

#42 DICIEMBRE '19

BARK TO BOTTLE

EXCELLENCE IS IN OUR NATURE



AMORIM

- 4 NDtech conquista el Innovative Product Award 2019
- 8 Neutrocork: Amorim es el primer proveedor del mundo de tapones microaglomerados
- 10 The Jasper Morrison Shop alberga la exposición «El tapón de corcho y la botella de vino»

NDTECH EFERVESCENTE

EL SISTEMA DE CONTROL DE CALIDAD MÁS AVANZADO DEL MUNDO PARA TAPONES DE VINOS ESPUMOSOS

UN RENDIMIENTO BRILLANTE

NDtech Efervescente exporta los beneficios de la tecnología NDtech de Amorim a los vinos espumosos

La revolucionaria tecnología de selección NDtech de Amorim, que irrumpió con fuerza en el mundo del vino tras su lanzamiento hace tres años, está ahora disponible para los tapones de vinos espumosos.

NDtech Efervescente, el sistema de control de calidad más avanzado del mundo para tapones de espumosos, es el resultado de dos años de investigación y desarrollo.

La tecnología NDtech Efervescente analiza cada tapón individual en cuestión de segundos, lo cual permite obtener tapones de espumosos con TCA no detectable*. Se trata de un importante hito en el sector de los espumosos que se espera que provoque una importante demanda entre los productores, sobre todo en los segmentos premium.

NDtech ya se vende a miles de bodegas de todo el mundo, y ha conquistado numerosos premios, entre los que se encuentra el Innovative Product Award 2019 de Wine Business Monthly (ver artículo aparte).

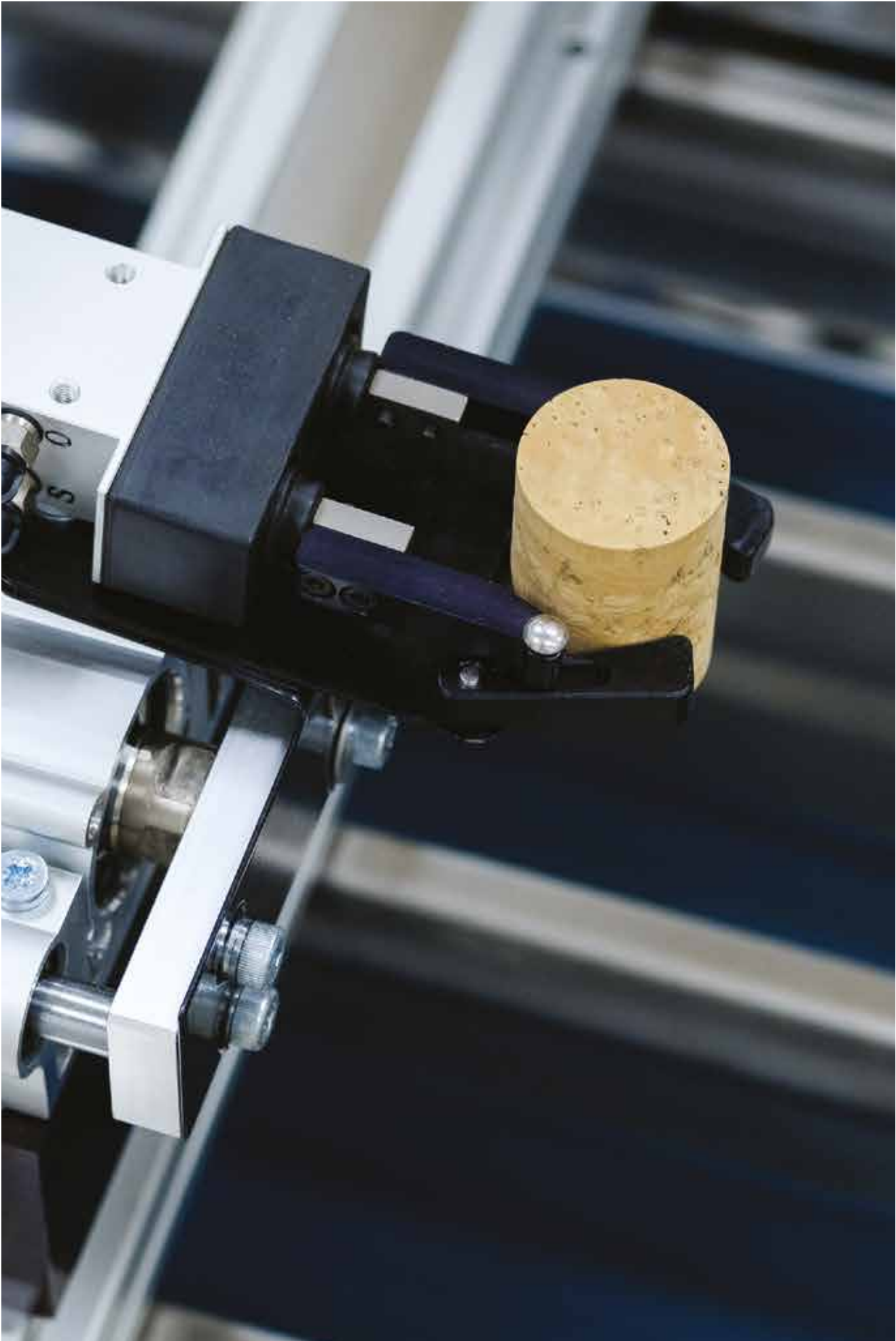
Aunque las tecnologías de escaneo y evaluación son similares a las utilizadas en los tapones de vinos tranquilos, el proceso de ingeniería debe prestar atención a dos importantes aspectos: solo hay que analizar los discos de corcho natural que entran en contacto con el vino, en vez de todo el vástago aglomerado, y las máquinas deben tener en cuenta los tres diámetros más habituales utilizados en el sector de los espumosos: 48 x 29,5 milímetros, 48 x 30,5 milímetros y 48 x 31 milímetros.

La tecnología NDtech ha sido validada por organismos independientes, e introduce un proceso específico de clasificación de los tapones de corcho en las líneas de producción basado en la cromatografía de gases, que es uno de los procedimientos de análisis químico más sofisticados del mundo. Gracias a esta tecnología, Amorim ha sido capaz de reducir el tiempo de análisis de cada tapón de 14 minutos a unos 16 segundos, lo que permite utilizarla a escala industrial.

Amorim espera una gran demanda internacional de tapones NDtech Efervescente, por lo que su producción será continua, tal como sucede ya con los tapones NDtech para vinos tranquilos.

«El lanzamiento de los sistemas de escaneo NDtech para tapones de vinos espumosos de dos discos y diseño de lujo es una buena noticia para los productores de todo el mundo», comenta Carlos de Jesus, director de Marketing y Comunicación de Amorim. «Se trata de un proceso de gran precisión que mejora aún más el excelente tapón para espumosos, el único que incorpora dos discos de corcho natural. En pocas palabras: ningún otro proveedor del mundo es capaz de ofrecer algo así».

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



NDtech de Amorim conquista el Innovative Product Award 2019 de Wine Business Monthly

La tecnología de selección de tapones de corcho NDtech de Amorim, la primera del mundo en conseguir corcho con TCA no detectable*, ha conquistado un nuevo premio a la innovación.

En la edición de 2019 del fórum anual Innovation + Quality (IQ), celebrada en el valle de Napa, en California, NDtech fue galardonada con el Innovative Product Award en la ceremonia organizada por Wine Business Monthly en colaboración con los bodegueros y la asociación de agricultores del condado de Napa Valley.

En este evento también se entregó el Lifetime Innovator Award a Zelma Long, una visionaria en el panorama vinícola internacional, y mentora de algunos de los principales enólogos del sector.

Este galardón ha sido el último de la larga lista de premios conquistados por NDtech, en la que se incluyen una medalla de oro en la edición de 2016 de los Innovation Awards de la Vinitech Sifel, en la categoría de viñedos y vinos, una medalla de plata en la edición de 2016 de los Innovation Awards de Intervitis Interfructa Hortitechnica, en la categoría de llenado y envasado, y una mención de honor en la edición de 2017 del Product Innovation Award de COTEC-ANI.

A principios de 2019 Amorim también 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, por sus numerosas innovaciones, además de NDtech.

NDtech es una tecnología pionera que ha revolucionado el control de calidad, ya que permite introducir por primera vez la selección individual en las líneas de producción de tapones de corcho mediante el uso de la cromatografía de gases, uno de los sistemas de análisis químico más sofisticados del mundo. Por su elevado nivel de precisión, NDtech puede detectar cualquier tapón de corcho que contenga más de 0,5 nanogramos/litro (partes por billón) de TCA y expulsarlo automáticamente de la línea de producción.

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

EL PRIMER CORCHO
NATURAL DEL
MUNDO SIN TCA
DETECTABLE



LA REVISTA DE VINOS ALEMANA DER DEUTSCHE WEINBAU REVELA UNA DRÁSTICA CAÍDA DE LA DEMANDA DE TAPONES SINTÉTICOS ENTRE 2009 Y 2018

La revista de vinos Der Deutsche Weinbau, el órgano oficial de la Asociación Alemana de Vinicultura (Deutscher Weinbauverband, DWV) y sus asociaciones regionales, ha publicado datos relativos a 2009, 2014 y 2018 sobre el número de tapones utilizados en los 30 000 vinos presentados a las prestigiosas Meininger Tastings de Alemania.

Este estudio de mercado ha permitido demostrar que los consumidores alemanes asocian el corcho al vino de calidad. Por ejemplo, los estudios realizados por Tragon Corporation han demostrado que más del 90 % de los consumidores alemanes asocian el corcho natural al vino de gran calidad —uno de los porcentajes más elevados en los principales mercados— y que menos del 25 % de ellos asocian los tapones de rosca a un vino de calidad.

Los productores alemanes de vino, sin embargo, se inclinaron por el uso de tapones sintéticos y de rosca a finales de la década de los 90 y los primeros años del nuevo siglo. Pero los datos publicados por Der Deutsche Weinbau sugieren que los vinos de calidad que se presentaron a las Meininger Tastings seguían una clara tendencia a abandonar los tapones sintéticos.

El uso de tapones sintéticos en los vinos internacionales presentados a las Meininger Tastings se ha visto drásticamente reducido desde el 20 % en 2009 al 6 % en 2018.

Esta caída de la demanda se ha registrado en todos los segmentos: del 18 al 6 % en tintos, del 20 al 5 % en blancos, y del 35 al 10 % en rosados.

El corcho natural sigue siendo el tapón preferido por los consumidores y productores de vino, ya que se utilizó en el 44 % de los vinos presentados a las catas, un poco por debajo del 48 % registrado en 2009.

Los tapones de rosca son ampliamente utilizados por los productores de vino alemanes, sobre todo para los vinos de mesa, aunque el corcho sigue siendo muy popular para los vinos de calidad (Qualitätswein y Prädikatswein).

La preferencia por el corcho natural se nota especialmente entre los vinos tintos que se presentaron a las Meininger Tastings.

El 61 % de los tintos presentes en las catas en 2009 utilizaban corcho natural, frente al 59 % de 2018. El porcentaje medio del periodo comprendido entre 2009 y 2018 fue del 63 %.

Los datos por volumen resultan especialmente reveladores, ya que muestran que en el segmento de precios más bajos —por debajo de los cinco euros— solo el 14 % de los vinos utilizan corcho natural. Estos vinos representan el 44 % del volumen total.

A medida que aumenta el precio, el porcentaje de vinos que utilizan corcho natural también aumenta. Por ejemplo, el 32 % de los vinos de entre cinco y diez euros utilizan tapones de corcho. Y estos vinos probablemente representen más del 50 % del volumen total.

En el caso de los vinos de más de diez euros, el corcho natural es la clara preferencia, ya que se encuentra en el 58 % de los vinos de entre diez y quince euros, y en el 80 % de los vinos de más de veinticinco euros.

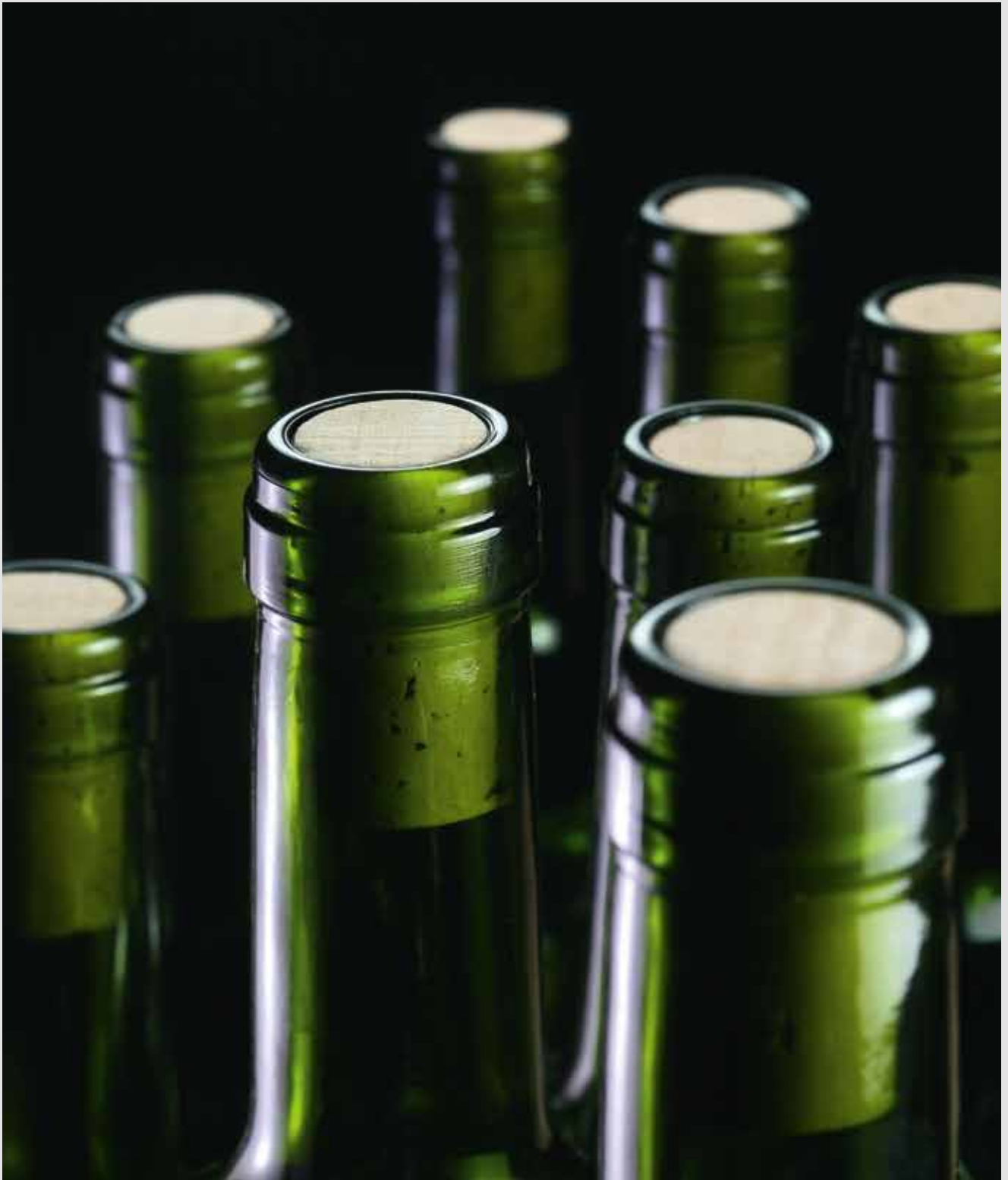
Los datos de las Meininger Tastings sugieren que el uso de tapones de rosca sigue siendo importante, aunque son varios los analistas que siguen pensando que el corcho natural es todavía la opción preferida para muchos vinos de calidad.

La guía online alemana Lars Carlberg: Mosel Wine destaca que muchos enólogos alemanes opinan que los tapones de rosca no son aptos para los vinos cuyo consumo no sea inmediato.

Carlberg señala que entre los productores alemanes de vino que utilizan el corcho mayoritariamente o de manera exclusiva se encuentran Egon Müller, J.J. Prüm, Roman Niewodniczanski, Andreas Adam, Julian Haart, Markus Molitor y Clemens Busch.

Y añade: «en Eitelsbach, Christian Vogt, de Karthäuserhof, probó un tiempo los tapones de rosca para los pinot blanc y los riesling del Ruwer de 2011, pero perdió el 15 % debido a las fugas, así que decidió regresar al corcho para los riesling. Y otros productores famosos también tuvieron problemas con las fugas de los tapones de rosca.» (<https://www.larscarlberg.com/why-screwcaps/>)

Alemania sigue siendo un mercado clave para los tapones de corcho. El Anuario 2018/19 de la Asociación Portuguesa del Corcho (APCOR) destacó que, durante el periodo comprendido entre 2012 y 2017, Alemania fue la responsable del 7,4 % de las exportaciones de corcho portugués (73,3 millones de euros).



NEUTROCORK AYUDA A AMORIM A CONSOLIDAR SU POSICIÓN COMO PRIMER PROVEEDOR DEL MUNDO DE TAPONES DE CORCHO MICROAGLOMERADOS

NEUTROCORK, LA NUEVA GENERACIÓN DE TAPONES DE CORCHO MICROAGLOMERADOS DE AMORIM, HA SIDO LA ELEGIDA POR BODEGAS DE TODO EL MUNDO POR SUS EXCELENTES PROPIEDADES TÉCNICAS Y SUS CREDENCIALES DE SOSTENIBILIDAD.

La gran retención de CO₂ de Neutrocork —392 gramos por tapón— es la responsable de la excelente acogida de esta nueva generación de tapones microaglomerados en el mercado.

Un estudio de septiembre de 2018 realizado por PricewaterhouseCoopers para Amorim & Irmãos siguiendo una estrategia Business to Bussines (Cradle to Gate) confirmó que, si tenemos en cuenta el secuestro de carbono de los alcornoques asociados a la producción de corcho, cada tapón Neutrocork retiene 392 gramos de CO₂. Esta impresionante capacidad de retención a menudo compensa la huella de carbono de la botella de vidrio.

Se trata de una excelente noticia, dado que la combinación de vidrio y corcho no solo garantiza la mejor calidad del vino, sino que también promueve su sostenibilidad.

El tapón Neutrocork se obtiene prensando microgránulos de corcho de tamaño uniforme en moldes individuales, lo cual permite obtener un producto con una extraordinaria estabilidad estructural

recomendado para vinos de cierta complejidad. Este producto se utiliza en miles de bodegas de todo el mundo.

Para producir los tapones Neutrocork, el corcho natural procedente de los alcornoques se clasifica, se hierva, se muele y se trata siguiendo el sistema ROSA® de Amorim.

Todos los tapones Neutrocork presentan una cantidad de TCA no detectable*.

Amorim es el mayor proveedor de tapones de corcho microaglomerado del mundo gracias a sus más de 1200 millones de unidades vendidas en 2018, y la empresa prevé seguir creciendo.

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



AMORIM CORK SUDÁFRICA SUPERVISÓ EL NUEVO ENCORCHADO DE VINOS GRAND CONSTANCE 1821

EL VINO DULCE GRAND CONSTANCE 1821, UNO DE LOS MÁS CÉLEBRES DE SUDÁFRICA, HA RECIBIDO NUEVOS CORCHOS GRACIAS A UN DELICADO PROCESO COORDINADO POR AMORIM CORK Y LIBERTAS VINEYARDS AND ESTATES.

El Grand Constance tuvo mucho éxito entre reyes y emperadores, como Federico el Grande de Prusia y Luis Felipe de Francia. De hecho, se conoce como el vino de Napoleón.

En su Historia del vino, Hugh Johnson escribe que «el constancia fue adquirido por las cortes europeas durante los siglos XVIII y XIX por delante del d'Yquem, el tokaj y el madeira».



El Grand Constance aparece en la literatura del siglo XIX como uno de los mejores vinos del mundo, y se menciona en Sentido y sensibilidad, de Jane Austen, y en El misterio de Edwin Drood, de Charles Dickens.

En la actualidad quedan muy pocas botellas del Grand Constance 1821.

El proceso de encorchado se documentó en vídeo (<https://youtu.be/GKCg1XAaMnI>). Joaquim Sá, director de Amorim Cork Sudáfrica, explica: «queríamos recuperar lo máximo posible de este auténtico tesoro nacional del sector vinícola».

Los expertos estaban asombrados por lo bien que se conservaba el vino desde su último encorchado en 1883, hace más de 135 años.

El sumiller Jean Vincent Ridon extrajo con paciencia los viejos tapones de corcho mientras los demás expertos lo miraban con cierto nerviosismo. Tras el nuevo encorchado, el vino disfruta ahora de una nueva vida, quizá de varios siglos más, lo que lo convierte en una auténtica cápsula de tiempo que viaja del pasado al presente y al futuro.

Duimpie Bayley, exdirector de la subasta Nederburg, adquirió estos vinos añejos en una subasta de Sotheby's en Londres, en la década de los 80 del siglo pasado. «El nuevo encorchado es una excelente idea», explica. «Es como darle una nueva vida al vino. Esto demuestra que llevamos muchos siglos haciendo buen vino en Sudáfrica, no solo desde los años 90.»

El proceso de encorchado se realizó poco antes de la subasta Cape Fine & Rare Wine celebrada los días 18 y 19 de octubre en Stellenbosch.



THE JASPER MORRISON SHOP ALBERGA LA EXPOSICIÓN «EL TAPÓN DE CORCHO Y LA BOTELLA DE VINO»

La exposición «El tapón de corcho y la botella de vino», que ilustra la secular simbiosis entre el vidrio y el corcho, se desarrolló bajo el comisariado de Anniina Koivu y Collections Typologie, un colectivo formado por los diseñadores Raphaël Daufresne, Thélonious Goupil, Guillaume Bloget y Guillaume Jandin.

Los dos últimos números de Typologie, su revista de diseño, estuvieron dedicados a ese mismo tema. Le Bouchonn en liège, el número dedicado al corcho, incluye imágenes de los alcornoques del sur de Portugal y de los procesos artesanales y tecnológicos asociados a la producción de este material. El objetivo es «comprender los motivos de nuestro gran cariño por este producto y su importancia en el ritual de la cata».

Con 60 fotografías originales de la colección de Amorim, 30 ilustraciones a todo color y textos de Philippe Louguet, teórico de los objetos, este número también incluye una entrevista con Carlos de Jesus, director de Marketing y Comunicación de Amorim, Stephane Derencourt y el diseñador español Miguel Mila.

Durante los preparativos de la exposición, los miembros de Collections Typologie también visitaron la fábrica de tapones de corcho de Amorim & Irmãos en Corticeiros, Portugal, en donde realizaron un vídeo (<https://collectionstypologie.com/videos/3>).

La exposición fue uno de los acontecimientos más destacados de la Semana del Diseño de Milán y del Festival del Diseño de Londres celebrado en The Jasper Morrison Shop.

Los corchos corrieron a cargo de Amorim & Irmãos, y las botellas de vino procedían de las colecciones de Thierry de Putter y Verrerie Ouvriere d'Albi.

En el catálogo de la exposición se subraya que uso combinado del corcho y las botellas de vidrio es anterior a la revolución industrial: son «dos objetos inseparables que llevaron el vino desde los monasterios y las mansiones nobles hasta nuestra mesa».





«El corcho es completamente natural: es un trozo de la corteza del alcornoque», se lee en el catálogo de la exposición. «Su sencillez contrasta con la responsabilidad que asume en la conservación y la calidad del vino. Los corchos se producen mediante una combinación de artesanía y tecnología de vanguardia, y son desde siempre un ejemplo de sostenibilidad. Las meticulosas variaciones de los corchos y las botellas demuestran la importancia del tamaño, la forma y el volumen».



LA CAVE À VIN, UNA POP-UP STORE DE LIDL, CONQUISTA EL PREMIO A LA MEJOR INICIATIVA DE MARKETING EN LA EDICIÓN DE 2019 DE LOS VICTOIRES DU LIÈGE

Los prestigiosos premios franceses Victoires du Liège galardonan como mejor iniciativa de marketing de 2019 a la pop-up store que Lidl creó en el centro de París con motivo de la feria de vinos anual de la cadena.

El jurado elogió la innovadora, moderna e inteligente estrategia de Lidl para dar a conocer la oferta de su supermercado entre los parisinos.

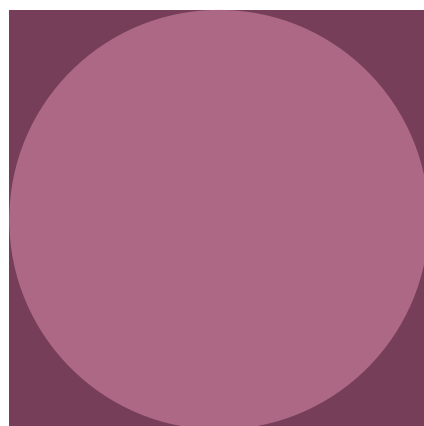
«Esta pop-up store fue la primera de la marca, y se inscribió en nuestra política en torno a los artículos de lujo», explica Théau Desmedt, responsable de la compra de vinos en Lidl. «El evento nos permitió ganar notoriedad al poner en valor nuestra oferta de productos seleccionados y de calidad».

En la edición del año pasado, Lidl conquistó el premio Victoires du Liège en la categoría de mejor iniciativa de marketing cruzado por el lanzamiento de la web Boutique Prestige vinculada a su feria de vinos.

Lidl también presentó lidl-vins.fr, una web de comercio electrónico dedicada a los vinos asequibles todo el año que presta un nuevo servicio a los consumidores.



Los premios Victoires du Liège están organizados por la Federación Francesa del Corcho y la revista profesional Rayon Boissons en colaboración con la asociación de viticultores Côtes de Bordeaux. Con ellos se pretende galardonar a las mejores iniciativas de las cadenas comerciales relacionadas con el vino.



EL ENÓLOGO FRANCÉS ANTOINE HUTTARD RECUPERA EL CORCHO PARA SU SILVANER ZELLENBERG 2016

El enólogo francés Antoine Huttard ha elegido los tapones de corcho premium (33 céntimos/unidad) para su silvaner Zellenberg 2016.

A la vista de los malos resultados obtenidos con los tapones sintéticos, los tapones de corcho son para él esenciales para conservar la calidad de sus vinos.

Zellenberg, una localidad en la región de Alsacia, al este de Francia, es famosa por sus vinos de gran calidad, entre los que podemos encontrar moscatel, riesling y gewürztraminer.

La silvaner es una variedad de uvas secas y afrutadas procedente de Alsacia de la que se obtiene un vino fresco y aromático con notas cítricas y de manzana.

En 2016, Antoine Huttard y su hermana Hélène tomaron las riendas de Maison Jean Houtard, la bodega de la familia, fundada en 1860, y que cuenta con ocho hectáreas de viñedos.

Ya llevan dos años de bioconversión del viñedo. Y los tapones de corcho son una parte integral de ese proceso.



AMORIM Y ROCKFORD WINERY UNEN SUS FUERZAS A FAVOR DEL VINO Y EL CORCHO

Amorim colabora con Rockford Winery, uno de los mejores pequeños productores australianos de vino, para equipar su segunda bodega en el valle de Barossa, al sur de Australia.

Amorim aporta materiales de lectura (The Cork Book), artículos decorativos de corcho y fotografías enmarcadas.

Dentro del ámbito de esta colaboración, Amorim también ha organizado talleres sobre el corcho en las instalaciones de Rockford, para explicar todo el proceso que implica la obtención de este material.

Cuarenta de los cincuenta empleados de la bodega asistieron a los talleres, desde directivos hasta mozos de almacén, y ahora pueden compartir con los clientes de la bodega esa valiosa información sobre la producción del corcho.

AMORIM COLABORA CON LA GLOBAL EXPLORATION SUMMIT

Lisboa ha sido la ciudad elegida para albergar la primera edición de la Global Exploration Summit (GLEX) que tiene lugar fuera de Estados Unidos.

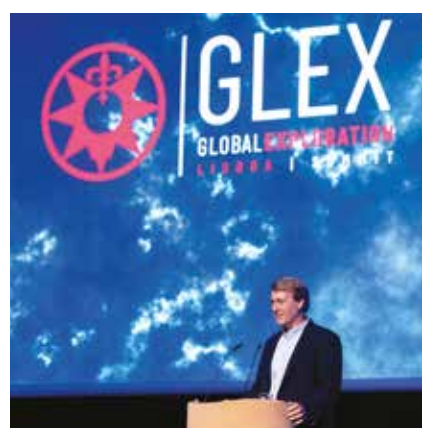
Esta cumbre se celebró en la Fundación Champalimaud a principios de julio, y contó con la presencia de representantes de las mayores empresas de exploraciones del mundo. El evento sirvió para conmemorar el 50 aniversario de la primera vuelta al mundo de Magallanes, y el 50 aniversario del primer alunizaje. Amorim fue uno de los principales patrocinadores de la cumbre, como no podía ser de otra manera, dada la importante contribución de la empresa a la industria aeroespacial, una colaboración que se remonta a la histórica misión del Apolo XI, hace 50 años, con la que se logró poner al primer hombre en la Luna.

Gracias a Amorim Cork Composites, Amorim es uno de los principales proveedores de aislantes para la NASA y la Agencia Espacial Europea (ESA).

Durante años, las soluciones basadas en corcho se han utilizado en los programas Titán, Delta, Mars Rovers y Atlantis.

Dentro del programa espacial europeo, Amorim ha sido la responsable de la integración de soluciones de corcho, sobre todo en los escudos térmicos, y ha realizado importantes contribuciones al proyecto Ariane 5 y al cohete Vega.

Con esta cumbre se pretendía alentar la unificación del mundo a través de la ciencia, y fomentar resoluciones internacionales que sirvan de inspiración a las futuras generaciones de exploradores y estimulen el compromiso de las nuevas generaciones con el futuro del planeta.



GLEX
GLOBAL EXPLORATION
LISBOA | SUMMIT

AMORIM CONQUISTA EL CORPORATE AWARD 2019 DE LA CÁMARA DE COMERCIO LUSO-AMERICANA DE NUEVA YORK

Amorim recibió el Corporate Award 2019 durante la cena de gala con la que se conmemoró el 40 aniversario de la Cámara de Comercio Luso-Americana, un evento celebrado en el Harvard Club de Nueva York.

Pedo Siza Vieira, ministro de Economía de Portugal, fue el orador principal.

Tal como explicó Ana Negrais de Matos, responsable de Relaciones con los Inversores de Amorim: «Es un motivo de orgullo, ya que supone el reconocimiento a nuestro trabajo de promoción del corcho y de desarrollo de un negocio sostenible que crea valor para todos. Nos gustaría dar las gracias a todos los empleados de Amorim por su profesionalidad, su entusiasmo y su talento, porque son ellos quienes hacen posible el crecimiento de la empresa y nuestra posición de liderazgo en el sector».

La Cámara de Comercio Luso-Americana de Nueva York se fundó en 1979 para fomentar el desarrollo económico, el comercio, las inversiones y el intercambio cultural entre Estados Unidos y Portugal.



Corcho respetuoso con el medio ambiente

Además de sus muchas propiedades y ventajas, los tapones de corcho son también el compañero más respetuoso con el medio ambiente para el vidrio.



+



+306g a 393g 

-392g 

= -86g a 1g

