

Renommierter Auszeichnung für internationale Wein-Nachhaltigkeitsinitiative

**Die Porto Protocol Foundation erhält den „The Amorim Sustainability Award for an Organisation“ der britischen Fachpublikation „The Drinks Business“, eine der wichtigsten Auszeichnungen für nachhaltiges Engagement in der internationalen Weinwirtschaft. Die ausgezeichnete Plattform bündelt bewährte und innovative Lösungen zum Umgang mit den Auswirkungen des Klimawandels und macht sie der Weinbranche zugänglich. Nun wurde sie dafür gewürdigt.**

Wien, 22. Dezember 2025

Mit mehr als 250 Mitgliedern in 21 Ländern, die 1,2 Milliarden Liter Wein und 75.000 Hektar Rebfläche repräsentieren, entfaltet die 2018 von „Taylor’s Port“ gegründete Porto Protocol Foundation einen immensen Einfluss zugunsten einer „besseren Weinwelt“. Nach der Ausweitung ihrer Online-Klimagespräche, der Veröffentlichung der Leitfäden „Unpacking Wine“ und „Zero Waste Bar“ sowie der Einführung von Wissenschaftsgesprächen würdigte die Jury von „The Drinks Business“ die „aktive Verbesserung“, die die Plattform für die Getränkeindustrie leistet. Sie lobte die „wirklich beeindruckende“ Arbeit im Bereich Abfall und Verpackung sowie die öffentliche Zugänglichkeit aller Ressourcen für die Weinindustrie als gesellschaftlichen Mehrwert. „The Amorim Sustainability Award for an Organisation“ wird von Amorim, dem weltweit größten Korkhersteller portugiesischer Herkunft, gesponsert und ist eine der dreizehn Kategorien der „The Drinks Business Green Awards“.

Adrian Bridge, CEO von The Porto Protocol: „Wir freuen uns sehr über diese prestigeträchtige Auszeichnung. Sie ist das Ergebnis der gemeinsamen Arbeit unseres Teams, der Beirätinnen und Beiräte, technischer Expertinnen und Experten sowie aller Mitglieder und Partner, die die Überzeugung teilen, dass nur der Austausch von Ideen Lernen und Weiterentwicklung ermöglicht.“

Sämtliche von der Organisation entwickelten Inhalte stehen auf der Website des Porto Protocol kostenfrei zur Verfügung. All seine Aktivitäten von den „Climate Talks“ über kollaborative Netzwerke, Dokumentationen und Workshops bis hin zu weiteren Formaten sind einem von vier Wirkungsfeldern zugeordnet: „Unpacking Wine“, „Saving Every Drop“, „Restoring Ecosystems“ und „Seeding Change“.

**Aktuelle Projekte.** Zurzeit arbeitet das Porto-Protocol-Team an einem „Water Report“ sowie am „Whitepaper on Sustainability & Trade“, die auf den Weinmessen Wine Paris 2026 und ProWein 2026 präsentiert werden, ebenso wie an der Dokumentation der „Living Vineyard Tour in Europe“ im November 2025. Am 26. Jänner wird der nächste „Climate Talk“ per Zoom in Kooperation mit der „Regenerative Viticulture Foundation“ stattfinden. Nähere Infos und alle Publikationen unter [portoprotocol.com](http://portoprotocol.com)

**The Drinks Business Green Awards.** Seit 2010 eine jährlich vergebene, international anerkannte Nachhaltigkeitsauszeichnung der Fachpublikation *The Drinks Business*. Sie gelten als branchenweiter Referenzrahmen für ökologische, gesellschaftliche und innovative Leistungen in der globalen Getränkeindustrie. Prämiert werden Unternehmen, Produkte, Initiativen und Einzelpersonen in klar definierten Kategorien (u. a. Biodiversität, Verpackung, Energie, Logistik, Unternehmen). [thedrinksbusiness.com/2025/12/who-won-what-and-why-at-the-db-green-awards-2025](http://thedrinksbusiness.com/2025/12/who-won-what-and-why-at-the-db-green-awards-2025)

**The Drinks Business.** Ein internationales B2B-Fachmedium für die globale Getränkeindustrie (Wein, Spirituosen, Bier), gegründet 2002 mit Firmensitz in London (UK) und herausgegeben von Union Press Ltd; Chefredakteur ist Patrick Schmitt MW. Das Medium erscheint monatlich als Printmagazin und betreibt eine stark frequentierte Online-Plattform mit Newslettern, ergänzt durch internationale Ableger. Die globale Reichweite liegt bei rund 800.000+ LeserInnen/Unique Usern pro Monat und richtet sich primär an Entscheidungsträger aus Handel, Produktion, Gastronomie und Industrie. [thedrinksbusiness.com](http://thedrinksbusiness.com)

**Die Porto Protocol Foundation** wurde 2018 von Taylor's Port ins Leben gerufen, mit dem Ziel, den Klimaschutz in der Weinwelt zu beschleunigen. Zu diesem Zweck stellt das Netzwerk Lösungsansätze bereit, ermöglicht den Austausch praxisnahen Wissens und fördert die Zusammenarbeit. Derzeit umfasst es über 250 Mitglieder aus aller Welt, darunter Forschungsinstitute wie die Hochschule Geisenheim in Deutschland, Produzenten wie Château Maris in Frankreich, Spier Wine Farm in Südafrika, Emiliana Organic Vineyards in Chile oder die europäische Winzergruppe respekt-BIODYN sowie Unternehmen und Organisationen aus anderen Bereichen der Weinlieferkette. Regionale Repräsentantinnen wie Sylvia Petz in Österreich stehen in regelmäßigem

Austausch mit dem Kernteam und bringen sich in verschiedenen Fachbereichen ein. Durch Initiativen wie die „Living Vineyards Tour 2025“ und den 2024 erschienenen „Unpacking Wine Guide“ ermächtigt das Porto Protocol die Branche, in Sachen Nachhaltigkeit eine führende Rolle zu übernehmen. Interessierte Sponsorpartner sind herzlich willkommen. portoprotocol.com

Im Anhang druckfähige Fotos © siehe Bildunterschrift; Abdruck bei Erwähnung honorarfrei. Wir danken für Ihre Berichterstattung.

THE PORTO PROTOCOL FOUNDATION  
Vila Nova de Gaia, Portugal  
Kontakt: Marta Mendonça  
Tel. +351 932 160 185, E-Mail [marta.mendonca@portoprotocol.com](mailto:marta.mendonca@portoprotocol.com)  
[portoprotocol.com](http://portoprotocol.com)

**Das Porto Protocol auf diesen Messen:**  
Wine Paris, 9. bis 11. Februar  
am Stand von Sustainability in Drinks: 7.1 | G 231  
Fladgate Family Wines 4 | D 141

ProWein in Düsseldorf, 15. bis 17. März

### **Rückfragehinweis**

Sylvia Petz: DACH-Repräsentanz Porto Protocol  
Agentur für organisierten Genuss  
Gumpendorfer Straße 16/8, 1060 Wien, [sylvia-petz.at](mailto:sylvia-petz.at)  
E-Mail: [sp@sylvia-petz.at](mailto:sp@sylvia-petz.at), Tel. +43 699 1100 8040

Marta Mendonça: The Porto Protocol Foundation  
E-Mail: [marta.mendonca@portoprotocol.com](mailto:marta.mendonca@portoprotocol.com), Tel. +351 932 160 185