

#41 ABRIL '19

BARK TO BOTTLE

EXCELLENCE IS IN OUR NATURE



- 4 La importancia del corcho
- 6 The Great American Wine Company, de Bronco, elige Helix
- 11 El corcho es el centro de atención en ARCO Madrid

LA CUMBRE DE OPORTO DE 2019 DESTACÓ LAS CREDENCIALES DE SOSTENIBILIDAD DEL CORCHO

EL EXVICEPRESIDENTE NORTEAMERICANO AL GORE ASISTIÓ A LA EDICIÓN DE 2019 DE LA CUMBRE DEL LIDERAZGO CONTRA EL CAMBIO CLIMÁTICO, CELEBRADA EN OPORTO

PORTUGAL

La Conferencia del Liderazgo contra el Cambio Climático – Soluciones para el Sector Vinícola destacó las credenciales de sostenibilidad del corcho

Cientos de expertos del sector vinícola se dieron cita en la edición de 2019 de la Conferencia del Liderazgo contra el Cambio Climático: Soluciones para el sector vinícola, en cuya jornada de clausura se celebró la II Cumbre de Oporto, que contó con la presencia del ex vicepresidente de los Estados Unidos y premio Nobel Al Gore en calidad de orador principal.

Gore hizo hincapié en la necesidad de actuar ante la «emergencia global» que supone el cambio climático, y afirmó que, viendo las noticias sobre los grandes incendios que sufren las regiones vinícolas, como Portugal y California, sintió que se trataba de algo «salido del libro de las Revelaciones».

El cambio climático es uno de los grandes problemas al que han de hacer frente los productores de vino, y una grave preocupación para los consumidores de este producto.

En este evento celebrado entre los días 5 y el 7 de marzo en Oporto, los expertos debatieron sobre el papel del sector vinícola en la conservación de los recursos del planeta, entre los que se encuentran el agua, el suelo, los bosques, la biodiversidad y los océanos.

El evento estuvo organizado por The Fladgate Partnership, propietaria de las bodegas Taylor's y Croft Port, y contó con el patrocinio de Corticeira Amorim, entre otros.

Entre los expertos presentes se encontraban Margareth Henriquez, de Krug; Katie Jackson, de Jackson Family Wines; Miguel Torres, de Bodegas Torres; Gilles Descôtes, de Bollinger, y el climatólogo especializado en vino Greg Jones.

Durante las sesiones, se mencionaron las numerosas estrategias implementadas por bodegas y viñedos para mejorar la sostenibilidad y combatir el cambio climático, como las tecnologías que permiten ahorrar agua, las iniciativas en favor de la energía renovable, los programas centrados en la biodiversidad, y el caso de UC Davis, la primera bodega autosostenible de California.





.....

EL CAMBIO CLIMÁTICO ES UNO DE
LOS GRANDES PROBLEMAS AL QUE
HAN DE HACER FRENTE LOS
PRODUCTORES DE VINO, Y UNA
GRAVE PREOCUPACIÓN PARA LOS
CONSUMIDORES DE ESTE PRODUCTO

La

importancia del corcho

Durante la Cumbre de Oporto de 2019 se subrayó la importancia de un envasado respetuoso con el medio ambiente para el vino y, más concretamente, se destacaron las ventajas de las botellas de vidrio frente a los envases de plástico, y de los taponos de corcho frente a los cierres artificiales.

Existen muy buenas razones por las que el vidrio, el corcho y el vino han sido los mejores aliados durante siglos, pero las cuestiones relacionadas con el cambio climático y la sostenibilidad han vuelto a poner de relieve su importancia.

António Amorim, director general de Corticeira Amorim, explicó en su intervención por qué los taponos de corcho desempeñan un papel fundamental en la sostenibilidad general del sector vinícola.

Subrayó las credenciales de sostenibilidad del sector del corcho, su crucial aportación medioambiental y su estrecha vinculación con el mundo del vino, ya que los taponos de corcho todavía generan más del 70 % del valor añadido de este sector.

También reveló que Corticeira Amorim va a dirigir en los próximos diez años la plantación de unas 60 000 hectáreas de alcornoques, una iniciativa de vital importancia por la capacidad de retención de CO₂ de estos árboles: solo en Portugal, se calcula retienen 14 millones de toneladas al año.

Los 2,2 millones de hectáreas de alcornoques que existen en el oeste de Europa son claves para la biodiversidad, ya que albergan una importante reserva de especies animales y vegetales, y ayudan a mitigar el abandono humano de las zonas rurales.

La intervención de Kim Carstensen, director general de FSC International, giró en torno al etiquetado y el envasado, y en ella explicó por qué los materiales con el certificado de FSC pueden reducir las emisiones de carbono y aportar considerables beneficios sociales y medioambientales.

Señaló las ventajas concretas de los taponos de corcho y las medidas adoptadas por FSC para mitigar la deforestación y la degradación de los bosques, y se detuvo en la contribución de estos ecosistemas al desarrollo sostenible.

Amorim fue el primer productor de corcho en obtener el certificado FSC para su cadena de custodia en 2010, y fue la primera empresa del mundo en obtener este certificado para el envasado en el sector vinícola.

AMORIM FUE EL
PRIMER PRODUCTOR
DE CORCHO EN
OBTENER EL
CERTIFICADO FSC®



El Protocolo de Oporto

La Conferencia fue una reunión de seguimiento de la I Cumbre de Oporto que se celebró en junio de 2018 y contó con la presencia del expresidente de los Estados Unidos Barack Obama.

El Protocolo de Oporto se presentó durante la Cumbre de Oporto de 2018, y su declaración de principios pretende fomentar la sostenibilidad.

Ya suma más de 130 miembros, entre los que se encuentra Corticeira Amorim, socio fundador y una de sus cuatro empresas mentoras.

Entre las demás firmantes se encuentran importantes empresas del sector del vino y del corcho como Marks & Spencer, empresas farmacéuticas como Bial, fabricantes de automóviles como Toyota, instituciones académicas como la Universidad Católica Portuguesa y la Universidad de Oporto, y organismos como el Ayuntamiento de Oporto y Turismo de Portugal.

La base de datos del Protocolo de Oporto incluye casos de estudio como el proyecto Greencork para la gestión y el reciclaje de desechos de corcho, una iniciativa conjunta de Amorim y la organización medioambiental Quercus.

En calidad de empresa mentora del Protocolo de Oporto, Amorim se ha comprometido a fomentar sus principios de sostenibilidad dentro de su esfera de influencia y en su cadena de valor, a animar a sus proveedores a defender tales principios y a trabajar para atraer a nuevos miembros.

Porque el cambio climático y la sostenibilidad son asuntos prioritarios en su agenda.

ESTADOS UNIDOS

THE GREAT AMERICAN WINE COMPANY, DE BRONCO, ELIGE HELIX

The Great American Wine Company (GAWC), de Bronco Wine Company, ha adoptado el sistema innovador Helix™ de botellas y tapones desarrollado por Amorim y O-I.

Los datos del mercado confirman las preferencias del consumidor por los tapones de corcho natural, gracias a su excelente capacidad de cierre y sus incomparables credenciales de sostenibilidad.

Pero los consumidores también valoran su posibilidad de reutilización y su facilidad de uso. Y aquí es donde el sistema Helix™ brilla con luz propia, ya que ofrece todas las ventajas del corcho —incluido su característico sonido al extraerlo— pero sin necesidad de utilizar un sacacorchos.

«El concepto Helix de embotellado es brillante, y su éxito con The Great American Wine Company debería convertirse en el modelo a seguir en cada una de nuestras empresas», señala Fred Franzia, director general y fundador de Bronco Wine Company.

«Conocer y comprender la importancia de la tradición es lo que da sentido a esta combinación», añade. «Helix está hecho de corcho natural y sostenible, es el tapón más innovador del siglo XXI. Mejora la comodidad de los tapones de corcho porque basta girarlo para extraerlo, y se puede volver a utilizar. Pero, al mismo tiempo, conserva uno los elementos distintivos del vino, como es el típico sonido que se produce al descorchar una botella».

Bronco Wine Company, una empresa familiar fundada en 1973 por Fred T., Joseph S. y John Franzia, es la quinta mayor bodega de Estados Unidos, y posee el mayor viñedo del país. Sus numerosas marcas se comercializan en más de noventa países de todo el mundo.

En 2016, Bronco Wine Company adoptó el sistema Helix™ para sus vinos Red Truck®, y ahora extiende el uso de esta solución a The Great American Wine Company.

Helix está consolidando su presencia en el mercado internacional del vino. Recientes ejemplos de ello son los vinos comercializados por Berry Bros. & Rudd, el más antiguo vinatero del Reino Unido, y por la cadena minorista británica Co-op.

Helix refuerza el interés de los consumidores por los vinos con tapón de corcho, en parte debido al agradable sonido que produce, mucho más atractivo que el clic metálico de los tapones de rosca, tal como confirma el estudio de mercado realizado en 2017 por la Universidad de Oxford.

Pedro Fernandes, director general de Amorim Cork América, comenta: «Estamos encantados de poder colaborar con Bronco y O-I para llevar al mercado americano el innovador sistema Helix, la única solución de embotellado de vinos premium que aporta comodidad y sostenibilidad».

Santiago Castrillon, director general de O-I para la unidad comercial de vinos y espirituosos de América del Norte, se hace eco de este sentimiento: «El espíritu de The Great American Wine Company encaja a la perfección con la innovación de Helix, la belleza y pureza del embotellado en vidrio. Estamos muy orgullosos de colaborar con Bronco y Amorim en esta excelente aventura».

Considerada una de las grandes innovaciones del siglo XXI para el embotellado de vino, Helix ya se encuentra disponible en cuatro continentes, y suman más de dos docenas las marcas que utilizan este pionero producto en el Reino Unido, Estados Unidos, Sudáfrica, Francia, Italia, Austria, Portugal y España.



ESTADOS UNIDOS

LOS VINOS CON TAPÓN DE CORCHO REPRESENTAN UN 65 % DE LA CUOTA DE MERCADO DE LOS VINOS PREMIUM EN ESTADOS UNIDOS

LOS VINOS CON TAPÓN DE CORCHO SE VENDEN CUATRO DOLARES MÁS CAROS

Los últimos datos de Nielsen Scanning Statistics confirman un rápido aumento de las ventas y el claro dominio de las marcas que utilizan tapones de corcho, las cuales se venden cuatro dólares más caras.

Nielsen lleva desde 2010 recopilado información sobre las cien principales marcas en Estados Unidos. En este periodo de tiempo, las ventas de vinos con tapón de corcho han experimentado un 65 % de aumento, frente al 20 % de caída sufrida por otro tipo de tapones. La cuota de mercado de los vinos premium con tapón de corcho ha aumentado un 37 %, lo cual contrasta con el 33 % de descenso de los vinos que utilizan tapones artificiales.

Los vinos con tapón de corcho representan ya el 65,9 % de las ventas, y el 64,7 % del volumen de ventas de las 100 principales marcas. Y se prevé que estas cifras sigan aumentando a corto plazo.

Los vinos con tapón de corcho se venden cuatro dólares más caros que los vinos con tapones artificiales debido en gran parte a la percepción que los consumidores tienen del corcho como distintivo de la calidad del vino, de sus mejores propiedades de sellado y de sus credenciales de sostenibilidad.



© APCOR

Ventas por tipo de tapón

| 4 semanas | 26/1/2019 | 6/2/2010 | Incremento | % |
|-------------------|-----------|-----------|------------|-------|
| Tapones de corcho | 960 391 | 581 655 | 378 736 | 65 % |
| Alternativos | 522 855 | 651 509 | -128 654 | -20 % |
| Total Top 100 | 1 483 246 | 1 233 164 | 250 082 | 20 % |

| 4 semanas | 26/1/2019 | 6/2/2010 | Incremento | % |
|-------------------|-----------|----------|------------|-------|
| Tapones de corcho | 64,7 % | 47,2 % | 17,6 % | 37 % |
| Alternativos | 35,3 % | 52,8 % | -17,6 % | -33 % |

| Comparación de precios | Corcho | Alternativas | Diferencia | % |
|------------------------|----------|--------------|------------|------|
| Precio medio | 14,32 \$ | 10,35 \$ | 3,97 \$ | 38 % |

Fuente: Nielsen Scanning Statistics

CORTICEIRA AMORIM RECIBE EL PREMIO A LA MEJOR EMPRESA EN I+D DE 2018 DE LA REVISTA DE VINHOS

Corticeira Amorim se hizo con el premio de I+D en los «óscar» portugueses de la alimentación y el vino concedidos por Revista de Vinhos a los mejores de 2018 en una gala que se celebró el 1 de febrero en el Centro de Congresos Alfândega do Porto, y a la que acudieron más de novecientos invitados.

Esta vigésima segunda edición contaba con cien nominados en veinticuatro categorías.

Según los organizadores, estos galardones reflejan «la total dedicación, la constante búsqueda de la perfección, la originalidad, la capacidad de liderazgo, la experiencia y el reconocimiento del sector, y rinden tributo a las personalidades, empresas y productos más destacados del mundo del vino, la gastronomía y el turismo a lo largo de 2018».

Otros premiados fueron Paul Symington, de Symington Family Estates, por toda su carrera, y João Roquette, de Esporão, como personalidad del año. El premio al enoturismo recayó en la Enoteca 17•56, de la Real Companhia Velha.

Corticeira Amorim realizó una contribución sin precedentes a la investigación, el desarrollo y la innovación en todas sus unidades comerciales, muy por delante de cualquier otra empresa del sector del corcho.

La compañía invierte 7,5 millones de euros al año en I+D+i, y realiza grandes inversiones en proyectos autónomos con tecnología de vanguardia y exclusivos sistemas de producción.

Las inversiones en I+D+i del Grupo han permitido apuntalar su liderazgo en el sector, por lo que Corticeira Amorim puede brindar ahora soluciones pioneras para las empresas más exigentes gracias a una materia prima 100 % sostenible.

En su unidad comercial de tapones de corcho, el departamento de I+D+i se ha volcado en la innovación del producto, en mejorar la calidad de los tapones y en profundizar en sus conocimientos sobre la interacción del corcho y el vino.

Entre sus más recientes proyectos se encuentra el sistema Helix[®], que permite abrir la botella con solo girar el tapón, y la revolucionaria tecnología de control de calidad NDtech, capaz de garantizar el primer tapón de corcho natural del mundo con TCA no detectable*.

Los trabajos de investigación de Amorim han permitido mejorar nuestra comprensión de por qué el vino envejece mejor cuando las botellas están provistas de un tapón de corcho —debido al oxígeno y a los compuestos fenólicos que contiene este material—, y han llevado a la empresa a consolidar progresivamente los excelentes resultados de sus tapones.

Todos estos factores han desembocado en la decisión de la Revista de Vinhos de galardonar a Corticeira Amorim con el Premio a la Mejor I+D de 2018.

*TCA liberado a 0 por debajo del límite de cuantificación de 0,5 ng/l. Análisis realizado de acuerdo con la normativa ISO 20752.



INTERNACIONAL

AMORIM TOP SERIES ANUNCIA INNOVADORES TAPONES DE CORCHO ENCAPSULADOS

Amorim Top Series, uno de los grandes proveedores mundiales de tapones de corcho encapsulados para bebidas espirituosas, ha anunciado recientemente nuevos tapones, y ha puesto en marcha una web (amorimtopseries.com) en la que se brindan tentadoras experiencias sensoriales.

Esta nueva web incluye una sección llamada Inspiration Box en la que los clientes pueden «diseñar» su producto en pocos pasos y recibir un presupuesto al instante.

Los atrevidos diseños de los nuevos tapones responden a las tendencias de un mercado en constante evolución, y a su inclinación por los productos premium.

La parte superior del modelo Spice Box es una elegante cajita transparente con tapa giratoria que se puede utilizar para guardar las plantas y especias con las que elaborar aromáticos y sabrosos cócteles, una tendencia de moda sobre todo entre los millennials.

La serie M.A.C. —Multi-Assembled Caps, o tapones multiensamblados— es un sistema de tapones premium y prestige que permite que los clientes puedan personalizarlos.

Esta solución brinda a los clientes la posibilidad de decidir la totalidad del diseño del tapón.

Talisman es un tapón encapsulado que cuenta con un medallón en su parte superior que se puede personalizar con la marca del cliente y diferentes colores y materiales. Estos medallones metálicos pueden tener un acabado dorado o plateado. También se pueden crear medallones de madera, e incluso utilizar una impresora láser para darles un aspecto de cuero o hueso.

Fluid es un tapón encapsulado cuyo acabado, textura y color dependen de una resina especialmente diseñada que puede imitar el aspecto de la piedra o la madera.

Los tapones de origen 100 % natural responden a las exigencias de unos consumidores finales cada vez más preocupados por el medio ambiente. No solo están hechos de corcho natural, sino que además incluyen una parte superior hecha de polímeros orgánicos renovables y/o biodegradables.

Estas recientes innovaciones complementan a los productos Top Series ya existentes, como los tapones Whitetop® para aguardientes, la revolucionaria tecnología Freedecor para tapones encapsulados, y la gama de tapones Pink presentada en 2018.

Mantenerse un paso por delante de las tendencias del mercado es la clave de la estrategia de Amorim Top Series, ya que hace posible que sus clientes puedan destacar entre la competencia.



ESPAÑA

EL
CORCHO
ES EL
CENTRO
DE
ATENCIÓN
EN
ARCO
MADRID

El corcho fue el centro de atención de la zona VIP en la edición de 2019 de ARCO Madrid, una de las ferias internacionales de arte más importantes del mundo.

El artista español Lázaro Rosa Violán fue el responsable del concepto creativo de un proyecto en el que participaron Corticeira Amorim y la prestigiosa revista AD.

Amorim proporcionó paredes y suelos Wicanders de diferentes colores, además de telas y paneles de corcho, y asesoramiento técnico.

En los 1 200 metros cuadrados de la zona VIP, artistas, galeristas, coleccionistas e invitados especiales podían reunirse, hacer nuevos contactos y charlar.

Esta zona también incluía un restaurante Vilaplana bajo la supervisión del chef peruano Rafael Osterling.



ESTADOS UNIDOS

DESCUBIERTO EN EL LIBERTY HALL MUSEUM DE NUEVA JERSEY UN VINO DE MADEIRA DE 220 AÑOS CON TAPÓN DE CORCHO

EL 7 DE DICIEMBRE SE VENDIÓ EN EL CHRISTIE'S DE NUEVA YORK UNA SELECCIÓN DE UNA DE LAS MAYORES COLECCIONES DE ESTADOS UNIDOS DE VINO DE MADEIRA

El descubrimiento de tres cajas de vino de Madeira de 1796 y unas 40 damajuanas de 1820 —las cuales fueron vendidas el pasado 7 de diciembre en el Christie's de Nueva York— constituye una prueba más de la increíble capacidad de sellado del corcho.

El vino de Madeira era uno de los favoritos de los Padres Fundadores, como James Madison y Thomas Jefferson.

Estos vinos habían permanecido ocultos tras una doble pared construida en el sótano del Liberty Hall Museum, en la Universidad de Kean, Nueva Jersey, muy probablemente, durante la vigencia de la ley seca. Y se encontraron durante las labores de restauración llevadas a cabo en 2015.

El contenido se había conservado gracias a las increíbles propiedades del corcho.

En la subasta del pasado 7 de diciembre, en la que también había una colección de whiskeys anteriores a la ley seca, se presentó una selección de damajuanas a las que se les había sustituido el corcho en octubre de 2018 gracias a la colaboración de APCOR, la Asociación Portuguesa del Corcho, y que habían sido catalogadas por Francisco Albuquerque, enólogo de Blandy's Madeira Wine Company, S.A., y Edwin Vos, director de Vinos de Christie's.

El lote incluía un Lenox Madeira importado por el difunto Robert Lenox vía Filadelfia en 1796, embotellado en el verano de 1798 y vuelto a embotellar en junio de 1888, con un valor aproximado de entre seis y ocho mil dólares la botella, y un Madeira 1846 Old Sercial en damajuana al que se le había cambiado el corcho en 1871 y en octubre de 2018, con un valor aproximado de entre treinta y cinco y cincuenta y cinco mil dólares la damajuana de diecinueve litros.

Una buena parte de estos madeiras todavía están etiquetados a mano, y se mencionan en miles de documentos del Liberty Hall que datan de hace más de doscientos años.

Edwin Vos, director de Vinos de Christie's en Europa, comenta: «El proceso de descubrir, descorchar, catar y catalogar estos vinos centenarios ha sido una experiencia irrepetible para nuestro equipo de especialistas, y constituye una oportunidad única para los coleccionistas».



Francisco Albuquerque, enólogo de Blandy's Madeira Wine Company, S.A., hace hincapié en la longevidad y calidad del vino de Madeira gracias a los tapones de corcho: «Estos vinos tienen unos doscientos años y todavía conservan los matices y notas que se encuentran en un madeira envejecido. Esta subasta brinda una extraordinaria oportunidad no solo de poseer un trozo de historia, sino también de poder saborearlo».

João Rui Ferreira, presidente de la Asociación Portuguesa del Corcho, añade: «La relación entre el vino y el corcho es una de las más largas y antiguas de la historia, y esta colección de madeiras que datan de los siglos XVIII y XIX es un buen ejemplo de ello. Ningún otro material puede conservar el vino durante más de doscientos años de modo que todavía sea posible disfrutarlo en la actualidad».

INTERNACIONAL

EL ANUARIO DE APCOR 2018/19 DESTACA EL CONSTANTE CRECIMIENTO DE LAS EXPORTACIONES DE TAPONES DE CORCHO

LOS TAPONES DE CORCHO NATURAL PRESENTAN LAS MEJORES TASAS DE CRECIMIENTO

La Asociación Portuguesa del Corcho (APCOR) acaba de publicar su anuario 2018/19 con información sobre el sector.

En este documento destaca el creciente volumen de negocios del sector gracias principalmente a los tapones de corcho, entre los cuales los tapones de corcho natural alcanzan una tasa de crecimiento anual compuesto (TCAC) del 7,5 % desde 2012.

Pero el anuario también subraya las incomparables credenciales de sostenibilidad del corcho, el valor ecológico de los alcornoques y los rigurosos controles medioambientales a los que se somete la totalidad de la cadena de valor del corcho.

El sector del corcho es uno de los de mayor proyección internacional de Portugal, ya que exporta más del 90 % de su producción. De hecho, en 2018 superó la cifra histórica de los mil millones de euros en exportaciones.

Para consolidar aún más este crecimiento, APCOR prevé la necesidad de «más y mejor corcho, mejores alcornoques, nuevas técnicas de gestión y un mayor interés por encontrar nuevas ubicaciones para la explotación de alcornoques».

El sector del corcho constituye un ejemplo paradigmático de la interconexión entre la economía circular y la bioeconomía, dos de los elementos clave de la Estrategia Industrial 2030 de la Comisión Europea.

Estos son algunos de los datos estadísticos más importantes recogidos en el anuario:

- Portugal exporta el 62,4 % de todo el corcho del mundo, seguido por España con un 18,5 % (datos de 2017).
- Las exportaciones mundiales de corcho aumentaron un 5,3 % en 2017, y las exportaciones de Portugal aumentaron un 7,1 %.
- El volumen de la producción de corcho en Portugal aumenta desde 2006.
- Portugal cuenta con el 34 % de los alcornoques de todo el mundo (736 000 hectáreas), y produce el 49,6 % del corcho a nivel global.
- El 84 % de los alcornoques portugueses se encuentran en el Alentejo, al sur del país.
- El 75 % de las empresas de este sector se encuentran en el municipio de Santa Maria de Feira, en Aveiro, al norte del país.

El anuario también señala la importancia del sector vinícola, ya que es el responsable del 72 % de la producción de corcho (un 43,45 % de tapones de corcho natural y un 28,61 % de otros tipos de tapones de corcho), seguido por el sector de la construcción, con un 25 %.

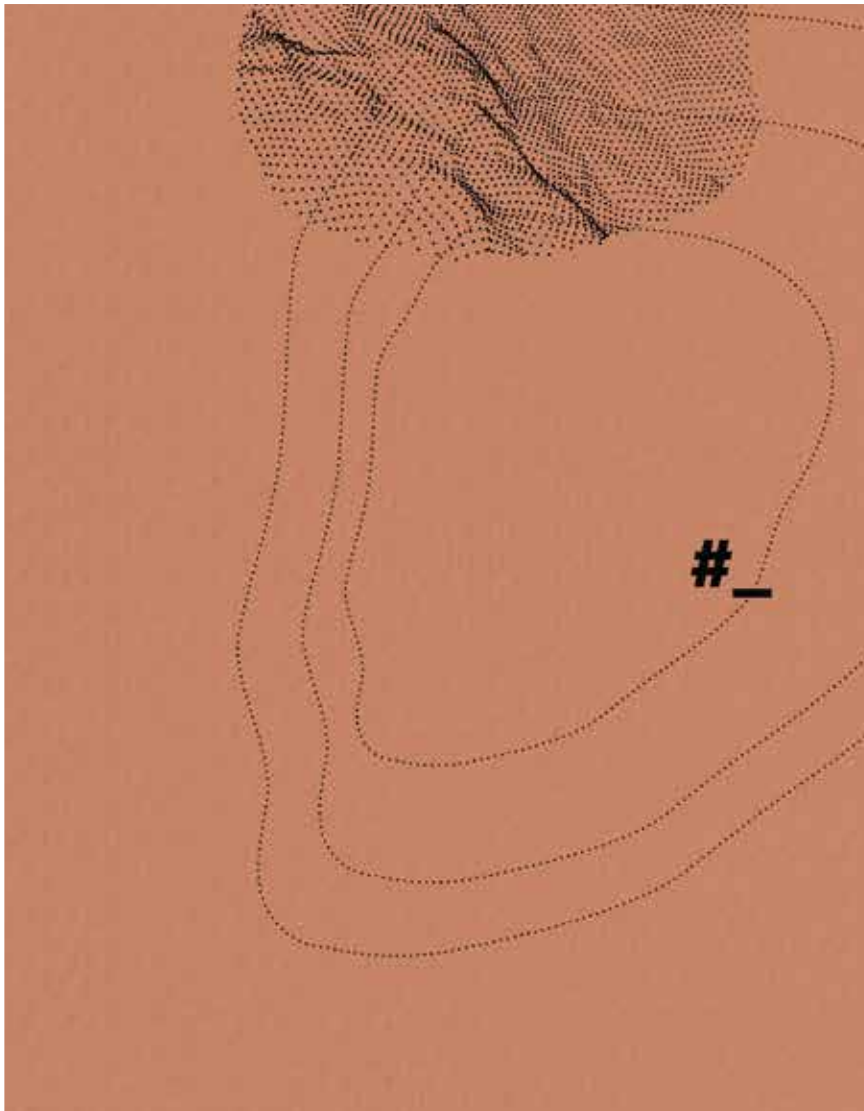
El valor de las exportaciones portuguesas de corcho aumentó un 41 % desde 2009, alcanzando los 698,3 millones de euros en 2009 y los 986,3 millones de euros en 2017.

El aumento de la demanda global de tapones de corcho ha sido el principal motivo de este crecimiento.

El valor de las exportaciones portuguesas de corcho aumentó un 25 % entre 2012 y 2017, desde los 568,3 hasta los 710,7 millones de euros, lo que equivale a una TCAC del 4,6 %.

El crecimiento más acusado es el de los tapones de corcho, que aumentó un 43 % entre 2012 y 2017, desde los 298,7 hasta los 428,6 millones de euros, lo que equivale a una TCAC del 7,5 %.

Otros segmentos del sector del corcho han experimentado un crecimiento más moderado en sus exportaciones.



En 2018, las exportaciones portuguesas de corcho siguieron en plena forma gracias a un 6,5 % de crecimiento del valor y un 3 % de crecimiento de la cantidad en la primera mitad del año.

El corcho es el protagonista de las exportaciones portuguesas a países productores de vino, ya que representa el 20,5 % de las ventas a Argentina, el 20 % a Chile, el 14,4 % a Australia, el 6,7 % a México y el 5,9 % a Estados Unidos.

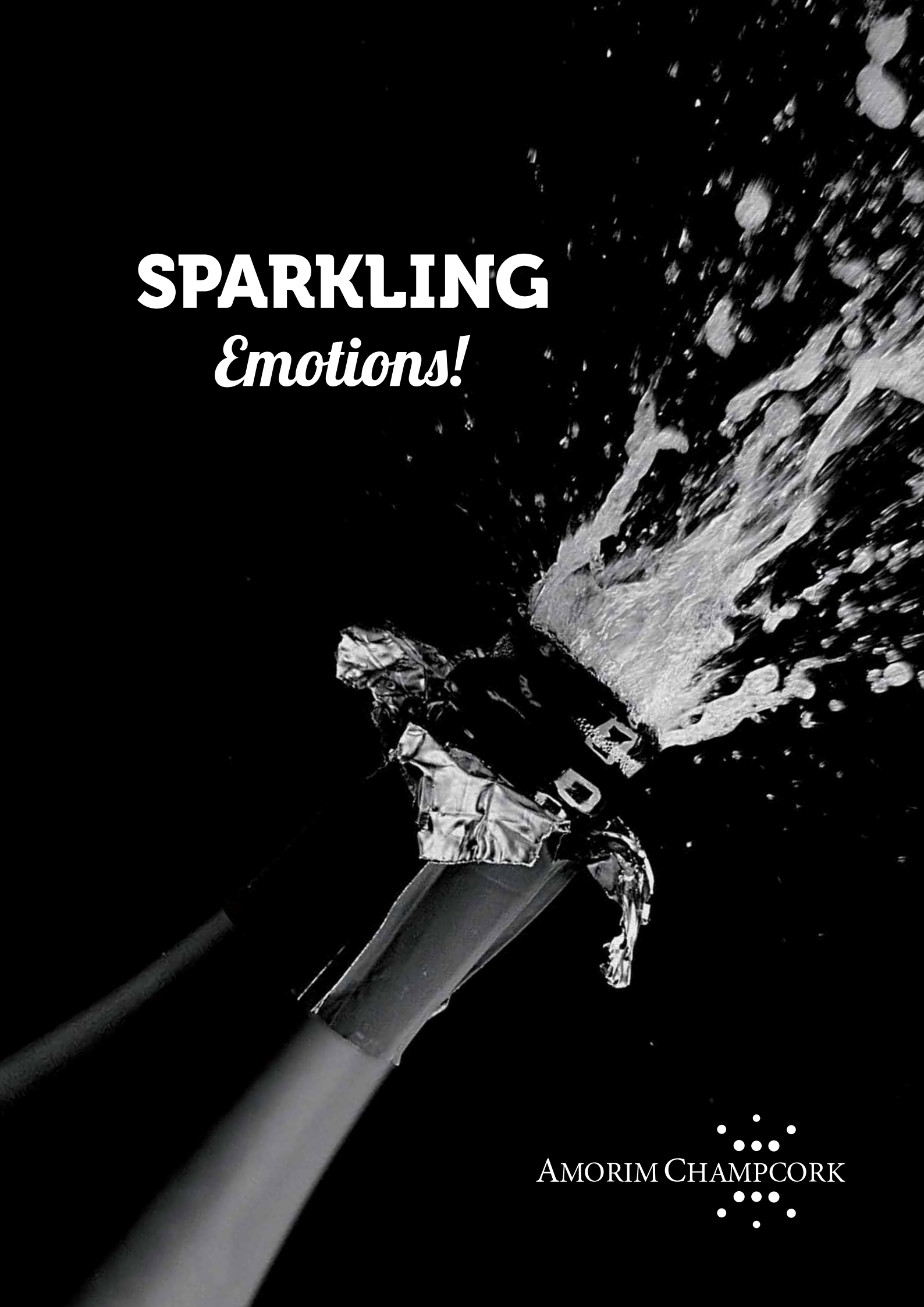
Los mercados más importantes para las exportaciones portuguesas de corcho son los países productores de vino: Francia, con un 18,9 % del total de las exportaciones y un valor de 186,3 millones de euros; Estados Unidos, con un 17,1 % y 168,7 millones; España, con un 13,2 % y 130,5 millones; Italia, con un 10 % y 99,1 millones; y Alemania, con un 7,4 % y 73,3 millones.

Los principales importadores de tapones de corcho natural son Francia, con 107,7 millones de euros, y Estados Unidos, con 92,3 millones. Francia también aparece en los primeros puestos del consumo de tapones para vinos espumosos, con 32,6 millones de euros, seguida de Italia con 31,8 millones.

Las previsiones de crecimiento de los tapones de corcho siguen siendo halagüeñas debido al aumento de las ventas mundiales de vino, sobre todo en los mercados en rápido crecimiento, como China y Estados Unidos.

SPARKLING

Emotions!



AMORIM CHAMPCORK