

- 3 Naturity® y Xpür® en primer plano
- Corticeira Amorim, elegida la empresa más sostenible del mundo en el sector de los productos vitivinícolas
- Bee W® El revestimiento definitivo para tapones de corcho natural
- Spark One Xpür® es el tapón microgranulado más ecológico para vinos espumosos
- Amorim Cork participa en el Foro del Vino Espumoso en Italia
- Murganheira, productor portugués de vino espumoso, elige los tapones de corcho de Amorim
- Amorim Cork refuerza su colaboración con el Concours Mondial de Bruxelles
- Amorim Top Series presenta su creación más sostenible hasta la fecha
- Waitrose pone en marcha un programa piloto de reciclaje en el Reino Unido
- António Rios de Amorim nombrado 'SDG Pioneer 2024 Portugal' por el Pacto Mundial de la ONU Red Portugal
- ¡Amorim reúne a las jóvenes generaciones en el Cork Talent Program y We are ON! Nuevas Generaciones
- El Día de Puertas Abiertas reúne a todos los colaboradores en su jornada social anual
- La Asociación de Productores de Cap Classique (CCPA) organizó un seminario técnico de dos días de duración
- Newstead Wines gana el premio al mejor productor en el concurso Amorim Cap Classique Challenge
- Amorim Cork South Africa nombrada Empresa Internacional del Año por la Cámara de Comercio Portuguesa de Sudáfrica (SAPCC)
- City Cortex crea un museo al aire libre en el paseo fluvial de Lisboa

Naturity[®] y Xpür[®] en primer plano

Seminarios técnicos en Estados Unidos, España, Francia y Portugal

Con el fin de consolidar el despliegue de sus revolucionarias tecnologías Naturity[®] y Xpür[®] anti-TCA, Amorim Cork ha organizado recientemente una serie de seminarios técnicos en mercados clave.

En EE.UU., el Roadshow USA, en colaboración con Scott Labs, visitó tres estados de EE.UU.-incluyendo múltiples conferencias dedicadas específicamente a Xpür®, destacando la innovación, sostenibilidad y neutralidad de los tapones microgranulados Xpür®- con ponencias celebradas en Washington, Oregón y California para unos 100 participantes.

Las presentaciones corrieron a cargo del antiguo Director de Comunicación de Amorim Cork, Carlos de Jesus, y del Director de I+D, Paulo Lopes, que compartieron su gran experiencia y organizaron sesiones de cata a ciegas.

En España, Amorim Cork se asoció con Grandes Pagos y asociaciones regionales de vinicultores para impartir una serie de seminarios técnicos.

Los seminarios tuvieron lugar en Viñedos Alonso del Yerro, en Anguix, Burgos, y en el grupo Alma de Carraovejas, en Peñafiel, con ponencias de Miguel Cabral, Director de I+D de Amorim Cork.

 $\label{eq:constraint} En San Sadurní d'Anoia, Cataluña, se celebró un seminario técnico para unos 20 participantes, incluidos clientes clave como Freixenet y Recaredo. El acto incluyó presentaciones sobre Amorim Cork, y Xpur®, Naturity® y Bee W®.$

Amorim Cork también asistió a las XV Jornadas Técnicas de la Asociación Extremeña de Enología, en Almendralejo - Extremadura y organizó actos en colaboración con las bodegas, Miguel Torres y Albeti i Noya.



En Francia, el Amorim Tour 2024 incluyó seminarios técnicos, clases magistrales y catas a ciegas en múltiples lugares, moderadas por Frédéric Brochet, enólogo y doctor por la Universidad de Burdeos. La iniciativa fue coordinada por Franck Autard, director general de Amorim France, y Miguel Cabral, director de I+D de Amorim Cork.

El Amorim Tour se centró en las ventajas que ofrecen Naturity[®], Xpür[®] y otras soluciones de la cartera de Amorim Cork, así como en el enfoque personalizado de la empresa para elegir el tapón de corcho más adecuado para cada vino.

Entre diciembre de 2023 y julio de 2024, Amorim France organizó 8 clases magistrales en Burdeos, Languedoc, el Valle del Ródano, Borgoña y Champaña, que también generaron una importante cobertura mediática sobre el papel clave que desempeña el corcho en la elaboración del vino. Están previstos más eventos para el resto de 2024.

En Portugal, se organizaron numerosas iniciativas en colaboración con las Comisiones Regionales del Vino.
Amorim Cork organizó eventos en las regiones vinícolas de Dão, Beira Interior, Trás-os-Montes, Alentejo y Azores, con presentaciones de Luís Botelho, Carlos de Jesus y Miguel Cabral, que hablaron sobre los últimos avances tecnológicos para tapones de corcho, centrándose en particular en Naturity®, Xpür®, NDtech® y Bee W®.

Los numerosos seminarios técnicos celebrados recientemente para presentar Naturity®y Xpür®han contribuido con éxito a aumentar los conocimientos de los vinicultores y enólogos sobre los avances más innovadores y las aplicaciones prácticas de estas tecnologías transformadoras para tapones de corcho natural y microgranulado. Celebrados en EE.UU., Francia, Italia, España y Portugal, estos seminarios no sólo fomentaron el intercambio de conocimientos entre los profesionales del sector vinícola, sino que también subrayaron el compromiso con las prácticas sostenibles y la mejora del rendimiento de los productos.

Los comentarios de los asistentes reflejan un entusiasmo creciente por la adopción de estas soluciones, no sólo por su eficiencia, sino también por su potencial para impulsar impactos ambientales positivos.

A medida que las industrias evolucionan, los conocimientos adquiridos en estos seminarios abrirán sin duda el camino a nuevas innovaciones y colaboraciones. Estos actos reafirman la importancia de la formación continua y del diálogo estrecho con los vinicultores y otras partes interesadas del mundo del vino, para hacer frente a los retos actuales y futuros de este mundo en rápida evolución.

Los comentarios de los asistentes reflejan un entusiasmo creciente por la adopción de estas soluciones, no sólo por su eficiencia, sino también por su potencial para impulsar impactos ambientales positivos.







Corticeira Amorim, elegida la empresa más sostenible del mundo en el sector de los productos vitivinícolas

La revista World Finance distinguió a Corticeira Amorim en los Premios de Sostenibilidad 2024 como la Empresa Más Sostenible del Mundo en la Industria de Productos Vitivinícolas, siendo el tercer año consecutivo en que la empresa recibe este galardón.

Corticeira Amorim, el mayor grupo transformador de corcho del mundo, ha situado la sostenibilidad en el centro de sus prácticas empresariales, con rigurosas normas medioambientales, sociales y de gobernanza (ESG).

La capacidad del corcho para retener cantidades significativas de CO2 significa que el uso de tapones de corcho contribuye de forma importante a la descarbonización del sector del vino y las bebidas espirituosas, para el que Corticeira Amorim es un socio de confianza. Todas las familias de tapones de corcho de la empresa cuentan con un análisis de la huella de carbono basado en la norma ISO 14040 y actualmente se están sometiendo a un nuevo proceso de análisis conforme a la norma ISO 14067, lo que refuerza la posición de Amorim como líder del sector.

El jurado de World Finance destacó la aplicación efectiva por parte de Amorim de los principios de la economía circular, las iniciativas para ayudar a preservar los alcornocales, la promoción del bienestar de sus empleados y las continuas inversiones en I+D+i, incluido el lanzamiento de las tecnologías Naturity® y Xpür®, desarrolladas para eliminar el TCA de los tapones de corcho natural y microgranulado, respectivamente.



António Rios de Amorim, Presidente y Consejero Delegado de Corticeira Amorim, se mostró encantado con el anuncio: "Ganar este premio durante tres años consecutivos nos da aún más confianza para el futuro. La sostenibilidad está profundamente arraigada en el ADN de Amorim y la empresa se enorgullece de ver reconocidos sus esfuerzos. Esta distinción refuerza nuestro compromiso y responsabilidad con la gestión eficiente de los recursos, el consumo sostenible, los procesos circulares, la protección de los ecosistemas y las políticas de desarrollo de nuestras personas. Combinados con los enormes avances técnicos y científicos impulsados por el compromiso de Amorim Cork con la I+D+i, nuestros productos son hoy el máximo exponente de la integración de naturaleza y tecnología, creando un modelo de negocio en el que la economía circular es parte integrante."

Los Premios Mundiales de Finanzas a la Sostenibilidad abarcan 30 sectores. Otros ganadores en 2024 son Nestlé Nespresso (procesamiento de café), Dubai International Financial Centre (servicios financieros), Turkish Airlines (aerolínea de bandera), Riverside Natural Foods (proveedor de productos alimenticios), BA Glass (vidrio), Lunazul Tequila (bebidas espirituosas), Swisscom (telecomunicaciones) y Domaine Bousquet (vinicultura).

Esta última distinción reafirma la posición de Corticeira Amorim como uno de los líderes en el compromiso de construir un futuro sostenible.

NUEVO

Bee W® - El revestimiento definitivo para tapones de corcho natural

Amorim Cork ha desarrollado su nuevo revestimiento de cera de abeja biológica Bee W® para tapones de corcho natural, que mejora aún más sus propiedades únicas de sellado.

Varios especialistas han comparado la estructura de panal única del corcho con la cera de abeja, con más de 800 millones de células en cada tapón. Es la primera vez que ambos productos naturales se combinan en una misma solución.

Los biopolímeros utilizados en Bee W® refuerzan aún más las capacidades técnicas de índices de entrada de oxígeno bajos y constantes, y

Una de las ventajas de este control preciso es que mejora la conservación del dióxido de azufre en el vino.

En conjunto, Bee W® garantiza la plena frescura aromática y expresión frutal de los vinos, al tiempo que maximiza su equilibrio redox. Completamente invisible para el ojo humano, Bee W® es, por tanto, un revestimiento eficaz que proporciona neutralidad sensorial, al tiempo que garantiza la imagen premium del vino.



Spark One Xpür® es el tapón microgranulado más ecológico para vinos espumosos



Spark One Xpür® de Amorim Cork utiliza la innovadora tecnología de fluido supercrítico Xpür® CO2 para producir un tapón de corcho microgranulado, diseñado para vinos espumosos de consumo temprano, que combina un alto rendimiento con neutralidad sensorial.

Spark One Xpür[®] garantiza un cierre perfecto, ya que mantiene las burbujas características del vino espumoso gracias a la excelente resistencia del tapón a la presión.

 $Amorim \, Cork \, lanz\'o \, en \, 2021 \, su \, tecnolog\'a \, patentada, Xp\"ur^\circledast, utilizada \, en \, el \, tratamiento \, de \, tapones \, de \, corcho \, microgranulados \, para \, ofrecer \, un \, rendimiento \, de \, TCA \, no \, detectable^\star.$

Xpür® mejora la aplicación convencional de CO2 supercrítico desarrollada hace varias décadas, actualizando, reformulando y reestructurando el concepto con tecnología del siglo XXI. El enfoque innovador de Amorim Cork con este sistema utiliza sólo el 25% de la energía y sólo el 10% del CO2 que se necesitaba anteriormente con los métodos convencionales.

Además, Xpür® consigue resultados de reducción de los niveles de TCA hasta 0,3 ng/L en los tapones de corcho microgranulados, dejando las propiedades físico-mecánicas de corcho intacto.



(*) Xpür® - Contenido de TCA liberable igual o inferior al límite de detección de 0,3 ng/L; análisis realizado según un método interno basado en la norma ISO 20752.

Amorim Cork participa en el Foro del Vino Espumoso en Italia

En junio, Amorim Cork asistió al Foro del Vino Espumoso, celebrado en Breccia, cerca de Milán, organizado por la empresa de champán EFFEVENT, con el patrocinio de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV). El SWF se centra en las recientes innovaciones y nuevas soluciones para el sector de los vinos espumosos.

Francisco Campos, director de I+D de vinos espumosos de Amorim Cork, realizó una presentación junto con Milena Lambri, investigadora de la Universidad de Piacenza, sobre las mejores prácticas técnicas para el precintado de vinos espumosos y el impacto del tipo de cierre en el desarrollo del aroma y el sabor.

La presentación se centró en cómo los tapones de corcho permiten la transferencia vital de oxígeno, liberan compuestos fenólicos positivos y preservan compuestos volátiles importantes, al tiempo que facilitan la desorción de compuestos volátiles negativos. Se presentaron los resultados de las catas a ciegas, que revelan una clara preferencia por los vinos cerrados con tapones de corcho de dos discos frente a los tapones de corcho microgranulados (72% de resultados favorables), confirmando que los tapones de corcho de dos discos proporcionan mayores concentraciones de ésteres etílicos (aromas afrutados) y menor concentración de alcoholes (aromas disolventes y más verdes), en comparación con los tapones de corcho microgranulados. Los datos también muestran que los vinos con tapones de corcho de tiraje de dos discos tienen un mejor equilibrio de oxidación/ reducción, en comparación con las cápsulas después de 24 meses. Los vinos espumosos cerrados con tapones de corcho de tiraje se consideran menos oxidados, con aromas más afrutados y menos amargos que los vinos cerrados con cápsulas corona.





Murganheira, uno de los principales productores de vino espumoso de Portugal, fundado hace más de 60 años, comenzó a utilizar los tapones de tiraje y de tres discos de Amorim Cork en 2011, para sellar sus vinos espumosos.

La enóloga Marta
Lourenço explicó que el
uso de los tapones de
Amorim ha contribuido
significativamente a las
cualidades, el carácter y el
sabor únicos de los vinos de
Murganheira.

"Habíamos cerrado las primeras botellas con tapones de tiraje en 2011 y al principio no noté ninguna diferencia", explica. "Pero siete años después, cuando catamos los vinos, me quedé completamente sorprendida. Nuestros vinos espumosos de añada envejecen, de media, entre 9 y 10 años y el uso de los tapones Amorim ha supuesto una enorme mejora."

Lourenço explicó que el uso de tapones de corcho está perfectamente alineado con la estrategia de sostenibilidad de Murganheira, dado que la bodega se ha pasado por completo a la producción ecológica, lo que, según ella, ha proporcionado rendimientos mucho mayores en la vendimia.

"Es asombroso. Un vino espumoso sellado hace 10 años con un tapón de corcho sigue teniendo una frescura y una juventud tremendas, como un vino de sólo dos años. Y, por supuesto, también contiene todos los componentes aromáticos derivados del corcho, que es un producto natural, un regalo de la naturaleza, que nos ayuda a producir un perfil excepcional para el vino."

En 2024 Murganheira produjo su primer lote de vinos espumosos de añada 100% cerrados con tapones de corcho, con cerca de 30.000 botellas. La línea clásica y la línea gastronómica de la empresa se cierran con tapones de corcho de dos discos, mientras que la línea de vinos espumosos especiales de Murganheira se cierra con tapones de corcho de tres discos.

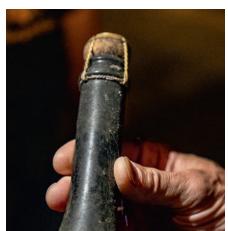
Además de ofrecer una mejora significativa de la calidad, Lourenço considera que los tapones de corcho son muy apreciados por los clientes debido a su atractivo visual. "Nuestros tapones de corcho son preciosos. Tienen un aspecto increíble. Esto cuenta mucho para los clientes. Por eso hemos llevado a cabo esta transformación. Queremos posicionar Murganheira y nuestros productos utilizando lo mejor que Amorim tiene para ofrecernos."





La decisión de Murganheira de asociarse con Amorim Cork es una señal de compromiso con la calidad y la tradición. Al elegir Amorim Cork, Murganheira no sólo mejora la conservación y la integridad de sus vinos espumosos, sino que también adopta un producto más sostenible.

Mientras Murganheira sigue manteniendo su legado de excelencia, esta elección refuerza la reputación de la marca de producir vinos que no sólo son deliciosos al paladar, sino también respetuosos con su patrimonio cultural y medioambiental.





Amorim Cork inició su colaboración con el Concours Mondial de Bruxelles -uno de los concursos de vino más importantes del mundo- en 2006, cuando el CMB se transformó en un concurso itinerante y celebró su primer evento itinerante fuera de Bélgica: en Lisboa, Portugal.

La asociación sigue siendo vibrante y este año Amorim Cork fue el patrocinador oficial del Concours Mondial de Bruxelles Guanajuato 2024, celebrado en junio, en León. México.

Era la primera vez que el CMB viajaba al continente americano.

En general, los vinos mexicanos han ganado cada vez más protagonismo en los últimos años.

La sesión de Guanajuato estuvo dedicada a los Vinos Tintos y Blancos. 7.500 vinos tintos y blancos de 42 países fueron catados a ciegas por 350 catadores profesionales de 45 nacionalidades diferentes. Carlos Borboa Suárez, director de operaciones para América Latina y el Norte de CMB comentó: "Es un gran orgullo coordinar la organización de uno de los concursos de vino más importantes a nivel internacional, aquí en México. Es un gran logro para Guanajuato y para todo México, que además reafirma el lugar que hoy tienen en la más alta esfera del mundo del vino!"

Entre los ganadores de la Gran Medalla de Oro se encuentran Balasto 2017 (Vino Tinto Revelación Internacional), Issa Chardonnay Barrique 2022 (Vino Blanco Revelación Internacional), Arínzano Merlot Agricultura Biológica 2019 (Vino Ecológico Revelación Internacional), Collina Serragrilli Starderi 2020 (Vino de Barrica Revelación Internacional - Trofeo Sylvain), Lagosta (Vino de Baja Graduación Revelación) y Zeus Tinto 2020 (México Revelación).

Los vinos mexicanos obtuvieron nueve Grandes Medallas de Oro, entre ellos el Zeus Tinto 2020 de Baja California, el López Rosso Cavas Viognier 2023 de Zacatecas y el Dos Buhos Grenache Gran Reserva 2019 de Guanajuato.

Los vinos españoles obtuvieron más del 31% de las medallas, especialmente los navarros. España también se posicionó como líder en vinos ecológicos, especialmente de Rioja y Castilla y León.

El 35% de los 846 vinos portugueses presentados al concurso fueron premiados, en particular los vinos del Duero, con 163 vinos presentados, de los cuales 76 obtuvieron medallas.

Amorim también patrocina la edición de este año de la Selección México del CMB, que se celebrará en San Luis Potosí en noviembre. Lanzado en 2017, este concurso anual de mejores vinos y licores de México es evaluado por un panel internacional de jueces, y ha hecho una importante contribución para aumentar la visibilidad internacional de los vinos y licores del país. Actualmente, el 44 % de los vinos mexicanos se exportan a Estados Unidos y el 12 % a Japón. México es también la cuna del tequila y el mezcal, que han crecido un 294% desde 2003, a un ritmo medio del 7,1% anual, según el Distilled Spirits Council de EE UU.

Amorim Top Series presenta su creación más sostenible hasta la fecha

Amorim Top Series ha desarrollado un tapón único, en una innovadora colaboración entre la destilería irlandesa Boann y la bodega portuguesa Justino's Madeira Winery.

Los vistosos tapones de corcho capsulados están fabricados con duelas de barricas de Malvasía Madeira de 20 años, que originalmente eran barricas de coñac de roble francés Quercus Robur.

Tras utilizarse para envejecer vino de Madeira en las laderas volcánicas de la isla durante dos décadas, las barricas se utilizaron para madurar este whisky irlandés de malta única de 21 años.





A continuación, las duelas se reutilizaron para crear tapones de corcho únicos, conservando la distintiva línea de color en la que el vino de Madeira se había impregnado en la madera.

Pilar Braga, Directora General de Amorim Top Series, explica que: "Esta cápsula encierra la historia más cautivadora y se erige como la creación más sostenible de Amorim Top Series hasta la fecha. Es un trabajo de artesanía y maestría en madera".

Amorim Top Series combina tecnología innovadora y sostenible, diseño atemporal y un enfoque vanguardista de la responsabilidad medioambiental para crear tapones únicos para sus clientes.



Waitrose pone en marcha un programa piloto de reciclaje en el Reino Unido



Siguiendo su estrategia de ampliar el ciclo de vida de los tapones de corcho y promover la economía circular, Amorim se ha asociado con uno de los mayores minoristas del Reino Unido, Waitrose, para apoyar un nuevo programa de reciclaje en siete de sus tiendas.

Barry Dick, director global de aprovisionamiento de vino a granel de Waitrose, ha declarado: "Los clientes de Waitrose retiran unos 25 millones de corchos naturales al año. En la actualidad, este valioso material no tiene su propio flujo de residuos, lo que significa que acaba en los vertederos. El corcho es un material duradero y tiene el potencial de ser reutilizado en una variedad de productos después de haber sido usado como tapón de vino."

Los tapones de corcho recogidos por Waitrose se enviarán a Amorim para su reciclado, fomentando así nuevas aplicaciones como mantillo o artículos domésticos.

António Rios de Amorim nombrado 'SDG Pioneer 2024 - Portugal' por el Pacto Mundial de la ONU Red Portugal

António Rios de Amorim, CEO y Presidente de Corticeira Amorim, fue nombrado "SDG Pioneer 2024 - Portugal", en la categoría de "Grandes Empresas", en reconocimiento a su dedicación, innovación y liderazgo en la promoción de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS).

Los Pioneros de los ODS son una iniciativa anual del Pacto Mundial de las Naciones Unidas que reconoce a líderes de todo el mundo que promueven un enfoque positivo en sus empresas y operaciones basado en los 17 ODS de la ONU.

El premio fue elegido por un jurado compuesto por representantes de la Junta Directiva de la Red Portuguesa del Pacto Mundial de las Naciones Unidas, otras agencias de la ONU, representantes de la OIM (Organización Internacional para las Migraciones), AdP (Aguas de Portugal) y Nova SBE (Nova School of Business & Economics).

Posteriormente, António Rios de Amorim fue preseleccionado para los premios Pioneros Mundiales del Pacto Mundial de las Naciones Unidas, que se celebrarán en septiembre de 2024.

Anabela Vaz Ribeiro, Directora Ejecutiva de la Red del Pacto Mundial de las Naciones Unidas en Portugal, explicó que: "António Rios de Amorim destaca como visionario en el área de la sostenibilidad, liderando iniciativas innovadoras que demuestran su pasión por la naturaleza. Bajo su dirección, ha habido un compromiso continuo con el desarrollo sostenible, con especial atención a la sostenibilidad medioambiental, demostrando que es posible combinar el crecimiento económico con el uso sostenible de los recursos. Su labor ha sido decisiva para impulsar la sostenibilidad en el sector, sirviendo de inspiración a otros líderes y empresas de todo el mundo."

En 2018, António Rios de Amorim lideró el lanzamiento del programa "Sostenible por Naturaleza" de Corticeira Amorim, alineado con 12 ODS, que guía las acciones de la empresa en áreas como ética e integridad, cadena de valor, el alcornocal, cambio climático, economía circular, productos, desarrollo, seguridad, salud, bienestar, comunidad e innovación.

En 2023, Corticeira Amorim consolidó su posición a la vanguardia de la sostenibilidad medioambiental, con una reducción del 9,1 % en el consumo de energía, un aumento hasta el 68,3 % en el uso de energías renovables controladas y una reducción del 8,8 % en las emisiones de CO2.

La empresa también ha reforzado sus compromisos sociales, aplicando continuamente un plan de acciones para promover la igualdad, la diversidad y la inclusión, y ha reforzado sus prácticas de integración con las generaciones más jóvenes, incluido el lanzamiento del Programa Young@Cork, que promueve la integración de los jóvenes, así como su desarrollo y la formación y retención de jóvenes directivos.

"Ser reconocidos como pioneros de los ODS valida y refuerza nuestra visión", explica António Rios de Amorim. "Pone de relieve nuestro papel en la creación de un impacto positivo relevante en nuestra Gente (ODS 3, 4 v 5), las comunidades v el planeta, a saber, mediante la generación de oportunidades de empleo y desarrollo profesional, la promoción del desarrollo local (ODS 8) y la preservación del patrimonio natural y cultural (ODS 11), y la contribución a la regeneración del bosque de alcornoques (ODS 13), que forma parte de un punto caliente de biodiversidad y desempeña un papel importante, entre otros, en la regulación del clima global, la prevención de incendios, la regulación hidrológica y la protección del suelo". "

En septiembre de 2024, en respuesta al desafío propuesto por el Pacto Mundial, Corticeira Amorim se unió a la campaña SDG FLAG DAY, que involucra a cientos de empresas, organizaciones de la sociedad civil, escuelas y departamentos gubernamentales que izan la bandera el 25 de septiembre, Día Nacional de la Sostenibilidad, simbolizando la adopción de los ODS.

¡Amorim reúne a las jóvenes generaciones en el Cork Talent Program y We are ON! Nuevas Generaciones

Para atraer y retener a los jóvenes talentos, Amorim está estrechando lazos con instituciones académicas y organizando eventos internos dedicados a los jóvenes empleados.

La última edición del programa Cork Talent@Attraction concluyó en julio. En él participó un grupo seleccionado de estudiantes que realizaron prácticas curriculares de 9 meses en el entorno multinacional de Amorim, lo que les permitió conocer de primera mano la cultura y las operaciones empresariales de la empresa.

Las prácticas se realizaron en varias divisiones, como desarrollo de productos en Amorim Top Series y control de calidad en Amorim Cork, Elfverson y Socori. Como parte del esfuerzo estratégico de Amorim por mantener sólidas relaciones con las principales instituciones académicas, este programa también acerca Amorim Cork a los jóvenes talentos.

¡En septiembre, se organizó la segunda edición de We are ON! New Generations, dedicada al tema "Conectar con el futuro", con iniciativas de teambuilding, charlas inspiradoras y actividades conjuntas para ayudar a construir una visión compartida del futuro de Amorim. Este evento es, por tanto, una oportunidad para desconectar y socializar fuera del espacio de la empresa.



El Día de Puertas Abiertas reúne a todos los colaboradores en su jornada social anual

Como parte de la estrategia más amplia de la empresa para estrechar lazos con las familias y la comunidad en general, Amorim celebró el 13 de julio su Jornada de Puertas Abiertas anual, dedicada a los empleados de la empresa y sus familias, en la que se ofreció la oportunidad de visitar las unidades industriales de Amorim Cork y sumergirse en el mundo de los tapones de corcho. La jornada concluyó con la reunión anual de Amorim.

Con estos eventos, Corticeira Amorim pretende reforzar la creación de redes y la socialización entre los empleados de todos los niveles.







La Asociación de Productores de Cap Classique (CCPA) organizó un seminario técnico de dos días de duración

En mayo de 2024, la Asociación de Productores de Cap Classique (CCPA) organizó un seminario técnico de dos días en la finca vinícola y centro de conferencias Allee Bleue, en Franschhoek, con unos 150 participantes, entre ellos todos los principales productores de Cap Classique.

El Director de I+D de Vinos Espumosos de Amorim, Francisco Campos, ofreció una presentación sobre las últimas innovaciones industriales, incluidos los resultados de estudios sobre el impacto de diferentes tipos de tapones en la evolución del vino.

Amine Ghanem, enólogo de Moët & Chandon, presentó la experiencia de M&C en términos de metodologías utilizadas para evaluar la evolución de los vinos, su confianza en el uso de tapones de corcho Amorim, incluidos los resultados de pruebas internas que revelan un mejor perfil de los vinos espumosos cuando se utilizan tapones de dos discos frente a microgranulados y tapones de tiraje frente a cápsulas, acompañados de los resultados de análisis de química fina.

Los tapones de corcho tirage de Amorim tienen dos objetivos principales: sellar a presiones de hasta 10 bares y preservar la evolución de los mejores vinos durante su maduración a lo largo de los años (sin límites).

El Presidente del CCPA, Pieter Ferreira, se declaró encantado por la calidad y el entusiasmo de los asistentes y por las ponencias de primer orden.



Newstead Wines gana el premio al mejor productor en el concurso Amorim Cap Classique Challenge

La 23ª edición del Amorim Cap Classique Challenge se celebró en septiembre de 2024 con la participación de 131 Cap Classiques en la competición de este año. Patrocinado por Amorim, es el principal evento para los mundialmente conocidos vinos Cap Classique de Sudáfrica.

La bodega Newstead Wines, de Plettenberg Bay, obtuvo el premio al mejor productor global con el Newstead Blanc de Blanc Cap Classique 2017, que también ganó el premio al mejor vino en la clase de envejecimiento prolongado para vinos Cap Classique de ocho años o más.

Joaquim Sá, Director General de Amorim Cork South Africa, señaló que el Cap Classique Challenge es "realmente una celebración anual de la maravillosa categoría de vinos en que se ha convertido el Cap Classique, desde que Stellenbosch by Simonsig se lanzó al mercado en 1971. Mientras que muchos otros vinos elaborados con un estilo similar en otros países se limitan a utilizar uvas procedentes de zonas definidas, los productores de Cap Classique tienen acceso a fruta de una amplia paleta de terruños con la que pintar su lienzo".

Y concluyó: "Amorim sigue comprometida con esta categoría de vino sudafricano y cree que su calidad integral, como se subraya cada año en el Amorim Cap Classique Challenge, la ha convertido en uno de los sectores de mayor éxito del país, cuya calidad está ganando cada vez más adeptos entre los consumidores sudafricanos e internacionales."

Amorim Cork South Africa nombrada Empresa Internacional del Año por la Cámara de Comercio Portuguesa de Sudáfrica (SAPCC)

En la 10ª edición de los prestigiosos premios SAPCC Absa Business Excellence Awards, Amorim Cork South Africa recibió el premio a la Empresa Internacional del Año.

La ceremonia de entrega de premios se celebró el sábado 19 de octubre en el Emperor's Palace de Johannesburgo. Miembros de la comunidad empresarial luso-sudafricana y portuguesa y otros distinguidos invitados se reunieron para honrar logros empresariales excepcionales. El director general, Joaquim Sá, recibió el premio en nombre de Amorim Cork South Africa.

El premio fue concedido a Amorim Cork South Africa, en reconocimiento a su papel de liderazgo en el fomento de la producción sostenible de corcho y sus importantes contribuciones a la industria vitivinícola.

SAPCT

Amorim Cork South Africa es una empresa de ventas de Amorim Cork, con instalaciones de producción en Stellenbosch. Operando en Sudáfrica desde hace más de cuatro décadas, es una de las empresas de ventas más antiguas de Corticeira Amorim. La empresa suministra tapones de corcho para algunos de los vinos más emblemáticos de Sudáfrica. También patrocina prestigiosos eventos, como el Amorim Cap Classique Challenge, y ha sido pionera en el programa Recorking para vinos añejos raros y en bodega, así como en la iniciativa de reciclaje Amorim Cork Life, que amplía el ciclo de vida de los tapones de corcho.



Joaquim Sáse muestra encantado con el premio: "Fue inspirador celebrar y conectar con tantas empresas y empresarios destacados de nuestra comunidad. Estamos orgullosos de formar parte de una comunidad tan vibrante y próspera, y esperamos continuar nuestra relación con SAPCC y apoyar sus iniciativas en el futuro."

City Cortex crea un museo al aire libre en el paseo fluvial de Lisboa

City Cortex es un innovador proyecto de intervención urbana producido por Corticeira Amorim, con el apoyo a la producción de Artworks. Está comisariado por Guta Moura Guedes y desarrollado por experimentadesign.

Los primeros proyectos incluidos en el programa City Cortex se presentaron en las zonas de Belém y Trafaria, en Lisboa, en el verano de 2024.

City Cortex funciona como un museo al aire libre con múltiples instalaciones concebidas por destacados estudios de diseño internacionales como Diller Scofidio + Renfro, Eduardo Souto de Moura, Gabriel Calatrava, Leong Leong, Sagmeister & Walsh e Yves Béhar.

Conversadeira II, de Eduardo Souto de Moura, es una instalación de sillas gemelas situada junto al MAAT de Lisboa, que facilita una conversación íntima o un momento de silencio compartido, utilizando corcho para crear un refugio junto al río en la bulliciosa ciudad. El corcho proporciona un ambiente acogedor y también modifica la reverberación del sonido, alterando el eco de las conversaciones y filtrando el paisaje sonoro circundante.

Second Skin, del estudio de diseño neoyorquino DS+R, es una biblioteca comunitaria al aire libre instalada en un pequeño jardín público cerca de la Biblioteca Municipal de Belém, con un conjunto flexible de estanterías y bancos colocados sobre troncos de alcornoque resultantes de la limpieza de alcornocales. El objetivo es animar a los visitantes a quedarse, leer y aprender.

Onda, de Gabriel Calatrava y el colectivo CAL, es un nuevo espacio para la socialización, creado en colaboración con el grupo cívico local, EDA - Ensaios e Diálogos Associação, que establece la comunidad local una parte activa de la instalación, que utiliza corcho para resurgir sillas abandonadas.

Port All, de Yves Béhar, es una torre situada en el jardín del MAAT e inspirada en la Torre de Belém, cuyo revestimiento modular se basa en la forma de las moléculas de corcho. El corcho aísla el espacio de los sonidos circundantes, creando un refugio interior tranquilo.

Lily Pad, del estudio neoyorquino de arquitectura y diseño Leong Leong, también se encuentra en el jardín del MAAT. Se inspira en el concepto de la ciudad como patio de recreo, utilizando aglomerado de corcho natural para crear elementos escultóricos aptos para todas las generaciones, que asumen una disposición orgánica y fluida e invitan a la experimentación.





Life Expectancy, Humpbacks & Cork Bottles, de los diseñadores neoyorquinos Sagmeister & Walsh, son tres obras distintas: baldosas de corcho estampadas para el techo del pasaje subterráneo del Monumento a los Descubrimientos, que permiten mejorar la atmósfera sonora y la experiencia estética; un colchón flotante ecológico hecho de esferas de corcho, que aprovecha las propiedades naturales de flotación del corcho y propone una alternativa a los colchones de plástico; y una serie de objetos de corcho en forma de botella, donde el vidrio es ahora corcho y viceversa. Las botellas absorben el sonido y permiten controlar mejor la acústica en el paisaje interior. Estas obras forman parte de la serie "Now is Better" de Sagmeister, que destaca los logros positivos de la especie humana.

El objetivo general de City Cortex es explorar la intersección entre el corcho y los contextos urbanos contemporáneos, considerando la ciudad como un organismo vivo y dinámico. Las obras se exponen en Lisboa hasta el 30 de noviembre.

QUÉ ESTÁ PASANDO EN AMORIM CORK

- **1** 27ª Feria del Vino de Monção Alvarinho
- **2** Visita del Presidente de Portugal, Marcelo Rebelo de Sousa
- 3 Amorim Top Series en Luxepack Mónaco
- **4** El arte del vino de Didier Michel en colaboración con Académie Amorim
- **5** Presencia en el evento Sustainability in Drinks
- 6 Patrocinio de los premios Golden Vines®















NEUTRALIDAD AUMENTADA



Tecnología de super crítico innovadora



98% corcho natural



Transferencia de O₂ baja y consistente



Máxima protección organoléptica



Hasta -395g CO₂/e por tapón



amorimcorkstoppers

amorimcork.com

AMORIM CORK



Información adicional sobre el potencial de secuestro de carbono