
BARK to BOTTLE

#50 NOVEMBRE '23

AMORIM CORK



Collection historique de François Audouze

Amorim Cork reçoit la collection exceptionnelle
de bouchons de liège de François Audouze

- 3** Collection historique de François Audouze
- 6** Données Nielsen : 71 % des 100 plus grandes marques haut de gamme aux États-Unis sont scellées avec du liège, ce qui génère des prix 52 % plus élevés
- 7** Des chercheurs découvrent le secret des bulles du vin effervescent
- 8** António Rios de Amorim met en lumière les principaux défis auxquels sont confrontés les secteurs du vin et du liège
- 10** APCOR s'engage auprès des consommateurs chinois pour passer en revue 60 000 vins vendus en ligne
- 12** Sea Change Wine s'associe à Amorim Cork
- 13** Amorim Cork Deutschland est un partenaire certifié FAIR'N GREEN
- 14** Suber - Cork Second Life remporte un prestigieux iF DESIGN AWARD
- 15** Christophe Sauvaud, directeur général d'Amorim Top Series France, a couru l'emblématique Marathon des Sables
- 16** Annonce des gagnants du concours Amorim Cap Classique 2023
- 17** Amorim lance le programme de recyclage ReCork en Australie
- 17** Sogrape et Amorim Cork unissent leurs forces dans une campagne de sensibilisation au recyclage des bouchons en liège
- 18** Le vigneron toscan Piero Antinori parle de l'importance de l'attrait universel du vin
- 19** Ce qui se passe chez Amorim Cork

Collection historique de François Audouze

Amorim Cork reçoit la collection exceptionnelle
de bouchons de liège de François Audouze

François Audouze, l'un des collectionneurs les plus connus de France et défenseur des vins plus rares et plus anciens - notamment Romanée-Conti, Yquem, Mouton-Rothschild et d'autres grands vins emblématiques - a fait don à Amorim Cork de sa prestigieuse collection de bouchons de liège et de capsules, qui compte plus de 4 000 bouchons datant de 1700 à nos jours.

La collection est désormais exposée pour la première fois à l'Heritage House d'Amorim (la Maison du patrimoine d'Amorim), située à côté du siège social de la société, à Santa Maria de Lamas, au Portugal.

L'Heritage House, récemment inaugurée, s'attend à recevoir plus de 5 000 visiteurs par an. Le musée rend hommage aux moments clés de l'histoire d'Amorim, qui s'étend sur plus de 150 ans, depuis que l'entreprise a commencé à produire des bouchons en liège pour l'industrie du vin de Porto.

François Audouze possède l'une des plus grandes collections de vins au monde, avec plus de 40 000 vins, dont certains datent de 1690. Au cours de sa vie et de son activité professionnelle, il a ouvert plus de 20 000 bouteilles. Il a également soigneusement collectionné les bouchons en liège, dont certains ont plus de 200 ans.

Depuis 2003, il a organisé plus de 3 000 « dîners de vin », auxquels participent les plus grands collectionneurs et amateurs de vin, et gère également un blog et un compte Instagram bien connus avec 54 900 abonnés - les « Carnets de François Audouze ».



Audouze est réputé pour sa technique particulière d'ouverture des vieilles bouteilles appelée « d'oxygénation lente », qui consiste à extraire très lentement le bouchon de liège, 4 à 5 heures avant de consommer le vin, ce qui dispense du décantage et permet au vin de rester stable pendant le repas au cours duquel il sera consommé.

Lors d'une interview exclusive, François Audouze a expliqué que son amour du vin est essentiellement autodidacte, basé sur ses goûts personnels. Lorsqu'il s'est rendu dans sa jeunesse à une dégustation à l'aveugle et qu'il a dégusté une bouteille de Sauternes millésimée 1923, il a déclaré « je suis tombé de ma chaise ». À partir de ce moment-là, il a commencé à acheter des vins anciens, surtout pour les boire, plutôt que pour les conserver dans une cave. « A un moment donné, j'ai compris que la vérité était dans les vieux vins », confie-t-il.

Il possède un inventaire complet des 40 000 vins de sa collection, avec mention du nom, du millésime et même de la distance entre le bouchon en liège et le vin dans le goulot de la bouteille.

Il explique comment son goût a évolué au fil du temps : « Quand j'étais jeune, je buvais beaucoup de Cognacs et d'Armagnacs, mais je n'en bois plus, car à un certain âge, on change de préférence. J'ai découvert que les vieux champagnes sont merveilleux et maintenant j'achète, très sérieusement et de manière significative, des champagnes vieux. Parce que dans ma famille, on disait qu'un champagne après 10 ans, c'est mort. Mais c'est le contraire, il commence à vivre ! »

Il a fait l'éloge de la qualité des bouchons en liège pour préserver la vitalité à long terme du champagne. « Pour vous donner un exemple, la plus belle bouteille de Dom Pérignon que j'ai jamais bu était celle du millésime 1929. Le meilleur Veuve Clicquot date de 1947. Le meilleur champagne que j'aie jamais goûté est un Maison Juglar, issu d'un domaine disparu en 1829. J'ai bu une bouteille de Juglar de 1820. L'émotion était telle que j'avais l'impression de boire ce vin comme l'aurait fait un homme de 1840, et l'émotion de penser que ce que je buvais était exactement le même que ce qu'avait bu un homme de 1840 était fantastique ! »

Il a ajouté qu'il n'avait jamais senti le goût de ses vins altéré par le bouchon en liège. Il a également expliqué qu'il était contre le rebouchage, car de l'air nouveau pénètre dans la bouteille et a un impact sur le vin.

Par exemple, il affirme que son meilleur vin de Château d'Yquem était un millésime 1863 qui avait encore son bouchon de liège d'origine. « C'était absolument fantastique ! »

En ce qui concerne les vins portugais, étant donné qu'il s'intéresse principalement aux vieux vins, il s'est concentré presque exclusivement sur les vins de Porto et de Madère : « J'ai bu plus de vins de Madère et de Porto vieux que beaucoup de Portugais », dit-il en souriant.

António Rios de Amorim, président d'Amorim Cork, s'est dit ravi du don de la collection de bouchons de liège : « Amorim Cork et le Portugal en général sont des leaders mondiaux dans l'industrie du liège. Beaucoup de ces bouchons anciens, chargés d'histoire, retournent effectivement à leurs origines, près de la mythique forêt de chênes-lièges de l'Alentejo. Nous apporterons un soin particulier à cette magnifique collection, qui sera exposée à côté de l'usine de production de bouchons en liège naturel la plus moderne au monde. »

François Audouze ajoute : « Un jour, je quitterai cette terre... alors, en offrant ces bouchons à la famille Amorim, je pense que le souvenir des moments intenses procurés par les vins sera toujours présent. À travers de ce don à une entreprise et à une famille qui partagent ce désir d'éternité, c'est précisément ce que je cherche à réaliser. »



“Un jour, je quitterai cette terre... alors, en offrant ces bouchons à la famille Amorim, je pense que le souvenir des moments intenses procurés par les vins sera toujours présent..”



Données Nielsen : 71 % des 100 plus grandes marques haut de gamme aux États-Unis sont scellées avec du liège, ce qui génère des prix 52 % plus élevés

Les données récemment publiées par Nielsen sur les ventes de vin aux États-Unis par type d'obturateur des 100 principales marques haut de gamme ont révélé une nette préférence pour les vins bouchés en liège parmi les consommateurs américains.

Les données ont également révélé une nette prime de prix pour les vins bouchés en liège, qui représentaient en moyenne un prix 52 % plus élevé, avec un prix médian de 18,82 dollars, soit 6,40 dollars de plus que le prix médian des vins scellés avec d'autres types d'obturateurs. La prime de prix semble augmenter : dans l'étude précédente, elle était de 44 % en mars 2022, ce qui suggère une préférence renforcée pour le bouchon en liège au cours des 12 derniers mois.

Les vins bouchés en liège ont généré des revenus totaux plus élevés pour les vins dont le prix est supérieur à 15 dollars, et une nette domination pour les vins dont le prix est supérieur à 20 dollars, où plus de 90 % des vins sont bouchés en liège.

Les ventes par point de distribution étaient 62 % plus élevées pour les vins bouchés en liège que pour les vins scellés avec des obturateurs alternatifs.

Des chercheurs découvrent le secret des bulles du vin effervescent

Des chercheurs de l'Université Brown et de l'Université de Toulouse ont récemment rédigé une étude sur la mécanique des fluides, publiée dans *Physical Review Fluids*, qui explique pourquoi les bulles du champagne et d'autres vins effervescents montent en ligne droite, contrairement aux bulles produites par les boissons gazeuses qui ont tendance à s'orienter dans des directions différentes.

L'auteur principal de l'article, Roberto Zenit, professeur d'ingénierie à Brown, a déclaré : « Notre objectif principal est de faire comprendre aux gens que la mécanique des fluides est importante dans leur vie quotidienne. »

La chaîne de bulles stable générée par les vins effervescents est due à des ingrédients qui agissent comme des « molécules tensioactives », c'est-à-dire des composés qui aident à réduire les tensions entre le liquide et les bulles de gaz, facilitant ainsi un mouvement ascendant en douceur.

Ce sont précisément les molécules de protéines qui donnent au vin effervescent sa saveur et son caractère unique qui génèrent également une chaîne de bulles stable.

L'étude a également montré que les bulles des vins effervescents ont tendance à être plus grosses que celles générées par d'autres boissons.

Par exemple, les bulles d'eau gazeuse ne contiennent aucune molécule tensioactive et sont donc toujours instables.

Pour observer les chaînes de bulles, les chercheurs ont versé des verres de différentes boissons gazeuses, notamment de l'eau gazeuse Pellegrino, de la bière Tecate, du champagne Charles de Cazanove et un brut de style espagnol.

Les chercheurs ont ensuite utilisé une aiguille pour injecter du gaz dans les boissons, en expérimentant différentes tailles de bulles et en ajoutant différents agents tensioactifs.

L'auteur principal de l'étude, M. Zenit, a suggéré que les résultats auraient de multiples applications pratiques, telles que le mélange induit par les bulles dans les bassins d'aération pour le traitement de l'eau.



António Rios de Amorim met en lumière les principaux défis auxquels sont confrontés les secteurs du vin et du liège

António Rios de Amorim a été interviewé dans le nouveau magazine Amorim Wine Vision, publié par Amorim Cork Italia, en collaboration avec le partenaire média Wine Meridian.

L'entretien a porté essentiellement sur les bouchons à vin, qui représentent environ 70 % du chiffre d'affaires du Groupe.

Le président d'Amorim a d'abord été interrogé sur les stratégies les plus efficaces pour établir la marque de l'entreprise sur le marché. Étant donné qu'Amorim est une entreprise B2B, il a souligné que le produit clé est le vin lui-même, le bouchon en liège jouant un rôle accessoire.

« Le bouchon en liège est une option durable et de qualité supérieure », explique-t-il. « En utilisant des bouchons en liège, nous pouvons améliorer l'empreinte carbone des bouteilles de vin d'environ 30 %. Mais il faut aussi s'intéresser aux performances techniques, en montrant comment les bouchons en liège peuvent influencer l'évolution et le développement du vin en bouteille. »

António Rios de Amorim a évoqué l'écart croissant entre le segment des vins haut de gamme et celui des vins d'entrée de gamme, en identifiant cinq tendances clés dans chaque segment. Pour les vins haut de gamme :

- une orientation claire vers le terroir ;
- l'importance accrue des canaux de vente directe au consommateur pour les domaines vinicoles des États-Unis et du Nouveau Monde ;
- l'importance croissante des concours de vins, des prix et des notations de vins ;
- présence croissante de la viticulture biodynamique, des pratiques biologiques et durables, par exemple le modèle bourguignon.

- la demande croissante et la qualité des vins sans alcool ou à faible teneur en alcool.

Pour le segment d'entrée de gamme, il a identifié un accent croissant sur :

- la durabilité ;
- l'image de marque mondiale ;
- la faible teneur en alcool ;
- l'innovation technologique et l'étiquetage interactif ;
- l'impact calorique.

António Rios de Amorim a ensuite été interrogé sur les principaux changements et évolutions qu'il constate sur le marché du vin, où il a identifié cinq tendances clés :

- La premiumisation, où la situation mondiale actuelle pénalise les vins bas de gamme ;

- Le niveau de consommation de vin est relativement faible en Chine ;

- l'augmentation de la consommation de vins blancs et rosés ;

- l'augmentation de la consommation de vins effervescents ;

- l'augmentation de la consommation de spiritueux, à travers les cocktails.

Globalement, il considère que la situation générale du marché du vin est revenue aux niveaux d'avant la crise de Covid, mais les vins d'entrée de gamme perdent du volume et la croissance des spiritueux ralentit la demande pour certains vins.

« Le monde du vin a une forte dimension culturelle (ainsi qu'environnementale, sociale et économique) et je pense qu'il y aura une croissance de ce point de vue. Cela aura un impact négatif sur la consommation de vins d'entrée de gamme. Pour changer cette dynamique, nous devons attendre la reprise du marché chinois et une plus grande poussée du marché américain. »

Interrogé sur les principales innovations technologiques et industrielles du Groupe, António Rios de Amorim a déclaré que grâce à ses investissements majeurs en R&D+i, le Groupe a augmenté la performance des bouchons en liège grâce à des solutions pionnières telles que Naturity®, Xpür® et NDtech®, qui augmentent la fiabilité des bouchons en liège sur toutes les gammes et tous les segments.

« Nous avons éliminé le problème du goût du liège et il est maintenant temps de fournir une confirmation scientifique de la manière dont le liège peut ajouter de la valeur au vin », a-t-il ajouté.



Compte tenu de l'importance croissante de la premiumisation sur le marché du vin, il lui a été demandé si les bouchons de liège pouvaient bénéficier de cette tendance.

« Les meilleurs vins du monde ont toujours choisi les bouchons en liège. L'industrie du vin est un monde d'aspirations et tous les domaines viticoles souhaitent élaborer des vins emblématiques. Le succès commercial d'Amorim repose sur sa forte part de marché et sur le fait que ses bouchons sont utilisés par les plus grandes marques de vins mondiales. Nous investissons en R&D pour prouver scientifiquement que les bouchons en liège sont bénéfiques au vin et avons quantifié cette valeur ajoutée. »

Enfin, il lui a été demandé d'identifier les principaux objectifs poursuivis par Amorim en matière de durabilité et d'économie circulaire. Le président d'Amorim a expliqué que le Groupe a été pionnier dans la démonstration de l'empreinte carbone négative de la production de liège, puisque pour chaque tonne de liège produite, on retient 73 tonnes de CO₂, mais il estime néanmoins qu'il faut se concentrer davantage sur la circularité du produit en fin de vie.

L'Italie est un cas d'étude à cet égard, suggère-t-il, puisque Amorim récupère 30 millions de bouchons par an, qui sont réutilisés pour la décoration intérieure, l'isolation ou d'autres produits.

« Nous nous efforçons de reproduire l'exemple italien dans d'autres pays du monde, par exemple en Afrique du Sud. Pour nous, il n'y a pas de déchets, puisque les bouchons en liège usagés sont simplement une matière première. Nous devons améliorer notre processus logistique pour recycler les bouchons en liège usagés. Le liège est un matériau unique qui présente des caractéristiques techniques et durables spectaculaires. »

Il a ajouté qu'Amorim recycle 240 millions de bouchons en liège par an dans le monde, dont environ 30 millions en Italie. Mais il s'agit d'un niveau relativement faible puisque Amorim produit 25 millions de bouchons par jour.

Il a ensuite évoqué les réalisations de l'initiative de recyclage Suber Design d'Amorim Cork Italia, qui collecte les bouchons de liège usagés et les utilise pour créer des objets de décoration d'intérieur. Cette initiative a été lancée par Amorim en 2011, en coopération avec des organisations à but non lucratif en Italie.

« C'était formidable de présenter ce projet au Salone del Mobile de Milan ou à la Biennale de Venise. Le lien avec le monde de l'architecture, du design et de l'art est toujours pour nous une opportunité de valoriser le liège et de mettre en avant sa valeur ajoutée. »

APCOR s'engage auprès des consommateurs chinois pour passer en revue 60 000 vins vendus en ligne

L'Association portugaise du liège (APCOR) a mené une étude récente en Chine, en partenariat avec la base de données en ligne sur le vin 9KaCha, qui a montré que 95 % des plus de 60 000 vins du site comportant des informations sur le « type d'obturateur » sont scellés avec des bouchons en liège. L'analyse des données de 2022 pour les cinq pays où les vins sont le plus souvent recherchés sur 9KaCha a également montré que plus de 90 % des vins provenant de quatre de ces pays sont scellés avec des bouchons en liège.

Les consommateurs chinois ont une forte préférence pour les vins bouchés en liège, comme le confirme une étude de marché réalisée en 2021, qui révèle que 95 des 100 vins les plus vendus en Chine sont bouchés en liège.

Comme le marché chinois du vin joue un rôle important dans le commerce international, un nombre croissant de consommateurs utilisent 9KaCha pour obtenir davantage d'informations sur chaque vin. Cela a récemment incité Haier, le géant chinois de l'électroménager, à investir 10 millions de dollars dans l'application pour profiter de sa base de données de plus de 500 000 vins et de son système de reconnaissance des étiquettes.

APCOR a décidé de lancer un programme subtil d'éducation au bouchon en liège avec 9KaCha en novembre 2022. Lorsque l'un des 8,3 millions d'utilisateurs de cette dernière recherche des informations sur un vin, via son application ou son site Internet, il reçoit des informations sur le type de bouchon utilisé, ainsi que des données sur le domaine viticole, les raisins, la région, le style de vin et la teneur en alcool.

Carlos de Jesus, directeur de la communication d'Amorim et directeur opérationnel du programme de marketing international d'APCOR, a expliqué : « Cela fait plus de dix ans que nous parlons aux consommateurs chinois des avantages du bouchon en liège naturel pour les vins et de sa position dominante sur le marché mondial des obturateurs. Néanmoins, ces messages seraient plus convaincants si les utilisateurs constataient que, lorsqu'ils recherchent des informations sur le vin sur une source tierce de confiance telle que la plateforme 9KaCha, 9 ou parfois 10 fois sur 10 les résultats indiquent que les vins sont scellés avec un bouchon en liège. »

Shao Chaoyang, cofondateur de 9KaCha, a ajouté : « Les consommateurs de vin chinois et les professionnels du commerce du vin sont désormais très matures et exigeants. Un aspect nouveau et de plus en plus important que les consommateurs veulent connaître est la promotion de la durabilité et la valeur marchande d'un vin, ce qui est le mieux indiqué par le type d'obturateur utilisé. »

Cette évolution reflète une tendance mondiale plus large, qui est renforcée par la demande croissante de plates-formes de vin en ligne.

Wine.com, le plus grand détaillant de vin en ligne des États-Unis, a récemment publié des données indiquant que plus le vin est bien noté, plus il est susceptible d'être obturé avec un bouchon en liège.

SevenFifty Daily, le principal portail en ligne pour le commerce et la culture des boissons, a noté que le plaidoyer croissant des consommateurs en faveur du développement durable lors de l'achat de vin est la principale tendance parmi les six tendances de l'industrie du vin à surveiller jusqu'en 2023, notant que les bouchons en liège sont largement considérés comme étant plus écologiques par rapport aux obturateurs alternatifs.





Sea Change Wine s'associe à Amorim Cork

Sea Change, un domaine viticole familiale fondée il y a plus de 15 ans, produit et distribue des vins écologiques primés sur 20 marchés clés dans le monde entier, notamment au Royaume-Uni, en Europe continentale, aux États-Unis et au Canada, à Hong Kong, au Moyen-Orient et aux Maldives.

Chaque bouteille vendue est accompagnée d'un don à des organisations caritatives marines. À ce jour, l'entreprise a collecté 350 000 euros pour soutenir des projets de lutte contre la pollution des mers par les matières plastiques.



Son emballage lutte également contre la pollution grâce à l'utilisation de bouchons en liège naturel, à l'élimination de la capsule en plastique autour de l'obturateur, à des bouteilles en verre plus légères et à l'utilisation de papier certifié FSC® issu de forêts durables et fabriqué en partie à partir de déchets de raisin.

Dans le cadre de son approche sans plastique, Sea Change Wine a évalué en détail l'impact d'une bouteille de vin typique, ce qui l'a conduit à Amorim Cork grâce à ses solides références en matière de développement durable et en raison du lien étroit que l'entreprise entretient avec les forêts de chênes-lièges.

En découvrant le pouvoir du varech par le biais d'une organisation caritative marine, Sea Change Wine a réalisé que les forêts de chênes-lièges et les forêts de varech sous-marines ont de nombreux points communs et jouent toutes deux un rôle essentiel dans la lutte contre le changement climatique.

Toutes deux regorgent de biodiversité. Les forêts de varech sont composées de grosses algues brunes qui se développent rapidement et forment des groupements denses, à l'instar d'une forêt de chênes-lièges. Certaines espèces de varech peuvent atteindre 50 m de hauteur.

Les forêts de varech couvrent un tiers des côtes de la planète, font vivre des millions de personnes et favorisent la biodiversité des habitats. Les forêts de varech et de chênes-lièges jouent toutes deux un rôle clé dans la capture et le stockage du carbone, en agissant comme des puits de carbone.

Mais les forêts de varech sont en déclin à l'échelle mondiale.

Le partenariat entre Amorim et Sea Change Wine illustre la manière dont un produit naturel issu de la terre peut en fin de compte profiter à l'océan.

Carlos de Jesus, directeur de la communication d'Amorim, a fait remarquer : « Chez Amorim, nous sommes ravis de voir un projet de vin durable qui ne soutient pas seulement l'industrie du liège, mais qui apporte la preuve que le développement durable n'est pas seulement un "avantage" pour les consommateurs, mais qu'il peut être un facteur clé de succès pour les entreprises. »

Toby Hancock, directeur de Sea Change Wine, a ajouté : « La réponse des consommateurs à l'approche de Sea Change Wine a été extraordinaire, et nous sommes ravis de travailler en étroite collaboration avec Amorim en tant que partenaire clé pour donner vie à ce projet. »

Amorim Cork Deutschland est un partenaire certifié FAIR'N GREEN

Amorim Cork Deutschland est la première entreprise de bouchons au monde à recevoir la certification de durabilité FAIR'N GREEN, qui est un label de certification internationalement reconnu et axé sur la pratique pour la durabilité holistique dans la viticulture.

Il s'agit du seul label de durabilité en viticulture représenté au niveau international.

La certification a d'abord été lancée pour les domaines vinicoles, afin de les impliquer dans son développement. Elle vise à inclure l'ensemble de la chaîne de valeur, c'est-à-dire également les partenaires de la chaîne de valeur en amont et en aval et, par conséquent, d'autres partenaires peuvent donc également devenir des partenaires certifiés, notamment des partenaires dans les domaines de l'impression d'étiquettes, de la transformation du liège et du commerce du vin.

L'objectif est de rendre l'ensemble de la chaîne de valeur durable.

Amorim Cork Deutschland est le premier transformateur de liège à être certifié. Actuellement, plus de 140 membres de 9 pays sont certifiés.

Les partenaires certifiés peuvent utiliser le label FAIR'N GREEN pour garantir une communication transparente.

Les entreprises certifiées, y compris les caves et les partenaires de la chaîne de valeur, travaillent en collaboration avec la science, la recherche et d'autres parties prenantes pour assurer la viabilité future du secteur vitivinicole.

L'une de ses premières initiatives a été la Save Climate Initiative, qui englobe des initiatives telles que l'utilisation de bouteilles en verre léger.

Le directeur général d'Amorim Cork Deutschland, Gert Reis, a commenté comme suit : « Chez Amorim Cork Deutschland, nous sommes convaincus que les entreprises ont une responsabilité vis-à-vis de l'environnement et de la société. La certification FAIR'N GREEN nous permet de souligner davantage notre engagement en faveur du développement durable et de la protection de l'environnement et de rappeler à nos clients et prospects qu'ils choisissent un bouchon à vin ou à champagne respectueux de l'environnement et une entreprise durable. »



Suber - Cork Second Life remporte un prestigieux iF DESIGN AWARD

La collection Suber Design d'Amorim Cork Italia a remporté un iF DESIGN AWARD, l'un des prix de design les plus prestigieux au monde, pour la table Corbula, qui a remporté un prix prestigieux dans la section Produit de la catégorie Mobilier / Décoration pour la maison.

La table Corbula ressemble à une demi-sphère, avec un plateau amovible dans lequel on peut ranger différents objets. Son design élégant est en harmonie avec les autres pièces de la collection basée sur deux prises de conscience : le bien-être humain ne peut pas être séparé de celui de la planète, et les matières premières deviennent de plus en plus précieuses.

La nouvelle vision éthique et esthétique de la collection Suber est soutenue par des principes de durabilité.

La collection comprend des tables, des tabourets, des lampes, des cintres, des seaux et des porte-parapluies fabriqués à partir de liège recyclé.

Il s'agit d'un développement naturel du programme de recyclage ETICO d'Amorim Cork Italia, qui implique des organisations à but non lucratif en Italie dans la collecte de bouchons en liège usagés pour leur donner une seconde vie.

Les iF DESIGN AWARDS sont organisés par l'iF International Forum Design GmbH, le plus ancien organisme indépendant de design au monde, basé à Hanovre.

La table Corbula a été sélectionnée parmi quelque 11 000 candidatures provenant de 56 pays, par un jury de 133 membres, composé d'experts indépendants du monde entier.

Parmi les autres prix récents remportés par la Suber Design Collection, citons le 2023 Green Good Design Award décerné par le Chicago Athenaeum : Museum of Architecture and Design et le Centre européen d'architecture, d'art, de design et d'études urbaines.

Il a également été récemment présélectionné pour un Green Product Award.

En 2022, la collection a remporté le C-IDEA Golden Award 2022, l'un des prix annuels de design les plus prestigieux d'Australie.



Christophe Sauvaud, directeur général d'Amorim Top Series France, a couru l'emblématique Marathon des Sables

Après 60 heures de course éprouvante, dans une chaleur étouffante, le directeur général d'Amorim Top Series France, Christophe Sauvaud, a bouclé le marathon du désert de 250 km.

Considéré comme l'un des marathons les plus durs au monde, le 37^e Marathon des Sables s'est déroulé fin avril 2023, au cœur du Sahara marocain, dans la province d'Erfoud, avec près de 1 100 athlètes venus de 55 pays.

Les 250 km sont divisés en 6 étapes qui traversent différents paysages arides : plaines sablonneuses, dunes, plateaux caillouteux et djebels.



L'étape 4 de 90 km est considérée comme la plus difficile, avec de longues étendues de désert de sable.

Il ne s'agit pas seulement de survivre à des températures extrêmes, avec températures proches de zéro la nuit et supérieures à 40°C, et même des pointes supérieures à 50°C dans la journée, mais aussi de rester concentré dans un paysage désolé où les principaux points de référence sont les autres athlètes et les points de contrôle, situés à environ 10 km d'intervalle.

Chaque coureur doit emporter tout son matériel et sa nourriture, à l'exception de la quantité limitée d'eau fournie par l'organisation à chaque point de contrôle.

Les athlètes partagent des tentes pour se reposer et doivent gérer leur hydratation, leur alimentation et leur récupération.

Lors de la 37^e édition, 30% des athlètes n'ont pas pu terminer la course, ce qui s'est avéré être la deuxième édition la plus difficile depuis celle d'octobre 2021.

Christophe Sauvaud a confié que cela a été une expérience qui a changé sa vie :

« Le temps passe si vite, mais j'ai l'impression d'être encore dans le désert. Cette course a fondamentalement marqué ma vie et mon corps. Je crois que jamais auparavant je n'avais été aussi loin dans mes ressources physiques et mentales. Isolé, déconnecté dans l'immensité du désert à la fois magnifique mais aussi terriblement hostile et qui vous fait vous interroger à chaque seconde, à chaque minute sur vous-même.

Le Marathon des Sables n'est pas seulement un défi physique. Ce sont aussi des rencontres inattendues, des rires, des amitiés qui se créent, des moments douloureux... la joie de partager cette vie en communauté, cette vie simple.

Le désert pousse à l'introspection et ce Marathon des Sables 2023 a été une aventure vraiment incroyable ! Quel plaisir et quelle émotion partagée.

Vais-je revenir ? Je ne ferme pas la porte à cette idée folle... »

Annonce des gagnants du concours Amorim Cap Classique Challenge 2023

Amorim Cap Classique Challenge - le principal événement sud-africain pour les vins effervescents fermentés Cap Classique, qui se tient chaque année depuis 2002 - a récemment annoncé les gagnants de sa 22^e édition.

KWV Laborie a reçu le prix du Meilleur Producteur Général avec le Laborie Blanc de Blancs 2017, ainsi que le trophée du concours du meilleur Blanc de Blancs.

Les autres lauréats du trophée étaient le Domaine des Dieux Claudia 2017 (Meilleur Brut), Louisvale MCC Rosé NV (Meilleur Rosé), Newstead Blanc de Blanc 2016 (Meilleur Extended Aged Cap Classique pour les millésimes de 2016 et plus) et Darling Cellars Nectar 2020 (Meilleur Nectar).

Sponsorisé par Amorim Cork, cet événement est organisé en coopération avec l'Association des producteurs de Cap Classique. Cette année, le nombre de participants au concours a atteint un niveau record, avec 157 vins.

Le nom même de « Cap Classique » est devenu une marque en soi", a fait remarquer Joaquim Sá, directeur général d'Amorim Cork en Afrique du Sud. « Il s'agit d'une marque fièrement sud-africaine et d'une représentation à la mode du style de vie exubérant associée à l'explosion d'un bouchon et à l'éclaboussement pétillant du vin dans un verre. »

Heidi Duminy, Cape Wine Master, qui a réuni le jury, a commenté 'comme suit : « Nous avons beaucoup de raisons de nous réjouir dans la catégorie Cap Classique, car de plus en plus de producteurs récoltent les fruits de leur patience, avec une élévation évidente de la complexité grâce au temps passé sur les lies, équilibrée par une attitude fruitée fringante et des bulles fines et complexes. »

Les médailles d'or pour les Cap Classiques exceptionnels ont été remises aux producteurs suivants dans les différentes catégories :

Double Gold Blanc de Blancs - Simonsig Cuvée Royale 2018, Graham Beck Blanc de Blancs 2018, Newstead Blanc de Blancs 2017, L'Ormarins Blanc de Blancs 2018.

Double Gold Brut - Simonsig Kaapse Vonkel Brut 2019, Pongracz Desiderius 2015, Graham Beck Cuvée Clive 2018.

Double Gold Extended Aging - Lourensford Cuvée 124 2011, Weltevrede Philip Jonker The Ring 2013.

Michael Fridjhon, le plus grand critique de vin et personnalité d'Afrique du Sud, a reçu le Frans Malan Legacy Trophy, nommé en l'honneur du pionnier du Cap Classique.



Amorim lance le programme de recyclage ReCork en Australie

Dans le cadre de son engagement plus large en faveur des principes de durabilité et d'économie circulaire, Amorim renforce ses initiatives de recyclage des bouchons en liège dans le monde entier.

En Australie, Amorim a récemment lancé ReCork, en partenariat avec l'organisation de recyclage Save Our Soles, la marque australienne de chaussures et de vêtements R.M. Williams et la chaîne de magasins d'alcool Dan Murphy.

La nouvelle campagne s'inscrit dans le cadre d'autres projets de recyclage de bouchons de liège tels que Green Cork au Portugal, ReCork aux États-Unis et au Canada, EcoBouchon en France et Etico en Italie.

Les propriétés uniques du liège, associées à ses références en matière de durabilité, signifient qu'en plus des bouchons à vin, il est utilisé dans une grande variété de secteurs, notamment la mode, l'architecture, l'aérospatiale, les véhicules automobiles, les espaces publics et la construction.

Le liège recyclé n'est pas utilisé pour le bouchage du vin, mais peut être utilisé dans d'autres secteurs.

La campagne australienne ReCork permet aux consommateurs de rapporter leurs bouchons de vin usagés dans 52 magasins Dan Murphy's participants, qui les enverront ensuite à une usine de trituration où les bouchons seront broyés en petites granules.

Le partenaire du programme de recyclage est Save our Soles, un fournisseur australien de revêtements de sol recyclés qui conviennent parfaitement aux applications commerciales et domestiques.

Le fondateur de Save Our Soles, John Elliot, recycle des produits à grande échelle en Australie depuis 2008, date à laquelle il a collaboré pour la première fois avec Nike pour recycler des baskets et lancer le mouvement de recyclage des chaussures en Australie. Il a fait le commentaire suivant : « Je suis vraiment ravi de travailler avec ces grandes entreprises pour fournir un résultat plus responsable avec nos bouchons usagés en Australie. »

Save Our Soles réutilisera les bouchons en liège pour produire des tapis anti-fatigues en liège composite et des prototypes de semelles de chaussures pour R.M. Williams.

Carli Davis, responsable du développement durable et de la responsabilité sociale d'entreprise chez R.M. Williams, a dit le suivant : « En collectant, en triturant et en transformant les bouchons en liège en une machine à remplissage ici en Australie, nous développons une solution qui peut réduire notre empreinte carbone, recycler les matériaux existants et soutenir l'innovation et l'emploi en Australie. »

Le projet est soutenu par le gouvernement d'Australie-Méridionale dans le cadre du programme de subvention pour le développement du marché de l'économie circulaire de Green Industries SA.



Sogrape et Amorim Cork unissent leurs forces dans une campagne de sensibilisation au recyclage des bouchons en liège

Amorim Cork et Sogrape, les deux plus grandes entreprises portugaises des secteurs du liège et du vin respectivement, promeuvent la campagne « Une histoire à préserver » lors des foires aux vins, qui vise à atteindre environ 200 points de vente au Portugal et à Madère.

La campagne comprendra également une zone d'activation dans une quarantaine de magasins où les consommateurs pourront déposer leurs bouchons en liège, qui seront ensuite envoyés à Amorim Cork pour recyclage.

Mafalda Guedes, responsable de la communication et du développement durable chez Sogrape, explique que « grâce à notre partenariat avec Amorim Cork, cette initiative répond à l'un des engagements de notre programme mondial de développement durable - Seed the Future - qui consiste à promouvoir la conservation de la biodiversité, avec des solutions basées sur Circularité et Nature, pour ouvrir la voie à une planète plus saine. » Luis Esteves, codirecteur général d'Amorim Cork, ajoute : « Il s'agit d'une étape importante dans un partenariat qui a débuté il y a plusieurs décennies. Les exigences de Sogrape en termes de performance technique et d'innovation ont toujours été une grande motivation pour nous. Cette nouvelle initiative de recyclage renforce ce partenariat d'une manière très illustrative, en complétant la circularité de nos produits, ce qui est crucial dans nos stratégies respectives de durabilité. »



Le vigneron toscan Piero Antinori parle de l'importance de l'attrait universel du vin

Piero Antinori est le PDG du domaine vitivinicole familiale Marchese Antinori Wines, vieille de 600 ans, qu'il a radicalement transformée depuis qu'il a succédé à son père, Niccolò, en 1966.

En collaboration avec le vigneron Giacomo Tachis, ils ont d'abord demandé conseil à l'œnologue bordelais Émile Peynaud. En remplaçant les cépages dans les vignobles, notamment en expérimentant des cépages français, et en développant une nouvelle approche de la cave, ils ont lancé une série de nouveaux vins toscans, en commençant par Tignanello, en 1970, suivi ensuite par Solaia.

En 1999, M. Antinori a remporté le prix « Distinguished Service Award » du Wine Spectator. Son entreprise a récemment été reconnue comme l'une des marques de vin les plus admirées au monde.

Marchese Antinori Wines produit désormais des vins Chiantis, Brunellos di Montalcino, Bolgheris et Ombrie, possède également des vignobles dans la Napa Valley et a créé des coentreprises en Hongrie et dans l'État de Washington.

M. Antinori a récemment accordé une interview au magazine Wine Vision, publié par Amorim Cork Italia, dans laquelle il a souligné que le vin ne doit pas devenir « un luxe » mais doit rester l'emblème de bonne qualité de vie.

Il reconnaît que les jeunes générations, contrairement aux plus de 50 ans, sont plus intéressées par les expériences, les clubs de vin et les récits liés au vin. « Le vin devient de plus en plus une « expérience » que les jeunes recherchent de plus en plus, et qui implique un récit fascinant. »

Il a fait remarquer que l'histoire et la tradition sont des valeurs qui risquent de perdre leur charme et leur sens si elles ne sont pas accompagnées par la modernité et l'innovation.

M. Antinori a conclu en soulignant le danger que la tendance à la premiumisation puisse porter atteinte à la portée universelle du vin : « Le danger est que le vin devienne un produit appartenant à la catégorie du « luxe », alors qu'à mon avis, il doit rester le produit de la convivialité, de la socialisation, de l'harmonie, de l'amitié, de la gaieté, de la bonne nourriture, de la qualité de la vie. »



CE QUI SE PASSE CHEZ AMORIM CORK

1 Séminaire stratégie d'entreprise 2023

2 Inauguration de nouvelles unités industrielles

3 VITEFF 2023

4 Rencontre de sommeliers au Portugal

5 Visite de journalistes italiens au Portugal

6 Les Golden Vines® Awards

1



2



3



4



5



6



NEUTRALITÉ AUGMENTÉE



Technologie supercritique
innovante



98% de liège naturel



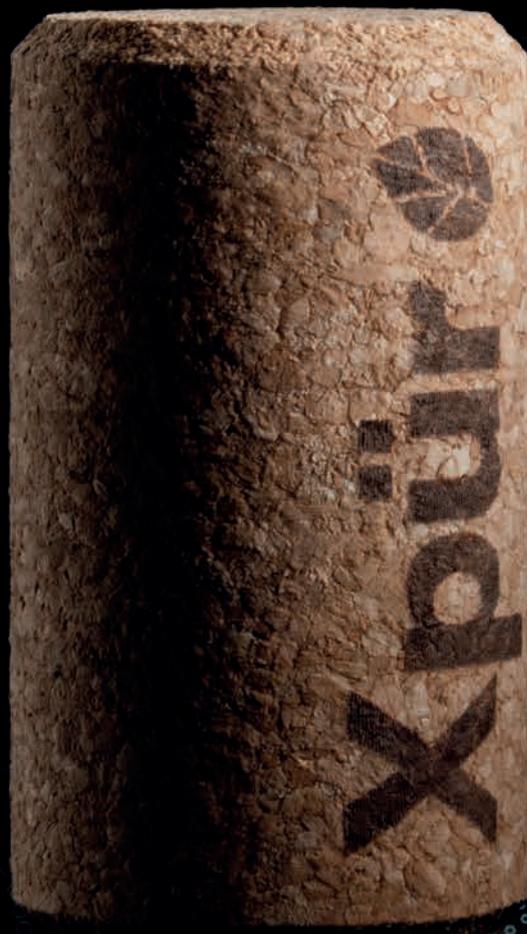
Taux de transfert O₂
faible et constant



Protection organoleptique
maximale



-393g CO₂ /e par bouchon



AMORIM CORK

amorimcork.com

 [amorim_france](https://www.instagram.com/amorim_france)

Xpür 