

BARK TO BOTTLE

- 4 NDTECH-KORKEN VON AMORIM WURDEN VON DOMAINE LAROCHE FÜR IHRE WEINE PREMIER CRU UND GRAND CRU VERWENDET
- 5 ASIEN UND NORDAMERIKA TREIBEN DAS WACHSTUM DER WEINEINFUHREN AN
- 7 MASTER-SOMMELIER DORIAN GUILLOIN GEWINNT DEN PREIS VERKOSTER DES JAHRES 2016 VON AMORIM
- 8 WEINTRINKER BEVORZUGEN GLASFLASCHEN UND KORKVERSCHLÜSSE

3



**HELIX
VERSCHLIESST
DIE ERSTE NEUE
WEINMARKE,
DIE IN DEN USA
NATIONAL
EINGEFÜHRT
WIRD**

Nordamerikanische Verbraucher bevorzugen in überwältigender Mehrheit Naturkorken

helix

THE CALLIE COLLECTION WITH
HELIX TECHNOLOGY BRINGS A
USER-FRIENDLY, NATURAL AND
ECOLOGICAL PACKAGING

HELIX VERSCHLIESST DIE ERSTE NEUE WEINMARKE, DIE IN DEN USA NATIONAL EINGEFÜHRT WIRD

Nordamerikanische Verbraucher bevorzugen in überwältigender Mehrheit Naturkorken

Callie Collection aus Kalifornien, ein geschütztes Marken- und Warenzeichen der Constellation Brands – das weltweit führende Weinunternehmen – hat den innovativen Helix-Verschluss, geliefert von Portocork America, ausgewählt, um ihre Kollektion von drei Weinen – Pinot Grigio, Chardonnay und Red Blend – zu verschließen.

Als einen Beitrag für die wunderschöne zentrale Küste Kaliforniens konzipiert, ist die Callie Collection „ein Wein für Momente, die die Zeit anhalten“.

Collection führte ihre nationale Markteinführung im Restaurant La Sirena, in New York, mit der Schauspielerin Hilary Duff durch, die als Markenbotschafterin agierte. In einem Gespräch mit dem Magazin Wine Spectator, gab Hilary Duff preis, dass Pinot Grigio ihr Lieblingswein ist: „Was mich inspirierte [an Callie Collection] war, dass es wirklich ein Liebesbrief an Kalifornien ist und ich, als kalifornisches Mädchen, habe mich als perfekte Lösung für die Präsentation gefühlt.“

Callie Collection ist eine der Marken, über die in dieser Saison am meisten gesprochen wird und die in den Magazinen wie Wine Spectator, People, E News, Extra und The Cut vorgekommen ist.

Die einzigartige Wiederverschließbarkeit von Helix wird als eine der wichtigsten Eigenschaften von Collection vermarktet: „Die innovative Helix-Technologie macht das „Drehen zum Öffnen“ und „Drehen zum Schließen“ einer Flasche von Callie sehr bequem. Es ist die Raffinesse eines normalen Korkens, aber ohne Korkenzieher.“

Die Marketing-Managerin von Callie Collection, Marissa Glennon, sagte, dass es ihr eine Ehre ist, die Kollektion mit dem Helix-Verschluss auf dem Markt einzuführen: „Wir sind begeistert, unserem Callie-Team eine wirklich einzigartige und leichte Trinkerfahrung mit dem wiederverschließbaren Helix-Korkverschluss zu bieten.“

Die bahnbrechende Helix-Packaging-Lösung basiert auf der Partnerschaft zwischen Amorim und O-I, die weltweit führenden Unternehmen in den Kork- und Glas-Packaging-Industrien. Sie ist das Ergebnis einer Investition von 5 Millionen Euro in F&E und kombiniert eine Glasflasche mit Innengewinde mit einem ergonomisch geformten Korken.

Die Helix-Korken bieten alle Vorteile des Korks, einschließlich des charakteristischen „Plopp“-Geräuschs, und gleichzeitig machen sie den Gebrauch

eines Korkenziehers unnötig.

Antonio Amorim, der Präsident und CEO der Amorim Gruppe, erklärte: „Wir sind unglaublich glücklich, mit dem größten Weinunternehmen der Welt zusammenarbeiten zu dürfen und die Callie Collection zu den Verbrauchern in den USA mit solch einer technologisch fortschrittlichen Wein-Packaging-Lösung zu bringen.“

Sergio Galindo, Präsident von O-I North America, fügte hinzu: „Die Callie Collection mit Helix-Technologie ist eine verbraucherfreundliche, natürliche und ökologische Packaging-Lösung, die den Verbrauchern eine neue Erfahrung des Weintrinkens beschert.“

Helix ist bereits auf 4 Kontinenten erhältlich und mehr als zwei Dutzend Marken verwenden schon dieses revolutionäre Produkt – in Portugal, Spanien, Frankreich, Italien, Österreich, Südafrika und in den USA.

Callie Collection ist die erste neue Weinmarke, die national in den USA mit dem innovativen Helix-Verschluss eingeführt wird. Ende 2016 setzte auch das Weinunternehmen Bronco Wine Company aus Kalifornien, der viertgrößte Weinerzeuger der USA, Helix für ihr bestehendes Sortiment an Red Truck-Weinen ein.

Die Helix-Lösung, die als eine der größten Innovationen des einundzwanzigsten Jahrhunderts im Weinpackaging begrüßt wurde, hat bis heute sieben große internationale Preise gewonnen, darunter der „New Technology“-Preis bei den Innovation Challenge Lucio Mastro-Berardino Awards in Mailand, die Packaging-Oscars in Paris und Mailand sowie der Best Green Launch bei den Green Awards 2015 des Londoner Magazins Drinks Business.

Weinkellereien sind sehr an diesem Verschluss interessiert, der die einzigartigen Nachhaltigkeitsaspekte des Korks mit dem Komfort einer wiederverschließbaren Lösung kombiniert. Helix gewährleistet, dass die Flasche jederzeit geöffnet und geschlossen werden kann, ohne dass ein Korkenzieher nötig ist.

Diese Eigenschaften machen diese Lösung für schnellwachsende Märkte wie die USA äußerst interessant, in denen die Verbraucher auf Spitzenqualität, Nachhaltigkeit, Modernität und Komfort setzen.

NDTECH-KORKEN VON AMORIM WURDEN VON DOMAINE LAROCHE FÜR IHRE WEINE PREMIER CRU UND GRAND CRU VERWENDET

Domaine Laroche – der den Preis „French Wine Producer of the Year“ im internationalen Wettbewerb „The International Wine & Spirit Competition (IWSC)“ in 2014 gewann – hat entschieden, die NDtech-Korken von Amorim für ihre Weine Premier Cru und Grand Cru zu verwenden.

Domaine Laroche wendet äußerst strikte Spezifikationen zur Qualitätskontrolle an, basierend auf der systematischen Kontrolle aller bei der Weinbereitung und Flaschenabfüllung verwendeten Produkte, wobei strengere Standards als die in dieser Branche eingesetzten standardmäßigen Qualitätskontrolltechniken verwendet werden.

Grégory Viennois, Weingut- und Wein-Direktor von Domaine Laroche, erklärte, dass „Wenn das wesentliche Ziel darin besteht, dass der Wein seinen reinsten Ausdruck im Glas des Verbrauchers entfaltet, kann man nicht akzeptieren, dass er durch einen unangemessenen Verschluss verdorben oder schlechter wird“.

Das Anliegen, die größtmögliche Qualität bei dem Verschluss ihrer Weine zu garantieren, begründete die von Domaine Laroche im Jahr 2015 getroffene Entscheidung, alle ihre Weine mit Korken zu verschließen und das, zehn Jahre nach der Entscheidung, Schraubverschlüsse aus Aluminium einzusetzen. Alle Jahrgänge ab 2013 wurden mit Naturkorken verschlossen.

NDtech-Korken werden für die Jahrgänge Premier Cru und Grand Cru ab 2015 verwendet.

Die Entwicklung von Amorim der bahnbrechenden individualisierten Screening-Technologie der NDtech-Qualitätskontrolle für Naturkorkverschlüsse bekräftigte die Entscheidung von Domaine Laroche, Korkverschlüsse zu verwenden, da diese Lösung die weltweit ersten Naturkorken mit garantiert nicht nachweisbarem TCA-Gehalt* bietet.

„Als Amorim uns diese neue NDtech-Lösung anbot, haben wir sofort das Potenzial für unsere Weine durch die Verwendung der Korkverschlüsse mit garantiert nicht nachweisbarem TCA-Gehalt gesehen,“ erklärte Viennois. „Unser Hauptziel ist, den perfekten Schutz unserer Weine sicherzustellen. Wir beide teilen dieses Kernziel“.

Als Domaine Laroche im Jahr 2015 entschieden hat, für alle ihre Weine Korkverschlüsse zu verwenden, fand dies statt, erläuterte Viennois, da dadurch die Weine ordnungsgemäß in der Flasche wegen der Mikrooxygenation reifen können. „Wir benötigen Sauerstoff, um am Leben zu bleiben. Für einen Wein gilt dies auch. Es ist alles eine Frage der Menge und



Zeit. Mit einer geeigneten Korkwahl ermöglichen wir einen guten Sauerstoffeintritt, durch den sich der Wein entwickeln kann, allerdings langsam. Ich denke, dass dies der Grund ist, warum wir es mögen, alte Weine zu öffnen. Wir erhalten eine neue Kombination von Molekülen, neue Aromen und erleben das unglaubliche Mysterium des Alterns in der Flasche.“

Die Verwendung von Korkverschlüssen ist in einer umfassenderen Verpflichtung zur Nachhaltigkeit und zum Umweltschutz, einschließlich einer stärkeren Verpflichtung zur Biodiversität und biologischen Landwirtschaft, eingebunden.

Die Umgestaltung eines Weinbergs ist ein über 30 Jahre währendes Projekt, das heißt, die Arbeit einer Generation.

Amorim teilt eine ähnliche langfristige Vision für die Korkindustrie, in der das durchschnittliche Lebensalter einer Korkeiche 200 Jahre beträgt und der Kork von jedem Baum alle 9 Jahre geerntet wird.

„Unser Konzept des Weinanbaus basiert auf einer Reihe an einfachen, zusammenhängenden Schritten, die darauf abzielen, ein ausgeglichenes Rebenkonzept zu erstellen, indem die Zukunft unseres Berufs berücksichtigt wird,“ erläutert Viennois. „Das ist eine Sache des gesunden Menschenverstandes. Wir fühlen, dass wir diese starken Werte mit Amorim teilen.“

*löslicher TCA-Gehalt unter der quantitativen Nachweisgrenze von 0,5 ng/l; Analyse gemäß ISO 20752 durchgeführt.

ASIEN UND NORDAMERIKA TREIBEN DAS WACHSTUM DER WEINIMPORTE AN

*2017 IWSR/Vinexpo-Bericht gibt die
Haupttrends des Weinmarkts bis 2020 an*

Der IWSR/Vinexpo Jahresbericht 2017 über den globalen Weinmarkt – als die umfassendste Erhebung dieser Art angesehen – gibt einige Haupttrends des Weinmarkts bis 2020 an. Dieser Bericht schließt auch die zunehmende Stärke des chinesischen Markts, den schnellen Anstieg der Weinexporte von Frankreich, Italien und Spanien und den unglaublich ansteigenden Vorzug unter den Verbrauchern von Qualität anstatt Quantität in zahlreichen Märkten, einschließlich Großbritannien, ein.

Der globale Verbrauch von Wein und Sekt wird voraussichtlich um 1,9 %, gemessen in Volumen, zwischen 2016 und 2020 in erster Linie aufgrund des Anstiegs von +12,7 % im asiatisch-pazifischen Raum und des Anstiegs von +3,9 % auf dem amerikanischen Kontinent zunehmen.

Eines der bemerkenswertesten Ergebnisse ist, dass China die USA als weltweit größter Weinimporteur, in Volumen, wegen eines gigantischen Anstiegs von 79,3 % überholt.

Obwohl diese Trends nicht direkt im Bericht analysiert werden, führen sie wahrscheinlich zu einem verstärkten Einsatz von Kork, da die am schnellsten wachsenden Exportmärkte einen hohen Prozentanteil an der Verwendung von Korkverschlüssen haben und der festgestellte Vorzug von Qualität anstelle Quantität in einigen Märkten oft dazu geführt hat, dass Korkverschlüsse davon profitieren.

In den USA – der weltweit größte Markt des Weinkonsums – hat der Marktanteil von Weinen mit Korkverschlüssen über die letzten 5 Jahre erheblich zugenommen und nimmt jetzt einen Anteil von 61 % ein. Entsprechend der neusten Marktforschung bevorzugen 94 % der Weinkonsumenten natürliche Korkverschlüsse.

Eine neue Studie bezüglich der chinesischen Weinkonsumenten von CTR Market Research hat gezeigt, dass 85 % der Befragten der Meinung sind, dass Weine mit Korkverschlüssen eine hohe Qualität haben und 84 % sagten, dass sie Weine mit Naturkorken als Verschlüsse bevorzugen, wenn sie Wein kaufen.

Marktanalysen auf der ganzen Welt haben immer wieder gezeigt, dass Verbraucher Kork mit Qualität gleichsetzen, Kork für Weine mit höherer Qualität bevorzugen und bereit sind, einen höheren Preis für Weine mit Korkverschlüssen zu zahlen.

Seit 2010 verzeichneten Korkverschlüsse ein beträchtliches Wachstum bezüglich der Gesamtverkäufe und des Marktanteils. Naturkorken sind weiterhin die beliebtesten Weinverschlüsse von



höchster Qualität, wobei fast sieben von zehn Flaschen weltweit jetzt mit Naturkorken verschlossen sind.

Der IWSR/Vinexpo-Bericht – der Verbrauchstrends von Wein und Sekt aus 45 Ländern von 2010 bis 2020 umfasst – legte auch dar, dass der Exportwert von Wein aus Frankreich, Italien und Spanien weltweit führend ist.

Die Exporte von französischen Weinen sind seit 2010 um 9,5 % gestiegen und hatten einen Wert von 22,227 Milliarden USD in 2015 – sie machen somit 28,5 % der globalen Weinexporte aus.

Die Weinexporte von Italien und Spanien sind noch schneller angestiegen – mit einem Anstieg von 17,6 % bzw. 21,7 %, was einem Anteil von 16 % bzw. 8,2 % der globalen Weinexporte entspricht.

Australische Weine stiegen um 2,1 % und rutschen über diesen Zeitraum vom dritten auf den vierten Platz ab.

Der globale Marktanteil Europas sinkt wegen des höheren Anstiegs in Asien, Amerika und Afrika. In 2010 war Europa für 64 % des Weinkonsums und für 80 % des Sektkonsums verantwortlich, wobei vorhergesagt wird, dass dieser in 2020 auf 59 % bzw. 76 % fallen wird.

China ist gemessen am Volumen der am schnellsten wachsende Markt mit einer Wachstumsvorhersage von 19,5 % zwischen 2016 und 2020. Der chinesische Markt wird dann 7 % des globalen Weinmarkts ausmachen – er ist dann der fünftgrößte Markt gemessen am Volumen.

Aber China wird im Jahr 2020 nicht nur der größte Weinimportmarkt gemessen am Volumen werden, sondern wird aufgrund des Anstiegs von 79,3 % der Weinimporte auch bezüglich Verkauf die Stelle Großbritannien als zweitwichtigster Importmarkt der Welt einnehmen.

Im Jahr 2020 werden die Verkäufe von Wein und Sekt in China auf 21 Milliarden USD ansteigen, während die Verkäufe in Großbritannien von 15,8 Milliarden USD in 2015 auf 15,5 Milliarden USD in 2020 fallen werden.

Die USA bleiben der größte einzelne Weinmarkt der Welt bezüglich Gesamtkonsum und Importverkäufe und im Jahr 2020 wird die USA der zweitgrößte Importmarkt gemessen am Volumen nach China sein. Die USA werden auch einen beachtlichen Anstieg beim Weinkonsum verzeichnen, mit einer Anstiegsvorhersage von 4,9 % in diesem Zeitraum, sodass in 2020 die USA einen Anteil von 13,5 % am globalen Weinmarkt gemessen am Volumen haben.

Die Weinbranche der USA wird weiterhin einen beträchtlichen Anstieg der Exporte verzeichnen. Die Weinexporte der USA sind zwischen 2011 und 2015 um 5,2 % gestiegen, sodass das Land als sechsgroßter Weinexporteur eingestuft wird. Es wird ein weiterer Anstieg nach 2020 erwartet und in 2017 wird erwartet, dass die USA Frankreich (3.) und Italien (4.) als zweitgrößter Weinlieferant für Großbritannien überholt.

All dies sind gute Nachrichten für die Korkverschlüsse, da die am schnellsten wachsenden Weinmärkte – in Bezug zum Gesamtverbrauch, zu Importe und Exporte – ganz deutlich Naturkorken bevorzugen.

Diese Trends lassen erwarten, dass auch für Corticeira Amorim, den führenden Korkproduzenten, ein beträchtliches Wachstum daraus resultiert. Die Verläufe sind bereits von 3 Milliarden Korkverschlüssen in 2010 auf 4 Milliarden in 2014 gestiegen und verzeichnen weiterhin steigende Verkäufe in den Hauptweinmärkten der Welt.

VINEXPO
THE WORLD OF WINE & SPIRITS
18-21 JUIN 2017
BORDEAUX



MASTER-SOMMELIER DORIAN GUILLON GEWINNT DEN PREIS VERKOSTER DES JAHRES 2016 VON AMORIM

Dorian Guillon, 31 Jahre alt, stellvertretender Chefsommelier im The Dorchester, in London, hat die zweite Ausgabe des Preises Verkoster des Jahres von Amorim – eingeführt in 2015 im Kontext einer einmaligen Sponsoring-Vereinbarung zwischen Corticeira Amorim und dem „Court of Master Sommeliers“ – gewonnen.

Guillon erreichte die höchste Punktzahl in der Kosterprüfung der strengen Master-Sommelier-Prüfungen, die vom „Court of Master Sommeliers“ durchgeführt werden. Hier setzte er sich gegen 40 andere Mitstreiter durch.

Er sagte, dass er sich sehr über diesen Preis gefreut hat, und fügte bescheiden hinzu: „Ehrlich gesagt, glaube ich nicht, dass ich der qualifizierteste Verkoster bin, aber ich habe sehr hart daran gearbeitet und auf meinem Weg habe ich sehr viele Fehler gemacht, aus denen ich jede Menge gelernt habe. Es ist eine große Ehre für mich, diesen Preis von Amorim zu erhalten. Jeder, der an dieser Prüfung teilnimmt, weiß, dass das Kosten ein sehr herausfordernder Prüfungsteil ist.“

Guillon begann seine Sommelier-Karriere in 2012 im mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichneten Dinner von Heston Blumenthal, in Knightsbridge, und wechselte dann zum drei Sterne Alain Ducasse in The Dorchester, in Park Lane, im Mai 2014. Er hat auch sein Fortgeschrittenenzertifikat „Advanced Certificate“ vom „Court of Master Sommeliers“ in 2014 erhalten.

Sein vorheriger Hauptpreis war der Gewinn der ersten Ausgabe des Wettbewerbs Weine aus Portugal, der veranstaltet wurde, um das Bewusstsein für portugiesische Weine unter den besten Sommeliers Großbritanniens zu wecken.

Gegründet in 1977, ist der „Court of Master Sommeliers“ die oberste Prüfungsstelle für Sommeliers weltweit und führt regelmäßig weltweit Prüfungen für Studierende durch, wobei nur 220 Sommeliers auf der ganzen Welt berechtigt sind, „MS“ nach ihrem Namen zu tragen.



WEINTRINKER BEVORZUGEN GLASFLASCHEN UND KORKVERSCHLÜSSE

Die Dreieinigkeit von Wein, Glas und Kork reicht Jahrhunderte zurück und beruht auf der Tatsache, dass diese Kombination die Qualität und Geschmack des Weins bewahrt und auch darauf, da sie die Nachhaltigkeit fördert.

Wein kann in alternativen Behältnissen verpackt werden – einschließlich Dosen, Schachteln, Beuteln und Plastikflaschen – und kann mit künstlichen Verschlüssen verschlossen werden – einschließlich Aluminium-Schraubverschlüssen und Plastikverschlüssen – aber die Marktforschung zeigt immer wieder, dass Weinkonsumenten Glas und Kork als die hochwertigste Packaging-Kombination bevorzugen.

Eine Umfrage die durch die SurveyUSA kürzlich durchgeführt wurde, zeigte, dass 95 % der Weintrinker der USA Wein in Glasflaschen bevorzugen.

Die Hauptgründe für diese Vorliebe sind Qualität (81 % aller Weintrinker) und Geschmack (80 %).

Die großen Vorteile der Nachhaltigkeit von Glas werden besonders von den sogenannten Millennials-Weintrinkern geschätzt, von denen 61 % erklären, dass Glasweinflaschen die nachhaltigste Lösung sind.

Bezüglich dieser Ergebnisse sagte Lynn Bragg, Vorsitzender des Glas-Packaging-Instituts: „Millennials-Verbraucher glauben fest daran, dass Glasbehälter eine der wahrscheinlichsten -Packaging-Wahl ist, um Getränke vor dem Eindringen von Chemikalien zu schützen und die beste -Wahl ist, um die Frische ohne Konservierungsmittel zu bewahren.“

Die überwältigende Vorliebe für Glasflaschen wird durch eine ebenfalls deutliche Vorliebe für Korkverschlüsse unter den Weinkonsumenten, einschließlich Millennials, vervollständigt.

Der kürzlich veröffentlichte Artikel in der Zeitschrift „The Atlantic“ mit dem Titel „How Millennials (Almost) Killed the Wine Cork“ suggerierte, dass obwohl Millennials innerhalb einer allgemeinen Neigung zum Ausprobieren neuer Trends anfänglich darauf bedacht waren, alternative Verschlüsse auszuprobieren, sie sich heute aber wieder stark dem Naturkorken zuwenden, insbesondere wegen seiner anerkannten Qualität und Nachhaltigkeit.

Eine aktuelle Marktforschung von Nielsen Scanning Statistics zeigte, dass die US-Verbraucher

Kork mit Wein von höherer Qualität verbinden und bereit sind, einen Aufschlag von 3,80 USD für Weine mit Korkverschlüssen zu zahlen.

Zwischen 2010 und 2016 verzeichneten mit Naturkorken verschlossene Weine einen Anstieg um 42 % im Vergleich zum Anstieg um 13 % von Weinen mit alternativen Verschlüssen.

Eine andere aktuelle Studie von der American Association of Wine Economists zeigte, dass kanadische Verbraucher die Verschlussart als Schlüsselindikator für Qualität und Umweltfreundlichkeit wahrnehmen und sie dadurch einen großen Einfluss auf Kaufentscheidungen hat.

Diese Ergebnisse für den nordamerikanischen Markt bestätigen neuere Marktstudien, die konsistent gezeigt haben, dass über 85 % der Weinkonsumenten in anderen wichtigen Weltmärkten – wie Frankreich, China, Italien und Spanien – überwiegend Kork bevorzugen, der als fester Bestandteil des Wein- und Spirituosenenerlebnisses geschätzt wird.

Die deutliche Vorliebe der Weinkonsumenten für Glasflaschen und Korkverschlüssen zeigt auf, dass die berühmte Dreieinigkeit von Wein-Glas-Kork in den folgenden Jahren immer stärker werden wird.



STUDIEN BESTÄTIGEN, DASS DIE KORKEICHENWÄLDER AKTIVE KOHLENSTOFFSPEICHER SIND

Zwei aktuelle Studien haben dargelegt, wie Korkeichenwälder als aktive Kohlenstoffspeicher dienen und die Umwelt Nachhaltigkeit fördern.

Die Ergebnisse der Studie „*A carbon footprint simulation model for the cork oak sector*“* haben dargelegt, dass der Korksektor ein Kohlenstoffspeicher darstellt und die Menge an gebundenen CO₂ viel größer ist, als die Menge der vom Sektor abgegebenen Treibhausgase. „Diese Tatsache hebt die Bedeutung der Korkeichenwälder für die Minderung des Klimawandels hervor, da der gebundene Kohlenstoff nicht in die Atmosphäre freigesetzt wird und für eine lange Zeit gespeichert bleibt, unter der Berücksichtigung, dass Korkeichen langlebige Bäume sind“ führt die Studie an.

Die Studie zeigt auch auf, dass der Boden der Korkeichenwälder für eine weitere Kohlenstoffbindung verantwortlich sein könnte. Dies wird möglicherweise in der nächsten Studie genauer untersucht.

Weitere Maßnahmen zur Verbesserung, um den Kohlenstoff-Fußabdruck des gesamten Korksektors zu senken, wurden auch vorgesehen, gestützt auf dem Ergebnis, dass eine Reduzierung der Emissionen um 10 % aus den Ballungsräumen und den Verarbeitungsindustrien – durch den Austausch von Transportlastkraftwagen durch neuere – und eine 10 %-Reduzierung bei Korkprodukten, die auf Abfalldeponien landen, den Kohlenstoff-Fußabdruck der ganzen Korkindustrie um 10 % verringern würden.

Eine zusätzliche Studie, die von einem Forscherteam vom Zentrum für Waldstudien des portugiesischen Hochschulinstituts für Agronomie (ISA) in Lissabon durchgeführt wurde, lieferte eine weitere Bestätigung, dass die Korkeiche ein aktiver Kohlenstoffspeicher ist.

Über die letzten sieben Jahre wurden in zweiwöchigen Abständen von einem 22 Meter hohen Turm in einem Korkeichenwald in Coruche (Santarém) Daten erfasst und die Daten wurden verwendet, um den Austausch von CO₂ und Wasser zwischen dem terrestrischen Ökosystem und der Atmosphäre zu messen.

Es war möglich, die Kohlenstoffbindungsfähigkeit des Korkeichenwaldes in Coruche quantitativ zu bestimmen und es wurde festgestellt, dass für jede produzierte Tonne Kork die Korkeichen 73 Tonnen Kohlendioxid speichern, das heißt, dass ein Hektar Korkeichenwald 14,7 Tonnen CO₂ pro Jahr binden können.

Der Coruche-Wald ist ein „Bestcase-Szenario“, da er ein zertifizierter Korkeichenwald ist, der die Prinzipien der guten Waldwirtschaft erfüllt, in einem guten Boden wächst und klimatische Bedingungen ohne eine zu große Wasserknappheit im Sommer aufweist.

Die Aufzeichnungen haben auch gezeigt, dass Korkeichen aufgrund ihrer tiefen Wurzeln, mit denen sie Wasser tief aus dem Untergrund ziehen können, erstaunlich widerstandsfähig sind, auch in Dürrejahre. Zum Beispiel wurde die CO₂-Bindung im Dürrejahr 2012 nicht wesentlich beeinträchtigt.

Die Forscher des ISA fügten ein sehr wichtiges Ergebnis hinzu, das die Nachhaltigkeit des Korks bestätigt: das Schälen und Abernten des Korks hat nur eine sehr beschränkte Auswirkung auf die Kohlenstoffbindungsfähigkeit des Ökosystems. Dies belegt die außergewöhnliche Widerstandsfähigkeit der Korkeiche sowohl in Bezug auf die Anpassung an den Klimawandel und auf die Auswirkungen der menschlichen Bewirtschaftung.

Die Studie erläuterte, dass die Korkeichen auch eine erstaunliche Fähigkeit haben, Kohlendioxid in ihren Geweben, Blättern, Holz und Wurzeln zu speichern, das aber freigesetzt werden kann, wenn das Ökosystem sein Gleichgewicht verliert, sodass sie auch als eine Barriere für den Klimawandel dienen.

Die Korkeiche ist die vorherrschende Baumart in Portugal und bedeckt 23 % der gesamten Waldfläche Portugals. Sie ist auch für 54 % der gesamten Korkproduktion verantwortlich (ferner trägt sie zu 34 % zu den portugiesischen Gesamtexporten von forstwirtschaftlichen Erzeugnissen bei).

Aus diesen und anderen Gründen wurde Ende 2011 die Korkeiche (*Quercus suber*) einstimmig vom portugiesischen Parlament als nationaler Baum Portugals eingestuft.

* Studie von Martha Demertzi, Joana Amaral Paulo, Luís Arroja und Ana Cláudia Dias, Forscher, die im Auftrag vom Zentrum für Umwelt- und Marinstudien der Universität von Aveiro (CESAM) und vom Zentrum für Waldstudien (CEF) des Hochschulinstituts für Agronomie (ISA), Lissabon, tätig waren.



DIE AMORIM NACHHALTIGKEITSPREISE WURDEN WÄHREND DER DRINKS BUSINESS GREEN AWARDS VERLIEHEN

Alexander Valley's Jordan Vineyard & Winery und die California Sustainable Winegrowing Alliance (CSWA) waren die Gewinner der 2016 Amorim Nachhaltigkeitspreise von Amorim in den jeweiligen Kategorien Wein, Spirituosen und allgemeine Organisation.

Die Amorim Nachhaltigkeitspreise von Amorim wurden während der The Drinks Business Green Awards verkündet, die am 14. November, im The Ivy Club, in London, in ihrer siebten Ausgabe geht.

Amorim sponsort die Nachhaltigkeitspreise und stellt Korkrahmen für die Zertifikate für alle Kategorien der DB Green Awards bereit.

Das Sponsoring dieser Preise ist innerhalb der umfassenderen Verpflichtung von Amorim zur Nachhaltigkeit eingebunden, einschließlich der Tatsache, dass das Auswählen des richtigen Wein-Packaging und Weinverschlusses eines der Hauptanliegen zur Sicherstellung der Nachhaltigkeit ist.

Korkverschlüsse können einen wesentlichen Beitrag zu den Nachhaltigkeitsrichtlinien der Weingüter leisten, aufgrund der einzigartigen Qualitäts- und Nachhaltigkeitsaspekte des Korks.

Patrick Schmitt, Chefredakteur von Drinks Business, sagte: „Einmal mehr haben die Gewinner hervorgehoben, dass es nicht länger ausreicht, sich auf die Ökologisierung nur eines Geschäftsbereichs zu konzentrieren und die Unternehmen, die sich gut geschlagen haben, haben die nachhaltige Art aller Aspekte ihrer Geschäftstätigkeit – ob es Energie-nutzung und Energieerzeugung, Wassernutzung, Abfallbehandlung, Recyclingquoten, Transporttypen, Packaging-Gewichte war – berücksichtigt, und ebenfalls, ganz wichtig, wie sie tatsächlich ihre Umgebungen, sozial und ökologisch nutzen.“

Er schlussfolgerte: „Das Produzieren von nachhaltigen Getränken wurde ein Muss für jede

Geschäftstätigkeit, die plant, langfristig erfolgreich zu sein. Ich habe bemerkt, dass die Schriftstellerkollegen sowie die Getränkeköufer viel kritischer darauf achten, wie Produkte hergestellt und transportiert werden. Diese Personen sind schnell dabei, die Verschwendung und die soziale Unverantwortlichkeit zu kritisieren und selbst die Verbraucher sind auch nicht gerade versöhnlich...“

Jordan Vineyard & Winery – Gewinner des Amorim Nachhaltigkeitspreises in der Kategorie Wein – hat dreiviertel ihrer Weingüter dem natürlichen Habitat gewidmet und benutzt die modernste Technik, um zu reduzieren, wiederverzutzen und zu recyceln, einschließlich energieeffiziente und umweltfreundliche Lagertüren, LED-Beleuchtung, Sonnenkollektoren und Wasserrückgewinnungsanlagen.

Die während der Veranstaltung gegebenen Informationen haben gezeigt, dass diese kollektiven Maßnahmen geholfen haben, den Kohlenstoff-Fußabdruck von Jordan um 24 % von 2007 bis 2011 zu verringern, was einer Anpflanzung von 30 ha Kiefern entspricht. Die Preisrichter sagten, dass das Weingut „ein wirklich gutes Beispiel ist, wie Innovation genutzt werden kann, um die Auswirkung des Weinguts auf die Umwelt drastisch zu reduzieren – es war effektiv, messbar, sprach uns an und begeisterte uns.“

Der Zweitplatzierte in dieser Kategorie war der Getränke-riesen Pernod Ricard, der einen großen Nachhaltigkeitsplan auf seinen Weingütern in Australien, Neuseeland, Spanien, Kalifornien, Argentinien und China, einschließlich der renommierten Marken wie Campo Viejo und Jacob's Creek, umsetzte.

Das österreichische Unternehmen Destillerie



Farthofer – Gewinner des Amorim Nachhaltigkeitspreises in der Kategorie Spirituosen – benutzt nur organische Rohstoffe für die Produktion seiner Spirituosen und hat eine Energieautarkie über seine Anpflanzung von Elefantengras erreicht. Die Destillerie führt ebenfalls ein WWF-Vogellebenprojekt in seinen eigenen Wald aus und baut sein eigenes organisches Getreide an. Die Preisrichter merkten an, dass es ein „Familiengeschäft ist, dass in Kontakt mit dem Boden, der zentrischen Gemeinde ist und eine echte Persönlichkeit hat.“

Die California Sustainable Winegrowing Alliance – Gewinner des Amorim Nachhaltigkeitspreises in der Kategorie allgemeine Organisation – fördert nachhaltiges Traubenwachstum und Weinbereitungspraktiken in Kalifornien und veröffentlichte kürzlich den Nachhaltigkeitsbericht „2015 California Wine Community Sustainability Report“. Ebenfalls veranstaltete sie die Preisverleihung California Green Medal: Sustainable Winegrowing Leadership Awards.

Seit CSWA auf dem Markt



CALIFORNIA
SUSTAINABLE WINEGROWING
ALLIANCE

2002 eingeführt wurde, haben über 2000 Weingüter und Wein-Organisationen aus Kalifornien an ihrem Selbstbeurteilungsprogramm teilgenommen. Die Anzahl der Unternehmen mit zertifiziertem nachhaltigem Weinanbau in Kalifornien ist auf 665 Weingüter angestiegen, wobei 106 Weingüter für 64 % aller in Kalifornien erzeugten Weinklassen verantwortlich sind.

Andere in die nähere Wahl gezogenen Organisationen in dieser Kategorie sind Jordan Vineyard & Winery, La Motte, Pernod Ricard Winemakers, Vilarnau Cava und Yalumba.

Allison Jordan, Geschäftsführerin bei CSWA sagte, dass es eine große Ehre für sie war, den Amorim Nachhaltigkeitspreis erhalten zu haben. „Mit Kalifornien als viertgrößtes Weinanbaugebiet der Welt, hoffen wir, dass die Dimension dieser Errungenschaft uns dabei behilflich ist, unsere Vision von pulsierenden Geschäften, stärkeren Gemeinschaften und einer gesunden Umwelt zu verwirklichen.“



AMORIM ERHÄLT ZERTIFIZIERUNGEN GEMÄSS ISO-NORM 50001

Die marktführenden Produktionseinheiten von Amorim für Wein- und Sektflaschenverschlüsse und Amorim Top Series S.A., die verkapselte Premium-Korken für die Spirituosenindustrie liefert, wurden mit den Zertifizierungen nach ISO-Norm 50001 für ihr Energiemanagementsystem ausgezeichnet.

Alle Einheiten sind an der Produktion von Korkverschlüssen beteiligt und diese letzte Zertifizierung stärkt das Angebot von Amorim in diesem Sektor.

Die ISO 50001 Energiemanagement-Norm soll helfen, die Energieeffizienz in Organisationen zu fördern, sodass diese Geld sparen, Ressourcen schonen und den Klimawandel bekämpfen können.



Kork ist ein nachhaltiges Produkt und wegen seiner einzigartigen Isoliereigenschaften wird er sogar in vielen Anwendungen des Energiemanagements verwendet.

Als der weltweit führende Korkproduzent legt Amorim höchste Priorität auf nachhaltige Verfahren quer durch alle Geschäftseinheiten, einschließlich effiziente Energiemanagementsysteme.

Diese letzte Zertifizierung ist sehr erfreulich für das Unternehmen und eine weitere Bestätigung der Verpflichtung von Amorim, Nachhaltigkeit und Umweltschutz zu fördern.



DER WELTBEKANNTE DESIGNER LARS BELLER FJETLAND – „ES IST EINFACH BEWUNDERNSWERT, DASS EIN WEINFLASCHENVERSCHLUSS EINE WEINFLASCHE ÜBER HUNDERTE VON JAHREN ABSOLUT DICHT HALTEN KANN.“

Der norwegische Designer, Lars Beller Fjetland, der kürzlich die Korkfliesen Porto und Lissabon für die preisgekrönte Kollektion Beller, von Spinneybeck, entworfen hat, erklärt, dass das, was ihn am meisten an Kork fasziniert, die Tatsache ist, dass er sich wie ein 100 % natürlicher „sehr dichter Schaumstoff mit Formgedächtnis“ verhält.

„Er kehrt immer wieder in seine Ursprungsform zurück, nachdem er einem mechanischen Druck ausgesetzt war“, sagt er. „Diese spezielle Eigenschaft ist eine Folge seiner ikonischen hexagonalen Zellstruktur, die dem Material auch die Fähigkeit verleiht, Energie zu speichern. Es ist einfach bewundernswert, dass ein Weinflaschenverschluss eine Weinflasche über hunderte von Jahren absolut dicht halten kann.“

Der Designer interessiert sich seit vielen Jahren für Kork und wurde ursprünglich von Roger Wall, Vorsitzender von Spinneybeck, wegen seiner vorherigen Arbeit mit diesem einzigartigen Rohstoff kontaktiert.

Spinneybeck plante, maßgeschneiderte akustische Produkte und Wandverkleidungen zu entwickeln und deswegen waren sie an der Produktion einer neuen Linie von Korkfliesen interessiert.

„Ich wusste bereits aus früheren Erfahrungen, dass Kork eine hervorragende Passform haben kann“ erklärt Beller Fjetland.

„Die Idee, geformten Kork als Ausgangspunkt für eine Reihe von Akustikfliesen zu nutzen, ist mir erst nach einem Besuch bei Amorim Cork Composites in diesem Jahr gekommen. Es war schon beeindruckend, die schiere Größe des Betriebs von Amorim zu sehen, und das gesamte Verfahren, vom Ernten des Korks bis zum Packaging der fertigen

Endprodukte, zu erleben. Ich war besonders auf das Formverfahren neugierig, das später wahrscheinlich zu der Idee einer Reihe von Wandfliesen führte.“

Er sagt, dass die tadellose Nachhaltigkeit des Korks ein anderer wichtiger Anziehungspunkt war, da er versucht Innovation und Nachhaltigkeit in allen seinen Projekten einzubinden: „Die erstaunliche Sache an Kork ist, dass er mit der Massenfertigung in den meisten seiner Formen gänzlich verträglich ist, und ich bin davon überzeugt, dass wir in Zukunft viele neue und innovative Anwendungen für dieses Material sehen werden.“

Die zwei neuen Kollektionen wurden von den zwei wichtigsten Städten Portugals – Lissabon und Porto – inspiriert.

Er erklärt, dass die Lissabon-Reihe vom einzigartigen städtischen Grundriss des Stadtviertels Baixa, der Unterstadt Lissabons, inspiriert wurde und auch von den Werken des brasilianischen Architekten, Oscar Niemeyer, beeinflusst wurde.

Die Porto-Fliesen wurden von den industriellen Flächen und der Architektur in der Stadt Porto geprägt, von Fabrikdecken und Wellblechdächern bis zu Falttüren und rostigen Rollläden.

„Ich muss gestehen, dass ich mich in Portugal, mit seiner erstaunlichen Natur, vorzüglichem Essen und sehr freundlichen Menschen verliebt habe“, fügt er hinzu. „Die Kollektionen nach den zwei größten Städten in diesem großartigen Land zu benennen war vielleicht die leichteste Entscheidung, die ich bis jetzt in meiner beruflichen Laufbahn treffen musste.“



KORK VON AMORIM WIRD IN EINER WEITEREN WELTRAUMMISSION VERWENDET

Obwohl der Schwerpunkt der Korkbranche immer noch auf die Produktion von Korken für die Wein- und Spirituosenbranche liegt, findet der Kork zunehmend Anwendungen in anderen Bereichen, vom Haushalt bis zum Weltraum!

Die Korkrinde ist die natürliche Schutzschicht der Korkeichen und verleiht dem Kork seine einzigartigen Eigenschaften, einschließlich seiner Druck- und Wärmeschutzkapazität. Deswegen wird Kork auch regelmäßig bei Weltraummissionen verwendet.

Die P50 ablative Wärmelösung von Amorim wird nun bei der nächsten Generation der Trägerraketen von United Launch Alliance (ULA) angewendet, bei der Kohlefaser-Verbundwerkstoffe verwendet werden, geliefert von Ruag Space.

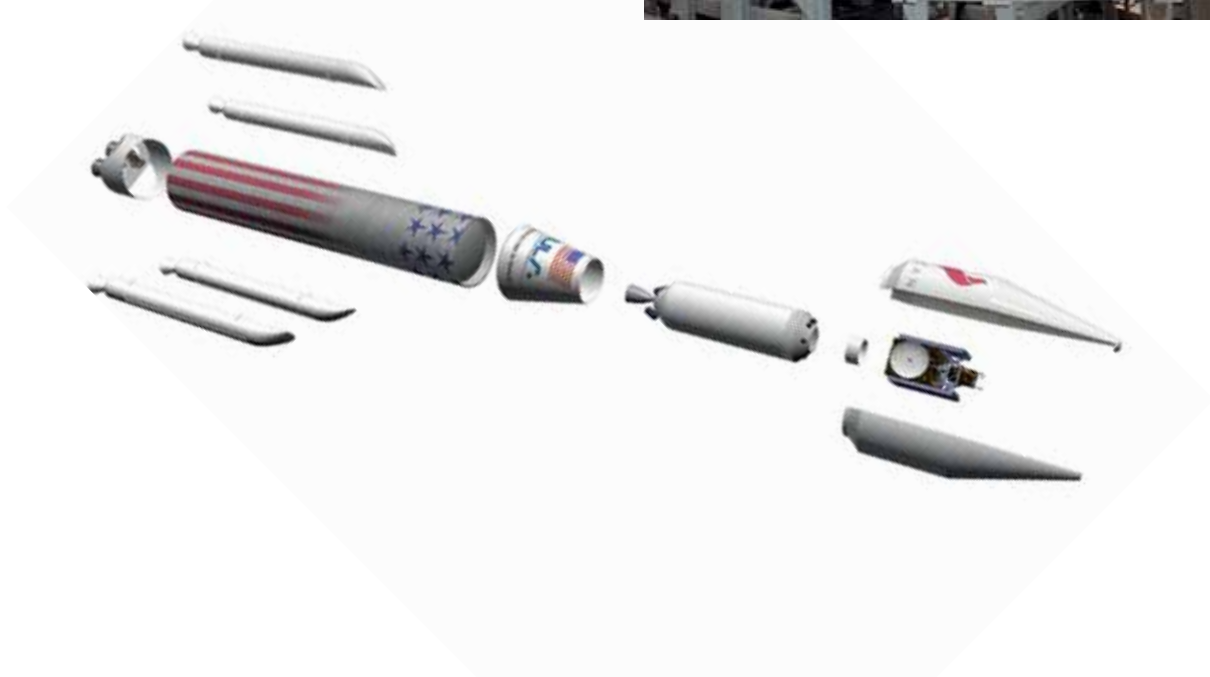
Die neuen Vulkan-Trägerraketen werden die vorhandenen Atlas- und Delta-Trägerraketen ersetzen, die zurzeit die P50 ablative Wärmelösung von Amorim verwenden.

Von Amorim bereitgestellter Presskork wird über der Aufschichtung der Trägerrakete positioniert und eine letzte Korkschicht wird dann auf die Außenhaut des zylindrischen Abschnitts angebracht. Der Kork ist auf der Außenhaut des Sandwichelements der Verkleidung geklebt und schützt sie so vor der aerodynamischen Reibungshitze, die an der Außenverkleidung erzeugt wird.

Nach dem Austritt aus der Erdatmosphäre wird die Verkleidung getrennt und von der Trägerrakete abgesprengt, wodurch die spätere Trennung des Raumfahrzeugs ermöglicht wird, um in den Orbit einzutreten.

Diese neueste Anwendung ist ein weiterer Beleg für das riesige Potenzial des Korks für zukünftige Verwendungen in vielen verschiedenen Sektoren.

Wie es so schön heißt: „Man darf also gespannt sein!“



NIKE INTEGRIERT KORKSOHLEN IN DER LIMITIERTEN EDITION VON FUSSBALLSCHUHEN, DIE DEM ITALIENISCHEN FUSSBALLPROFI UND WINZER, ANDREA PIRLO, GEWIDMET SIND.

Nike hat eine exklusive limitierte Edition von Fußballschuhen – Nike Tiempo Pirlo – hergestellt, die dem 37-jährigen italienischen Fußballprofi gewidmet ist.

Pirlo spielt zurzeit für New York City FC und für die italienische Fußballmannschaft und ist auch ein bekennender Weinliebhaber und Eigentümer des Weinguts Pratum Collier in Italien.

Die bordeauxfarbenen Schuhe sind eine Hommage an Pirlas Liebe zum Wein und haben passend dazu einzigartige Korkeinlegesohlen mit dem Schriftzug: „Aged since '94“ in Metallic-Gold – zu Gedenken des Jahres, an dem Pirlo seine Profilaufbahn begann.

Die Schuhe haben vier Sterne an der Fersenkappe (ähnlich dem Logo von Pratum Collier), die an die 4 Weltmeistertitel von Italien erinnern, und präsentieren die italienische Flagge auf den Metallstiften der Schnürsenkel. Sie sind in einer Box verpackt, genauso wie eine Weinflasche.

Die Leidenschaft von Pirlo für die Weinbereitung begann schon in seiner Kindheit, als er die Trauben auf dem lokalen Weinberg in Flero, in der Provinz Brescia, Lombardei, erntete.



Korksohlen sind eine zunehmend beliebte Option für Schuhwerk, insbesondere wegen der vielfältigen Vorteile, die sie bieten – einschließlich Geruchsabsorption, Dekomprimierung, Atmungsaktivität, Widerstandsfähigkeit gegen Temperaturschwankungen und Stoßdämpfung.

Das nächste Mal, wenn ein Korken bei einem wichtigen Tor knallt, kann dieses Tor auch von einem Spieler erzielt worden sein, der Korksohlen trägt!



Stop time



Central Coast
CALLIE
COLLECTION

WINE MADE FOR MOMENTS THAT STOP TIME



Introducing Callie Collection, a love letter to California's Central Coast. With a unique resealable cork, these elegant and delicious wines are easy to enjoy—just twist to open and twist to close.

Please enjoy our wines responsibly. © 2017 Callie Collection, Geyserville, CA



SCHREIBEN SIE UNS

Für weitere Informationen über Kork und/oder Amorim schreiben Sie bitte an The Editor, Bark to Bottle
E-Mail marketing.ai@amorim.com web www.amorimcork.com