Amorim Cork Italia propone tre tipologie di tappi per il settore birrario

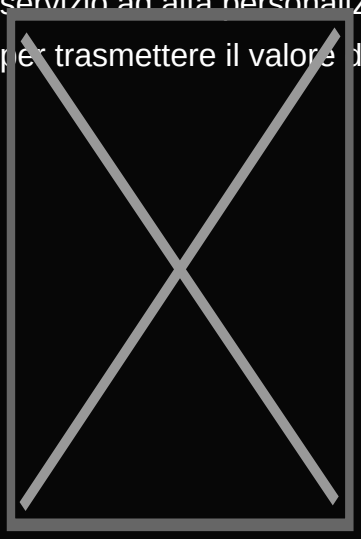
collo-bottiglia-56286509

Birra e Tappo in sughero sono un binomio sempre più ricercato, un vero e proprio stile di vita che offre, ai consumatori d'oggi particolarmente sensibili alla genuinità, l'occasione di apprezzare un prodotto dal forte potere narrativo. Questa esperienza viene arricchita dal fenomeno attuale della premiumrization, la ricerca delle cose uniche ed esclusive, che porta a scegliere i prodotti migliori per qualità restituita. Nasce da questa panoramica la volontà di Amorim Cork Italia, leader nella produzione di tappi in sughero, di un'offerta Premium per il settore Birra, che oggi punta molto sul packaging valoriale, per esprimere i caratteri distintivi del suo prodotto.

Si va oltre un'etichetta accattivante o un investimento pubblicitario di rilievo, la differenza oggi la fa il tappo, disponibile in due varianti: raso e a fungo. Quello a corona, dai più preferito per praticità, rischia di non valorizzare appieno l'impegno che sottostà alla realizzazione di una buona birra. Ecco perché, chi desidera differenziarsi nel pullulare di birrifici odierno, ora punta sul sughero, materiale che richiama valori unici al mondo, la sostenibilità ambientale in primis. L'originalità è la prerogativa di questo legno morbido che restituisce vivida la percezione di genuinità, capace di raccontare una storia ogni giorno diversa: quella del prodotto che racchiude. Il tappo in sughero è oggi il sigillo che offre un plusvalore al vino, al gin, al whisky, alla tequila, ai brandy e, non potrebbe essere altrimenti, alla birra.

Stappare una bottiglia sigillata con il sughero è così un gesto sempre più avanguardistico, grazie alla ricerca di Amorim Cork Italia, che investe nello sviluppo delle più avanzate tecnologie, così da garantire il pieno rispetto organolettico e sensoriale del prodotto. È il motivo per cui vi sono bottiglie che, nel loro elevare il concetto di poesia e di racconto di birre pregiate e a tiratura limitata, magari invecchiate nelle cantine di Champagne, raccontano esperienze di alta gamma accomunate dall'elemento sughero. Il sigillo che arriva dalla Natura ed è capace di performance esclusive al mondo, un aspetto che permette di generare valore, anche economico, per chi opta per questa chiusura, tra tradizione e futuro.

Se non bastasse, Amorim Cork Italia sta investendo anche per realizzare un tappatore mobile, pensato per portare presso gli stabilimenti il professionista della sigillatura della birra che, dotato di apposito macchinario, applichi il tappo a fungo e la gabbietta. Si agevola così chi, come i micro birrifici, sposa l'idea ma non ha la strumentazione o una produzione tale da giustificarne l'acquisto. Un servizio ad alta personalizzazione, che ha la volontà di diffondere la cultura di un packaging adeguato per trasmettere il valore del proprio prodotto.



Dichiara a tal proposito **Carlos Veloso dos Santos**, a.d. di Amorim Cork Italia: «*In un mercato sempre più consapevole ed esigente, informato in merito alle conseguenze delle sue azioni (ad esempio nel valore aggiunto di scegliere un tappo in sughero rispetto ad altri materiali), molti stimoli ci arrivano proprio dal quotidiano, da quella che è la nostra attività capillare in tutta Italia. Un legame che permette ad Amorim Cork Italia non solo di tenere informati i propri clienti, ma anche di anticipare fenomeni importanti, che possono contribuire a uno sviluppo più veloce delle loro attività. Questo per noi è il vero senso di partnership d'eccellenza, questo è il modo in cui lavora Amorim Cork Italia anche nel settore Birre».*