
BARK to BOTTLE

#49 MAI '23

AMORIM CORK



Xpür® devient global

La technologie du XXI^e siècle du fluide supercritique connaît une forte demande dans le monde entier

- 3** Xpür® devient global
- 6** Le liège domine le marché américain du vin en ligne
- 8** L'étude Nielsen montre une préférence écrasante pour les vins scellés au liège dans les supermarchés français
- 9** Martin Reyes, certifié Master of Wine, affirme qu'il considère le liège comme la seule technique de scellement durable pour le vin
- 10** Concha y Toro, Viña Cono Sur et le World Living Soils Forum de Moët Hennessy parmi les lauréats des prix Amorim des Drinks Business Green Awards 2022
- 12** Le projet italien Suber remporte trois prix internationaux majeurs
- 13** Amorim Cork devient partenaire avec Les Rencontres Jean-Marc Quarin
- 14** O-I invite Amorim à une conférence mondiale sur les bouteilles de vin en verre et la durabilité
- 15** Amorim a participé à la conférence mondiale SWR sur la durabilité du vin
- 16** La campagne Dégustation Mystère de LIDL parmi les lauréats des Victoires du Liège 2023
- 17** Amorim Cork America a participé au Unified Symposium 2023
- 17** Amorim Cork a sponsorisé AA Vitenos, la première réunion annuelle des anciens étudiants en viticulture et œnologie de l'Université polytechnique de Madrid
- 18** Amorim Cork sponsorise les principales remises de prix portugaises du domaine du vin, à savoir, Revista de Vinhos, Essência do Vinho, Revista Grandes Escolhas et Paixão pelo Vinho
- 19** Amorim Cork a été partenaire de la 29^e édition des Vinalies Internationales

Xpür® devient global

La technologie du XXI^e siècle du fluide supercritique catalyse les ventes internationales des bouchons Xpür® par Amorim

Depuis son lancement il y a environ deux ans, la technologie du fluide supercritique du XXI^e siècle Xpür® par Amorim a été adoptée par les principaux établissements vinicoles du monde entier, en raison de son efficacité à fournir des performances à base de TCA non détectables* et à éliminer d'autres composés volatils nocifs. Elle est également une référence inégalée en matière d'écologie et de durabilité, comme le confirment des études indépendantes.

Avec Xpür®, le TCA et autres arômes non désirés appartiennent au passé. Cette nouvelle technologie retire les substances volatiles pouvant causer des variations sensorielles tout en conservant les propriétés physico-mécaniques du liège, ainsi, elle préserve l'élasticité des granulés sans avoir recours à des composants artificiels supplémentaires.

(*) Teneur en TCA égale ou inférieure à la limite de détection de 0,3 ng/L; analyse mise en oeuvre en accord avec à une méthode interne basée sur la norme ISO 20752

La technologie est appliquée à deux gammes de bouchons de liège micro-granulés : Xpür® et Qork®. Tous deux sont fabriqués à partir de granulés de liège à 98 % en volume.

Qork® possède la caractéristique supplémentaire d'utiliser un agent liant conçu à partir de polyols 100 % d'origine végétale.

Les technologies d'extraction au CO₂ supercritique furent introduites pour la première fois au début des années 60, traditionnellement appliquées à un large éventail d'industries alimentaires, notamment pour le thé, le café, l'extraction du houblon, les épices et de nombreux produits naturels. Ces technologies commencèrent ensuite à être appliquées à l'industrie du liège au début des années 2000.



Xpür® utilise un procédé beaucoup plus efficace que la technologie traditionnelle du CO₂ supercritique, en n'utilisant que 25 % de l'énergie et 10 % du CO₂ précédemment requis.

Les bouchons Xpür® sont idéaux pour les grands crus à rotation rapide. Ils ont un aspect attrayant, facilitent l'extraction et offrent le pourcentage de liège le plus élevé de tous les bouchons micro-granulés.

Les bouchons Xpür® n'ont pas d'impacts chimiques inutiles, possèdent une composition à 98 % en liège naturelle et offrent le meilleur bilan CO₂ des bouchons micro-granulés (- 93 g/e par bouchon), avec un taux de transfert d'O₂ faible et constant.

Les établissements vinicoles du monde entier ont réagi positivement au lancement de Xpür®, ce qui a encouragé Amorim à produire une seconde unité Xpür®, qui entrera sur le marché au second semestre 2023.

Pour tirer parti de ce succès, Amorim mettra également en œuvre une ambitieuse campagne promotionnelle pour Xpür® en 2023 ; il s'agira de la plus grande campagne publicitaire mondiale de l'entreprise, couvrant les 12 plus grands marchés du vin au monde et avec plus de 30 publications de premier plan sur le vin.

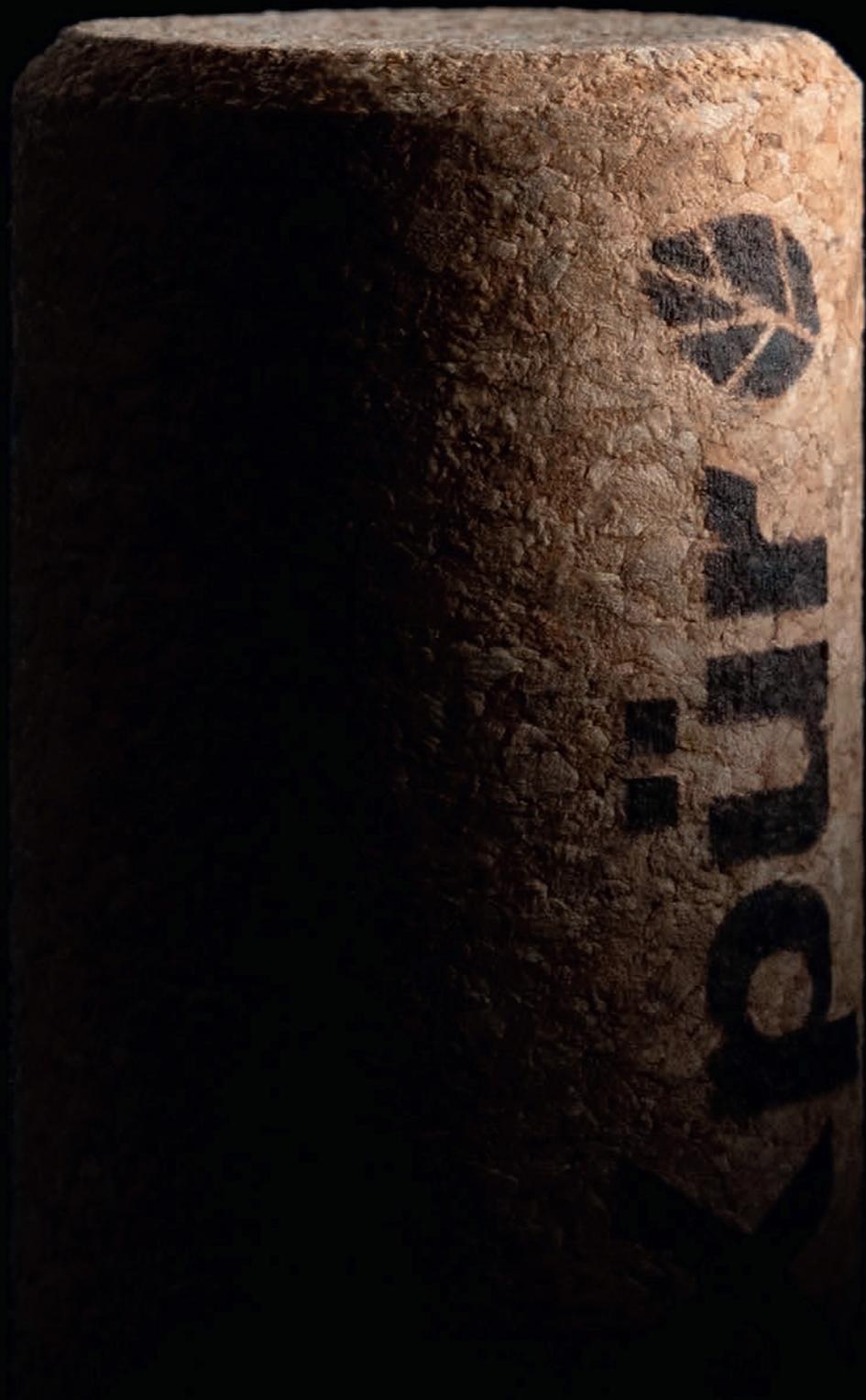
Le lancement de Xpür® en janvier 2021 a coïncidé avec le lancement de Naturity® d'Amorim.

Le projet Naturity® a débuté en 2016, en collaboration avec NOVA School of Science and Technology. Cette technologie, qui a déjà fait l'objet d'une demande de brevet, est basée sur les principes de la désorption thermique par utilisation exclusive et non séquentielle de la pression, de la température, de l'eau purifiée et du temps. Aucun élément artificiel n'est utilisé dans le processus.

Ces deux technologies avant-gardistes – destinées aux bouchons en liège entier naturel et aux bouchons micro-granulés – sont les technologies anti-TCA les plus écologiques, les plus innovantes et les plus efficaces au monde.

1) L'étude indépendante menée par le cabinet de conseil PricewaterhouseCoopers révèle que Xpür® a une empreinte carbone de - 3,542 g CO₂ par bouchon, si l'on considère le carbone stocké dans le bouchon et en utilisant une approche de la fabrication à la sortie de l'usine (cradle-to-gate). Pour le cas de l'expédition vers le Royaume-Uni, l'empreinte carbone est de - 2,086 g CO₂ par bouchon. Si l'on considère la séquestration du carbone par la suberaie, Xpür® a un bilan carbone de - 393 g de CO₂ par bouchon en tenant compte du transport vers le Royaume-Uni.

Les bouchons Xpür®
n'ont pas d'impacts chimiques
inutiles, possèdent
une composition à 98 %
en liège naturelle et offrent
le meilleur bilan CO₂
des bouchons micro-granulés



Le liège domine le marché américain du vin en ligne

Les données du plus grand commerce de vin en ligne des États-Unis, Wine.com, révèlent que l'utilisation du liège est en corrélation avec des vins de qualité supérieure indépendamment des prix.

Les résultats sont particulièrement significatifs, car ils démontrent comment le marché du vin en ligne — qui a connu une croissance exponentielle au cours des trois dernières années — maintient la même préférence pour les vins scellés au liège, tendance similaire à celle des magasins et supermarchés.

Les vins les mieux notés de Wine.com sont plus souvent scellés avec des bouchons de liège, indépendamment du prix.

Les données de février 2023 indiquent que Wine.com proposait 12 589 vins, dont un peu plus de 50 % exposaient un prix supérieur à 30 dollars. Dans ce dernier groupe, seulement 4 % étaient scellés avec un bouchon à vis, dont aucun n'a obtenu le score le plus élevé possible.

Pour les vins dont le prix se situe entre 20 et 30 dollars, plus de 90 % des vins les mieux notés ont été scellés avec du liège, et dans les segments de prix plus bas, le liège a été utilisé pour sceller jusqu'à 80 % des vins les mieux notés.

Les données ont été analysées par Leah Isenberg, de Colangelo & Partners, la principale agence de communication intégrée sur les vins fins et spiritueux aux États-Unis.

Le rapport conclut : « Sur la base de ces données, on constate que plus la qualité du vin est élevée dans toutes les gammes de prix, plus la probabilité que le viticulteur ait choisi du liège pour sceller la bouteille est élevée ». Il ajoute : « Le choix de la technique de scellement est de plus en plus considéré comme le critère œnologique ultime, car les viticulteurs dépendent des propriétés uniques du liège pour protéger le vin, mais également du faible taux naturel de transfert d'oxygène de la technique pour lui permettre d'évoluer et de mûrir à l'intérieur de la bouteille ».

Ces résultats reflètent ceux d'autres études, telles que le Top 100 de Wine Spectator pour 2021 qui a révélé que 91 des 100 vins de la liste étaient scellés avec du liège.

Dans les enquêtes annuelles menées depuis 2016, la proportion de vins scellés au liège dans le Top 100 du Wine Spectator variait entre 84 et 91 %.

D'autres éléments démontrant une préférence pour le liège sur le marché américain du vin proviennent d'une étude publiée en 2022 par le Cork Quality Council qui a montré que la part de marché américaine des vins scellés au liège parmi les 100 premières marques aux États-Unis est passée de 51,8 % en 2010 à 60,6 % en 2022.

Les données compilées par Nielsen Scanning Statistics depuis 2010 révèlent que les vins scellés au liège dominent toutes les gammes de prix et représentent 86 % des revenus pour les vins dépassant 20 dollars.

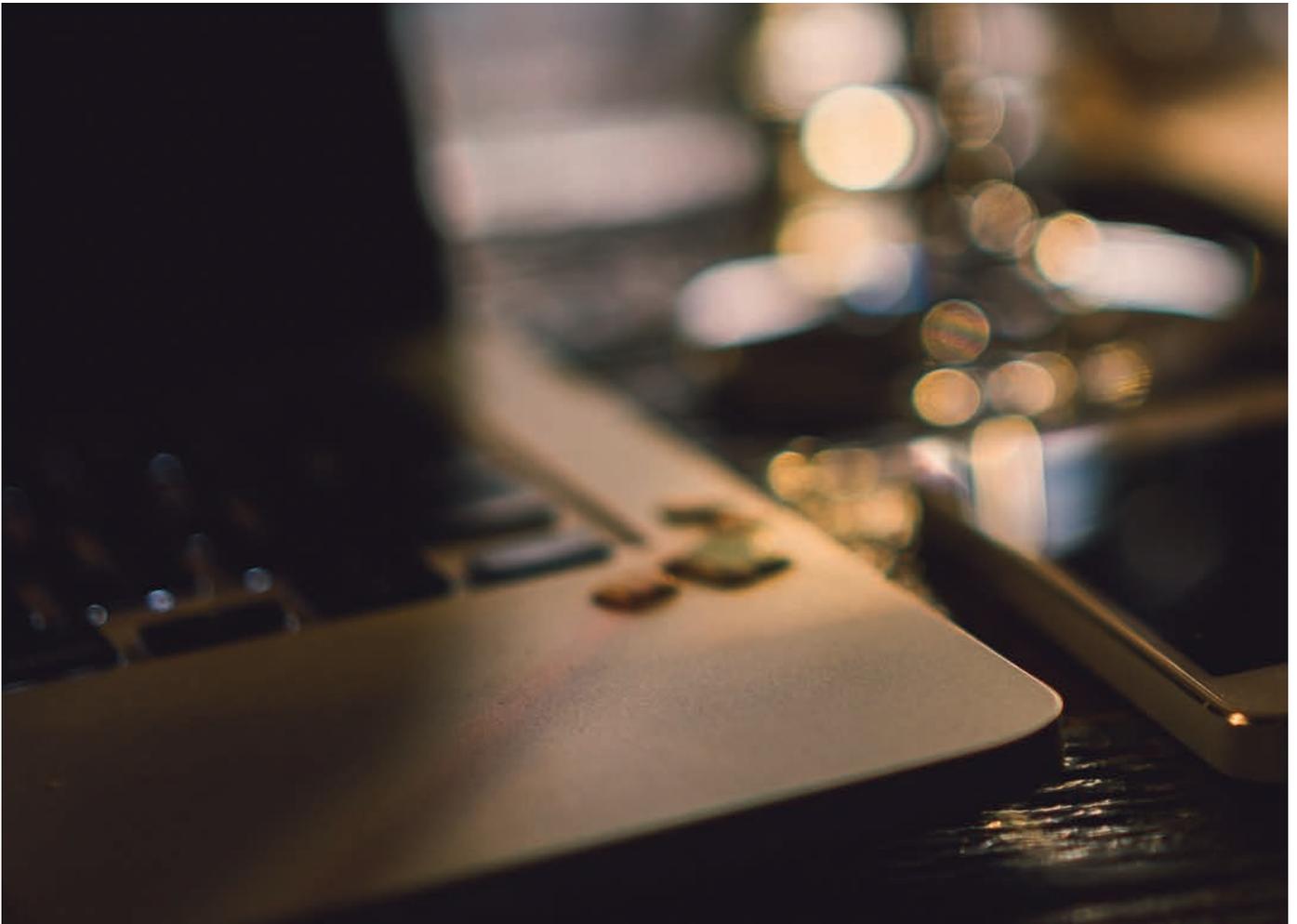
Le chiffre d'affaires total des vins scellés au liège a pratiquement doublé au cours de cette période (croissance de 93 %) contre 50 % pour les vins scellés avec des bouchons artificiels.

Les vins scellés au liège connaissent également un prix supérieur de 4,95 dollars par rapport aux vins scellés avec des fermetures artificielles.

Le nombre de grandes marques américaines utilisant des bouchons en liège augmente. Au cours des dernières années, de nombreux établissements vinicoles et viticulteurs américains ont publiquement souligné leur préférence pour le liège avec des déclarations publiques d'établissements vinicoles tels que Ridge, Rombauer, Dry Creek, Saint Francis, Coppola ou Jordan.

Les principaux établissements vinicoles en dehors des États-Unis ont également souligné leur appréciation du liège, notamment Ruinart, Château Margaux, Deutz, Liger Bel Air, Concha y Toro, Domaine Laroche et Guigal.

Compte tenu de la préférence des consommateurs pour le liège dans les points de vente en ligne et physiques, des préoccupations croissantes des consommateurs en matière de durabilité et de qualité et d'une tendance importante vers le haut de gamme, le liège devrait consolider davantage sa position sur toutes les gammes de prix dans les années à venir.



A photograph of a young woman and a young man smiling at a bar. The woman is in the foreground, holding a wine bottle. The man is behind her, also smiling. There are several wine bottles on the bar counter. The lighting is warm and ambient.

L'étude Nielsen montre une préférence écrasante pour les vins scellés au liège dans les supermarchés français

L'Institut Nielsen a récemment dévoilé les résultats d'une étude sur des données recueillies entre avril 2021 et avril 2022 à propos des 115 vins en bouteille les plus vendus dans les supermarchés. Celle-ci a confirmé une préférence écrasante pour les vins scellés au liège.

Les résultats ont été publiés par Les Professionnels du Liège, une association de tutelle représentant les associations françaises et portugaises du liège (FFL et APCOR). L'étude a été développée dans le cadre d'une recherche commandée par APCOR.

Les supermarchés français sont l'un des principaux points de vente de vin du pays.

L'étude a analysé des vins dont le prix se situe entre 6 et 17 euros. Elle a confirmé le volume et la valeur plus élevés des vins scellés au liège sur le marché, ainsi que la valeur ajoutée que le liège apporte à toutes les catégories de vin.

Les données ont révélé que parmi les 115 vins les plus vendus, le liège a été utilisé pour sceller 71,1 % des vins en volume et 73,8 % en valeur.

Le fait que 98,4 % des vins rouges en volume et 98,7 % en valeur étaient scellés avec du liège montre clairement une préférence massive des consommateurs pour l'utilisation du liège.

La majorité des vins blancs et rosés sont également scellés avec du liège.

Sur les 10 vins les plus vendus dans les supermarchés français, 7 étaient scellés avec du liège.

L'étude a également souligné à quel point les bouchons en liège sont plus répandus que les bouchons artificiels. Dans les supermarchés français, ils sont 5,3 fois plus courants que les bouchons en plastique et 90 fois plus courants que les bouchons à vis.

Martin Reyes, certifié Master of Wine, affirme qu'il considère le liège comme la seule technique de scellement durable pour le vin

Martin Reyes est le directeur général de Peter Paul Wines, basé dans la vallée de Sonoma. Mais aussi la première personne d'origine mexicaine à être certifiée Master of Wine.

L'Américain de première génération a construit une carrière prolifique en tant qu'acheteur, importateur, éducateur, conférencier, juge, écrivain et viticulteur. En 2018, il lance Reyes Selections, une petite collection de ses producteurs préférés basée sur des années d'importation de vins pour le marché américain.

En novembre 2022, il écrit un article pour 100 % Cork sur les raisons pour lesquelles il a renouvelé son engagement en faveur de l'utilisation du liège et considère désormais qu'il s'agit de la seule fermeture véritablement durable pour le vin.

Il explique alors qu'à ses débuts dans l'industrie du vin il y a deux décennies, le liège était très souvent considéré comme une option « compliquée », en raison du risque de retrouver un goût de bouche dans le vin.

Mais il indique que cette perspective a radicalement changé, des innovations ayant permis une réduction du taux de bouteille bouchonnée de « 99 % depuis que les enregistrements TCA ont été compilés pour la première fois par le Cork Quality Council en 2001 ».

En plus des améliorations du contrôle de la qualité, il considère que le liège est maintenant la meilleure technique de scellement, car « la durabilité compte autant que la qualité du vin (ou quoi que ce soit d'autre, d'ailleurs). Beaucoup dans notre industrie ont enfin digéré l'idée que protéger les bienfaits de notre monde est aussi important que d'en profiter ». Il ajoute : « Le liège a bien trop de potentiel durable pour qu'un fervent écologiste comme moi puisse passer à côté ».

Il cite des facteurs clés tels que le fait que les chênes-lièges n'ont pas besoin d'être abattus pour produire du liège et que les suberaies sont des puits de carbone et l'un des 36 points chauds de la biodiversité mondiale : « Chaque année, ces suberaies « boivent » l'équivalent carbone de ce que 1,5 million de voitures génèrent ».

Il a également fait l'éloge des processus de durabilité de l'industrie du liège, y compris le recyclage et le traitement des déchets.



Il cite alors les faits clés suivants :

- Les 15 dernières années ont connu un investissement de 700 millions d'euros dans la recherche, le développement et l'innovation dans l'industrie du liège.
- L'industrie portugaise du liège a toujours maintenu des standards de qualité très élevés aux différentes étapes de sa chaîne de production, y compris des initiatives majeures visant à éradiquer le TCA.
- Le liège est également efficacement utilisé dans d'autres industries, telles que le transport terrestre et spatial.
- Les bouchons en liège ont une empreinte carbone négative et représentent « la technique de scellement la plus durable pour les consommateurs de vin soucieux de l'environnement ».
- Les bouchons en plastique produisent 9 fois plus d'émissions de gaz à effet de serre, tandis que les bouchons à vis en aluminium produisent 24 fois plus d'émissions que le liège naturel.
- « Jusqu'à présent, seul le bouchon en liège naturel a été en mesure d'assurer cet équilibre parfait, rendant possible un transfert d'oxygène lent et constant pour permettre l'évolution correcte du vin et la formation d'arômes tertiaires avec son vieillissement ».

Il conclut alors : « Je confesse par la présente ma nouvelle aventure avec le Quercus suber mais pour toutes les bonnes raisons cette fois-ci ».



L'article complet est disponible ici : <https://100percentcork.org/barking-up-the-right-tree-why-i-renewed-my-commitment-to-cork/>



Concha y Toro, Viña Cono Sur et le World Living Soils Forum de Moët Hennessy parmi les lauréats des prix Amorim des Drinks Business Green Awards 2022

Les Drinks Business Green Awards est l'un des événements les plus importants au monde mettant en valeur des initiatives de développement durable développées dans l'industrie du vin.

Amorim est un sponsor officiel de ces récompenses depuis leur lancement en 2010 et s'est vu sponsoriser trois catégories de l'édition 2022 : le prix Amorim pour la durabilité, le prix Amorim pour la biodiversité et le prix spécial Amorim pour les sols vivants.

« Nous sommes fiers de sponsoriser les Drinks Business Green Awards depuis de nombreuses années maintenant, et nous avons pu être témoin de la clairvoyance du magazine sur le sujet très important de la durabilité qui est désormais une préoccupation pour tout le monde », explique Carlos de Jesus, directeur du marketing et de la communication

d'Amorim. « Pour Amorim, la durabilité a toujours été un chemin tout tracé ; sans elle, il n'y aurait pas de suberaies indigènes, pas de matières premières, et donc pas d'industrie ».

Les prix Amorim attirent l'attention sur des projets novateurs en cours dans certains des plus grands domaines vinicoles du monde.

Le magazine Drinks Business a également salué les activités entreprises par Amorim à cet égard.

Le prix Amorim pour la durabilité vise à distinguer les établissements vinicoles et les distilleries qui ont adopté les pratiques durables les plus efficaces et efficientes dans leur activité.

Hammer & Son a remporté le prix Amorim pour la durabilité pour les spiritueux. Le jury a considéré la distillerie danoise comme une référence en matière de distillation durable, grâce à leurs extraits de plantes naturels et leur utilisation de l'énergie solaire, mais aussi leurs emballages légers et leurs structures riches en biodiversité.

Dans la même catégorie, le producteur artisanal mexicain, Mezcal Amaras, a reçu une mention honorable pour la fabrication du premier mezcal neutre en carbone au monde, avec jusqu'à 20 % des ventes nettes de la liqueur consacrées à des initiatives sociales et environnementales.

Le prix Amorim pour la durabilité pour le vin a été attribué au producteur chilien Viña Cono Sur, décrit par le jury comme « un modèle pour la production de vin respectueuse de l'environnement.

De leurs oies en charge des mauvaises herbes à leurs opérations alimentées par l'énergie solaire, cette entreprise est aussi verte que l'herbe ». Neutre en carbone depuis 2007, Viña Cono Sur progresse rapidement vers le 100 % biologique. L'entreprise a récemment installé des panneaux solaires dans son domaine, est passée essentiellement aux machines électriques et a réduit les déchets envoyés à la décharge à seulement 0,4 % de son total.

Producteur de vin argentin, le Domaine Bousquet a reçu une mention honorable dans cette catégorie, en reconnaissance de son statut certifié en agriculture régénérative (Regenerative Organic Certified) attribué en juillet 2022. Il s'agit de l'un des quatre établissements vinicoles au monde à avoir obtenu cette distinction.

UPM Raflatac a également reçu une mention honorable, en raison de son partenariat avec The Park et Reflex Labels.

Les autres distilleries et établissements vinicoles figurant sur la liste des finalistes du prix Amorim pour la durabilité étaient Bodegas Luzon, Sustainable Wines of Great Britain et Villa Sandi.

Le prix Amorim pour la biodiversité a été attribué à Concha y Toro. Le jury a souligné le leadership de l'entreprise vinicole chilienne en matière de biodiversité, notamment son application de principes scientifiques pour faire progresser la richesse des espèces sur et sous terre. Le groupe entretient également 4 272 hectares de forêt indigène protégée au Chili.

Des mentions honorables ont été décernées au producteur argentin Terrazas de los Andes et au producteur français Château La Lagune.

La liste des finalistes comprenait également Bodegas Argento, Château Galoupet et Symington Family Estates.

Enfin, le Prix spécial Amorim pour les sols vivants a été attribué à Moët Hennessy pour le World Living Soils Forum ; un événement de deux jours organisé à Arles, en juin 2022, qui a exploré le rôle de la santé des sols pour la production durable de vins haut de gamme.

Le Forum se positionne comme nouveau forum de haut niveau des sols et se répétera tous les deux ans.

Les temps forts de l'édition 2022 comprenaient 4 keynotes, 32 ateliers et 100 conférenciers internationaux, dont des scientifiques, des chercheurs, des politiques, des ONG et des experts de différentes entreprises. 8 startups soucieuses de la santé des sols ont présenté leurs projets. Avec un total de 1 000 participants, en ligne et à Arles.

Carlos de Jesus d'Amorim a pris la parole lors de l'événement, expliquant comment le liège et le vin peuvent contribuer collectivement à la santé des sols.

Parmi les principales déclarations faites lors du Forum, on peut noter l'observation de Stuart Orr de la WWF : « les biomes les plus touchés par le changement climatique dépendent de l'eau douce, qui est de plus en plus rare », et une autre du Prince Albert II de Monaco : « Pour encourager l'innovation positive, nous devons impliquer tous ceux qui travaillent avec les sols, afin qu'ils découvrent les avantages de cette transformation ».

Finalement, le président de Moët Hennessy, Philippe Schaus, conclut : « Nous sommes fiers de continuer à être le moteur de ce mouvement et déciderons ensemble des prochaines actions concrètes ».

« Nous sommes fiers de continuer à être le moteur de ce mouvement et déciderons ensemble des prochaines actions concrètes »

Philippe Schaus, Président-directeur général de Moët Hennessy



Le projet italien Suber remporte trois prix internationaux majeurs

Le projet Suber est un projet de design d'intérieur révolutionnaire axé sur la durabilité éthique et environnementale conçu et mis en œuvre par une équipe d'experts de l'industrie dirigée par le directeur général d'Amorim Cork Italia, Carlos Veloso dos Santos.

Il a récemment remporté trois prix majeurs; médaillé d'argent aux New York Product Design Awards 2022 et médaillé d'or au C-IDEA 2022 en Australie et aux International Interior Design Awards 2022.

La collection Suber Design utilise du liège recyclé, provenant du projet de collecte de bouchons en liège ETICO d'Amorim Cork Italia, lancé en 2011.

La collection Suber est un projet de conception durable, 100 % produit en Italie à l'aide de systèmes conçus pour optimiser l'énergie, et finalisé individuellement par des artisans qualifiés. La surface de chaque produit Suber procure une sensation étonnamment soyeuse au toucher.

Les produits de design d'intérieur sont créés à l'aide de CORE, un nouveau matériau composite obtenu en combinant des granulés de liège recyclés avec des résines naturelles.

La collection est conçue par Jari Franceschetto, fondateur du studio de design AJF, qui a commencé à travailler avec Amorim Cork Italia en 2019.

Franceschetto explique qu'il vise à utiliser CORE pour créer des produits aux formes simples, rappelant la nature.

Le produit de la collection qui a été médaillé d'argent aux New York Product Design Awards 2022 était CORBULA. Un projet qui utilise CORE pour transformer des paniers traditionnels tressés en tables d'appoint de différentes hauteurs et en compartiments de rangement pour la maison, le travail ou les loisirs.

La gamme de produits Second Life de Suber Cork a remporté le C-IDEA Golden Award 2022, l'un des prix de design les plus prestigieux d'Australie.

Le processus de sélection comptait 37 pays à travers le monde et 48 juges se sont joints au jury international final pour sélectionner le gagnant.

Le siège/table basse Circus, conçu par Jari Franceschetto, a également été médaillé d'or aux International Interior Design Awards 2022, créé par Architecture Press Release. Il s'agit du portail en ligne des Architecture Awards et l'un des principaux organes de presse d'architecture mondiaux.

En plus de ces trois prix, la collection Suber a été nommée pour un Green Product Award 2023. Depuis 2013, ce concours récompense des produits et services qui se démarquent en termes de durabilité, d'innovation et de design.

Le produit Acino a reçu une mention honorable aux LOOP Design Awards 2022, dédiés à l'architecture, l'intérieur, le produit, le paysage, la photographie et la vidéo.



Amorim Cork devient partenaire avec Les Rencontres Jean-Marc Quarin

Amorim Cork a établi un partenariat avec Les Rencontres Jean-Marc Quarin, l'un des événements les plus prestigieux de l'industrie vinicole.

Jean-Marc Quarin est l'un des Wine Educators et critiques de vin les plus renommés au monde, acclamé pour ses analyses rigoureuses. Basé à Bordeaux, dans le sud de la France, il dirige le site internet (Quarin.com) et la newsletter des Carnets de Dégustations.

Il vit dans la région viticole de Bordeaux et suit de près les sols, les terroirs et les cycles végétaux locaux, faisant de lui l'un des experts les plus reconnus au monde dans ce domaine.

Les Rencontres sont un moment privilégié du calendrier viticole annuel, avec la session principale en juin se tenant à Lausanne, en Suisse ; mais aussi le Salon des Outsiders à Paris en novembre et les Rencontres Jean Marc Quarin de Bruxelles sur les Bordeaux, en décembre. Le Salon des Outsiders est dédié aux grands crus peu connus.

Les événements réunissent des professionnels de l'industrie et des médias consacrés au vin et attirent des représentants des plus grands domaines viticoles de France et de l'étranger.

Le partenariat entre Amorim Cork et Les Rencontres offre un moyen de présenter les dernières avancées technologiques de l'entreprise à un public éminent de producteurs et de connaisseurs de certains des meilleurs vins français, qui accorde déjà une grande priorité à la durabilité.

Compte tenu des références inégalées d'Amorim en matière de durabilité et des avantages scientifiquement prouvés des bouchons en liège naturel, particulièrement évidents pour les vins de haute qualité, ce partenariat est parfaitement adéquat.

Amorim Cork a participé à l'édition de décembre 2022 des Rencontres, avec une présentation de son responsable R et D, Paulo Lopes, qui a expliqué le rôle vital des bouchons de liège entiers naturels pour maximiser la durabilité et garantir les meilleures conditions techniques pour les vins de haute qualité ; beaucoup d'entre eux sont vieillis en bouteille pendant des années, voire des décennies. Il mentionna également les technologies propriétaires telles que NDtech® et Naturity® et leur utilité dans l'éradication des variations sensorielles.



Paulo a exposé le fruit de recherches scientifiques prouvant pourquoi un bouchon en liège naturel offre l'environnement idéal pour la maturation du vin et surpasse clairement les alternatives telles qu'un bouchon en plastique, à vis en aluminium ou micro-aggloméré.

La 8e édition des Rencontres Jean-Marc Quarin se tiendra les 1er et 2 juin 2023 au Lausanne Palace.

O-I invite Amorim à une conférence mondiale sur les bouteilles de vin en verre et la durabilité

O-I, le plus grand fabricant de récipients en verre au monde, a organisé un webinaire mondial en janvier 2023 intitulé « Bouteilles de vin en verre : un avenir radieux » (Wine Glass Bottles : A Bright Future).

Parmi les participants figuraient de nombreux clients d'O-I, principalement issus de l'industrie du vin, ainsi que des enseignes de la grande distribution, telles que la chaîne de supermarchés britannique Waitrose.

La conférence a réuni 240 participants d'Europe, des États-Unis, du Mexique, d'Amérique du Sud, de Chine, d'Inde et d'autres pays asiatiques.

La session était consacrée au thème : « La durabilité du verre, emballage préféré des consommateurs de vin, est parfois remise en question. Que font les fabricants de verre et leurs partenaires pour répondre à cette problématique ? »

Animés par Anne Burchett, communicatrice sur le vin, les sept intervenants comprenaient Carlos de Jesus d'Amorim qui a souligné le rôle joué par les bouchons en liège et leurs prouesses en matière de CO₂ et de durabilité.

Le webinaire a débuté par une interview de Melianthe Leeman, Global Marketing Director Wine & Spirits chez O-I et d'Adeline Farrelly, secrétaire générale de la Fédération européenne du verre d'emballage (FEVE). Elles ont donné un aperçu de la manière dont les fabricants de verre tels qu'O-I et d'autres entreprises mettent en œuvre des stratégies pour maximiser la durabilité.

Barry Dick, BWS Global Bulk Wine Sourcing Manager chez Waitrose & Partners a ensuite exposé le point de vue d'un grand distributeur de vin et la façon dont la durabilité est une préoccupation de plus en plus importante pour le secteur de la vente et pour les consommateurs.

Diana Goff, Global Foresights Manager chez O-I a ensuite évoqué le point de vue des consommateurs et les mesures prises par O-I pour les satisfaire.

Trois études de cas ont été présentées, animées par Ernesto Ghanga d'O-I : Amorim Cork (présenté par Carlos de Jesus), The Carbon Trust (présenté par Danielle Thomson) et Fondazione SOStain Sicilia (présenté par la viticultrice Patricia Tóth).

Dans l'ensemble, le webinaire a permis d'ouvrir le débat sur l'impact environnemental des différents formats des bouteilles de vin.

La discussion a porté sur les avantages de l'utilisation de produits naturels, en termes de durabilité. Les bouchons en liège offrent un net avantage compte tenu de leur bilan carbone négatif. Les emballages en verre sont également supérieurs à d'autres formats, tels que les bouteilles en plastique, car le verre est un produit naturel, réutilisable, dégradable et recyclable et se classe ainsi parmi les trois matériaux les plus recyclables.

Les fabricants de verre sont particulièrement intéressés à faire équipe avec les fabricants de bouchons en liège afin de garantir la durabilité exemplaire des emballages pour le vin.





Amorim a participé à la conférence mondiale SWR sur la durabilité du vin

Parmi les principaux panélistes figuraient également Waitrose & Partners, JancisRobinson.com et International Wineries for Climate Action (IWCA)

Amorim est l'un des partenaires fondateurs de la Sustainable Wine Roundtable (SWR), la principale organisation indépendante au monde engagée dans la promotion de la durabilité et de la collaboration dans l'industrie du vin. Elle publie des informations sur la durabilité du vin, des podcasts avec des leaders de l'industrie et des mises à jour techniques.

En février 2023, SWR a organisé une conférence mondiale en ligne sur la durabilité du vin, consacrée au thème : « Comment atténuer les effets du changement climatique et s'y adapter afin d'en tirer des opportunités » (How to turn climate mitigation and adaptation into a business opportunity).

La conférence comprenait des panels sur : l'atténuation et l'adaptation dans le vignoble, la réduction de l'impact des établissements viticoles en CO2 et en eau, les formats d'emballage alternatifs, les données de la chaîne d'approvisionnement, le transport durable, la compensation carbone (offsetting) contre la réduction d'empreinte carbone (insetting).

Parmi les intervenants figuraient des représentants d'entités basées au Royaume-Uni, aux États-Unis, au Canada, en Europe, en Amérique latine et en Australie, notamment British Glass, la Wine Society, International Wineries for Climate Action (IWCA), la fondation Porto Protocole, Waitrose & Partners, JancisRobinson.com, et le Sustainable Wine Growing Certification Program d'Ontario au Canada.

Le panel sur la compensation carbone contre la réduction de son empreinte carbone a été animé par Toby Webb, directeur exécutif de la SWR, et les intervenants étaient Carlos de Jesus (Amorim Cork), Dom de Ville (The Wine Society), Marta Juega Rivera (Alliance Wine) et Antonio Roade Tato (The Sustainable Trade Initiative).

La réduction de son empreinte carbone (insetting) consiste à mettre en œuvre des solutions naturelles dans sa chaîne de production, telles que le reboisement, l'agroforesterie, les énergies renouvelables ou encore l'agriculture régénératrice.

Il s'agit donc d'un outil plus proactif que la compensation carbone, car il permet non seulement d'atteindre des objectifs zéro carbone, mais aussi de se concentrer sur la réduction des émissions directes sans passer par des intermédiaires.

Carlos de Jesus a expliqué comment Amorim Cork a mis en œuvre des stratégies qui ont un impact direct sur l'empreinte carbone de l'entreprise, tout en proposant une certification vérifiée de manière indépendante du bilan carbone négatif de ses produits qui peut alors être utilisée par ses clients comme une compensation carbone.

La campagne Dégustation Mystère de LIDL parmi les lauréats des Victoires du Liège 2023

L'équipe e-commerce de LIDL-VINS.FR a remporté le prix de la meilleure initiative digitale aux Victoires du Liège 2023 pour son opération Dégustation Mystère.

LIDL-VINS.FR a pour objectif de se démarquer parmi les distributeurs de vins du marché et a déjà remporté plusieurs Victoires du Liège, dont un prix en 2019 pour sa boutique éphémère parisienne.

Les Victoires du Liège sont organisées par Rayon Boissons en partenariat avec la Fédération Française du Liège (FFL) et Wine Paris & Vinexpo Paris.

L'opération Dégustation Mystère de LIDL permet aux clients en ligne d'acheter un pack de dégustation mystère de six bouteilles. Les clients sont ensuite invités à déguster les vins à l'aveugle et à essayer d'identifier la région, le domaine, les cépages et les arômes.

Le pack comprend également un jeu de cartes spécialement conçu pour l'occasion afin de s'amuser avec des questions à propos du vin.

Les autres candidats présélectionnés dans la section Initiative numérique étaient Cdiscount, pour son initiative métavers, Schiever pour son projet Bourgogne et Carrefour pour sa cave en ligne.

Les lauréats dans les autres catégories sont Leclerc pour la meilleure initiative à marques distributeurs, Le Petit Ballon pour la meilleure initiative merchandising, Leclerc pour la meilleure initiative en foires aux vins, Auchan Roncq pour la meilleure initiative commerciale, Intermarché de La Teste-de-Buch pour le plus beau rayon vin, Jean-Luc Houdayer (Système U) pour le meilleur distributeur de l'année et Carrefour et Match pour le prix de la responsabilité sociale des entreprises.



© Rayon Boissons

Amorim Cork America a participé au Unified Symposium 2023

Amorim Cork America a participé au Unified Wine and Grape Symposium 2023, qui s'est déroulé du 23 au 26 janvier à Sacramento en Californie.

L'événement comprenait des séances en petits groupes sur la vinification et la viticulture, avec des présentations sur un large éventail de sujets.

L'Unified Wine & Grape Symposium est un salon professionnel annuel et une conférence présentée par l'ASEV et le CAWG. Il s'agit de la plus grande conférence sur le vin et le raisin aux États-Unis, avec plus de 650 fournisseurs et à laquelle participent chaque année des milliers de professionnels de l'industrie.



L'édition 2023 comprenait une session sur l'état de l'industrie, modérée par Mike Veseth de chez Wine Economist.

Robin McBride de McBride Sisters Wine Company, a présenté une keynote et Arnulfo Solorio de Silverado Farming Company a coordonné un nouvel atelier en espagnol.

Les questions abordées lors des séances en petits groupes comprenaient : construire le leadership de demain, un nouveau lexique pour le vin, la résilience de la vigne, l'automatisation des vignobles, la durabilité à 360° pour les entreprises, de nouvelles méthodologies sensorielles, les stratégies d'emballage et les principales tendances et opportunités à travers le monde.

Amorim Cork America avait son propre stand lors de l'événement, où étaient présentés les derniers produits d'Amorim.

Amorim Cork a sponsorisé AA Vitenos, la première réunion annuelle des anciens étudiants en viticulture et œnologie de l'Université polytechnique de Madrid

Amorim Cork était le sponsor officiel d'AA Vitenos, la première réunion annuelle des anciens étudiants en viticulture et œnologie de l'Université polytechnique de Madrid qui s'est tenue à Madrid le 28 janvier.

Le cours de viticulture et d'œnologie de l'Université polytechnique de Madrid est le plus ancien cours dans ce domaine en Espagne.

L'événement comprenait un prix Alumni (le prix Juan Marcilla) qui a été décerné au MW Pedro Ballesteros Torres, une session « Wine Tunnel » au cours de laquelle les anciens étudiants ont présenté leurs vins, dont certains déjà commercialisés depuis de nombreuses années, et un cocktail de clôture.

Amorim Cork sponsorise les principales remises de prix portugaises du domaine du vin, à savoir, Revista de Vinhos, Essência do Vinho, Revista Grandes Escolhas et Paixão pelo Vinho

Tirant parti du lien étroit entre les secteurs du vin et du liège, Amorim Cork est le sponsor officiel des prix viticoles les plus prestigieux du Portugal.

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

Parmi les principaux lauréats figuraient Pedro Silva Reis, Rui Sanches et Rubens Menin, avec les prix « Personnalités de l'année », Susana Esteban en tant que « Productrice de l'année », Rui Cunha en tant que « Viticulteur de l'année », Vinha Negrosa 2019 en tant que « Vin de l'année », Näperõn en tant que « Restaurant de l'année » et Paulo Morais en tant que « Chef de l'année ».

Amorim Cork a également fourni des socles pour les trophées, conçus à partir de blocs de liège aggloméré noirs.

Amorim Cork a sponsorisé l'événement Essência do Vinho (« Essence du vin »), organisé par la Revista de Vinhos, qui s'est tenu au Palácio da Bolsa, à Porto, du 23 au 26 février.

L'événement comprenait des conférences sur les vins, des ateliers, des accords mets et vins préparés par des chefs respectés et des dégustations de plus de 4000 vins émanant de plus de 400 producteurs nationaux et internationaux.

Le magazine Revista Grandes Escolhas a annoncé ses prix Best of the Year lors d'une cérémonie qui s'est tenue en mars, à Sangalhos.

Parmi les lauréats figuraient « Murganheira Assemblage Távora-Varosa Grande Reserva Sparkling white 2005 » pour le meilleur vin effervescent, « Anselmo Mendes Parcela Única Vinho Verde Monção e Melgaço Alvarinho white 2019 » pour le meilleur vin blanc, « Kompassus Coleção Privada Tête de Cuvée Nature Bairrada Baga rosé 2017 » pour le meilleur rosé, « Casa da Passarella Vindima Dão red 2011 » pour le meilleur vin rouge et « Kopke Porto 50 Years white » pour le meilleur vin muté.

En plus des récompenses principales, un total de vingt trophées Grandes Escolhas ont été attribués lors de l'événement. Parmi les lauréats figuraient Ricardo Morais, de Amorim Luxury Group, élu sommelier 2022 et Ana Mota, de Amorim Family Estates, élue Viticultrice 2022.



En plus de sponsoriser les prix, Amorim Cork a également effectué la remise des trophées Grandes Escolhas.

Amorim Cork a également sponsorisé les Paixão pelo Vinho Awards, qui se sont tenus le 25 mars à l'hôtel Vila Galé Ópera, à Lisbonne. L'événement de cette année comprenait un festival du vin avec 20 producteurs, qui ont présenté plus de 200 vins.

Un total de 125 prix ont été attribués pour Paixão pelo Vinho Awards avec 23 vins dans la catégorie « Prestige » avec une note supérieure à 19 ; 92 vins dans la catégorie « Excellence » avec une note entre 18 et 18,9 et 10 vins dans la catégorie « Escolha » avec un bon rapport qualité/prix.

Amorim Cork a été partenaire de la 29^e édition des Vinalies Internationales

Amorim Cork a participé à la 29^e édition des Vinalies Internationales, qui s'est tenue à Bordeaux début mars. L'événement regroupe des concours professionnels de vins dans sept catégories, créées par les Œnologues de France. Il vise à mettre en valeur les meilleurs vins et terroirs du monde entier.

Les Vinalies comptent parmi les concours de vins les plus importants et les plus influents au monde, offrant une source fiable de recommandations et de références.

L'organisation est certifiée ISO9001:v2015 et est sponsorisée par trois organisations vinicoles de premier plan : l'OIV, l'UIOE et est membre de VINOFED.

Amorim Cork est désormais partenaire officiel de l'événement.

Les Palmes des Vinalies Révélation s'étendaient sur sept catégories : blanc, rouge, rosé, effervescent, douceur, spiritueux, cidres et vins de fruits. Les gagnants de chaque catégorie reçoivent une médaille Grand Or. Les autres vins du concours étaient éligibles pour les médailles d'Or et d'Argent.



Les lauréats 2023 des catégories étaient le Rizling vlsk vzh de Château Topoianky (blanc, Slovaquie), le Gran Obra Malbec 2019 de Bodega Familia Cassone (rouge, Argentine), La Chapelle de Château Pigoudet (rosé, France), le Champagne Blanc de Blanc de Gérard Lassaigue (effervescent, France), Solaris Shinano Riesling Cryo-Extraction de Manns Wine Co. (doux, Japon), Golden GreatWall VSOP Brandy-83 de COFCO (spiritueux, Chine) et Le Cidre fruité de La Ferme de Billy (cidres, France).

2234 vins de 38 pays différents ont été dégustés lors du concours.

Les Œnologues de France organisent également le Mondial du Rosé, dont la dernière édition s'est tenue du 1^{er} au 3^e avril 2023 à Marseille.

NEUTRALITÉ AUGMENTÉE



Technologie supercritique
innovante



98% de liège naturel



Taux de transfert O₂
faible et constant



Protection organoleptique
maximale



-393g CO₂ /e par bouchon



AMORIM CORK

 amorim_france

Xpür 