

#42 DEZEMBER '19

BARK TO BOTTLE

EXCELLENCE IS IN OUR NATURE



AMORIM

- 4 NDtech gewinnt den Innovative Product Award 2019
- 8 Neutrocork: Amorim ist der weltweit führende Lieferant für Mikrogranulatkorken
- 10 Jasper Morrison Shop veranstaltet die Ausstellung „Korkverschlüsse und Weinflaschen“

SPARKLING NDTECH

DAS WELTWEIT FORTSCHRITTLICHSTE
QUALITÄTSKONTROLLSYSTEM FÜR
SETKORKEN

PRICKELNDE LEISTUNG

Sparkling NDtech bringt Vorteile für Amorims

NDtech für Sekt

Amorims revolutionäre Screening-Technologie NDtech, die die Weinwelt im Sturm eroberte, als sie vor drei Jahren herausgebracht wurde, gibt es nun für Sektkorken.

Sparkling NDtech ist das weltweit fortschrittlichste Qualitätskontrollsystem für Sektkorken und ist das Ergebnis einer zweijährigen Forschung und Entwicklung.

Sparkling NDtech testet jeden Korken einzeln in Sekundenschnelle und erbringt für jeden gelieferten Korken die Leistung von nicht nachweisbaren TCA*. Dies ist ein Meilenstein in der Sektindustrie und wird voraussichtlich eine erhebliche Nachfrage der Erzeuger hervorrufen, insbesondere in den Premium-Segmenten.

NDtech wird bereits an Tausende von Weinkellereien verkauft und hat mehrere Auszeichnungen gewonnen, einschließlich dem Innovative Product Award 2019 von Wine Business Monthly (siehe separaten Artikel).

Während die Scan- und Bewertungstechnologien denen der Stillweinkorken ähnlich sind, mussten bei der technischen Umsetzung zwei wichtige Punkte berücksichtigt werden, und zwar werden die Korkscheiben analysiert, die mit dem Sekt in Kontakt kommen und nicht der gesamte Agglomeratkörper, außerdem berücksichtigen die Prüfanlagen die drei typischen Durchmesser, die in der Sektindustrie verwendet werden: 48x29,5 mm, 30,5 mm und 31 mm.

NDtech wurde von unabhängigen Stellen anerkannt und führt ein spezielles Sortierverfahren für Korkverschlüsse in den Produktionslinien ein, das auf der Gaschromatographie basiert und eines der weltweit fortschrittlichsten chemischen Analyseverfahren ist. Mit dieser Technologie konnte Amorim die Analysezeit pro Korken von 14 Minuten auf 16 Sekunden reduzieren und sie so in einen industriellen Maßstab integrieren.

Amorim erwartet eine weltweite hohe Nachfrage nach der NDtech-Technologie für Sektkorken und wird diese daher rund um die Uhr produzieren, wie dies bereits bei NDtech für Weinkorken der Fall ist.

„Die Einführung von NDtech-Scans für Zwei-Scheiben-Sektkorken mit High-End-Design ist eine großartige Nachricht für alle Sektproduzenten“, sagt Carlos de Jesus, Marketing- und Kommunikationsdirektor bei Amorim. „Es ist ein weiterer wichtiger technologischer Fortschritt, der den weltbesten Sektkorken jetzt noch besser macht – der einzige Verschluss, dessen zwei Scheiben aus 100% Naturkork sind. Einfach ausgedrückt, kein anderer Anbieter ist in der Lage, diese Qualität zu liefern.“

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



Amorims NDtech gewinnt den Innovative Product Award 2019 von Wine Business Monthly

Amorims bahnbrechendes NDtech-System zur individuellen Prüfung von Naturkorken, das weltweit erstmalig eine nicht nachweisbare TCA-Leistung im Naturkorken bietet*, hat erneut einen Innovationspreis gewonnen.

Während des jährlichen Forums Innovation + Qualität (IQ) 2019 im kalifornischen Napa Valley, das von Wine Business Monthly in Zusammenarbeit mit Napa Valley Vintners und the Napa County Farm Bureau organisiert wurde, hat Amorims NDtech-System den Innovative Product Award gewonnen.

Weitere Auszeichnungen, die während der Veranstaltung bekannt gegeben wurden, waren der Lifetime Innovator Award für Zelma Long, eine Visionärin in der globalen Landschaft der Weinherstellung und Mentorin einiger der besten Weinhersteller dieser Industrie.

Die jüngste Auszeichnung folgt einer langen Liste vorangegangener Auszeichnungen für NDtech, einschließlich den angesehenen Innovationspreis in Gold bei den Vinitech Sifels Innovation Awards 2016 (Kategorie Rebe und Wein), einer Silbermedaille in der Kategorie Abfüll- und Verpackungstechnologie bei den Innovation Awards der Intervitis Interfructa Hortitecnica 2016, und einer lobenden Erwähnung im Rahmen der Preisverleihung Product Innovation Award COTEC-ANI 2017.

Anfang 2019 hat Amorim außerdem den Innovations- und Forschungspreis bei den „Oscars“ für portugiesisches Essen und Wein gewonnen – den Preis der Zeitschrift Revista de Vinhos „Os Melhores do Ano 2018“ (Die Besten des Jahres 2018) für mehrere Innovationen, einschließlich NDtech.

NDtech ist eine bahnbrechende Technologie, welche die Qualitätskontrolle revolutioniert hat. Sie führt mit der Gaschromatographie – einem der weltweit fortschrittlichsten Analysensysteme – das erste Screening jedes einzelnen Korkens während des Produktionsprozesses für Naturkorken ein. Mit unglaublich hoher Präzision erkennt NDtech nun einen Kork mit mehr als 0,5 Nanogramm TCA pro Liter und schleust diesen aus der Lieferkette aus.

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

DER WELTWEIT ERSTE
NATURKORKEN OHNE
NACHWEISBARES TCA



DEUTSCHLANDS WEINZEITSCHRIFT „DER DEUTSCHE WEINBAU“ TEILT EINEN DRASTISCHEN RÜCKGANG DER NACHFRAGE NACH KUNSTSTOFFVERSCHLÜSSEN ZWISCHEN 2009 UND 2018 MIT

Die Weinzeitschrift „Der Deutsche Weinbau“, das offizielle Organ des Deutschen Weinbauverbandes e.V. (DWV) und seiner regionalen Verbandsmitglieder, hat Daten (für 2009, 2014 und 2018) zu den Verschlüssen veröffentlicht, die bei 30.000 internationalen Weinen verwendet und bei den angesehenen Meininger Verkostungen präsentiert wurden.

Die Marktforschung hat immer wieder gezeigt, dass deutsche Weinkonsumenten Korken mit Qualitätswein in Verbindung bringen. Forschungen der Tragon Corporation haben beispielsweise ergeben, dass mehr als 90% der deutschen Verbraucher Naturkorken mit Qualitätswein verbinden – eine der höchsten Bewertungen für Weinkonsummärkte – und dass weniger als 25% der Verbraucher Schraubverschlüsse mit Qualitätswein verbinden.

Die Winzer in Deutschland haben jedoch Ende der 1990er bzw. Anfang der 2000er Jahre auf Kunststoff- bzw. Schraubverschlüsse umgestellt. Die von der Zeitschrift „Der Deutsche Weinbau“ veröffentlichten Daten deuten jedoch darauf hin, dass bei den Qualitätsweinen, die bei den Meininger Verkostungen präsentiert wurden, eine deutliche Abkehr von den Kunststoffverschlüssen festzustellen ist.

Die Verwendung von Kunststoffverschlüssen bei den internationalen Weinen, die bei den Meininger Verkostungen präsentiert wurden, ist drastisch von 20% aller Weine im Jahr 2009 auf 6% in 2018 gesunken.

Der Nachfragerückgang ist in allen Segmenten zu verzeichnen, und zwar bei Rotweinen von 18% auf 6%, bei Weißweinen von 20% auf 5%, und bei Roséweinen von 35% auf 10%.

Naturkork ist weiterhin der bevorzugte Verschluss der Konsumenten und Produzenten von Wein und wurde bei 44% aller Weine verwendet, die bei den Verkostungen präsentiert wurden, d. h. ein leichter Rückgang von den 48% im Jahr 2009.

Schraubverschlüsse werden von deutschen Weinproduzenten weiterhin in großem Umfang verwendet, insbesondere für Tafelweine, aber Kork ist nach wie vor bei Qualitäts- und Prädikatsweinen beliebt.

Die Vorliebe für Naturkork ist vor allem bei Rotweinen ausgeprägt, die bei den Meininger Verkostungen präsentiert wurden.

61% aller Rotweine, die 2009 bei den Verkostungen präsentiert wurden, waren mit Naturkork versiegelt. In 2018 waren es 59%. Der durchschnittliche Prozentsatz für den Zeitraum 2009–2018 belief sich auf 63%.

Besonders aufschlussreich sind die Datenmengen, die im Niedrigpreissegment von unter 5 Euro zu sehen sind, wo zwar nur 14% der Weine mit Naturkork versiegelt sind, diese aber 44% der gesamten Menge ausmachen.

Mit steigenden durchschnittlichen Weinpreisen steigt auch der Anteil der mit Naturkork versiegelten Weine. 32% der Weine im Preissegment zwischen 5 und 10 Euro sind beispielsweise mit Naturkork versiegelt. Dies dürfte weit über 50% der Menge ausmachen.

Bei Weinen über 10 Euro wird Naturkork eindeutig bevorzugt, der für 58% der Weine im Segment zwischen 10 und 25 Euro und 80% der Weine mit einem Preis über 25 Euro verantwortlich ist.

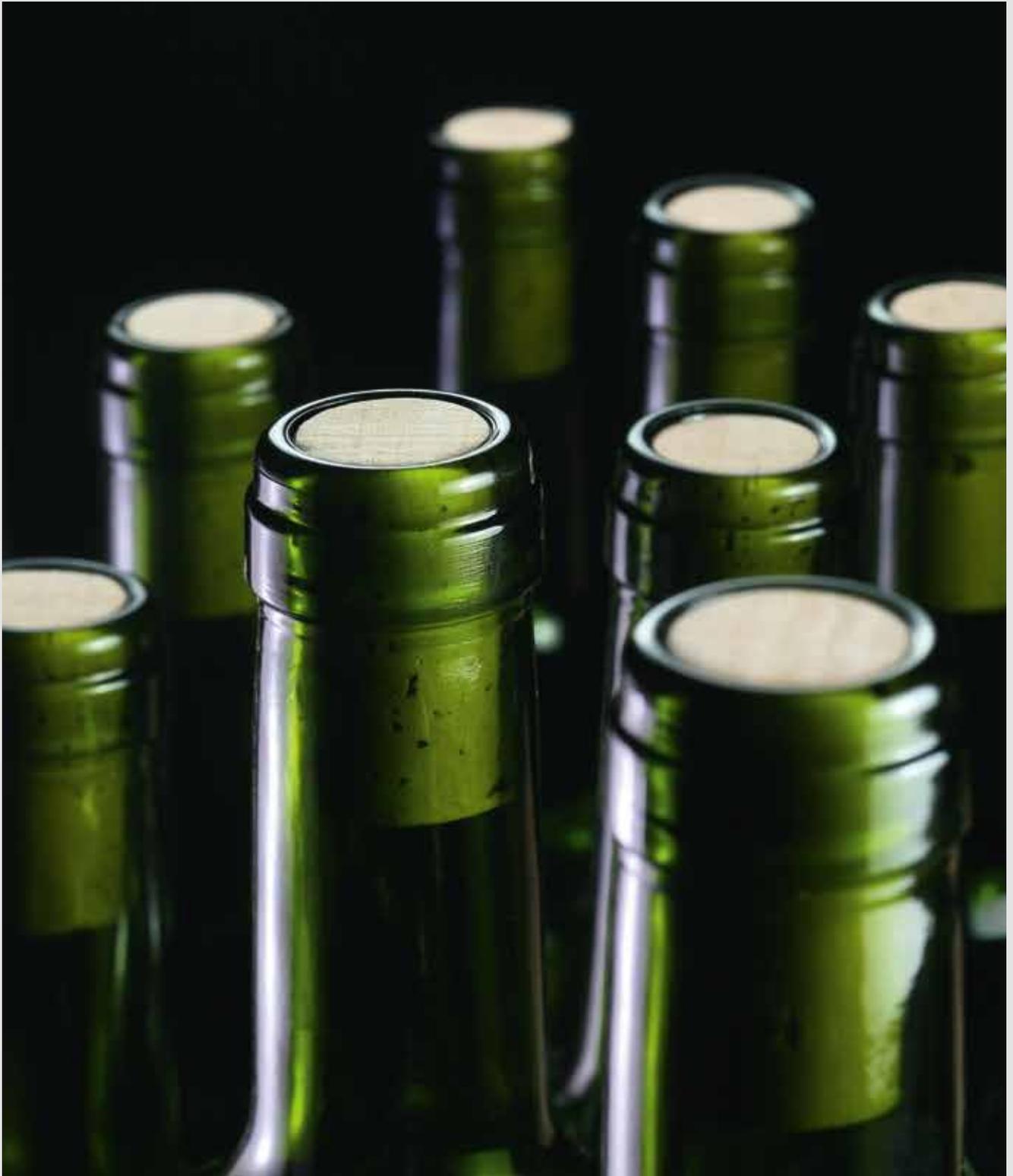
Die Daten der Meininger Verkostungen deuten darauf hin, dass die Verwendung von Schraubverschlüssen nach wie vor stark ist, aber mehrere Analysten sind weiterhin der Ansicht, dass Naturkork die bevorzugte Wahl für viele Qualitätsweine bleibt.

Der deutsche online Ratgeber Lars Carlberg: Bei Mosel-Weinen ist zu vermerken, dass viele deutsche Weinhersteller der Meinung sind, dass sich Schraubverschlüsse bei Weinen nicht bewährt haben, die nicht für den sofortigen Verbrauch bestimmt sind.

Carlberg merkt an, dass Egon Müller, J.J. Prüm, Roman Niewodniczanski, Andreas Adam, Julian Haart, Markus Molitor und Clemens Busch zu den deutschen Weinproduzenten gehören, die ausschließlich oder vorwiegend Kork verwenden.

Er setzt hinzu: „In Eitelsbach experimentierte Christian Vogt vom Karthäuserhof kurz mit Schraubverschlüssen für den Weißburgunder und Ruwer Riesling 2011, verlor jedoch aufgrund von Undichtigkeit 15 Prozent und hat sich daher entschieden, in absehbarer Zukunft beim Riesling zum Kork zurückzukehren. Andere bekannte Produzenten haben ebenfalls von problematischen Undichtigkeiten bei Schraubverschlüssen berichtet.“ (<https://www.larscarlberg.com/why-screwcaps/>)

Deutschland ist weiterhin ein wichtiger Exportmarkt für Weinkorken. Das Jahrbuch 2018/19 des portugiesischen Korkverbandes APCOR vermerkte, dass Deutschland in dem Zeitraum 2012/17 für 7,4% (73,3 Millionen €) der portugiesischen Korkexporte verantwortlich war.



DER NEUTRO® KORKEN TRÄGT ZUR FESTIGUNG VON AMORIMS POSITION ALS WELTWEIT FÜHRENDE LIEFERANT VON MIKROGRANULATKORKEN BEI

DER NEUTRO® KORKEN IST AMORIMS MIKROGRANULATKORKEN DER NEUEN GENERATION, DER AUFGRUND SEINER HERVORRAGENDE TECHNISCHE LEISTUNG UND NACHHALTIGKEITSKRITERIEN VON WEINKELLEREIEN WELTWEIT BEGEISTERT AUFGENOMMEN WURDE.

Die enorme CO₂-Bindung von Neutro® Korken -392 g CO₂ pro Korken - bietet die höchste Leistung aller Mikrogranulatkorken der neuen Generation auf dem Markt.

Eine von PricewaterhouseCoopers für Amorim & Irmãos im September 2018 erstellte Studie, die einen Business-to-Business-Ansatz (Cradle to Grave) verfolgte, bestätigte, dass jeder Neutro® Korken 392 g CO₂ zurückbehält unter Berücksichtigung der Kohlenstoffbindung des Korkeichenwaldes, die mit der Korkproduktion verbunden ist.

Dieses beeindruckende Rückhaltevermögen ermöglicht es sogar den CO₂-Fußabdruck der Glasflasche auszugleichen.

Dies ist eine hervorragende Nachricht, denn die Kombination aus Glas und Kork garantiert nicht nur die bestmögliche Weinqualität, sondern auch Nachhaltigkeit.

Der Neutro® Korken wird aus Mikrogranulat in Einzelfertigung hergestellt einheitlichen in einzelne Formen. Er bietet eine hohe

strukturelle Stabilität und wird für Weine mit einer bestimmten Komplexität empfohlen.

Er wurde von Tausenden von Weinkellereien auf der ganzen Welt begeistert aufgenommen.

Für die Herstellung von Neutro® Korken wird Naturkork aus Korkeichenwäldern beschafft und anschließend sortiert, gekocht, gemahlen und mit dem Amorim eigenen ROSA® System gereinigt.

Alle Neutro® Korken gewährleisten eine nicht nachweisbare TCA-Leistung*.

Amorim ist mit über 1,2 Milliarden verkauften Korken im Jahr 2018 der weltweit größte Lieferant von Mikrogranulatkorken und das Unternehmen prognostiziert ein anhaltendes Wachstum.

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



AMORIM CORK SOUTH AFRICA BEAUF SICHTIGT DAS UMKORKEN DER WEINE GRAND CONSTANCE 1821

DER GRAND CONSTANCE 1821 DESSERTWEIN, EINER VON SÜDAFRIKAS BERÜHMTESTEN WEINEN, WURDE VOR KURZEM IN EINEM SCHWIERIGEN PROZESS, DER VON AMORIM CORK UND LIBERTAS VINEYARDS AND ESTATES KOORDINIERT WURDE, NEU VERKORKT.

Grand Constance erfreute sich bei Kaisern und Königen wie Friedrich dem Großen von Preußen und Louis Phillipe von Frankreich großer Beliebtheit und wurde als der Wein Napoleons bekannt.

Hugh Johnson schrieb in seiner „Weingeschichte“, dass „Constantia von europäischen Höfen im 18. und 19. Jahrhundert gekauft und den Weinen Yquem, Tokay und Madeira vorgezogen wurde.“



Der Grand Constance wurde in der Literatur des 19. Jahrhunderts als einer der besten Weine der Literatur bezeichnet und sogar in Jane Austens ‚Sinn und Sinnlichkeit‘ und Charles Dickens ‚Das Geheimnis des Edwin Drood‘ erwähnt.

Es gibt noch einige kostbare Flaschen des Dessertweins Grand Constance 1821.

Der Prozess der Neuverkorkung wurde auf Video aufgezeichnet (<https://youtu.be/GKCg1XAaMnI>). Joaquim Sá, Geschäftsleiter von Amorim Cork South Africa, erklärte: „Wir werden versuchen, so viel wie möglich von dem zurückzugewinnen, was ein nationaler Schatz der Weinindustrie ist.“

Die Experten waren erstaunt, wie robust die Weinkorken geblieben sind, seit sie vor über 135 Jahren, im Jahr 1883, das letzte Mal neu verkorkt wurden.

Der Sommelier Jean Vincent Ridon entfernte geduldig den alten Korken, während die anderen Experten nervös zuschauten. Nach dem Umkorken hat der Wein nun vielleicht für mehrere Jahrhunderte eine neue Lebensdauer – was die Weine zu einer echten Zeitkapsel zwischen Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft macht.

Duimpie Bayley, der ehemalige Leiter der Nederburg-Auktion, erwarb die alten Weine in den 1980er Jahren bei einer Sothebys Auktion in London. „Das Umkorken ist eine sehr wertvolle und sehr gute Idee“, erklärt er. „Es ist, als würde man dem Wein ein neues Leben geben. Dies zeigt, dass wir vor vielen Jahrhunderten in Südafrika sehr gute Weine hergestellt haben, und nicht nur in den 1990er und 2000er Jahren.“

Der Umkorkungsprozess erfolgte im Vorfeld der Cape Fine & Rare Wine Auktion, die vom 18. bis 19. Oktober in Stellenbosch stattfand.



JASPER MORRISON SHOP VERANSTALTET DIE AUSSTELLUNG „DER KORKEN UND DIE WEINFLASCHE“

Die jahrhundertealte Symbiose zwischen Glas und Kork wurde in der Ausstellung „Der Korken und die Weinflasche“ gezeigt, die von Anniina Koivu und Collections Typologie kuratiert und von den vier Designern Raphaël Daufresne, Thélonious Goupil, Guillaume Bloget und Guillaume Jandin gestaltet wurde.

Die beiden letzten Ausgaben ihrer Designzeitschrift „Typologie“ widmeten sich demselben Thema. Die dem Kork gewidmete Ausgabe „Le Bouchon en liège“ enthält Bilder des Korkeichenwaldes in Südportugal sowie die handwerklichen und hochtechnologischen automatisierten Prozesse bei der Herstellung von Kork. Ziel ist es, „den Grund unserer starken Bindung zu diesem Verbrauchsgegenstand und seine Bedeutung für das Verkostungsritual zu verstehen.“

Neben 60 Originalfotos von Amorims Korksammlung, 30 farbigen Abbildungen und einem Text des Objekttheoretikers Philippe Louguet, enthält die Ausgabe auch ein Interview mit Amorims Direktor für Marketing und Kommunikation Carlos de Jesus, der Weinberaterin Stephane Derencourt und dem spanischen Designer Miguel Mila.

Während der Vorbereitung der Ausstellung besuchte Collections Typologie auch die Korkfabrik von Amorim & Irmãos in Santa Maria de Lamas, Portugal, und erstellte ein Video (<https://collectionstypologie.com/videos/3>).

Die Ausstellung war einer der Höhepunkte der Mailänder Designwoche und des Londoner Designfestivals, wo sie von The Jasper Morrison Shop ausgerichtet wurde.

Die Korken wurden von Amorim & Irmãos und die Weinflaschen aus den Sammlungen von Thierry de Putter und Verrerie Ouvriere d'Albi bereitgestellt.

Im Ausstellungskatalog wurde hervorgehoben, dass die kombinierte Verwendung von Kork und Weinflaschen vor der industriellen Revolution lag. Sie sind „zwei unzertrennbare Objekte, die den Wein aus den Klöstern und der Adelschicht auf unsere Tische brachten.“





„Der Korken ist vollkommen natürlich und ein Stück aus der Rinde der Korkeiche“, heißt es im Ausstellungskatalog. „Seine Einfachheit ist sowohl für die Konservierung als auch für die höchste Qualität des Weins verantwortlich. Korken, die aus einer Kombination von Handwerk und modernster Technologie hergestellt werden, sind seit langem ein Modell für Nachhaltigkeit. Die sorgfältigen Veränderungen bei Korken und Flaschen zeigen die Bedeutung der Aspekte Größe, Form und Volumen.“



LIDL'S POP-UP STORE „LA CAVE À VIN“ GEWINNT DIE AUSZEICHNUNG DER BESTEN MARKETINGINITIATIVE 2019 VON VICTOIRES DE LIÈGE

Frankreichs berühmte Victoires de Liège Awards zeichnete LIDL für seinen Pop-up-Store im Herzen von Paris, der im Rahmen der jährlichen Weinmesse der Kette entstanden ist, mit dem Preis der Besten Marketinginitiative 2019 aus.

Die Jury lobte LIDLs innovatives, modernes und qualitatives Vorgehen, das Supermarktangebot anzupreisen und das Bewusstsein der Pariser zu schärfen.

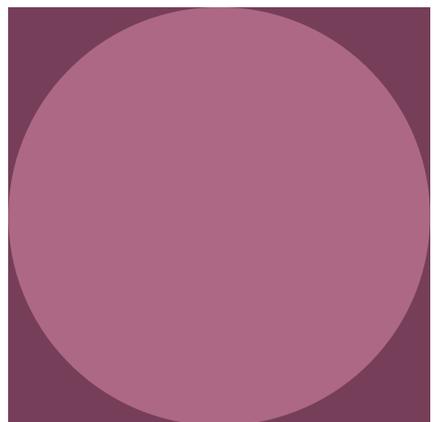
„Dieser Pop-up-Store war eine Premiere für die Marke und Teil unserer gehobenen Politik“, erklärt LIDLs Weineinkäufer Théau Desmedt. „Die Veranstaltung hat uns ermöglicht Bekanntheit zu erlangen durch die Wertschätzung unseres ausgewählten und qualitativ hochwertigen Angebots.“

Bei der letztjährigen Ausgabe gewann LIDL den Victoires de Liège Award für die Beste Cross-Marketinginitiative mit dem Start seiner „Prestige Boutique“ Seite im Zusammenhang mit seiner Weinmesse.

LIDL hat auch eine neue E-Commerce-Webseite namens lidl-vins.fr eingeführt, die sich dem Wein widmet und das ganze Jahr über zugänglich ist und den Verbrauchern einen neuen Service bietet.



Die Victoires du Liège Awards werden von dem französischen Korkverband und der Fachzeitschrift Rayon Boissons in Zusammenarbeit mit dem Verband des Weinbaugebietes Côtes de Bordeaux organisiert. Sie zeichnen die besten Weininitiativen der Einzelhandelsketten aus.



DER FRANZÖSISCHE WINZER ANTOINE HUTTARD KEHRT FÜR SEINEN WEIN SILVANER ZELLENBERG 2016 ZUM KORK ZURÜCK

Der renommierte französische Winzer Antoine Huttard hat für seinen Wein Silvaner Zellenberg 2016 erstklassige Naturkorken ausgewählt (33 Cent/Stück).

Nach schlechten Ergebnissen mit Kunststoffverschlüssen glaubt er, dass Korken unerlässlich sind, um die Qualität seiner Weine zu erhalten.

Zellenberg, eine Gemeinde im Elsass in Ostfrankreich, ist für ihre hochwertigen Weine bekannt, zu denen auch Muskateller, Riesling und Gewürztraminer gehören.

Silvaner ist eine trockene, frische und fruchtige Rebsorte aus dem Elsass, die einen spritzigen und duftenden Wein mit Zitrus- und Apfelnoten liefert.

2016 übernahmen Antoine Huttard und seine Schwester Hélène das Familienweingut Maison Jean Houtard, das 1860 gegründet wurde und einen 8 Hektar großen Weinberg umfasst.

Sie befinden sich jetzt im zweiten Jahr der Umstellung des Weinbergs auf biologischen Anbau. Korken sind ein wesentlicher Bestandteil dieses Prozesses.



AMORIM UND ROCKFORD WINERY SCHLIESSEN SICH IM NAMEN VON WEIN UND KORK ZUSAMMEN

Amorim hat sich mit dem australischen Weinproduzenten Rockford Winery zusammengetan, einem der besten Kleinwinzer Australiens, um die Einrichtung seines zweiten Weinkellers zu unterstützen, der auf seinem Gelände im Barossa Valley in Südaustralien errichtet wurde.

Amorim lieferte Lesematerial (wie „Das Korkbuch“), Dekorationsartikel auf Korkbasis und gerahmte Bilder.

Infolge der Partnerschaft hat Amorim auch Kork-Workshops in den Räumlichkeiten von Rockford durchgeführt, in denen der gesamte Prozess mit diesem Material erklärt wurde.

40 der 50 Mitarbeiter des Weinguts besuchten die Workshops – von Managern bis zu Lagermitarbeitern.

Sie können nun wertvolle Informationen über die Korkherstellung an den Kunden des Weinguts weitergeben.

AMORIM UNTERSTÜTZT DEN GLOBAL EXPLORATION SUMMIT

Lissabon wurde ausgewählt, um den ersten Global Exploration Summit (GLEX) außerhalb der USA auszurichten.

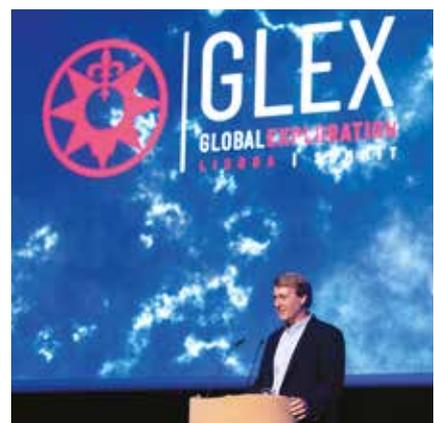
Die Veranstaltung fand Anfang Juli in der Champalimaud Stiftung mit Teilnahme von Vertretern der weltweit größten Expeditions- und Forschungsunternehmen anlässlich des 500. Jahrestages von Magellans erster Weltumsegelung und des 50. Jahrestages der Mondlandung statt. Amorim war einer der Hauptsponsoren von GLEX und spiegelte den wichtigen Beitrag des Unternehmens zur Luft- und Raumfahrtindustrie wider, der auf die historische Apollo 11 Mission vor 50 Jahren zurückgeht, die den ersten Menschen auf den Mond brachte.

Über Amorim Cork Composites ist Amorim der führende Technologiepartner bei der Bereitstellung von Isolierungslösungen für die NASA und die Europäische Weltraumorganisation (ESA).

Im Laufe der Jahre wurden Lösungen auf Korkbasis in Programmen wie Titan, Delta, Mars Rovers und Atlantis eingesetzt.

Im Rahmen des Europäischen Weltraumprogrammes war Amorim auch für die Integration von Korklösungen, insbesondere in Hitzeschilden, verantwortlich und leistete wichtige Beiträge zum Ariane 5 Projekt und zur Vega-Rakete.

Ziel des Gipfels war es, die Vereinigung der Welt durch Wissenschaft zu fördern, internationale Lösungen zu unterstützen, die zukünftige Generationen von Forschern inspirieren können, und die Verbindung neuer Generationen mit der Zukunft des Planeten voranzutreiben.



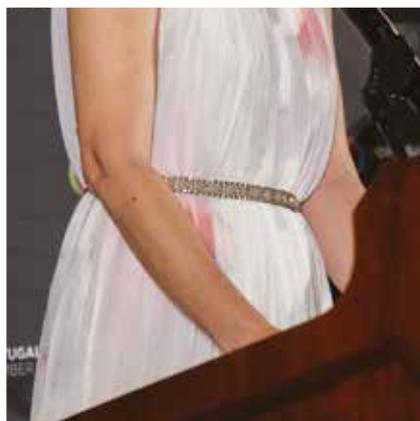
AMORIM GEWINNT DEN CORPORATE AWARD 2019 DER PORTUGIESISCH-AMERIKANISCHEN HANDELSKAMMER IN NEW YORK

Amorim erhielt den Corporate Award 2019 beim Galadinner anlässlich des 40. Jubiläums der portugiesisch-amerikanischen Handelskammer im New Yorker Harvard Club.

Der portugiesische Wirtschaftsminister Pedro Siza Vieira nahm an der Veranstaltung als Hauptredner teil.

Amorims Investor Relations Officer Ana Negrais de Matos erklärte: „Dies ist ein Moment des Stolzes und spiegelt die Anerkennung unserer Arbeit für die Förderung von Kork und die Entwicklung eines nachhaltigen Geschäfts wider, das für all unsere Interessenvertreter einen Wert schafft. Wir möchten uns bei allen Mitarbeitern von Amorim für ihre Professionalität, ihren Enthusiasmus und ihr Talent bedanken, die damit einen täglichen Beitrag zum Wachstum des Unternehmens leisten und unsere Führungsrolle in der Branche stärken.“

Die portugiesisch-amerikanische Handelskammer in New York wurde 1979 gegründet, um die wirtschaftliche Entwicklung, den Handel, die Investitionen und die Kultur zwischen den Vereinigten Staaten von Amerika und Portugal zu fördern.



Umweltfreundlicher Kork

Neben anderen Umweltqualitäten und Vorteilen
ist der Korken auch der umweltbewussteste
Partner für Glas.



+



+306g bis 393g 

-392g 

= -86g bis 1g 

