

AMORIM NEWS

ANO 42 / NÚMERO 3

Helix® renasce para transformar a experiência do vinho.

Numa época marcada pela espontaneidade e pelo valor do instante, Helix® afirma-se como um gesto de libertação na forma de apreciar o vinho. Versátil e prática, adapta-se à maioria dos modelos de garrafa e simplifica o ritual de abrir e fechar. Um ato natural, sem esforço e sem cerimónia que preserva a frescura e o carácter do vinho. Seja num copo ao final da tarde, no improviso de um piquenique ou no inesperado de uma celebração esta rolha convida a um consumo mais genuíno. Uma experiência que restitui ao vinho a despreensão dos momentos que o reclamam de uma forma conveniente, sustentável e atrativa.



-
- 3** Opinião
Christophe Fouquet
- 4** Helix®: um novo *twist* na experiência do vinho
- 7** Corticeira Amorim mantém liderança entre as empresas com melhor reputação em Portugal
- 8** TUMO chega ao Porto para capacitar jovens para o futuro
- 9** Poids du Foin reinventado, com a cortiça à flor da pele
- 10** Por dentro da arte da cortiça com Laura Donadoni
- 12** *Tirage* com cortiça: uma tradição com futuro
- 14** Re-Cortiza promove reciclagem de rolhas na Galiza
- 15** Cortiça no centro da arquitetura regenerativa debatida no SHIFT 2025
- 16** Isokinetic: centro de reabilitação para jogadores de futebol aposta na cortiça
- 18** Poly-Monde: estudantes do Canadá à descoberta da cortiça
- 20** A Arte e o Legado da Tiradia
- 22** Hearts of Cork
- 23** Traços de Gente



Ir mais longe com Helix®

Inovar significa estar sempre um passo à frente, mesmo quando trabalhamos com um material milenar, 100% natural e profundamente enraizado no mundo dos vinhos. Quando tudo parece ter sido inventado, o repto é ainda maior. Como fazer a diferença? Como melhorar continuamente uma solução que já é, por natureza, imbatível? Como reinventar a rolha? Na Corticeira Amorim, sabemos que a inovação é um fator essencial para manter a competitividade e a liderança, sobretudo num cenário em transformação, marcado por novos comportamentos de consumo e uma exigência crescente. É por isso que, mantendo-nos fiéis ao nosso compromisso com a qualidade, a performance e a sustentabilidade, estamos sempre atentos ao que se passa à nossa volta, acompanhando de perto o pulsar do setor: ouvimos produtores e enólogos, observamos tendências e apostamos numa melhoria contínua capaz de responder, e antecipar, as expectativas do mercado. A chegada de novos consumidores - *Gen Z* e *Millennials* - e com ela, a emergência de novas tendências como os vinhos jovens e aromáticos, os vinhos orgânicos ou a explosão NOLO, veio transformar o mercado, e também a forma de nos relacionarmos com o vinho (o consumo pontual ou fracionado é uma delas). A tudo isto, é preciso dar resposta. E a inovação é a chave que nos permite ir mais longe, reforçando o nosso compromisso com a qualidade e a liderança tecnológica. É aqui que a criatividade tem um papel essencial. Ela traz um novo olhar, até sobre aquilo que já conhecemos muito bem; e consiste muitas vezes em encontrar novas combinações, ligações e possibilidades a partir de algo que nos é familiar. É assim, precisamente, que nasce Helix®,

uma rolha técnica *twist & pop*, feita de micro-granulado de cortiça, e que por isso retém todas as qualidades deste material único, e que vem reescrever as regras do jogo, revolucionando o mundo do *packaging*. Helix® chega com um novo *twist*: mantém a experiência simples e intuitiva de abertura - basta girar e abrir, sem necessidade de saca-rolhas - mas torna-se ainda mais versátil, porque é compatível com todas as garrafas com gargalo de 18,5 mm (modelo CETIE). Alia as características únicas da cortiça ao lado prático e conveniente, com um design exclusivo, que permite uma abertura fácil e mágica. Além disso, destaca-se pela sua sustentabilidade inerente (feita de cortiça, reciclável e reutilizável) e performance superior, com um desempenho equiparado a outras rolhas técnicas, mantendo a preservação aromática e de sabor. Helix® leva a cortiça mais longe, totalmente em linha com a nossa missão, e reforça o objetivo de continuar a evoluir, oferecendo soluções que não só respondem, mas antecipam as exigências de mercado, de forma consistente, sem descurar aquilo que torna a rolha de cortiça única: a sustentabilidade e preservação dos aromas e sabores dos vinhos - porque todos os vinhos são diferentes e para cada vinho existe uma rolha.

ANO 42
NÚMERO 3
DEZEMBRO 2025

Sede
Rua Comendador Américo
Ferreira Amorim, nº 380
4535-186 Mozelos VFR
Portugal

Propriedade
Corticeira Amorim

Coordenação
Carlos Bessa

Redação
Editorialista
Inês Pimenta
Beatriz Grave

Opinião
Christophe Fouquet

Edição
Corticeira Amorim

Projeto gráfico
Studio Eduardo Aires
Studio Dobra (paginação)

Tradução Inglês
Sombra Chinesa

**Tradução Alemão,
Espanhol, Francês**
Expressão

Impressão e Acabamento
Lidergraf -
Artes Gráficas, S.A.

Distribuição
Iberomail Correio
Internacional, Lda
CTT - Correios de Portugal, SA

Embaladora
Porenvel Distribuição,
Comércio e Serviços, S.A.

Periodicidade
Trimestral

Tiragem
17 915 exemplares

Depósito Legal
386409/15



A Corticeira Amorim, S. G. P. S., S.A. compromete-se a proteger e a respeitar a sua privacidade. Poderá deixar de receber a Amorim News em qualquer altura. Para o efeito, envie-nos um email para press@amorim.com. Para mais informações sobre as nossas práticas de privacidade, bem como sobre o exercício dos seus direitos relativos aos seus dados pessoais, consulte a nossa Política de Privacidade, disponível em www.amorim.com

Helix[®]: um novo *twist* na experiência do vinho

A icônica Helix[®], a rolha que revolucionou a experiência do vinho em 2013, está de volta ainda mais prática e versátil. Combinando tradição e inovação, a versão 2.0 alia as características da cortiça à conveniência dos dias de hoje, adaptando-se agora a todas as garrafas com gargalo de 18,5 mm.



Em 2013, a Helix® original mudou para sempre o mundo do *packaging*, permitindo abrir uma garrafa sem saca-rolhas. Agora, a Amorim Cork volta a inovar, apresentando uma versão melhorada da revolucionária rolha, ainda mais atrativa e versátil, já que se adapta a todas as garrafas com gargalo de 18,5 mm. Perfeita para vinhos frescos do dia a dia, Helix® 2.0 combina a elegância da cortiça natural com a conveniência de uma solução moderna que permite a resselagem em segundos, abrindo e fechando a garrafa e mantendo a qualidade e frescura do vinho intactas. Estes atributos tornam-na especialmente atrativa para as novas gerações e mercados onde a acessibilidade e a facilidade de uso são fatores-chave na escolha do produto.



“Helix® é perfeita para vinhos frescos do dia a dia, e especialmente atrativa para as novas gerações e mercados onde a acessibilidade e a facilidade de uso são decisivas na escolha do produto.”

Versátil e prática

A maior vantagem da Helix® é sem dúvida a sua extrema conveniência e facilidade de utilização. Depois de aberta, a garrafa pode ser fechada novamente, mantendo a estabilidade do vinho e evitando o desperdício, e permitindo o armazenamento em posição horizontal sem risco de vazamento ou alterações de conteúdo. Um simples *twist* permite desfrutar do vinho ao longo do tempo, sem pressas nem constrangimentos. Como explica Crisóstomo Ferreira, gestor de produto de vinhos tranquilos na Amorim Cork e um dos mentores da Helix®, o espírito disruptivo da versão original mantém-se, agora com uma amplitude de utilização maior: “Hoje o desafio é o mesmo: conveniência, atratividade, sustentabilidade e premiumização. Mas sem necessitar de uma garrafa específica, ou seja, podemos utilizá-la nas garrafas standard” afirma o responsável.

Uma rolha do seu tempo

Uma lufada de ar fresco no mundo do *packaging*, esta Helix® renascida acompanha tendências. Ideal para vinhos jovens, aromáticos, orgânicos e NOLO - vinhos sem álcool ou de baixo teor alcoólico -, a rolha Helix® combina a melhor tradição da experiência do vinho com a conveniência dos dias de hoje, o que a torna especialmente apelativa para as novas gerações de consumidores – Geração Z e *Millennials* – que procuram soluções práticas e sustentáveis. Tudo isto só é possível porque Helix® é feita de cortiça: foi concebida para oferecer uma selagem a vácuo que permite um ingresso de oxigénio otimizado, garantindo a estabilidade do vinho depois do engarrafamento. Desenvolvida e produzida em exclusivo pela Amorim Cork, a nova rolha Helix® incorpora a mais recente tecnologia anti-TCA, sendo submetida a tratamentos preventivos (ROSA® e outros) e *sortinge* eletrónico.

Um *game-changer* premiado

Em mais de uma década, esta rolha todo-o-terreno conta já com 50 milhões de peças vendidas. Adaptada a qualquer garrafa, ganha espaço nos mercados emergentes e especialmente entre os consumidores jovens, e em mercados como França e Reino Unido é a solução alternativa preferida, à frente das cápsulas e do *tetra-pack*. Mantendo a tradição da cortiça viva, Helix® afirma-se ao mesmo tempo como um *game-changer* na indústria, conquistando distinções como o prémio de Innovación Tecnológica da Feria de Zaragoza, os Oscar da embalagem em França e Itália, o Innovation Award Challenge Lucio Mastro Berardino da SIMEI (IT), o Prémio Marketing Meios e Publicidade (PT) e o Grand Prix de l'Innovation, Dionysud (França). Trazendo um novo *twist* ao mundo dos vinhos, Helix® combina estética e funcionalidade, numa solução prática, sustentável e elegante, pensada para os consumidores modernos. Muito mais do que uma simples rolha de cortiça, Helix® é o princípio de uma experiência renovada, de puro prazer e total liberdade.



Corticeira Amorim mantém liderança entre as empresas com melhor reputação em Portugal

A empresa voltou a conquistar o 1º lugar no setor “Indústria” do *ranking* Merco Empresas e Líderes.

Pelo quinto ano consecutivo, a Corticeira Amorim ficou na primeira posição do renomado *ranking* de reputação corporativa do Merco - Monitor Empresarial de Reputação Corporativa - no setor “Indústria”, consolidando a sua posição de liderança entre as mais destacadas empresas nacionais. Os resultados do estudo, que distingue anualmente as 100 empresas com melhor reputação em Portugal, foram divulgados no passado mês de outubro, numa cerimónia realizada em Lisboa. A Corticeira Amorim, que em 2024 tinha sido também distinguida no *ranking* ESG do Merco, volta a ver reconhecidas as boas práticas que sustentam a sua reputação, nomeadamente nos domínios da sustentabilidade e transição energética, inovação tecnológica e industrial, reputação interna e gestão de talento, ética, governança e transparência. Para esta 6.ª edição do estudo, o Merco contou com a participação de 288 diretores de grandes empresas, 45 analistas financeiros, 31 jornalistas de informação económica, 41 professores universitários da área empresarial, 40 responsáveis de

ONGs, 40 de sindicatos, 40 de associações de consumidores, 31 membros do Governo, 41 *social media managers* e 2.000 cidadãos (Merco Sociedade).

Transparência, independência e rigor

O Merco Empresas Portugal 2025 é o resultado de uma análise exaustiva e detalhada feita a partir de 2.627 inquéritos, seis avaliações e 16 fontes de informação. A metodologia de avaliação é verificada de forma independente pela KPMG, de acordo com a norma ISAE 3000, garantindo o rigor e a transparência de todo o processo. Para além do destaque empresarial, António Amorim, Presidente e CEO da Corticeira Amorim, foi novamente distinguido como um dos líderes mais reputados de Portugal. Esta distinção reconhece a liderança sólida e inspiradora que tem guiado a empresa ao longo dos anos.

O Merco é um dos mais prestigiados rankings de reputação empresarial do mundo. Criado em 1999, é uma referência na América Latina e na Europa. A sua avaliação baseia-se numa metodologia *multistakeholder*, composta por seis avaliações e mais de 20 fontes de informação, reunindo opiniões de mais de 2.300 participantes, entre executivos, analistas financeiros, jornalistas, representantes de ONGs e consumidores.



TUMO chega ao Porto para capacitar jovens para o futuro

Enquanto mecenas, a Corticeira Amorim aposta na educação como motor de mudança, possibilitando o acesso gratuito de milhares de jovens a um projeto transformador, que estimula a curiosidade, o pensamento crítico e a ligação entre tecnologia e criatividade.

Depois de Lisboa e Coimbra, o projeto internacional de ensino TUMO chega agora ao Porto, e a Corticeira Amorim é um dos parceiros fundadores deste programa pedagógico inclusivo e inovador. Destinado a jovens entre os 12 e os 18 anos, TUMO é um projeto gratuito, reconhecido internacionalmente, que oferece uma aprendizagem complementar ao ensino formal, focado em oito áreas de competências tecnológicas e criativas. O modelo de ensino, focado na autoaprendizagem e em *workshops* baseados em projetos reais, permite que os jovens estimulem competências sociais e técnicas, interligando criatividade e tecnologia e fortalecendo a sua confiança.

“O TUMO é mais do que um espaço de aprendizagem - é uma oportunidade real de transformação para milhares de jovens. Ao chegar ao Porto, reforçamos o nosso compromisso com uma educação acessível, criativa e com impacto” refere Pedro Santa Clara, professor catedrático na Nova SBE, fundador da 42 Lisboa e 42 Porto, e mentor do projeto TUMO em Portugal. “Sabemos, pela experiência de Lisboa e Coimbra, como este programa pode mudar a forma como os jovens olham para si próprios e para o seu futuro. Aqui, descobrem talentos, ganham confiança e desenvolvem as ferramentas certas para viver num mundo em constante mudança,” sublinha. No Porto, o centro TUMO tem capacidade para acolher mil jovens, que podem

escolher as áreas de que mais gostam e compor o programa ao seu próprio ritmo, participando semanalmente nas atividades presenciais, disponíveis em diversos horários. Reforçando a proximidade com a comunidade e o compromisso do Grupo com a formação das novas gerações foram disponibilizadas inscrições para os filhos dos colaboradores e colaboradoras da Corticeira Amorim. As áreas de aprendizagem aliam a criatividade e a tecnologia e privilegiam o desenvolvimento das competências STEAM (*Science, Technology, Engineering,*

Arts, Maths). No TUMO Porto, estão disponíveis oito áreas, que permitem chegar a estudantes com interesses diferentes: Animação, Desenvolvimento de Jogos, Programação, Fotografia, Música, Design Gráfico, Cinema e Robótica. Promovendo a diversidade social e a inclusão, acolhendo todos os jovens, independentemente da sua origem social, económica ou escolar, o TUMO Porto é o lugar onde os jovens são estimulados a criar e a acreditar, a partir de uma aprendizagem entusiasmante e potenciadora de talentos e de sonhos.



Poids du Foin reinventado, com a cortiça à flor da pele

Edifício histórico na Suíça transforma-se num café-restaurant, num projeto da Nomad Architects que integra a solução Amorim MD Facade®, da Amorim Cork Solutions.



© Rémy Gindroz

Depois de mais de um ano de renovação, o pitoresco edifício Poids du Foin, um edifício histórico classificado em Vevey, na Suíça, ganha uma nova vida, num projeto de Baptiste Berrut, da Nomad Architects, que utiliza a cortiça – à vista, assumida, numa solução de grande beleza com base no produto Amorim MD Facade® – para criar um interior contemporâneo e distinto. Construído em 1837, o edifício era utilizado para pesar os fardos de feno transportados em carroças, obtendo assim o nome Poids du Foin (Peso do Feno). Ao longo do processo de renovação, o edifício histórico, agora reinventado, transformou-se num *hub* cultural, acolhendo duas exposições de fotografia no exterior, documentando

a história do edifício, utilizando como suporte as barreiras de construção. No projeto, o arquiteto Baptiste Berrut, um viajante apaixonado, procurou uma conjugação de património, cultura e sustentabilidade, escolhendo a cortiça para revestir todo o interior do projeto. “Estamos muito satisfeitos com o produto e com o resultado. A escolha da cortiça deveu-se principalmente a razões acústicas, bem como à durabilidade do material e ao ambiente geral que queríamos criar para o espaço”, sintetiza Berrut. A reabilitação preserva a identidade do edifício original, acrescentando-lhe uma atmosfera atual, marcada pelo uso de materiais naturais e por uma estética acolhedora.

No interior, a cortiça ganha grande protagonismo, graças ao produto MD Facade®, aplicado em padrão ondulado (Wave L2), semelhante a favos, que envolve todo o edifício, conferindo-lhe textura, movimento e personalidade. Além do impacto visual, o sistema oferece elevado desempenho técnico, com benefícios térmicos e acústicos, sendo adequado tanto a aplicações interiores como exteriores. Mais um exemplo relevante da forma como a cortiça eleva e enriquece a arquitetura e o design de interiores, num edifício icónico, reinventado graças a um material sustentável, duradouro e de alto valor estético.

Por dentro da arte da cortiça com Laura Donadoni

A *influencer* e *wine expert* italiana esteve em Portugal, para descobrir o Montado e conhecer de perto a Corticeira Amorim.



Laura Donadoni é uma referência incontornável no mundo do vinho e da comunicação italiana. Jornalista, *sommelière* reputada, autora e educadora de vinho em universidades de referência, une a sua paixão por vinhos e gastronomia a um sólido percurso académico com um doutoramento em Ciências da Comunicação. De Itália para os Estados Unidos, e daí para o mundo inteiro, através da plataforma digital *The Italian Wine Girl* – nome pelo qual é conhecida – Donadoni conquista o mundo do vinho com o seu carisma, conhecimento e curiosidade. A *influencer* e *wine expert* italiana esteve em Portugal, onde mergulhou no Montado e ficou a conhecer de perto a Corticeira Amorim. Esta experiência, registada na série “The Guardians of Cork”, transformou a sua perceção sobre a cortiça, revelando a profunda ligação entre floresta, sobreiro e rolha. A descoberta deste ecossistema único, reservatório de biodiversidade e pilar da cultura do vinho, mudou a sua consciência. A rolha de cortiça não é apenas o melhor vedante que um vinho pode ter: é um símbolo poderoso de tradição, regeneração e respeito pela Natureza.

Qual a sua primeira memória da cortiça?
A minha memória mais antiga relacionada com a cortiça está ligada ao vinho, muito antes de começar a trabalhar na indústria. Lembro-me do som de uma garrafa a ser aberta à mesa com a família, aquele pequeno gesto atemporal que marca o início de um momento partilhado. Naquela altura, não pensava na cortiça como um material com uma história, uma paisagem ou uma cultura por trás. Simplesmente, era parte do ritual do vinho. Só mais tarde comecei a compreender a sua profundidade.

O que é que mais a surpreendeu nesta viagem a Portugal, para uma imersão profunda no universo da cortiça?

Foi a sensação de mestria discreta que envolve o descortiçamento. Esperava um processo técnico, mas encontrei uma coreografia ancestral. O trabalho é feito em silêncio, ao amanhecer, com um respeito quase sagrado pelas árvores. Não estava preparada para aquele nível de paciência, precisão e humildade. Está mais próximo de um legado cultural do que da extração de uma matéria-prima.

“Não estava preparada para aquele nível de paciência, precisão e humildade. Está mais próximo de um legado cultural do que da extração de uma matéria-prima.”



Como é que a visita ao Montado alterou a sua perceção da cortiça?

Visitar o Montado fez-me perceber que a cortiça não é um produto, é um ecossistema. Percorrer aquela paisagem mudou tudo. Compreende-se que cada rolha começa décadas antes, e é moldada pelo clima, pela biodiversidade e pela gestão humana. Mudou a minha perspetiva de um objeto para um ciclo de vida, e de um componente técnico do vinho para uma forma de responsabilidade ambiental.

Como especialista em vinhos que teve acesso a uma experiência diferente e mais profunda da cortiça, o que destacaria sobre a relação simbiótica entre o vinho e a cortiça? O que mudou na sua perspetiva desde a sua colaboração com a Corticeira Amorim?

A simbiose entre o vinho e a cortiça é muito mais do que a gestão do ingresso de oxigénio ou o potencial de envelhecimento. É uma questão de continuidade. Tanto o vinho como a cortiça são expressões agrícolas que dependem do tempo, do respeito pela natureza e da sensibilidade humana. Depois desta experiência em Portugal, vejo a cortiça menos como um vedante e mais como uma extensão do *terroir*. Ela carrega a sua própria geografia, o seu próprio ritmo. Essa compreensão aprofundou a forma como falo sobre o vinho e o trabalho invisível que o protege.

Se tivesse de escolher uma só vantagem ou característica das rolhas de cortiça, qual seria?

A sua humanidade. A cortiça é imperfeita da forma mais bela: natural, única, nunca igual. Ela lembra-nos que o vinho não é um produto industrial, mas um ser vivo que respira através de algo igualmente vivo.

Enquanto jornalista e comunicadora, sente uma responsabilidade acrescida como «guardiã da cortiça»?

Sinto a responsabilidade de proteger as subtilezas. Num mundo obcecado pela conveniência e pelos atalhos, é fácil esquecer a longa e frágil cadeia por trás de materiais naturais como a cortiça. O meu papel não é promovê-la, mas contar a verdade sobre o que vi: um sistema sustentável, uma paisagem cultural e um ofício que merece ser compreendido antes de ser julgado. Se isso faz de mim uma «guardiã», é simplesmente porque as histórias são uma das poucas formas de proteger o que é importante.

Ver episódios
“The Guardians of Cork”



Tirage com cortiça: uma tradição com futuro

O regresso em força do *tirage* com cortiça, garantindo a perfeita maturação dos grandes vinhos espumantes, representa a harmonia perfeita entre tradição e ciência.

Em cada etapa da evolução do vinho, a rolha de cortiça é hoje reconhecida como ferramenta enológica de excelência, aliada insubstituível dos grandes vinhos do mundo. Por isso, os melhores enólogos e as caves mais reputadas regressam ao *tirage* com rolhas de cortiça. Do Champagne aos espumantes de prestígio, os especialistas concordam e a ciência comprova-o: a cortiça eleva o potencial dos vinhos e garante um processo de maturação incomparavelmente superior. Frescura, jovialidade, complexidade aromática, efervescência perfeita com bolhas mais finas e tensas: estas são as algumas das características que os vinhos revelam depois de serem submetidos a um processo de *tirage* com cortiça, no final de uma maturação tão complexa quanto apaixonante, que exige tempo e dedicação, e que culmina numa explosão de magia. A superioridade do método tradicional não é uma impressão: é um facto, e as melhores rolhas de *tirage* do mundo são a prova viva desta evidência.

Maturação superior

Lançada pela Amorim Cork em 2016, depois de oito anos de investigação em colaboração com algumas das melhores caves do mundo, Spark Top II NDtech® Tirage foi especialmente concebida para garantir um processo de maturação perfeito, capaz de suportar pressões elevadas de até 10 Bar, conjugando desempenho mecânico, uma química perfeita e elevada qualidade sensorial. Com dois discos de cortiça natural em contacto com o vinho, esta rolha foi concebida para assegurar uma maturação segura sobre borras, ao longo dos anos (sem limites). Ernesto Pereira, gestor de produto para vinhos espumantes da Amorim Cork, acompanhou o processo de desenvolvimento das rolhas de *tirage* desde o início, em 2009, e recorda o trabalho colaborativo na origem deste produto disruptivo: “O desafio era sobretudo, a dois níveis: preservar o gás (CO₂) e criar uma rolha que não originasse os desvios sensoriais. Portanto, era preciso pensar tudo de novo. Esse trabalho envolveu a área florestal, e a Champcork (unidade que produz as rolhas para vinhos efervescentes), portanto, houve aqui um trabalho conjunto. E assim nasceu a rolha de *tirage* da Amorim”.

O comeback da cortiça

“O vinho requer o seu tempo”, realça Ernesto Pereira, um processo que exige paciência e mestria, e no qual a rolha de cortiça – primeiro no *tirage* e depois na rolha definitiva – tem um papel fundamental. No final, o processo recompensa, culminando em vinhos elegantes e cheios de personalidade, que atingem o seu máximo esplendor graças à cortiça. “O nosso objetivo é que cada produtor possa criar vinhos com identidade, no seu *terroir*, moldados pelos enólogos,” acrescenta Ernesto Pereira. “A rolha de cortiça confere de facto frescura, complexidade, e transporta o vinho para um nível diferente, que a cápsula nunca poderá oferecer”, conclui. Esta diferença, experimentada no terreno, é comprovada cientificamente. Estudos realizados em colaboração com dezenas de produtores de vinhos espumantes, ao longo vários anos, revelam a ciência por trás da cortiça: o *tirage* feito com rolhas de cortiça tende a proporcionar um perfil sensorial distinto e tipicamente menos oxidativo do que aquele obtido com cápsulas de metal.

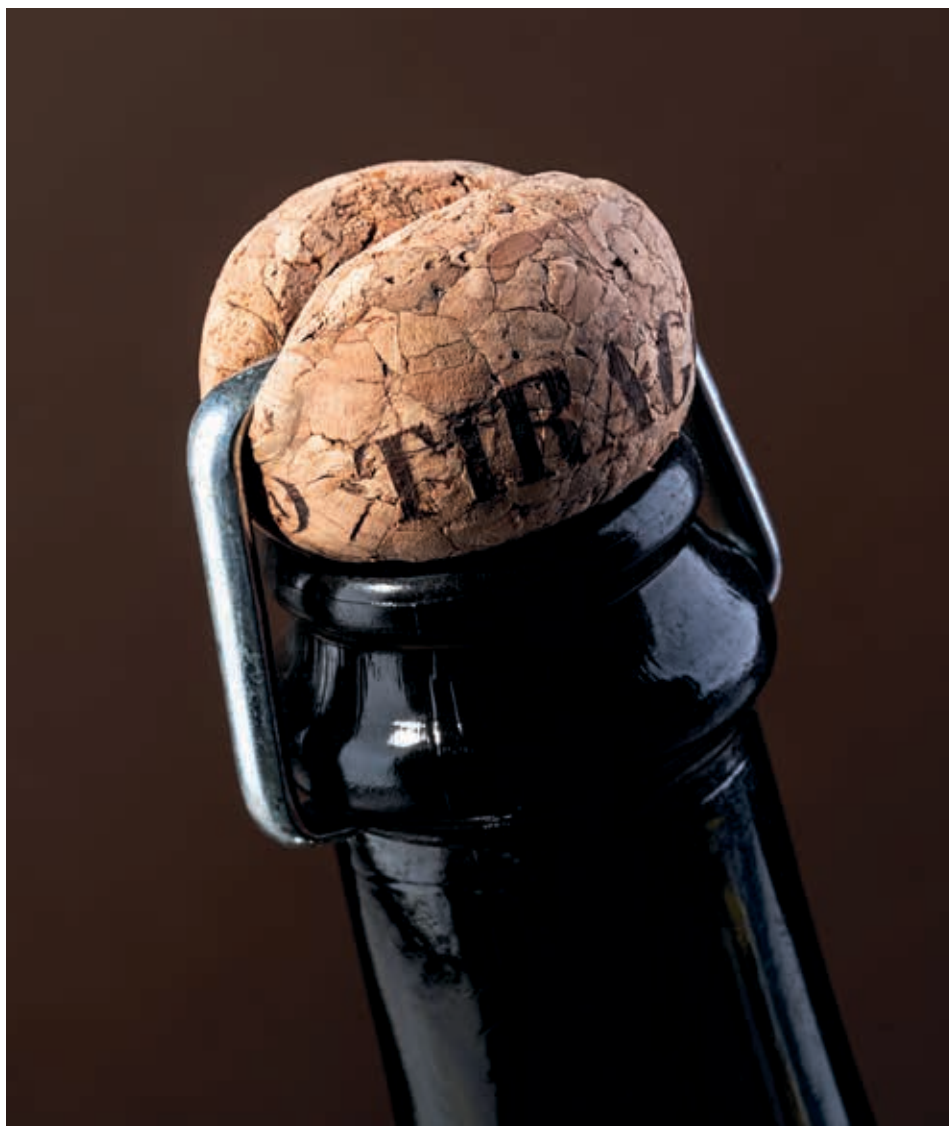
A ciência explica

Francisco Campos, responsável de I&D para o segmento dos espumantes na Amorim Cork, sublinha as diferenças “o comportamento do oxigénio numa cápsula e numa rolha de cortiça é completamente diferente. No caso da cápsula o ingresso de oxigénio é uma linha ascendente, que nunca para. Já no caso da rolha, ao fim de algum tempo, estabiliza, deixando entrar apenas uma quantidade microscópica de oxigénio. Ou seja, ao fim de algum tempo, a cápsula vai deixar o vinho oxidar e ficar acastanhado, a ponto de ser ver a olho nu”. Comparando as rolhas de cortiça com as cápsulas metálicas, verifica-se que ao fim de 24 meses de estágio, os vinhos com *tirage* de cortiça exprimem maior intensidade e qualidade aromáticas, menor amargor, mais aromas frutados e menor oxidação. A bolha é mais fina, a amplitude

aromática maior, e os desvios sensoriais estão cobertos graças à tecnologia NDtech®. Durante um seminário técnico organizado pela Amorim France em Champagne, em 2024, com 68 profissionais da região, realizaram-se provas cegas sensoriais comparando a rolha de *tirage* de 2 discos da Amorim com cápsulas de metal. As conclusões foram claras: ao fim de apenas 15 meses de estágio, 78% dos participantes preferiram os vinhos com *tirage* de cortiça, destacando a sua superioridade em termos de perfil aromático e de boca. Francisco Campos detalha a química fina que extrai de cada estudo e explica a fundamentação científica na base das diferenças. As rolhas de *tirage* de cortiça são uma ferramenta enológica que, aliada ao saber fazer e à experiência, garante que cada vinho atinge a sua máxima expressão e exprime uma personalidade única, moldada pelos enólogos a partir daquilo que natureza traz.

Espumantes de excelência

Historicamente, o binómio garrafa de vidro/rolha de cortiça está associado à produção de vinhos espumantes, em particular os vinhos da região de Champagne. Durante séculos, o *tirage* — fase da segunda fermentação em garrafa, onde se forma o dióxido de carbono e se desenvolvem compostos de complexidade aromática — era feito exclusivamente com rolhas de cortiça. Com a mecanização de muitos processos, a cápsula de metal foi ganhando terreno, mas hoje assistimos a um regresso do *tirage* com rolhas de cortiça, uma solução respaldada pelos melhores produtores de vinhos efervescentes do mundo: de França a Itália, de Espanha à África do Sul, sem esquecer Portugal. Marta Lourenço, enóloga nas caves portuguesas da Murganheira, confirma: “Fizemos o teste com 300 garrafas com rolhas de *tirage*. Durante um período não notámos grandes diferenças” diz, “Ao fim de sete anos, voltámos a provar os vinhos e foi uma surpresa, ficámos completamente rendidos.” A enóloga das caves portuguesas, onde todos os vinhos são de produção biológica, destaca o papel preponderante da rolha de *tirage* para os vinhos de estágio. Um mesmo vinho, nas mesmas condições de temperatura, com uma humidade constante, tem uma evolução completamente distinta consoante o método de *tirage* “A diferença é abismal. Ao fim de dez anos o espumante que tenha uma tiragem com rolha de cortiça apresenta uma frescura, uma jovialidade, que parece que o vinho tem dois anos. É incrível. Além de todos os componentes aromáticos que a cortiça traz.” Com inovações como a tecnologia NDtech® e o conhecimento enológico, a rolha de *tirage* torna-se uma verdadeira ferramenta que valoriza a identidade de cada vinho e respeita a natureza que o inspira. Desta forma, a cortiça mantém o seu lugar de destaque na produção dos grandes espumantes, reafirmando-se como símbolo de qualidade, autenticidade e paixão pelo vinho.



Re-Cortiza promove reciclagem de rolhas na Galiza

Projeto pioneiro da Câmara Municipal de Redondela alia sustentabilidade ambiental e inclusão social, em parceria com a associação galega de saúde mental Lenda e a Amorim Cork.



Lançada pela vereação de meio ambiente da Câmara Municipal de Redondela, na Galiza, Re-Cortiza é uma campanha pioneira que vai dar uma nova vida às rolhas de cortiça daquela localidade, enquanto cria um impacto positivo na comunidade, envolvendo os utentes do Centro de Reabilitação Psicossocial e Laboral da associação

Lenda, numa ação de inclusão social. O município lançou o desafio, incentivando os estabelecimentos de hotelaria, bares e restaurantes de Redondela a aderir, guardando as rolhas depois de abertas as garrafas, e evitando assim o desperdício de um material precioso e reciclável como a cortiça. As rolhas são

recolhidas, armazenadas em contentores específicos, e depois encaminhadas para a Amorim Cork Solutions, onde são granuladas e transformadas em aplicações diversas feitas de cortiça, desde o isolamento e revestimentos, a material desportivo, calçado, objetos de design ou componentes industriais. À semelhança de outros projetos de reciclagem de rolhas desenvolvidos em parceria com a Corticeira Amorim, como Cork Collective, em Nova Iorque, e Etico, em Itália, Re-Cortiza tem uma faceta de responsabilidade social, exponenciando o impacto positivo da iniciativa. Na Galiza, as recolhas de rolhas usadas são realizadas por pessoas da associação Lenda, promovendo a inclusão e integração social e a cooperação. Através desta iniciativa para o benefício de todos, como frisa a autarquia, promove-se a economia circular e a consciência ecológica e fortalece-se a comunidade. Uma prova de que com pequenos gestos e colaboração, é possível fazer a diferença.

Cortiça no centro da arquitetura regenerativa debatida no SHIFT 2025

Promovido pela Casa da Arquitectura, o 3º seminário sobre arquitetura e sustentabilidade incentiva a repensar os materiais utilizados, os espaços projetados e as cidades do futuro, num evento que contou com a visita à Corticeira Amorim.

A terceira edição do seminário SHIFT - Arquitetura e Sustentabilidade marcou a *rentrée* da Casa da Arquitectura, em Matosinhos, juntando profissionais, estudantes e comunidades para pensar alguns dos temas mais urgentes da disciplina e prática arquitetónica atuais. Enquanto mecenas desta associação sem fins lucrativos dedicada à divulgação da arquitetura, a Corticeira Amorim apoiou a iniciativa, contribuindo para ampliar o conhecimento em torno da cortiça, um material renovável com inúmeras possibilidades, e um fortíssimo aliado nesta transição verde. Com curadoria de José Pedro Sousa e sob o tema “The Positive Turn: Materiais, Edifícios e Cidades para um Futuro Regenerativo”, o seminário internacional reuniu arquitetos e investigadores de referência mundial, entre os quais Carlo Ratti (MIT / Bienal de Veneza 2025), João Albuquerque (BIG) e Susanne Brorson (Studio Brorson), além de outros especialistas nacionais e internacionais. No âmbito desta iniciativa, a Corticeira Amorim recebeu, nas instalações da Amorim Cork Solutions, um grupo de estudantes e oradores convidados para uma visita técnica que permitiu um contacto direto com soluções tangíveis e reais

que dão resposta à urgente regeneração urbana. A sessão deu a conhecer o amplo portefólio de soluções de construção, isolamento e pavimentos, oferecendo uma visão mais detalhada de como a cortiça natural e renovável combina alto desempenho com inovação sustentável para enfrentar os desafios arquitetónicos mais prementes da atualidade. Promovido pela Casa da Arquitectura, o programa SHIFT é uma plataforma de inspiração, encontro e ação. Na sua terceira

edição, articulada em torno de três eixos (materiais, edifícios e cidades) o SHIFT 2025 afirmou a necessidade de desenvolver uma arquitetura que devolva mais do que consome, apostando em recursos biológicos e recuperados, transformando o setor da construção, responsável por cerca de 40% das emissões globais de carbono, num motor de regeneração ambiental.



Isokinetic: centro de reabilitação para jogadores de futebol aposta na cortiça

Tirando partido das características únicas do material, o arquiteto Giacomo Della Villa escolheu o pavimento Cork Inspire da Amorim Cork Solutions para o novo centro da Isokinetic Milão.



Alguns dos melhores jogadores do mundo previnem lesões e recuperam nos centros de reabilitação de alto nível Isokinetic. Tal como eles, a cortiça revela uma extrema resiliência. Mas há mais razões que levam à escolha deste material para o novíssimo centro Isokinetic em Milão: nomeadamente, a resistência ao fogo (o centro situa-se num edifício alto do centro da cidade), a capacidade de absorção do impacto e, claro, a sustentabilidade. O centro Isokinetic de Milão é novo, mas a história da empresa remonta a 1987,

ano em que o Dr. Stefano Della Villa, fundador da rede, abre o primeiro centro de reabilitação para desportistas na cidade de Bolonha. Formado nos Estados Unidos, Della Villa tinha contactado com a isocinética - metodologia de reabilitação baseada em movimentos musculares de velocidade constante, independentemente da força aplicada – e, ao regressar à Europa, constata que o velho continente estava a anos-luz do que se fazia lá fora. É então que decide adquirir a tecnologia norte-americana e

inaugura o primeiro centro, partindo do zero, em parceria com o irmão Giacomo, o arquiteto responsável pelos projetos. Com 11 centros de reabilitação certificados FIFA, a maioria em Itália, além de unidades em Londres e na Grécia, Isokinetic conta com um centro de pesquisa de referência, que reforça o seu compromisso com a ciência do movimento. Como explica Giacomo Della Villa “A missão é clara: ajudar os atletas a prevenir lesões sérias, tanto nos treinos quanto nas competições”.

Conforto e segurança

No novo centro de Milão, a seleção do tipo de pavimento revelou-se crucial. A escolha foi feita com extrema atenção: “A principal razão foi a naturalidade do material – é antialérgico, fácil de limpar e sustentável. Em segundo lugar, queríamos oferecer conforto aos nossos clientes, algo que se aproxima da sensação de estar em casa. Não queríamos usar revestimentos comuns em grandes superfícies comerciais, mas sim um piso que transmitisse acolhimento. Este pavimento é agradável ao toque, macio mesmo com sapatilhas ou pés descalços, e isso é algo que se sente de imediato.” Meses depois da abertura, a experiência dos utilizadores não deixa dúvidas. Foi a escolha certa: “Sentem o conforto, a qualidade dos materiais, e percebem que tudo foi pensado com atenção ao detalhe. Acreditamos que o pavimento tem um impacto direto na experiência de reabilitação, promovendo bem-estar, segurança e uma sensação de acolhimento que é fundamental para o sucesso do tratamento”, afirma Della Villa.

Impacto positivo

Uma das características do novo centro é a união entre sustentabilidade e inovação – um ponto em comum com a cortiça. No Green Room, simulam-se treinos em relva artificial. A partir de 2026, a FIFA irá impor restrições à utilização de PVC nos relvados, e na Isokinetic já pensam na solução “estamos a fazer testes para garantir que a solução ofereça o melhor desempenho possível. Se os resultados forem positivos, a cortiça será também aplicada no Green Room.” Neste percurso de sustentabilidade, a cortiça “tem um futuro promissor. Para um arquiteto como eu, ela pode ir até onde a criatividade levar. Mas é importante que o projetista se apaixone pelo material – quanto mais o conhece, melhor sabe utilizá-lo. A cortiça tem potencial não só como pavimento, mas também em outras aplicações arquitetónicas e decorativas.”



Poly-Monde: estudantes do Canadá à descoberta da cortiça

Iniciativa impulsionada pelos estudantes trouxe futuros profissionais à Corticeira Amorim, onde exploraram o potencial da cortiça e testemunharam a inovação e sustentabilidade que correm na empresa.

24 estudantes do Polytechnique Montréal, no Quebec, visitaram a Corticeira Amorim no âmbito de mais uma edição de Poly-Monde, uma iniciativa que há mais de 35 anos leva os futuros engenheiros e engenheiras pelo mundo, explorando o contexto industrial global. A iniciativa é impulsionada e desenhada pelos próprios estudantes, que embarcam numa missão especial, visitando dezenas de empresas, distribuídas por três setores-chave, no Canadá e no estrangeiro. Todos os anos, os países visitados são escolhidos pela sua liderança em setores industriais estratégicos. Paralelamente, os estudantes têm responsabilidade total na organização da missão, incluindo planeamento das visitas, logística, financiamento e identidade visual do projeto. Em maio de 2025, o Poly-Monde trouxe um grupo de estudantes a Espanha, Portugal e Marrocos, para completar a parte internacional da sua missão, e comparar a realidade industrial do Quebec, as suas práticas e modelos, com outras regiões do mundo. Este ano, a missão centrava-se nos setores da gestão da água, do multimédia, bem como da agricultura. Na sua passagem por Portugal, o grupo de estudantes começou por explorar o Montado, visitando depois várias instalações industriais da Corticeira Amorim, numa perspetiva de partilha

de conhecimentos, que permitiu que acompanhassem toda a cadeia de transformação da cortiça, desde a extração da matéria-prima até às suas aplicações em setores como o da construção, do design e da mobilidade. Com esta experiência, os estudantes tiveram uma imersão profunda na realidade da empresa, percebendo o papel da Corticeira Amorim como

facilitador de inovação e sustentabilidade em mercados globais e compreendendo como a cortiça é um material sustentável, circular e inovador, perfeitamente alinhado com os desafios da indústria global.

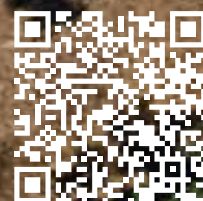


SUSTAINABLE

CORTICEIRA AMORIM

BY NATURE

Sustainable by Nature testemunha o compromisso e a ação da Corticeira Amorim em prol da inovação, da competitividade e da criação de valor partilhado. Esta brochura é uma ferramenta de sustentabilidade estratégica que traduz, de forma resumida, acessível e impactante, a nossa visão de futuro.



A Arte e o Legado da Tiradia

Um machado, mão firme, tempo, saber e respeito. Em sintonia com a natureza, os tiradores adentram-se na floresta para extrair a casca do sobreiro, com perícia e humildade. Em cada campanha, a extração da cortiça, chamada tiradia, é um exemplo único de cooperação, onde homem e natureza se fortalecem mutuamente.



A cortiça cresce de dentro para fora, a partir do entrecasco, e extrai-se da base da árvore para o topo, começando cá em baixo, na “unha” como lhe chamam os tiradores. Também é assim neste ofício: começa-se por baixo, como “novel”, e não é de um ano para o outro que se aprende. São precisos pelo menos três anos enquanto aprendiz, e há quem diga que só ao fim de um ciclo inteiro de nove anos – o tempo que um sobreiro leva a regenerar a sua casca, para que possa ser extraída de novo – se pode realmente dominar a arte da tiradia, chegando a mestre. Os tiradores mais experientes asseguram que numa arte complexa, misto de firmeza e delicadeza (é preciso tirar pranchas tão grandes quanto possível, mas é preciso não ferir a árvore, o que exige cuidado e critério) está-se sempre a aprender. Na floresta, onde chegam em grupos de várias dezenas de homens pela fresca, os tiradores menos experientes abrem bem os olhos. Os sobreiros são árvores majestosas, abrindo os seus braços para a luz da manhã. Impressionam, com o seu porte e serenidade, e a primeira coisa que impõem é respeito. Quem trabalha neste ofício – uma das profissões mais bem pagas do setor agrícola – sabe bem que a árvore é que manda. É preciso observar, testar, integrar. Perceber qual a melhor maneira de abordar a árvore, para que ela “dê” a cortiça, isto é, a deixe desprender-se com relativa facilidade. Quem os vê tão decididos, golpeando a casca da árvore num ritmo compassado, não faz ideia do grau de precisão implicado. Mas um pouco mais de força pode deitar tudo a perder, quando o machado bate na madeira faz um som diferente. É isso que é preciso evitar.



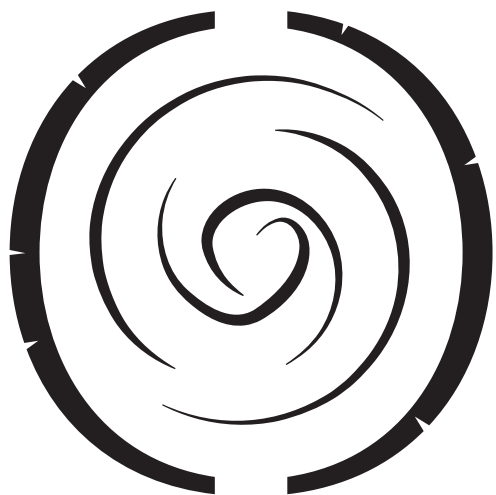
Mestria na tiradia

A introdução de tecnologia veio facilitar o processo. A máquina, desenvolvida pela Corticeira Amorim e utilizada para fazer as incisões na casca do sobreiro, está equipada com um sensor de humidade, que retrai a lâmina quando esta se aproxima da parte de madeira, o casco, evitando ferir a árvore. Ao princípio, os trabalhadores desconfiavam destes aparelhos, mas hoje agradecem. A introdução de máquinas no processo de extração da cortiça, em complemento ao trabalho manual, vem facilitar a tarefa, porque reduz o tempo de extração e aumenta a produtividade, permitindo extrair mais arrobos por dia. A arte, essa, mantém-se intacta. É uma tradição de séculos, que se transmite de geração em geração nesta região do mundo, a bacia do Mediterrâneo, onde crescem os sobreiros. Os tiradores mais experientes aprenderam muitas vezes com os pais, e passam esse saber aos seus filhos e outros jovens. Apesar da dureza e exigência da profissão – “um trabalho que não dá para fazer online”, diz um dos tiradores – a idade média dos trabalhadores ronda os 40 anos. Há jovens que se juntam, que querem aprender. Alguns nunca viram um machado antes de ali chegar, mas começam como todos: como molheiros, recolhendo as pranchas de cortiça que se soltam de cada sobreiro antes de as empilharem no camião. Os tiradores trabalham aos pares, munidos

cada um do seu machado, a única ferramenta utilizada neste ofício de precisão, e que serve tanto para fazer incisões na casca como para a desprender, colocando o cabo entre a “pele” de cortiça e o tronco. Começam pelo tronco e vão subindo, usando uma escada para chegar ao topo da árvore e muitas vezes empoleirando-se nos grossos ramos para descortiar essa parte também. Nenhum sobreiro é deixado para trás, e em cada um a cortiça é extraída com cuidado e respeito, até ao fim. É essa extração que vai permitir que a árvore se regenere, que a casca volte a crescer. Um processo que exige tempo: a primeira extração de cortiça – cortiça virgem – faz-se 25 anos após o plantio, e daí de nove em nove anos. Só à terceira colheita se extrai cortiça “amadia”, com as características exigidas para produzir rolhas naturais. Ano após ano, sempre entre maio e agosto, cada campanha de descortçamento completa um ciclo para abrir um novo. Antigamente, os homens chegavam a passar os três meses de campanha na floresta, junto aos sobreiros, dormindo e comendo por ali. Montava-se uma cozinha improvisada, as mulheres preparavam as refeições e traziam a água, havia bailes até. Hoje, algumas coisas mudaram. Outras permanecem exatamente na mesma. Na mão de cada tirador, em cada suave movimento, renova-se uma arte antiga, um pacto entre tempo, saber e respeito pela natureza.

Ver documentário completo





HEARTS *of* CORK

O novo programa de responsabilidade social corporativa passa a englobar todas as iniciativas de voluntariado e impacto social do Grupo. Cristina Amorim, *Board Member e Chief Sustainability Officer* da Corticeira Amorim, é a primeira embaixadora do programa.

Hearts of Cork emerge do percurso de responsabilidade social que o Grupo tem vindo a consolidar ao longo da sua história - um trajeto que hoje se encontra sedimentado no seu ADN e inspira a forma como olha para o futuro. É desse legado, construído com proximidade às comunidades, que nasce o Hearts of Cork, um programa alicerçado em princípios de convicção, solidariedade e compromisso coletivo. O nome - Hearts of Cork - traduz a energia mobilizadora que surge quando diferentes pessoas se reúnem num batimento comum, congregando, a partir de agora, todas as iniciativas de responsabilidade social e voluntariado do Grupo sob uma identidade unificada. Das plantações anuais de sobreiros, ao projeto Floresta Comum, passando pelo programa Green Cork e apoios à literacia infanto-juvenil entre tantas outras ações, são muitas as iniciativas impulsionadas pela Corticeira Amorim, com o envolvimento de centenas de colaboradores e colaboradoras e parceiros, em prol de um futuro mais resiliente, coeso e solidário. “A nossa atividade empresarial está, desde sempre, ligada às comunidades

locais, criando reciprocamente relações duradouras e profícuas. A responsabilidade e a solidariedade estão na base da nossa cultura,” frisou Cristina Amorim, “Hearts of Cork responde a este reconhecimento e amplia o nosso compromisso, permitindo-nos ir mais longe e criar um impacto social e ambiental positivo e duradouro.” Com quatro eixos estratégicos definidos - Saúde e Bem-Estar, Cidadania e Apoio Social, Ambiente e Proteção da Biodiversidade e Educação e Desenvolvimento - a iniciativa promove a ética, a sustentabilidade e o bem-estar coletivo, transformando a solidariedade em ação através da filantropia corporativa e do voluntariado. Se Hearts of Cork vem dar resposta a um impulso unificador e solidário, pelas pessoas e pelo planeta, o programa é também um forte apelo à ação. Para transformar ideias em intervenções concretas em prol das comunidades, a Corticeira Amorim alia-se a entidades credíveis e meritórias nas áreas estratégicas definidas para desenvolver e implementar ações de voluntariado concretas, com resultados positivos. No serviço à comunidade, e com a energia

coletiva e participação ativa de milhares de voluntários, numa experiência enriquecedora sob todos os prismas, Hearts of Cork será tão forte quanto as pessoas quiserem. Hoje e sempre, um coração coletivo que não para de bater.

“Queremos, juntos, ir mais longe e criar um impacto social e ambiental positivo e duradouro.”

Cristina Amorim
Board Member e
Chief Sustainability Officer

Traços de Gente



AMORIM

Sustainable by nature