

BARK TO BOTTLE

- 4 DOMAINE LAROCHE HA ELEGIDO LOS CORCHOS NDTECH AMORIM PARA SUS VINOS PREMIER CRU Y GRAND CRU
- 5 ASIA Y NORTEAMÉRICA ESTÁN IMPULSANDO EL CRECIMIENTO DE LAS IMPORTACIONES DE VINOS
- 7 EL MASTER SOMMELIER DORIAN GUILLON LOGRA EL PREMIO AMORIM AL MEJOR CATADOR DEL AÑO 2016
- 8 LOS CONSUMIDORES DE VINO PREFIEREN LAS BOTELLAS DE VIDRIO Y LOS TAPONES DE CORCHO

3

HELIX SERÁ EL TAPÓN DE LA NUEVA MARCA DE VINOS QUE SE COMERCIALIZARÁ, DE MANERA INTERNA, EN ESTADOS UNIDOS

Los consumidores norteamericanos prefieren ampliamente los tapones de corcho



helix



CALLIE COLLECTION, CON LA
TECNOLOGÍA HELIX, OFRECE
UN PACKAGING ECOLÓGICO,
NATURAL Y FÁCIL DE USAR

HELIX SERÁ EL TAPÓN DE LA NUEVA MARCA DE VINOS QUE SE COMERCIALIZARÁ, DE MANERA INTERNA, EN ESTADOS UNIDOS

Los consumidores norteamericanos prefieren ampliamente los tapones de corcho

Callie Collection de California, una marca registrada que pertenece a Constellation Brands (la principal compañía vitivinícola del mundo), ha seleccionado el innovador cierre Helix, que suministra Portocork America, como tapón para su colección de tres vinos: Pinot Grigio, Chardonnay y Red Blend.

Concebido en honor a la hermosa costa central californiana, Callie Collection es un «vino elaborado para momentos inolvidables».

La *Callie Collection* se presentó en el restaurante La Sirena de Nueva York, con la actriz Hilary Duff como embajadora de la marca. En declaraciones a la revista *Wine Spectator*, Duff comentó que el Pinot Grigio era su vino favorito: «Lo que más me atrae [en referencia a Callie Collection] es que se trata de una auténtica declaración de amor a California y, siendo una chica californiana, me parece una combinación perfecta».

Callie Collection es una de las marcas de las que más se está hablando y ha ocupado numerosas páginas en revistas como *Wine Spectator*, *People*, *E News*, *Extra* y *The Cut*.

La característica única de Helix, que permite volver a cerrar la botella una vez abierta, es una de las ventajas de Collection: «La innovadora tecnología Helix permite abrir y cerrar, con un simple giro, una botella de Callie. Posee toda la sofisticación del corcho habitual sin necesidad de disponer de un sacacorchos».

La directora de marketing de Callie Collection, Marissa Glennon, comentó que está encantada de presentar Collection con el cierre Helix: «Es una enorme satisfacción para nosotros poder ofrecer una experiencia única y más sencilla gracias al innovador cierre de corcho Helix. Un tapón que permite volver a cerrar la botella».

La innovadora solución de *packaging* Helix es fruto de la colaboración entre Amorim y O-I, las empresas líderes mundiales en soluciones de *packaging* de corcho y vidrio. Es el resultado de una inversión en I+D, de cinco millones de euros, que ha permitido crear la asociación perfecta entre una botella de vidrio, con acabado de rosca interna, y un corcho con diseño ergonómico.

Los tapones Helix ofrecen todas las ventajas del

corcho, incluido su característico sonido de «des-corchado», al tiempo que eliminan la necesidad de disponer de un sacacorchos.

Antonio Amorim, presidente y CEO de Amorim, comenta: «Estamos muy felices de poder trabajar con la principal compañía vinícola del mundo, aportando la Callie Collection al consumidor estadounidense una solución de *packaging* de vinos tecnológicamente tan avanzada».

Sergio Galindo, presidente de O-I North America, señala: «Callie Collection, con la tecnología Helix, ofrece un *packaging* ecológico, natural y fácil de usar que permite al consumidor disfrutar de una experiencia absolutamente única».

Helix está disponible en cuatro continentes, con más de dos docenas de marcas que emplean ya este revolucionario producto en Portugal, España, Francia, Italia, Austria, Sudáfrica y Estados Unidos.

Callie Collection es la primera marca de vinos comercializada, de manera interna, en Estados Unidos que cuenta con el innovador tapón Helix. A finales de 2016, Bronco Wine Company de California, el cuarto productor de vino de Estados Unidos, también eligió Helix para su gama de vinos Red Truck.

La solución Helix, aclamada como una de las mayores innovaciones en el *packaging* de vinos del siglo XXI, ha sido premiada hasta el momento con siete galardones internacionales, incluido el de Nueva Tecnología de los Premios del Reto a la Innovación Lucio Mastro-Berardino, de Milán, los Oscar del *Packaging* en París y Milán, y el premio al Mejor Lanzamiento Ecológico en los *Green Awards* de 2015, organizados por la revista londinense *Drinks Business*.

A las bodegas les gusta este cierre, que combina las perfectas propiedades sostenibles del corcho con la conveniencia de poder abrir y cerrar la botella, donde sea y cuando sea, sin necesidad de disponer de un sacacorchos.

Estas propiedades lo hacen especialmente atractivo en aquellos mercados de vino que experimentan un crecimiento más rápido, como el de Estados Unidos, donde los consumidores prestan más atención a la calidad, la sostenibilidad, la modernidad y la comodidad.

DOMAINE LAROCHE HA ESCOGIDO LOS CORCHOS NDTECH AMORIM PARA SUS VINOS PREMIER CRU Y GRAND CRU

Domaine Laroche, galardonado con el premio al «Mejor Productor Francés de Vino del Año» en el Concurso Internacional de Vinos y Licores de 2014, ha escogido los corchos NDtech Amorim para sus vinos Chablis *Premier Cru* y *Grand Cru*.

Domaine Laroche se rige por un riguroso pliego de condiciones, basado en la supervisión sistemática de todos los productos empleados en la elaboración de los vinos y su embotellado, que se somete a unas normas más estrictas que las técnicas de control de calidad utilizadas habitualmente en el sector.

Grégory Viennois, director de vinos y viñedos de Domaine Laroche, explica: «Cuando el objetivo esencial es permitir que el vino exprese todo su potencial en la copa del consumidor, no podemos aceptar que este se estropee o se deteriore debido a un tapón inadecuado».

Para garantizar al máximo la calidad en el cierre de sus vinos, Domaine Laroche tomó en 2015 la decisión de utilizar corcho, diez años después de haber empezado a utilizar tapones de rosca de aluminio. Todas las cosechas, desde el año 2013, se han cerrado con tapones de corcho.

Desde 2015 en adelante, se utilizan corchos NDtech para las cosechas de Chablis *Premier Cru* y *Grand Cru*.

La innovadora tecnología de análisis individualizado de control de calidad NDtech, desarrollada por Amorim y concebida para los tapones de corcho natural, reforzó la decisión de Domaine Laroche de utilizar tapones de corcho, dado que se trata del primer tapón de corcho natural con garantía de TCA no detectable*.

«Cuando Amorim nos planteó utilizar su solución NDtech, inmediatamente nos pareció muy interesante utilizar tapones de corcho natural con garantía de TCA no detectable en nuestros vinos», comenta Viennois. «Nuestro principal objetivo es garantizar la protección perfecta de nuestros vinos. Y ambos compartimos esta visión».

Cuando Domaine Laroche decidió emplear tapones de corcho para todos sus vinos en 2015, Viennois explica que la decisión se debe a que el corcho permite que los vinos envejezcan correctamente en botella gracias a la microoxigenación. «Nosotros necesitamos oxígeno para vivir. Y a los vinos les sucede lo mismo. Todo depende del tiempo y de la cantidad. Con una correcta selección del corcho, disponemos de una buena permeabilidad al oxígeno, lo que permite que los vinos evolucionen, pero lentamente. Creo que ese es el verdadero motivo por



el que nos gusta abrir los vinos viejos. Descubrir una nueva combinación de moléculas y nuevos aromas, combinados con la misteriosa magia que se produce durante el envejecimiento en botella».

El uso de tapones de corcho forma parte integrante del compromiso de Domaine Laroche con la sostenibilidad y el medioambiente, además de un fuerte compromiso con la biodiversidad y la agrobiología.

Reestructurar un viñedo es un proceso que se prolonga durante tres décadas; es decir, el trabajo de toda una generación.

Amorim comparte una visión similar a largo plazo para la industria del corcho, ya que la vida media de un alcornoque es de aproximadamente 200 años y la saca del corcho de cada árbol se lleva a cabo cada 9 años.

«Nuestro enfoque sobre el cultivo de la vid se basa en una serie de pasos sencillos y coherentes, concebidos para crear una visión equilibrada de las vides y teniendo en cuenta el futuro de nuestra profesión», añade Viennois. «Es una cuestión de sentido común. Sentimos que compartimos esos grandes valores con Amorim».

*el contenido de TCA que se libera es inferior al límite de cuantificación de 0,5 ng/l; análisis realizados conforme a la norma ISO 20752.

ASIA Y NORTEAMÉRICA ESTÁN IMPULSANDO EL CRECIMIENTO DE LAS IMPORTACIONES DE VINOS

El informe de 2017 de IWSR/Vinexpo refleja las tendencias claves del mercado mundial del vino hasta 2020

El informe anual de 2017 de IWSR/Vinexpo sobre el mercado mundial del vino, considerado como la encuesta más completa de su clase, identifica varias tendencias claves del mercado del vino hasta 2020, incluido el fuerte crecimiento del mercado chino, el rápido crecimiento de las exportaciones de vino de Francia, Italia y España y una preferencia entre los consumidores, cada vez más acentuada, por la calidad sobre la cantidad en varios mercados, incluido el británico.

Se prevé que el consumo mundial de vinos tranquilos y espumosos se incremente en un 1,9 % de su volumen entre 2016 y 2020, debido, principalmente, al crecimiento del + 12,7 % de la región Asia-Pacífico y del + 3,9 % del continente americano.

Uno de los datos que más llama la atención es que China superará a Estados Unidos como mayor importador mundial de vino, por volumen, debido a un gran incremento del 79,3 %.

Aunque no se haya analizado directamente en este informe, se prevé que estas tendencias generen un mayor uso del corcho, debido a que los mercados exportadores de mayor crecimiento emplean un elevado porcentaje de cierres de corcho. Además, la preferencia de la calidad sobre la cantidad en numerosos mercados ha mostrado, de manera constante, beneficiar el uso de los tapones de corcho.

En Estados Unidos —el mayor mercado de consumo de vino del mundo—, la cuota de mercado de los vinos con tapón de corcho se ha incrementado notablemente en los últimos 5 años, llegando a alcanzar el 61 % y, de acuerdo con un reciente estudio de mercado, el 94 % de los consumidores de vino prefiere los tapones de corcho natural.

Una reciente encuesta realizada a los consumidores chinos de vino, elaborada por CTR Market Research, reveló que el 85 % de los encuestados considera que los vinos con tapones de corcho son de gran calidad, y el 84 % asegura que, a la hora de comprar vinos, optaría por aquellos con tapones de corcho natural.

Los análisis de mercado realizados en todo el mundo han mostrado, de manera continuada, que los consumidores relacionan corcho con calidad, que prefieren el uso del corcho para los vinos de mayor calidad y que están dispuestos a pagar un poco más por vinos con tapones de corcho.

Desde 2010, los tapones de corcho han experi-



mentado un notable crecimiento en lo que respecta a ventas totales y a cuota de mercado. El corcho natural sigue siendo el tipo de cierre más popular y de mejor calidad para el vino, y casi siete de cada diez botellas que se producen en el mundo se cierran con tapones de corcho.

El informe de IWSR/Vinexpo, que abarca las tendencias de consumo de vinos tranquilos y espumosos en 45 países, desde 2010 hasta 2020, mostró que los vinos franceses, italianos y españoles son líderes mundiales en términos de valor de exportación.

Las exportaciones de vinos franceses han experimentado un crecimiento del 9,5 % desde 2010, y su valor ascendió a 22,227 mil millones de dólares en 2015, lo que representa un 28,5 % de las exportaciones mundiales de vino.

Las exportaciones de vino de Italia y España experimentaron un crecimiento aún mayor, con el 17,6 % y el 21,7 % respectivamente, y representan ahora el 16 % y el 8,2 % de las exportaciones mundiales de vino.

Los vinos australianos han experimentado un crecimiento del 2,1 % y han caído del tercer al cuarto puesto durante este periodo.

La cuota de mercado global europea está decreciendo debido a un mayor crecimiento de Asia, América y África. En 2010, Europa fue responsable del 64 % del consumo de vinos tranquilos y del 80 % de vinos espumosos, cifra que se prevé que descienda al 59 % y al 76 %, respectivamente, para 2020.

China es el mercado que más crece en volumen, con una previsión de crecimiento del 19,5 % entre 2016 y 2020, fecha en la que representará el 7 % del mercado mundial del vino, el quinto mayor mercado en términos de volumen.

Además de convertirse en el mayor mercado importador de vino del mundo, en términos de volumen, para 2020, debido al crecimiento del 79,3 % de las importaciones de vino, en cuanto a ventas, China sustituirá al Reino Unido como el segundo mercado importador más valioso.

En 2020, las ventas de vinos tranquilos y espumosos en China ascenderán a los 21 mil millones de dólares, mientras que las ventas en el Reino Unido descenderán de los 15,8 mil millones de dólares de 2015 a los 15,5 mil millones de dólares en 2020.

Estados Unidos seguirá siendo el mayor mercado del vino, en términos de consumo total y en importación, y, para 2020, será el segundo mayor mercado importador del mundo, en términos de volumen, después de China. Asimismo, Estados Unidos registrará un crecimiento significativo en el consumo de vinos, con una previsión del 4,9 % de incremento durante este periodo, que alcanzará el 13,5 % del mercado mundial, en términos de volumen, para 2020.

El sector vinícola de Estados Unidos también sigue registrando un crecimiento notable en las exportaciones. Las exportaciones de vino de Estados Unidos crecieron un 15,2 % entre 2011 y 2015, situando al país en el sexto puesto mundial de exportadores. Para 2020, se prevé un mayor crecimiento y, en 2017, se estima que Estados Unidos superará a Francia (3º) e Italia (4º) como el segundo mayor proveedor de vino del Reino Unido.

Todas estas son excelentes noticias para los tapones de corcho, dado que los mercados del vino de más rápido crecimiento, en términos de consumo global y de importación y exportación, muestran una clara preferencia por el uso del corcho.

Se prevé que estas tendencias sigan incrementando el crecimiento de Corticeira Amorim, líder mundial en producción de corcho, que alcanzó una cifra de 3 mil millones de tapones de corcho en 2010, superando en 2014 los 4 mil millones, y que continúa registrando récords de ventas en los mercados mundiales claves del vino.

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



EL MASTER SOMMELIER DORIAN GUILLON LOGRA EL PREMIO AMORIM AL MEJOR CATADOR DEL AÑO 2016

A sus 31 años, Dorian Guillon, subjefe en *The Dorchester* de Londres, ha sido galardonado en la segunda edición del Premio Amorim al Mejor Catador del Año, creado en 2015 tras un acuerdo de patrocinio único establecido entre Corticeira Amorim y *Court of Master Sommeliers*.

Guillon obtuvo la máxima puntuación en la prueba de cata de los rigurosos exámenes de Master Sommelier, organizados por Court of Master Sommeliers, en los que compitió contra más de cuarenta participantes.

Guillon asegura estar encantado con el galardón, aunque reconoce, con modestia: «Sinceramente, no esperaba ser el mejor en la cata, pero he trabajado duro y, para llegar hasta aquí, he cometido muchos errores que me han enseñado grandes lecciones. Para mí, es un honor recibir este premio de Amorim. Todos los que han participado en el examen, saben que la prueba de cata es una parte muy difícil».

Guillon empezó su carrera de sumiller en 2012, en restaurante *Dinner by Heston Blumenthal* —situado en Knightsbridge y que posee dos estrellas Michelin—, para trasladarse, en mayo de 2014, a *The Dorchester*, el tres estrellas de Alain Ducasse en *Park Lane*. Asimismo, obtuvo su diploma de estudios avanzados por *Court of Master Sommeliers* en 2014.

Su principal galardón anterior lo logró como ganador de la primera edición del concurso Vinos de Portugal, concebido para promover el valor de los vinos portugueses entre los principales sumilleres del Reino Unido.

Fundado en 1977, *Court of Master Sommeliers* es el primer órgano examinador de sumilleres de todo el mundo y lleva a cabo exámenes de forma periódica; aunque solo 220 sumilleres de todo el mundo se hayan ganado el derecho a incluir las siglas «MS» junto a sus nombres.



LOS CONSUMIDORES DE VINO PREFIEREN LAS BOTELLAS DE VIDRIO Y LOS TAPONES DE CORCHO

La trinidad «vino, vidrio y corcho» se remonta siglos atrás en el tiempo, debido al hecho de que la combinación de estos factores garantiza la calidad y el sabor del vino, además de promover la sostenibilidad.

Los vinos se pueden comercializar en envases alternativos —latas, cajas, bolsas y botellas de plástico— y se pueden cerrar con tapones artificiales —tapones de rosca de aluminio y de plástico—, aunque los estudios de mercado muestran, una y otra vez, que los consumidores de vino prefieren el vidrio y el corcho como la combinación de *packaging* de calidad.

Una reciente encuesta de SurveyUSA mostró que el 95 % de los consumidores de vino estadounidenses prefieren los vinos en botellas de vidrio.

Los principales motivos para ello residen en la calidad (para el 81 % de los consumidores de vino) y el sabor (para el 80 %).

Las reconocidas ventajas del vidrio en cuanto a sostenibilidad son muy apreciadas por los consumidores *millennials*, de los cuales, el 61 % opina que las botellas de vino de vidrio representan la solución más sostenible.

En relación con estos datos, Lynn Bragg, presidenta del *Glass Packaging Institute*, afirmó que: «Los envases de vidrio representan, para los consumidores *millennials*, una de las principales opciones para evitar la filtración de químicos en las bebidas, además de la mejor opción de *packaging* para conservar el producto fresco sin necesidad de utilizar conservantes».

Esta abrumadora preferencia por las botellas de vidrio se complementa con una preferencia, igualmente importante, por los cierres de corcho entre los consumidores de vino, incluidos los *millennials*.

Un artículo reciente de la revista *The Atlantic*, titulado: «Cómo los *millennials* (casi) acaban con el tapón de corcho», afirma que, aunque los *millennials* inicialmente estaban dispuestos a probar otros cierres alternativos, por el hecho de seguir nuevas tendencias, ahora han vuelto en masa a los tapones de corcho, especialmente debido a su calidad y a su

carácter ecológico.

Un reciente estudio de mercado, elaborado por *Nielsen Scanning Statistics*, ha mostrado que los consumidores estadounidenses asocian el corcho con vinos de mayor calidad y que están dispuestos a pagar hasta 3,80 dólares más por vinos con cierre de corcho.

Entre 2010 y 2016, los vinos con cierre de corcho experimentaron un incremento del 42 % en las ventas de Estados Unidos, en comparación con el 13 % de incremento de aquellos que empleaban cierres alternativos.

Otro estudio reciente, elaborado por la Asociación Americana de Economistas del Vino, destacó que, para los consumidores canadienses, la clase de tapón se percibe como un indicador clave de la calidad del vino y de respeto por el medioambiente, por lo que tiene un mayor impacto en las decisiones de compra.

Estas pruebas, obtenidas en el mercado norteamericano, confirman los estudios recientes que afirman que más del 85 % de los consumidores de vino en otros mercados mundiales claves —como Francia, China, Italia o España— prefiere ampliamente el corcho como parte integrante del mundo del vino y de las bebidas espirituosas.

La clara preferencia del consumidor por las botellas de vidrio y los tapones de corcho sugiere que la famosa trinidad «vino, vidrio y corcho» seguirá fortaleciéndose durante los próximos años.



LOS ESTUDIOS CONFIRMAN QUE LOS BOSQUES DE ALCORNOQUES SON ACTIVOS SUMIDEROS DE CARBONO

—

Dos estudios recientes han demostrado de qué manera los bosques de alcornoques funcionan como activos sumideros de carbono y promueven la sostenibilidad medioambiental.

Las conclusiones del estudio «*A carbon footprint simulation model for the cork oak sector*»* han demostrado que el sector de corcho es un sumidero de carbono y que la cantidad de CO₂ secuestrada es mucho mayor que la cantidad de emisiones de gas de efecto invernadero del sector. «Este hecho demuestra la importancia de los bosques de alcornoques para reducir el cambio climático, ya que el carbono secuestrado no se libera en la atmósfera y permanece almacenado durante mucho tiempo, teniendo en cuenta que los alcornoques son árboles muy longevos», indica el estudio.

Asimismo, el estudio sugirió que el suelo de los bosques de alcornoques puede ser responsable de un mayor secuestro de carbono que se podría analizar en próximos estudios.

También se prevén futuras acciones de mejora para reducir la huella de carbono de todo el sector del corcho. Estas acciones se basarían en el hecho de que un 10 % de reducción de las emisiones de los sectores de transformación y aglomeración —si se sustituyen los camiones de transporte por otros más modernos— y una reducción del 10 % en los productos de corcho que acaban en los vertederos reducirían la huella total de carbono del sector del corcho en un 10 %.

Un estudio complementario, realizado por un equipo de investigación del Centro de Estudios Forestales del Instituto Superior de Agronomía (ISA) de Lisboa, proporcionó una mayor confirmación de que los alcornoques son activos sumideros de carbono.

En los últimos siete años, cada quince días, se han recogido datos desde una torre de 22 m situada en un alcornocal de Coruche (Santarém). Estos datos se han empleado para medir los intercambios de CO₂ y agua entre el ecosistema terrestre y la atmósfera.

De este modo, se ha podido cuantificar la capacidad del alcornocal de Coruche para secuestrar carbono y se ha descubierto que, por cada tonelada de corcho producido, los alcornoques absorben 73 toneladas de dióxido de carbono; es decir que una hectárea de un alcornocal puede secuestrar 14,7 toneladas de CO₂ al año.

El bosque de Coruche es el escenario ideal, dado que se trata de un alcornocal que cumple con los principios de buena gestión de los bosques, crece en un buen terreno y posee unas condiciones climáticas sin demasiada escasez de agua en verano.

Los registros también muestran que, debido a

sus raíces profundas, que posibilitan la extracción de agua a mayor profundidad, los alcornoques son increíblemente resistentes incluso en años de sequía. Por ejemplo, durante la sequía del año 2012, el secuestro de CO₂ no se vio especialmente afectado.

Los investigadores del ISA añaden, también, un hallazgo de gran importancia que confirma las credenciales de sostenibilidad del corcho: la saca del corcho posee un impacto muy limitado en la capacidad de secuestrar carbono del ecosistema, y ello permite que el alcornoque sea tan resistente en términos de adaptación al cambio climático y a los efectos de la gestión humana.

El estudio explica que los alcornoques también poseen una asombrosa capacidad para almacenar dióxido de carbono en sus tejidos, hojas, madera y raíces, que se puede liberar en caso de que el ecosistema se desequilibre y que, por tanto, actúan como barrera frente al cambio climático.

El alcornoque es la especie arbórea predominante en Portugal, abarca un 23 % de toda la superficie forestal del país y es responsable del 54 % de la producción mundial de corcho (y de un 34 % de las exportaciones forestales totales portuguesas).

Por estas y otras razones, a finales de 2011, el alcornoque (*Quercus suber*) fue declarado unánimemente por el parlamento luso como árbol nacional de Portugal.

* estudio realizado por Martha Demertzi, Joana Amaral Paulo, Luísa Arroja y Ana Cláudia Dias, investigadores, y en colaboración con el Centro de Estudios Medioambientales y Marinos (CESAM) de la Universidad de Aveiro y el Centro de Estudios Forestales (CEF) del Instituto Superior de Agronomía (ISA) de Lisboa.



LOS PREMIOS A LA SOSTENIBILIDAD DE AMORIM SE PRESENTARON DURANTE LOS GREEN AWARDS DE DRINKS BUSINESS

Alexander Valley's Jordan Vineyard & Winery y la Alianza para el Cultivo Sostenible Vinícola de California (*California Sustainable Winegrowing Alliance*, CSWA) fueron los ganadores de los Premios a la Sostenibilidad de Amorim de 2016 en las categorías de vinos, bebidas espirituosas y organización genérica respectivamente.

Los Premios a la Sostenibilidad de Amorim se presentaron durante los Premios Green de Drinks Business, que cumplen este año su séptima edición y que se celebran el 14 de noviembre en The Ivy Club de Londres.

Amorim patrocina los premios a la sostenibilidad y proporciona los marcos de corcho para los certificados de todas las categorías de los *Green Awards* de DB.

El patrocinio de estos galardones forma parte del amplio compromiso de Amorim con la sostenibilidad, que incluye el hecho de elegir el *packaging* y cierre apropiados para los vinos, que representa una de las cuestiones claves para garantizar la sostenibilidad.

Los cierres de corcho pueden aportar una contribución vital para las políticas de sostenibilidad de las bodegas, gracias a la calidad que ofrece el corcho y a sus credenciales sostenibles.

Patrick Schmitt, editor jefe de Drinks Business, afirmó que: «Una vez más, los ganadores destacaron que ya no es suficiente con centrar los esfuerzos de sostenibilidad en una sola área de un negocio. Además, las empresas que lo estaban haciendo bien habían tenido en cuenta la sostenibilidad de todos los aspectos de sus operaciones, en lo que respecta a la generación y uso de la energía, del agua, del tratamiento de residuos, de las tasas de reciclaje, del transporte, de los pesos del *packaging* y, significativamente, de cómo pueden beneficiar realmente a su

entorno, social y medioambientalmente».

Y concluye: «La producción de bebidas de manera sostenible se ha convertido en un factor clave para aquellas empresas que quieren tener éxito a largo plazo. He comprobado que otros escritores y compradores del sector de bebidas prestan ahora mayor atención a la elaboración y transporte de los productos. Esas personas están dispuestas a arremeter contra las conductas derrochadoras y socialmente irresponsables; y los consumidores tampoco están dispuestos a perdonarlas...»

Jordan Vineyard & Winery —ganadora del Premio a la Sostenibilidad de Amorim en la categoría de vinos— dedica las tres cuartas partes de sus viñedos al hábitat natural y emplea la última tecnología para reducir, reutilizar y reciclar, además de contar con una tecnología de «techo frío», que ahorra energía, en las puertas de sus almacenes, iluminación LED, paneles solares y sistemas de recuperación de aguas residuales.

La información proporcionada durante este evento mostró que estas medidas colectivas han permitido reducir la huella de carbono de Jordan en un 24 %, entre 2007 y 2011, el equivalente a una plantación de unas 30 hectáreas de pinos. Los jueces afirmaron que la bodega es «un claro ejemplo de cómo se puede utilizar la innovación para reducir en gran medida su impacto en el medioambiente», de manera más eficaz, medible y atractiva para nuestro lado más comprometido».

El siguiente puesto en esta categoría lo ocupa el gigante de las bebidas Pernod Ricard, que ha puesto en práctica un importante plan de sostenibilidad en sus bodegas de Australia, Nueva Zelanda, España, California, Argentina y China, y que incluye marcas de renombre como Campo Viejo y Jacob's Creek.



La compañía austriaca Destillerie Farthofer —ganadora del Premio a la Sostenibilidad de Amorim en la categoría de bebidas espirituosas— únicamente emplea materia prima ecológica para la producción de sus bebidas espirituosas y ha logrado la autosuficiencia energética a través de sus cultivos de pasto elefante. Asimismo, la destilería desarrolla un proyecto ornitológico de WWF en su propio bosque y cultiva su propio grano ecológico. Los jueces han comentado que se trata de un «negocio familiar que está en contacto con la tierra, que se centra en la comunidad y que posee una personalidad auténtica».

La Alianza para el Cultivo Sostenible Vinícola de California —ganadora del Premio a la Sostenibilidad de Amorim, en la categoría de organización genérica— promueve una viticultura y un cultivo de la uva sostenibles en toda California y, recientemente, ha presentado el Informe sobre Sostenibilidad de la Comunidad Vitivinícola Californiana de 2015, además de organizar la *California Green Medal*: los Premios de Liderazgo Vitivinícola Sostenible.



CALIFORNIA
SUSTAINABLE WINEGROWING
ALLIANCE

Desde la creación de la CSWA, más de 2000 organizaciones vitivinícolas de California han participado en su programa de autoevaluación. El número de entidades certificadas como Organizaciones Vitivinícolas Sostenibles de California se ha incrementado hasta los 665 viñedos, lo que representa a 106 bodegas responsables del 64 % de todos los vinos que se producen en California.

Las otras organizaciones finalistas en esta categoría fueron Jordan Vineyard & Winery, La Motte, Pernod Ricard Winemakers, Vilarnau Cava y Yalumba.

Allison Jordan, directora ejecutiva de la CSWA, aseguró que es un gran honor haber recibido el Premio a la Sostenibilidad de Amorim. «Dado que California es la cuarta mayor región vitivinícola del mundo, esperamos que este reconocimiento nos ayude a llevar a cabo nuestro objetivo de desarrollar unas empresas dinámicas, una comunidad más fuerte y un medioambiente más saludable».



AMORIM RECIBE EL CERTIFICADO ISO 50001

Las avanzadas unidades de producción de tapones de corcho de vinos tranquilos y espumosos de Amorim, y Amorim Top Series S.A., que proporcionan los tapones de corcho capsulado para el sector de las bebidas espirituosas, han obtenido recientemente el certificado ISO 50001 por sus sistemas de gestión de la energía.

Todas las unidades participan en la producción de tapones de corcho y esta más reciente certificación refuerza la oferta de Amorim en este ámbito.

La norma ISO 50001, de Gestión de la Energía, se ha concebido para ayudar a fomentar la eficiencia energética en las empresas que, de este modo, les permitirá ahorrar dinero, conservar los recursos y combatir el cambio climático.



El corcho es un producto sostenible y, debido a sus propiedades aislantes únicas, se utiliza también en numerosas aplicaciones de gestión de la energía.

Como líder mundial en la producción de corcho, Amorim apuesta especialmente por los métodos de producción sostenibles en todas las unidades de negocio, incluidos los sistemas eficientes de gestión de la energía.

Este último certificado representa una gran satisfacción para la compañía y una prueba más del compromiso de Amorim de fomentar la sostenibilidad y la protección medioambiental.



LARS BELLER FJETLAND, DISEÑADOR DE RENOMBRE MUNDIAL COMENTA: «ES REALMENTE ASOMBROSO QUE UN TAPÓN DE CORCHO PUEDA GARANTIZAR EL CIERRE DE UNA BOTELLA DE VINO DURANTE MÁS DE CIEN AÑOS».

El diseñador noruego Lars Beller Fjetland, autor del diseño de los azulejos de corcho de Oporto y Lisboa de la galardonada colección Beller, de Spinneybeck, explica que lo que más le fascina del corcho es su capacidad para actuar como una «espuma con memoria de gran densidad» 100 % natural.

«Después de someterla a una presión mecánica, siempre vuelve a su estado original», asegura. «Esta característica única es el resultado de su icónica estructura celular hexagonal, que también le aporta al material su capacidad para almacenar energía. Es realmente asombroso que un tapón de corcho pueda garantizar el cierre de una botella de vino durante más de cien años».

El diseñador se ha interesado durante años en el corcho y fue el propio presidente de Spinneybeck, Roger Wall, quien se puso en contacto con él tras ver sus obras anteriores con esta particular materia prima.

Spinneybeck quería desarrollar unos productos acústicos y revestimientos para paredes a medida, por ello le interesó la idea de producir una nueva línea de azulejos de corcho.

«Por experiencia previa, sabía que el corcho se adaptaría a la perfección», asegura Beller Fjetland.

«La idea de utilizar corcho moldeado como punto de partida para una serie de azulejos acústicos surgió después de visitar Amorim Cork Composites ese año. Me impresionó mucho ver la envergadura de las operaciones de Amorim y poder asistir al proceso completo, desde la saca del corcho, hasta el *packaging* de los productos terminados y listos para su comercialización. Me pareció muy interesante el proceso de moldeado, y de ahí surgió la idea de una

serie de azulejos murales».

Lars asegura que las características perfectas de sostenibilidad del corcho fueron otro de los factores claves, dado que su idea es incorporar innovación y sostenibilidad en todos sus proyectos: «Lo asombroso del corcho es que resulta perfectamente compatible con la producción masiva en

la mayoría de sus formas, y estoy convencido de que vamos a asistir a muchos e innovadores usos de este material en el futuro».

Las dos nuevas colecciones están inspiradas en las dos principales ciudades portuguesas: Lisboa y Oporto.

Afirma que la serie de Lisboa se inspiró en el característico mapa del barrio lisboeta de La Baixa, en pleno centro de la ciudad, además de en la obra del arquitecto brasileño Oscar Niemeyer.

Los azulejos de Oporto se inspiraron en la arquitectura y en el alma industrial de la ciudad portuense, desde los techos de las fábricas hasta el acero corrugado de los tejados, pasando por las puertas plegables y las persianas oxidadas.

«Debo confesar que me he enamorado de Portugal, de su sorprendente naturaleza, su exquisita gastronomía y de su gente tan hospitalaria», añade. «Darle a estas colecciones el nombre de las dos principales ciudades de este gran país ha sido, quizás, la decisión más fácil que he tomado en toda mi carrera».



EL CORCHO DE AMORIM PARTICIPA EN OTRA MISIÓN ESPACIAL

Aunque el pilar fundamental de la industria del corcho sigue siendo la producción de tapones para la industria del vino y de las bebidas espirituosas, este material también se usa en aplicaciones cada vez más numerosas, ¡desde el hogar hasta el espacio exterior!

El corcho es la capa de protección natural de los alcornoques y, debido a sus características únicas, incluida su capacidad de compresión y de protección térmica, también se utiliza en misiones espaciales.

La solución de protección térmica P50 de Amorim se utilizará en la próxima generación de cohetes espaciales de United Launch Alliance (ULA), que utiliza estructuras de materiales compuestos que suministra Ruag Space.

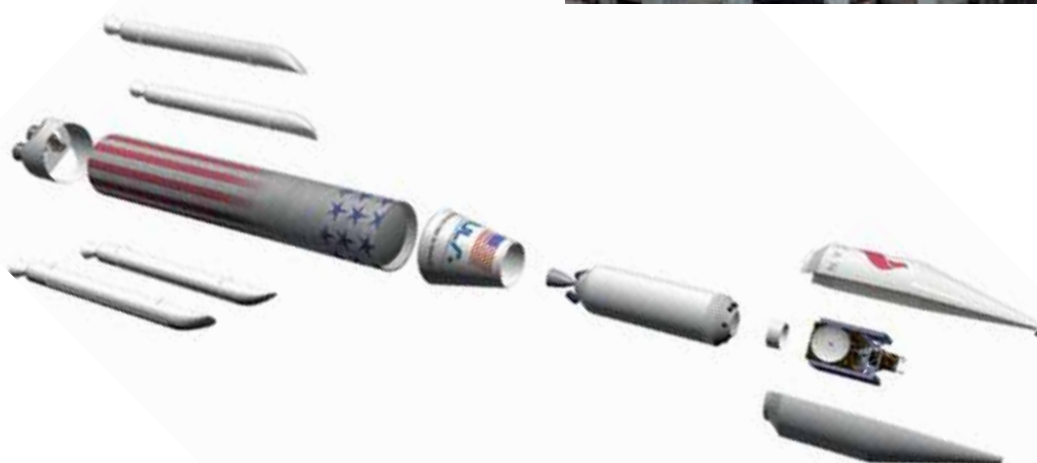
Los nuevos cohetes de lanzamiento Vulcan sustituirán a los Atlas y Delta existentes, que actualmente utilizan la solución de protección térmica P50 de Amorim.

El corcho comprimido suministrado por Amorim se colocará sobre el laminado del cohete y una capa final de corcho se aplicará como revestimiento del exterior de la sección cilíndrica. Adherido a la capa externa de la estructura en sándwich en material compuesto del carenado, el corcho lo protegerá del calor de fricción aerodinámico generado en el carenado externo.

Tras superar la atmósfera de la Tierra, el carenado se separa y se desecha del vehículo de lanzamiento, lo que permite que la parte separada de la nave entre en órbita.

Esta última aplicación es una prueba más del tremendo potencial que el corcho tiene para el futuro de una amplia variedad de sectores.

Como se suele decir: «¡Permanezcan atentos a este espacio!»



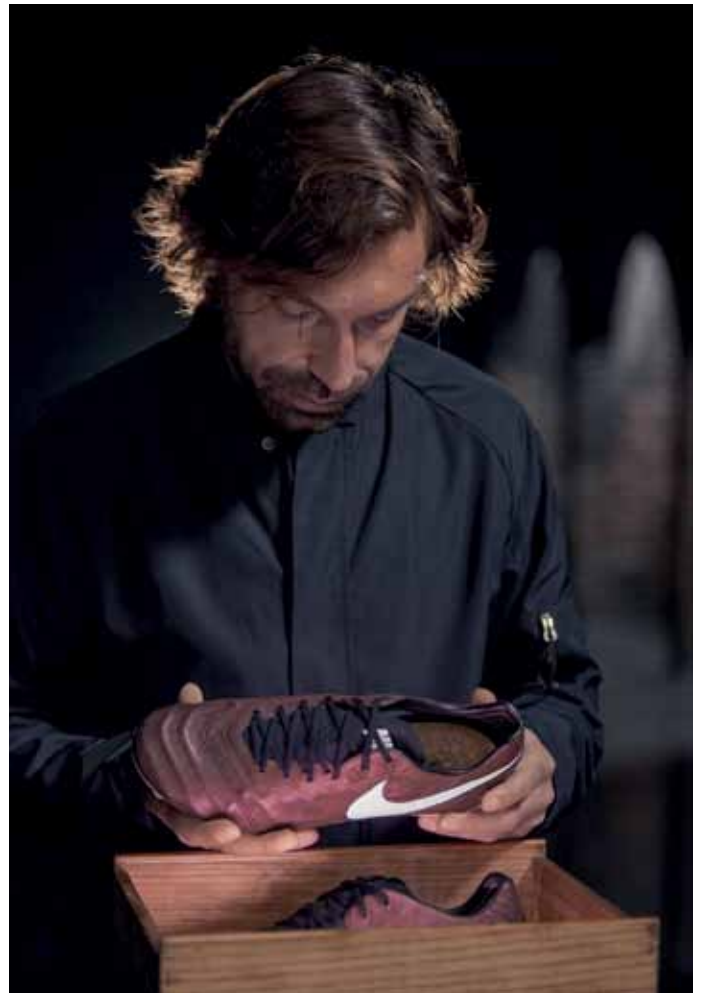
NIKE INCORPORA SUELAS DE CORCHO EN SUS BOTAS DE FÚTBOL DE EDICIÓN LIMITADA DEDICADAS AL FUTBOLISTA Y VITICULTOR ITALIANO ANDREA PIRLO

Nike ha fabricado unas botas de fútbol en edición limitada —Nike Tiempo Pirlo— dedicadas al futbolista profesional de 37 años, que juega en el New York City FC y en la selección de fútbol italiana, y que, además, es un gran amante del vino y propietario de las bodegas Pratum Coller en Italia.

Las botas, color burdeos, rinden homenaje a la pasión de Pirlo por el mundo del vino e incluyen unas plantillas únicas de corcho, que llevan estampada la frase «Aged Since '94» en dorado metalizado, en honor al año en que Pirlo empezó su carrera como futbolista.

Las botas cuentan con cuatro estrellas en el talón (similares a las del logotipo de Pratum Coller), que recuerdan los cuatro mundiales que posee la selección italiana, e incluyen la bandera de Italia en el herrete de los cordones. Las botas se presentan en una caja similar a una caja de vino.

La pasión de Pirlo por el mundo del vino se remonta a su niñez, cuando participaba en la vendimia de los viñedos locales de Flero, en la provincia de Brescia, en Lombardía.



Las plantillas de corcho se han convertido en una opción muy popular en el calzado deportivo, dadas las múltiples ventajas que ofrece este material: absorbe los olores, ofrece descompresión, transpirabilidad, resiste a las variaciones de temperatura y previene los impactos.

¡Quizás la próxima vez que se descorche una botella para celebrar un gol, este lo haya marcado un jugador que lleve una plantilla de corcho!

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



PÓNGASE EN CONTACTO CON NOSOTROS

Para más información sobre el corcho y/o Amorim, póngase en contacto con el editor, Bark to Bottle.
Correo electrónico: marketing.ai@amorim.com Web: www.amorimcork.com