

# AMORIM NEWS

ANNÉE 42 / NUMÉRO 3

## **Helix® renaît pour transformer l'expérience du vin.**

À une époque marquée par la spontanéité et la valeur de l'instant présent, Helix® s'affirme comme un geste de libération dans la façon de déguster le vin. Polyvalent et pratique, il s'adapte à la plupart des modèles de bouteille et simplifie le rituel d'ouverture et de fermeture. Un acte naturel, sans effort et sans cérémonie, qui préserve la fraîcheur et le caractère du vin. Qu'il s'agisse d'un verre en fin d'après-midi, d'un pique-nique improvisé ou d'une célébration inattendue, ce bouchon invite à une consommation plus authentique. Une expérience qui redonne au vin la simplicité des moments qui l'exigent, de manière pratique, durable et attrayante.



- 
- 3** Tribune  
*Christophe Fouquet*
- 4** Helix® : un nouveau *twist* dans l'expérience du vin
- 7** Corticeira Amorim conserve sa position de leader des entreprises ayant la meilleure réputation au Portugal
- 8** TUMO arrive à Porto pour préparer les jeunes à l'avenir
- 9** Le bâtiment Poids du Foin réinventé, avec le liège à fleur de peau
- 10** Au cœur de l'art du liège avec Laura Donadoni
- 12** Le tirage-liège : une tradition qui a de l'avenir
- 14** Re-Cortiza promeut le recyclage des bouchons en Galice
- 15** Le liège au cœur de l'architecture régénérative débattu par SHIFT 2025
- 16** Isokinetic : le centre de rééducation pour footballeurs mise sur le liège
- 18** Poly-Monde : des étudiants canadiens à la découverte du liège
- 20** L'art et l'héritage de la levée
- 22** Hearts of Cork
- 23** Nos gens



## Aller plus loin avec Helix®

Innover, c'est avoir toujours une longueur d'avance, même lorsqu'on travaille avec un matériau millénaire, 100% naturel et profondément enraciné dans le monde du vin. Lorsque tout semble avoir été déjà inventé, le défi est encore plus grand. Comment faire la différence ? Comment améliorer continuellement une solution qui est déjà imbattable par nature ? Comment réinventer le bouchon ? Chez Corticeira Amorim, nous savons que l'innovation est un facteur essentiel pour maintenir la compétitivité et le leadership, en particulier dans un contexte en pleine mutation marqué par les nouveaux comportements des consommateurs et une exigence croissante. C'est pourquoi, tout en restant fidèles à notre engagement envers la qualité, la performance et la durabilité, nous sommes toujours attentifs à ce qui se passe autour de nous en prenant le pouls du secteur : nous écoutons les producteurs et les œnologues, nous observons les tendances et nous nous concentrons sur une amélioration continue capable de répondre et d'anticiper les attentes du marché. L'arrivée de nouveaux consommateurs - *Gen Z* et *Millennials* - et avec elle, l'émergence de nouvelles tendances telles que les vins jeunes et aromatiques, les vins biologiques ou l'explosion du NOLO, a non seulement transformé le marché mais aussi notre rapport au vin (la consommation occasionnelle ou fractionnée en fait partie). Nous devons apporter une réponse à tout cela. L'innovation est la clé qui nous permet d'aller plus loin et de renforcer notre engagement envers la qualité et le leadership technologique. C'est là que la créativité joue un rôle essentiel. Elle apporte un regard nouveau, même sur ce que nous connaissons déjà parfaitement, et elle consiste souvent à trouver de nouvelles combinaisons, de nouveaux liens et de nouvelles possibilités à partir de quelque

chose qui nous est familier. C'est ainsi qu'est né Helix®, un bouchon technique *twist & pop* en microgranulés de liège, qui conserve donc toutes les qualités de ce matériau unique et redéfinit les règles du jeu, révolutionnant le monde de l'emballage. Helix® apporte un nouveau *twist*: il conserve l'expérience d'ouverture simple et intuitive – il suffit de tourner et d'ouvrir, pas besoin de tire-bouchon – tout en étant encore plus polyvalent puisqu'il est désormais adapté à toutes les bouteilles avec un goulot de 18,5 mm (modèle CETIE). Il combine les caractéristiques uniques du liège avec le côté pratique et commode, un design exclusif qui permet une ouverture facile et magique. En outre, il se distingue par sa durabilité inhérente (fabriqué en liège, recyclable et réutilisable) et ses performances supérieures, comparables à celles d'autres bouchons techniques, tout en préservant l'arôme et la saveur du vin. Helix® fait progresser le liège, en totale adéquation avec notre mission, et renforce notre objectif de continuer à évoluer, d'offrir des solutions qui non seulement répondent aux demandes du marché, mais les anticipent constamment, sans négliger ce qui rend le bouchon en liège unique : la durabilité et la préservation des arômes et des saveurs des vins – parce que tous les vins sont différents et que pour chaque vin, il existe un bouchon.

**ANNÉE 42**  
NUMÉRO 3  
DÉCEMBRE 2025

**Siège**  
Rua Comendador Américo  
Ferreira Amorim, n° 380  
4535-186 Mozelos VFR  
Portugal

**Propriété**  
Corticeira Amorim

**Coordination**  
Carlos Bessa

**Rédaction**  
Editorialista  
Inês Pimenta  
Beatriz Grave

**Tribune**  
Christophe Fouquet

**Édition**  
Corticeira Amorim

**Conception graphique**  
Studio Eduardo Aires  
Studio Dobra  
(mise en page)

**Traduction en anglais**  
Sombra Chinesa

**Traduction en allemand,  
espagnol, français**  
Expressão

**Impression et finition**  
Lidergraf –  
Artes Gráficas, S.A.

**Distribution**  
Iberomail Correio  
Internacional, Lda  
CTT – Correios de Portugal, SA

**Conditionnement**  
Porenvel Distribuição,  
Comércio e Serviços, S.A.

**Périodicité**  
Trimestrielle

**Tirage**  
17.915 exemplaires

**Dépôt légal**  
386411/15



Corticeira Amorim, S.G.P.S., SA s'engage à respecter et à protéger votre vie privée. Vous pouvez cesser de recevoir notre Amorim News à tout moment. Pour ce faire, envoyez-nous un e-mail à l'adresse [press@amorim.com](mailto:press@amorim.com). Pour de plus amples informations sur notre politique de confidentialité ainsi que sur l'exercice de vos droits relatifs à vos données personnelles, consultez notre politique de confidentialité disponible sur [www.amorim.com](http://www.amorim.com)

---

# Helix<sup>®</sup> : un nouveau *twist* dans l'expérience du vin

L'emblématique Helix<sup>®</sup>, le bouchon qui a révolutionné l'expérience du vin en 2013, est de retour, encore plus pratique et polyvalent.

Alliant tradition et innovation, la version 2.0 combine les caractéristiques du liège avec la commodité moderne et s'adapte désormais à toutes les bouteilles avec un goulot de 18,5 mm.



En 2013, le Helix® original a changé à jamais le monde de l'emballage en permettant d'ouvrir une bouteille sans tire-bouchon. Aujourd'hui, Amorim Cork innove à nouveau en présentant une version améliorée de ce bouchon révolutionnaire, encore plus attrayante et polyvalente, puisqu'elle s'adapte à toutes les bouteilles dotées d'un goulot de 18,5 mm. Parfait pour les vins frais de tous les jours, Helix® 2.0 allie l'élégance du liège naturel à la commodité d'une solution moderne qui permet de refermer la bouteille en quelques secondes, de l'ouvrir et de la fermer tout en préservant la qualité et la fraîcheur du vin. Ces atouts séduisent particulièrement les jeunes générations et les marchés où l'accessibilité et la facilité d'utilisation sont des facteurs clés pour le choix du produit.



« Helix® est parfait pour les vins frais de tous les jours et séduit particulièrement les nouvelles générations et les marchés où l'accessibilité et la facilité d'utilisation sont des facteurs décisifs pour le choix du produit. »

## Polyvalent et pratique

Le plus grand avantage de Helix® réside sans aucun doute dans son extrême commodité et sa facilité d'utilisation. Une fois ouverte, la bouteille peut être refermée, ce qui permet de maintenir la stabilité du vin, d'éviter tout gaspillage et de la stocker en position horizontale sans risque de fuite ni d'altération du contenu. Un simple twist permet d'apprécier le vin au fil du temps, sans hâte ni contrainte. Comme l'explique Crisóstomo Ferreira, chef de produit pour les vins tranquilles chez Amorim Cork et l'un des mentors de Helix®, l'esprit révolutionnaire de la version originale demeure, mais avec un éventail d'utilisations plus large : « Aujourd'hui, le défi est le même : commodité, attractivité, durabilité et premiumisation. Tout cela sans avoir besoin d'une bouteille spécifique ; en d'autres termes, nous pouvons l'utiliser dans les bouteilles standard », affirme-t-il.

## Un bouchon de son temps

Véritable bouffée d'air frais dans le monde de l'emballage, cette nouvelle version de Helix® suit les tendances. Idéal pour les vins jeunes, aromatiques, biologiques et NOLO (vins sans alcool ou à faible teneur en alcool), le bouchon Helix® allie la meilleure tradition de l'expérience du vin à la commodité des temps modernes, ce qui le rend particulièrement attrayant pour les nouvelles générations de consommateurs – la génération Z et les *Millennials* – qui recherchent des solutions pratiques et durables. Tout cela n'est possible que parce que Helix® est fabriqué en liège : il a été conçu pour offrir une fermeture sous vide permettant une pénétration d'oxygène optimisée et garantissant la stabilité du vin après la mise en bouteille. Développé et produit exclusivement par Amorim Cork, le nouveau bouchon Helix® bénéficie de la dernière technologie anti-TCA et est soumis à des traitements préventifs (ROSA® et autres) ainsi qu'à un tri électronique.

## Un *game changer* récompensé

En plus de dix ans, ce bouchon tout-terrain s'est vendu à 50 millions d'exemplaires. Adapté à n'importe quelle bouteille, il gagne du terrain sur les marchés émergents, notamment auprès des jeunes consommateurs. Dans des pays comme la France et le Royaume-Uni, il est la solution alternative préférée devant les capsules et le Tetra Pak. Fidèle à la tradition du liège, Helix® s'affirme également comme un *game changer* dans l'industrie. Il a obtenu plusieurs récompenses telles que le prix Innovación Tecnológica au salon de Saragosse, les Oscars de l'emballage en France et en Italie, le prix Innovation Award Challenge Lucio Mastro Berardino de SIMEI (Italie), le prix Marketing Meios e Publicidade (Portugal) et le Grand Prix de l'innovation, Dionysud (France). Apportant un nouveau *twist* au monde du vin, Helix® allie esthétique et fonctionnalité dans une solution pratique, durable et élégante, conçue pour les consommateurs modernes. Bien plus qu'un simple bouchon en liège, Helix® est le début d'une expérience renouvelée de pur plaisir et de liberté totale.



# Corticeira Amorim conserve sa position de leader des entreprises ayant la meilleure réputation au Portugal

L'entreprise occupe à nouveau la première place du classement Merco Companies and Leaders dans la catégorie « Industrie ».

Pour la cinquième année consécutive, Corticeira Amorim est arrivée en tête du célèbre classement relatif à la réputation des entreprises de Merco (moniteur de réputation d'entreprise) dans la catégorie « Industrie », consolidant ainsi sa position de leader parmi les entreprises les plus importantes du Portugal.

Les résultats de l'étude, qui récompense chaque année les 100 entreprises jouissant de la meilleure réputation au Portugal, ont été révélés en octobre dernier lors d'une cérémonie à Lisbonne.

Corticeira Amorim, qui s'était déjà distinguée dans le classement ESG de Merco en 2024, a une nouvelle fois été reconnue pour les bonnes pratiques qui ont forgé sa réputation, notamment dans les domaines de la durabilité et de la transition énergétique, de l'innovation technologique et industrielle, de la réputation interne et de la gestion des talents, de l'éthique, de la gouvernance et de la transparence. Pour cette 6<sup>e</sup> édition de l'étude, Merco a compté sur la participation de 288 directeurs de grandes entreprises, 45 analystes financiers, 31 journalistes d'information économique, 41 professeurs d'uni-

versité dans le domaine des affaires, 40 dirigeants d'ONG, 40 leaders syndicaux, 40 dirigeants d'associations de consommateurs, 31 membres du gouvernement, 41 *social media managers* et 2 000 citoyens (Merco Société).

## Transparence, indépendance et rigueur

Merco Empresas Portugal 2025 est le résultat d'une analyse exhaustive et détaillée basée sur 2 627 enquêtes, 6 évaluations et 16 sources d'information. La méthodologie d'évaluation est vérifiée de manière indépendante par KPMG, conformément à la norme ISAE 3000, ce qui garantit rigueur et transparence tout au long du processus. Outre l'entreprise, António Amorim, président et PDG de Corticeira Amorim, a été une nouvelle fois honoré comme l'un des dirigeants les plus réputés du

Portugal. Cette distinction reconnaît le leadership solide et inspirant qui a guidé l'entreprise au fil des ans. Merco est l'un des classements de réputation d'entreprise les plus prestigieux au monde. Créé en 1999, il est une référence en Amérique latine et en Europe. L'évaluation est basée sur une méthodologie multipartite composée de 6 évaluations et de plus de 20 sources d'information, qui recueille les avis de plus de 2 300 participants, dont des cadres, des analystes financiers, des journalistes, des représentants d'ONG et des consommateurs.



# TUMO arrive à Porto pour préparer les jeunes à l'avenir

En tant que mécène, Corticeira Amorim s'engage à faire de l'éducation un moteur de changement, en donnant à des milliers de jeunes un accès gratuit à un projet transformateur qui stimule la curiosité, l'esprit critique et le lien entre la technologie et la créativité.

Après Lisbonne et Coimbra, le projet international d'enseignement inclusif et innovant TUMO, dont Corticeira Amorim est l'un des partenaires fondateurs, est maintenant à Porto. Destiné aux jeunes de 12 à 18 ans, TUMO est un projet gratuit et internationalement reconnu qui offre un apprentissage complémentaire à l'éducation formelle, en se concentrant sur huit domaines de compétences technologiques et créatives. Axé sur l'auto-apprentissage et des ateliers basés sur des projets concrets, ce modèle pédagogique permet aux jeunes de stimuler leurs compétences sociales et techniques, en associant créativité et technologie et en renforçant leur confiance en eux.

«TUMO est plus qu'un espace d'apprentissage, il est une véritable opportunité de transformation pour des milliers de jeunes. En venant à Porto, nous renforçons notre engagement en faveur d'une éducation accessible, créative et efficace», souligne Pedro Santa Clara, professeur titulaire à l'école Nova SBE, fondateur de 42Lisboa et 42Porto, et mentor du projet TUMO au Portugal. «Nous savons, grâce à l'expérience de Lisbonne et de Coimbra, que ce programme peut changer la façon dont les jeunes se perçoivent et envisagent leur avenir. Ici, ils se découvrent des talents, gagnent en confiance et développent les bons outils pour vivre dans un monde en constante évolution», souligne-t-il. À Porto, le centre TUMO peut accueillir

1000 jeunes, qui ont la possibilité de choisir les domaines qu'ils préfèrent et de composer le programme à leur rythme, en participant chaque semaine à des activités en présentiel, disponibles dans différents créneaux horaires. Afin de renforcer la proximité du groupe avec la communauté et son engagement dans la formation des nouvelles générations, l'inscription a été ouverte aux enfants des employés de Corticeira Amorim. Alliant créativité et technologie, les domaines d'apprentissage mettent l'accent sur le développement des compétences

STEAM (*Science, Technology, Engineering, Arts, Maths*). À TUMO Porto, huit domaines sont proposés, ce qui permet de toucher des étudiants ayant des intérêts différents: animation, développement de jeux, programmation, photographie, musique, conception graphique, cinéma et robotique. Promouvant la diversité sociale et l'inclusion, accueillant tous les jeunes quel que soit leur milieu social, économique ou éducatif, TUMO Porto est un lieu où les jeunes sont encouragés à créer et à croire grâce à un apprentissage passionnant qui favorise les talents et les rêves.



# Le bâtiment Poids du Foin réinventé, avec le liège à fleur de peau

En Suisse, un bâtiment historique a été transformé en café-restaurant dans le cadre d'un projet réalisé par Nomad Architects qui intègre la solution Amorim MD Facade® d'Amorim Cork Solutions.



© Rémy Gindroz

Après plus d'un an de rénovation, le pittoresque bâtiment Poids du Foin, classé monument historique à Vevey, en Suisse, a retrouvé une nouvelle jeunesse grâce à un projet de Baptiste Berrut, de Nomad Architects, où le liège – résolument visible dans une très belle solution basée sur le produit Amorim MD Facade® – crée un intérieur contemporain et élégant. Construit en 1837, le bâtiment était utilisé pour peser les bottes de foin transportées dans des wagons, d'où son nom de Poids du Foin. Au cours du processus de rénovation, le bâtiment historique, désormais réinventé, a été transformé en centre culturel qui accueille deux expositions photographiques en plein air documentant

l'histoire du bâtiment, en utilisant les barrières de construction comme support. Dans ce projet, Baptiste Berrut, architecte passionné de voyages, a cherché à combiner patrimoine, culture et durabilité, en choisissant le liège pour recouvrir l'ensemble de l'intérieur du projet. « Nous sommes très satisfaits du produit et du résultat. Le liège a été essentiellement choisi pour ses propriétés acoustiques et sa durabilité, et aussi en raison de l'atmosphère générale que nous voulions créer dans l'espace », résume Berrut. La rénovation préserve l'identité du bâtiment d'origine tout en ajoutant une atmosphère moderne caractérisée par l'utilisation de matériaux

naturels et une esthétique accueillante. À l'intérieur, le liège est à l'honneur grâce au produit MD Facade®, appliqué dans un motif ondulé (Wave L2), semblable à des nids d'abeilles, qui enveloppe l'ensemble du bâtiment en lui apportant texture, mouvement et personnalité. Outre l'impact visuel, le système offre des performances techniques élevées, avec des avantages thermiques et acoustiques, et peut être appliqué à l'intérieur comme à l'extérieur. Encore un exemple pertinent de la façon dont le liège sublime et enrichit l'architecture et le design d'intérieur, cette fois dans un bâtiment emblématique, réinventé grâce à un matériau durable, pérenne et de grande valeur esthétique.

# Au cœur de l'art du liège avec Laura Donadoni

L'influenceuse et spécialiste en vin italienne s'est rendue au Portugal pour découvrir la suberaie et mieux connaître Corticeira Amorim.



Laura Donadoni est une référence incontournable du monde du vin et de la communication italienne. Journaliste, sommelière réputée, auteure et enseignante en œnologie dans de grandes universités, elle allie sa passion pour le vin et la gastronomie à un solide parcours universitaire, avec un doctorat en sciences de la communication. De l'Italie aux États-Unis, puis dans le monde entier, Laura Donadoni a conquis, à travers la plateforme numérique *The Italian Wine Girl* (nom sous lequel elle est connue), le monde du vin grâce à son charisme, à ses connaissances et à sa curiosité. L'influenceuse et spécialiste en vin italienne s'est rendue au Portugal pour plonger dans la suberaie et mieux connaître Corticeira Amorim. Cette expérience, évoquée dans la série « The Guardians of Cork », a transformé sa perception du liège, en lui révélant le lien profond qui existe entre la forêt, le chêne-liège et le bouchon en liège. La découverte de cet écosystème unique, réservoir de biodiversité et pilier de la viticulture, a changé sa perception. Le bouchon en liège n'est pas seulement le meilleur obturateur pour le vin, il est aussi un puissant symbole de tradition, de régénération et de respect de la nature.

### Quel est votre premier souvenir du liège ?

Mon premier souvenir lié au bouchon est associé au vin, bien avant que je ne commence à travailler dans ce secteur. Je me souviens du bruit d'une bouteille que l'on ouvre à table, en famille, ce petit geste intemporel qui marque le début d'un moment partagé. À l'époque, je ne voyais pas le liège comme un matériau ayant une histoire, un paysage ou une culture. Il faisait simplement partie du rituel du vin. Ce n'est que plus tard que j'ai commencé à comprendre sa profondeur.

### Qu'est-ce qui vous a le plus surpris lors de ce voyage que vous avez réalisé au Portugal pour vous immerger dans le monde du liège ?

C'est la sensation de maîtrise discrète qu'implique l'écorçage. Je m'attendais à un processus technique, mais j'ai découvert une chorégraphie ancestrale. Le travail se fait en silence, à l'aube, avec un respect quasi sacré pour les arbres. Je n'étais pas préparée à un tel niveau de patience, de précision et d'humilité. Il s'agit davantage d'un héritage culturel que de l'extraction d'une matière première.

« Je n'étais pas préparée à un tel niveau de patience, de précision et d'humilité. Il s'agit davantage d'un héritage culturel que de l'extraction d'une matière première ».



### Comment la visite de la suberaie a-t-elle modifié votre perception du liège ?

La visite de la suberaie m'a fait réaliser que le liège n'est pas un produit mais un écosystème. Explorer ce paysage a tout changé. On comprend que chaque bouchon commence des décennies auparavant et qu'il est façonné par le climat, la biodiversité et la gestion humaine. Cela a changé ma façon de voir le bouchon, qui passe d'un objet à un cycle de vie, et d'un élément technique du vin à une forme de responsabilité environnementale.

### En tant que spécialiste en vin ayant eu accès à une expérience différente et plus approfondie du liège, que souligneriez-vous à propos de la relation symbiotique entre le vin et le liège ?

Comment votre regard sur le liège a-t-il changé depuis votre collaboration avec Corticeira Amorim ? La symbiose entre le vin et le liège va bien au-delà de la gestion de la pénétration d'oxygène ou du potentiel de garde. C'est une question de continuité. Le vin et le liège sont des expressions agricoles qui dépendent du temps, du respect de la nature et de la sensibilité humaine. Après cette expérience au Portugal, je considère le liège moins comme un obturateur et plus comme une extension du terroir. Il porte en lui sa propre géographie, son propre rythme. Cette compréhension a approfondi la façon dont je parle du vin et du travail invisible qui le protège.

### Si vous deviez choisir un seul avantage ou une seule caractéristique des bouchons en liège, quel serait-il ?

Son humanité. Le liège est imparfait de la plus belle manière qui soit : naturel, unique, jamais identique. Il nous rappelle que le vin n'est pas un produit industriel, mais un être vivant qui respire à travers quelque chose de tout aussi vivant.

### Vous êtes journaliste et communicatrice. À ce titre, ressentez-vous une responsabilité accrue en tant que « gardienne du liège » ?

Je me sens tenue de protéger les subtilités. Dans un monde obsédé par la commodité et les raccourcis, il est facile d'oublier la chaîne longue et fragile qui se cache derrière des matériaux naturels comme le liège. Mon rôle n'est pas de le promouvoir, mais de dire la vérité sur ce que j'ai vu : un système durable, un paysage culturel et un travail qui mérite d'être compris avant d'être jugé. Si cela fait de moi une « gardienne », c'est simplement parce que les histoires sont l'un des rares moyens de protéger ce qui est important.

Voir les épisodes de  
« The Guardians of Cork »



---

# Le tirage-liège : une tradition qui a de l'avenir

Le retour en force du tirage-liège, qui garantit une maturation parfaite des grands vins mousseux, représente l'harmonie parfaite entre tradition et science.

À chaque étape de l'évolution du vin, le bouchon en liège est aujourd'hui reconnu comme un outil œnologique d'excellence, un allié irremplaçable des grands vins du monde. C'est pourquoi les meilleurs œnologues et les caves les plus réputées reviennent au tirage sous liège. Du champagne aux vins mousseux prestigieux, les experts sont unanimes et la science le prouve : le liège augmente le potentiel des vins et garantit un processus de maturation incomparablement supérieur. Fraîcheur, jovialité, complexité aromatique, effervescence parfaite avec des bulles plus fines et plus tendues, voilà quelques-unes des caractéristiques révélées par les vins soumis à la méthode du tirage-liège, au terme d'une maturation aussi complexe que passionnante qui exige patience et dévouement et culmine dans une explosion de magie. La supériorité de la méthode traditionnelle n'est pas une impression : c'est un fait, et les meilleurs bouchons de tirage du monde en sont la preuve vivante.

## Une maturation optimale

Lancé par Amorim Cork en 2016 après huit années de recherche en collaboration avec certaines des meilleures caves du monde, Spark Top II NDtech® Tirage a été spécialement conçu pour garantir un processus de maturation parfait. Capable de supporter des pressions élevées allant jusqu'à 10 Bar, il allie performance mécanique, chimie parfaite et haute qualité sensorielle. Doté de deux rondelles de liège naturel en contact avec le vin, ce bouchon a été créé pour garantir une maturation sur lies sûre au fil des ans (sans limite). Ernesto Pereira, chef de produit pour les vins mousseux chez Amorim Cork, a accompagné le processus de développement des bouchons de tirage depuis le début, en 2009, et se souvient du travail collaboratif à l'origine de ce produit révolutionnaire : « Le défi était double : préserver le gaz (CO<sub>2</sub>) et créer un bouchon qui ne provoque pas de déviations organoleptiques. Il a donc fallu tout repenser. Ce travail a impliqué le secteur forestier et Champcork (l'unité qui produit les bouchons pour les vins effervescents) dans un travail commun. C'est ainsi qu'est né le bouchon de tirage d'Amorim ».

## Le retour du liège

« Le vin a besoin de temps », souligne Ernesto Pereira. Le processus exige patience et savoir-faire, et le bouchon en liège – d'abord comme bouchon de tirage puis comme bouchon définitif – joue un rôle fondamental. Au final, ce processus porte ses fruits et aboutit à des vins élégants et pleins de personnalité, qui atteignent leur splendeur maximale grâce au liège. « Notre objectif est que chaque producteur puisse créer des vins ayant leur propre identité, ancrés dans leur terroir et façonnés par les œnologues », ajoute Ernesto Pereira. « Le bouchon en liège apporte effectivement de la fraîcheur, de la complexité, il élève le vin à un niveau que la capsule ne pourra jamais offrir », conclut-il. Cette différence, expérimentée sur le terrain, est scientifiquement prouvée. Des études menées en collaboration avec des dizaines de producteurs de vins mousseux sur plusieurs années révèlent la science à l'appui du bouchon en liège : le tirage-liège tend à offrir un profil sensoriel distinct, généralement moins oxydatif que celui obtenu avec des capsules métalliques.

## La science explique

Francisco Campos, responsable R&D pour le segment des vins mousseux chez Amorim Cork, souligne les différences : « Le comportement de l'oxygène dans une capsule est complètement différent de celui dans un bouchon en liège. Dans le cas de la capsule, la pénétration d'oxygène est une courbe ascendante qui ne s'arrête jamais. Avec le bouchon, la courbe se stabilise après un certain temps et seule une quantité microscopique d'oxygène peut pénétrer. En d'autres termes, au bout d'un moment, la capsule va permettre au vin de s'oxyder et de brunir, au point que l'on peut voir ce phénomène à l'œil nu ». En comparant les bouchons en liège et les capsules métalliques, on constate qu'après 24 mois d'élevage, les vins soumis au tirage-liège présentent une plus grande intensité et qualité aromatiques, avec moins d'amertume, plus d'arômes fruités et moins d'oxydation. La bulle est plus

fine, la palette aromatique plus large, et les déviations organoleptiques sont couvertes grâce à la technologie NDtech®. Lors d'un séminaire technique organisé en 2024 par Amorim France en Champagne, qui a réuni 68 professionnels de la région, des tests organoleptiques à l'aveugle ont été réalisés pour comparer le bouchon de tirage à 2 rondelles d'Amorim et la capsule métallique. Les conclusions étaient claires : après seulement 15 mois d'élevage, 78% des participants ont préféré les vins ayant subi un tirage-liège, soulignant leur supériorité en termes de profil aromatique et de sensation en bouche. Francisco Campos détaille la chimie fine qu'il extrait de chaque étude et explique le raisonnement scientifique à la base des différences constatées. Le bouchon de tirage en liège est un outil œnologique qui, associé au savoir-faire et à l'expérience, permet à chaque vin d'atteindre son expression maximale et d'exprimer une personnalité unique, façonnée par les œnologues à partir de ce que la nature apporte.

## Des vins mousseux d'excellence

Historiquement, le binôme bouteille en verre-bouchon en liège est associé à la production de vins mousseux, en particulier ceux de la région de Champagne. Pendant des siècles, le tirage — étape de la seconde fermentation en bouteille au cours de laquelle se forme le dioxyde de carbone et se développent les composés aromatiques complexes — a été exclusivement réalisé avec des bouchons en liège. Avec la mécanisation de nombreux processus, la capsule métallique a gagné du terrain. Cependant, on assiste aujourd'hui à un retour au tirage avec des bouchons en liège, une solution soutenue par les meilleurs producteurs mondiaux de vins effervescents : de la France à l'Italie, de l'Espagne à l'Afrique du Sud, sans oublier le Portugal. Marta Lourenço, œnologue des caves portugaises de Murganheira, confirme : « Nous avons testé 300 bouteilles avec des bouchons de tirage. Pendant un certain temps, nous n'avons pas constaté de grandes différences. Au bout de sept ans, nous avons à nouveau dégusté les vins et ce fut une surprise, nous avons été totalement séduits ». L'œnologue des caves portugaises, où tous les vins sont issus de l'agriculture biologique, souligne le rôle important du bouchon de tirage pour les vins d'élevage. Un même vin, dans les mêmes conditions de température, avec une humidité constante, évolue de manière totalement différente selon la méthode de tirage utilisée. « La différence est abyssale. Au bout de dix ans, le vin mousseux qui a un bouchon de tirage en liège présente une fraîcheur, une jovialité qui donnent l'impression qu'il a deux ans. C'est incroyable. En plus de toutes les composantes aromatiques que le liège apporte ». Grâce à des innovations telles que la technologie NDtech® et à l'expertise œnologique, le bouchon de tirage devient un véritable outil qui valorise l'identité de chaque vin et respecte la nature qui l'inspire. Le liège conserve ainsi sa place de choix dans la production des grands vins mousseux et s'affirme comme un symbole de qualité, d'authenticité et de passion pour le vin.



# Re-Cortiza promeut le recyclage des bouchons en Galice

Un projet pionnier de la mairie de Redondela allie durabilité environnementale et inclusion sociale, en partenariat avec l'association espagnole de santé mentale Lenda et Amorim Cork.



Lancée par le service Environnement de la mairie de Redondela, en Galice, Re-Cortiza est une campagne pionnière qui donnera une nouvelle vie aux bouchons en liège de la ville et aura un impact positif sur la communauté en impliquant les usagers du centre de réhabilitation psychosociale et profession-

nelle de l'association Lenda, dans le cadre d'une initiative d'inclusion sociale. La municipalité a lancé le défi en encourageant les établissements hôteliers, les bars et les restaurants de Redondela à participer à cette campagne qui consiste à garder les bouchons après l'ouverture des bouteilles, ce qui évite le gaspillage de ce matériau

précieux et recyclable qu'est le liège. Les bouchons en liège sont collectés, stockés dans des conteneurs spécifiques, puis envoyés à Amorim Cork Solutions, où ils sont transformés en granulés pour diverses applications à base de liège, allant de l'isolation et des revêtements aux articles de sport, aux chaussures, aux objets de design et aux composants industriels. À l'instar d'autres projets de recyclage des bouchons en liège développés en partenariat avec Corticeira Amorim, tels que Cork Collective à New York et Etico en Italie, Re-Cortiza comporte un volet responsabilité sociale, qui démultiplie l'impact positif de l'initiative. En Galice, les bouchons en liège usagés sont collectés par des membres de l'association Lenda, qui favorise l'inclusion, l'intégration sociale et la coopération. Comme le souligne la municipalité, cette initiative, au bénéfice de tous, promeut l'économie circulaire et la conscience écologique et renforce la communauté. La preuve que les petits gestes et la collaboration peuvent faire la différence.

# Le liège au cœur de l'architecture régénérative débattu par SHIFT 2025

Organisé par Casa da Arquitectura, le 3<sup>e</sup> séminaire sur l'architecture et la durabilité encourage à repenser les matériaux utilisés, les espaces conçus et les villes de demain, dans le cadre d'un événement qui comprenait une visite à Corticeira Amorim.

La troisième édition du séminaire SHIFT - Architecture et durabilité a marqué la rentrée de la Casa da Arquitectura, à Matosinhos, réunissant professionnels, étudiants et communautés pour réfléchir à certaines des questions les plus urgentes auxquelles la discipline et la pratique de l'architecture sont confrontées aujourd'hui. En tant que mécène de cette organisation à but non lucratif dédiée à la promotion de l'architecture, Corticeira Amorim a soutenu l'initiative, contribuant ainsi à mieux faire connaître le liège, un matériau renouvelable aux innombrables possibilités et un allié de poids dans cette transition verte. Organisé par José Pedro Sousa autour du thème « The Positive Turn : Materiais, Edifícios e Cidades para um Futuro Regenerativo » (Matériaux, bâtiments et villes pour un avenir régénératif), le séminaire international a réuni des architectes et des chercheurs de renommée mondiale, dont Carlo Ratti (MIT / Biennale de Venise 2025), João Albuquerque (BIG) et Susanne Brorson (Studio Brorson), ainsi que d'autres spécialistes nationaux et internationaux. Dans le cadre de cette initiative, Corticeira Amorim a accueilli un groupe d'étudiants et de conférenciers invités dans les installations d'Amorim Cork Solutions pour une visite technique qui leur a permis

d'avoir un contact direct avec des solutions tangibles et réelles répondant au besoin urgent de régénération urbaine. La session a présenté le vaste portefeuille de solutions de construction, d'isolation et de revêtements de sol, offrant un aperçu plus détaillé de la manière dont le liège naturel et renouvelable allie haute performance et innovation durable pour répondre aux défis architecturaux les plus urgents d'aujourd'hui. Promu par Casa da Arquitectura,

le programme SHIFT est une plateforme d'inspiration, de rencontre et d'action. Dans sa troisième édition, articulée autour de trois axes (matériaux, bâtiments et villes), SHIFT 2025 a affirmé la nécessité de développer une architecture qui restitue plus qu'elle ne consomme, mise sur les ressources biologiques et récupérées et transforme le secteur de la construction, responsable d'environ 40 % des émissions mondiales de carbone, en un moteur de régénération de l'environnement.



# Isokinetic : le centre de rééducation pour footballeurs mise sur le liège

Tirant parti des caractéristiques uniques du matériau, l'architecte Giacomo Della Villa a choisi le revêtement de sol Cork Inspire d'Amorim Cork Solutions pour le nouveau centre Isokinetic de Milan.



Certains des meilleurs joueurs du monde préviennent les blessures et se rétablissent dans les centres de rééducation de haut niveau Isokinetic. Comme eux, le liège fait preuve d'une résilience extrême. Mais ce matériau a été choisi pour le tout nouveau centre Isokinetic de Milan pour d'autres raisons, notamment sa résistance au feu (le centre est situé dans un grand immeuble au centre de la ville), sa capacité d'absorption des chocs et, bien sûr, sa durabilité. Le centre Isokinetic de Milan est récent,

mais l'histoire de l'entreprise remonte à 1987, lorsque le Dr. Stefano Della Villa, fondateur de la chaîne, ouvre le premier centre de rééducation pour sportifs dans la ville de Bologne. Formé aux États-Unis, il y découvre l'isocinétisme, une méthode de rééducation basée sur des mouvements musculaires à vitesse constante, quelle que soit la force appliquée. De retour en Europe, il se rend compte que le vieux continent est à des années-lumière de ce qui se fait à l'étranger. Il décide alors d'acquérir la technologie américaine

et ouvre le premier centre, en partant de zéro, avec son frère Giacomo, architecte chargé des projets. Avec 11 centres de rééducation certifiés par la FIFA, la plupart en Italie, ainsi que des unités à Londres et en Grèce, Isokinetic dispose d'un centre de recherche de référence qui renforce son engagement dans la science du mouvement. Comme l'explique Giacomo Della Villa, « la mission est claire : aider les sportifs à prévenir les blessures graves, tant à l'entraînement qu'en compétition ».

## Confort et sécurité

Dans le nouveau centre de Milan, le choix du type de revêtement de sol s'est avéré crucial et a été fait avec le plus grand soin : « La principale raison a été le caractère naturel du matériau - il est hypoallergénique, facile à nettoyer et durable. Ensuite, nous voulions offrir à nos clients un confort qui leur donne la sensation d'être comme chez eux. Nous ne voulions pas utiliser les revêtements que l'on trouve habituellement dans les grands centres commerciaux, mais plutôt un sol qui soit chaleureux. Ce revêtement est agréable au toucher, doux même avec des baskets ou pieds nus, et c'est quelque chose que l'on ressent immédiatement ». Quelques mois après l'ouverture, l'expérience des utilisateurs ne laisse aucun doute. C'était le bon choix : « Ils ressentent le confort, la qualité des matériaux, et se rendent compte que tout a été conçu dans les moindres détails. Nous pensons que le revêtement de sol a un impact direct sur l'expérience de rééducation car il favorise le bien-être, la sécurité et la sensation de chaleur, ce qui est fondamental pour la réussite du traitement », affirme Giacomo Della Villa.

## Un impact positif

L'une des caractéristiques du nouveau centre est l'alliance durabilité et innovation, un point commun avec le liège. Dans la Green Room, les séances d'entraînement sont simulées sur du gazon artificiel. À partir de 2026, la FIFA imposera des restrictions à l'utilisation du PVC sur les terrains, et chez Isokinetic, on réfléchit déjà à la solution : « Nous sommes en train d'effectuer des tests pour nous assurer que la solution offre les meilleures performances possibles. Si les résultats sont positifs, le liège sera également utilisé dans la Green Room ». Dans le cadre de cette démarche vers la durabilité, le liège « a un avenir prometteur. Pour un architecte comme moi, il peut aller aussi loin que la créativité. Mais il est important que le concepteur se passionne pour le matériau : plus il le connaît, mieux il sait l'utiliser. Le liège a du potentiel non seulement comme revêtement de sol, mais aussi dans d'autres applications architecturales et décoratives ».



# Poly-Monde : des étudiants canadiens à la découverte du liège

Dans le cadre de l'initiative menée par les étudiants, les futurs professionnels se sont rendus à Corticeira Amorim, où ils ont exploré le potentiel du liège et découvert les valeurs d'innovation et de durabilité qui guident l'entreprise.

Vingt-quatre étudiants de Polytechnique Montréal, au Québec, ont visité Corticeira Amorim dans le cadre d'une nouvelle édition de Poly-Monde, une initiative qui emmène les futurs ingénieurs à travers le monde depuis plus de 35 ans en vue d'explorer le contexte industriel mondial. L'initiative est conçue et pilotée par les étudiants eux-mêmes, qui se lancent dans une mission spéciale, à savoir visiter des dizaines d'entreprises dans trois secteurs clés, au Canada et à l'étranger. Chaque année, les pays visités sont choisis pour leur leadership dans des secteurs industriels stratégiques. Parallèlement, les étudiants sont entièrement responsables de l'organisation de la mission, notamment de la planification des visites, de la logistique, du financement et de l'identité visuelle du projet. En mai 2025, Poly-Monde a emmené un groupe d'étudiants en Espagne, au Portugal et au Maroc pour compléter le volet international de leur mission et comparer la réalité industrielle du Québec, ses pratiques et ses modèles, avec ceux d'autres régions du monde. Cette année, la mission s'est concentrée sur les secteurs de la gestion de l'eau, des multimédias et de l'agriculture. Lors de leur visite au Portugal, le groupe d'étudiants a d'abord exploré la suberaie

avant de visiter plusieurs installations industrielles de Corticeira Amorim afin de partager des connaissances, ce qui leur a permis de suivre toute la chaîne de transformation du liège, depuis l'extraction de la matière première jusqu'à ses applications dans des secteurs tels que la construction, le design et la mobilité. Grâce à cette expérience, les

étudiants ont pu plonger dans la réalité de l'entreprise, comprendre le rôle de Corticeira Amorim en tant que facilitateur d'innovation et de durabilité sur les marchés mondiaux et réaliser à quel point le liège est un matériau durable, circulaire et innovant, parfaitement capable de répondre aux défis de l'industrie mondiale.



# SUSTAINABLE

CORTICEIRA AMORIM

# BY NATURE

Sustainable by Nature témoigne de l'engagement et de l'action de Corticeira Amorim en faveur de l'innovation, de la compétitivité et de la création de valeur partagée. Cette brochure est un outil stratégique de durabilité qui traduit notre vision de l'avenir de manière concise, accessible et percutante.



---

# L'art et l'héritage de la levée

Une hache, une main sûre, du temps, du savoir-faire et du respect. En pleine harmonie avec la nature, les leveurs se rendent dans la forêt pour extraire l'écorce du chêne-liège avec habileté et humilité. À chaque campagne, l'extraction du liège, appelée levée, est un exemple unique de coopération, où l'homme et la nature se renforcent mutuellement.



Le liège pousse de l'intérieur vers l'extérieur, à partir de l'écorce interne, et est extrait du pied de l'arbre vers la cime, en commençant par le bas, par l'« ongle » comme l'appellent les leveurs. C'est la même chose dans ce métier : on commence au bas de l'échelle, en tant que « novel », et on n'apprend pas du jour au lendemain. L'apprentissage dure au moins trois ans, et certains disent que ce n'est qu'après un cycle complet de neuf ans, autrement dit le temps nécessaire au chêne-liège pour régénérer son écorce afin qu'elle puisse être récoltée à nouveau, que l'on maîtrise vraiment l'art de la levée et que l'on devient un « maître ». Les leveurs les plus expérimentés assurent que dans cet art complexe qui allie fermeté et délicatesse (il faut extraire des planches aussi grandes que possible mais sans endommager l'arbre, ce qui exige précaution et discernement), on est toujours en train d'apprendre. Dans la forêt, où ils arrivent à l'aube par groupes de plusieurs dizaines d'hommes, les leveurs les moins expérimentés ouvrent grand leurs yeux. Les chênes-lièges sont des arbres majestueux qui ouvrent leurs bras pour accueillir la lumière du matin. Ils impressionnent par leur envergure et leur sérénité, et la première chose qu'ils inspirent, c'est le respect. Ceux qui exercent ce métier – l'une des professions les mieux rémunérées du secteur agricole – savent que c'est l'arbre qui commande. Il faut observer, tester, intégrer. Comprendre quelle est la meilleure façon d'approcher l'arbre pour qu'il « cède » le liège, autrement qu'il permette de le détacher relativement facilement. Quiconque les voit si déterminés, frappant l'écorce de l'arbre à un rythme cadencé, n'a aucune idée du degré de précision que cela implique. Mais y mettre trop de force peut tout gâcher : lorsque la hache frappe le bois, elle produit un son différent. C'est ce qu'il faut éviter.



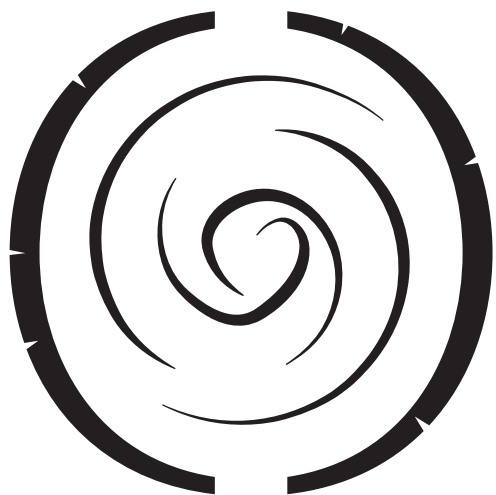
## La maîtrise de la levée

L'introduction de la technologie a facilité le processus. La machine, développée par Corticeira Amorim pour réaliser les fentes dans l'écorce du chêne-liège, est équipée d'un capteur d'humidité qui rétracte la lame lorsqu'elle s'approche de la partie en bois, la mère, évitant ainsi de blesser l'arbre. Au début, les travailleurs se méfiaient de ces appareils, mais aujourd'hui ils leur sont reconnaissants. Utilisée en complément du travail manuel, la machine facilite la tâche : elle réduit le temps d'extraction et augmente la productivité (plus d'arobes par jour). L'art, lui, reste intact. Cette tradition séculaire se transmet dans le bassin méditerranéen, où poussent les chênes-lièges. Les leveurs les plus expérimentés ont souvent appris de leurs parents et transmettent ce savoir à leurs enfants et à d'autres jeunes. Malgré la dureté et les exigences du métier – « un travail qu'on ne peut pas faire en ligne », dit l'un des leveurs – la moyenne d'âge des travailleurs avoisine les 40 ans. Les jeunes veulent apprendre, certains n'avaient jamais vu une hache avant, mais ils commencent comme tout le monde : comme empileurs, en ramassant les planches qui sont détachées de chaque arbre avant de les empiler sur le camion. Les leveurs travaillent par deux, chacun

muni d'une hache, le seul outil utilisé dans ce travail de précision, qui sert à la fois à faire des fentes dans l'écorce et à la décoller en plaçant le manche entre la « peau » du liège et le tronc. Ils commencent par le tronc et progressent vers la cime avec une échelle et se perchent souvent sur les grosses branches pour écorcer aussi cette partie. Aucun chêne-liège n'est oublié, et le liège est extrait de chacun d'eux avec soin et respect, jusqu'à la fin. C'est cette extraction qui permettra à l'arbre de se régénérer, à l'écorce de repousser. Ce processus prend du temps : le premier liège, appelé liège mâle, est récolté 25 ans après la plantation, puis l'extraction a lieu tous les neuf ans. Ce n'est qu'à partir de la troisième récolte qu'est extrait le liège femelle, utilisé pour les bouchons. Année après année, toujours entre mai et août, chaque campagne d'écorçage achève un cycle pour en ouvrir un nouveau. Jadis, les hommes restaient dans la forêt, où ils mangeaient et dormaient. Une cuisine improvisée était installée, les femmes préparaient les repas et apportaient l'eau, il y avait même des bals. Aujourd'hui, certaines choses ont changé. D'autres restent les mêmes. Dans la main de chaque leveur, dans chaque geste délicat, un art ancien se renouvelle, un pacte entre le temps, le savoir-faire et le respect de la nature.

Voir le documentaire complet





# HEARTS *of* CORK

Le nouveau programme de responsabilité sociale de l'entreprise englobe désormais toutes les initiatives de bénévolat et d'impact social du groupe. Cristina Amorim, membre du conseil d'administration et *Chief Sustainability Officer* de Corticeira Amorim, est la première ambassadrice du programme.

Hearts of Cork est né de la démarche de responsabilité sociale que le groupe a consolidée tout au long de son histoire - une démarche qui est maintenant inscrite dans son ADN et qui inspire sa vision de l'avenir. C'est à partir de cet héritage, construit au plus près des communautés, qu'a été créé Hearts of Cork, un programme fondé sur des principes de conviction, de solidarité et d'engagement collectif. Le nom - Hearts of Cork - reflète l'énergie mobilisatrice qui naît lorsque différentes personnes se réunissent sur un rythme commun, toutes les initiatives de responsabilité sociale et de bénévolat du groupe étant désormais rassemblées sous une identité unifiée. De la plantation annuelle de chênes-lièges au projet Floresta Comum, en passant par le programme Green Cork et le soutien à l'alphabétisation des enfants, entre autres actions, nombreuses sont les initiatives promues par Corticeira Amorim, avec l'implication de centaines d'employés et de partenaires, en faveur d'un avenir plus résilient, plus cohésif et plus solidaire. « Notre activité a toujours été liée aux communautés locales, créant ainsi des relations réciproques durables

et fructueuses ». Comme le souligne Cristina Amorim, « la responsabilité et la solidarité sont à la base de notre culture. Hearts of Cork répond à cette reconnaissance et élargit notre engagement, ce qui nous permet d'aller plus loin et de créer un impact social et environnemental positif et durable ». Dotée de quatre axes stratégiques (la santé et le bien-être, la citoyenneté et le soutien social, l'environnement et la protection de la biodiversité, l'éducation et le développement), l'initiative promeut l'éthique, la durabilité et le bien-être collectif, en transformant la solidarité en actions grâce à la philanthropie d'entreprise et au bénévolat. Si le programme Hearts of Cork est une réponse à un élan unificateur et solidaire pour les personnes et la planète, il est aussi un appel fort à l'action. Soucieuse de transformer les idées en interventions concrètes au profit des communautés, Corticeira Amorim s'associe à des entités crédibles et méritantes dans les domaines stratégiques définis pour développer et mettre en œuvre des actions bénévoles concrètes ayant des résultats positifs. Au service de la communauté, grâce

à l'énergie collective et à la participation active de milliers de bénévoles dans une expérience enrichissante à tous points de vue, l'initiative Hearts of Cork sera aussi forte que les gens le souhaitent. Aujourd'hui et toujours, un cœur collectif qui ne cesse de battre.

« Ensemble, nous voulons aller plus loin et créer un impact social et environnemental positif et durable ».

**Cristina Amorim**  
Membre du conseil d'administration et  
directrice du développement durable

# Nos gens



---

# AMORIM

---

# Sustainable by nature