



NOMACORC, COMPAÑÍA LIDER MUNDIAL EN TAPONES SINTETICOS PARA LA INDUSTRIA VITIVINICOLA, SE INSTALA EN LA ARGENTINA.

- *En breve pondrá en marcha su cuarta planta industrial del mundo en la Provincia de San Juan, siendo la primera en Latinoamérica.*
- *La nueva planta abastecerá tanto el mercado nacional como regional, exportando parte de la producción esencialmente a Chile, Uruguay y Brasil.*
- *En Argentina los productos Nomaticorc están posicionados en más de 150 bodegas a través de su distribuidor exclusivo Insumos Andinos.*

Buenos Aires, 05 de febrero de 2013. Nomaticorc es la compañía líder mundial de tapones alternativos para la industria vitivinícola, fundada por el belga Marc Noël en 1999 con sede en Carolina del Norte, Estados Unidos y presente en los seis continentes. Sus productos son referentes a nivel global en términos de calidad e innovación continua con estándares de calidad que los lleva a ser elegidos para proteger 2.400 millones de botellas de vino a nivel global ostentando una participación cercana del 13% de este mercado.

En el mundo, Nomaticorc posee más de 500 empleados. Bajo la dirección de su actual Presidente y CEO, Lars von Kantzow la empresa brinda soluciones de tapado para todos los segmentos de vino. La creciente demanda de sus productos la llevó a ampliar su sede americana conquistando en el 2001 el mercado europeo y a basar sus operaciones en el 2003 en Bélgica. Durante el 2010 inauguró otro centro de producción en Yantai, China.

Hoy, Nomaticorc anuncia su llegada a la Argentina, poniendo en marcha a principios del 2013 una planta industrial en la provincia de San Juan equipada con maquinarias de alta tecnología en elaboración de tapones de diferentes longitudes y calidades.

El proyecto demandó una inversión inicial de U\$s 1 millón, destinados básicamente a la adquisición de tecnología y a la construcción de una moderna planta industrial dispuesta a poner en marcha las competencias claves de la compañía que incluyen innovación y excelencia operativa, asociaciones estratégicas con bodegas, instituciones académicas, proveedores y creadores de tendencias.

Nomaticorc ofrece al mercado vitivinícola soluciones en el manejo de oxígeno para cada vino -factor clave para su buena evolución- logrando el mejor producto y conservando su identidad. En la fabricación de sus tapones la compañía emplea un proceso de co-extrusión patentado, método que permite elaborar tapones altamente uniformes y con gran consistencia en la transmisión del oxígeno al vino.

InésGonzález
Comunicación Corporativa



Cada tapón se adapta correctamente a las irregularidades del cuello de la botella dado que está compuesto por una espuma interna recubierta por una capa o piel flexible que se adhiere a las paredes del cuello manteniendo una apariencia y un tacto similares a los de un corcho natural.

"Pasamos por muchas barreras para quebrar los paradigmas y los preconceptos que podían tenerse sobre los tapones sintéticos. Muchos incluso hoy ven un tapón sintético y piensan equivocadamente que el vino está absolutamente sellado. Esto es un concepto erróneo: la verdad es que todos los tapones son permeables. Es más, la tecnología aplicada en este producto permite encontrar el flujo de oxígeno óptimo que busca el enólogo para cada vino", explica Lars von Kantzow, Presidente y CEO de Nomacorc.

El exitoso crecimiento de Nomacorc en Argentina se consolidó a partir de un producto de alta calidad a través de su distribuidor exclusivo Insumos Andinos, empresa de capitales argentinos con varios años de experiencia en soluciones de tapado en el sector vitivinícola local, liderada por Eduardo Casaubon.

"El proyecto de instalarnos en la Argentina lo habíamos comenzado a gestar en el 2008 y estuvo motivado principalmente por el crecimiento del negocio del vino en la Argentina y por la difusión del uso de tapones sintéticos tanto para vinos destinados al mercado interno como para el de exportación", dice Eduardo Casaubon.

"La producción de la planta instalada en San Juan sustituye importaciones, dado que hasta el momento nos abastecíamos de un 100% con tapones del exterior. El alto costo de logística, capital inmovilizado, costos de almacenaje y esencialmente riesgo en retener un stock de productos personalizados aceleró esta decisión", continúa Casaubon.

"Actualmente, proveemos de nuestros productos a más de 150 bodegas argentinas superando en ventas los 85 millones de tapones Nomacorc durante el 2011. La tecnología que desarrollamos permite que hoy nuestros productos puedan proteger desde los vinos básicos hasta los de alta gama, finaliza el empresario.

El centro de operaciones cuyano advierte también la creación de nuevas fuentes de trabajo con un alto nivel de capacitación tanto en el país como en el exterior, comenzando con 25 a 30 empleados permanentes entre los que se contempla estudiantes y profesionales locales y un adicional de trabajadores externos en obra, transportes, seguridad, limpieza, entre otros colaboradores.

----- # -----

Sigue. Se adjuntan anexos.

InésGonzález
Comunicación Corporativa



a) **A cerca de Nomacorc. Cifras en el mundo.**

- Nomacorc posee más del 65% del mercado mundial de tapones sintéticos.
- Nomacorc produce un volumen superior a los 2.400 millones de tapones anuales. Nomacorc domina cerca del 13% del total del mercado mundial del vino embotellado
- Más de 1/3 de los vinos embotellados en Estados Unidos llevan un tapón de Nomacorc
- 1 de cada 4 botellas de vino en Francia lleva un tapón de Nomacorc
- 1 de cada 5 botellas de vino en Alemania lleva un tapón de Nomacorc
- 1 de cada 10 botellas de vino en Italia utilizan tapones Nomacorc
- 7 de las 10 principales bodegas de Francia, Alemania e Italia utilizan tapones Nomacorc
- 30 de las 40 mayores bodegas del mundo utilizan tapones Nomacorc.

b) **Nomacorc y su compromiso con el medio ambiente**

Nomacorc es una compañía fuertemente comprometida en materia de desarrollo sostenible poniendo énfasis en que sus proyectos colaboren permanentemente con el planeta y sus habitantes. Sus principios rectores incluyen:

- Prácticas sostenibles y conducta ética
- Calidad del producto y servicio al cliente
- Empleados seguros y motivados

Cumplir con estos objetivos exige mejoras continuas. Simultáneamente al crecimiento en la producción de sus tapones, el foco de Nomacorc es establecer e implementar iniciativas que garanticen que este desarrollo sea sostenible desde un punto de vista económico, social y medioambiental.

En sus procesos de fabricación de tapones la compañía utiliza la innovación, la tecnología y la perseverancia para mejorar continuamente el uso eficaz de las materias primas, el agua y la energía, entre otros recursos.

La producción, la distribución y las botellas de vidrio representan en su conjunto el 99% del balance de carbono de un vino embotellado, mientras que la elección del tapón influye mínimamente en el impacto total del producto sobre el medio ambiente, significando menos del 1% del balance total de carbono.

InésGonzález
Comunicación Corporativa



En un mercado de 12 mil millones de botellas de vino cerradas con corcho natural, aproximadamente un millón de ellas se pierden cada día. Un buen tapón contribuye a disminuir el porcentaje de vino que se desaprovecha por defecto.

El uso racional de las materias primas hace que Nomaticorc reduzca su huella de carbono en un 25%, su técnica de co-extrusión es la referencia para el mercado de tapones sintéticos dado que logra un producto óptimo para proteger de manera uniforme los vinos de la oxidación, una de las principales causas de imperfecciones del vino.

A lo largo de los últimos años y en paralelo al crecimiento de sus ventas, Nomaticorc disminuyó el consumo energético global en un 8% fabricando productos innovadores con menos materias primas y aplicando técnicas que requieren menor energía reduciendo, a la vez, las emisiones de CO2. Desde el 2008, el 60% de la energía utilizada para alimentar la fábrica europea de Nomaticorc proviene de fuentes renovables.

En la fabricación de sus productos Nomaticorc utiliza muy poco agua, mientras que para elaborar una botella de vino hace falta 1.500 litros de agua, solo es necesario 3 cm³ para un tapón Nomaticorc. En su estrategia de producción y compra local la compañía emplea contenedores reutilizables para el transporte de su mercadería reduciendo un 22% el uso de cartón por cada tapón producido y un 40% el impacto global del traslado.

Los tapones Nomaticorc son recomendados y utilizados para los vinos procedentes de la agricultura ecológica. En el 2010, la utilización de sus productos fue aprobada para los vinos certificados por la entidad mundialmente reconocida, Demeter Association®. La compañía trabaja con organismos similares también en Europa. Algunos vinos ecológicos que dan referencia de ello son, Domaine Otter (Alsacia) y Château de Lagarde (Burdeos)

Los tapones Nomaticorc están constituidos de polietileno y sus materias primas son clasificadas según directivas europeas y la nomenclatura ISO en la categoría «n.º 4», significando que los productos acabados de Nomaticorc son reciclables y tienen un fuerte valor energético. Cada tapón Nomaticorc lleva un código de identificación de reciclaje (RIC) nº 4. Los desechos de producción también son susceptibles de reutilizamiento. Dentro de su política, Nomaticorc lleva a cabo sistemas de recolección de los tapones implementando programas de reciclajes.

La ejecución continua de mejoras en las operaciones de la compañía tendientes a minimizar el impacto sobre el medio ambiente es una prioridad en la cultura de Nomaticorc. Durante el 2011:

- Redujo globalmente el uso de materias primas en un 13% por cada tapón producido
- Redujo globalmente la utilización de agua en un 18% por cada tapón fabricado

InésGonzález
Comunicación Corporativa



implementado mejoras en los procesos.

- Redujo el consumo de electricidad en un 0.7% a nivel mundial a pesar del aumento de la producción de tapones.
- Introdujo contenedores reutilizables para el transporte interno de mercaderías reduciendo el uso de cartón en un 22% por cada tapón producido.
- Incrementó la recolección de tapones de sus usuarios y realizó el programa de reciclaje por tercer año consecutivo.

c) **Nomacorc en la evolución mundial de la industria de los tapones para vino**

Durante siglos, más del 95% de los vinos del mundo fueron conservados en la botella mediante un corcho natural derivado de la corteza del alcornoque. Tanto el sector como los consumidores aceptaron, e incluso aclamaron, la tradición y la ceremonia asociada con este tipo de tapones.

Sin embargo, a fines de la década de los 80 la creciente demanda de vinos en todo el mundo llevó a los fabricantes de corchos a aumentar la producción bajando la calidad, provocando un aumento considerable de la frecuencia y percepción de vinos contaminados con TCA (2-4-6 tricloroanisol, que da al vino un olor a moho y un sabor extraño). Muchos de estos problemas con el TCA respondían al uso cada vez mayor de tapones técnicos, un tapón de calidad y precio más bajos elaborado con trozos de corcho unidos mediante diversos tipos de pegamentos, adhesivos y métodos de fabricación.

Esta dinámica de mercado dio pie a fines de la década del '90 a la introducción de los tapones sintéticos para vino, brindando no solo una solución para el vino contaminado con TCA, sino que también proporcionando una opción de costo considerablemente menor a los corchos naturales de buena calidad.

En sólo 10 años, los tapones sintéticos tuvieron un crecimiento -desde cero- hasta del 20% de los 18.500 millones de tapones para vino que se utilizan en el mundo cada año liderada por Nomacorc.

En contraposición a los tapones sintéticos moldeados por inyección y monoextrusionados (que a menudo se denominan tapones plásticos), la cartera de productos de Nomacorc brinda una conservación superior del vino y de manera muy consistente, dado que lo protegen de la sobre exposición al oxígeno (es decir, la oxidación, que cambia el color y sabor del vino) a la vez que mantienen un aspecto y sensación en el consumidor casi idénticos al corcho natural, garantizando la facilidad de quitarlos y de volver a insertarlos en la botella. Es por esto que hoy 30 de las 40 empresas de vino de mayor volumen en el mundo utilizan tapones Nomacorc.

InésGonzález
Comunicación Corporativa



d) Nomacorc- Investigación e innovación tecnológica

Ante la fluctuación de la industria del corcho natural por la disminución en su participación de mercado, surgieron otros tipos de tapones para vino no derivados del corcho.

Las tapas de rosca, utilizadas por décadas en botellas de vino de bajo precio y gran tamaño, comenzaron a aparecer en vinos de mayor calidad en botellas de 750 ml. A pesar de que son fáciles de utilizar, la mayoría de los consumidores aún tiene resistencia en relación a ellas.

En una industria de tapones para vino en continua evolución, Nomacorc centra su éxito en *una cultura de excelencia focalizada en la calidad, la innovación tecnológica, la investigación sobre los procesos químicos del vino tras el embotellado, el servicio al consumidor y el respeto de las tradiciones vnicas*. Su compromiso en relación a ello la ha llevado a crear laboratorios sensoriales punteros.

Desde hace años Nomacorc lidera el estudio sobre el manejo de oxígeno trabajando en asociación con institutos de investigación de renombre mundial como la Universidad de Davis en Estados Unidos, el Instituto Geisenheim en Alemania, el INRA (Institut National de la Recherche Agronomique) en Francia y el AWRI (Australian Wine Research Institute) en Australia.

En la actualidad, Nomacorc agregó tres nuevos socios académicos para expandir el programa de investigación sobre la administración del oxígeno al vino, el CRI (Centro Ricerca e Innovazione) en Italia, la Universidad de Zaragoza en España y la Pontificia Universidad Católica de Chile. Las investigaciones llevadas a cabo proporcionaron nuevos datos y conocimientos sobre la trascendencia del oxígeno en la calidad y la conservación del vino optimizando la capacidad de los enólogos para controlar y mejorar sus productos.

En una primera etapa de los estudios se desarrollaron herramientas para medir el oxígeno y su impacto en el envejecimiento del vino, la segunda fase de investigación estuvo orientada a extender el impacto del oxígeno en los atributos sensoriales, aroma y sabor, mientras que durante el tercer paso se trató el control del oxígeno durante del proceso de vinificación.

“Como resultado de estas prácticas Nomacorc desarrollo la línea de tapones Select cuya principal ventaja es ofrecer una velocidad de trasmisión de oxígeno constante y un control de oxígeno superior a todos los demás tapones”, según explica Stéphane Vidal, director de Enología de Nomacorc. “Esta afirmación está respaldada por estudios comparativos

InésGonzález
Comunicación Corporativa



de vinos sellados con distintos tipos de cierre a los que se le midió el ingreso de oxígeno después de dos años de embotellado. En ellos se comprobó que los vinos tapados con Nomacorc Select prácticamente no tenían diferencias en la cantidad de oxígeno mientras que las diferencias mayores se registraban en los vinos tapados con corchos natural”, finaliza el especialista.

La reciente presentación del equipo analizador de oxígeno patentado de la empresa, NomaSense™, es una prueba más del compromiso continuo de Nomacorc respecto a la asociación estratégica con la comunidad internacional del vino.



InésGonzález
Comunicación Corporativa