

Amorim Cork Italia e Vinolok protagoniste di Enoforum 2025

scritto da Redazione Wine Meridian | 7 Maggio 2025



Amorim Cork Italia e Vinolok si preparano a sorprendere i visitatori di Enoforum 2025 con soluzioni innovative per la conservazione del vino. Dal trattamento Xpür® sui tappi in sughero alle eleganti chiusure in vetro, i due brand offrono esperienze sensoriali e approfondimenti sui temi della qualità e dell'estetica del packaging vinicolo.

La leader della produzione di tappi in sughero Amorim Cork Italia, è pronta a conquistare i visitatori di Enoforum 2025 in abbinata con Vinolok, azienda pionieristica nel settore delle chiusure in vetro, parte integrante del gruppo, con una identità distinta ma con le medesime competenze e know-how. Ne emerge un appuntamento esclusivo per l'industria vitivinicola:

a **Verona, dal 21 al 23 maggio**, l'occasione si fa unica e la passione per il vino e per l'innovazione si fondono in un racconto sensoriale destinato a sorprendere tutti i partecipanti.

Alle postazioni 29 e 30, prenderà vita un percorso che celebra la perfetta armonia tra tradizione e tecnologia, chiamato evocativamente "Invito all'Esperienza Naturale". Gli stand avveniristici delle due realtà sono il cuore pulsante di un viaggio attraverso il mondo delle chiusure, con un focus particolare sulla rivoluzionaria tecnologia per il sughero Xpür®. Grazie a un trattamento esclusivo, infatti, Xpür® garantisce una neutralità sensoriale senza precedenti, permettendo di preservare l'autenticità del vino e di esaltare le sue doti naturali. I visitatori avranno la possibilità di scoprire come Amorim Cork Italia ridefinisce il modo in cui il vino viene conservato, mantenendo intatta la sua essenza e dotandolo di un vero e proprio veicolo di narrazione e tutela della qualità. Con **Vinolok**, poi, che si avvale del pregiato vetro di Boemia, tra le soluzioni più eleganti e innovative nel settore, estetica e funzionalità sono un ulteriore fiore all'occhiello disponibile per ogni cantina. Chi passerà dagli stand potrà apprezzare la capacità del sughero e quella del vetro di conservare al meglio i vini, attraverso una soluzione che unisce l'arte della vinificazione con la modernità del design.

D'altra parte il packaging, oggi, fa la differenza e spinge all'acquisto più di altre forme di marketing. Il 65% dei consumatori acquista una bottiglia perché attratto esteticamente dall'involucro e **l'alta qualità deve emergere** in tutte le parti che compongono il prodotto, deve rispecchiare gli aspetti in cui identificarsi e in linea col proprio stile di vita. La missione per le due aziende è quindi duplice: assicurare tutela e funzionalità, ma anche eleganza ed esperienza premium.

In un contesto così ricco di spunti, Amorim Cork Italia offre

oltretutto una serie di eventi imperdibili, pensati per approfondire tematiche legate alla conservazione del vino e alle soluzioni avanzate per i tappi in sughero.

Il 21 maggio, alle 11.30, presso la Sala degustazione, **Stefano Zaninotto, Direttore Tecnico** dell'azienda, guiderà i partecipanti alla scoperta di come il **trattamento BeeW®** sul sughero monopezzo possa ridurre la variabilità nell'evoluzione del vino, un aspetto cruciale per garantire qualità costante in ogni bottiglia. L'incontro sarà seguito da una degustazione che permetterà di sperimentare direttamente gli effetti di questa innovativa tecnologia. Questo appuntamento prevede la prenotazione: le iscrizioni sono possibili durante le giornate di Enoforum presso lo stand dell'azienda, mentre le pre-iscrizioni sono disponibili per i possessori del biglietto Premium.

Il 23 maggio, invece, alle 12.40, il focus si sposterà sui **vini spumanti**, con due sessioni a ingresso libero imperdibili: la prima, tenuta dal **professor Franco Battistutta, esperto di chimica enologica**, approfondirà il tema della pulizia aromatica dei vini spumanti, mentre, a seguire, Stefano Zaninotto presenterà un intervento su *"I tappi per vini spumanti... molto oltre Madame Clicquot"*, esplorando le ultime frontiere nell'evoluzione delle chiusure per questi pregiati prodotti.

In occasione di Enoforum, **Vinolok** presenta, invece, l'iniziativa **Vinolok Clear Choice**, che racconta le storie e le esperienze di rinomati produttori di vino che hanno scelto la chiusura in vetro per le loro bottiglie. Un modo per scoprire da vicino i numerosi vantaggi di queste soluzioni, attraverso degustazioni guidate e la condivisione di una scelta di qualità, dalla conservazione al valore estetico di un'esperienza rivoluzionaria.

Con un programma così ricco di contenuti e una presenza che unisce tecnologia all'avanguardia e tradizione vitivinicola, Amorim Cork Italia e Vinolok sono pronte a trasformare

Enoforum 2025 in un'esperienza indimenticabile per spessore tecnologico e capacità di stimolare i sensi.

Punti chiave

- 1. Amorim Cork Italia e Vinolok presenteranno tecnologie innovative per il vino a Enoforum 2025.**
- 2. Il trattamento Xpür® per il sughero garantisce una neutralità sensoriale senza precedenti.**
- 3. Vinolok Clear Choice racconta le esperienze di produttori di vino con chiusure in vetro.**
- 4. Degustazioni guidate offriranno un'opportunità di approfondire le soluzioni avanzate per il packaging.**
- 5. Incontri tecnici sull'evoluzione dei tappi per vini spumanti con Stefano Zaninotto.**