



AMORIM FEIERT REKORDERGEBNIS ZUM 140-JÄHRIGEN JUBILÄUM

Amorim feierte 2010 sein 140-jähriges Jubiläum der Korkverarbeitung und blickt mit großer Zuversicht in die Zukunft. Das Unternehmen Amorim konnte im Jahr 2010 sein bestes Ergebnis seit der Gründung verzeichnen.

Diese Zahlen bestätigen, dass der Naturkork neben dem Bereich der Weinverschlüsse auch in den Bereichen Design, Gebäudebau und Mode bis hin zu innovativen neuen Produkten ein Comeback erlebt. Seine einzigartigen Qualitätsmerkmale werden aufs Neue geschätzt.

“Kork erfreut sich einer Renaissance”, sagte der Vorsitzende und Geschäftsführer von Amorim, António Amorim. “Es gibt sowohl ein neues Verständnis für die vielseitigen Einsatzmöglichkeiten von Kork als auch eine Wahrnehmung des Mehrwerts der Produkte, bei denen er eingesetzt wird.” “Seit den Anfängen im 19. Jahrhundert sind die Unternehmensaktivitäten von Amorim von dem Prinzip der Nachhaltigkeit bestimmt und das derzeitige wachsende Umweltbewusstsein fördert das weltweite Interesse am Naturkorken.”

António Amorim betont, dass mit der 140-Jahrfeier des Unternehmens, der von den Unternehmensgründern gelegte Grundstein gewürdigt wird und der eingeschlagene Weg der Nachhaltigkeit, dem sich Amorim verpflichtet fühlt, weiter beschränkt wird. “Amorim’s Geschichte legt Zeugnis für die Entschlossenheit ab, mit der sich die jeweilige Generation den Herausforderungen ihrer Zeit stellen, die geprägt war durch Weltkriege, Globalisierung und die Revolutionierung der Korkindustrie.”

“Auch heute steht Amorim für die Werte, auf denen unser Unternehmen gegründet wurde. Diese sind: Unternehmerische Visionen, Verantwortung, Gewissenhaftigkeit, Kreativität und Innovation.”

Dies wurde von der Markteinführung neuer Produkte, der Produktivitätssteigerung und größerer geografischer Abdeckung flankiert und führte zu einem signifikanten Umsatzwachstum aller Unternehmenszweige. Das Umsatzwachstum in Amorim’s

Kerngeschäft, dem Naturkorkverschluss verzeichnete ein Wachstum von 13,8% und überschritt damit die Grenze von drei Milliarden verkaufter Einheiten.

Amorim konnte sowohl ein Mengen- als auch ein Umsatzwachstum auf allen Märkten der “Alten Welt” verbuchen. Durch die Märkte in Frankreich, Italien und Spanien wurden historische Absatzvolumen mit Zuwachsraten von 10 bis 29% erreicht.

Auch in den Weinmärkten der “Neuen Welt” wurde ein Anstieg der Umsatzerlöse im zweistelligen Bereich erreicht, z.B. in Argentinien und Australien. In den USA verzeichnete Amorim eine Steigerung des Absatzvolumens um 22%.

“Parallel mit den außergewöhnlichen Verkaufsergebnissen konnten wir in den USA einen starken Verbrauchertrend in der Nachfrage zu den mit Naturkork verschlossenen Weinen beobachten. Bei den meist verkauften 100 amerikanischen

Weinmarken ist der vermehrte Einsatz von Kork deutlich sichtbar. Auch bei den größten Supermarktketten in Großbritannien ist die Rückkehr zu Naturkork deutlich erkennbar. Hier stieg 2010 der Absatz von Naturkorken um fast 50%, berichtet António Amorim.

Neben den traditionellen Geschäftsbereichen zahlen sich Amorim’s Investitionen in die Forschung und Entwicklung innovativer Korkanwendungsmöglichkeiten aus. Ein Highlight im Jahre 2010 war die Markteinführung von Corksorb zur Aufnahme von ausgetaucht Öl und Kohlenwasserstoff.

“Durch unser nachhaltiges Wachstum im Getränkektor und der Entwicklung neuer Märkte für Kork kommt Amorim gestärkt aus der globalen Finanzkrise heraus und freut sich darauf, dieses Wachstum in den vor uns liegenden Jahren weiter auszubauen.”



→ António Amorim, Vorsitzender und Geschäftsführer von Amorim.



→ Gert Reis.

IM GESPRÄCH MIT GERT REIS GESCHÄFTSFÜHRER VON AMORIM DEUTSCHLAND

Herr Reis, 2010 war das erfolgreichste Jahr in der 140-jährigen Firmengeschichte von Amorim. Wie sehen Sie dies bei Amorim Deutschland?

Wir freuen uns über den Unternehmenserfolg und sind stolz, dass Amorim Deutschland im siebten Jahr in Folge ein Wachstum verzeichnen konnte. Wir haben Absatz und Umsatz unserer Korkprodukte in dieser Zeit mehr als vervierfachen können und auch die Wertschöpfung ist deutlich gestiegen. 2010 hat Amorim Deutschland mehr als 80 Millionen Naturkorken an seine Kunden geliefert, zusätzlich haben wir die 3 größten Sektkellereien mit mehr als 25 Millionen Sektkorken beliefert.

Worauf führen Sie diesen Erfolg zurück?

Der Erfolg stützt sich auf mehrere Säulen. Unserem Qualitätsanspruch, unserem umfassenden Sortiment, unserem unbedingten Serviceanspruch, der Möglichkeit individuelle Lösungen zu finden und den hochmotivierten Mitarbeitern.

Welche Entwicklungen erwarten Sie in der Korkindustrie?

Amorim arbeitet mit großem Erfolg an der Verbesserung der sensorischen Qualität von Korken. Die Reklamationsquote wegen Fehltonen liegt dank neuester Technologien bei Amorim unter 0,5%. Ich bin überzeugt, dass Amorim in den nächsten Jahren Produkte anbieten kann, die kein nachweisbares TCA aufweisen. Das heißt, wir kommen einer Garantie auf sensorische Neutralität für Naturkorken deutlich näher.

Was sind Ihre nächsten Ziele?

Wir bei Amorim werden gemeinsam mit unseren Kunden weiterhin unsere Marktführerschaft ausbauen und deutlich machen, dass Naturkork ein nachhaltig produzierter Werkstoff ist.

KELLEREIEN IN DEN USA AUF WACHSTUMSKURS MIT NATURKORK

Die Premiumkellereien in den USA setzen immer mehr Naturkorken ein, nicht zuletzt um ihre Umsätze zu erhöhen. A.C. Nielsen bestätigt, dass die Marken, die mit Naturkorken arbeiten, erneut höhere Absatzzahlen und höhere Umsätze erzielt haben.

Cork Quality Council mit Sitz in den USA hat die A.C. Nielsen Daten analysiert und sich dabei auf die Weinverkäufe im Supermarkt ab einem Preis von 6,00 US\$ konzentriert.

Die Analyse der Daten der letzten 52-Wochen zeigt:

- Von den Top 100 platzierten Weinmarken sind nun 74 mit Naturkork verschlossen, ein Anstieg von 10,4%
- Weine mit Naturkork erzielten ein durchschnittliches Absatzplus von 10,3%, dies entspricht 10.089.624 Flaschen à 0,75 l. Im Vergleich hierzu liegt das Wachstum von Weinen mit alternativen Verschlüssen bei nur 3,6%.
- 90% der gestiegenen Verkaufserlöse der Top 100 Marken wurden durch Weine mit Naturkorken erzielt. Dies entspricht einer Ertragssteigerung von 92 Millionen US\$.

„Dies ist die fünfte Untersuchung in Folge, die einen Anstieg im Einsatz von Naturkork aufweist“, sagt Peter Weber, Vorsitzender des Cork Quality Council. „Wir glauben, dass die Kellereien zum Naturkork zurückkehren. Dies basiert auf der Präferenz der Verbraucher für Naturkork, der enormen Verbesserungen

der Qualität sowie eines wachsenden Bewusstseins über die Umweltvorteile von Naturkorken.“

Die Rutherford Wine Company aus Napa Valley ist eine der Kellereien, die zum Naturkork zurückgekehrt ist. Als Gründe führt sie die ökologischen und technischen Vorteile an. „Wir haben synthetische Verschlüsse ausprobiert, sind aber wieder zum Naturkork zurückgekehrt“, sagte Steve Rued, leitender Kellermeister bei Rutherford. „Als nachhaltige Kellerei ist Naturkork die natürliche Wahl für Rutherford. Zudem gibt es aus technischer Sicht nichts Besseres als Naturkork für den Wein.“

Carlos de Jesus, Amorim's Leiter der Marketing- und Presseabteilung sagte, dass Amorim eine Rückkehr zum Naturkork bei den Kellereien in zahlreichen Schlüsselmärkten sowie auch im britischen Einzelhandelssektor wahrnehme.

Die mit Kultsymbolcharakter behaftete südafrikanische Klein Constancia Kellerei kehrte kürzlich zu Naturkorken für ihren hochwertigen Weißwein „Perdeblocke Sauvignon Blanc“ zurück. „Der einstige Wechsel hin zum Schraubverschluss wurde durch die inakzeptabel hohe Fehlerquote von Kork begründet. Aber in den letzten Jahren habe ich eine deutliche Verbesserung der Korkqualität erkannt und bin deswegen der Ansicht, dass das geringe Risiko von Korkschmeckern, die nicht von der Hand zu weisende Entwicklung von reduktiven Eigenschaften beim Einsatz von Schraubverschlüssen mehr als nur kompensiert.“



→ Steve Rued — Es gibt nichts Besseres als echter Korken für die Reifung und zum Schutz von Wein.



AMORIM ERNEUERT KORKVERSCHLUSS FÜR ÄLTESTEN CHAMPAGNER

Amorim spielte eine tragende Rolle bei der Erhaltung eines 200 Jahre alten Champagners, der im Juli 2010 in einer Tiefe von 50 Metern vor der Küste des Åland Archipels entdeckt wurde.

Amorim wurde um Hilfe bei der Erhaltung des Champagners gebeten, nachdem 168 Flaschen aus dem Schiffswrack am Grunde der Baltischen See geborgen wurden. Amorim's technisches Champagnerteam entwickelte einen Korkverschluss, der aus einem Stück gemäß der exakten Maße der antiken Flaschen gefertigt wurde. Amorim stellte außerdem spezielle Abfüllmaschinen zur Verfügung, die es dem Bergungsteam erlaubten, die neuen Korken an einem Ort in der Nähe des Schiffswracks in die alten Flaschen einzubringen, um jeglichen Druck und Stoßwirkungen auf den Champagner zu minimieren.

“Wir fühlen uns geehrt eine wichtige Rolle bei der Bergung und Erhaltung dieses einzigartigen Champagners zu spielen”, sagte der Leiter des Teams, Ernesto Sa Pereira. “In die Entwicklung der Naturkorkverschlüsse, die diese geschichtsträchtige Flüssigkeit nun verschließen und erhalten, wurden weitreichende Erwägungen und absolute Sorgfalt gesteckt.”

Archäologen haben herausgefunden,



→ Durch Kork 200 Jahre lang erhalten.

dass einige der Flaschen aus dem Haus Maison Juglar stammen. Ein Hersteller, der Ende der 1920er Jahre seine Produktion einstellte. Zahlreiche weitere Flaschen wurden als Champagner von Veuve Clicquot identifiziert. Experten waren darüber erstaunt, wie gut der Champagner erhalten war - er schmeckte superb und hat viel von seiner Spritzigkeit über 200 Jahre hinweg beibehalten. “Die beiden verschiedenen Sorten haben eine schöne Frische und sind lang anhaltend im Geschmack”,

sagte Richard Juhlin, einer der weltweit führenden Champagnerexperten.

Ernesto Sa Pereira sagte, dass die Geschmacksbeurteilung durch die Experten eine Ehrung des Naturkorken ist. “Der Fakt, dass der edle Tropfen in diesen Flaschen über zwei Jahrhunderte auf dem Meeresboden erhalten wurde, ist stummer Zeuge für die einzigartige Fähigkeit von Naturkork als Schutz für die Champagner und Weine dieser Welt”, führte er aus.

VERSCHLOSSEN FÜR DIE ZUKUNFT

Naturkorken spielen bei der Entwicklung abgefüllter Weine hinsichtlich kontrollierter Mikro-Sauerstoffanreicherung eine wichtige Rolle.

Dies ist das Fazit der aktuellen Forschungsergebnisse der Universität von Bordeaux bezüglich der Sauerstofftransfertrate (OTR) verschiedener Verschlüsse. Die Ergebnisse wurden im Journal der Landwirtschaft und Lebensmittelchemie veröffentlicht.

Die Studie untersuchte den Effekt von Sauerstoff, der während der Abfüllung gelöst wird und den Sauerstoff, der durch den Kork eindringt. Das wurde bei einem Sauvignon Blanc aus dem Bordeaux über einen Zeitraum von zwei Jahren getestet.

Frühere Untersuchungen zeigen, dass mit Schraubverschlüssen verschlossene Flaschen eine minimale Sauerstofftransfertrate aufwiesen und dass Naturkorken Sauerstoff von ihren inneren Zellen transferierten und dass dieser Vorgang nach ein paar Monaten aufhört, wogegen Flaschen mit Plastikverschlüssen

einen rapiden Sauerstoffeintritt aufwiesen.

Diesmal wollten die Wissenschaftler herausfinden, wie der Sauerstoff die Beschaffenheit und die sensorischen Eigenschaften eines Weines beeinflusst. Hierzu setzten sie sowohl chemische als auch sensorische Analysemethoden ein.

Die chemische Analyse belegte, dass Antioxidantien (Ascorbinsäure und Schwefeldioxid) in dem mit Plastikverschluss verschlossene Flaschen vermindert waren und dass der Wein eine braune Farbe hatte, was auf einen hohen Sauerstoffeintritt hinweist, der den fruchtigen Charakter des Weines negativ beeinflusst. Die Werte der Antioxidantien bei Flaschen mit Schraubverschluss waren immer noch hoch und die Farbe des Weines blieb hell.

Die Flaschen mit Naturkorken zeigten bezüglich der Antioxidantien und Weinfarbe Werte, die zwischen denen von Plastik- und Schraubverschlüssen lagen, was die Schlussfolgerungen zulässt, dass die Sauerstofftransfertrate langsam



→ Paulo Lopes.

und minimal war. Das Team kam zu dem Ergebnis, dass Naturkorken eine Zwischenrolle einnehmen, da sie sowohl den reduktiven und oxidativen Charakter minimieren und gleichzeitig den typischen fruchtigen Rebsorten Charakter erhalten.

“Eine Sauerstoff-sensible Rebsorte wie der Sauvignon Blanc profitiert von einer geringen Sauerstoffaufnahme nach der Abfüllung”, sagte Dr. Paulo Lopes, Autor der Studie. “Kork ist das bestausbalancierte Verschlussmaterial. Bei sorgfältiger Qualitätskontrolle während des Herstellungsprozesses verhindert er den Eintritt von Luft bzw. extremen Schwankungen.”



BITTE KONTAKTIEREN SIE UNS !
 Weitere Informationen zum Thema Naturkorken erhalten Sie bei:
 Gert Reis
 AMORIM Cork Deutschland GmbH & Co. KG
 Tel.: 06721-9175-0, Fax: 06721-9175-50
 Email: g.reis@amorim-cork.de; Internet : www.amorim-cork.de

IN KÜRZE

100% ERNEUERBARE ENERGIEN

Seit dem 1. Januar 2011 hat Amorim Cork Deutschland GmbH & Co. KG mit Sitz in Bingen seine Energieversorgung im Bereich der Elektrizität zu 100% auf erneuerbare Energien umgestellt.

Der verwendete Strom stammt jetzt weder aus Atom- noch aus Kohle-, Gas- oder Ölkraftwerken. Vielmehr wird die Energie vollständig aus regenerativen Energiequellen erzeugt. Durch diese Maßnahme wird die CO2-Emission um 53 Tonnen reduziert.

Der Geschäftsführer Gert Reis sieht in dieser Maßnahme einen weiteren wichtigen Schritt die ökologischen Vorteile des Produktes Naturkorken zu unterstreichen und positiv heraus zu stellen.

UMWELTPREIS FÜR CORKSORB

Corksorb, ein neues Produkt von Amorim, hat 2010 den Portugiesischen Umweltinnovationspreis gewonnen. Der Portugiesische Umweltinnovationspreis ist eine Initiative des Indústria e Ambiente (Industrie und Umwelt) Magazins und der Portugiesischen Vereinigung ökologischer Ingenieure.

Corksorb ist ein umweltfreundliches und nachhaltiges Mittel zur Absorption von ausgelaufenem Öl und Kohlenwasserstoff. Das Bindemittel Corksorb kann für die Aufnahme ausgelaufener Flüssigkeiten in der Industrie, im Straßenbau und bei Wasserbehörden eingesetzt werden. →1

NATURKORK FÜR €100,000 WHISKY

Amorim hat die hochwertigen Korken geliefert, die zum Verschließen des weltweit teuersten Whiskys dienen. Im letzten Oktober wurden drei Flaschen des €100,000 teuren Dalmore Trinitas 64 auf den Markt gebracht.

Der Trinitas 64 ist eine einzigartige Kombination der Jahrgänge des The Dalmore's 1868, 1878, 1926 und 1939, gekrönt mit einem Jahrgang aus den 1940ern. Der hervorragend von Hand hergestellte Verschluss besteht aus

einem tiefdunklen Holzgriff mit einem Überzug aus Silber. Als Kork wird ein edler Naturkork aus dem Sortiment der Amorim Top Series® verwendet. →2

GRAMMYS VERWENDEN NATURKORK

Während der Grammy-Preisverleihung wurden ausschließlich Weine ausgeschenkt, die mit Naturkork verschlossen waren. ReCORK Amorim sorgte für das Recycling aller während des Events angefallenen Korken.

Die Partnerschaft mit Grammys kam durch "100% Kork" zu Stande. Eine Kampagne, die US- Konsumenten darüber aufklärt, welche Vorteile die Wahl von Weinen mit Naturkorken hat. →3

40 000 FANS FÜR 100% CORK

Die überwältigende Akzeptanz durch amerikanische Weintrinker von mit Naturkork verschlossenen Weinen, wurde durch den Erfolg der Kampagne "100% Kork" noch unterstrichen. In nur 9 Monaten hat die Facebook-Seite der Kampagne mehr als 40.000 Fans begeistert.

Die Kampagne ist eine Initiative des portugiesischen Korkverbandes (APCOR). Mehr Infos unter www.100percentcork.org. Die Facebook Seite ist unter www.facebook.com/100PercentCork zu finden.

UNTERSTÜTZUNG FÜR UNGARN

Im Oktober letzten Jahres wurde Ungarn von einer Industriekatastrophe heimgesucht. Giftiger Schlick trat aus einer Aluminiumfabrik in der Stadt Ajka aus. Neun Menschen wurden dadurch getötet und die gesamte Weinregion Somló war in Gefahr.

Amorim schloss sich mit seiner ungarischen Tochtergesellschaft Hungarokork und dem Unternehmen Korken Schiesser zusammen und spendete 4.000 Euro für Hilfsmaßnahmen.

"Für uns ist es ein Privileg, einer Region zu helfen, in der zahlreiche unserer Kunden angesiedelt sind", sagte Kainer Gyorgy, Hungarokork.

MYTHEN UND FAKTEN

MYTHOS - Alle Naturkorken werden nach dem gleichen Verfahren hergestellt.

FAKT - Es gibt gravierende Unterschiede in der Korkproduktion. Kork ist nicht gleich Kork! Amorim kontrolliert - als Qualitätsmarktführer - den Weg von der Rinde bis in die Flasche. Kein Unternehmen der Korkindustrie investiert mehr in Forschung und Entwicklung. Dank innovativer Technologien und Verfahren wie Rosa Evolution stellt TCA heute keine große Bedrohung mehr dar. Der Weltmarktführer Amorim ist heute in mehr als 100 Ländern aktiv und generiert einen Gesamtumsatz von mehr als 440 Millionen Euro. Die Kundenzufriedenheitsstudien der letzten Jahre belegen die Fortschritte in Sachen Qualität, Sensorik, Service und Zuverlässigkeit.

MYTHOS - Es ist egal, welcher Verschluss den Wein Verschließt.

FAKT - Naturkork gilt gemäß zahlreichen Untersuchungen immer noch als der optimale Verschluss. Neben den perfekten Verschlusseigenschaften sind die hohe Akzeptanz durch die Konsumenten, die Wertigkeit und in zunehmendem Maße auch das Thema Nachhaltigkeit als Alleinstellungsmerkmale zu nennen. Nur Naturkork erfüllt neben seiner Aufgabe als Weinverschluss auch ökologische, nachhaltige und soziale Funktionen.

MYTHOS - Naturkorken sind wesentlich teurer als Alternativen.

FAKT - Amorim bietet heute preisgünstige und dennoch qualitativ hochwertige Verschlusslösungen an, die sich durchaus mit den Angeboten der Alternativen vergleichen lassen. So vermarktet Amorim Korken für alle Segmente und Rotationsgeschwindigkeiten von 2,5 Cent bis 1,50 Euro/Stück.

