

#42 DÉCEMBRE '19

BARK TO BOTTLE

EXCELLENCE IS IN OUR NATURE



- 4 NDtech remporte le prix Produit Innovant 2019
- 8 Neutrocork: Amorim est le principal fournisseur mondial de bouchons micro-agglomérés
- 10 Jasper Morrison Shop accueille l'exposition "Le Bouchon de Liège et la Bouteille de Vin"

NDTECH EFFERVESCENT

LE SYSTÈME DE CONTRÔLE QUALITÉ LE PLUS AVANCÉ AU MONDE POUR LE BOUCHAGE DES VINS EFFERVESCENTS

PERFORMANCE EFFERVESCENTE

NDtech Effervescent offre les avantages de la NDtech d'Amorim pour les vins effervescents

La technologie révolutionnaire de dépistage d'Amorim – NDtech –, qui a conquis le monde du vin lors de son lancement il y a trois ans, est maintenant disponible pour les bouchons des vins effervescents.

NDtech Effervescent est le système de contrôle de la qualité le plus avancé au monde pour le bouchage des vins effervescents et il est le résultat de deux années de recherche et de développement.

En testant individuellement chaque bouchon en quelques secondes, NDtech Effervescent offre une performance TCA non détectable* pour chaque bouchon vin effervescent qui est fourni. Il s'agit d'une étape importante dans l'industrie des vins effervescents et devrait susciter une forte demande des producteurs, en particulier dans les segments premium.

NDtech a déjà vendu à des milliers d'établissements vinicoles dans le monde entier et a remporté de nombreux prix,

notamment le Prix Produit Innovant 2019 du Wine Business Monthly (voir à ce sujet l'article séparé).

Même si les technologies de numérisation et d'évaluation sont similaires à celles utilisées pour les bouchons des vins tranquilles, le processus d'ingénierie doit tenir compte de deux questions importantes : seules les rondelles de liège naturel, qui entrent en contact avec le vin, doivent être analysées, plutôt que la totalité du corps en liège aggloméré ; et les machines doivent prendre en considération les trois diamètres typiques utilisés dans l'industrie des vins effervescents : 48x29,5mm, 30x30,5mm et 33x31mm.

Validée par des entités indépendantes, NDtech introduit un processus de tri spécifique des bouchons en liège dans ses lignes de production basé sur la chromatographie en phase gazeuse, qui est l'un des procédés d'analyse chimique le plus sophistiqués au monde. Grâce à cette technologie, Amorim a pu réduire le temps d'analyse par bouchon de 14 minutes à environ 16 secondes, ce qui lui a permis d'être intégré à l'échelle industrielle.

Amorim prévoit une forte demande mondiale de bouchons NDtech pour les vins effervescents et les produira donc 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7, comme c'est déjà le cas pour les bouchons NDtech pour les vins tranquilles.

“Le lancement des systèmes éprouvés de scanning NDtech pour les bouchons de vins effervescents au design haut de gamme à deux rondelles est une excellente nouvelle pour les producteurs du monde entier. » commente Carlos de Jesus, directeur du Marketing & de la Communication d'Amorim, “C'est un processus riche en précision technologique qui renforce davantage le meilleur bouchon pour les vins effervescents au monde – le seul bouchon incorporant deux rondelles en liège naturel. En termes simples, aucun autre fournisseur au monde n'est pas capable de le fournir. ”

*teneur en TCA inférieure ou égale à la limite quantifiable de 0,5 ng/L; analyse mise en œuvre en accord avec la norme ISO 20752.



NDtech d'Amorim remporte le Prix du Produit Innovant 2019 du Wine Business Monthly

La technologie révolutionnaire de dépistage individualisé des bouchons en liège naturel NDtech d'Amorim, le premier bouchon en liège avec une performance de TCA non détectable*, a remporté un nouveau prix d'innovation.

Lors du forum annuel Innovation + Quality (IQ) 2019 qui s'est tenu à Napa Valley, en Californie, et qui a été organisé par Wine Business Monthly en partenariat avec Napa Valley Vintners et Napa County Farm Bureau, NDtech d'Amorim a reçu un Prix Produit Innovant.

Parmi les autres prix annoncés pendant l'événement, citons un prix Lifetime Innovator pour Zelma Long, visionnaire dans le paysage de la vinification mondiale et mentor pour certains des meilleurs viticulteurs de l'industrie.

Le dernier prix est la suite d'une longue liste de prix pour NDtech, notamment une médaille d'or aux Prix d'Innovation 2016 de Vintech Sifel (catégorie Vigne et Vin), une médaille d'argent dans la catégorie Technologie de Remplissage et de Conditionnement des Prix Innovation Intervitis Interfructa Hortitechnica 2016 et une mention honorable du prix Innovation Produit COTEC-ANI 2017.

Au début de 2019, Amorim a également reçu le prix Innovation & Recherche des "Oscars" des vins et de la gastronomie portugaise – les prix "Os Melhores do Ano 2018" (Les meilleurs de 2018) du magazine portugais Revista de Vinhos pour de nombreuses innovations, notamment NDtech.

NDtech est une technologie de pointe qui a révolutionné le contrôle de qualité. Elle introduit le premier système de dépistage individuel dans les lignes de production de bouchons en liège, en utilisant la chromatographie en phase gazeuse – l'un des systèmes d'analyse chimique les plus sophistiqués au monde. Offrant un haut niveau de précision, NDtech est capable de détecter tout bouchon en liège contenant plus de 0.5 nanogrammes de TCA par litre (parties par billion), ces derniers étant automatiquement mis à l'écart de la chaîne d'approvisionnement.

*teneur en TCA inférieure ou égal à la limite quantifiable de 0,5 ng/L; analyse mise en oeuvre en accord avec la norme ISO 20752.

LE PREMIER BOUCHON
EN LIÈGE AVEC UNE
PERFORMANCE DE TCA
NON DÉTECTABLE*



LE MAGAZINE DES VINS ALLEMAND DER DEUTSCHE WEINBAU RÉVÈLE UNE BAISSE DRASTIQUE DE LA DEMANDE D'OBTURATEURS SYNTHÉTIQUES ENTRE 2009 ET 2018

Le magazine des vins, Der Deutsche Weinbau, l'organe officiel de l'Association de Viticulture Allemande (Deutscher Weinbauverband, DWV) et de ses associations membres régionales, a publié des données (pour 2009, 2014 et 2018) relatives aux obturateurs utilisés dans 30 000 vins internationaux présentés au prestigieux événement allemand Meininger Tastings.

Des études de marché démontrent de façon constante que les consommateurs de vin allemands associent les bouchons en liège à un vin de qualité. Par exemple, une étude menée par Tragon Corporation a démontré que plus de 90% des consommateurs allemands associent le liège naturel à un vin de haute qualité – l'un des scores les plus élevés pour les principaux marchés de consommation de vin – et que moins de 25% des consommateurs associent les capsules à vis à un vin de haute qualité.

Les producteurs de vin allemands ont néanmoins commencé à utiliser des obturateurs synthétiques et des capsules à vis à la fin des années 90 et au début des années 2000. Mais les données publiées par Der Deutsche Weinbau suggèrent que, pour les vins de qualité présentés au Meininger Tastings, il y a eu une nette tendance à s'éloigner des obturateurs synthétiques.

L'utilisation d'obturateurs synthétiques pour les vins internationaux présentés au Meininger Tastings a considérablement diminué, passant de 20% de tous les vins en 2009 à 6% en 2018.

La baisse de la demande a été enregistrée dans tous les segments, passant de 18% à 6% pour les vins rouges, de 20% à 5% pour les vins blancs et de 35% à 10% pour les vins rosés.

Le bouchon en liège naturel continue d'être l'obturateur préféré des consommateurs et des producteurs de vin et il est utilisé pour boucher 44% de tous les vins présentés aux dégustations, en légère baisse par rapport aux 48% en 2009.

Les producteurs de vin allemands continuent à utiliser beaucoup de capsules à vis, en particulier pour la catégorie « vins de table », mais le bouchon en liège reste populaire pour les vins de qualité (Qualitätswein and Prädikatswein).

La préférence pour le bouchon en liège naturel est particulièrement forte pour les vins rouges présentés au Meininger Tastings.

61% de tous les vins rouges présentés aux dégustations de 2009 étaient bouchés avec du liège naturel et, en 2018, ils représentaient 59%. Le pourcentage moyen pour la période allant de 2009 à 2018 était de 63%.

Les données relatives au volume sont particulièrement révélatrices, comme le montre le segment du marché à bas prix – inférieur à 5 euros – où, bien que 14% seulement des vins soient bouchés avec du liège naturel, ces vins représentent 44% du volume total.

À mesure que les prix moyens du vin augmentent, le pourcentage de vins bouchés avec du liège naturel augmente également. Par exemple, 32% des vins vendus entre 5 et 10 € sont bouchés au liège. Cela représente probablement plus de 50% du volume.

Pour les vins dont le prix est supérieur à 10 €, le bouchon en liège naturel est nettement préféré, responsable de 58% des vins vendus entre 10 et 25 € et de 80% des vins supérieurs à 25 €.

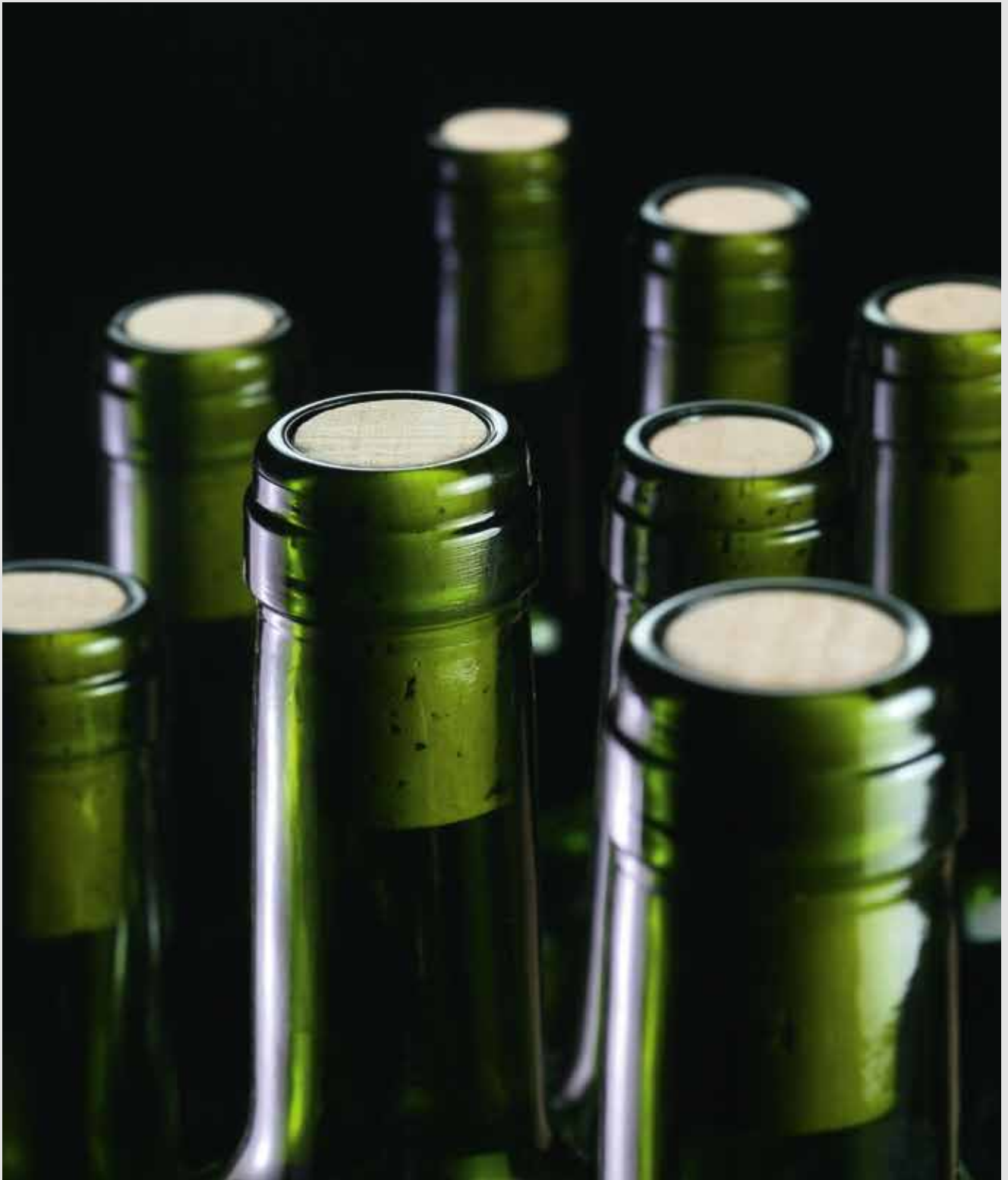
Les données de Meininger Tastings suggèrent que l'utilisation des capsules à vis reste vigoureuse, mais plusieurs analystes continuent de constater que le liège naturel reste l'option préférée pour de nombreux vins de qualité.

Le guide en ligne allemand Lars Carlberg: Mosel Wine indique que de nombreux viticulteurs allemands estiment que les capsules à vis ne sont pas prouvées pour les vins qui ne sont pas destinés à la consommation immédiate.

Carlberg souligne que les producteurs de vin allemands qui utilisent exclusivement ou principalement du liège incluent Egon Müller, J.J. Priim, Roman Niewodniczanski, Andreas Adam, Julian Haart, Markus Molitor et Clemens Busch.

Il ajoute: "À Eitelsbach, Christian Vogt du Karthäuserhof a brièvement expérimenté les capsules à vis pour le Weissburgunder et le Ruwer Riesling 2011, mais a perdu 15% à cause de fuites et a décidé de retourner au liège pour Riesling dans un avenir proche. D'autres producteurs bien connus ont également signalé des fuites troublantes des capsules à vis." (<https://www.larscarlberg.com/why-screwcaps/>)

L'Allemagne reste un marché d'exportation clé pour les vins bouchés au liège. Dans son annuaire 2018/19, l'Association Portugaise du Liège, APCOR, a souligné que pour la période allant de 2012 à 2017 l'Allemagne était responsable de 7.4% (73.3 millions €) des exportations de liège portugais.



NEUTROCORK AIDE AMORIM À CONSOLIDER SA POSITION DE PREMIER FOURNISSEUR MONDIAL DE BOUCHONS EN LIÈGE MICRO-AGGLOMÉRÉS

NEUTROCORK, LE BOUCHON DE LIÈGE MICRO-AGGLOMÉRÉ DE NOUVELLE GÉNÉRATION D'AMORIM A ÉTÉ BIEN ADOPTÉ PAR LES ÉTABLISSEMENTS VINICOLES DU MONDE - INTÉRESSÉS PAR SES EXCELLENTES PERFORMANCES TECHNIQUES ET SES CARACTÉRISTIQUES DE DURABILITÉ.

La rétention massive de CO₂ de Neutrocork – 392 grammes de CO₂ par bouchon – offre la performance la plus élevée de tout bouchon micro-aggloméré de nouvelle génération sur le marché.

Une étude de septembre 2018 réalisée par PricewaterhouseCoopers pour Amorim & Irmãos, qui a adopté une approche business-to-business (Cradle to Gate), a confirmé que, si l'on considère la séquestration du carbone de la forêt de chêne-liège associée à la production de liège, chaque bouchon Neutrocork retient 392 g de CO₂.

Cette capacité de rétention impressionnante compensera souvent l'empreinte carbone de la bouteille en verre.

C'est une excellente nouvelle puisque la combinaison verre-liège garantit non seulement la meilleure qualité de vin possible, mais également la durabilité.

Le bouchon Neutrocork est issu d'une composition de granulés de liège de grosseur uniforme pressée dans des moules individuels, offrant ainsi une formidable stabilité et est recommandé pour les vins d'une certaine complexité.

Ce bouchon a été adopté par des milliers d'établissements vinicoles dans le monde entier.

Pour produire des bouchons Neutrocork, on utilise du liège naturel originaire de forêts de chêne-liège qui est trié, bouilli, moulu et, finalement, traité à l'aide du système exclusif ROSA® d'Amorim.

Tous les bouchons Neutrocork offrent une performance de TCA non détectable*.

Amorim est le premier fournisseur mondial de bouchons en liège micro-aggloméré avec plus de 1,2 milliard d'unités vendus en 2018 et l'entreprise prévoit une croissance continue.

*teneur en TCA inférieure ou égale à la limite quantifiable de 0,5 ng/L; analyse mise en ouvre en accord avec la norme ISO 20752.



AMORIM CORK SOUTH AFRICA A SUPERVISÉ LE REBOUCHAGE DES VINS GRAND CONSTANCE DE 1821

LE VIN DE DESSERT GRAND CONSTANCE DE 1821, L'UN DES VINS LES PLUS CÉLÉBRÉS D'AFRIQUE DU SUD, A ÉTÉ RÉCEMMENT REBOUCHÉ LORS D'UN PROCESSUS DÉLICAT COORDONNÉ PAR AMORIM CORK SOUTH AFRICA ET LIBERTAS VINEYARDS AND ESTATES.

Le Grand Constance a été acclamé par les empereurs et les rois tels que le roi de Prusse Frédéric II le Grand et Louis Philippe I de France et il devint connu sous le nom "Vin de Napoléon".

Hugh Johnson a écrit dans "Une Histoire Mondiale du Vin" que "le Constantia a été acheté par les cours européennes aux XVIII^e et XIX^e siècles de préférence à l'Yquem, au Tokaj et Madère".



Le Grand Constance a été mentionné dans la littérature du XIX^e siècle comme l'un des meilleurs vins au monde, notamment dans "Raison et Sensibilité" de Jane Austen et dans "Le Mystère de Edwin Drood" de Charles Dickens.

Il existe encore quelques précieuses bouteilles du vin de dessert Grand Constance de 1821.

Le processus de rebouchage a été enregistré sur vidéo (<https://youtu.be/GKCg1XAaMnI>). Joaquim Sá, le directeur d'Amorim Cork South Africa, a expliqué : "Ce que nous allons essayer de faire, c'est de récupérer le plus possible ce qui est un trésor national pour l'industrie du vin."

Les experts étaient étonnés de voir comment les vins bouchés au liège sont restés robustes depuis leur dernier rebouchage il y a plus de 135 ans, en 1883.

Le sommelier Jean Vincent Ridon a patiemment enlevé le vieux bouchon en liège sous le regard nerveux des autres experts. Après rebouchage, le vin présente maintenant une nouvelle jeunesse, peut-être pour plusieurs siècles faisant de ces vins une véritable capsule temporelle entre le passé, le présent et le futur.

Duimpie Bayley, ancien responsable des ventes aux enchères de Nederburg, a acheté les vieux vins lors d'une vente aux enchères de Sotheby à Londres dans les années 80. "Le processus de rebouchage est très précieux et une très bonne idée.", explique-t-il. "C'est comme donner de nouvelles jambes au vin. Cela montre que nous fabriquons de très bons vins en Afrique du Sud il y a plusieurs siècles, pas seulement dans les années 1990 et 2000."

Le processus de rebouchage a eu lieu lors des préparatifs de la Cape Fine & Rare Wine Auction, les 18 et 19 octobre à Stellenbosch.



JASPER MORRISON SHOP ACCUEILLE L'EXPOSITION "LE BOUCHON EN LIÈGE ET LA BOUTEILLE DE VIN"

La relation symbiotique millénaire entre verre et liège a été présentée dans une exposition – "Le bouchon en liège et la bouteille de vin" – organisée par Anniina Koivu et Collections Typologie et composée par quatre designers, Raphaël Daufresne, Thélonious Goupil, Guillaume Bloget et Guillaume Jandin.

Les deux derniers numéros de leur journal de design, Typologie, étaient consacrés au même sujet. Le numéro consacré au liège – "Le Bouchon en liège" – présente des images de la forêt de chêne-liège du sud du Portugal et les procédés artisanaux et automatisés associés à la fabrication du liège. L'objectif est "de comprendre la raison de notre fort attachement à ce produit consommable et son importance dans le rituel de la dégustation."

Comprenant 60 photographies originales de la collection de liège d'Amorim, 30 illustrations en couleur et un texte de Philippe Louguet, théoricien des objets, le numéro comprend également une un entretien entre le directeur du Marketing & de la Communication d'Amorim, Carlos de Jesus, le consultant en vins Stéphane Derenencourt et le designer espagnol Miguel Mila.

Au cours de la préparation de cette exposition, les Collections Typologie ont également visité l'unité de bouchons en liège d'Amorim & Irmãos à Corticeiros, au Portugal, et ont produit une vidéo (<https://collectionstypologie.com/videos/3>).

L'exposition a été l'un des moments forts de la Milan Design Week et du London Design Festival, où elle a été hébergée par The Jasper Morrison Shop.

Les bouchons en liège ont été fournis par Amorim & Irmãos et les bouteilles de vin provenaient des collections de Thierry de Putter et Verrerie Ouvrière d'Albi.

Le catalogue de l'exposition soulignait que l'utilisation combinée de liège et des bouteilles en verre précède la révolution industrielle : il s'agit de "deux objets indissociables qui ont amené le vin des monastères et de la noblesse à nos tables."





“Le liège est entièrement naturel puisqu’il s’agit d’un morceau d’écorce de chêne-liège,” indique le catalogue de l’exposition. “Sa simplicité est en contradiction avec la responsabilité qu’il possède tant pour la conservation que pour la qualité ultime du vin. Produits à la fois par l’artisanat et par une technologie de pointe, les bouchons en liège sont depuis longtemps un modèle de durabilité. Les changements prudents de liège, comme de bouteilles, montrent l’importance des questions de dimension, de forme et de volume.”



LE POP-UP STORE DE LIDL, "LA CAVE À VIN" REMPORTE LE PRIX VICTOIRE DU LIÈGE DE LA MEILLEURE INITIATIVE MARKETING

Les prestigieux prix français Victoires de Liège ont attribué la Meilleure Initiative Marketing 2019 à Lidl pour leur pop-up store créé en plein Paris dans le cadre de la Foire aux Vins annuelle de la chaîne.

Le jury a salué l'approche innovatrice, moderne et qualitative de Lidl pour promouvoir l'offre du supermarché et sensibiliser les Parisiens.

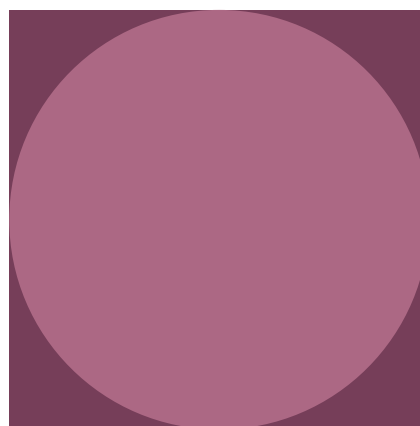
"Ce magasin pop-up était une première pour la marque et faisait partie de notre stratégie haut de gamme," a expliqué Théau Desmedt, l'acheteur de vin de Lidl. "Cet événement nous a permis de gagner de la notoriété en valorisant notre offre sélectionnée et de qualité."

Lors de la dernière édition des Victoires de Liège, LIDL a remporté le prix Meilleure Initiative de Marketing Croisé pour le lancement de son site "prestige boutique" lié à sa Foire aux Vins.

LIDL a également lancé un nouveau website e-commerce, lidl-vins.fr, dédié aux vins accessibles toute l'année et offrant un nouveau service aux consommateurs.



Les prix Victoires du Liège sont organisés par la Fédération Française du Liège et le magazine professionnelle Rayon Boissons en partenariat avec l'association des vignobles Côtes de Bordeaux. Ils attribuent des prix aux meilleures initiatives liées au vin des chaînes de vente au détail.



L'ŒNOLOGUE FRANÇAIS ANTOINE HUTTARD REVIENT AU LIÈGE POUR SON VIN SYLVANER ZELLENBERG 2016

L'œnologue français distingué Antoine Huttard a choisi des bouchons en liège naturel premium (33 cents/unité) pour son vin Sylvaner Zellenberg 2016.

Ayant de mauvais résultats avec des bouchons synthétiques, il croit que les bouchons en liège sont essentiels pour préserver la qualité de ses vins.

Zellenberg, une commune de l'Alsace située dans l'est de France, est célèbre pour ses vins de haute qualité, comprenant également le muscat, le riesling et le gewürztraminer.

Le cépage Sylvaner d'Alsace, sec, frais et fruité, produit un vin vif et parfumé aux notes d'agrumes et de pomme.

En 2016, Antoine Huttard et sa sœur Hélène ont pris les rênes de l'établissement viticole de leur famille, Maison Jean Houtard, fondé en 1860, qui comprend un vignoble de 8 hectares.

Ils sont à ce moment dans la deuxième année de bioconversion du vignoble. Les bouchons en liège font partie intégrante du processus.



AMORIM ET ROCKFORD WINERY S'ASSOCIENT AU NOM DU VIN ET DU LIÈGE

Amorim s'est associée au producteur de vin australien Rockford Winery – l'un des petits viticulteurs premium d'Australie – pour l'aider à meubler sa deuxième cave à vin, construite dans ses locaux de la Barossa Valley, en Australie-Méridionale.

Amorim a fourni des documents à lire (tel que le "Le Livre du Liège"), des objets de décoration à base de liège et des images encadrées.

À la suite de ce partenariat, Amorim a également développé de manufactures de liège, où elle a expliqué le processus complet impliquant ce matériau.

Quarante des cinquante employés de cet établissement vinicole ont assisté aux ateliers, allant des directeurs aux employés de l'entrepôt.

Ils peuvent désormais partager des informations précieuses sur la production de liège avec les clients de l'établissement.

AMORIM SOUTIENT LE GLOBAL EXPLORATION SUMMIT

Lisbonne a été choisie pour accueillir le premier Global Exploration Summit (GLEX) organisé en dehors des États-Unis.

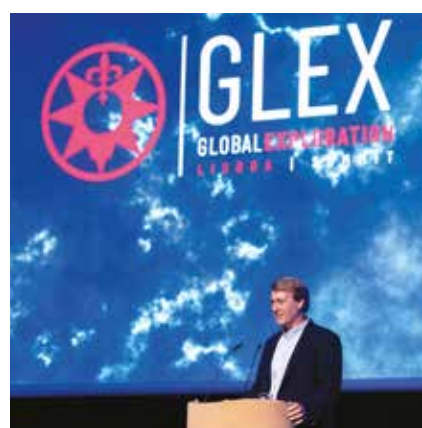
Tenu à la Fondation Champalimaud au début de juillet et incluant des représentants des plus grandes sociétés d'exploration du monde, cet événement avait pour but de marquer le 500e anniversaire de la première circumnavigation du monde de Magellan et le 50e anniversaire de l'atterrissage sur la lune. Amorim était l'un des principaux sponsors de GLEX, reflétant l'importante contribution de l'entreprise à l'industrie aérospatiale, qui remonte à la mission historique Apollo 11 et qui a mis le premier homme sur la lune il y a 50 ans.

Grâce à Amorim Cork Composites, Amorim est le principal partenaire technologique à fournir des solutions d'isolation à la NASA et à l'Agence Spatiale Européenne (ASE).

Au fil des ans, des solutions à base de liège ont été utilisées dans des programmes tels que Titan, Delta, Mars Rovers et Atlantis.

Dans le cadre du Programme Spatial Européen, Amorim a également été responsable de l'intégration des solutions en liège, notamment dans les boucliers thermiques, et a apporté des contributions importantes au projet Ariane 5 et au lanceur Vega.

Le sommet visait à promouvoir l'unification du monde grâce à la science, à favoriser des résolutions internationales susceptibles d'inspirer la future génération d'explorateurs et à encourager le lien entre les nouvelles générations et l'avenir de la planète.



GLEX
GLOBAL EXPLORATION
LISBOA | SUMMIT

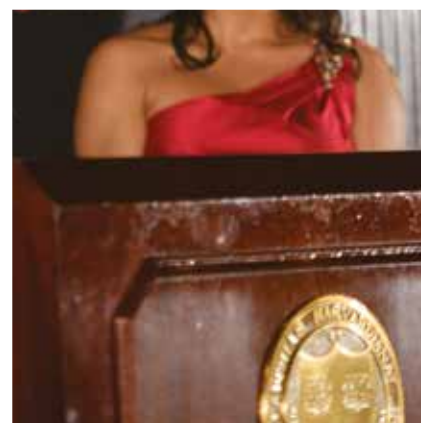
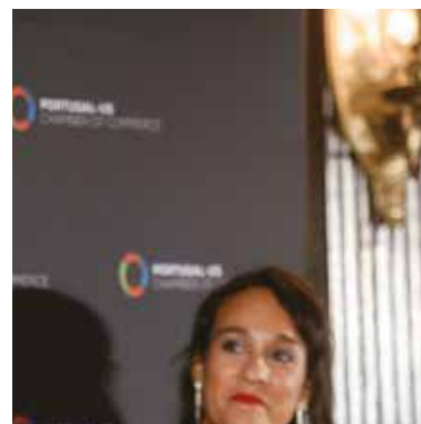
AMORIM REMPORTE LE PRIX CORPORATE 2019 DE LA CHAMBRE DE COMMERCE LUSO-AMÉRICAINNE À NEW YORK

Amorim a reçu le prix Corporate 2019 lors du dîner de gala marquant le 40e anniversaire de la Chambre de Commerce Luso-Américaine, tenu au Harvard Club de New York.

Le Ministre portugais de l'Économie, Pedro Siza Vieira, a participé à l'évènement en tant qu'orateur principal.

Ana Negrais de Matos, Responsable des Relations Investisseurs, a expliqué: "C'est un moment de grande fierté qui traduit la reconnaissance de notre travail de promotion du liège et de développement d'une entreprise durable, créant ainsi de la valeur pour tous nos partenaires. Nous tenons à remercier tous les employés d'Amorim pour leur professionnalisme, leur enthousiasme et leur talent, apportant ainsi une contribution quotidienne à la croissance de l'entreprise et renforçant notre rôle prépondérant dans le secteur.

La Chambre de Commerce Luso-Américaine de New York a été fondée en 1979 pour stimuler le développement économique, le commerce, l'investissement et la culture entre les États-Unis et le Portugal.



Liège écologique

En dehors de ses autres qualités et avantages environnementaux, les bouchons en liège sont aussi le partenaire le plus soucieux de l'environnement pour le verre.



+



+306g to 393g 

-392g 

= -86g to 1g 

