

BARK TO BOTTLE

- 5 ROT UND GOLD
- 7 BESSER MIT EINEM PLOPP
- 9 KLASSISCHE ALTE SÜDAFRIKANISCHE WEINE WURDEN MIT NEUEN KORKEN VON AMORIM VERSEHEN
- 11 INTERNATIONAL FÜHRENDE ÖNOLOGEN BETRACHTEN KORK ALS BESTEN VERSCHLUSS
- 14 CORTICEIRA AMORIM SPONSERT AUSTRALIENS „YOUNG GUN OF WINE“



3

DER PREMIUM-VERSCHLUSS

Weltweite Daten bestätigen die überwältigende Vorliebe für Kork auf allen führenden Weinmärkten



**70 % DER WEINE
WERDEN WELTWIT
MIT NATURKORKEN
VERSCHLOSSEN,
DARUNTER 89 % DER
TOP-WEINE DER WELT**

DER PREMIUM- VERSCHLUSS

Weltweite Daten bestätigen die überwältigende Vorliebe für Kork auf allen führenden Weinmärkten

Auf der ganzen Welt genießen die mit Korken verschlossenen Weine einen schneller wachsenden Verkaufsumsatz und bestimmen ein steigendes Preisniveau gegenüber alternativen Verschlüssen.

Die neuen Daten von den wichtigsten Wein-Importmärkten - wie China, USA und Großbritannien - bestätigen diesen starken Markttrend, einschließlich der steigenden Nachfrage für hochpreisige Weine mit höherer Qualität und dem steigenden Bewusstsein und der höheren Wertschätzung der außergewöhnlichen Verschlussqualität des Korkens.

Die Zahlen sprechen für sich.

Zuallererst, 70 % der Weine in der Welt sowie 89 % der Top-Weine aus aller Welt (Wine Spectator 100 Top-Weine 2016, Juni 2017) sind mit Korken verschlossen.

In China - der am schnellsten wachsende Weinmarkt der Welt in Volumen - sind 96,8 % der chinesischen Verbraucher der Auffassung, dass Naturkorken die Weinqualität positiv beeinflussen (CTR, September 2017), 95 % der am meisten verkauften Weine Chinas sind mit Korken verschlossen und Verbraucher sind bereit, einen Aufpreis von 4,5 Euro (34,16 RMB) für einen Wein mit Korkverschluss, sowohl für heimische als auch importierte Weine, zu zahlen. (Nielsen – Juni 2017).

Unter den 100 am meisten verkauften Weinen in China sind Weine mit Korkverschluss 33% teurer im Vergleich zu Weinen mit künstlichen Verschlüssen (Nielsen – Juni 2017).

Für das Jahr 2020 wird vorausgesagt, dass China die USA als größten Weinimporteur der Welt, in Volumen, übertreffen wird und die deutliche Präferenz des Landes für Korkverschlüsse lässt den Verkauf von Korkverschlüssen und auch auf den Weinmärkten, die nach China exportieren möchten, wie z. B. Australien, ansteigen.

In den USA werden 72 % der Top 100 Premium-Marken mit Korken verschlossen (Nielsen USA, Juni 2017) und 97 % der Verbraucher sagen, dass ein Korken ein Zeichen von hoher oder sehr hoher Qualität eines Weines ist (Wine Opinions, Juli 2017) und Weinverbraucher aus den USA sind bereit, einen Aufpreis von 3,87 USD für einen Wein mit Korkverschluss zu zahlen.

Der Verkaufsumsatz von Weinen mit Korkverschlüssen ist zwischen 2010-2017 um 43 % gestiegen, während der Verkauf von Weinen mit alternativen Verschlüssen nur ein Wachstum von 16 % verzeichnete (Nielsen USA, Juni 2017).

In Großbritannien zeigte die von Nielsen UK (Oktober 2017) durchgeführte Recherche mittels Analyse der 1500 Top-Weinmarken, dass Weine mit Korkverschlüssen in Großbritannien durchschnittlich 1,52 GBP pro Flasche im Einzelhandel mehr kosten als Weinflaschen mit Schraubverschlüssen.

Bei Rotweinen kann eine Flasche mit einem Naturkorken für einen durchschnittlichen Preis von 7,15 GBP im Vergleich zu 5,26 GBP für eine Flasche mit einem Drehverschluss, also mit einem Aufpreis von 36 % verkauft werden.

Die mit Naturkorken verschlossenen Weine erleben von Jahr zu Jahr ein Wachstum (+6,1 %) im Einzelhandel in Großbritannien und bei Rotweinen ist das Wachstum noch größer (+11,3 %).

Nach der vom CGA durchgeführte Recherche (Oktober 2017)

bezüglich der Top 30, haben die Weinmarken in Großbritannien weiterhin ein Jahreswachstum von +17 % für Weine mit Korkverschluss, im Vergleich zu +9 % für künstliche Verschlüsse und einen durchschnittlichen höheren Verkaufspreis von 5,38 GBP pro Flasche.

Die Daten zeigen, dass der Preis für Weine mit Korkverschlüssen um 11 % seit 2015 im Vergleich zu +6 % für Weine mit künstlichen Verschlüssen gestiegen ist.

Die Volumenzahlen für Weine mit Korkverschlüssen sind um 48 % seit 2015 gestiegen, im Vergleich zu Weinen mit künstlichen Verschlüssen, deren Volumen nur um 10 % gestiegen ist.

Diese eindeutige Präferenz für Kork beschränkt sich nicht nur auf China, die USA und Großbritannien. Sie spiegelt sich auch auf anderen wichtigen Weinmärkten, wie Frankreich, Italien und Spanien, wider.

In Frankreich bevorzugen 83 % der französischen Verbraucher Korkverschlüsse (Opinion Way, Juni 2017).

In Italien betrachten 86 % der italienischen Verbraucher den natürlichen Korkverschluss als Zeichen eines Qualitätsweins (GfK, Juli 2017).

In Spanien sehen 95 % der spanischen Verbraucher Korkverschlüsse als besten Verschluss für Weine und Schaumweine an, mit einer steigenden Präferenz im Vergleich zu der letzten durchgeföhrten Studie in 2012 (Iniciativa CORK, Juli 2017).

83 % der spanischen Befragten assoziieren die Naturkorkverschlüsse mit Weinen von hoher Qualität. Im Gegensatz dazu assoziieren nur 11 % der Befragten die Weine mit Drehverschlüssen mit Weinen von hoher Qualität und sogar nur 6 % verbinden Weine mit Kunststoffverschlüssen mit hoher Weinqualität.

Auf der ganzen Welt herrscht das gleiche Verhaltensmuster vor - Verbraucher bevorzugen mit überwältigender Mehrheit Naturkorken und sehen ihn als einen wesentlichen Bestandteil des Weinerlebnisses an und sind bereit, einen signifikanten Aufpreis für diesen hochwertigen Verschluss zu zahlen.



Da 70% der Weinerzeuger aus aller Welt Korken als ihren bevorzugten Verschluss wählen und das Bewusstsein unter den Verbrauchern über die ausgezeichnete Verschlussqualität wächst und es fantastische Referenzen über die Nachhaltigkeit gibt, wird für die kommenden Jahre ein Verkaufsanstieg für die Weine mit Korkverschluss erwartet.

ROT UND GOLD

Rotwein und Kork haben eine goldene Zukunft in China

Nach der letzten Marktforschung ist China nicht nur der am schnellsten wachsende Weinmarkt auf der Welt, sondern hat auch die stärkste Präferenz für Naturkorkverschlüsse.

Die chinesischen Verbraucher bevorzugen Korkverschlüsse nicht nur wegen der effektiveren und höheren Verschlussqualität, sondern weil der goldene Farnton des natürlichen Korks auch eine zusätzliche Attraktion darstellt.

Der Naturkorken strahlt einen attraktiven warmen gelb-goldenen Farnton aus und in der chinesischen Kultur symbolisieren diese Farben Wohlstand und Glück.

Die chinesischen Verbraucher bevorzugen auch Rotweine wegen der vielversprechenden Eigenschaften, die mit diesem Farnton verbunden sind.

Die neueste bahnbrechende Studie von Nielsen offenbart die dominierende Rolle des Naturkorkens unter den 100 am meisten verkauften Weinen in China, da sie zeigt, dass die Weine mit Korkverschluss einen Aufpreis

von 33 % gegenüber den Weinen mit künstlichen Verschlüssen rechtfertigen, was ungefähr 5,00 USD entspricht.

Der Bericht zeigte, dass die chinesischen Verbraucher eine bemerkenswerte Präferenz für Rotweine im Vergleich zu Weißweinen haben: 99 der 100 Top-Weine waren Rotweine und 95 davon wurden mit einem Korken verschlossen!

Ein zweiter Bericht von Wine Intelligence über die wichtigsten Weinmärkte der Welt zeigte, dass unter allen befragten Ländern die chinesischen Verbraucher die größte Präferenz für Naturkorkverschlüsse und die größte Abneigung gegen künstliche Verschlüsse haben.

Dieser Bericht zeigte, dass 23 % der befragten Chinesen sagen, dass sie gerne Weine mit Drehverschlüssen kaufen und 32 % betonen, dass sie definitiv nicht mögen, Wein mit Drehverschlüssen zu kaufen.

2020 wird China wahrscheinlich die USA als weltweit größter Weinimporteur, gemessen am Volumen, übertreffen, mit einem riesigen Wachstum von 79,3 %, gemäß dem globalen Jahresbericht über den Weinmarkt, dem 2017 IWSR/Vinexpo.

China ist gemessen am Volumen auch der am schnellsten wachsende Weinmarkt 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 der Welt gemessen am Volumen.

Mit einer Weinbergfläche von 847.000 Hektar besitzt China auch die zweitgrößte wachsende Weinbergfläche der Welt, laut Daten der Internationalen Organisation für Weinreben und Wein.

Die chinesischen heimischen Weinproduzenten sind die größten Importeure von Korkverschlüssen, da der Korken der bevorzugte Verschluss von Produzenten und Verbrauchern ist.





Die Präferenz der chinesischen Verbraucher für Naturkorkverschlüsse hat dazu geführt, dass die australischen Weinexporteure zunehmend ihre Weine mit Korken verschließen. Acht von neun der 100 meistverkauften australischen Weine in China verwenden hochwertige Korkverschlüsse.

Eine andere, neuere Studie über das Konsumverhalten der chinesischen Weintrinker, durchgeführt von der CTR Marktforschung für den portugiesischen Korkverband (APCOR), bestätigt, dass die Naturkorkverschlüsse weiterhin „oberste Priorität“ haben und die beliebteste Verschlussart in China sind.

96,8 % der chinesischen Verbraucher sind der Meinung, dass die Naturkorkverschlüsse vorteilhaft für die Weinqualität sind und 85,3 % bevorzugen diese Verschlüsse beim Weinkauf.

Die Studie bekräftigte die Ergebnisse der Studie von Nielsen und zeigte, dass 46,6 % der Befragten bereit sind, zusätzlich 5 RMB (0,75 USD) für Weine mit Korkverschlüssen zu zahlen und 32,8 % sind bereit, zwischen 3 RMB und 5 RMB zusätzlich für solche Weine zu zahlen.

Regelmäßige Weintrinker drücken deutlich ihre Bereitschaft aus, einen Aufpreis für Weine mit Korkverschlüssen zu zahlen.

96,8 % der Befragten geben an, dass die Naturkorkverschlüsse vorteilhaft für die Weinqualität sind, im Vergleich zu 40 % für künstliche Verschlüsse und 95,6 % geben an, dass Naturkorkverschlüsse ein effektiver Verschluss für Weine sind, im Vergleich zu 64,1 % für Drehverschlüsse und nur 38,6 % für synthetische Verschlüsse.

Vergleicht man die Ergebnisse mit der vorherigen Studie von 2014 und den jüngsten Ergebnissen zeigt sich, dass die Präferenz der chinesischen Verbraucher für Korkverschlüsse seit der letzten Umfrage noch weiter gestiegen ist.

Die deutliche Präferenz für Korkverschlüsse in den wachstumsstärksten Weinmärkten der Welt - wie China - garantiert dem Kork eine goldene Zukunft.

Die deutliche Präferenz für Korkverschlüsse in den wachstumsstärksten Weinmärkten der Welt - wie China - garantiert dem Kork eine goldene Zukunft.

BESSER MIT EINEM PLOPP

Das Grand Cork Experiment, entwickelt von Professor Charles Spence, von der Oxford University, bestätigt die sensorischen Vorteile von mit Korken verschlossenen Weinen.

Wir alle wissen, wie das einzigartige Plopp-Geräusch unsere Geschmacksnerven aus einer vorausahnenden Freude auf ein köstliches Glas Wein erweckt.

Aber diese Reaktion wurde bisher nicht wissenschaftlich getestet und gemessen.

Das Grand Cork Experiment - Neuroenological Tasting (Neuro-önologische Verkostung) - entworfen von Professor Charles Spence, vom Crossmodal Research Laboratory der Oxford University, bietet ein einmaliges, beeindruckendes Wein-Verkostungsexperiment.

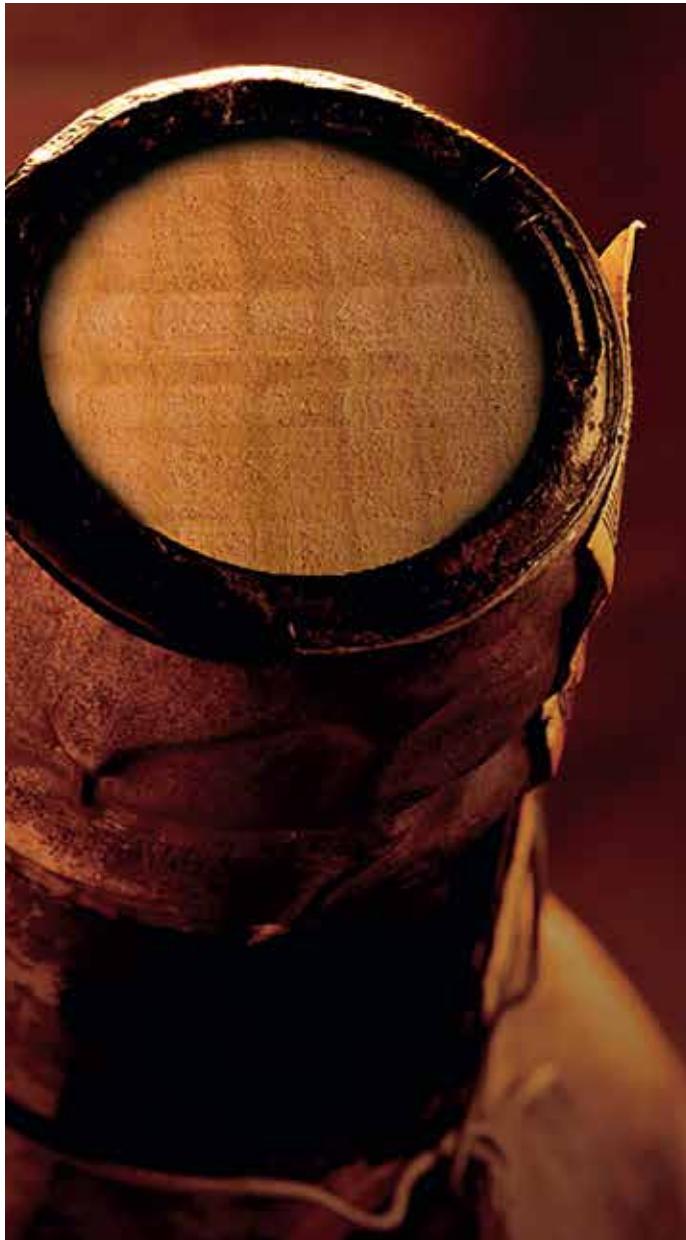
Die bahnbrechende Studie wurde von weltberühmten sensorischen Ernährungsspezialisten und vom Experience Design-Studio Bompas & Parr, in Zusammenarbeit mit dem portugiesischen Korkverband, in Soho, London, im Juli 2017 durchgeführt.

Das Experiment verglich die Wirkung während Weinverkostungen beim Entfernen eines Weinkorkens mit dem Drehen eines Drehverschlusses und testete, wie die Geräusche, Aromen und Empfindungen, die mit dem Öffnen einer Weinflasche assoziiert werden, unser Gehirn aktivieren und unsere Geschmacksnerven beeinflussen.

Es wurden 140 Freiwillige gefragt, eine „Versuchskammer“ zu betreten, die von der Straße über ein riesiges Fenster sichtbar war, und sich auf einem speziell entworfenen Stuhl zu setzen und Kopfhörer aufzusetzen.



Monitore auf dem neuesten Stand der Technik für Hirnaktivitäten wurden verwendet, um zu testen, wie die Sinne der Besucher durch die mit dem Trinken von Wein verbundenen Rituale aktiviert werden.



Vor dem Testen von vier Weinen, identisch serviert, wurden den Teilnehmern die Plopp-Geräusche eines Korkens, wenn er gezogen wird, und das Drehgeräusch eines Drehverschlusses vorgespielt und dann wurden die freiwilligen Tester gebeten, den Wein nach Qualität, Intensität und feierliche Stimmung zu bewerten.

In einer wunderschönen, mit Kork verkleideten Lounge durchgeführt, ermöglichte das Experiment den Teilnehmern feine Weine zu kosten und zu testen, wie unterschiedliche Aromen sich auf den Geschmack des Weines auswirken, sowie personalisierte Korkverschlüsse zu erstellen, die sie mit nach Hause nehmen konnten.

In Vorbereitung für den letzten Test mussten die Teilnehmer ihren Geschmacks-, Geruchs-, Tast- und Hörsinn stimulieren, indem sie an verschiedenen Experimenten teilnahmen: Sie mussten zum Beispiel eine Mischung aus Apfelsäure und Wasser trinken, die Hände in ein Gefäß voller Glaskugel stecken, gleichmäßiges Rauschen mit dem Kopfhörer hören und sich eine Augenmassage unterziehen, wobei vibrierende Pads neben die Augen aufgelegt wurden.

Die Ergebnisse wurden im September veröffentlicht und zeigten eindeutig, dass Weinkorken eine Schlüsselrolle beim sensorischen Erlebnis des Weintrinkens spielen.

Der Vergleich der Ergebnisse aller Weine, die nach dem Ziehen eines Korkens oder nach dem Öffnen eines Drehverschlusses serviert wurden, zeigte, dass die Teilnehmer durchschnittlich die Weine mit Korkverschlüssen so bewertet haben, dass sie 15 % mehr Qualität haben, 20 % für eine Feierlichkeit geeigneter sind und 16 % mehr zu einer feierlichen Stimmung anregen.

Professor Charles Spence kommentierte: „Unsere Sinne sind eng miteinander verknüpft - was wir hören, sehen und fühlen hat eine enorme Wirkung auf das, was wir schmecken. Das Geräusch und das Aussehen eines Korkens, der herausgezogen wird, legt unsere Erwartungen fest, noch bevor wir den Wein mit unseren Lippen berührt haben und diese Erwartungen werden dann in unserem Verkostungserlebnis verankert. Diese Ergebnisse betonen die Bedeutung der Weinverschlüsse und die klare Assoziation zwischen Korken und Qualität in unserem Unterbewusstsein.“

Die Debatte Korken im Vergleich zu Drehverschlüssen besteht in der Weinbranche seit Jahrzehnten unter Experten, Sommeliers und Weinerzeugern aus der ganzen Welt, die sich stark in ihrer Meinung unterscheiden. Dieses Experiment ist der erste empirische Nachweis, dass ein Korkverschluss ein positiveres Trinkerlebnis bietet.

KLASSISCHE ALTE SÜDAFRIKANISCHE WEINE VON AMORIM MIT NEUEN KORKEN VERSEHEN

Die erstaunlichen Eigenschaften des Korken als perfekter Verschluss für Weine werden besonders deutlich, wenn es darauf ankommt, diese über Jahre in Weinkellern zu lagern.

Die künstlichen Verschlüsse werden letztlich alle Weine, die über eine lange Zeit gelagert werden, zerstören, während Kork eine erstaunlich lange Lebensdauer garantieren kann.

Aber alte Weine müssen unter ganz besonderen Bedingungen gelagert werden und die Qualität des Verschlusses muss sorgfältig kontrolliert werden.

In gewissen Fällen braucht ein alter Wein eine lebensrettende Transplantation in Form eines sehr behutsamen Neuverkorkungsvorgangs.

Für diesen Zweck hat Amorim Cork South Africa einen kundenspezifischen Hightech-Dienst entwickelt, der mobile Maschinen zur Neuverkorkung, Korken mit einem Rückverfolgungscode, Validierungsaufkleber, die den Ort und Datum der Neuverkorkung bestätigen, und einen Hologrammaufkleber mit einem einmaligen alphanumerischen Code, der es möglich macht, die Authentizität auf der Website von Amorim nachzuverfolgen, einschließt.

Mitte 2017 wurden einige wenige ausgewählte, in den Kellern von Distell's Tabernacle gelagerte südafrikanische

Amorim lieferte Hightech-Naturkorken, auf denen der Name des Weins, der Jahrgang und das Datum der Neuverkorkung aufgedruckt ist.



Weine einem sensiblen Neuverkorkungsvorgang unterzogen, der von einem von Amorim zusammengestellten Team durchgeführt wurde.

Der Önologe Michael van Deventer, der den umfangreichen und kostbaren Keller von Tabernacle beaufsichtigt, wählte Proben aus zwei Reihen alter Weine aus, die eine Neuverkorkung benötigten: Oude Libertas Cinsaut 1971 und Zonnebloem Cabernet Sauvignon 1966.

Der in Frankreich ansässige Sommelier und Weinerzeuger, Jean Vincent Ridon, - der eine umfangreiche Erfahrung in Neuverkorkung und Rekonditionierung von Weinsammlungen in Frankreich und Südafrika besitzt - hat diese Vorgänge beaufsichtigt.

Für diese Aufgabe hatte er einen schwarzen Koffer dabei, der so aussah, als ob er damit eine Herzoperation durchführen würde.

In einem Reinraum wurde jeder Korken vorsichtig mithilfe von zwei Hochpräzisions-Korkenzieher entfernt; dieser Vorgang dauerte für jede Flasche 20 Minuten.



Die Flaschenhälse wurden dann gereinigt, um mikroskopische Partikel zu entfernen, die sich über ein halbes Jahrhundert angesammelt hatten.

Es wurde eine Schicht Argongas in die Flasche hinzugefügt, um das Oxidieren des Inhaltes zu vermeiden, während der Wein geprüft wurde.

Die Weinprüfer haben bestätigt, dass die Korkverschlüsse ihre Aufgabe gut erfüllt haben - der größte Teil der alten Weine war in einem ausgezeichneten Zustand!

Der Zonnebloem Cabernet 1966 zeigte Kraft und Tiefe und der Oude Libertas 1971 Cinsaut war fruchtig, würzig und frisch.

Nach so einer langen Lagerzeit hatten die meisten Flaschen einen niedrigeren Weinstand, was bedeutete, dass jede Flasche aus einer anderen geöffneten Flasche aufgefüllt werden musste. Es wurde auch eine kleine Menge Schwefel hinzugefügt, um sicherzustellen, dass der Wein frisch bleibt.

Anschließend wurde mithilfe einer kleinen mobilen Korkenmaschine ein brandneuer Korken von Amorim mit einem Rückverfolgungscode in jede Flasche eingesetzt, der den Weinen neues Leben einhauchte und diesen die Möglichkeit bietet, sie zu einem späteren Zeitpunkt erneut zu öffnen und zu genießen.

Es wurde eine kurze Kapsel oben auf der Flasche angebracht, wodurch der neue Korken mit dem Datum und Ort der Neuverkorkung versehen ist. Diese ist für den Weinbesitzer und die eventuellen Käufer sichtbar und vermeidet eine Fälschung.

Jede neuverkorkte Flasche ist ebenfalls mit einem Hologrammaufkleber mit einem einmaligen alphanumerischen Code versehen. Dies stellt sicher, dass egal, wer der Eigentümer der neuverkorkten Flasche ist, er die Authentizität des Neuverkorkungsvorgangs nachverfolgen kann.

Im Oktober, in Zusammenarbeit mit Amorim, wird Kanonkop Estate seinen Kunden in Johannesburg den ersten gewerblichen Neuverkorkungsdienst anbieten und es wird erwartet, dass viele alte Weine ein neues, verlängertes Leben durch die verjüngenden Kräfte eines neuen Korkens erhalten.



INTERNATIONAL FÜHRENDE ÖNOLOGEN UND WEINEXPERTEN BETRACHTEN DEN NATURKORKEN ALS DEN BESTEN VERSCHLUSS

Weinexperten aus aller Welt empfehlen Naturkorken als den bestmöglichen Verschluss für ihre Weine.

In den Vereinigten Staaten, erklärten neulich Winzer aus dem Napa Valley Kaliforniens, warum sie Korken so sehr schätzen.

„Ein Wein ist eine Reise“, erklärt Katie Madigan vom Weingut St. Francis Winery. „Wenn der Wein in eine Flasche abgefüllt wird, bedeutet dies nicht das Ende dieses 12-24 Monate währenden Prozesses. Vielmehr ist dies nur der Beginn.“

Das bedeutet, dass der Wein seine Jugendzeit beendet und in seine wahre Reifung eintritt.

Bei der Betrachtung des Sauerstoffaustausches bei diesem wunderschönen Produkt stellen wir fest, dass er mit einem Naturkorkverschluss sein „bestes Gesicht“ zeigt.“

„Der Korken ist der letzte Gegenstand, der den Wein berührt“ fügt Maggie Kruse von der Jordan Winery hinzu. „Deswegen nehmen wir uns so viel Zeit, Korken zu bewerten und führen immer ein Qualitätskontrollverfahren durch. Wir sind der Meinung, dass der Naturkorken wirklich der beste Verschluss ist und der Wein am Ende des Alterungsprozesses besser schmeckt und somit ist er perfekt für unseren Weinstil.“

Richie Allen von Rombauer Vineyards stimmt zu: „Wenn wir alle großartigen Weine auf der Welt betrachten, altert nichts so wie ein Korken und nichts anderes hat eine so hohe Lebensdauer wie Kork. Die Art und Weise, wie sich der Wein mit einem Korkverschluss entwickelt, ist einzigartig und nachhaltig.“

„Als ein Weinerzeuger lässt Kork mich nachts ruhiger schlafen“, vertraut uns Corey Beck vom Weingut Francis Ford Coppola Winery an. „Einen Korken als Endverschluss für den Rest des Weinlebens zu haben, ist sehr beruhigend. Er ermöglicht dem Wein, sich so weiter zu entwickeln, dass er in fünf Jahren einfach nur köstlich ist.“

„Die Alterungskurve, die wir für Weine erwarten, insbesondere für vollmundige, alte Weine, wurde wirklich durch die Beziehung zwischen Wein und Korken festgelegt“, sagte Tim Bell vom Weingut Dry Creek Vineyard. „Der Korkverschluss legt tatsächlich die Alterungskurve fest, die wir von einem Rotwein und von einigen unseren vollmundigen Weißweinen, wie dem Chardonnay, erwarten ... Der Korken wacht über den Wein im Laufe seines Alterungsprozesses wie ein Hirte. Es ist der Hüter des Weines, aber es ist auch ein Teil des Alterungsprozesses.“

„Ich habe einen Korb voller Korken zu Hause und jeder davon erinnert mich an eine großartige Zeit, die ich mit einer Weinflasche hatte“, sagte Katie Madigan.

„Für mich ist es wirklich der letzte Rest, der vom Wein übrig geblieben ist. Du hast immer den Korken. Und er war wirklich die Hauptzutat für die Entwicklung des Weins.“



Die gleiche Botschaft kommt auch laut und deutlich von einigen der führenden Weinerzeuger in Frankreich.

„Wir verwenden ausschließlich Korkverschlüsse“, erklärt Philippe Guigal, von Domaine E. Guigal. „Wein-Fachleute fragen mich oft, warum wir keine alternativen Verschlüsse verwenden, insbesondere Drehverschlüsse für unsere Weine, die schnell verbraucht werden, wie die Weiß- und Roseweine Côtes-du-Rhône. Meine Antwort lautet, dass der Wein nicht nur eine Technik ist, er ist auch Emotion und hinter dieser Emotion sind die Menschen.“

„Der Korken ist sehr wichtig für uns. Er schützt den Wein. Es ist ein wesentliches Element bei seiner Reifung, für seine Alterung in der Flasche“, Bernard Noblet, von Romanée Conti. „Deswegen sparen wir nicht, wenn es um die Korken geht. Wir kümmern uns in erster Linie um die Qualität und nicht um den Preis.“

„Der Qualitätsstandard eines großartigen Weines hängt hauptsächlich von seinem Alterungspotenzial und der Homogenität jeder Flasche, von der ersten bis zur letzten, ab“ erklärt Carol André von Cheval Blanc St Emilion. „Unsere Weine werden über 10, 20, 40 bis 70 Jahre gelagert und die Garantie dieser beiden Qualitäten liegt beim Verschluss. Wir verwenden Kork, da es ein Rohstoff ist, dem wir vertrauen, es ist für uns ein lebendiges Material. Es ist klar, dass unsere Weine über Jahrzehnte in Kontakt mit den Korkverschlüssen sind und deshalb eine Symbiose mit diesem lebenden Produkt erforderlich ist. Wir wissen, dass es einen Austausch zwischen Wein und Korkverschluss gibt, sodass es absolut erforderlich ist, dass der Korkverschluss perfekt ist, und erneut diesen Austausch ermöglicht, der die Qualität des Weins im Laufe der Zeit verbessert ... Unsere Wahrnehmung des Verschlusses ist, dass er eine Geschichte hat, wie der Wein. Sie beginnt im Korkeichenwald, durchläuft ein technisches Verfahren und endet in der Weinflasche.“

Die gleiche Aussage kommt auch von den Wein-Fachleuten in Australien.

Christian Canute von der Rusden Winery sagt: „Nach einer fünfjährigen Erfahrung mit Aluminiumverschlüssen wurde es deutlich, dass Kork für unsere Weine viel besser ist. Aus einem technischen oder nachhaltigen Standpunkt oder aus einem ehrgeizigen Standpunkt aus Sicht der Verbraucher ist Kork der beste Verbündete des Weins.“



„Einige der asiatischen Märkte und insbesondere China sind felsenfest davon überzeugt, dass der beste Wein in der Welt mit Korken verschlossen wird“, erklärt Louisa Rose, vom Weingut Yalumba Winery. „Wenn unser Wein als der beste Wein in der Welt anerkannt werden soll ... die meisten Weingüter haben jetzt realisiert, dass dies tatsächlich nur mit Korkverschlüssen erreicht werden kann.“

Tony Bish, vom Weingut New Zealand Sacred Hill Winery, stimmt auch zu: „Wir sind wieder dazu zurückgekehrt, Korkverschlüsse bei Qualitätsweinen zu verwenden. In den zehn Jahren, in denen wir Schraubverschlüsse verwendet haben, hat sich die Qualität des verfügbaren Korks extrem verbessert.“

In Spanien wurden kürzlich der Sommelier Josep Roca und die Önologen Peter Sisseck, Josep Buján und Ton Mata interviewt und stimmten gänzlich diesen Aussagen zu.

Der Verkauf von Korkverschlüssen im spanischen Weinsektor ist in den letzten Monaten exponentiell gestiegen, was mit der Zunahme im spanischen Weinsektor zusammenhängt, der ein Wachstum von 5,6% in den ersten Monaten in 2017 verzeichnete.

Portugal und Spanien sind die führenden Korkproduzenten, die für jeweils 49,6 % und 30,5 % der globalen Produktion verantwortlich sind.

Josep Roca, Sommelier des 3-Michelin-Sterne-Restaurants El Celler de Can Roca, in Girona, Katalonien, das zweimal als das beste Restaurant der Welt gewählt wurde, zeigte seine absolute Bewunderung für Kork und hob seine technischen Qualitäten hervor, einschließlich seiner Kompressibilität, Wasserdichtheit und Mikrosauerstoffanreicherung. Er schätzt den Korken auch als „ein magisches Element, als Wächter versteckter Schätze und Hüter des Weines.“ Er fügt hinzu, dass der Korkverschluss der „beste auf dem Markt verfügbare Verschluss ist, ein inhärentes Erbe der mediterranen Kultur und der einzige Verschluss, der in der Lage ist, Landschaft und Leben zu vermitteln.“

Peter Sisseck, Gründer und Önologe des berühmten Weingutes Bodega Dominio de Pingus, verwendet Naturkorkverschlüsse, um seine exklusiven Weine zu verschließen, was von anderen Stellen, wie z. B. von Robert Parker oder dem Institute of Masters of Wine, gelobt wird.

Sisseck verbindet Qualitätswein mit Korkverschlüssen, wobei er dies „den Stolz des Weinkellers und einen wesentlichen Bestandteil des Images, das dem Verbraucher vermittelt wird“ nennt. Als Erzeuger eines der bekanntesten Weine Spaniens, lobt er den natürlichen Ursprung und die Nachhaltigkeit des Korkens und seine Garantie, die richtige Entwicklung des Weines in der Flasche zu gewährleisten: „Der Korkverschluss ist die einzige und beste Lösung für Weine, die über mehrere Jahre altern und er hat zurzeit einfach keinen Konkurrenten.“

Josep Buján arbeitete über 33 Jahre als technischer Leiter in der Firma Freixenet, die schon über 150 Jahre ihre Cava-Schaumweine mit Korkverschlüssen versiegelt und rund eine Million Flaschen pro Tag produziert.



Zusätzlich zu den technischen Vorteilen, sagt Buján, dass der Korkverschluss als ein Naturprodukt „Teil der Geschichte jedes einzelnen Weines und ein unverzichtbarer Begleiter jeder Flasche ist.“

Ton Mata, Önologe und Inhaber der Recaredo Weinkeller, arbeitet nur mit seinen eigenen Weinbergen, um Weine zu erzeugen, die ausschließlich mit Naturkorkverschlüssen altern. Er sagt, dass es drei Hauptfaktoren gibt, die den Korken zu einem besonderen Verschluss machen: sein technischer, umweltfreundlicher und kultureller Wert. „Es wurde wissenschaftlich nachgewiesen, dass für Weine, die über einen längeren Zeitraum reifen, der Korken der beste Verschluss auf dem Markt ist, da er die Oxidation reduziert und für uns ist er ein unersetzlicher Verschluss.“

Er fasst zusammen: „Der Korkverschluss ist der bestmögliche Begleiter für Weine und Cava-Schaumweine, sie bilden die perfekte Symbiose.“

CORTICEIRA AMORIM SPONSERT AUSTRALIENS „YOUNG GUN OF WINE“

Corticeira Amorim ist der neue Sponsor von Young Gun of Wine, ein australischer Weinpreis, der 2007 ins Leben gerufen wurde, um jüngere Winzer zu ermutigen, ihre besten Konzepte zu präsentieren.

Der Young Gun of Wine möchte den Status quo über die Produktion von Weinen herausfordern, die die Authentizität und Integrität fördern, und auch dazu beitragen, Australiens Profil als einer der Haupterzeuger von Premium-Weinen zu festigen.

Jeder Preis sieht aus wie die obere Hälfte einer schrägen goldenen Flasche, deren Hals in einen Gewehrlauf umgewandelt ist.

Der australische Weinhandel erlebt zurzeit ein starkes Wachstum und erschließt neue Märkte, insbesondere China, das in 2016 Australiens größter Export-Weinmarkt wurde, und somit hat Australien die USA mit einem überwältigenden Wachstum von 45 % im Vergleich zum Jahr 2015 überholt.

Ein weiteres Wachstum der Weinexporte nach China wird für 2017 vorhergesagt und dieser neue Trend blieb auch den Weinkellern nicht verborgen, einschließlich den jüngeren Winzern, die um den Preis Young Gun of Wine wetteifern.

Da die chinesischen Verbraucher überwiegend Korkverschlüsse bevorzugen (siehe Leitartikel), wechseln die australischen Weingüter zunehmend zu Naturkorkverschlüssen.

Laut Rory Kent, Gründer der Young Gun of Wine, ist der Preis Young Gun of Wine eine Antwort auf die steigende Kreativität im Weinsektor: „Die Anzahl neuer Winzer steigt von Jahr zu Jahr. Im letzten Jahrzehnt haben wir eine Explosion im Weinsektor bezüglich der Anzahl junger, unabhängiger Winzer und der Sorten und Methoden, die diese anwenden, erlebt.“

Die Liste von Winzern, die um diesen Preis konkurrieren, umfasst 200 Winzer aus ganz Australien.

Die Preisgewinner von 2017 wurden im Juni wie folgt mitgeteilt:

- Riedel Young Gun Of Wine
- Michael Downer, Murdoch Hill
- Ocean Eight Winemaker's Choice
- John Huges, Rieslingfreak
- Wine Australia Best New Act
- Rob Mack, Aphelion Wine Co.
- People's Choice
- Peter Dredge, Meadowbank

KORK DOMINIERT DEN WETTBEWERB GLOBAL ROSÉ MASTERS

In dem kürzlich ausgetragenen Wettbewerb, der von Global Rosé Masters im Namen von The Drinks Business organisiert wurde, waren acht der neun Rosé-Spitzenweine mit Korkverschlüssen versiegelt.

Roséweine werden in der Regel relativ schnell nach der Flaschenabfüllung getrunken, aber die Winzer haben sich trotzdem für den Naturkorken entschieden, da er der beste Verschluss zum Erhalt der Qualität ihrer Weine ist.

Sommelier Sarah Tracey von The Lush Life (www.thelushlife.xyz) erklärte „Ob ein Roséwein dazu auserkoren ist, zu altern oder nicht, Tatsache ist, dass der Winzer nicht weiß, wann die Flasche aufgemacht wird. Nachdem der Wein abgefüllt wurde, hat der Winzer keine Kontrolle mehr über seinen Vertrieb oder wie lange er auf einem Regal in einem Geschäft oder im Keller eines Restaurants lagern wird. Ob absichtlich oder zufällig, ein Rosé kann gelagert werden, und der Naturkorken ist die sicherste Art, den Wein zu schützen. Und da so viele Kunden erwarten, dass ein Qualitätswein ein Naturkorken hat, ist das Erlebnis, den Wein zu entkorken, ein Ritual, auf das viele Weinliebhaber nicht verzichten wollen.“

The Drinks Business Global Rosé Masters hat fast 200 Anmeldungen erhalten, die blind von einem Preisrichtergremium aus hoch erfahrenden Prüfern in Bumpkin, im Londoner South Kensington, am 17. Mai beurteilt wurden. Die Medaillen reichten von Bronze bis Gold, wobei die Master Awards an ganz außergewöhnliche Weine verliehen wurden.



KORKVERSCHLÜSSE WERDEN IM ATELIER WÄLS - DEM GRÖSSTEN BARREL ROOM LATEINAMERIKAS - VERWENDET

Ateliê Wäls, eine große Brauerei mitten in der Natur in Olhos d'Agua, Belo Horizonte, Brasilien, ist der größte Barrel Room in Lateinamerika, der sich der Reifung von Bieren widmet.

Der Raum wurde kürzlich von der in Brasilien ansässigen Designfirma Gustavo Penna Arquiteto & Associados (GPA & A) umgestaltet. Dabei wurden alltägliche Gebrauchsgegenstände der Brauerei verwendet, um den Raum einzurichten, einschließlich Korkverschlüssen, Flaschen, Fässer, Glasblasen, Metall, Holz und Beton.

Der Eingang hat ein wellenartiges Dach und in der Brauerei überdeckt ein großes Vordach den Barbereich, das aus 135.000 hängenden Korkverschlüssen besteht - eine der weltweit größten Installationen aus Korkverschlüssen.

Die harmonisch miteinander verbundenen Innenbereiche umfassen den Verkostungsraum, den Verkaufsraum, den Weinkeller, den Barrel Room und das Büro.

Der Barrel Room schließt hunderte Fässer aus 12 verschiedenen Holzarten ein, von französischer und amerikanischer Eiche bis zum brasilianischen Holz aus Amburana.

Der Weinkeller, im Atelier-Laden, verfügt über ca. 20.000 Flaschen.



NDTECH GEWINNT ZWEI WEITERE BEDEUTENDE INNOVATIONSPREISE

Ndtech - Amorims revolutionäre Screening-Technologie, die individuell jeden Weinverschluss überprüft und die weltweit erste Garantie für Naturkorken ohne nachweisbares TCA bietet* - sammelt weiterhin renommierte Technologiepreise.

Im September gewann NDtech einen neuen Technologie-Preis auf der SIMEI 2017, der für Projekte verliehen wird, die Innovation bei Verfahren und Konzepten betreffen, die zu einer bedeutenden Verbesserung bei der Weinproduktion und Lagerung beitragen.

SIMEI - Internationale Ausstellung für Kellerei- und Flaschenabfüllmaschinen - ist die wichtigste internationale Handelsausstellung für Weintechologie, die dieses Jahr in München stattgefunden hat. Die Handelsmesse, als Teil einer mit Drinktec abgeschlossenen Vereinbarung, findet jedes Jahr abwechselnd einmal in München und dann in Italien statt.

Als Carlos Veloso dos Santos, Geschäftsführer von Amorim Cork Italia, den Preis entgegennahm, sagte er, dass er erwartet, die Produktion von NDtech-Verschlüssen in 2018 zu verdoppeln, und fügte hinzu „Hoffen wir, dass dies der Beginn einer neuen Ära für Naturkorkverschlüsse sein wird ... Diese Anerkennung zeigt, wie Jahre der Investition in Forschung und Entwicklung es möglich machte, etwas Einzigartiges in der Welt zu produzieren.“

Die innovative Technologie NDtech wurde mit einer lobenden Erwähnung im Rahmen der Preisverleihung Product Innovation Award COTEC-ANI 2017, in Portugal, ausgezeichnet.



Diese Auszeichnung wurde beim 14. Nationalen Treffen für Innovation, das im CEIA, in Matosinhos, stattfand, bekanntgegeben; es war ein Treffen, auf dem der Präsident der Portugiesischen Republik, Marcelo Rebelo de Sousa, den Vorsitz hatte und an dem auch der Wirtschaftsminister, Caldeira Cabral, teilgenommen hat.

NDtech ist eine Spitzentechnologie, die die Qualitätskontrolle durch die Gaschromatographie - eine der ausgefeiltesten chemischen Analysen der Welt - revolutioniert hat.

Mit einem hohen Präzisionsgrad ist NDtech in der Lage, jeden einzelnen Naturkorken aufzuspüren, der mehr als 0,5 Nanogramm/Liter (Teile pro Billion) TCA enthält, um ihn automatisch zu entfernen.

In 2016 gewann NDtech zwei weitere führende Innovationspreise - eine Gold-Auszeichnung bei den Vinitech Sifel Innovation Awards (Kategorie Rebe und Wein) und eine Silbermedaille in der Kategorie Abfüll- und Verpackungstechnologie der Innovation Awards auf der alle zwei Jahre stattfindenden Intervitis Interfructa Hortitechnica, eine internationale Technologie-Fachmesse für Wein, Fruchtsaft und Sonderkulturen.

Eine steigende Anzahl der renommiertesten Weinmarken haben NDtech-Naturkorken angenommen, um die Vortrefflichkeit ihrer Weine zu gewährleisten, in dem das Beste aus beiden Welten kombiniert wird: Naturkork mit einer Garantie ohne nachweisbares TCA*.

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



SAKS FIFTH AVENUE HEBT KORKMÖBEL HERVOR

Die Schaufensterauslage des sehr bekannten Trend-Modehauses, Saks Fifth Avenue, in New York, wurde über drei Wochen im Juli mit einer Kollektion aus Korkmöbeln dekoriert, die vom berühmten Design- und Architekturstudio, Eugene Stoltzfus Furniture Design, entworfen wurde.

Amorim Cork Composites USA hat den Kork für diese neue Möbelkollektion geliefert, die erneut die Vorteile des Korks für diesen Zweck darstellt, da Kork flexibel, angenehmen zu berühren und geeignet für fortschrittliche Formtechniken ist.

Die Kollektion besteht aus Tischen, Untergestellen und Bestuhlung, alle mit der gleichen modernen Ästhetik, die die Elemente des soliden portugiesischen Korks und der soliden Stahlrahmen verbinden. Raylin Diaz, Schaufensterdirektor bei Saks Fifth Avenue, sagte, dass die neue Kollektion „eine großartige Ästhetik mit authentischen Materialien bietet.“

Gemäß Eugene Stoltzfus, ESFD-Gründer, „ist die zeitlose Faszination unserer Lissabon-Kollektion die perfekte Ergänzung für die maßgeschneiderte Mode von Sak.“



VIEL LOB ZU EHREN VON AMÉRICO AMORIM

Américo Amorim, die wichtigste treibende Kraft hinter Corticeira Amorim in den letzten Jahrzehnten und eine führende Persönlichkeit in der portugiesischen Unternehmenswelt, ist am 13. Juli 2017, einige Tage vor seinem 83. Geburtstag, verstorben.

Viel Lob ging aus ganz Portugal und aus der ganzen Welt ein, in Erinnerung an diesen großartigen Industriekapitän.

Sein Großvater, António Alves de Amorim, gründete 1870 eine kleine Werkstatt zur Verarbeitung von Kork als Verschluss für Portweinfässer, in Vila Nova da Gaia, neben Largo Sandeman.

Amorim & Irmãos, Lda., wurde am 11. März 1922, einige Monate nach dem Tod seines Großvaters gegründet und in den 1930er-Jahren war das Unternehmen bereits der größte Korkverschluss-Hersteller im Norden Portugals*, mit Handelskontakten in Japan, Deutschland, den USA, Brasilien und England.

1953, im Alter von 19 Jahren und bereits ein Waisenkind nach dem Tod seines Vaters und seiner Mutter, erhielt Amorim 2,5 % von Amorim & Irmãos als Erbe (seine Geschwister erhielten alle den gleichen Anteil).

Sein Onkel, Henrique Amorim, bat ihn, seine Handelsausbildung in Porto abzubrechen und der Unternehmensbergschaft beizutreten.

Mit einer Vorliebe für Geografie und als leidenschaftlicher Reisender besuchte er im Auftrag des Unternehmens unzählige Länder in Europa und Lateinamerika und lernte Französisch und Spanisch.

Während seiner Reisen hat er herausbekommen, wie die Vereinigten Staaten es geschafft haben, dem Kork einem Mehrwert hinzuzufügen, nämlich, indem sie neue Produkte auf dem Markt in Verkehr brachten. 1958 besuchte er Rumänien und dann die Sowjetunion auf seiner ersten Reise in die COMECON-Länder.

Er nahm zur Kenntnis, wie Kork in Deutschland, den USA, Frankreich, Großbritannien und in Japan als Rohstoff importiert wurde und dann zu Dämmprodukten, Wandverkleidungen und Bodenbeläge sowie als Dichtungen für Motoren verarbeitet und in verschiedenen Industriesektoren verwendet wurde.

Er begann zu träumen, eine neue Fabrik zu gründen, in der 70 % des Korkabfalls, der bei Amorim & Irmãos bei der Verarbeitung von Korkverschlüssen entsteht, genutzt und verarbeitet werden würde.

Dies führte zur Gründung von Corticeira Amorim Indústria im Januar 1963. Die neue Fertigungsanlage befand sich in der Quinta de Meladas, in Mozelos. Dies war der Beginn seiner Strategie für die vertikale Integration des Handels.

Kork wurde nicht nur als Rohstoff exportiert, sondern er wurde auch in Portugal verarbeitet. Er wurde auch als Endprodukt exportiert, was höhere Gewinnmargen ermöglichte.

Während dieser Zeit war Américo Amorim nicht nur einer der Hauptgeschäftsführer des Unternehmens, sondern auch eine Art Botschafter von Amorim & Irmãos, der versuchte, neue Verträge auf der ganzen Welt abzuschließen.

Seine diplomatischen Fähigkeiten und Kontakte auf der ganzen Welt halfen dem Unternehmen, in den turbulenten Zeiten 1974 nach der portugiesischen Revolution zu überleben.

1977, mit der Hilfe seines Onkels Henrique, der ein Jahr später verstarb und keine Nachkommen hinterließ, wurden die Geschwister Amorim die einzigen Eigentümer von Corticeira.

Dies führte zu tiefgreifenden Änderungen in der Geschäftsstruktur von Corticeira.

Ipcork wurde 1978 gegründet, ein Unternehmen, das sich mit der Produktion von Korkfußbodenlösungen beschäftigt, einem Bereich, der bis dahin relativ unterentwickelt in Portugal war. Dies war eine sogenannte strategische Investition in einen sich stetig weiterentwickelnden Sektor.

Nachdem Portugal 1986 zur EWG beigetreten war, spielte die globale Perspektive von Américo Amorim bei der internationalen Unternehmensexplansion eine entscheidende Rolle.

1989 gründete die Amorim Gruppe, zusammen mit ISN, Inogi. Dieses Unternehmen war mit einigen wichtigen Großprojekten in Lissabon verbunden, wie die Türme von Lissabon, Nova Campolide oder die Umwandlung des alten Eden Theaters.

Aber das Geschäft mit den Korkverschlüssen war das Kronjuwel im Unternehmensimperium von Américo Amorim und Kork war immer die symbolische und emotionale Wiege eines globalen Konglomerats.

Während der 90er-Jahre konsolidierte das Unternehmen seine internationalen Geschäfte und 2001 wurde der Neffe von Américo, Antonio Rios de Amorim, zum Vorsitzenden von Corticeira Amorim ernannt.

Das Unternehmen ist in fünf Geschäftsbereiche organisiert (Rohstoffe, Korkverschlüsse, Verkleidungen und Beläge, Agglomerate Composites und Dämmstoffe) und ist auf fünf Kontinenten vertreten.

Die Muttergesellschaft hat 75 Unternehmen, 28 davon sind Industrieanlagen und ihre Produkte werden in mehr als 100 Ländern verkauft. Jenseits der Korkbranche entwickelt es auch seine Geschäftaktivitäten in den Bereichen Forstwirtschaft, Energie und Finanzen, Immobilien und Luxusgüter.

Es hat auch zahlreiche Geschäftsinteressen außerhalb Portugals, einschließlich in Mosambik, wo es Mehrheits-

gesellschafter der Banco Único ist und in Brasilien, wo es Großaktionär der Banco Luso-Brasileiro ist.

Neben seiner Aktivität in der Korkbranche war Américo Amorim eine Schlüsselfigur in anderen Kernwirtschaftssektoren.

1991 nahm er am Konsortium teil, das den Telekommunikationsbetreiber einführt. Telecel (das in 2001 in Vodafone umbenannt wurde), gemeinsam mit der Banco Espírito Santo, und weiteren Anteilen, die Telepri und Air Touch gehörten. 1996 verkaufte er seine Anteile am Geschäft für 100 Millionen Euro, wobei er ursprünglich seine Aktienanteile für 15 Millionen erworben hatte.

2005 erwarb Amorim Energia, zusammen mit anderen Partnern, ein Drittel des Aktienkapitals von Portugals führendem Energieunternehmen GalpEnergia. Américo Amorim war Vorstandsvorsitzender bei Galp Energia bis Oktober 2016, als er aus persönlichen Gründen sein Amt niedergelegt.

Zu Ehren seines Vermächtnisses heben führende Persönlichkeiten aus der portugiesischen Politik und Geschäftswelt seinen Beitrag zur portugiesischen Wirtschaft und Gesellschaft hervor.

Marcelo Rebelo de Sousa, Staatspräsident Portugals: „Ein Unternehmer mit einem unternehmerischen, entschlossenen, beharrlichen und oft visionären Geist, (...) er hat verschiedene Sektoren des wirtschaftlichen Lebens entscheidend geprägt, einschließlich der Korkindustrie und seine Karriere gipfelte mit einer entscheidenden Position in der Ölindustrie.“

Auch bestimmte Feststellungen von Américo Amorim werden in liebevoller Erinnerung bleiben: „Oft ist es notwendig, Mut aufzubringen, um den Lauf der Geschichte zu ändern.“





red truck®

AMERICA'S FIRST WINE



USING THE

helix CLOSURE



A New “Twist-Off” on a California Red Wine

Nature

Both cork and glass are two of the most sustainable premium packaging materials on the planet, and are ideal for wine preservation.

Design

The development of Helix is the result of a four year collaboration between Amorim and O-I, companies with extensive design and innovation expertise.

Convenience

For the very first time, consumers can enjoy the ritual of uncorking the bottle, including the associated “pop,” without the need for a corkscrew.

MARKETED BY BRONCO WINE CO. | WWW.BRONCOWINE.COM | 855.874.2394 | ©2017 RED TRUCK WINERY, SONOMA, 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