



NOMACORC®

COMMUNIQUE DE PRESSE

*VINO LIBERO INTRODUIT A VINITALY, SON PARTENARIAT AVEC
NOMACORC, LEADER MONDIAL DU BOUCHAGE DE VIN.*

7 avril 2014 – Nomacorc, l'un des leaders mondiaux de la fabrication de bouchons destinés au secteur viticole et Vino Libero, une association de 12 importants producteurs de vins italiens et d'une distillerie, ont établi un accord de partenariat pour améliorer la qualité du vin et promouvoir leurs produits, avec un accent fort sur le développement durable.

Le bouchon SelectBio, premier bouchon au monde à empreinte carbone neutre, est 100 % recyclable et est fabriqué à partir de polymères de plantes dérivées de la canne à sucre. Le SelectBio neutralise les défauts causés par les effets d'oxydation et de réduction sur les vins.

« Le projet Vino Libero est concentré sur l'environnement et sur la santé du consommateur, tant dans les vignobles, que dans la cave » précise Andrea Macchione, Directeur Général de Fontanafredda, l'une des caves les plus vieilles et les plus respectées dans le Piémont, en Italie et Directeur de l'alliance Vino Libero. « Cette collaboration vient du désir, tant de Vino Libero que de Nomacorc, de constamment innover et d'être au premier rang pour les nouvelles opportunités et nouveaux projets. »

"Les deux entreprises savent que, dans l'avenir, le marché du vin comptera des consommateurs de plus en plus informés et préparés, qui exigeront de l'excellence pour leurs vins" commente Andrea Macchione.

« Vino Libero » se traduit littéralement en « vin libre ». Les vins de Vino Libero sont libérés d'engrais chimiques (les caves utilisent seulement des engrais biologiques naturels), d'herbicides (la terre est entretenue selon des pratiques traditionnelles et l'utilisation exclusive de techniques naturelles), et n'ont pas de hauts niveaux de sulfites (les vins contiennent moins de 40 % de sulfites, limite établie conformément à la loi).

Macchione continue : "Etablir un partenariat avec Nomacorc nous a permis de franchir une étape importante, vers notre ambitieux but de débarrasser le vin, de tout ce qui peut altérer sa qualité, afin de redécouvrir les valeurs intrinsèques et authentiques du vin. Les bouchons SelectBio de Nomacorc sont donc parfaits pour nos vigneron qui cherchent la technologie de pointe et la conscience environnementale."

« Nous sommes fiers d'établir un partenariat avec le groupe de producteurs Vino Libero » commente Lars von Kantzow, le Président-Directeur Général de Nomacorc. « Nous partageons l'idée que la production de grands vins doit arriver avec le respect de l'environnement. SelectBio, le premier bouchon au monde à empreinte carbone neutre, est un point de rencontre naturel. »

« Avec le SelectBio, nous pouvons garantir que le vin ne sera pas gâché par des défauts, que l'impact sur l'environnement ne sera pas dévastateur et que les consommateurs jouiront de leurs vins préférés, comme ils ont été conçus par les viticulteurs, avec une gestion appropriée de l'oxygène dans la bouteille" précise Lars von Kantzow.

Vinality est le lancement officiel du partenariat entre Vino Libero et Nomaticorc, après quoi, les viticulteurs commenceront à utiliser le SelectBio pour l'embouteillage de leurs vins en 2014.

Pour plus d'informations sur le SelectBio :
[http:// www.nomacorc.com/wine-closure-select-bio.php](http://www.nomacorc.com/wine-closure-select-bio.php).

VINO LIBERO EN QUELQUES MOTS

L'association Vino Libero réunit 12 producteurs de vins de 8 régions italiennes différentes et une distillerie, du Piémont à la Sicile. Le groupe s'engage à appliquer un modèle d'agriculture durable, respectueux de l'économie, de l'écologie et des consommateurs. L'agriculture de Vino Libero casse les disparités entre les différents modèles de culture et en propose une nouvelle, convenant mieux aux besoins des producteurs et des consommateurs. C'est un modèle « dynamique » qui est continuellement enrichi par de nouveaux arguments, qui promeut la recherche et s'améliore constamment, mais reste axé sur la protection de l'environnement, la protection des consommateurs et la satisfaction du fabricant. Tous les membres prennent des décisions qui favorisent des processus naturels, qui préservent les ressources naturelles et évitent de recourir à des pratiques nuisibles pour le sol et l'utilisation de produits chimiques.

NOMACORC EN QUELQUES MOTS

Nomaticorc le leader mondial du marché des bouchons synthétiques pour vin tranquille. L'entreprise s'appuie sur un procédé breveté de co-extrusion pour la fabrication de sa gamme de produits. Les bouchons Nomaticorc garantissent par conséquent une gestion de l'oxygène homogène et prévisible; ils éliminent en outre les risques d'altération du goût liés aux phénomènes d'oxydation, de réduction ou de goût de bouchon. Les produits Nomaticorc, recyclables à 100%, sont disponibles via un vaste réseau de distributeurs et d'agents répartis sur cinq continents. Nomaticorc, qui emploie plus de 500 personnes à l'échelle mondiale et possède des unités de production de pointe aux États-Unis, en Belgique, en Chine et en Argentine, produit près de 2,4 milliards de bouchons par an. L'entreprise, qui collabore avec divers Instituts de Recherche Viticole de renommée mondiale, est à la tête du secteur des bouchons pour vin tranquille en termes de recherche fondamentale & appliquée dans le domaine de la gestion de l'oxygène dans le vin.



REJOIGNEZ NOUS SUR
<http://fr.nomacorc.com/>
<https://twitter.com/NomacorcFrance>

Contact presse

Agence Clair de Lune
Amélie Bluma & Laura Blouin
Tél. 04 72 07 31 96 – laura.blouin@clairdelune.fr