinos de frutas. Los ganadores de cada categoría reciben un Gran Oro. Los demás vinos de la competición optan a premios de Oro y Plata.



Los ganadores de 2023 de cada categoría fueron: Château Topoianky's Rizling vlsk vzh (blanco, Eslovaquia), Bodega Familia Cassone's Gran Obra Malbec 2019 (tinto, Argentina), Chateau Pigoudet's La Chapelle (rosado, Francia), Champagne Gérard Lassaigue's Blanc de Blanc (espumoso, Francia), Manns Wine Co.'s Solaris Shinano Riesling Cryo-Extraction (dulce, Japón), COFCO's Golden GreatWall VSOP Brandy-83 (licores, China), y La Ferme de Billy's Fruity Cider (sidras, Francia).

En la competición se probaron 2234 vinos de 38 países de todo el mundo.

Los Enólogos de France también organizaron el Mondial du Rosé, cuya edición más reciente se celebró desde el 1 al 3 de abril de 2023, en Marsella.

NEUTRALIDAD AUMENTADA



Tecnología de super crítico
innovadora



98% corcho natural



Transferencia de O₂
baja y consistente



Máxima
protección organoléptica



-393g CO₂ /e por tapón



AMORIM CORK

 amorimcorkstoppers

Xpür 