

Une importante étude donne l'avantage au liège

Une importante étude sur les différents modes de bouchage des bouteilles de vin a confirmé que les bouchons de liège naturel et les bouchons Twin Top® d'Amorim comptent parmi les meilleurs systèmes de bouchage pour les vins à rotation rapide.

Deux ans après l'embouteillage, les essais menés par l'Institut de recherche vinicole australien (AWRI) ont démontré que le liège constitue un dispositif parfait ou proche de la perfection pour faciliter l'extraction, préserver les caractéristiques du fruit dans le vin et réduire l'incidence en termes de fuite, d'oxydation et de contamination.

Ces essais, menés dans des conditions identiques à celles rencontrées dans le secteur, ont comparé 14 dispositifs de bouchage couramment utilisés, parmi lesquels des bouchons à vis et toute une gamme de bouchons synthétiques. Le liège était représenté par le bouchon industriel Twin Top® d'Amorim et des bouchons de liège naturel de référence 2 et 3.

Trois parmi les quatre meilleurs bouchons se sont révélés être des bouchons de liège. M. António Amorim, président de Corticeira Amorim considère ces résultats comme "excellents pour le liège".

"Ces résultats confirment des études similaires menées par les laboratoires Excell en France et par l'institut de recherche Geisenheim en Allemagne et démontrent une fois de plus l'efficacité du liège dans le bouchage du vin," a-t-il ajouté.

Le professeur Miguel Cabral, chef du service recherche et développement chez Amorim, a déclaré que Twin Top® s'était comporté extrêmement bien pendant les essais.



M. Peter Godden, chef de projet pour les essais sur les bouchons menés par l'institut australien de la recherche vinicole, réalise l'un des nombreux essais menés au laboratoire de l'institut, installé à Adélaïde.

"En ce qui concerne le paramètre primordial du dioxyde de soufre libre (SO₂), qui protège le vin de l'oxydation, Twin Top® s'est classé premier de tous les bouchons sans impact contraire significatif sur le vin," a-t-il affirmé.

M. Amorim a ajouté qu'il s'attendait à ce que les résultats de l'AWRI provoquent une augmentation rapide des ventes de ce type de bouchon. Twin Top® est aujourd'hui l'un des bouchons de liège les plus connus et appréciés dans le monde, avec des ventes mondiales qui devraient dépasser les 800 millions en 2001.

"Non seulement Twin Top® présente des qualités extraordinaires, mais son prix est aussi très concurrentiel et il offre toutes les caractéristiques que les consommateurs recherchent dans un bouchon de liège. De plus, il utilise avec efficacité une ressource naturelle," a poursuivi M. Amorim.

Selon cette étude, il apparaît clairement que les

efforts déployés par Amorim dans les domaines de la recherche & développement, notamment pour améliorer la qualité des produits, portent leurs fruits. M. Amorim s'en est réjoui tout en précisant avoir pleinement conscience que de nombreux défis restent à relever.

Il a souligné qu'Amorim ne relâcherait pas ses efforts constants pour l'amélioration des performances techniques et poursuivrait sa politique d'investissement de 6 millions d'USD par an dans la recherche & développement et dans l'amélioration de ses produits.

"Les résultats de l'AWRI démontrent le travail acharné que nous avons accompli au cours de ces dernières années," a conclu M. Amorim.

"Les exigences de notre clientèle ne s'arrêtent pas pour autant, pas plus que nos efforts pour satisfaire ces exigences."

(Voir page 2 pour davantage de détails sur les essais pratiqués par l'institut australien de la recherche vinicole.)



Les bouchons à l'épreuve: excellente prestation du liège

Les essais sur les bouchons menés par l'institut australien de la recherche vinicole ont étudié les performances relatives de 14 systèmes de bouchage du vin différents, par rapport à une gamme de paramètres physiques, chimiques et sensoriels.

En mai 1999, des bouteilles ont été remplies de vin Sémillon et bouchées dans un environnement reflétant les conditions d'embouteillage d'un établissement vinicole bien géré ou d'une entreprise contractuelle d'embouteillage de qualité.

Avec plus de 7200 bouteilles, les chercheurs ont une quantité suffisante de vin pour générer de précieuses données de comparaison sur les bouchons pendant plus de 10 ans.

Les premiers résultats publiés mettent en valeur le comportement des bouchons pour une durée d'entreposage entre 18 et 24 mois.

Les résultats à ce jour

Après deux années d'essais, les bouchons de liège ont démontré leur supériorité sur les autres bouchons par rapport à toute une gamme de critères de performance, dont la facilité d'extraction, les fuites, le dioxyde de soufre libre (SO₂) et la préservation des caractéristiques du fruit.

L'étude a mis en évidence les propriétés physiques uniques du liège et a montré la fiabilité de ses fonctions mécaniques, notamment la facilité d'extraction de la bouteille, la facilité de ré-insertion dans la bouteille et la prévention de fuite de vin à 3 et à 12 mois après la mise en bouteille.

L'institut australien de la recherche vinicole a décrit les bouchons synthétiques comme étant les moins faciles à utiliser pour le consommateur en termes de fonctions mécaniques.

En termes de performance chimique, le liège s'est également très bien comporté et s'est classé au-dessus de la moyenne pour la rétention de l'acide ascorbique et du dioxyde de soufre et pour la prévention du brunissage.

De tous ces paramètres, le plus important peut-être est celui lié au dioxyde de soufre, conservateur du vin courant. La présence de dioxyde de soufre dans le vin empêche l'oxydation mais il est progressivement consommé dans le processus et finit par descendre à un niveau (soit 10 milligrammes de dioxyde de soufre par litre ou moins) où il est probable qu'un développement et une oxydation excessifs se produisent rapidement.

12 mois après la mise en bouteille, la majorité des bouchons (11 sur 14), dont les quatre bouchons de liège ou à base de liège, avait permis de conserver dans le vin des niveaux de dioxyde de soufre adéquats. Leurs performances relatives ont toutefois évolué de façon significative au cours des mois suivants.

Au stade des 24 mois, seulement six des 14 bouchons continuaient à conserver des niveaux de dioxyde de soufre adéquats. Sur ces six bouchons, quatre étaient de liège ou à base de liège.



L'étude menée par l'institut australien de la recherche vinicole a démontré que les bouchons de liège naturel entiers et les bouchons Twin Top® étaient parmi les meilleurs après 18 et 24 mois d'entreposage.

D'après les chercheurs, la concentration de dioxyde de soufre six mois après la mise en bouteille constitue le moyen le plus sûr de prévoir l'évolution du vin.

Sur la foi des résultats physiques et chimiques connus aujourd'hui, il apparaît que les bouchons synthétiques ne se comportent pas aussi bien que les bouchons de liège et les bouchons à vis en termes de conservation du dioxyde de soufre, en particulier au cours de la deuxième année d'entreposage.

Performance gustative

Les chercheurs ont réalisé des analyses sensorielles approfondies du vin entreposé dans les bouteilles bouchées avec chacun des bouchons étudiés et ont noté ceux-ci eu égard à une large gamme de caractéristiques gustatives, à la fois positives et négatives.

Après 18 mois, un échantillon de dégustateurs a décerné au liège, à Twin Top® en particulier, des notes très élevées pour les caractéristiques comme *fruits généraux* (2ème sur 14), arômes de *citron vert* et *d'ananas* (1er sur 14 pour ces deux arômes).

Pour les caractéristiques *oxydé* et *collant*, le liège a obtenu respectivement la deuxième et la première note. Les bouchons à vis ont obtenu une note faible pour les caractéristiques *réduit* et *goût de caoutchouc*, de même que le bouchon constitué d'un mélange de liège et de matière synthétique pour les arômes de *TCA*.

Le liège et les TCA

Les dégustateurs de l'AWRI ont identifié des arômes de TCA dans chacun des 14 bouchons, le bouchon à vis y compris. Bon nombre de ces résultats, jugés trop faibles pour être pris en compte, n'ont pas été retenus par les chercheurs.

Le bouchon constitué d'un mélange de liège et de matière synthétique a obtenu la plus mauvaise note pour les arômes de TCA: toutes les bouteilles de l'échantillon ont été jugées affectées par les TCA. Dix bouteilles bouchées avec des bouchons de liège ont été jugées de la même manière.

Les analyses chimiques qui ont été pratiquées sur ces bouteilles ont toutefois révélé que les concentrations de TCA dans le vin étaient très basses, 2 parts par trillion. Dans le cas de Twin Top®, le seul échantillon positif analysé a montré une concentration de TCA trop faible pour être quantifiée.

Malgré les résultats gustatifs encourageants obtenus par le liège, les notes obtenues en matière de TCA démontrent qu'il est nécessaire pour le secteur du liège de poursuivre ses efforts afin d'éliminer ce problème.



Les ventes de Twin Top® explosent

Amorim connaît une augmentation sans précédent de la vente de ses bouchons Twin Top®, avec des ventes mondiales qui devraient franchir la barre des 800 millions en 2001.

M. Francisco Brito Evangelista, directeur du marketing chez Amorim, a déclaré que les ventes du 'liège industriel' de la société étaient montées en flèche cette année, les viticulteurs ayant adopté Twin Top® pour les vins à rotation rapide.

“Cette croissance des ventes de Twin Top® est d'autant plus intéressante qu'elle se remarque à l'échelle mondiale, sans être déterminée par un seul marché en particulier,” a-t-il affirmé.

“Twin Top® a démontré sa valeur en termes de performance et de prix et nous assistons aujourd'hui à un retour vers le liège naturel pour les vins à rotation rapide.”

Aux Etats-Unis, Twin Top® est fortement implanté: il est aujourd'hui le bouchon le plus vendu d'Amorim et représente à lui seul 40% des ventes.

Ce produit remporte également un franc succès auprès des viticulteurs français, son deuxième marché et est également très utilisé en Italie et en Allemagne.

M. Evangelista a toutefois souligné que c'est dans les nouveaux pays producteurs de vin comme l'Australie ou l'Afrique du sud que l'abandon des bouchons de substitution et le retour au liège naturel sont les plus remarquables.

En Afrique du sud, par exemple, les exportations de vin en bouteille ont augmenté de plus de 10% cette année, avec des vins 'faciles à boire' qui représentent une part non négligeable des exportations totales.

Amorim a bénéficié de cette croissance enregistrée dans plusieurs établissements vinicoles importants, dont Darling Cellars et Van Loveren Wines qui ont renoncé aux bouchons synthétiques pour d'importants volumes, au profit de Twin Top®.

En deux ans, les ventes d'Amorim dans ce pays ont augmenté de plus de 250%; les bouchons Twin Top® sont aujourd'hui utilisés pour 10% de tout le vin sud-africain en bouteille.

“Nous avons vu cette année de nombreux établissements vinicoles qui avaient auparavant adopté les bouchons synthétiques revenir vers le liège,” a affirmé M. Evangelista.

Cette augmentation, de la demande actuelle et prévisionnelle, a obligé Amorim à reconsidérer sa production de Twin Top®.

Au Portugal, la société a réaménagé les installations consacrées à la production de disques de liège et a porté la capacité de production de bouchons industriels à 900 millions par an.

La société a également récemment acquis Discork Cortiças; une acquisition qui pourrait augmenter la production de 700 millions de disques par an.

Voici moins de deux ans, Amorim a également ouvert en Australie une nouvelle usine de fabrication de bouchons Twin Top® pour apporter une réponse mondiale à la demande de bouchons industriels.



Twin Top® d'Amorim: des matériaux de qualité et une production de haute technologie.

Twin Top® face à la concurrence

En quoi les bouchons Twin Top® d'Amorim sont-ils différents des autres bouchons 1+1? La différence réside dans la qualité des matières premières utilisées et dans les processus de production haute technologie d'Amorim. En particulier:

- Les disques et le corps de liège granuleux sont faits du même matériau de première qualité que les bouchons de liège entiers d'Amorim pour le vin
- Seuls les bouchons Twin Top® utilisent des granules larges (3-7mm) dans le corps du bouchon pour assurer une mémoire élastique identique.
- Les disques de 4mm d'épaisseur de liège de première qualité sont coupés en respectant les anneaux de croissance de l'écorce de liège, de telle sorte qu'ils exercent une pression forte et uniforme à l'intérieur du goulot et permettent un meilleur bouchage.
- Les bouchons Twin Top® ont le même diamètre (24mm) que les bouchons entiers de telle sorte qu'ils reproduisent les propriétés de bouchage d'un bouchon de liège naturel entier.
- Les disques de liège sont soumis à la technologie de production de liège la plus avancée dans le monde, dont les processus exclusifs d'extraction Amorim INOS II et CONVEX.

Cette formule, qui a fait ses preuves, a permis au bouchon Twin Top® d'Amorim d'obtenir régulièrement d'excellents résultats au cours d'essais comparatifs sur les bouchons menés par de grands organismes de recherche en France, en Allemagne et en Australie.



La forte demande mondiale pour ses bouchons Twin Top® a obligé Amorim à augmenter sa capacité de production.



En bref

Marque déposée pour le liège

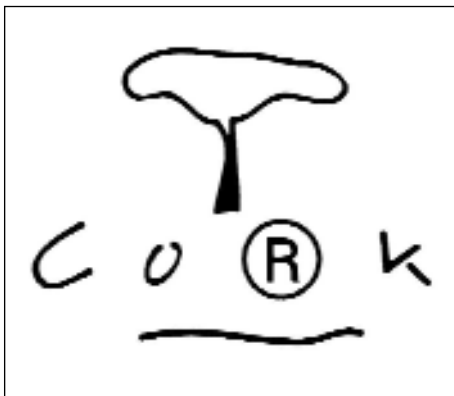
Une nouvelle marque déposée symbolisant le liège a été mise au point afin de garantir l'authenticité des produits élaborés à partir de ce matériau naturel unique.

Représentant la silhouette stylisée d'un chêne liège et le mot 'liège', cette marque de fabrique a été mise au point et immatriculée par la Confédération européenne du liège (C.E. Liège).

La Confédération a pris cette initiative en réponse à l'utilisation croissante du mot 'liège' pour désigner de façon générale tous les systèmes de bouchage du vin.

Ce symbole est destiné à être utilisé pour le conditionnement du vin, parmi d'autres applications, afin que les consommateurs soient en mesure d'acheter du vin avec la garantie que le bouchon dissimulé sous l'opercule métallique est fait de liège naturel.

La marque a été immatriculée dans tous les pays de l'Union européenne et est en cours d'immatriculation dans d'autres pays partout dans le monde.



La nouvelle marque déposée du liège.

Débat à VINEXPO

Au mois de juin, au cours du salon VINEXPO de Bordeaux, l'Académie Amorim a été à l'initiative d'un important débat réunissant les chefs de file du secteur vinicole.

Affirmant sa volonté d'encourager les débats d'idées entre leaders de l'industrie vinicole au niveau mondial, l'Académie a choisi pour premier thème 'Marque, cépage, terroir: quelle réponse à la crise viticole.'

Présidé par M. Robert Tinlot, Président de l'Académie Amorim, et M. Tim Atkins, rédacteur en chef du magazine *Harpers*, ce débat a réuni les représentants de la production, de la vente au détail, de la commercialisation, du journalisme, de la politique et de l'analyse des tendances, dans le domaine du vin.

Le débat a notamment abordé le préoccupant problème de l'excédent de vin au niveau mondial et les conséquences de cet excédent pour le négoce international du vin.

Réglementation contre déréglementation de la production, qualité du vin et promotion des marques par les nouveaux pays producteurs contre système d'appellation des pays producteurs traditionnels... sont autant de sujets qui ont été largement discutés.

Amorim aux côtés de l'OIV et du Congrès technique du secteur vinicole australien

Amorim va jouer un rôle de premier plan au cours de deux congrès qui doivent se dérouler en Australie d'ici la fin de l'année.

Le 26ème Congrès mondial et la 81ème Assemblée générale de l'Office International de la Vigne et du Vin (OIV) se tiendront au Convention Centre d'Adélaïde du 11 au 18 octobre. Amorim sera le parrain du volet Oenologie du congrès.

Toujours à Adélaïde, le Congrès technique du secteur vinicole australien bisannuel se tiendra du 7 au 11 octobre et Amorim sera le parrain du dîner du Congrès.

Amorim organise également un séminaire destiné aux producteurs vinicoles dans le cadre du Congrès technique du secteur vinicole australien. Au cours de ce séminaire le professeur Miguel Cabral, chef du département recherche & développement, présentera les derniers développements en matière de production de liège. Le professeur Cabral attend avec impatience de s'entretenir, avec les producteurs vinicoles, dans les salons d'accueil d'Amorim et pendant toute la durée du congrès.

Salon international du vin et des spiritueux de Londres

Plus de 11 000 visiteurs ont visité cette année le Salon international du vin et des spiritueux de Londres, qui s'est tenu au mois de mai.

Amorim était encore une fois bien représenté avec un élégant stand soulignant les récents développements des processus de fabrication des bouchons Amorim.

Le site web CorkFacts, présenté sur écrans tactiles, et une vidéo montrant le processus de fabrication complet, de l'écorce à la bouteille ont été les éléments-phares d'animation du stand.



L'élégant stand Amorim au Salon international du vin et des spiritueux de Londres qui s'est tenu cette année.

Les Eclaireurs arborent le drapeau du recyclage

Dans tout le Royaume-Uni les Eclaireurs continuent d'arbore le drapeau du recyclage du liège et recueillent une importante quantité de liège en 2001.

Après avoir franchi la barre du million à la fin de l'année dernière, Amorim a proposé aux différentes patrouilles d'Eclaireurs un concours de photos pour marquer l'événement. De nombreuses photos ont été envoyées et la 1ère patrouille Hay on Wye a désigné le vainqueur.



Les membres de la 1ère patrouille Hay on Wye Guide fêtent leurs exploits en matière de recyclage du liège.

Amorim investit en Tunisie

La société Corticeira Amorim a acquis 60% de la Société Nationale du Liège (SNL), société nationale du liège de Tunisie.

SNL emploie plus de 100 personnes et produit entre 25 et 30 millions de bouchons par an. La société est installée à Tabarka, centre de la production de liège pour la Tunisie et l'Algérie.

Partenariat en Afrique du sud

Amorim Cork Afrique du sud étudie un partenariat avec une des premières sociétés productrices de vin du pays, KWV South Africa.

KWV a mis au point un programme de partenariat avec ses fournisseurs, dont l'objectif est d'améliorer sa compétitivité sur le marché international.

Le programme de sélection s'étale sur 12 mois et comprend des évaluations des produits et de la qualité des prestations du fournisseur. Après avoir franchi avec succès toutes les étapes, Amorim a été sélectionné par KWV comme l'un de ses meilleurs fournisseurs de bouchons pour le vin.

Ecrivez-nous

Pour plus d'informations sur le liège et /ou sur Amorim, veuillez nous écrire à :

Le Rédacteur en chef, Bark to Bottle

Fax : 61 3 9654 3785

Internet : www.corkfacts.com

E-mail : Francisco_Brito_Evangelista@amorim-irmaos.pt