

BARK to BOTTLE

#52 NOVEMBRE '24

AMORIM CORK

A photograph of a man in a maroon sweater smelling a glass of white wine. He is looking intently at the glass. In the background, another man with glasses is visible, also looking at a glass. The setting appears to be a technical seminar or wine tasting event.

Pleins feux sur Naturity[®] et Xpür[®]

Séminaires techniques organisés aux États-Unis,
en Espagne, en France et au Portugal

- 3** Pleins feux sur Naturity® et Xpür®
- 6** Corticeira Amorim élue l'entreprise la plus durable au monde dans l'industrie des produits vinicoles
- 7** Bee W® – Le revêtement ultime pour les bouchons en liège naturel
- 8** Spark One Xpür® est le bouchon micro-granulé le plus écologique pour les vins effervescents
- 9** Amorim Cork participe au Sparkling Wine Forum en Italie
- 10** Le producteur portugais de vins Murganheira choisit les bouchons Amorim
- 12** Amorim Cork renforce son partenariat avec le Concours Mondial de Bruxelles
- 13** Amorim Top Series dévoile sa création la plus durable à ce jour
- 13** Waitrose lance un programme expérimental de recyclage au Royaume-Uni
- 14** António Rios de Amorim nommé "SDG Pioneer 2024 - Portugal" par le Pacte mondial des Nations Unies Réseau Portugal
- 15** Amorim rassemble les jeunes générations à l'occasion du Cork Talent Program et de We are ON! Nouvelles générations
- 15** L'Open Day réunit tous les travailleurs lors de sa journée sociale annuelle
- 16** L'Association des producteurs de Cap Classique (APCC) a organisé un séminaire technique de deux jours
- 16** Newstead Wines remporte le prix du meilleur producteur au concours Amorim Cap Classique
- 17** Amorim Cork South Africa est désignée Entreprise internationale de l'année par la Chambre de commerce portugaise d'Afrique du Sud (SAPCC)
- 18** City Cortex crée un musée en plein air le long de la rive de Lisbonne

Pleins feux sur Naturity® et Xpür®

Séminaires techniques organisés aux États-Unis,
en Espagne, en France et au Portugal

Afin de consolider le déploiement de ses technologies révolutionnaires Naturity® et Xpür® anti-TCA, Amorim Cork a récemment organisé une série de séminaires techniques sur des marchés clés.

Aux États-Unis, le Roadshow USA, en partenariat avec Scott Labs, a visité trois états américains - y compris plusieurs sessions dédiées spécifiquement à Xpür®, soulignant l'innovation, la durabilité et la neutralité des bouchons micro-granulés Xpür® - avec des sessions tenues dans les états de Washington, Oregon et Californie pour environ 100 participants.

Des présentations ont été faites par Carlos de Jesus, ancien directeur de la communication d'Amorim Cork, et Paulo Lopes, responsable de la recherche et du développement, qui ont partagé leur expertise inégalée et animé des séances de dégustation à l'aveugle.

En Espagne, Amorim Cork s'est associé à Grandes Pagos et aux associations régionales de viticulteurs pour organiser une série de séminaires techniques.

Des séminaires ont été organisés dans les domaines Alonso del Yerro, à Anguix, Burgos, et dans le groupe Alma de Carraovejas, à Peñafiel, avec des présentations de Miguel Cabral, directeur de la recherche et du développement d'Amorim Cork.

À San Sadurn d'Anoia, en Catalogne, un séminaire technique a été organisé pour une vingtaine de participants, dont des clients clés tels que Freixenet et Recaredo. Des présentations ont été faites sur Amorim Cork, Xpür®, Naturity® et Bee W®.

Amorim Cork a également participé à la XVe conférence technique de l'association d'œnologie d'Estrémadure, à Almendralejo (Estrémadure), et a organisé des événements en collaboration avec les caves Miguel Torres et Albet i Noya.



En France, l'Amorim Tour 2024 comprenait des séminaires techniques, des masterclasses et des dégustations à l'aveugle dans plusieurs endroits, animés par Frédéric Brochet, œnologue et docteur de l'Université de Bordeaux. L'initiative a été coordonnée par Franck Autard, directeur général d'Amorim France et Miguel Cabral, directeur de la R&D d'Amorim Cork.

L'Amorim Tour a mis l'accent sur les avantages offerts par Naturity®, Xpür® et d'autres solutions du portefeuille d'Amorim Cork, ainsi que sur l'approche personnalisée de l'entreprise dans le choix du bouchon de liège le mieux adapté à chaque vin.

Entre décembre 2023 et juillet 2024, Amorim France a organisé 8 masterclasses à Bordeaux, dans le Languedoc, dans la vallée du Rhône, en Bourgogne et en Champagne, qui ont également généré une couverture médiatique importante sur le rôle clé joué par le liège dans le vieillissement du vin en bouteille. D'autres événements sont prévus pour le reste de l'année 2024.

Au Portugal, de nombreuses initiatives ont été organisées en collaboration avec les commissions régionales du vin. Amorim Cork a organisé des événements dans les régions viticoles de Dão, Beira Interior, Trás-os-Montes, Alentejo et Açores, avec des présentations de Luís Botelho, Carlos de Jesus et Miguel Cabral, qui ont parlé des dernières avancées technologiques en matière de bouchons de liège, en particulier Naturity®, Xpür®, NDtech® et Bee W®.

Les nombreux séminaires techniques récents présentant Naturity® et Xpür® ont contribué avec succès à accroître les connaissances des viticulteurs et des œnologues sur les avancées les plus innovantes et les applications pratiques de ces technologies de rupture pour les bouchons de liège naturels et micro-granulés. Organisés aux États-Unis, en France, en Italie, en Espagne et au Portugal, ces séminaires ont non seulement favorisé l'échange de connaissances entre les professionnels de l'industrie du vin, mais ont également souligné l'engagement en faveur des pratiques durables et de l'amélioration des performances des produits.

Les réactions des participants témoignent d'un enthousiasme croissant pour l'adoption de ces solutions, non seulement pour leur efficacité, mais aussi pour leur potentiel d'impact positif sur l'environnement.

Au fur et à mesure de l'évolution des secteurs, les connaissances acquises lors de ces séminaires ouvriront sans aucun doute la voie à de nouvelles innovations et collaborations. Ces événements réaffirment l'importance d'une formation continue et d'un dialogue étroit avec les viticulteurs et les autres acteurs du monde du vin, afin de relever les défis actuels et futurs dans ce monde en rapide évolution.

Les réactions des participants témoignent d'un enthousiasme croissant pour l'adoption de ces solutions, non seulement pour leur efficacité, mais aussi pour leur potentiel d'impact positif sur l'environnement.



Corticeira Amorim élue l'entreprise la plus durable au monde dans l'industrie des produits vinicoles

Le magazine World Finance a décerné à Corticeira Amorim, dans le cadre des 2024 Sustainability Awards, le titre de "World's Most Sustainable Company in the Wine Products Industry", pour la troisième année consécutive.

Corticeira Amorim, le plus grand groupe mondial de transformation du liège, a placé le développement durable au cœur de ses pratiques commerciales, avec des normes environnementales, sociales et de gouvernance (ESG) rigoureuses.

La capacité du liège à retenir d'importantes quantités de CO₂ signifie que l'utilisation de bouchons de liège contribue de manière importante à la décarbonisation du secteur des vins et spiritueux, pour lequel Corticeira Amorim est un partenaire de confiance. Toutes les familles de bouchons de l'entreprise ont fait l'objet d'une analyse de l'empreinte carbone selon la norme ISO 14040 et font actuellement l'objet d'un nouveau processus d'analyse conformément à la norme ISO 14067, ce qui renforce la position d'Amorim en tant que leader du secteur.

Le jury de World Finance a souligné la mise en œuvre efficace par Amorim des principes de l'économie circulaire, les initiatives visant à préserver les forêts de chêne-liège, la promotion du bien-être de ses employés et les investissements continus en R&D+I, y compris le lancement des technologies Naturity® et Xpür®, développées pour éliminer le TCA des bouchons de liège naturels et micro-granulés, respectivement.



António Rios de Amorim, président-directeur général de Corticeira Amorim, s'est réjoui de cette annonce : "Le fait de remporter ce prix pour la troisième année consécutive nous rend encore plus confiants pour l'avenir. Le développement durable est profondément ancré dans l'ADN d'Amorim et l'entreprise est fière de voir ses efforts reconnus. Ce prix renforce notre engagement et notre responsabilité en matière de gestion efficace des ressources, de consommation durable, de circularité des processus, de protection des écosystèmes et de politiques de développement de notre personnel. Combinés aux énormes avancées techniques et scientifiques alimentées par l'engagement d'Amorim Cork dans la R&D+i, nos produits sont aujourd'hui l'ultime représentant de l'intégration de la nature et de la technologie, créant un modèle d'entreprise où l'économie circulaire fait partie intégrante."

Les World Finance Sustainability Awards couvrent 30 secteurs d'activité. Parmi les autres lauréats de 2024 figurent Nestlé Nespresso (traitement du café), le Centre financier international de Dubaï (services financiers), Turkish Airlines (compagnie aérienne porte-drapeau), Riverside Natural Foods (fournisseur de produits alimentaires), BA Glass (verre), Lunazul Tequila (spiritueux), Swisscom (télécommunications) et le Domaine Bousquet (vinification).

Cette nouvelle distinction réaffirme la position de Corticeira Amorim comme l'un des leaders dans l'engagement à construire un avenir durable.



Bee W[®]

- Le revêtement ultime pour les bouchons en liège naturel

Amorim Cork a mis au point son nouveau traitement de surface Bee W[®] à base de cire d'abeille biologique pour les bouchons en liège naturel, qui améliore et homogénéise leurs propriétés unique d'étanchéité aux gaz.

La structure alvéolaire unique du liège a été comparée à la cire d'abeille par plusieurs spécialistes, avec plus de 800 millions de cellules dans chaque bouchon. C'est la première fois que ces deux produits naturels sont combinés dans une même solution.

Les biopolymères utilisés dans Bee W[®] renforcent encore les capacités techniques des bouchons en liège naturel, en assurant des taux d'entrée d'oxygène faibles et constants, et en améliorant ainsi l'homogénéité des saveurs et des arômes d'une bouteille à l'autre dans les vins de garde.

L'un des avantages de ce contrôle précis est qu'il améliore la conservation du dioxyde de soufre dans le vin.

Globalement, Bee W[®] garantit la pleine fraîcheur aromatique et l'expression du fruité des vins, tout en maximisant leur équilibre redox. Totalement invisible à l'œil humain, Bee W[®] est donc un traitement de surface efficace qui apporte une neutralité sensorielle, tout en assurant l'image premium du vin.



Spark One Xpür® est le bouchon micro-granulé le plus écologique pour les vins effervescents



Le bouchon Spark One Xpür® d'Amorim Cork utilise la technologie révolutionnaire du CO₂ supercritique Xpür® pour produire un bouchon de liège micro-granulé, conçu pour les vins effervescents de rotation rapide, qui allie haute performance et neutralité sensorielle.

Spark One Xpür® assure une étanchéité parfaite et un excellent maintien de la pression, permettant la préservation de la précieuse effervescence de ces vins.

Amorim Cork a lancé en 2021 sa technologie propre, Xpür®, utilisée pour le traitement des bouchons en liège micro-granulés afin d'offrir une garantie de TCA non détectable*.

Xpür® améliore l'application conventionnelle du CO₂ supercritique développée il y a plusieurs décennies, en actualisant, reformulant et restructurant le concept avec la technologie du 21^{ème} siècle. L'approche innovante d'Amorim Cork avec ce système utilise seulement 25 % de l'énergie et 10 % du CO₂ nécessaires auparavant avec les méthodes conventionnelles.

En outre, Xpür® permet d'obtenir une réduction des niveaux de TCA à moins de 0,3 ng/L dans les granulés traités tout en conservant les propriétés physico-mécaniques naturelles du liège.



(*) Xpür® -Teneur en TCA libérable égale ou inférieure à la limite de détection de 0,3 ng/L; analyse effectuée conformément à une méthode interne basée sur la norme ISO 20752.

Amorim Cork participe au Sparkling Wine Forum en Italie

En juin, Amorim Cork a participé au Sparkling Wine Forum (SWF), qui s'est tenu à Breccia, près de Milan, organisé par la société champenoise EFFEVENT, sous le patronage de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV). Le SWF se concentre sur les innovations récentes et les nouvelles solutions pour le secteur des vins effervescents.

Francisco Campos, directeur R&D pour les vins effervescents chez Amorim Cork, a fait une présentation avec Milena Lambri, chercheuse à l'université de Piacenza, sur les meilleures pratiques techniques pour le bouchage des vins effervescents et l'impact du type de bouchon sur le développement de l'arôme et du goût.

La présentation s'est concentrée sur la manière dont les bouchons de liège permettent un transfert d'oxygène vital, libèrent des composés phénoliques positifs et préservent des composés volatils importants, tout en facilitant la désorption des composés volatils négatifs. Les résultats de dégustations à l'aveugle qui ont été présentés, révèlent une nette préférence pour les vins bouchés avec des bouchons de liège à deux rondelles par rapport aux bouchons de liège micro-granulés (72% de résultats favorables), confirmant que les bouchons de liège à deux rondelles délivrent permettent d'obtenir des concentrations plus élevées d'esters éthyliques (arômes fruités) et des concentrations plus faibles d'alcools (arômes de solvant et plus verts), par rapport aux bouchons de liège micro-granulés. Les données montrent également que les vins effervescents tirés sous liège présentent un meilleur équilibre oxydation/réduction que les vins tirés sous capsules après 24 mois. Les vins bouchés avec des bouchons de liège de tirage sont considérés comme moins oxydés, avec des arômes plus fruités et moins amers que les vins bouchés avec des capsules couronnes.





**Le producteur
portugais de vins
Murganheira
choisit
les bouchons
Amorim**

Murganheira, l'un des principaux producteurs de vins mousseux du Portugal, fondé il y a plus de 60 ans, a commencé à utiliser les bouchons de tirage et les bouchons à trois disques d'Amorim Cork en 2011, pour boucher ses vins effervescents.

La viticultrice Marta Lourenço a expliqué que l'utilisation des bouchons Amorim a contribué de manière significative aux qualités, au caractère et à la saveur uniques des vins Murganheira.

“Nous avons bouché les premières bouteilles avec des bouchons de tirage en 2011 et, au départ, je n'avais pas remarqué de différence”, explique-t-elle. “Mais sept ans plus tard, lorsque nous avons dégusté les vins, j'ai été complètement étonnée. Nos vins effervescents millésimés vieillissent en moyenne 9 à 10 ans et l'utilisation des bouchons Amorim a apporté une énorme amélioration.”

Mme Lourenço a expliqué que l'utilisation de bouchons de liège s'inscrit parfaitement dans la stratégie de durabilité de Murganheira, étant donné que la cave est entièrement passée à la production biologique, ce qui, selon elle, a permis d'obtenir des rendements bien plus élevés lors de la récolte du raisin.

“C'est incroyable. Un vin bouché il y a dix ans avec un bouchon de liège conserve une fraîcheur et une jeunesse extraordinaires, comme un vin qui n'a que deux ans d'âge. Et bien sûr, il contient aussi tous les composants aromatiques dérivés du liège, qui est un produit naturel, un cadeau de la nature, qui nous aide à produire un profil exceptionnel pour le vin”.

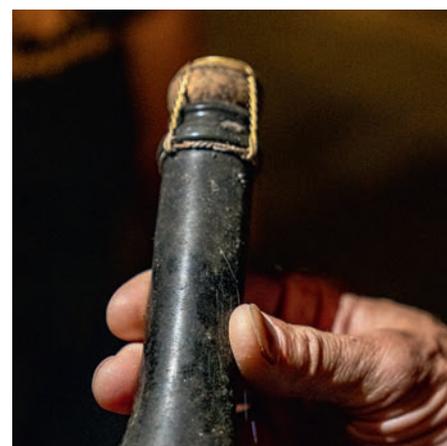
En 2024, Murganheira a produit son premier lot de vins millésimés 100 % bouchés avec des bouchons de liège, avec environ 30 000 bouteilles. La ligne classique et la ligne gastronomique de l'entreprise sont bouchées avec des bouchons de liège à deux disques, tandis que la ligne de vins spéciaux de Murganheira est bouchée avec des bouchons de liège à trois.

Outre l'amélioration significative de la qualité, M. Lourenço estime que les bouchons en liège sont très prisés par les clients en raison de leur attrait visuel. “Nos bouchons en liège sont magnifiques. Ils sont magnifiques. Cela compte beaucoup pour les clients. C'est pourquoi nous avons mis en œuvre cette transformation. Nous voulons positionner Murganheira et nos produits en utilisant ce qu'Amorim a de mieux à nous offrir.”



La décision de Murganheira de s'associer à Amorim Cork est un signe d'engagement envers la qualité et la tradition. En choisissant Amorim Cork, Murganheira améliore non seulement la conservation et l'intégrité de ses vins mousseux, mais adopte également un produit plus durable.

Alors que Murganheira poursuit sa tradition d'excellence, ce choix renforce la réputation de la marque de produire des vins qui sont non seulement délicieux en bouche mais aussi respectueux de leur héritage culturel et environnemental.





Amorim Cork renforce son partenariat avec le Concours Mondial de Bruxelles

Amorim Cork a commencé son partenariat avec le Concours Mondial de Bruxelles (CMB) - l'un des plus importants concours de vins au monde - en 2006, lorsque le CMB s'est transformé en concours itinérant et a organisé son premier événement itinérant en dehors de la Belgique, à Lisbonne, au Portugal.

Le partenariat reste dynamique et, cette année, Amorim Cork a été le sponsor officiel du Concours Mondial de Bruxelles Guanajuato 2024, qui s'est tenu en juin à León, au Mexique.

C'est la première fois que le CMB se rend sur le continent américain.

Dans l'ensemble, les vins mexicains ont gagné en importance ces dernières années.

La session de Guanajuato était consacrée aux vins rouges et blancs. 7500 vins rouges et blancs de 42 pays ont été dégustés à l'aveugle par 350 dégustateurs professionnels de 45 nationalités différentes.

Carlos Borboa Suárez, directeur des opérations de CMB pour l'Amérique latine du Nord, a commenté l'événement : "C'est une grande fierté de coordonner l'organisation de l'un des plus importants concours de vins au niveau international, ici au Mexique. C'est une grande réussite pour Guanajuato et pour tout le Mexique qui réaffirme également la place qu'ils occupent aujourd'hui dans la plus haute sphère du monde du vin!"

Les lauréats de la Grande Médaille d'Or étaient Balasto 2017 (Révélation internationale des vins rouges), Issa Chardonnay Barrique 2022 (Révélation internationale des vins blancs), Arinzano Merlot Agricultura Biológica 2019 (Révélation internationale des vins biologiques), Collina Serragrilli Staderi 2020 (Révélation internationale des vins boisés - Trophée Sylvain), Lagosta (Révélation des vins à faible degré d'alcool) et Zeus Tinto 2020 (Révélation du Mexique).

Les vins mexicains ont remporté neuf grandes médailles d'or, dont le Zeus Tinto 2020 de Basse-Californie, le López Rosso Cavas Viognier 2023 de Zacatecas et le Dos Buhos Grenache Gran Reserva 2019 de Guanajuato.

Les vins espagnols se sont particulièrement bien comportés lors de l'événement, remportant plus de 31% de toutes les médailles, en particulier les vins de Navarre. L'Espagne s'est également positionnée en tant que leader dans le domaine des vins biologiques, en particulier dans les régions de Rioja et de Castilla y León.

35% des 846 vins portugais présentés au concours ont été récompensés, en particulier les vins du Douro, avec 163 vins présentés dont 76 ont été médaillés.

Amorim sponsorise également l'édition de cette année de la México Selection by CMB, qui se tiendra à San Luis Potosí, en novembre. Lancé en 2017, ce concours annuel des meilleurs vins et spiritueux du Mexique est évalué par un panel international de juges et a largement contribué à accroître la visibilité internationale des vins et spiritueux du pays. 44% des vins mexicains sont désormais exportés vers les États-Unis et 12% vers le Japon. Le Mexique est également le berceau de la tequila et du mezcal, dont les ventes ont augmenté de 294% depuis 2003, à un taux moyen de 7,1% par an, selon le Distilled Spirits Council of the US.

Amorim Top Series dévoile sa création la plus durable à ce jour

Amorim Top Series a développé un bouchon unique, dans le cadre d'une collaboration innovante entre la distillerie irlandaise Boann et l'entreprise portugaise Justino's Madeira Winery.

Les bouchons de liège à tête, qui attirent l'attention, sont fabriqués à partir de douelles de fûts de madère Malvasia de 20 ans d'âge, qui étaient à l'origine des fûts de cognac fabriqués à partir de chêne français Quercus Robur.

Après avoir servi à faire vieillir le vin de Madère sur les pentes volcaniques de l'île pendant deux décennies, les fûts ont été utilisés pour faire mûrir ce whiskey irlandais single malt de 21 ans d'âge.



Les douelles ont ensuite été réutilisées pour créer des bouchons de liège uniques, en préservant la ligne de démarcation distincte, là où le vin de Madère s'est imprégné dans le bois.

Pilar Braga, directrice générale d'Amorim Top Series, explique que : "Cette capsule porte l'histoire la plus captivante et constitue la création la plus durable d'Amorim Top Series à ce jour. Il s'agit d'un travail d'artisanat et d'expertise dans le domaine du bois !

Amorim Top Series associe une technologie innovante et durable, un design intemporel et une approche avant-gardiste de la responsabilité environnementale pour créer des bouchons uniques pour ses clients.



Waitrose lance un programme expérimental de recyclage au Royaume-Uni



Conformément à sa stratégie visant à prolonger le cycle de vie des bouchons de liège et à promouvoir l'économie circulaire, Amorim s'est associé à l'un des plus grands détaillants du Royaume-Uni, Waitrose, pour soutenir un nouveau programme de recyclage dans sept de ses magasins.

Barry Dick, responsable de l'approvisionnement mondial en vin en vrac chez Waitrose, a déclaré : "Les clients de Waitrose enlèvent environ 25 millions de bouchons naturels par an. Actuellement, ce matériau précieux n'a pas son propre flux de déchets, ce qui signifie qu'il finit à la décharge. Le liège est un matériau durable qui peut être réutilisé dans une grande diversité de produits après avoir été utilisé comme bouchon de vin".

Les bouchons de liège collectés par Waitrose seront ensuite envoyés à Amorim pour être recyclés, favorisant ainsi de nouvelles applications telles que le paillage ou les articles ménagers.

António Rios de Amorim nommé “SDG Pioneer 2024 - Portugal” par le Pacte mondial des Nations Unies Réseau Portugal

António Rios de Amorim, PDG de Corticeira Amorim, a été nommé “SDG Pioneer 2024 - Portugal”, dans la catégorie “Grandes entreprises”, en reconnaissance de son dévouement, de son sens de l’innovation et de son leadership dans la promotion des Objectifs de Développement Durable (ODD).

Les pionniers des ODD sont une initiative annuelle du Pacte mondial des Nations Unies reconnaissant les dirigeants du monde entier qui encouragent une approche positive dans leurs entreprises et leurs activités sur la base des 17 ODD des Nations Unies.

Le prix a été décerné par un jury pluridisciplinaire composé de représentants du conseil d’administration du réseau portugais du Pacte mondial des Nations unies, d’autres agences des Nations unies, de représentants de l’OIM (Organisation internationale pour les migrations), d’AdP (Águas de Portugal) et de Nova SBE (Nova School of Business & Economics).



António Rios de Amorim a ensuite été présélectionné pour le prix des pionniers mondiaux du Pacte mondial des Nations unies, qui s’est tenu en septembre 2024.

Anabela Vaz Ribeiro, directrice exécutive du réseau portugais du Pacte mondial des Nations unies, a expliqué que : “António Rios de Amorim est un visionnaire dans le domaine du développement durable, menant des initiatives innovantes qui témoignent de sa passion pour la nature. Sous sa direction, un engagement continu a été pris en faveur du développement durable, avec un accent particulier sur la durabilité environnementale, démontrant qu’il est possible de combiner la croissance économique avec l’utilisation durable des ressources. Son travail a été décisif dans la promotion de la durabilité dans le secteur, servant d’inspiration à d’autres dirigeants et entreprises dans le monde entier”.

En 2018, António Rios de Amorim a dirigé le lancement du programme “Sustainable by Nature” de Corticeira Amorim, aligné sur 12 ODD, qui guide les actions de l’entreprise dans des domaines tels que l’éthique et l’intégrité, la chaîne de valeur, la forêt de chênes-lièges, le changement climatique, l’économie circulaire, les produits, le développement, la sécurité, la santé, le bien-être, la communauté et l’innovation.

En 2023, Corticeira Amorim a consolidé sa position à l’avant-garde de la durabilité environnementale, avec une réduction de 9,1% de la consommation d’énergie, une augmentation à 68,3% de l’utilisation d’énergie renouvelable contrôlée et une réduction de 8,8% des émissions de CO2.

L’entreprise a également renforcé ses engagements sociaux, en mettant continuellement en œuvre un plan d’actions visant à promouvoir l’égalité, la diversité et l’inclusion et a renforcé ses pratiques d’intégration des jeunes générations, notamment en lançant le programme Young@Cork, qui favorise l’intégration des jeunes ainsi que leur développement, la formation et la fidélisation des jeunes cadres.

“Le fait d’être reconnu comme un pionnier des ODD valide et renforce notre vision”, explique António Rios de Amorim. “Il souligne notre rôle dans la création d’un impact positif pertinent sur notre personnel (ODD 3, 4 et 5), les communautés et la planète, notamment en générant des opportunités d’emploi et de développement professionnel, en promouvant le développement local (ODD 8), en préservant le patrimoine naturel et culturel (ODD 11), en contribuant à la régénération de la forêt de chênes-lièges (ODD 13), qui fait partie d’un hotspot de biodiversité et qui joue un rôle important, entre autres, dans la régulation du climat mondial, la prévention des incendies, la régulation hydrologique et la protection des sols.”

En septembre 2024, en réponse au défi proposé par le Pacte mondial, Corticeira Amorim a rejoint la campagne SDG FLAG DAY, qui implique des centaines d’entreprises, d’organisations de la société civile, d’écoles et de départements gouvernementaux qui lèvent le drapeau le 25 septembre, Journée nationale de la durabilité, symbolisant l’adoption des ODD.

Amorim rassemble les jeunes générations à l'occasion du Cork Talent Program et de We are ON! Nouvelles générations

Afin d'attirer et de retenir les jeunes talents, Amorim établit des liens plus étroits avec les institutions académiques et organise des événements internes dédiés aux jeunes employés.

La dernière édition du programme Cork Talent@Attraction s'est achevée en juillet. Elle a impliqué un groupe sélectionné d'étudiants qui ont effectué des stages de 9 mois au sein de l'environnement multinational d'Amorim, ce qui leur a permis d'acquérir une expérience directe de la culture et des activités de l'entreprise.

Les stages se sont déroulés dans différentes divisions, notamment le développement de produits chez Amorim Top Series et le contrôle de la qualité chez Amorim Cork, Elfverson et Socori.



Amorim pour entretenir des relations étroites avec des institutions universitaires de premier plan, ce programme permet également à Amorim Cork de se rapprocher de jeunes talents.

En septembre, la deuxième édition de We are ON! New Generations a été organisée sur le thème "Connect to the Future", avec des initiatives de teambuilding, des conférences inspirantes et des activités communes pour aider à construire une vision partagée de l'avenir d'Amorim. Cet événement est donc l'occasion de se détendre et de se sociabiliser en dehors de l'espace de l'entreprise.



L'Open Day réunit tous les travailleurs lors de sa journée sociale annuelle

Dans le cadre de la stratégie plus large de l'entreprise visant à renforcer les liens avec les familles et la communauté au sens large, Amorim a organisé le 13 juillet sa journée portes ouvertes annuelle, dédiée au personnel de l'entreprise et aux familles, offrant la possibilité de visiter les unités industrielles d'Amorim Cork et de s'immerger dans le monde des bouchons de liège. La journée s'est terminée par le rassemblement annuel d'Amorim.

Avec ces événements, Corticeira Amorim vise à renforcer la mise en réseau et la sociabilisation des employés à tous les niveaux.



L'Association des producteurs de Cap Classique (APCC) a organisé un séminaire technique de deux jours

En mai 2024, l'Association des producteurs de Cap Classique (APCC) a organisé un séminaire technique de deux jours à l'Allee Bleue Wine Estate and Conference Center, à Franschhoek, avec environ 150 participants, dont tous les principaux producteurs de Cap Classique.

Francisco Campos, responsable R&D pour les vins effervescents chez Amorim, a présenté les dernières innovations industrielles, y compris les résultats d'études sur l'impact des différents types de bouchons sur l'évolution du vin.

Amine Ghanem, vinificateur chez Moët & Chandon, a présenté l'expérience de M&C en termes de méthodologies utilisées pour évaluer l'évolution du vin, sa confiance dans l'utilisation des bouchons de liège Amorim, y compris les résultats de tests internes qui révèlent un meilleur profil pour les vins effervescents lors de l'utilisation de bouchons à deux rondelles par rapport aux bouchons micro-granulés et de bouchons de tirage par rapport aux capsules couronnes, accompagnés de résultats d'analyses de chimie fine.

Les bouchons de tirage Amorim ont deux objectifs principaux : assurer l'étanchéité à des pressions allant jusqu'à 10 bars et préserver l'évolution des meilleurs vins au cours de leur maturation au fil des ans (sans limite).

Le président de l'ACCP, Pieter Ferreira, s'est dit ravi de la qualité et de l'enthousiasme des participants et des présentations de niveau international.



Newstead Wines remporte le prix du meilleur producteur au concours Amorim Cap Classique

La 23^e édition de l'Amorim Cap Classique Challenge s'est tenue en septembre 2024, avec 131 Cap Classiques en compétition cette année. Parrainé par Amorim, il s'agit de l'événement le plus important pour les vins Cap Classique d'Afrique du Sud, qui jouissent d'une renommée mondiale.

Le domaine viticole de Plettenberg Bay Newstead Wines a remporté le prix du meilleur producteur avec le Newstead Blanc de Blanc Cap Classique 2017, qui a également remporté le prix du meilleur vin dans la catégorie Extended Aging Class pour les vins Cap Classique âgés de huit ans et plus.

Joaquim Sá, directeur général d'Amorim Cork South Africa, a fait remarquer que le Cap Classique Challenge est "une véritable célébration annuelle de la merveilleuse catégorie de vin qu'est devenu le Cap Classique, depuis le lancement du Stellenbosch by Simonsig en 1971. Alors que de nombreux autres vins élaborés dans un style similaire dans d'autres pays sont limités à l'utilisation de raisins provenant de zones définies, les producteurs de Cap Classique ont accès à des fruits provenant d'une large palette de terroirs avec lesquels ils peuvent peindre leur toile".

Il a conclu en ces termes "Amorim reste attaché à cette catégorie de vin sud-africain et estime que sa qualité intégrale, soulignée chaque année dans le cadre du concours Amorim Cap Classique, en a fait l'un des secteurs les plus prospères du pays, dont la qualité gagne de plus en plus de terrain auprès des consommateurs sud-africains et internationaux."

Amorim Cork South Africa est désignée Entreprise internationale de l'année par la Chambre de commerce portugaise d'Afrique du Sud (SAPCC)

Lors de la 10^e édition des prestigieux SAPCC Absa Business Excellence Awards, Amorim Cork South Africa s'est vu attribuer le prix de l'entreprise internationale de l'année.

La cérémonie de remise des prix s'est tenue le samedi 19 octobre à l'Emperor's Palace de Johannesburg. Des membres de la communauté d'affaires luso-sud-africaine et portugaise ainsi que d'autres invités de marque se sont réunis pour honorer des réalisations commerciales exceptionnelles. Le directeur général, Joaquim Sá, a reçu le prix au nom d'Amorim Cork South Africa.

Le prix a été attribué à Amorim Cork South Africa, en reconnaissance de son rôle de premier plan dans la promotion de la production durable de liège et de ses contributions significatives à l'industrie du vin.



Amorim Cork South Africa est une société de vente d'Amorim Cork, dont les installations de production se trouvent à Stellenbosch. Présente en Afrique du Sud depuis plus de quarante ans, c'est l'une des plus anciennes sociétés de vente de Corticeira Amorim. L'entreprise fournit des bouchons de liège pour certains des vins les plus emblématiques d'Afrique du Sud. Elle parraine également des événements prestigieux tels que l'Amorim Cap Classique Challenge et est à l'origine du programme Recorking pour les vins millésimés rares et conservés en cave, ainsi que de l'initiative de recyclage Amorim Cork Life, qui prolonge le cycle de vie des bouchons de liège.



Joaquim Sá se dit ravi d'avoir reçu ce prix : "C'était une source d'inspiration de célébrer et de se connecter avec tant d'entreprises et d'entrepreneurs exceptionnels de notre communauté. Nous sommes fiers de faire partie d'une communauté aussi dynamique et prospère, et nous nous réjouissons de poursuivre notre relation avec la SAPCC et de soutenir ses initiatives à l'avenir !

City Cortex crée un musée en plein air le long de la rive de Lisbonne

City Cortex est un projet d'intervention urbaine innovant produit par Corticeira Amorim, avec le soutien d'Artworks. Il est organisé par Guta Moura Guedes et développé par Experimentadesign.

Les premiers projets inclus dans le programme City Cortex ont été dévoilés dans les zones de Belém et Trafaria à Lisbonne, au cours de l'été 2024.

City Cortex sert de musée en plein air avec de multiples installations conçues par des studios de design internationaux de premier plan tels que Diller Scofidio + Renfro, Eduardo Souto de Moura, Gabriel Calatrava, Leong Leong, Sagmeister & Walsh et Yves Béhar.

Conversadeira II, d'Eduardo Souto de Moura, est une installation de chaises jumelées située à côté du MAAT à Lisbonne qui facilite une conversation intime ou un moment de silence partagé, en utilisant du liège pour créer un refuge au bord de la rivière dans la ville animée.

Le liège crée un environnement accueillant et modifie également la réverbération du son, altérant l'écho des conversations et filtrant le paysage sonore environnant.

Second Skin, du studio de design new-yorkais DS+R, est une bibliothèque communautaire en plein air installée dans un petit jardin public près de la bibliothèque municipale de Belém, avec un ensemble flexible d'étagères et de bancs placés sur des troncs d'arbres en liège résultant du nettoyage des bosquets de chênes-lièges. L'objectif est d'encourager les visiteurs à rester, à lire et à apprendre.

Onda, de Gabriel Calatrava et du collectif CAL, est un nouvel espace de sociabilisation, créé en partenariat avec le groupe civique local, EDA - Ensaios e Diálogos Associação, qui fait de la communauté locale une partie active de l'installation et qui utilise du liège pour refaire surface sur des chaises abandonnées.

Port All, d'Yves Béhar, est une tour située dans le jardin du MAAT et inspirée de la Torre de Belém, dont le revêtement modulaire est basé sur la forme des cellules de liège. Le liège isole l'espace des bruits environnants, créant ainsi un refuge intérieur silencieux.

Lily Pad, conçu par le studio d'architecture et de design new-yorkais Leong Leong, est également situé dans le jardin du MAAT. Il s'inspire du concept de la ville comme terrain de jeu, en utilisant de l'aggloméré de liège naturel pour créer des éléments sculpturaux adaptés à toutes les générations, qui supposent un arrangement organique et fluide et invitent à l'expérimentation.



Life Expectancy, Humpbacks & Cork Bottles, des designers new-yorkais Sagmeister & Walsh, sont trois œuvres distinctes : des dalles de liège à motifs pour le plafond du passage souterrain menant au monument des Découvertes, qui permettent d'améliorer l'atmosphère sonore et l'expérience esthétique ; un matelas flottant écologique fait de sphères de liège, qui utilise les propriétés de flottabilité naturelles du liège et propose une alternative aux matelas en plastique ; et une série d'objets en liège en forme de bouteille, où le verre est désormais du liège et vice-versa. Les bouteilles absorbent le son et permettent de mieux contrôler l'acoustique dans le paysage intérieur. Ces œuvres font partie de la série "Now is Better" de Sagmeister, qui met en lumière les réalisations positives de l'espèce humaine.

L'objectif général de City Cortex est d'explorer l'intersection entre le liège et les contextes urbains contemporains, en considérant la ville comme un organisme vivant et dynamique. Les œuvres sont exposées à Lisbonne jusqu'au 30 novembre.



CE QUI SE PASSE CHEZ AMORIM CORK

- 1 27^e Foire aux vins de Monção Alvarinho
- 2 Visite du Président du Portugal, Marcelo Rebelo de Sousa
- 3 Amorim Top Series au Luxepack Monaco
- 4 L'art du vin de Didier Michel en collaboration avec l'Académie Amorim
- 5 Présence d'AMORIM à l'évènement «Sustainability in Drinks»
- 6 Le parrainage des Golden Vines® Awards



NEUTRALITÉ AUGMENTÉE



Technologie supercritique
innovante



98% de liège naturel



Taux de transfert O₂
faible et constant



Protection organoleptique
maximale



Jusqu'à -395g CO₂ /e
par bouchon



 amorim_france

amorimcork.com

AMORIM CORK



Informations complémentaires
sur le potentiel de séquestration du carbone