
AMORIM NEWS

AÑO 42 / NÚMERO 3

Helix® renace para transformar la experiencia del vino.

En una época marcada por la espontaneidad y el valor del instante, Helix® se afirma como un gesto de liberación en la forma de apreciar el vino. Versátil y práctico, se adapta a la mayoría de los modelos de botella y simplifica el ritual de abrir y cerrar. Un acto natural, sin esfuerzo y sin ceremonia que preserva la frescura y el carácter del vino. Ya sea en una copa al final de la tarde, en lo improvisado de un picnic o lo inesperado de una celebración, este tapón invita a un consumo más genuino. Una experiencia que devuelve al vino la sencillez de los momentos que lo reclaman de una forma cómoda, sostenible y atractiva.



-
- 3** Opinión
Christophe Fouquet
 - 4** Helix®: un nuevo *twist* en la experiencia del vino
 - 7** Corticeira Amorim mantiene su liderazgo entre las empresas con mejor reputación en Portugal
 - 8** TUMO llega a Oporto para capacitar a jóvenes para el futuro
 - 9** Poids du Foin reinventado, con el corcho a flor de piel
 - 10** Por dentro del arte del corcho con Laura Donadoni
 - 12** *Tirage* con corcho: una tradición con futuro
 - 14** Re-Cortiza promueve reciclaje de tapones de corcho en Galicia
 - 15** El corcho en el centro de la arquitectura regenerativa debatida por el SHIFT 2025
 - 16** Isokinetic: Centro de rehabilitación para jugadores de fútbol apuesta por el corcho
 - 18** Poly-Monde: estudiantes de Canadá exploran el corcho
 - 20** El Arte y el Legado del Descorche
 - 22** Hearts of Cork
 - 23** Nuestra gente



Ir más allá con Helix®

Innovar significa ir siempre un paso por delante, incluso cuando trabajamos con un material milenario, 100 % natural y profundamente arraigado en el mundo del vino. Cuando todo parece estar inventado, el reto es aún mayor. ¿Cómo marcar la diferencia? ¿Cómo mejorar continuamente una solución que ya es imbatible por naturaleza? ¿Cómo reinventar el tapón de corcho? En Corticeira Amorim, sabemos que la innovación es un factor esencial para mantener la competitividad y el liderazgo, especialmente en un escenario cambiante marcado por nuevos comportamientos de consumo y una creciente exigencia. Por eso, sin dejar de ser fieles a nuestro compromiso con la calidad, el rendimiento y la sostenibilidad, estamos siempre atentos a lo que ocurre a nuestro alrededor, siguiendo de cerca el pulso del sector: escuchamos a productores y enólogos, observamos tendencias y apostamos por una mejora continua capaz de responder y anticiparse a las expectativas del mercado. La llegada de nuevos consumidores (*gen. Z* y *millennials*) y, con ello, la aparición de nuevas tendencias como los vinos jóvenes y aromáticos, los vinos orgánicos o la explosión NOLO, ha transformado el mercado y también la forma en que nos relacionamos con el vino (el consumo ocasional o fraccionado es una de ellas). Tenemos que responder a todo esto. Y la innovación es la clave que nos permite ir más allá, reforzando nuestro compromiso con la calidad y el liderazgo tecnológico. Aquí es donde la creatividad desempeña un papel esencial. Aporta una nueva perspectiva, incluso a lo que ya conocemos muy bien, y a menudo consiste en encontrar nuevas combinaciones, conexiones y posibilidades a partir de algo que nos es familiar. Así nace, precisamente, Helix®, un tapón técnico *twist & pop*, hecho de microgranulado de

corcho, que por ello conserva todas las cualidades de este material único y que ha reescrito las reglas del juego, revolucionando el mundo del *packaging*. Helix® llega con un nuevo *twist*: mantiene la experiencia de apertura sencilla e intuitiva (basta girar y abrir, sin necesidad de sacacorchos), pero se vuelve aún más versátil, ya que es compatible con todas las botellas con cuello de 18,5 mm (modelo CETIE). Combina las características únicas del corcho con la practicidad y la comodidad con un diseño exclusivo que permite una apertura fácil y mágica. Además, destaca por su sostenibilidad inherente (hecho de corcho, reciclable y reutilizable) y su rendimiento superior, con un desempeño a la altura de otros tapones técnicos, al tiempo que mantiene la conservación del aroma y el sabor. Helix® lleva el corcho más allá, totalmente en línea con nuestra misión, y refuerza el objetivo de seguir evolucionando, ofreciendo soluciones que no solo respondan a las exigencias del mercado, sino que se anticipen a ellas, de forma coherente, sin descuidar lo que hace únicos a los tapones de corcho: la sostenibilidad y la preservación de los aromas y sabores de los vinos. Porque todos los vinos son diferentes y para cada vino hay un tapón.

AÑO 42
NÚMERO 3
DICIEMBRE 2025

Sede
Rua Comendador Américo
Ferreira Amorim, n.º 380
4535-186 Mozelos VFR
Portugal

Propiedad
Corticeira Amorim

Coordinación
Carlos Bessa

Redacción
Editorialista
Inês Pimenta
Beatriz Grave

Opinión
Christophe Fouquet

Edición
Corticeira Amorim

Proyecto gráfico
Studio Eduardo Aires
Studio Dobra
(paginación)

Traducción inglés
Sombra Chinesa

**Traducción alemán,
español, francés**
Expressão

Impresión y acabados
Lidergraf –
Artes Gráficas, S.A.

Distribución
Iberomail Correio
Internacional, Lda.
CTT – Correios de Portugal, SA

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

Periodicidad
Trimestral

Tirada
17.915 ejemplares

Depósito legal
386412/15



Corticeira Amorim, S. G. P. S., S.A. se compromete a proteger y respetar su privacidad. Podrá dejar de recibir Amorim News en cualquier momento. Para ello, envíenos un correo a press@amorim.com. Para más información sobre nuestras prácticas de privacidad, así como sobre el ejercicio de sus derechos sobre sus datos personales, consulte nuestra política de privacidad, disponible en www.amorim.com

Helix[®]: un nuevo *twist* en la experiencia del vino

El icónico Helix[®], el tapón que revolucionó la experiencia del vino en 2013, ha vuelto aún más práctico y versátil. Combinando tradición e innovación, la versión 2.0 aúna las características del corcho con la comodidad de hoy en día y ahora se adapta a todas las botellas con un cuello de 18,5 mm.



En 2013, el Helix® original cambió para siempre el mundo del *packaging*, haciendo posible abrir una botella sin sacacorchos. Ahora, Amorim Cork ha vuelto a innovar presentando una versión mejorada del revolucionario tapón, aún más atractiva y versátil, ya que se adapta a todas las botellas con cuello de 18,5 mm. Perfecto para los vinos frescos del día a día, Helix® 2.0 combina la elegancia del corcho natural con la comodidad de una solución moderna que permite el resellado en segundos, abriendo y cerrando la botella, y manteniendo intactas la calidad y la frescura del vino. Estos atributos lo hacen especialmente atractivo para las generaciones más jóvenes y los mercados en los que la accesibilidad y la facilidad de uso son factores clave a la hora de elegir un producto.



“Helix® es perfecto para vinos frescos del día a día y especialmente atractivo para las nuevas generaciones y los mercados en los que la accesibilidad y la facilidad de uso son decisivos a la hora de elegir el producto”.

Versátil y práctico

La mayor ventaja de Helix® es, sin duda, su extrema comodidad y facilidad de uso. Una vez abierta, la botella puede volver a cerrarse, manteniendo la estabilidad del vino y evitando su desperdicio, y permitiendo su almacenamiento en posición horizontal sin riesgo de derrames ni alteraciones del contenido. Un simple *twist* permite disfrutar del vino a lo largo del tiempo, sin prisas ni limitaciones. Como explica Crisóstomo Ferreira, director de producto de vinos tranquilos en Amorim Cork y uno de los mentores de Helix®, el espíritu disruptivo de la versión original se mantiene, ahora con una gama de usos más amplia: “Hoy el reto es el mismo: comodidad, atractivo, sostenibilidad y premiumización. Pero sin necesidad de una botella específica, es decir, podemos utilizarlo en las botellas estándar”, afirma el responsable.

Un tapón de su tiempo

Un soplo de aire fresco en el mundo del *packaging*, este Helix® renacido acompaña tendencias. Ideal para vinos jóvenes, aromáticos, orgánicos y NOLO (vinos sin alcohol o de bajo contenido alcohólico), el tapón Helix® combina la mejor tradición de la experiencia del vino con la comodidad de hoy en día, lo que lo hace especialmente atractivo para las nuevas generaciones de consumidores (generación Z y *millennials*) que buscan soluciones prácticas y sostenibles. Todo esto solo es posible porque Helix® está hecho de corcho: ha sido diseñado para ofrecer un sellado al vacío que permite una entrada de oxígeno optimizada, garantizando la estabilidad del vino tras el embotellado. Desarrollado y producido en exclusiva por Amorim Cork, el nuevo tapón Helix® incorpora la última tecnología anti-TCA y se somete a tratamientos preventivos (ROSA® y otros) y *sorting* electrónico.

Un *game-changer* premiado

En más de una década, este tapón todoterreno ha vendido ya 50 millones de piezas. Adaptado a cualquier botella, gana terreno en los mercados emergentes y especialmente entre los consumidores jóvenes, y en mercados como Francia y el Reino Unido es la solución alternativa preferida, por delante de las cápsulas y el *tetra-pack*. Manteniendo viva la tradición del corcho, Helix® se afirma al mismo tiempo como un *game-changer* en la industria, conquistando distinciones como el premio de Innovación Tecnológica de la Feria de Zaragoza, los Óscar del embalaje en Francia e Italia, el Innovation Award Challenge Lucio Mastro Berardino de la SIMEI (Italia), el Prémio Marketing Meios e Publicidade (Portugal) y el Grand Prix de l'Innovation, Dionysud (Francia). Aportando un nuevo *twist* al mundo del vino, Helix® combina estética y funcionalidad en una solución práctica, sostenible y elegante diseñada para los consumidores modernos. Mucho más que un simple tapón de corcho, Helix® es el principio de una experiencia renovada, de puro placer y libertad total.



Corticeira Amorim mantiene su liderazgo entre las empresas con mejor reputación en Portugal

La empresa volvió a ocupar el primer puesto del sector “Industria” en el ranking Merco Empresas y Líderes.

Por quinto año consecutivo, Corticeira Amorim ocupa el primer puesto del prestigioso *ranking* de reputación corporativa de Merco (Monitor Empresarial de Reputação Corporativa) en el sector “Industria”, consolidando su posición de liderazgo entre las empresas más destacadas de Portugal. Los resultados del estudio, que distingue anualmente a las 100 empresas con mejor reputación de Portugal, se dieron a conocer el pasado mes de octubre en una ceremonia celebrada en Lisboa. Corticeira Amorim, que también fue distinguida en el ranking ESG de Merco en 2024, vuelve a ver reconocidas las buenas prácticas que sostienen su reputación, concretamente en las áreas de sostenibilidad y transición energética, innovación tecnológica e industrial, reputación interna y gestión del talento, ética, gobernanza y transparencia. Para esta 6.ª edición del estudio, Merco ha contado con la participación de 288 directivos de grandes empresas, 45 analistas financieros, 31 periodistas de información económica, 41 profesores universitarios del área empresarial, 40 responsables

de ONG, 40 de sindicatos, 40 asociaciones de consumidores, 31 miembros del Gobierno, 41 *social media managers* y 2000 ciudadanos (Merco Sociedade).

Transparencia, independencia y rigor

Merco Empresas Portugal 2025 es el resultado de un análisis exhaustivo y detallado basado en 2627 encuestas, seis evaluaciones y 16 fuentes de información. La metodología de evaluación es verificada de forma independiente por KPMG conforme a la norma ISAE 3000, lo que garantiza el rigor y la transparencia de todo el proceso. Además del destaque empresarial, António Amorim, presidente y CEO de Corticeira Amorim, fue distinguido una vez más como uno de los líderes más reputados de Portugal. Esta distinción reconoce el liderazgo sólido e inspirador que ha guiado a la empresa a lo largo de los años.

Merco es uno de los rankings de reputación empresarial más prestigiosos del mundo. Creado en 1999, es una referencia en América Latina y Europa. Su evaluación se basa en una metodología *multistakeholder* compuesta por seis evaluaciones y más de 20 fuentes de información, que recoge opiniones de más de 2300 participantes, entre ejecutivos, analistas financieros, periodistas, representantes de ONG y consumidores.



TUMO llega a Oporto para capacitar a jóvenes para el futuro

Como mecenas, Corticeira Amorim apuesta por la educación como motor de cambio, dando acceso gratuito a miles de jóvenes a un proyecto transformador que estimula la curiosidad, el pensamiento crítico y la conexión entre tecnología y creatividad.

Después de Lisboa y Coímbra, el proyecto internacional de enseñanza TUMO llega ahora a Oporto, y Corticeira Amorim es uno de los socios fundadores de este programa pedagógico inclusivo e innovador. Dirigido a jóvenes de entre 12 y 18 años, TUMO es un proyecto gratuito y reconocido internacionalmente que ofrece un aprendizaje complementario a la enseñanza formal, centrado en ocho áreas de competencias tecnológicas y creativas. El modelo de enseñanza, centrado en el autoaprendizaje y en *workshops* basados en proyectos reales, permite a los jóvenes estimular competencias sociales y técnicas, vinculando creatividad y tecnología, y reforzando su confianza. "TUMO es más que un espacio de aprendizaje: es una oportunidad real de transformación para miles de jóvenes. Al llegar a Oporto, reforzamos nuestro compromiso con una educación accesible, creativa y de impacto", afirma Pedro Santa Clara, profesor catedrático en la Nova SBE, fundador de las escuelas 42 Lisboa y 42 Porto, y mentor del proyecto TUMO en Portugal. "Sabemos, por la experiencia de Lisboa y Coímbra, cómo este programa puede cambiar la forma en que los jóvenes se ven a sí mismos y su futuro. Aquí descubren talentos, ganan confianza y desarrollan las herramientas adecuadas para vivir en un mundo en constante cambio", subraya. En Oporto, el centro TUMO tiene

capacidad para acoger a mil jóvenes, que pueden elegir las áreas que más les gusten y confeccionar el programa a su ritmo, participando semanalmente en las actividades presenciales, disponibles en distintos horarios. Reforzando la cercanía a la comunidad y el compromiso del Grupo con la formación de las nuevas generaciones, se facilitaron matrículas para los hijos de los empleados y las empleadas de Corticeira Amorim. Las áreas de aprendizaje combinan creatividad y tecnología, y hacen hincapié en el desarrollo de las competencias

STEAM (*Science, Technology, Engineering, Arts, Maths*). En TUMO Porto, hay ocho áreas disponibles, lo que permite llegar a estudiantes con diferentes intereses: Animación, Desarrollo de juegos, Programación, Fotografía, Música, Diseño gráfico, Cine y Robótica. Promoviendo la diversidad social y la inclusión, dando la bienvenida a todos los jóvenes, independientemente de su origen social, económico o escolar, TUMO Porto es un lugar donde se anima a los jóvenes a crear y crear, a partir de un aprendizaje estimulante que fomenta talentos y sueños.



Poids du Foin reinventado, con el corcho a flor de piel

Un edificio histórico de Suiza se transforma en una cafetería-restaurante, en un proyecto de Nomad Architects que integra la solución Amorim MD Facade® de Amorim Cork Solutions.



© Rémy Gindroz

Tras más de un año de renovación, el pintoresco edificio Poids du Foin, un edificio histórico protegido de Vevey (Suiza) ha cobrado nueva vida en un proyecto de Baptiste Berrut, de Nomad Architects, que utiliza el corcho (a la vista, integrado en una solución de gran belleza basada en el producto Amorim MD Facade®) para crear un interior contemporáneo y distintivo. Construido en 1837, el edificio se utilizaba para pesar las pacas de heno transportadas en carros, lo que le dio el nombre de Poids du Foin (Peso del Heno). Durante el proceso de renovación, el edificio histórico, ahora reinventado, se transformó en un *hub* cultural, acogiendo en el exterior dos exposiciones fotográficas que documentan

la historia del edificio, utilizando como soporte las barreras de construcción. En el proyecto, el arquitecto Baptiste Berrut, apasionado de los viajes, buscó una combinación de patrimonio, cultura y sostenibilidad, eligiendo el corcho para revestir todo el interior del proyecto. “Estamos muy satisfechos con el producto y el resultado. La elección del corcho se debió principalmente a razones acústicas, así como a la durabilidad del material y al ambiente general que queríamos crear para el espacio”, resume Berrut. La reforma preserva la identidad del edificio original, añadiéndole una atmósfera actual, marcada por el uso de materiales naturales y por una estética acogedora.

En el interior, el corcho cobra gran protagonismo gracias al producto MD Facade®, aplicado en un patrón ondulado (Wave L2), similar a panales de abeja, que rodea todo el edificio, dándole textura, movimiento y personalidad. Además del impacto visual, el sistema ofrece un alto rendimiento técnico, con ventajas térmicas y acústicas, y es adecuado tanto para aplicaciones interiores como exteriores. Un ejemplo relevante más de cómo el corcho eleva y enriquece la arquitectura y el diseño de interiores, en un edificio icónico, reinventado gracias a un material sostenible, duradero y de alto valor estético.

Por dentro del arte del corcho con Laura Donadoni

La *influencer* y *wine expert* italiana estuvo en Portugal para descubrir el alcornocal y conocer de cerca Corticeira Amorim.



Laura Donadoni es un referente ineludible en el mundo del vino y la comunicación italiana. Periodista, *sommelière* reputada, autora y educadora de vino en universidades de referencia, combina su pasión por el vino y la gastronomía con una sólida formación académica con un doctorado en Ciencias de la Comunicación. De Italia a Estados Unidos, y de allí al mundo entero, a través de la plataforma digital *The Italian Wine Girl* (nombre por el que es conocida), Donadoni conquista el mundo del vino con su carisma, sus conocimientos y su curiosidad. La *influencer* y *wine expert* italiana estuvo en Portugal, donde se sumergió en el alcornocal y pudo conocer de cerca Corticeira Amorim. Esta experiencia, registrada en la serie “The Guardians of Cork”, transformó su percepción del corcho, revelando la profunda conexión entre bosque, alcornoque y tapón de corcho. El descubrimiento de este ecosistema único, reserva de biodiversidad y pilar de la cultura del vino, cambió su conciencia. El tapón de corcho no es solo el mejor cierre que puede tener un vino: es un poderoso símbolo de tradición, regeneración y respeto por la naturaleza.

¿Cuál es su primer recuerdo del corcho?

Mi primer recuerdo del corcho está relacionado con el vino, mucho antes de que empezara a trabajar en el sector. Recuerdo el sonido de una botella al abrirse estando a la mesa con la familia, ese pequeño gesto atemporal que marca el comienzo de un momento compartido. En aquel momento, no pensaba en el corcho como un material con una historia, un paisaje o una cultura detrás. Era simplemente parte del ritual del vino. No fue hasta más tarde que empecé a comprender su profundidad.

¿Qué es lo que más le ha sorprendido de este viaje a Portugal para una inmersión profunda en el universo del corcho?

Ha sido la sensación de maestría discreta que rodea al descorche. Esperaba un proceso técnico, pero me encontré con una coreografía ancestral. El trabajo se realiza en silencio, al amanecer, con un respeto casi sagrado por los árboles. No estaba preparada para ese nivel de paciencia, precisión y humildad. Está más cerca de un legado cultural que de la extracción de una materia prima.



¿Cómo cambió su percepción del corcho su visita al alcornoque?

Visitar el alcornoque me hizo darme cuenta de que el corcho no es un producto, sino un ecosistema. Recorrer ese paisaje lo cambió todo. Se entiende que cada tapón empieza décadas antes y está moldeado por el clima, la biodiversidad y la gestión humana. Cambió mi perspectiva de un objeto a un ciclo de vida, y de un componente técnico del vino a una forma de responsabilidad medioambiental.

Como especialista en vino que ha tenido acceso a una experiencia diferente y más profunda del corcho, ¿qué destacaría de la relación simbiótica entre el vino y el corcho? ¿Qué ha cambiado desde su punto de vista desde su colaboración con Corticeira Amorim?

La simbiosis entre el vino y el corcho es mucho más que la gestión de la entrada de oxígeno o el potencial de envejecimiento. Es una cuestión de continuidad. Tanto el vino como el corcho son expresiones agrícolas que dependen del tiempo, el respeto por la naturaleza y la sensibilidad humana. Después de esta experiencia en Portugal, veo el corcho menos como un cierre y más como una extensión del *terroir*. Lleva su propia geografía, su propio ritmo. Esa comprensión ha profundizado mi forma de hablar del vino y del trabajo invisible que lo protege.

Si tuviera que elegir una sola ventaja o característica de los tapones de corcho, ¿cuál sería?

Su humanidad. El corcho es imperfecto de la forma más bella: natural, único, nunca igual. Nos recuerda que el vino no es un producto industrial, sino un ser vivo que respira a través de algo igualmente vivo.

Como periodista y comunicadora, ¿siente una responsabilidad añadida como “guardiana del corcho”?

Siento la responsabilidad de proteger las sutilezas. En un mundo obsesionado con la comodidad y los atajos, es fácil olvidar la larga y frágil cadena que hay detrás de materiales naturales como el corcho. Mi papel no es promocionarlo, sino contar la verdad sobre lo que vi: un sistema sostenible, un paisaje cultural y un oficio que merece ser comprendido antes de ser juzgado. Si eso me convierte en una “guardiana”, es simplemente porque las historias son una de las pocas formas de proteger lo que es importante.

“No estaba preparada para ese nivel de paciencia, precisión y humildad. Está más cerca de un legado cultural que de la extracción de una materia prima”.

Ver episodios
“The Guardians of Cork”



Tirage con corcho: una tradición con futuro

El retorno con fuerza del *tirage* con corcho, que garantiza la perfecta maduración de los grandes vinos espumosos, representa la perfecta armonía entre tradición y ciencia.

En cada etapa de la evolución del vino, el tapón de corcho se reconoce hoy como una herramienta enológica de excelencia, aliada insustituible de los grandes vinos del mundo. Por eso los mejores enólogos y las bodegas más reputadas vuelven al *tirage* con tapones de corcho. Desde el champán hasta los espumosos de prestigio, los expertos están de acuerdo y la ciencia lo demuestra: el corcho aumenta el potencial de los vinos y garantiza un proceso de maduración incomparablemente superior. Frescura, jovialidad, complejidad aromática, efervescencia perfecta con burbujas más finas y tensas: estas son algunas de las características que revelan los vinos tras someterse a un proceso de *tirage* con corcho, al final de una maduración tan compleja como apasionante, que requiere tiempo y dedicación, y que culmina en una explosión de magia. La superioridad del método tradicional no es una impresión: es un hecho, y los mejores tapones de *tirage* del mundo son prueba viviente de ello.

Maduración superior

Lanzado por Amorim Cork en 2016, tras ocho años de investigación en colaboración con algunas de las mejores bodegas del mundo, Spark Top II NDtech® Tirage se concibió especialmente para garantizar un proceso de maduración perfecto, capaz de soportar presiones elevadas de hasta 10 bar, combinando rendimiento mecánico, una química perfecta y alta calidad sensorial. Con dos discos de corcho natural en contacto con el vino, este tapón está diseñado para garantizar una maduración segura sobre lías, a lo largo de los años (sin límites). Ernesto Pereira, director de producto para vinos espumosos de Amorim Cork, acompañó el proceso de desarrollo de los tapones de *tirage* desde el principio, en 2009, y recuerda el trabajo colaborativo que llevó a la creación de este producto disruptivo: “El reto era, principalmente, a dos niveles: conservar el gas (CO₂) y crear un tapón que no provocara las desviaciones sensoriales. Así que hubo que replanteárselo todo. Ese trabajo implicó al área forestal y a Champcork (unidad que produce los tapones para vinos efervescentes), por lo que hubo un trabajo conjunto. Y así nació el tapón de *tirage* de Amorim”.

El *comeback* del corcho

“El vino requiere su tiempo”, subraya Ernesto Pereira, un proceso que exige paciencia y maestría, y en el que el tapón de corcho (primero en el *tirage* y luego en el tapón final) desempeña un papel fundamental. Al final, el proceso recompensa, culminando en vinos elegantes y llenos de personalidad que alcanzan su máximo esplendor gracias al corcho. “Nuestro objetivo es que cada productor pueda crear vinos con identidad, en su *terroir*, moldeados por los enólogos”, añade Ernesto Pereira. “El tapón de corcho aporta de hecho frescura, complejidad, y transporta el vino a un nivel diferente que la cápsula nunca podrá ofrecer”, concluye. Esta diferencia, experimentada sobre el terreno, está científicamente probada. Una serie de estudios realizados en colaboración con decenas de productores de vinos espumosos durante varios años revelan la ciencia que se esconde tras el corcho: el *tirage* hecho con tapones de corcho tiende a ofrecer un perfil sensorial distinto y típicamente menos oxidativo que el obtenido con cápsulas metálicas.

La ciencia explica

Francisco Campos, responsable de I+D del segmento de los espumosos de Amorim Cork, destaca las diferencias: “El comportamiento del oxígeno en una cápsula y en un tapón de corcho es completamente distinto. En el caso de la cápsula, la entrada de oxígeno es una línea ascendente que nunca se detiene. El corcho, en cambio, se estabiliza al cabo de un tiempo, dejando pasar solo una cantidad microscópica de oxígeno. O sea, al cabo de un tiempo, la cápsula permite que el vino se oxide y se ponga acastañado, hasta el punto de verse a simple vista”. Comparando los tapones de corcho con las cápsulas metálicas, se observa que, tras 24 meses de envejecimiento, los vinos con *tirage* de corcho presentan mayor intensidad y calidad aromáticas, menos amargor, más aromas afrutados y menor oxidación. La burbuja es más fina, la amplitud aromática, mayor, y las desvia-

ciones sensoriales están cubiertas gracias a la tecnología NDtech®. Durante un seminario técnico organizado por Amorim France en la Champaña en 2024, con 68 profesionales de la región, se realizaron catas sensoriales a ciegas comparando el tapón de *tirage* de 2 discos de Amorim con cápsulas de metal. Las conclusiones fueron claras: tras solo 15 meses de envejecimiento, el 78% de los participantes prefirió los vinos con *tirage* de corcho, destacando su superioridad en términos de perfil aromático y de sabor. Francisco Campos detalla la química fina que extrae de cada estudio y explica el fundamento científico de las diferencias. Los tapones de *tirage* de corcho son una herramienta enológica que, combinada con el saber hacer y la experiencia, garantiza que cada vino alcance su máxima expresión y presente una personalidad única, moldeada por los enólogos a partir de lo que aporta la naturaleza.

Espumosos de excelencia

Históricamente, el binomio botella de vidrio/tapón de corcho se ha asociado a la producción de vinos espumosos, en particular a los de la región de la Champaña. Durante siglos, el *tirage* (fase de la segunda fermentación en botella, en la que se forma el dióxido de carbono y se desarrollan compuestos de complejidad aromática) se realizó exclusivamente con tapones de corcho. Con la mecanización de muchos procesos, la cápsula metálica fue ganando terreno, pero hoy asistimos a un regreso del *tirage* con tapones de corcho, una solución respaldada por los mejores productores de vinos efervescentes del mundo: de Francia a Italia, de España a Sudáfrica, sin olvidar Portugal. Marta Lourenço, enóloga en las bodegas portuguesas de Murganheira, lo confirma: “Hicimos la prueba con 300 botellas con tapones de *tirage*. Durante un tiempo, no notamos grandes diferencias”, dice. “Después de siete años, volvimos a catar los vinos y fue una sorpresa; nos cautivaron por completo”. La enóloga de las bodegas portuguesas, donde todos los vinos son de producción biológica, destaca el papel preponderante del tapón de *tirage* para los vinos de crianza. Un mismo vino, en las mismas condiciones de temperatura, con una humedad constante, evoluciona de forma completamente diferente según el método de *tirage* “La diferencia es abismal. Después de diez años, el espumoso que tenga un *tirage* con tapón de corcho presenta una frescura, una jovialidad, que hace que parezca que el vino tiene dos años. Es increíble. Además de todos los componentes aromáticos que aporta el corcho”. Con innovaciones como la tecnología NDtech® y el conocimiento enológico, el tapón de *tirage* se convierte en una verdadera herramienta que realza la identidad de cada vino y respeta la naturaleza que lo inspira. De este modo, el corcho mantiene su lugar destacado en la producción de grandes vinos espumosos, reafirmando como símbolo de calidad, autenticidad y pasión por el vino.



Re-Cortiza promueve reciclaje de tapones en Galicia

Un proyecto pionero del Ayuntamiento de Redondela aúna sostenibilidad medioambiental e inclusión social, en colaboración con la asociación española de salud mental Lenda y Amorim Cork.



Lanzada por la concejalía de medioambiente del Ayuntamiento de Redondela (Galicia), Re-Cortiza es una campaña pionera que dará una nueva vida a los tapones de corcho de la localidad, al tiempo que creará un impacto positivo en la comunidad al implicar a los usuarios del Centro de Rehabilitación Psicosocial

y Laboral de la asociación Lenda, en una iniciativa de inclusión social. El ayuntamiento ha lanzado el desafío, animando a los establecimientos de hostelería, bares y restaurantes de Redondela a sumarse, guardando los tapones tras abrir las botellas y evitando así el desperdicio de un material precioso

y reciclable como es el corcho. Los tapones se recogen, se almacenan en contenedores específicos y después se envían a Amorim Cork Solutions, donde se granulan y se transforman en diversas aplicaciones hechas de corcho, desde aislamientos y revestimientos, a equipamiento deportivo, calzado, objetos de diseño o componentes industriales. Al igual que otros proyectos de reciclaje de tapones desarrollados en colaboración con Corticeira Amorim, como Cork Collective en Nueva York y Etico en Italia, Re-Cortiza tiene una faceta de responsabilidad social que potencia el impacto positivo de la iniciativa. En Galicia, los tapones de corcho usados son recogidos por personas de la asociación Lenda, fomentando la inclusión e integración social, y la cooperación. Como subraya el ayuntamiento, esta iniciativa en beneficio de todos fomenta la economía circular y la conciencia ecológica, y fortalece a la comunidad. Una prueba de que los pequeños gestos y la colaboración pueden marcar la diferencia.

El corcho en el centro de la arquitectura regenerativa debatida por el SHIFT 2025

Organizado por la Casa da Arquitectura, el tercer seminario sobre arquitectura y sostenibilidad anima a repensar los materiales utilizados, los espacios proyectados y las ciudades del futuro, en un evento que incluyó una visita a Corticeira Amorim.

La tercera edición del seminario SHIFT - Arquitectura y Sostenibilidad marcó la *rentrée* de la Casa da Arquitectura, en Matosinhos, reuniendo a profesionales, estudiantes y comunidades para reflexionar sobre algunas de las cuestiones más acuciantes a las que se enfrentan la disciplina y la práctica arquitectónica en la actualidad. Como mecenas de esta organización sin ánimo de lucro dedicada a la promoción de la arquitectura, Corticeira Amorim apoyó la iniciativa, ayudando a ampliar el conocimiento en torno al corcho, un material renovable con innumerables posibilidades y un fortísimo aliado en esta transición verde. Comisariado por José Pedro Sousa y bajo el lema "The Positive Turn: Materiales, Edificios y Ciudades para un Futuro Regenerativo", el seminario internacional reunió a arquitectos e investigadores de referencia mundial, entre ellos Carlo Ratti (MIT / Bienal de Venecia 2025), João Albuquerque (BIG) y Susanne Brorson (Studio Brorson), así como a otros expertos nacionales e internacionales. En el contexto de esta iniciativa, Corticeira Amorim acogió, en sus instalaciones de Amorim Cork Solutions, a un grupo de estudiantes y oradores invitados para una visita técnica que les permitió

tener contacto directo con soluciones tangibles y reales que responden a la urgente necesidad de regeneración urbana. La sesión mostró la amplia cartera de soluciones de construcción, aislamiento y pavimentos, ofreciendo una visión más detallada de cómo el corcho natural y renovable combina un alto rendimiento con la innovación sostenible para responder a los retos arquitectónicos más apremiantes de hoy en día. Promovido por la Casa da Arquitectura,

el programa SHIFT es una plataforma de inspiración, encuentro y acción. En su tercera edición, articulado en torno a tres ejes (materiales, edificios y ciudades), SHIFT 2025 afirmó la necesidad de desarrollar una arquitectura que devuelva más de lo que consume, apostando por recursos biológicos y recuperados, transformando el sector de la construcción, responsable de cerca del 40% de las emisiones mundiales de carbono, en un motor de regeneración medioambiental.



Isokinetic: Centro de rehabilitación para jugadores de fútbol apuesta por el corcho

Sacando partido a las características únicas del material, el arquitecto Giacomo Della Villa eligió el pavimento Cork Inspire de Amorim Cork Solutions para el nuevo centro de la Isokinetic Milán.



Algunos de los mejores jugadores del mundo previenen lesiones y se recuperan en los centros de rehabilitación de alto nivel Isokinetic. Al igual que ellos, el corcho revela una resiliencia extrema. Pero hay más razones por las que se eligió este material para el flamante centro Isokinetic de Milán: resistencia al fuego (el centro está situado en un edificio alto en el centro de la ciudad), capacidad de absorción de impactos y, por supuesto, sostenibilidad. El centro Isokinetic de Milán es nuevo, pero la historia de la empresa se remonta a 1987,

cuando el Dr. Stefano Della Villa, fundador de la cadena, inaugura el primer centro de rehabilitación para deportistas en la ciudad de Bolonia. Formado en los Estados Unidos, Della Villa entra en contacto con la isocinética (una metodología de rehabilitación basada en movimientos musculares de velocidad constante, independientemente de la fuerza aplicada) y, al regresar a Europa, constata que el viejo continente estaba a años luz de lo que se hacía allá afuera. Es entonces cuando decide adquirir la tecnología norteamericana y abrir

el primer centro, partiendo de cero, en colaboración con su hermano Giacomo, arquitecto responsable de los proyectos. Con 11 centros de rehabilitación certificados por la FIFA, la mayoría de ellos en Italia, así como unidades en Londres y Grecia, Isokinetic cuenta con un centro de investigación de referencia, lo que refuerza su compromiso con la ciencia del movimiento. Como explica Giacomo Della Villa, “la misión es clara: ayudar a los deportistas a prevenir lesiones graves, tanto en los entrenamientos como en las competiciones”.

Confort y seguridad

En el nuevo centro de Milán, la selección del tipo de pavimento resultó crucial. La elección se hizo con sumo cuidado: “La razón principal fue la naturalidad del material: es antialérgico, fácil de limpiar y sostenible. En segundo lugar, queríamos ofrecer a nuestros clientes comodidad, algo parecido a la sensación de estar en casa. No queríamos utilizar los revestimientos habituales de las grandes superficies comerciales, sino un suelo que resultase acogedor. Este pavimento es agradable al tacto, suave incluso con zapatillas de deporte o los pies descalzos, y eso es algo que se siente enseguida”. Meses después de la apertura, la experiencia de los usuarios no deja lugar a dudas. Fue la elección correcta: “Sienten la comodidad, la calidad de los materiales, y se dan cuenta de que todo está pensado al detalle. Creemos que el suelo influye directamente en la experiencia de rehabilitación, fomentando el bienestar, la seguridad y una sensación de acogida que es fundamental para el éxito del tratamiento”, afirma Della Villa.

Impacto positivo

Una de las características del nuevo centro es la unión entre sostenibilidad e innovación, un punto en común con el corcho. En la Green Room, se simulan entrenamientos sobre césped artificial. A partir de 2026, la FIFA impondrá restricciones al uso del PVC en los terrenos de juego, y en Isokinetic ya están pensando en la solución: “Estamos realizando pruebas para asegurarnos de que la solución ofrezca el mejor rendimiento posible. Si los resultados son positivos, el corcho también se utilizará en la Green Room”. En este camino hacia la sostenibilidad, el corcho “tiene un futuro prometedor. Para un arquitecto como yo, puede ir hasta donde llegue la creatividad. Pero es importante que el diseñador se enamore del material: cuanto más lo conozca, mejor sabrá utilizarlo. El corcho tiene potencial no solo como pavimento, sino también en otras aplicaciones arquitectónicas y decorativas”.



Poly-Monde: estudiantes de Canadá exploran el corcho

Una iniciativa impulsada por estudiantes trajo a futuros profesionales a Corticeira Amorim, donde exploraron el potencial del corcho y fueron testigos de la innovación y la sostenibilidad que recorren la empresa.

24 estudiantes del Polytechnique Montréal, en Quebec, visitaron Corticeira Amorim en el marco de una nueva edición de Poly-Monde, una iniciativa que desde hace más de 35 años lleva a futuros ingenieros e ingenieras por todo el mundo, explorando el contexto industrial global. La iniciativa la impulsan y diseñan los propios estudiantes, que se embarcan en una misión especial, visitando decenas de empresas, repartidas por tres sectores clave, en Canadá y en el extranjero. Cada año, los países visitados se eligen por su liderazgo en sectores industriales estratégicos. Al mismo tiempo, los estudiantes tienen plena responsabilidad en la organización de la misión, incluida la planificación de las visitas, la logística, la financiación y la identidad visual del proyecto. En mayo de 2025, Poly-Monde trajo a un grupo de estudiantes a España, Portugal y Marruecos para completar la parte internacional de su misión y comparar la realidad industrial de Quebec, sus prácticas y modelos con otras regiones del mundo. Este año, la misión se centró en los sectores de la gestión del agua, el multimedia y la agricultura. Durante su paso por Portugal, el grupo de estudiantes exploró primero el alcornocal y luego visitó varias de las instalaciones industriales de Corticeira Amorim, en una perspectiva de compartir conocimientos,

lo que permitió que acompañasen toda la cadena de transformación del corcho, desde la extracción de la materia prima hasta sus aplicaciones en sectores como la construcción, el diseño y la movilidad. Con esta experiencia, los estudiantes tuvieron una inmersión profunda en la realidad de la empresa, dándose cuenta del papel de Corticeira Amorim como

facilitador de innovación y sostenibilidad en los mercados globales y entendiendo cómo el corcho es un material sostenible, circular e innovador, perfectamente alineado con los retos de la industria global.



SUSTAINABLE

CORTICEIRA AMORIM

BY NATURE

Sustainable by Nature atestigua el compromiso y la actuación de Corticeira Amorim en favor de la innovación, la competitividad y la creación de valor compartido. Este folleto es una herramienta de sostenibilidad estratégica que traduce nuestra visión de futuro de forma resumida, accesible e impactante.



El Arte y el Legado del Descorche

Un hacha, mano firme, tiempo, saber y respeto. En armonía con la naturaleza, los sacadores de corcho se adentran en el bosque para extraer la corteza del alcornoque, con destreza y humildad. En cada campaña, la extracción del corcho, llamada descorche, es un ejemplo único de cooperación, donde el hombre y la naturaleza se refuerzan mutuamente.



El corcho crece de dentro hacia fuera, a partir de la capa madre, y se extrae de la base del árbol hacia arriba, empezando por aquí abajo, por la “uña”, como le llaman los sacadores. También es así en este oficio: se empieza desde abajo, como un “novel”, y no se aprende de un año para otro. Se necesitan al menos tres años como aprendiz, y hay quien dice que solo después de un ciclo completo de nueve años (el tiempo que tarda un alcornoque en regenerar su corteza para que pueda ser extraída de nuevo) se puede dominar realmente el arte del descorche, convirtiéndose en maestro. Los sacadores más experimentados aseguran que, en este complejo arte, mezcla de firmeza y delicadeza (hay que sacar planchas lo más grandes posible, pero sin herir al árbol, lo que requiere cuidado y criterio), siempre se está aprendiendo. En el bosque, adonde llegan en grupos de varias decenas de hombres a primera hora de la mañana, los sacadores menos experimentados abren bien los ojos. Los alcornoques son árboles majestuosos, que abren sus brazos a la luz de la mañana. Impresionan por su aplomo y serenidad, y lo primero que imponen es respeto. Quienes trabajan en este oficio (una de las profesiones mejor pagadas del sector agrícola) saben que el árbol es el que manda. Hace falta observar, probar, integrar. Darse cuenta de cuál es la mejor manera de acercarse al árbol para que “dé” el corcho, es decir, que deje desprenderlo con relativa facilidad. Cualquiera que los vea tan decididos, golpeando la corteza del árbol con un compás rítmico, no tiene ni idea del grado de precisión que ello implica. Un poco más de fuerza lo puede echar todo a perder, cuando el hacha golpea la madera hace un sonido diferente. Eso es lo que tenemos que evitar.



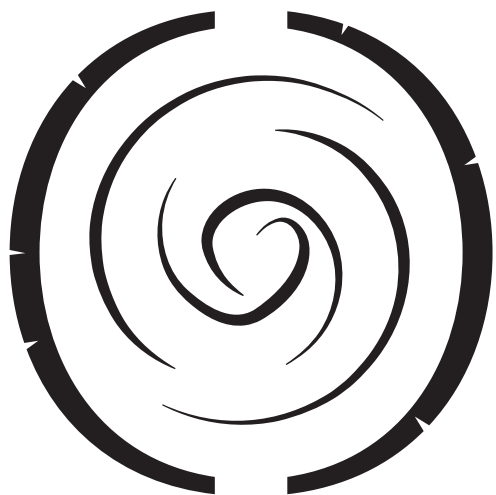
Maestría en el descorche

La tecnología ha facilitado el proceso. La máquina, desarrollada por Corticeira Amorim y utilizada para hacer las incisiones en la corteza del alcornoque, posee un sensor de humedad que retrae la cuchilla cuando se acerca a la parte de madera, la capa madre, evitando herir al árbol. Al principio, los trabajadores desconfiaban de estos aparatos, pero hoy están agradecidos. La introducción de máquinas en la extracción del corcho, como complemento al trabajo manual, facilita la tarea al reducir el tiempo de extracción y aumenta la productividad, lo que permite extraer más arrobos al día. El arte permanece intacto. Es una tradición centenaria que se ha transmitido de generación en generación en esta región, la cuenca mediterránea, donde crecen los alcornoques. Los sacadores más veteranos la aprendieron de sus padres y transmiten ese saber a sus hijos y a otros jóvenes. A pesar de la dureza y exigencia de la profesión (“un trabajo que no se puede hacer por internet”, dice uno de los sacadores), la edad media de los trabajadores ronda los 40 años. Hay jóvenes que se unen, que quieren aprender. Algunos nunca habían visto un hacha antes de llegar ahí, pero empiezan como todo el mundo: como “molheiros”, recogiendo las planchas de corcho que se desprenden de cada alcornoque antes de apilarlas en el camión.

Los sacadores trabajan en parejas, cada uno armado con un hacha, la única herramienta utilizada en este oficio de precisión y que sirve tanto para hacer incisiones en la corteza como para arrancarla, colocando el mango entre la “piel” de corcho y el tronco. Empiezan por el tronco y van subiendo, utilizando una escalera para llegar a la cima del árbol y, muchas veces, encaramándose a las ramas gruesas para descorchar esa parte también. No se deja atrás ningún alcornoque, y en cada uno el corcho se extrae con cuidado y respeto, hasta el final. Es esa extracción la que permitirá que el árbol se regenere, que la corteza vuelva a crecer. Un proceso que lleva tiempo: la primera extracción de corcho (corcho virgen) se hace 25 años después de la plantación y cada 9 años a partir de entonces. No es hasta la tercera cosecha cuando se extrae el corcho “amadia”, con las características necesarias para producir tapones naturales. Año tras año, entre mayo y agosto, cada campaña de descorche completa un ciclo para abrir otro. Antiguamente, los hombres llegaban a pasar los tres meses de campaña en el bosque, junto a los alcornoques, durmiendo y comiendo ahí. Se montaba una cocina improvisada, las mujeres preparaban las comidas y traían el agua, incluso había bailes. Hoy, algunas cosas han cambiado. Otras siguen exactamente igual. En la mano de cada sacador, con cada suave movimiento, se renueva un arte antiguo, un pacto entre tiempo, saber y respeto por la naturaleza.

Ver documental completo





HEARTS *of* CORK

El nuevo programa de responsabilidad social corporativa engloba ahora todas las iniciativas de voluntariado e impacto social del Grupo. Cristina Amorim, Board Member y Chief Sustainability Officer de Corticeira Amorim, es la primera embajadora del programa.

Hearts of Cork surge de la trayectoria de responsabilidad social que el Grupo ha consolidado a lo largo de su historia, una trayectoria que hoy está cimentada en su ADN e inspira su forma de mirar al futuro. De ese legado, construido con proximidad a las comunidades, nace Hearts of Cork, un programa fundado en principios de convicción, solidaridad y compromiso colectivo. El nombre, Hearts of Cork, traduce la energía movilizadora que surge cuando diferentes personas se unen en un latido común, congregando, a partir de ahora, todas las iniciativas de responsabilidad social y voluntariado del Grupo bajo una identidad unificada. Desde la plantación anual de alcornoques, pasando por el proyecto Floresta Comum, el programa Green Cork y el apoyo a la alfabetización infantil y juvenil, entre otras muchas acciones, Corticeira Amorim ha promovido numerosas iniciativas, con la implicación de cientos de empleados y empleadas y socios, en favor de un futuro más resiliente, cohesionado y solidario. “Nuestra actividad empresarial está, desde siempre, vinculada a las comunidades locales, creando recíprocamente relaciones

duraderas y fructíferas. La responsabilidad y la solidaridad están en la base de nuestra cultura”, subrayó Cristina Amorim. “Hearts of Cork responde a este reconocimiento y amplía nuestro compromiso, permitiéndonos ir más allá y crear un impacto social y ambiental positivo y duradero”. Con cuatro ejes estratégicos definidos (Salud y Bienestar, Ciudadanía y Apoyo Social, Ambiente y Protección de la Biodiversidad, y Educación y Desarrollo), la iniciativa promueve la ética, la sostenibilidad y el bienestar colectivo, transformando la solidaridad en acción a través de la filantropía corporativa y el voluntariado. Si “Hearts of Cork” viene a responder a un impulso unificador y solidario, por las personas y por el planeta, el programa es también una enérgica llamada a la acción. Para transformar ideas en intervenciones concretas a favor de las comunidades, Corticeira Amorim se alía con entidades creíbles y meritorias en las áreas estratégicas definidas para desarrollar e implementar acciones concretas de voluntariado, con resultados positivos. En el servicio a la comunidad y con la energía colectiva y la participación activa de

miles de voluntarios, en una experiencia enriquecedora desde todos los ángulos, “Hearts of Cork” será tan fuerte como la gente quiera que sea. Hoy y siempre, un corazón colectivo que nunca deja de latir.

“Juntos, queremos ir más allá y crear un impacto social y ambiental positivo y duradero”.

Cristina Amorim
Board Member y Chief Sustainability Officer

Nuestra gente



AMORIM

Sustainable by nature