



PUBLICATION DU RAPPORT SUR LE DÉVELOPPEMENT DURABLE

Les forêts de chênes-lièges, ou subéraies, ainsi que les produits en liège naturel issus de ces forêts constituent un important "puits de carbone" et jouent un rôle majeur dans le développement durable.

Le rôle crucial du liège dans la rétention du dioxyde de carbone, dans la préservation de la biodiversité ainsi que dans la lutte contre la désertification, a été mis en lumière dans un rapport novateur sur la durabilité, faisant référence et récemment publié par Corticeira Amorim.

Ce rapport, premier compte-rendu annuel sur la durabilité, présente de manière détaillée la politique et les résultats obtenus par Corticeira Amorim, en matière de développement durable, de même qu'il fait état de la responsabilité sociale et des activités connexes de cette société.

Il est publié au moment où la prise de conscience du public sur le rôle primordial tenu par le liège dans la durabilité, vient mettre en évidence l'intérêt mondial que représente ce matériau naturel pour le bouchage des vins.

Les valeurs environnementales du liège naturel ont bénéficié récemment d'une couverture médiatique des plus larges, notamment dans le *Time*, *Forbes*, *Business Week*, sur la chaîne CBS News ainsi que dans le quotidien USA Today.

Présentant son rapport, le président directeur général de Corticeira Amorim, António Amorim, a déclaré que les résultats et pratiques mis en avant dans le rapport résultaient directement d'une culture "développement durable" qui avait aidé et accompagné le développement de l'entreprise depuis le 19^{ème} siècle.

"Outre le fait de tirer partie de ce don de la nature, la société Corticeira Amorim a également structuré ses activités économiques autour de deux notions: adoption et renforcement des pratiques de développement durable" a-t-il ajouté.

L'approche adoptée par l'entreprise se fonde sur différents aspects. Au nombre de ceux-ci: transformer un matériau brut naturel tiré des arbres à périodes cycliques, sans que les arbres aient à en pâtir, promouvoir la durabilité économique et sociale de zones où la désertification menace tout en fabriquant des produits à forte valeur ajoutée conservant les caractéristiques uniques et intrinsèques du liège naturel. Ceci est rendu possible grâce à un procédé intégré de fabrication ne générant quasiment aucuns déchets.

Selon les déclarations de M. Amorim,



→ António Amorim, président de Corticeira Amorim déclare: "Une certaine idée de la durabilité, cultivée par l'entreprise, a présidé aux activités de celle-ci depuis le 19^{ème} siècle".

l'entreprise a publié son premier rapport sur développement durable avec une réelle prise de conscience de sa responsabilité en tant qu'entreprise leader de l'industrie du liège, un secteur qui garantit la viabilité économique des forêts de chênes-lièges présentes sur la planète.

Les principaux points que le rapport met en lumière sont les suivants:

- les forêts de chênes-lièges et les produits fabriqués en liège naturel qui en sont issus ont un rôle positif et avéré sur le développement durable.
- le rôle du liège dans la rétention du CO₂, dans la préservation de la biodiversité et dans la lutte contre la désertification, est essentiel et permet de minimiser l'empreinte écologique se manifestant à l'échelon planétaire.
- les capacités de rétention du CO₂ qu'offrent les forêts de chênes-lièges du Portugal sont estimées représenter cinq pour cent des émissions annuelles du pays, soit 4,8 millions de tonnes par an.
- la production annuelle de la société Amorim, en bouchons naturels pour bouteilles de vin, permet à elle-seule la rétention de 25 milles tonnes de du CO₂, générant ainsi un équilibre

unique entre la création de richesses et la protection de l'environnement.

- plus de 45 pour cent des besoins énergétiques de la société Amorim proviennent de sources renouvelables, y compris le liège naturel lui-même. Corticeira Amorim continuera de planifier, d'exercer un contrôle et de faire état de ses résultats, par le biais de rapports, sur les sujets relatifs à la promotion du développement durable. L'entreprise viellera à mener un examen annuel et, à chaque fois elle s'attachera à démontrer les réductions significatives que cela a sur l'empreinte écologique.

Le Projet de rapport sur la développement durable a vu le jour en 2006 et a largement couvert l'ensemble de l'année calendaire 2006. Celui-ci a été rédigé conformément aux directives internationales G3 applicables élaborées par la Global Reporting Initiative (GRI) et assuré par l'entité indépendante et autonome PricewaterhouseCoopers¹.

Une version intégrale du Rapport sur la durabilité écologique peut être obtenue en se rendant sur le site Internet de la société Corticeira Amorim, à l'adresse www.corticeiraamorim.com/en

¹NDT: PricewaterhouseCoopers est le plus grand cabinet mondial d'audit, de conseil et de service, spécialisé dans le conseil à l'entreprise et l'audit externe.



UNE NOTION DE TERROIR

Largement reconnu comme produisant l'un des meilleurs syrahs d'Australie, le domaine viticole Jasper Hill et ses fondateurs Ron et Elva Laughton fêtent, cette année, le 25^{ème} anniversaire de leur première cuvée.

Leur histoire, couvrant plus de vingt-cinq ans, est celle de l'innovation, de la passion et de l'adversité débouchant, au final, sur la réussite.

Petit domaine viticole de 25 hectares, Jasper Hill produit environ 3000 cartons à l'année. Le vignoble a été planté au milieu des années 70 près de Heathcote, dans la région de Victoria, avec pour but de produire un "syrah du tonnerre".

Si l'on passe en revue l'ensemble des distinctions dont le domaine a pu se voir gratifié, alors cet objectif a bel et bien été rempli. Mais cela n'a pas toujours été facile et ne s'est pas fait sans douleur.

Le plus gros revers s'est produit en 1987 lorsqu'un feu de broussailles est venu détruire la totalité d'une récolte. Cette année là, le domaine Jasper Hill produisait à merveille, l'industrie locale fournissant aux Laughton suffisamment de raisin pour leur permettre de produire un syrah baptisé "Friends".

LE LIEGE, UN "MATERIAU PARFAITEMENT APPROPRIÉ"

Une étude menée par l'un des principaux instituts de recherche américains, la Tragon Corporation, auprès de consommateurs français, britanniques, australiens et américains, a démontré que le bouchon de liège naturel demeure, dans tous les cas de figure, le bouchon de prédilection des consommateurs.

Il apparaît de manière significative et révélatrice, concernant les personnes achetant fréquemment du vin à plus de quinze dollars la bouteille, que le souhait de voir figurer un bouchon en liège naturel était le principal facteur motivant leur décision d'achat, cette considération passant avant celle du vignoble, du type du vin et même du prix.

Un autre résultat de cette étude révélait que si le prix était le facteur le plus important pour les consommateurs achetant du vin à moins de huit dollars la bouteille, un bouchon en liège naturel était le facteur venant en second.

Les résultats de l'étude ont été présentés par Jane Robichaud, expert en mets et vins, lors du symposium 2007 "Unified Wine & Grape", en début d'année à Sacramento, États-Unis.

"Pouvoir mesurer l'importance des facteurs et autres variables intervenant dans les décisions d'achat des consommateurs présentait pour nous un intérêt", a déclaré Mme Robichaud.

"Le marché américain est très différent des autres. Au Royaume-Uni et en Australie, la présence de capsules ou bouchons à vis ainsi que de matériaux synthétiques est plus communément acceptée, tandis qu'en France et aux États-Unis, le bouchon en liège naturel demeure toujours le bouchon de prédilection".

Si l'on fouille un peu et que l'on va voir au-delà de la simple apparence, l'histoire de Jasper Hill s'avère alors passionnante. De fait, la "terre est vivante". Il faut voir ce qui se passe sous la surface. C'est ce que Ron Laughton aime faire. Et il aime en parler.

"Nous avons pour but de produire un grand vin en réduisant notre intervention autant que faire se peut, laissant ainsi à chaque cru la possibilité d'exprimer tous les caractères de son terroir et de sa spécificité locale", déclare Ron.

"J'avais pour hautes ambitions de produire un syrah de bonne qualité et, en tant que puriste, je voulais y parvenir sans irriguer, laissant les pieds de syrah croître sur leur propre système racinaire (sans que ceux-ci soient greffés sur des souches ou porte-greffes d'origine américaine)".

"Ceci était mon critère de départ. Mais j'avais également le désir sous-jacent de ne pas utiliser de produits chimiques dans les vignes".

"Je voulais faire du vin de façon aussi naturelle que possible et pour peu que je réussisse à le faire de manière biologique et écologique, ma famille et moi-même en tirerions alors avantage, mon exploitation ne s'en portant que mieux et étant plus prospère".

Par conséquent, aucun herbicide, fongicide, pesticide, insecticide ou engrais agrochimique, artificiel ou synthétique, n'a jamais été employé dans les vignes du domaine Jasper Hill.

En 1998, Ron et Elva sont allés plus avant dans cette démarche en adoptant des principes biodynamiques, y compris en produisant leurs propres composts et en appliquant ceux-ci de manière ponctuelle.

"Un vignoble sain, fertile et vigoureux est dû à la bonne santé du sol, ceci se traduisant par l'équilibre et l'élégance du vin" déclare Ron.

Le domaine Jasper Hill ne clame pas à tous les vents avoir adopté une démarche biologique/biodynamique. Ron dit toutefois savoir qu'il a des clients tirant fierté de boire un vin produit selon des principes écologiques.

Cette philosophie va jusqu'au choix du bouchon utilisé.

"Je ne pourrais pas fermer l'œil la nuit en sachant que mon vin est en contact avec le joint intérieur synthétique et artificiel d'une capsule ou d'un bouchon à vis", nous dit-il.

"Mes vins se conservent facilement pendant vingt ans et je n'aime pas l'idée que ce vin soit en contact avec un composé synthétique faisant office de joint de capsule".

"D'un point de vue écologique, le liège est un produit naturel, apte à se régénérer, et le chêne-liège a la faculté de pouvoir absorber le dioxyde de carbone présent dans l'atmosphère. Ce sont des points positifs, en ce qui me concerne".



→ Le domaine Jasper Hill souligne l'importance significative liée à la "nature vivante du sol"



→ Ron Laughton

Ron déclare également que le fait de savoir comment ses vins se comportent, en présence de liège, est un autre facteur important qui a influencé son choix en faveur de ce type de bouchon.

"Pour moi, il s'agit d'un atout. Nous savons que le vin vieillit harmonieusement sous bouchon de liège même si nous admettons ne pas comprendre pourquoi" dit-il.

Ron s'empresse de souligner qu'un vin altéré et bouchonné est inacceptable, à quelque niveau que ce soit, mais déclare, pour avoir acheté des bouchons de liège de qualité, que l'incidence due à de mauvais bouchons n'a été que très minime.

"Sur le marché, je produis un vin de première qualité et je peux me permettre d'acheter les meilleurs bouchons qui soient. Quand on y met le prix, on en a pour son argent" déclare t-il.

"Les fabricants de bouchons de liège ont assaini leurs principes de fabrication, par le biais de la recherche ainsi qu'en modifiant leurs procédés d'élaboration, et je pense que nous sommes proches de pouvoir garantir aux personnes qui achètent du vin que nos bouchons seront exempts de toute molécule TCA (trichloroanisole) réputée donner au vin son goût de bouchon".

"Je n'utilise que des bouchons Amorim, et ce depuis le premier jour, et cela fait 25 ans que nous entretenons de bonnes relations acheteur-fournisseur. Je n'ai pas de grandes exigences vis-à-vis d'Amorim sinon que de recevoir des bouchons de bonne qualité. Et c'est ce que cette société me fournit".



ENVIRONNEMENT: LES VITICULTEURS S'ENGAGENT

Le domaine viticole Willamette Valley, aux États-Unis, est devenu le premier domaine au monde à obtenir l'éco-certification FSC (Conseil de bonne Gestion Forestière) pour son utilisation de bouchons de liège, matériau issu d'une gestion durable et responsable des forêts.

Situé en Oregon, ce domaine s'est vu décerner la certification FSC "chain of custody"² par l'Alliance Rainforest.

"Les bouchons de liège, tirés de subéraies présentant une gestion sylvicole durable, sont le seul et unique choix pour les domaines et caves viticoles souhaitant avoir un impact social et environnemental positif", a déclaré Jamie Lawrence, directeur régional de l'Alliance Rainforest pour la zone Europe.

"L'implication du domaine Willamette, visant à soutenir une production durable du liège au sein des communautés rurales du bassin méditerranéen, est louable et dénote une progression, traduisant la cohésion d'un domaine viticole de rang mondial se portant sur des choix écologiques et durables".

Les bouchons utilisés par le domaine Willamette Valley sont fabriqués au Portugal au sein des unités de production de la société Amorim, lesquelles ont reçu la certification FSC.

La mission de l'Alliance Rainforest était d'attribuer la certification FSC à chaque étape du processus, débutant avec la certification de la première subéraie au monde, au Portugal, à recevoir la certification en 2005, puis se poursuivant par la certification des unités de production des bouchons de liège, propriété d'Amorim, pour en arriver aujourd'hui à la certification du domaine Willamette Valley.

Cette annonce fait suite au lancement, plus tôt dans l'année, de la gamme de vins African Dawn

(l'Aube africaine) en Europe, qui sont bouchés par des bouchons Amorim certifiés FSC.

Le domaine viticole Willamette Valley produit quelques 100 000 cartons à l'année, principalement de cépage pinot noir, commercialisés à travers l'ensemble des États-Unis, le Canada et les pays bordant le Pacifique.

Ayant commencé avec la cuvée 2006, mise en bouteilles en juillet, ce domaine n'utilisera désormais que des bouchons Amorim certifiés FSC sur l'ensemble de celles-ci. Les bouchons porteront en impression le logo FSC et Alliance Rainforest et les étiquettes, figurant sur les bouteilles, afficheront également les deux labels de certification.

"Nous réfléchissons à chaque aspect nous permettant de procéder aussi doucement que possible dans notre démarche, qui vise à faire un pinot noir de qualité internationale", a déclaré Jim Bernau, fondateur et président du domaine Willamette Valley.

"La question est la suivante: quel est le meilleur choix à opérer pour une santé à long terme de notre planète? La réponse s'impose d'elle-même: il s'agit d'opter pour le liège naturel, issu d'une gestion durable et responsable des forêts".

Carlos de Jesus, directeur commercial et de la communication d'Amorim, première entreprise au monde produisant des bouchons de liège à avoir reçu la certification FSC, a félicité Willamette.

"L'industrie du vin répond à une demande émanant de consommateurs éclairés, laquelle débouchera sur la préservation d'écosystèmes fragiles ainsi que sur la diminution de l'empreinte carbonique laissée par les secteurs industriels", a déclaré M. de Jesus.

² NdT: certification "chain of custody". Cette certification garantit aux consommateurs et aux entreprises oeuvrant dans le domaine du bois forestier que le bois qu'ils achètent provient de forêts certifiées, soit de forêts ayant obtenu un label en raison d'une gestion sylvicole durable.



→ Amorim est la première entreprise au monde à se voir décerner la certification intégrale FSC 'chain of custody' pour un produit de conditionnement naturel.



→ le domaine Willamette Valley utilise maintenant des bouchons de liège Amorim, certifiés FSC, sur l'ensemble de ses bouteilles.

PROGRAMME DE RECYCLAGE POUR LES ETATS-UNIS

Amorim Cork America a lancé un projet pilote dans l'état d'Oregon visant à collecter et recycler une tonne de bouchons en liège naturel au cours des 12 prochains mois.

Ce projet, intitulé ReCork America, est chapeauté par Jack Squires, ancien directeur général d'Amorim Cork America, lequel travaille maintenant pour cette entreprise en tant que conseiller.

Les points de collecte incluront au final les domaines et caves viticoles, les cavistes, les négociants en vins et spiritueux, les restaurants, les épiceries ainsi que d'autres lieux où le vin est consommé ou acheté.

"Amorim a endossé un rôle de leader en fabriquant pendant des années des produits durables et naturels et la mise en valeur de ce projet de recyclage colle parfaitement à la politique environnementale de l'entreprise", déclare M. Squires.

"Les consommateurs du monde entier exigent des choix qui soient respectueux de l'environnement et se sentent véritablement

concernés par tout ce qui touche aux émissions de CO2 et au recyclage des produits. Fort heureusement pour nous, nous disposons d'un produit permettant effectivement de réduire les niveaux de CO2 et qui est à 100 pour cent recyclable".

Selon les déclarations de M. Squires, ce projet doit commencer à petite échelle mais est voué à se développer, l'intérêt manifeste pour le recyclage du liège s'amplifiant aux États-Unis.

"Nous avons pour objectif de collecter une tonne de bouchons en liège naturel sur les 12 premiers mois du projet, ceci représentant environ 300 000 bouchons", a-t-il déclaré.

Les bouchons ainsi collectés seront triés afin d'en séparer tous les bouchons non idoines et seront stockés tandis que nous sélectionnerons une entreprise partenaire apte à en assurer la transformation.

Le projet ReCork America étudie plusieurs options de transformation au nombre desquelles un fabricant de matériaux de construction écologiques ainsi qu'un fournisseur en

revêtements de sol et isolations en liège.

Le but ultime consiste à opter pour un procédé de recyclage réduisant au minimum les émissions complémentaires de carbone (CO2) et qui soit écologiquement et financièrement sain.

Amorim a reçu le soutien de l'Oregon Environmental Council, du domaine viticole Willamette Valley et de la SOLV, organisation écologique à but non lucratif située en Oregon.

Pour de plus amples informations, veuillez consulter le site www.recorkamerica.com



→ Logo ReCork America.



AMORIM



ÉCRIVEZ-NOUS

Pour plus d'informations sur le liège et/ou Amorim, écrivez-nous à :
The Editor, Bark to Bottle
Fax : +61 3 9654 3785 Internet : www.corkfacts.com
E-mail : carlos.dejesus.ai@amorim.com

EN BREF

CERTIFICATION DECERNEE A LA SOCIETE KORKEN SCHIESSER

La société Korken Schiesser, implantée en Autriche et appartenant au groupe Amorim, s'est vue décerner la certification BRC/IOP³ (British Retail Consortium/Institute of Packaging).

La norme BRC/IOP est une directive s'adressant aux fabricants de matériaux et d'emballages destinés à l'industrie alimentaire. Celle-ci touche à la fois à la gestion de l'hygiène alimentaire et au contrôle de la qualité, étant en adéquation avec les principes HACCP (analyse des risques et points critiques pour leur maîtrise).

Korken Schiesser gère non seulement en interne la qualité de ses produits et services mais fait également appel à un institut indépendant pour la certification de la qualité, dénommé Quality Austria.

"Nous pouvons promettre beaucoup, y compris nous engager sur la qualité. Très peu d'entreprises sont en mesure de garantir, et sans exception, une qualité régulière", déclare Thomas Peroutka, directeur Qualité de Korken Schiesser.

Korken Schiesser est le premier producteur de bouchons de liège en Autriche et le second en Europe à avoir reçu la certification BRC/IOP. → 01

³NdT: Certification BRC/IOP = hygiène des emballages

BOUCHON ET FIER DE L'ÊTRE

Pour le bouchage des vins, les caves viticoles espagnoles continuent d'afficher leur préférence pour le bouchon de liège.

Les caves del Muni, propriété familiale et domaine situé à Villatobas, près de Tolède, au Sud de Madrid, sont fières d'arbore sur leurs dernières cuvées le symbole "Liège" élaboré par la Confédération Européenne du Liège (C.E. Liège).

"Nos bouteilles, estampillées Corpus del Muni, sont scellées avec des bouchons en liège naturel et ce, depuis le premier millésime mis en vente, le liège garantissant une évolution idéale du vin en bouteille", déclare le propriétaire, Jerónimo Perea.

BOUCHAGE: LE GRAND DÉBAT

Amorim a joué un rôle prépondérant lors du "Grand débat sur le bouchon" qui s'est déroulé au Copia, le centre américain du Vin, de la Table & des Arts, dans le cadre du Napa Harvest Festival, en octobre.

Le directeur marketing et communication Carlos de Jesus était l'un des quatre intervenants et experts intervenant lors du débat, dont le modérateur était George Taber, auteur de l'ouvrage *To Cork or Not to Cork* (Liège ou pas).

Les autres intervenants étaient Randall

Graham (du domaine Bonny Doon), Bruno de Saizieu (d'Alcan Packaging Capsules) et Pascal Chatonnet (du laboratoire Excell).

"La position qu'occupe le liège a été mise en évidence lors du débat", a déclaré M. de Jesus.

"Nous avons en particulier souligné les avancées significatives faites au cours des dernières années en matière de contrôle qualité de même que les avantages qu'il y a à utiliser le liège naturel pour l'environnement". → 02

L'ACADEMIE AMORIM A VINEXPO

L'Académie Amorim a tenu un débat, très concluant, lors du dernier salon international du vin (Vinexpo) sur le thème: *Influence du packaging du vin sur le consommateur: Quelles contraintes environnementales? Quelles évolutions prévisibles?*

Le panel des intervenants se composait d'António Amorim, directeur général de Corticiera Amorim, d'Emmanuel Auberger, directeur marketing de St Gobain Emballage, de Jean-Marie Chadronnier, président de Vinexpo, de Brian Howard, directeur de Wine Intelligence, d'Olivier Mouchet, responsable des achats vin du Groupe Auchan et de Patrick Shea, directeur commercial de Vitop.

Le groupe a débattu de questions comme:

- Qui consomme quoi et sous quelle forme: bouteille en verre, bag in box, Tetra pack, cannettes...
- Quels sont les segments de marché des différents modes de packaging
- Quel est leur impact sur l'environnement, élément de plus en plus déterminant dans le choix du consommateur
- Quels modes de packaging ont la faveur du consommateur
- Quelles sont les tendances de la filière emballage pour rencontrer les souhaits et les besoins des consommateurs ainsi que les impératifs environnementaux.

Plus de 150 personnes ont pris part à ce forum de discussion.

Les débats organisés par l'Académie Amorim ont régulièrement lieu lors du salon Vinexpo, s'inscrivant ainsi dans la parfaite continuité de la charte de cette association, qui vise à engager le débat sur des questions ayant trait à l'industrie du vin.

Un compte-rendu du dernier débat en date est disponible sur le site www.academie-amorim.com

PORTOCORK PASSE A L'ECOLOGIE

La société Portocork America, du groupe Amorim, se fonde sur ses états de service, en matière d'écologie, et s'engage, sur son site de la vallée de Napa, en Californie, à minimiser son impact sur l'environnement grâce à de nouvelles pratiques d'économie en eau et énergie et de réduction des déchets solides. Cette démarche

s'inscrit dans le cadre d'une dynamique visant à se voir reconnue en tant "qu'entreprise certifiée, respectueuse de l'environnement".

"Portocork America continue de rester fidèle au liège naturel, seul matériau naturel, renouvelable, biodégradable et recyclable convenant aux bouchons des bouteilles de vin", déclare Dustin Mowe, président directeur général de Portocork America.

"À l'instar de notre société mère, nous avons conscience que l'environnement est en danger et, conjointement avec celle-ci, nous avons pour engagement de satisfaire à la tradition centenaire qui est la nôtre : être en harmonie avec la nature, tant avec notre produit durable que du point de vue de notre conscience environnementale".

La société Portocork America est installée dans de nouveaux locaux, des plus modernes, ayant une capacité de stockage de plus de 50 millions de bouchons. Cette société apporte à l'heure actuelle plusieurs modifications à son mode de fonctionnement, au nombre desquelles la mise en place de pratiques d'économie d'énergie, un conditionnement respectueux de l'environnement, la prévention de la pollution, la réduction des déchets solides et le recyclage.

DESATELIERS SUR LES DEFAUTS DU VIN

Dans la première partie de l'année, Amorim a hébergé une série d'ateliers sur les problèmes affectant le vin aux États-Unis et en Afrique du Sud, avec pour intervenant "vedette" le Dr Pascal Chatonnet, vinificateur, oenologue, consultant et scientifique de renom en organoleptie.

Les ateliers ont ainsi donné à 350 professionnels du secteur la possibilité d'évaluer les défauts les plus gênants pouvant affecter le vin. M. Chatonnet a débattu de toute une série d'agents susceptibles d'altérer ou de conférer au vin un goût de bouchon, considérant tant leur origine que les possibles mesures préventives.

L'une des démonstrations les plus révélatrices portait sur l'influence du cuivre dans la réduction des composés volatils du soufre. Le vin pris pour exemple était le sauvignon blanc. Deux échantillons de vin, l'un contenant 20 ng/L de sulfure de diméthyle (DMS) et l'autre 100 ng/L, firent l'objet d'un traitement au cuivre. Les résultats démontrèrent que si le cuivre réduisait effectivement la présence de DMS, il retirait aussi au vin tout son caractère fruité.

M. Chatonnet a déclaré que les vinificateurs ne devraient pas tenter de gérer le risque de "l'évolution négative réductrice" faisant suite à la mise en bouteilles en augmentant la teneur en oxydants dans le vin ou en traitant celui-ci à l'aide de cuivre. Ils devraient, au contraire, faire porter leurs efforts sur la prévention en optant pour des pratiques viticoles et de vinification appropriées. → 03



→01

→ Le directeur de la production et responsable qualité chez Korken Schiesser, l'ingénieur Thomas Peroutka (à gauche) et le directeur général Guenther Schiesser, arborant le certificat BRC/IOP.



→02

→ La position qu'occupe le liège a été soulignée lors du "Grand débat sur le liège".



→03

→ Les Ateliers techniques d'Amorim ont mobilisé de nombreux professionnels.