
BARK to BOTTLE

#51 APRILE '24

AMORIM CORK



“Zim Somms” in Portogallo

L'incredibile storia di successo e resilienza
dei sommelier dello Zimbabwe

3 “Zim Somms” in Portogallo

8 La valutazione del ciclo di vita effettuata da PricewaterhouseCoopers conferma che i tappi di sughero hanno un impatto ambientale inferiore rispetto ai tappi artificiali

10 Waitrose & Partners ha vinto il Premio Speciale Amorim ai Drinks Business Awards

11 Amorim Cork triplica la sua capacità di produzione installata di tappi Xpür®

12 Amorim Cork ha ospitato un panel con Waitrose & Partners al Wine Paris 2024

13 Amorim Cork ha promosso un evento con i propri clienti presso lo Château Olivier

14 Il francese EcoBouchon è campione mondiale di riciclaggio del sughero

15 Il 96% dei migliori vini spagnoli è sigillato con tappi di sughero

15 Amorim Cork partecipa alla 10a edizione di Le Salon des Outsiders

16 Amorim Cork organizza un seminario sui tappi per spumanti in Spagna

17 Amorim Cork sponsorizza i premi Revista de Vinhos e Revista Grandes Escolhas

18 Amorim Wine Vision vince il premio come miglior mezzo di comunicazione agli Iter Vitis Awards

19 Cosa succede da Amorim Cork

“Zim Somms” in Portogallo

L'incredibile storia di successo e resilienza
dei sommelier dello Zimbabwe

In un Paese in cui si beve poco vino, sembra altamente improbabile che possa formarsi un gruppo di sommelier di alto livello, pronti a conquistare il mondo con il loro talento e la loro sensibilità. Ma l'improbabile non è impossibile, ed è quello che è successo a Joseph Dhafana, Marlvin Gwese, Pardon Taguzu e Tinashe Nyamudoka, quattro rifugiati dello Zimbabwe che, dopo aver fatto carriera nel mondo della ristorazione in Sudafrica, sono diventati rinomati sommelier, dando vita a una delle storie più stimolanti nel mondo del vino (e non solo).

A febbraio, tre dei quattro magnifici “Zimbabwe somms” si sono recati in Portogallo per conoscere la Corticeira Amorim e partecipare alla 20ª edizione di Essência do Vinho. Si sono immersi nel mondo del sughero, hanno degustato vini portoghesi, hanno visitato Porto e conosciuto le meraviglie della valle del vino Douro. E ci hanno lasciato con un'incredibile storia di speranza, determinazione e successo, che commuove e ispira chiunque la ascolti.

Sette minuti possono sembrare nulla oppure un'eternità, a seconda delle circostanze. Sette minuti è il tempo che i migliori sommelier del mondo, riuniti al World Blind Wine Tasting Championship - una sorta di Olimpiade della degustazione del vino - hanno avuto a disposizione per analizzare ogni vino che hanno degustato, identificandone l'origine, il vitigno, la regione e persino il produttore. Per il Team Zimbabwe, che ha debuttato a questo rinomato evento di degustazione alla cieca nel 2017, sono stati sufficienti sette minuti per dimostrare, vino dopo vino, che la vita è fatta delle scelte che facciamo.



La storia di Joseph Dhafana, Marlvín Gwese, Pardon Taguzu e Tinashe Nyamudoka, quattro rifugiati dello Zimbabwe arrivati in Sudafrica alla ricerca di una vita più dignitosa, ha commosso il mondo. In poco più di un decennio, hanno costruito una prodigiosa carriera nel mondo del vino, dapprima come sommelier e ora anche come produttori: una storia incredibile, soprattutto se si considera che sono partiti da zero. Nel loro Paese d'origine, il vino era una rarità: "Lo Zimbabwe, in general è una nazione che beve birra e non vino a pranzo o a cena. Solo ora sta crescendo il consumo di vino, ma all'epoca non era reperibile da nessuna parte. Quindi, non credo di essermi mai immaginato di poter fare questo mestiere. Quando mi sono trasferito in Sudafrica, il vino era reperibile ovunque, ma il mondo dei sommelier era solo all'inizio", ricorda Marlvín Gwese.

Nei primi anni del duemila, la situazione in Zimbabwe era complicata: l'economia stava crollando e stava costringendo molte persone a lasciare il Paese. Nel vicino Sudafrica, l'industria del vino, insieme al settore della ristorazione, era l'unica ad accettare gli stranieri, come spiega Pardon. "Era l'unica opportunità e dovevamo coglierla".

Ecco cosa hanno fatto i quattro futuri sommelier. Sono partiti dalla gavetta e hanno iniziato a lavorare come food runner (una sorta di "cameriere" che porta solo il cibo in sala, senza contatti con il cliente) in alcuni dei migliori ristoranti di Città del Capo, sono diventati poi effettivamente camerieri, hanno lavorato come baristi e infine come sommelier. Sono arrivati in momenti diversi, con storie diverse, nonostante l'origine comune, e non si conoscevano, ma hanno finito per incrociarsi in un ambiente comunque piccolo e conservatore, dove, quasi tutti inconsapevolmente, hanno fatto da pionieri, aprendo la strada a una nuova generazione di sommelier.

La scoperta del vino

Prima di arrivare in Sudafrica, nessuno dei due aveva mai assaggiato un sorso di vino. È stato nel Paese che li ha accolti, lavorando nei ristoranti per guadagnarsi da vivere, che hanno scoperto questa "deliziosa bevanda chiamata vino", per usare le parole di Joseph. Ecco da dove è nata la loro curiosità e da dove sono iniziate anche le sfide. Provenienti da un Paese africano senza tradizione nel mondo del vino (e quindi senza "memoria gustativa"), questi sommelier hanno dovuto inserirsi in un mondo che parlava una lingua a loro sconosciuta, dove i vini venivano descritti con termini esotici, come "ribes nero", "mirtillo rosso" o addirittura "paprika".

"E' proprio lavorando nei ristoranti che si entra in contatto con le bevande, compreso il vino. Da quel momento in poi sono rimasto affascinato dal vino, dalla sua personalità e da tutto ciò che ne faceva parte in termini di degustazione, servizio e altro. In quel momento ho pensato 'ah, questo è davvero un bel mestiere, voglio impararlo', ed è stato allora che la passione ha cominciato a crescere e ho iniziato a studiare il vino", ricorda Marlvín.

Squadra Zimbabwe

Lavorando sodo e studiando molto, i sommelier, che avevano intrapreso percorsi diversi ma comunque collegati, iniziarono a farsi un nome e a farsi conoscere in Sudafrica. È stato allora che Jean-Vincent Ridon, una star francese della sommellerie in Sudafrica, li ha sfidati a fare ciò che sembrava impossibile, cioè a partecipare al World Blind Wine Tasting Championship. "Nel 2017, Jean Vincent ha detto: 'Ragazzi, quattro di voi sono nella Top 10, perché non create il Team Zimbabwe? Noi quattro, io, Tinashe, Joseph e Pardon, abbiamo quindi iniziato a discutere e a pensare di formare il Team Zimbabwe. È così che è nata la squadra", ricorda Marlvín.

“Lo Zimbabwe, in general è una nazione che beve birra e non vino a pranzo o a cena. Solo ora sta crescendo il consumo di vino, ma all'epoca non era reperibile da nessuna parte”.



In seguito, un articolo, scritto dalla giornalista Erica Platter e pubblicato sul sito del famoso critico enologico Jancis Robinson, ha dato vita a questa grande avventura. La storia di quattro immigrati diventati sommelier che, superando tutte le avversità, sono riusciti a costruire il proprio destino, una storia commovente, profonda, di trasformazione e reale. Di lì a poco è stata avviata una campagna di crowdfunding, i cui esiti hanno superato ogni aspettativa, per contribuire a coprire i costi del viaggio in Francia. Due registi australiani, Warwick Ross e Rob Coe, affascinati dalla storia, hanno deciso di accompagnare i ragazzi al campionato in Borgogna, registrando le immagini memorabili, toccanti ed emozionanti che sono alla base del documentario "Blind Ambition" (2021), disponibile su Apple TV.

Citando una frase del film: "era come se l'Egitto avesse messo insieme una squadra di sciatori per gareggiare nelle Olimpiadi invernali". Ma improbabile non significa impossibile e infatti così è stato. Dopo il debutto - era la prima volta nella storia che una squadra dello Zimbabwe partecipava a questo grande evento mondiale - nel 2018 il Team Zim, come è stato chiamato, è tornato ai campionati. Quell'anno si è classificato al 14° posto su 24 concorrenti, battendo Spagna, Italia, Inghilterra e Stati Uniti, dimostrando che sommelier non si nasce, si diventa.

Essere sommelier

"Lavorando in squadra, ciò che si impara l'uno dall'altro è probabilmente lo spirito di gruppo, perché si prende consapevolezza dei punti deboli e dei punti di forza presenti nella squadra", riassume Pardon, descrivendo ciò che accade quando si mettono naso e palato a lavorare insieme. Nei campionati, ognuno ha una specialità - Pardon - vini italiani e tedeschi, Marlvn - champagne, per esempio - e prende la decisione finale allo scadere dei sette minuti. "Dobbiamo fidarci l'uno dell'altro quando si tratta di prendere decisioni. E quando prendiamo una decisione, è una decisione presa insieme, non individualmente", spiega Pardon.

Ci vuole molto talento per essere un buon sommelier, ma ci siamo resi subito conto che serve anche molto di più. A questo proposito, Pardon è deciso: "Non credo che qualcuno nasca sommelier o ingegnere o pilota, si tratta piuttosto di andare a scuola e lavorare sul proprio talento per realizzarlo".

Marlvn aggiunge alla ricetta anche una sana dose di adrenalina: "Penso che un grande sommelier debba pensare fuori dagli schemi, esplorare ed essere coraggioso quando si tratta di servire un vino o addirittura di creare una carta dei vini".

Serve anche "disciplina", sicurezza, buona "capacità di comunicazione" e un'attenzione meticolosa ai dettagli. E studiare, studiare molto.

Le evocazioni del vino

Un altro punto importante, come ci ricordano sempre, ci sono molte cose da imparare dal vino. "Il vino ti rende molto umile, è molto naturale il modo in cui viene fatto, dalla vendemmia alla produzione, al modo in cui apri la bottiglia, la servi, la bevi e senti il messaggio. È geniale. Deve essere rispettato. In tutta onestà non si possono prendere scorciatoie col vino", spiega Joseph, con la profondità che lo caratterizza (su Instagram si fa chiamare "poeta del vino"). "Ci sono momenti in cui mi sono sentito estremamente umile rispetto al vino, nei concorsi in cui ti vengono dati sette minuti per analizzare i vini e dire da dove vengono, il vitigno, la regione, il produttore... La gente dà per scontato quel momento, ma tu sudi e sanguini dentro perché vuoi fare del tuo meglio e hai lavorato duramente. Ecco perché quel momento porta la nostra umiltà fino al limite estremo", conclude.

Joseph esprime questa vena poetica, ma Marlvn non è da meno:

"Tutti abbiamo una bottiglia in cantina che non vediamo l'ora di aprire. Quando arriva il momento giusto e si rimuove il tappo, si prova una certa soddisfazione nel dire 'oh, finalmente!', un vino che è stato protetto con un tappo naturale per anni e anni, e che ora ho l'occasione di aprire. E ricordate, il vino è poesia. Una poesia che nasce quando si stappa la bottiglia e si iniziano a sentire tutti i suoni e tutti i versi che escono dalla bottiglia".

"Credo che ogni grande bottiglia di vino che bevete debba raccontarvi una storia, debba portarvi da qualche parte e debba evocare qualcosa nella vostra memoria, non solo per i sapori di base del terroir che provengono dal vino, ma anche per ciò che evoca in voi, quale occasione ricordate, dove siete stati", aggiunge Pardon.



©Revista de Vinhos/ Essência Company

Dal vino al sughero

Nonostante abbiano aperto migliaia di bottiglie di vino nel corso della loro carriera, prima di visitare Amorim, Marlvin, Joseph e Pardon sapevano relativamente poco del sughero. Il periodo trascorso in Portogallo, che ha incluso una visita alla fabbrica di sughero Amorim e alla Heritage House, oltre a uno stretto contatto con il team Amorim, ci ha trasformati.

“La visita ad Amorim mi ha aperto gli occhi, me ne sono reso conto”, riassume Marlvin, “Per esempio, la sostenibilità: ci vogliono anni per ottenere un tappo di sughero”.

Il tema della sostenibilità, insito nel sughero, è fondamentale per i sommelier, molto sensibili all’equilibrio tra le tre “P” - persone, pianeta e profitto - che le aziende consapevoli e responsabili perseguono. Dopo aver conosciuto a fondo il sughero, rimangono pochi dubbi. Come spiega Pardon: “In fin dei conti, quello che vogliamo per i nostri clienti è avere il miglior prodotto possibile, quindi cercheremo sicuramente chiusure naturali rispetto ad altre. Poiché si tratta di una tradizione, la clientela si aspetta anche la qualità, e associa la qualità al sughero”.

Tornando ai loro progetti - sono tutti nel mondo del vino, come produttori, in Sudafrica e anche in Europa - i favolosi sommelier continuano a dare un esempio di speranza e di successo in tutto il mondo. Fedeli alle loro radici, alla loro cultura e al luogo che chiamano casa, nei loro progetti personali stabiliscono un forte legame con la comunità, rafforzando e aumentando la consapevolezza dell’importanza della formazione, sia nel mondo del vino che in altri ambiti.

“La nostra vita la costruiamo noi. Ci sono così tanti immigrati in tutto il mondo. Non dobbiamo aspettare che arrivi qualcuno a sollevarci da terra”, dice Joseph. “Dobbiamo usare le risorse a nostra disposizione per migliorare la nostra vita. Quando sono andato in Sudafrica, non sapevo nulla del vino, ma poi ho soggiornato in una regione vinicola dove ero circondato da vigneti. Ero molto curioso di saperne di più sui vigneti, di saperne di più sui vini, e ne ho fatto una carriera. Quindi potrebbe non essere solo il vino (...) potrebbe essere qualsiasi cosa. Le persone dovrebbero usare qualsiasi cosa sia accanto a loro per cambiare la propria vita”.



**La valutazione del ciclo
di vita effettuata
da PricewaterhouseCoopers
conferma che i tappi
di sughero hanno un impatto
ambientale inferiore
rispetto ai tappi artificiali**

Una recente valutazione del ciclo di vita (LCA) di PwC, commissionata da Corticeira Amorim, ha fornito informazioni approfondite sull'impatto ambientale dei diversi tipi di tappi, dimostrando che i tappi di sughero hanno un impatto significativamente inferiore rispetto ai tappi a vite o ai tappi di plastica.

La solida performance del sughero nel mercato dei tappi per vino è sostenuta dalla crescente consapevolezza dei consumatori e delle aziende vinicole che si tratta della soluzione più ecologica.

I clienti eco-consapevoli sono molto attenti ai dati sull'impatto ambientale di tutti gli elementi utilizzati nel packaging del vino.

PwC conduce valutazioni del ciclo di vita in tutto lo spettro delle attività industriali, in quanto le aziende cercano di dare valore ai loro prodotti, confrontando le loro prestazioni con quelle dei concorrenti e migliorando così ulteriormente la loro sostenibilità.

Il nuovo LCA fa seguito a una serie di studi commissionati da Amorim che forniscono dati concreti sul bilancio negativo di carbonio di ciascuno dei suoi tappi.

Questo studio fornisce dati comparativi che dimostrano perché i tappi di sughero superano i tappi a vite e i tappi di plastica.

Considerando sette indicatori, l'LCA ha adottato un approccio dalla culla alla tomba per confrontare i tappi di sughero naturale prodotti da Corticeira Amorim con i tipici tappi a vite e i tappi di plastica.

Lo studio ha analizzato i sette indicatori e dai risultati di questa analisi è emerso che i tappi di sughero hanno nettamente superato i tappi artificiali in cinque indicatori, soprattutto in termini di consumo di energia non rinnovabile e di emissioni di gas serra.

Consumo di energia non rinnovabile - I tappi a vite e i tappi in plastica hanno un consumo di energia non rinnovabile significativamente più elevato rispetto ai tappi in sughero, soprattutto a causa dell'energia consumata per la produzione delle materie prime.

Emissioni di gas a effetto serra - I tappi a vite sono associati alle maggiori emissioni di gas a effetto serra, seguiti dai tappi in plastica. Le emissioni associate ai tappi di sughero sono significativamente più basse, principalmente a causa dell'assunzione di carbonio durante la crescita degli alberi di sughero.

Consumo d'acqua - I tappi in plastica hanno registrato il più alto consumo d'acqua di tutti e tre i tappi, soprattutto durante la fase di produzione. Durante la fase di imbottigliamento, i tappi in sughero e in plastica hanno un consumo d'acqua più elevato, associato all'uso di coperture in PVC.

Produzione di rifiuti solidi - I tappi a vite sono i maggiori produttori di rifiuti solidi, seguiti dai tappi in plastica e poi dai tappi in sughero.

Contributo all'acidificazione atmosferica

- I tappi a vite sono i maggiori responsabili dell'acidificazione atmosferica, seguiti dai tappi di sughero e dai tappi di plastica. La principale fonte di acidificazione atmosferica è la fase di produzione, in particolare per i tappi a vite (99%).

Contributo all'eutrofizzazione delle acque superficiali - I tappi di plastica sono i maggiori responsabili dell'eutrofizzazione delle acque, seguiti dai tappi a vite e infine dai tappi di sughero (principalmente a causa dell'imbottigliamento).

Contributo alla formazione di ossidanti fotochimici - I tappi di plastica sono di gran lunga i maggiori responsabili della formazione di ossidanti fotochimici, seguiti da tappi a vite, mentre l'impatto associato ai tappi di sughero è molto minore.

Nel complesso, la fase di produzione è la principale fonte di impatti ambientali negativi in ogni indicatore, particolarmente marcati per i tappi a vite e i tappi in plastica.

Uno degli obiettivi di Amorim nel commissionare l'LCA era quello di identificare possibili strategie per migliorare ulteriormente le superiori prestazioni ambientali dei tappi di sughero.

Lo studio ha individuato due possibili soluzioni: rinunciare alle capsule in PVC, che sono responsabili del 70% delle emissioni associate (ma dipendono dalle esigenze di confezionamento della cantina) e ampliare ulteriormente il riciclo dei tappi di sughero. Ciò è in linea con i programmi di riciclaggio in corso dell'azienda, che hanno raggiunto il livello più alto di sempre.

Soprattutto, questo nuovo rapporto fornisce ai clienti di Amorim informazioni più approfondite, a complemento dei dati esistenti sul bilancio negativo di carbonio della gamma completa di tappi dell'azienda e sottolinea il fatto che il sughero è la soluzione più rispettosa dell'ambiente e svolge quindi un ruolo chiave nel promuovere la crescita sostenibile delle aziende vinicole.



Informazioni aggiuntive
sul potenziale di sequestro del carbonio

Waitrose & Partners ha vinto il Premio Speciale Amorim ai Drinks Business Awards

Nell'edizione 2023 dei Drinks Business Green Awards, Waitrose & Partners ha vinto il premio speciale Amorim.

Amorim sponsorizza i premi dal 2012, compreso un premio dedicato alla sostenibilità lanciato nel 2022. Nel 2023 Amorim ha sponsorizzato tre premi distinti - Amorim Special Award, Amorim Sustainability Award e Amorim Biodiversity Award - che sono stati vinti rispettivamente da Waitrose & Partners, Lungarotti e Chateau Léoube.

I premi sono stati annunciati nel corso di una sontuosa cerimonia di premiazione, tenutasi a Londra il 5 dicembre 2023.

La giuria del Premio Speciale Amorim ha sottolineato come la nuova gamma di vini Loved & Found di Waitrose & Partners abbia eliminato gli imballaggi in plastica, adottando una chiusura in sughero certificata FSC® e in grado di sequestrare il carbonio.



L'iniziativa innovativa del rivenditore è stata acclamata da Carlos de Jesus, direttore della comunicazione di Amorim, per la sua "coerenza" nel rispondere alle preoccupazioni ambientali.

Molte catene di supermercati britannici vendono vini sigillati con chiusure artificiali, la cui produzione genera anidride carbonica. L'impegno rafforzato di Waitrose nell'utilizzo di tappi che sequestrano le emissioni di anidride carbonica segna un cambiamento significativo. Il team di approvvigionamento del rivenditore ha dichiarato che i progressi nel controllo della qualità dei tappi significano che il TCA è stato efficacemente sconfitto e che i vantaggi del sughero sono ora disponibili per il commercio del vino in tutti i segmenti di prezzo.

Carlos de Jesus ritiene che la gamma di vini Loved & Found dimostri il cambiamento di atteggiamento nei confronti del sughero nel settore vinicolo del Regno Unito, in quanto i progressi tecnologici e la maggiore attenzione alla sostenibilità guidano le scelte dei rivenditori: "Mostra il tipo di leadership che muove davvero l'ago della bilancia".

Il premio Amorim per la sostenibilità è stato attribuito all'azienda vinicola italiana Lungarotti, con encomi per la sudafricana Spier Wines e la francese Domaine Lafage.

La giuria di questo premio in merito a Lungarotti ha detto che "nonostante le sue piccole dimensioni, ha stupito i giudici per le sue numerose iniziative sostenibili. Infatti, è stata elogiata per aver tenuto insieme da sola la comunità agricola dell'Umbria".

Lungarotti ha adottato un approccio alla sostenibilità basato su quattro pilastri: Campagna, Cantina, Cultura e Comunità.

Le pratiche attuate nell'ambito di questi quattro pilastri comprendono la gestione razionale del suolo, l'agricoltura rigenerativa e il controllo meccanico delle erbe infestanti; l'imballaggio sostenibile e i pannelli fotovoltaici; le collaborazioni con le università; il raggiungimento di un equilibrio tra vita professionale e vita privata per i lavoratori e i partner.



Il Premio Amorim per la Biodiversità è stato attribuito alla cantina francese Chateau Léoube, con un encomio per la cantina cilena Viña Maquis.

Chateau Léoube è una tenuta vinicola, un uliveto e un ristorante biologici, distribuiti su quattro chilometri di costa mediterranea. È considerato uno dei vigneti biologici più sostenibili d'Europa.

La giuria ha commentato che Chateau Léoube è "un'azienda vinicola provenzale che ha fatto tutto il possibile per aumentare la ricchezza di specie nei suoi vigneti e non solo, compreso il rimboschimento di ampie zone della sua proprietà".

Amorim Cork triplica la capacità di produzione di tappi Xpür®

L'innovativa tecnologia Xpür® di Amorim Cork è stata lanciata nel gennaio 2021 e l'azienda ha triplicato la capacità produttiva installata, rendendo possibile la produzione di oltre un miliardo di tappi Xpür® all'anno.

Questo sviluppo consente ad Amorim Cork di tenere il passo con la crescente domanda di tappi microgranulati più moderni da parte di produttori di vino di tutto il mondo di.

Xpür® utilizza la più avanzata tecnologia che impiega CO₂ supercritica per estrarre i composti volatili dal sughero e rimuovere le molecole che possono conferire al vino aromi e sapori indesiderati.

Le tecnologie di estrazione con CO₂ supercritica sono state introdotte all'inizio degli anni '60 e sono state tradizionalmente applicate a un'ampia gamma di industrie alimentari, tra cui tè, caffè, estrazione del luppolo, spezie e molti prodotti naturali. Le tecnologie hanno iniziato ad essere applicate all'industria del sughero negli anni 2000.

Xpür® è considerata la tecnologia di estrazione supercritica più efficiente e sostenibile dell'industria alimentare. Utilizza solo il 25% dell'energia e il 10% della CO₂ necessari in precedenza, oltre a ridurre il ciclo di produzione a 4 ore.

Grazie alla bassa percentuale di legante e all'assenza di additivi plastici presenti nei tappi tecnici concorrenti, i tappi Xpür® e Qork® incorporano il 98% di sughero in volume, sono sensorialmente neutri e privi di molecole che causano alterazioni organolettiche, tra cui il TCA (rilasciabile $\leq 0,3$ ng/L).

Secondo Paulo Lopes, responsabile del processo di sviluppo e innovazione di Amorim associato a questa tecnologia, "Xpür® e Qork® presentano anche un basso tasso di trasmissione dell'ossigeno che, unito a una maggiore neutralità sensoriale, li rende un'ottima soluzione per preservare il profilo aromatico del vino in bottiglia."

I leganti utilizzati nei tappi Qork® sono costituiti esclusivamente da polioili vegetali, rafforzando così la qualità e la sostenibilità di questo prodotto. Grazie all'utilizzo di una formulazione esclusiva, i tappi Xpür® e Qork® garantiscono inoltre un comportamento fisico-meccanico in linea con la durata del vino, ottimizzando l'esperienza del consumatore attraverso un'estrazione confortevole.



Amorim Cork ha ospitato un panel con Waitrose & Partners al Wine Paris 2024

Durante La Wine Tech Perspectives a Wine Paris 2024, il 12 febbraio Amorim Cork ha ospitato una tavola rotonda con Waitrose & Partners dedicata al tema: “Come fa Waitrose a rendere i suoi scaffali di vino più sostenibili?”.

La giuria è arrivata dopo l'assegnazione del Premio Speciale Amorim a Waitrose per la sua gamma di vini Loved & Found, in occasione dei Drinks Business Green Awards.

Barry Dick MW, responsabile commerciale di Waitrose per l'approvvigionamento e la sostenibilità, si è unito a Clem Yates MW, consulente enologico con sede nel Regno Unito, e a Carlos de Jesus di Amorim per parlare di come la scelta di vini sigillati con tappi di sughero reali consenta di ridurre l'impronta di carbonio e di come la decisione di Waitrose di eliminare le capsule dalla sua gamma di vini a marchio proprio Loved & Found abbia ulteriormente ridotto il loro impatto ambientale.

La tavola rotonda si è inoltre concentrata su come sviluppare marchi vinicoli con una strategia di sostenibilità coerente, favorendo al contempo le capacità di esportazione e soddisfacendo le esigenze dei consumatori in continua evoluzione.

I partecipanti hanno parlato della crescente domanda di sughero da parte dei marchi vinicoli, spinta da fattori di qualità e sostenibilità, che ha recentemente portato due imbottiglieri di vino sfuso del Regno Unito - Encirc Beverages e Broadland Drinks - a installare linee di imbottigliamento in grado di sigillare i vini con tappi di sughero, a complemento delle linee esistenti dotate di tappi a vite.

In un'intervista rilasciata a Drinks Business dopo l'evento, Carlos de Jesus ha dichiarato che mentre i tappi di plastica hanno registrato un netto calo, la domanda di tappi di sughero è in costante aumento. In tutto il mondo si vendono circa 13,2 miliardi di tappi di sughero all'anno, contro i meno di 6 miliardi di tappi a vite e i tappi di plastica che tendono a zero.

Clem Yates ha spiegato che i rivenditori britannici stanno tornando a preferire le chiusure in sughero per motivi di sostenibilità, accompagnati dallo sviluppo di una nuova tecnologia che ha eliminato il rischio di contaminazione da TCA.

Barry Dick ha sottolineato che i vini con tappo di sughero sono sempre più apprezzati dai clienti di Waitrose per le loro credenziali di sostenibilità.



WAITROSE
& PARTNERS

Amorim Cork ha promosso un evento con i propri clienti presso lo Château Olivier

In occasione del 3° anniversario del lancio delle tecnologie Naturity® e Xpür®, rispettivamente per i tappi naturali e microgranulati, Amorim Cork ha recentemente organizzato un evento presso lo Château Olivier in Francia.

L'obiettivo era quello di far conoscere queste nuove tecnologie ai clienti, dimostrando il loro potenziale e il loro valore aggiunto nel portafoglio completo di tappi di sughero dell'azienda.

Nel dicembre 2023, Amorim France ha ospitato nello Château Olivier un'innovativa degustazione comparativa tra i vini sigillati con i suoi tappi e le soluzioni offerte dalla concorrenza.

La presentazione, curata da Paulo Lopes, Responsabile Ricerca e Sviluppo di Amorim Cork, ha evidenziato l'impatto sul gusto e sull'aroma dei tappi Naturity® e Xpür® rispetto alle chiusure artificiali. Soprattutto, l'evento ha rivelato la capacità dei tappi Naturity® e Xpür® di rispettare il lavoro degli enologi e la necessità di adottare un approccio personalizzato nella scelta del tappo in funzione di ogni vino.

Sulla base di un'analisi tecnica e di una degustazione, Paulo Lopes ha presentato i nuovi tappi di sughero microgranulato Xpür® e Qork®, trattati con la tecnologia che impiega CO₂ supercritica, che sono stati protagonisti di questo evento.

Paulo Lopes ha spiegato che questi tappi aiutano a "preservare la freschezza fruttata e aromatica" e "l'equilibrio organolettico nel tempo". Ha presentato tre vini imbottigliati nello stesso momento (un moscato dell'Alsazia, uno Chardonnay della Borgogna e un vino rosso da taglio del Portogallo), ma sigillati con due tappi diversi: uno fornito da Amorim e l'altro da un concorrente, di una gamma simile, conservato per 12-48 mesi. Dopo questi periodi di tempo, le bottiglie presentavano concentrazioni diverse di alcuni composti aromatici e, nel caso dei tappi in sughero microgranulato di Amorim, rivelavano una maggiore intensità complessiva di composti aromatici positivi.

I tappi Amorim assicurano una maggiore neutralità sensoriale, forniscono prestazioni TCA non rilevabili (cioè al di sotto della soglia di rilevamento) e rimuovono le molecole volatili e semivolatili e alcune molecole fenoliche.

Franck Autard, direttore generale di Amorim France, ha aggiunto: "In media i tappi dei nostri concorrenti hanno il 60% di sughero e il 40% di altri elementi, comprese le microsfele, a differenza dei nostri tappi microgranulati che incorporano almeno l'82% di sughero in peso".

Oltre a rafforzare il rapporto con i clienti, questo tipo di evento contribuisce a rafforzare l'importanza della scelta della chiusura e il suo impatto sull'evoluzione del vino. Un modello che sarà replicato in nuove località nel corso del 2024.





Il francese EcoBouchon è campione mondiale di riciclo del sughero

Nell'ambito della sua strategia di economia circolare, Amorim ha attuato programmi di riciclo dei tappi di sughero in diversi Paesi: Francia, Italia, Spagna, Portogallo, Stati Uniti e Sudafrica. Nel complesso, Amorim Cork e le sue filiali sono i maggiori riciclatori di tappi di sughero al mondo.

La Francia detiene il record per volume e numero di tappi di sughero raccolti e riciclati, grazie al programma EcoBouchon, lanciato nel 2010.

Il programma di Amorim France è sostenuto dalla Fédération Française du Liège (Federazione Francese del Sughero) e attraverso il coinvolgimento attivo delle associazioni, rendendo la Francia il primo riciclatore di sughero al mondo - con 517 milioni di tappi di sughero raccolti e riciclati fino ad oggi, equivalenti a più di 2.000 tonnellate di sughero e con oltre 600.000 euro donati a iniziative di ricerca condotte da 50 associazioni.

I partner attuali includono NICOLAS, Agir Cancer Gironde, France Cancer, Bonheur Corks e Handi'Chiens.

Grazie al programma EcoBouchon, sono state piantate 8.900 querce da sughero in oltre 17,8 ettari di foreste nei Pirenei Orientali.

Circa 350-380 tonnellate di tappi di sughero sono state raccolte e riciclate in Francia solo nel 2023, con oltre il 55% (204 tonnellate) raccolte da Amorim. L'azienda punta ora a rafforzare le sue partnership in tutta la Francia.

Il programma EcoBouchon vanta un record estremamente impressionante: oltre il 65% del volume di tappi di sughero riciclati contribuisce direttamente alla ricerca medica o alla lotta contro le disabilità.

Gli elenchi dei punti di raccolta vengono aggiornati regolarmente sui siti EcoBouchon.com e Planeteliège.com. I tappi raccolti vengono poi trasportati al sito di riciclaggio di Amorim Cork, dove vengono trasformati in granuli. Nel 2023 sono stati spediti in Portogallo più di 1000 pallet.

Franck Autard, direttore generale di Amorim France, afferma che "il riciclo dei tappi di sughero è una sfida importante e siamo solo all'inizio". Infatti, se Amorim non avesse preso l'iniziativa di creare questo canale di riciclo, il sughero sarebbe stato mandato in discarica, il che è un peccato se si pensa che non c'è niente di più naturale ed ecologico di un tappo di sughero (i nostri tappi di sughero hanno un bilancio di carbonio che va da -288 gr a -564 gr di CO2 per tappo). Oggi la sfida è aumentare il numero di punti di raccolta e strutturarli, in modo che tutti possano avere questi raccoglitori di tappi di sughero vicino a casa".

Il sughero riciclato viene utilizzato in molti prodotti ad alto valore aggiunto, come i pannelli isolanti, la moda, il design, i prodotti acustici, le guarnizioni, il settore aerospaziale (protezione termica delle navette spaziali), il settore automobilistico (guarnizioni per motori, trasmissioni e valvole), l'edilizia (materiali per l'isolamento acustico) o la creazione di grandi infrastrutture (ad esempio, apparecchiature di controllo delle vibrazioni per strade, ponti e ferrovie). Queste nuove applicazioni consentono non solo di ridurre i rifiuti, ma anche di dare una nuova vita al sughero, estendendone il ciclo di vita e contribuendo a un mondo più sostenibile.

Il 96% dei migliori vini spagnoli è sigillato con tappi di sughero

Un recente studio sulle chiusure dei vini condotto dal Laboratorio Cork Center della Fondazione Istituto Catalano del Sughero ha confermato che il 96% dei 100 vini con il miglior rapporto qualità-prezzo della Guida Peñin 2023 sono sigillati con tappi di sughero. Il restante 4% è sigillato con tappo a vite (2%), chiusura sintetica (1%) e chiusura in vetro (1%). Dei 100 vini citati nella guida, il 63% sono vini fermi, il 34% sono vini fortificati, dolci e aromatici e il 3% sono spumanti.

Tra i vini fermi, il 98% è sigillato con tappi di sughero, e di questi il 77% con tappi di sughero naturale. Anche il 91% dei vini dolci, aromatici e generosi opta per il tappo di sughero, a dimostrazione dell'impareggiabile qualità di tenuta di questa soluzione.

Il prezzo medio delle bottiglie di vino citate nella lista dei 100 migliori vini di qualità-prezzo della Guida Peñin è di 13,40 euro, mentre quelle sigillate con tappi di sughero naturale hanno un prezzo medio di 14,90 euro.

Per i vini fermi, il prezzo medio delle bottiglie è di 13,80 euro e di 14,70 euro per quelle sigillate con tappi di sughero naturale. Le bottiglie chiuse con tappi artificiali hanno un prezzo medio di 12,80 euro, il che significa che i vini chiusi con tappi naturali hanno un sovrapprezzo di circa 2 euro (15% in più).

Lo studio conferma il premio di prezzo associato ai tappi di sughero e il loro impatto sulla percezione dei consumatori, dimostrando al contempo che i viticoltori hanno fiducia nel ruolo attivo che il sughero svolge nell'evoluzione dei loro vini.

LE SALON DES
OUTSIDERS
de Jean-Marc Quarin

Amorim Cork partecipa alla 10a edizione di Le Salon des Outsiders

A novembre, Amorim Cork ha partecipato alla 10ª edizione di Le Salon des Outsiders, a Parigi, sulla scia della partnership stabilita all'inizio del 2023 tra Amorim e Les Rencontres Jean-Marc Quarin - uno degli incontri più esclusivi del settore vinicolo.

Con sede a Bordeaux, Jean-Marc Quarin è uno degli educatori e critici enologici più rinomati al mondo e gestisce il sito web Quarin.com e la newsletter enologica Carnets de Dégustations.

Al Salone hanno partecipato professionisti del vino, media e rappresentanti delle principali cantine francesi e internazionali.

Il responsabile della ricerca e sviluppo di Amorim Cork, Paulo Lopes, ha tenuto una presentazione durante l'evento intitolata "Cork - Noble and Durable by Nature" (Sughero - Nobile e durevole per natura), che è iniziata con una panoramica delle attività dell'azienda, delle credenziali di sostenibilità del sughero e del bilancio negativo di carbonio dei tappi Amorim.



Ha poi fornito dati su come i tappi di sughero abbiano registrato la più alta crescita della quota di mercato dal 2009, con una crescita più lenta registrata dai tappi a vite e un crollo della domanda di tappi in plastica.

La solida performance di mercato di Cork è stata sostenuta da importanti investimenti in R&S e Paulo Lopes ha illustrato le ultime innovazioni per sconfiggere il TCA, tra cui NDtech®, Naturity® e Xpur®. L'implementazione di misure di controllo della qualità a partire dal 2002 ha consentito una riduzione del 99% del TCA, che ora appartiene essenzialmente al passato.

Infine, la presentazione si è concentrata su come i tappi di sughero influenzino l'evoluzione del vino in bottiglia, grazie a fattori quali i composti fenolici e il tasso di trasmissione dell'ossigeno, ulteriormente perfezionato dalla tecnologia BeeW® di Amorim Cork.

I dati confermano che i tappi di sughero naturale preservano gli aromi fruttati e floreali e contribuiscono a rendere i vini più complessi, rotondi ed eleganti.

La presentazione si è conclusa con l'affermazione che la scelta del tappo giusto è l'ultima e più importante decisione presa dall'enologo, con diversi tipi di tappi di sughero più adatti a vini diversi.

La prossima edizione del Salon des Outsiders si terrà a Parigi, dal 14 al 16 novembre 2024, e Amorim Cork è già confermato come collaboratore attivo per questo nuovo evento.

Amorim Cork organizza un seminario sui tappi per spumanti in Spagna

Francisco Campos di Amorim Cork ha tenuto una presentazione tecnica sui tappi per spumanti presso la Bodega Dominio de la Vega, a Requena, vicino a Valencia.

Francisco Campos è entrato a far parte di Amorim Cork nel 2020, dove è responsabile dei progetti di ricerca e sviluppo per i tappi di sughero per vini spumanti. Enologo e professore, Francisco Campos ha conseguito un dottorato di ricerca in Biotecnologia presso la Scuola di Biotecnologia dell'Università Cattolica Portoghese ed è stato direttore dell'Agenzia di Ricerca e Sviluppo della ViniPortugal tra il 2005 e il 2006.

La presentazione si è concentrata sulle procedure di controllo della qualità e sulla tecnologia utilizzata per la produzione di tappi per spumanti, focalizzandosi su concetti enologici quali le prestazioni sensoriali, il desorbimento dei composti del sughero, la cinetica dell'ossigeno e la ritenzione di CO₂.

I tappi per spumanti devono resistere alla pressione dello spumante, nel contempo devono anche essere facilmente estraibili, in modo controllato, e preservare il profilo sensoriale del vino.

La presentazione ha evidenziato le rigorose procedure di controllo della qualità attuate per garantire che i tappi rispondano a questi requisiti.

Ha inoltre evidenziato le procedure di Amorim per eliminare il TCA dai suoi tappi, tra cui tecnologie come R.O.S.A., Super R.O.S.A, NDtech® e CorkNova per i dischi di sughero, ulteriormente rafforzate dall'analisi di 48 500 campioni/mese mediante SPME-GC-MS/ECD.

La presentazione ha anche spiegato come i vini spumanti sigillati con i tappi Amorim con due dischi di sughero naturale abbiano prestazioni molto migliori, in termini di ritenzione di CO₂ e di conservazione degli aromi distintivi del vino, rispetto ai tappi microgranulati.

Francisco Campos ha concluso mostrando come lo spumante mantenga un maggior sapore quando il tirage viene effettuato sotto tappi di sughero, rispetto all'uso di tappi a corona.

L'evento comprendeva anche una degustazione commentata alla cieca, che ha contribuito a rafforzare l'impatto della chiusura, come ultimo atto enologico, sulle prestazioni fisico-meccaniche e sensoriali dello spumante. Il seminario si è concluso con un pranzo che ha favorito il networking tra tutti i partecipanti, dimostrando l'importanza di questo tipo di eventi nel lavoro degli enologi.



Amorim Cork sponsorizza i premi Revista de Vinhos e Revista Grandes Escolhas

Amorim Cork è sponsor ufficiale dei più prestigiosi premi enologici portoghesi.

I premi Best of Year, attribuiti dalla rivista Revista de Vinhos, sono stati annunciati nel corso di una cerimonia di premiazione tenutasi a febbraio presso il Centro Congressi Alfândega, a Porto.

Tra i principali premiati c'è stato un omaggio a João Portugal Ramos, mentre Juan Carlos Escotet ha vinto il titolo di Personalità dell'anno nel settore del vino, Luís Cabral de Almeida quello di Enologo dell'anno, João Rodrigues è stato proclamato Personalità dell'anno nella gastronomia e João Roquette Personalità dell'anno in Brasile.

Lo Zar 2014, un liquore delle Azzorre, ha vinto il titolo di Vino dell'anno. Il produttore dell'anno è andato a Quinta da Alorna, mentre Barbeito ha vinto il premio come produttore di vino fortificato dell'anno. Il titolo di Produttore rivelazione dell'anno è stato attribuito alla Azores Wine Company, con sede a Pico, nelle Azzorre.

Tra gli altri vincitori figurano Falua come azienda dell'anno, Muralhas de Monção come marchio dell'anno e Luís Cabral de Almeida di Sogrape come enologo dell'anno.

La rivista Revista Grandes Escolhas ha annunciato i premi Best of the Year nel corso di una cerimonia tenutasi a marzo presso il Centro Congressi di Estoril.



©Revista Grandes Escolhas



©Revista de Vinhos/ Essência Company

I cinque migliori vini del 2023, sponsorizzati da Amorim Cork, sono stati attribuiti a “Murganheira Assemblage Távora-Varosa Grande Reserva Sparkling white 2006”, per il miglior vino spumante, “Bacalhõa 1931 Vinhas Velhas”, per il miglior vino bianco, “Quanta Terra Phenomena”, per il Miglior vino rosato, “Quinta do Crasto Vinha Maria Teresa, Douro rosso 2019”, per il Miglior vino rosso, e “Dalva, Porto Tawny di 50 anni”, per il Miglior vino fortificato.

Oltre ai premi principali, sono stati assegnati anche i premi per i 30 migliori vini del 2023 e 20 trofei Grandes Escolhas, tra cui il premio Restaurant World Cuisine, sponsorizzato dalla tenuta Quinta Nova di Amorim, attribuito a Soão, l'acclamata taverna asiatica di Lisbona.

Amorim Wine Vision vince il premio come miglior mezzo di comunicazione agli Iter Vitis Awards

Amorim Wine Vision, la nuova magazine lanciata da Amorim Cork Italia nel 2023, ha vinto il premio come miglior strumento di comunicazione enoturistica nell'ambito dei Premi Iter Vitis 2023.

La cerimonia di consegna dei premi Iter Vitis Wine Routes in Europe per il 2023 si è svolta il 27 ottobre - Giornata europea del vino - nella Maison des Vins di Frontone, in Occitania, ospitata da ITER Vitis France e IVSO.

Dal 2018 i Premi Iter Vitis incoraggiano azioni, concetti, impegni di strutture pubbliche o private in Europa per salvaguardare il patrimonio viticolo e vinicolo e promuovere l'enoturismo sostenibile.

15 premi sono stati assegnati sulla base dei valori democratici difesi attraverso il programma Itinerari culturali del Consiglio d'Europa.

Amorim Wine Vision è pubblicato da Amorim Cork Italia, in collaborazione con il media partner Wine Meridian.

È una rete dedicata a temi tecnici e di attualità legati al vino, promossa da imprenditori e manager.

Il progetto si propone come un osservatorio "fuori dagli schemi" che si concentra su interviste, analisi e opinioni di professionisti del settore vitivinicolo, con particolare attenzione alle esperienze dirette e concrete e alla dimensione interna delle aziende.

Il programma comprende interviste mensili ai migliori professionisti, che vengono condivise anche sulle pagine online di Wine Meridian.

Ad oggi sono stati pubblicati due numeri della rivista Amorim Wine Vision, con interviste ad António Amorim, Presidente e Amministratore Delegato di Corticeira Amorim; Riccardo Cotarella, Presidente di Assoenologi; Piero Antinori, proprietario di Marchesi Antinori Spa; Marina Cvetic, di Masciarelli Tenute Agricole; Lulie Halstead, esperta di marketing del vino; Filippo Bartolotta, sommelier e giramondo; e Stevie Kim, Amministratore Delegato di Vinitaly International.

La cerimonia di premiazione di Iter Vitis ha incluso anche l'Assemblea generale di Iter Vitis, diverse relazioni sullo stato dell'arte nei Paesi membri e la firma di un accordo con la rete REMCI. Hanno partecipato rappresentanti di Azerbaigian, Bosnia Erzegovina, Croazia, Francia, Georgia, Israele, Italia, Libano, Moldavia, Portogallo, Spagna e Ucraina.



COSA SUCCEDE DA AMORIM CORK

1 Dennis Tonon, vicedirettore industriale di Amorim Cork Italia, si è aggiudicato il Premio Leadership Positiva 2023

2 Festa di Natale

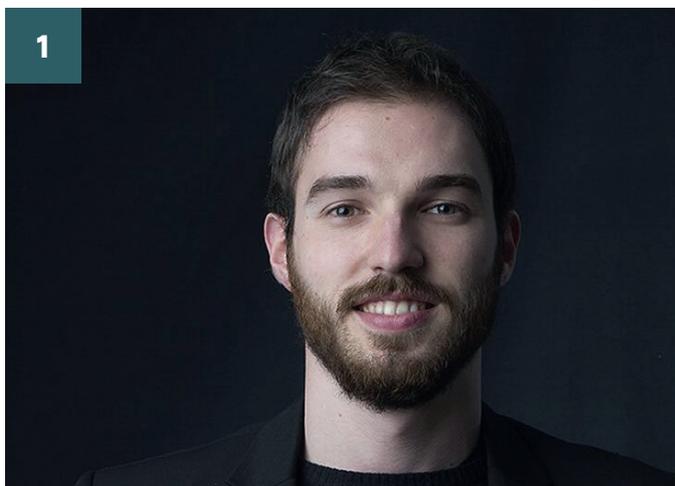
3 Piantagione di querce da sughero

4 Amorim em Movimento

5 Visita dei giornalisti italiani

6 Unified

1



2



3



4



5



6



Naturity

by Amorim Cork



La tecnologia più ecologica e più efficace al mondo contro il TCA per i tappi in sughero naturale.

Ispirato dallo straordinario lavoro che la Natura ha fatto con il sughero, abbiamo creato Naturity®, un processo interamente naturale che rimuove il TCA e altri composti di deviazioni sensoriali dai nostri tappi in sughero naturale. Sviluppato dall'Università NOVA di Lisbona e da Amorim Cork, Naturity® è una tecnologia rivoluzionaria progettata per massimizzare la performance dei nostri tappi senza comprometterne la natura. Grazie ad un processo avanzato che combina tempi, pressione, temperatura e acqua purificata, siamo ora in grado di separare le molecole del TCA e altre molecole volatili dalla struttura cellulare dei tappi in sughero naturale, attraverso un metodo non invasivo che mantiene intatte le caratteristiche cruciali di questo materiale unico.

Instagram icon amorimcorkstoppers

amorimcork.com

AMORIM CORK



Informazioni aggiuntive sul potenziale di sequestro del carbonio