



news

Terminal de croisières de Lisbonne
avec une solution innovante associant
le béton et le liège



STOW IT

JAMES IRVINE

STOW IT, de James Irvine, est la nouvelle pièce de la collection MATERIA

Réinventer l'étagère n'était pas une tâche facile. Le faire en liège et de façon modulaire était encore plus difficile et stimulant. STOW IT est à la fois utile et discret, alliant un style contemporain à des fonctionnalités pures. Tout est pensé au détail. STOW IT permet non seulement de ranger des objets, mais aussi de réduire le bruit dans des salles de réunion ou des pièces moins remplies, grâce à sa fonction acoustique. Seul ou avec d'autres, STOW IT va toujours bien. Les objets que nous utilisons dans la vie quotidienne vicient la vue, les routines et peuvent générer la plus secrète des inerties. Nous ne nous rendons pas compte que ces objets pourraient être bien meilleurs si nous leurs donnions un peu d'attention. Avec STOW IT, nous ne courons pas ce risque. Il est impossible de passer inaperçu.



MATERIA® CORK BY AMORIM
Curated by experimentadesign

Amorim Cork Composites
www.materia.amorim.com

sommaire

- 4**
Terminal de croisières de Lisbonne avec une solution innovante associant le béton et le liège
- 5**
Interview avec João Luís Carrilho da Graça
- 8**
Le prix « Amorim Taster of the Year » a été remis à Piotr Pietras
- 7 MARES, le nouveau vermouth portugais adopte la solution Helix
- Le bouchon en liège influence la perception de la qualité du vin
- 9**
Le bouchon en liège est l'élément clé pour l'exportation de vin aux États-Unis et en Chine
- 10**
Tate Modern revêtue de liège dans une installation de SUPERFLEX
- 12**
« Le liège... prenez-le avec vous chaque fois que vous quittez la planète Terre ! »
- 13**
Nouveaux revêtements en liège pour des bateaux
- 14**
Wicanders présente un portefeuille entièrement rénové au salon Domotex
- 15**
Présentation de la nouvelle collection Wood Essence
- Wicanders renforce son pari sur Hydrocork grâce au lancement de la gamme Wide
- 16**
Amorim Cork Ventures présente deux nouveaux startups
- 17**
L'équipe nationale italienne de rugby soutient le projet « Etico » d'Amorim Cork Italia
- Espace dégustation de Twee Jonge Gezellen mis en exergue par le magazine Wallpaper
- 18**
Quinta Nova se voit décerner le prix « Luxury Hotel & Winery of the Year 2018 »
- Pour le magazine Conde Nast Traveller, Quinta Nova est « un joyau caché » Pour le magazine Conde Nast Traveller, Quinta Nova est « un joyau caché »
- Quinta Nova présente Terroir Blend Reserva
- 19**
Grand tasting et dégustation verticale | 10 Ans de « Grande Reserva »
- Quinta Nova Grande Reserva 2015 : sur le podium des meilleurs vins portugais
- 20**
Le liège est bien plus qu'un détail

Éditorial

Tout au long de l'histoire, l'industrie du liège a réussi à bon escient développer le potentiel de la matière première à partir de trois piliers fondamentaux. Sans que l'ordre de présentation des idées ne révèle l'ordre d'importance, d'abord le pilier « Éco » qui repose sur le fait que le liège soit un matériau naturel, renouvelable, recyclable et qui assure la durabilité d'un écosystème complexe, avec un impact très positif sur le plan environnemental, social et économique. Deuxièmement, le pilier « sensoriel », associé à l'impact du liège sur les gens en général, surtout lié à l'aspect visuel, au confort, au toucher ou à l'odorat, et qui a été si bien exploré par le design. Troisièmement, le pilier de la « performance », où la base de la valeur repose principalement sur l'ADN et sur une structure cellulaire unique qui donne au liège des caractéristiques très différenciatrices et diverses, telles que l'isolation thermique et acoustique, l'étanchéité aux liquides et aux gaz, la légèreté, la compressibilité, la résistance aux hautes températures ou la résistance au frottement. C'est cette polyvalence du liège, cette toile d'attributs, qui sert de point de départ au développement de nouveaux matériaux et produits, permettant sa mise en valeur dans des secteurs diversifiés tels que les bouchons, le bâtiment, les revêtements de sol, l'aérospatiale, les transformateurs électriques, la chaussure ou les meubles. Dans ce numéro d'Amorim News, nous avons l'occasion de connaître quelques-uns des derniers exemples du potentiel du liège dans de nouvelles applications, qui peuvent représenter d'excellentes opportunités d'affaires dans un avenir proche.

Cette capacité d'innovation repose essentiellement sur trois vecteurs : une connaissance approfondie du matériau et de la façon dont le liège se combine avec d'autres matériaux ; une forte maîtrise des technologies et des procédés de production ; et de vastes connaissances et capacité à anticiper les besoins du marché. En profitant le thème de cette édition, pour réussir à développer de nouveaux matériaux pour les ponts des navires, il a fallu approfondir nos connaissances sur ce marché particulier, définir les caractéristiques pertinentes pour le matériau, les plages de tolérance pour chaque caractéristique et soumettre le matériau à des méthodes de validation et de certification. Et nous avons pu répondre positivement au défi parce que nous avons une connaissance approfondie du liège et de la façon dont le liège se combine avec d'autres matériaux, mais aussi parce que nous avons les compétences technologiques et les procédés de production pour son développement. C'est cette capacité de relier la connaissance du marché, des matériaux – liège ou liège combiné avec d'autres matériaux – et de la technologie qui nous permet de découvrir les opportunités et de faire aboutir l'innovation. À l'avenir, identifier de nouveaux matériaux et de nouvelles technologies, même s'ils sont aujourd'hui complètement « étrangers » à l'industrie du liège, qui permettent un effet levier des atouts du liège, de rationaliser son utilisation et d'accomplir la mission de « mettre en valeur le liège », est une voie qui va certainement ouvrir une nouvelle multitude d'opportunités, certaines étant aujourd'hui impensables.

C'est une voie audacieuse, mais c'est la seule voie à suivre par les leaders.
Bonne Année !

João Pedro Azevedo
PDG, Amorim Cork Composites



Fiche technique Siège : Rua de Meladas nº 380, 4536-902 Mozelos VFR ; Propriété : Groupe Amorim ; Coordination : Joana Martins ; Rédaction : ATREVIA ; Édition : Groupe Amorim ; Mise en page et édition électronique : ATREVIA ; © Photo de couverture : Rita Burmester ; Traduction : anglais : Sombra Chinesa ; allemand, espagnol, français : Expressão ; Impression et brochage : Lidergraf – Artes Gráficas, SA ; Distribution : Iberomail Correio Internacional, Lda ; Emballage : Porenvel Distribuição, Comércio e Serviços, SA ; Périodicité : trimestrielle ; Tirage : 22 000 exemplaires ; Dépôt légal : 386409/15 ; Période : octobre à décembre 2017

Terminal de croisières de Lisbonne avec une solution innovante associant le béton et le liège

Le béton de structure développé par l'architecte Carrilho da Graça est 40% plus léger que le béton normal



© Rita Burmester

Présenté en 2013 au monastère des Hiéronymites, à Lisbonne, le projet Metamorphosis a lancé le défi aux architectes et aux créateurs de renom de présenter de nouveaux concepts d'utilisation du liège visant des résultats qui, à moyen ou à long terme, puissent avoir des applications dans le monde réel.

Le projet récent du terminal de croisières de Lisbonne, conçu par l'architecte João Luís Carrilho da Graça, est l'accomplissement de cette intention.

Avec ce nouveau travail, récemment inauguré, Carrilho da Graça revient sur la rive du Tage et conçoit un bâtiment à partir de zéro, présentant une fois de plus de nouveaux matériaux, à l'instar de ce qu'il avait fait avec le Pavillon de la Connaissance, en 1998. Cette fois-ci, il a associé le liège au béton afin d'aboutir à une plus grande légèreté structurelle.

L'enjeu d'associer le liège et le béton

Lors du contact pour le projet Metamorphosis, organisé par Experimentadesign, Carrilho da Graça était en train de développer la proposition du terminal de croisières de Lisbonne. Averti du fait que l'élévation du projet, d'une importance majeure dans le bâtiment, avait un poids supérieur au poids souhaité, l'architecte a conçu un béton innovant intégrant le liège, mais qui maintenait son caractère structurel.

Le projet a été dirigé par Amorim Cork Composites, en partenariat avec Secil et Itecons, et le résultat est un système de béton blanc avec l'intégration du liège. Le liège est introduit en granulés de différentes tailles, ce qui permet de diminuer la masse du matériau tout en conservant les réactions entre les divers éléments chimiques qui constituent le béton, qui reste structurel mais plus léger. De nombreux essais, en laboratoire ou au cours des travaux, ont été réalisés à cette fin.

Un résultat final surprenant

Le but de concevoir un béton léger, qui réduise le poids de la structure, mais maintienne le niveau approprié de résistance, en répondant aux exigences structurelles et architecturales du projet, a été atteint avec succès. En même temps, le nouveau matériau a eu un impact positif sur le confort du bâtiment, car le liège fonctionne comme isolant thermique.

Avec le travail achevé, le bâtiment se distingue par une façade qui révèle la texture des granulés de liège, un effet obtenu par l'abrasion de la surface extérieure du béton. Par conséquent, le nouveau terminal de croisières de Lisbonne est un bâtiment impressionnant, avec un effet esthétique remarquable.



© Pedro Sadio

Le terminal de croisières de Lisbonne est un point d'entrée et un point de repère de la ville. Le liège, un symbole de l'identité nationale, était en bonne position pour intégrer ce concept. En tant qu'élément clé de la finition extérieure du bâtiment – les façades sont constituées d'un mélange de béton blanc – le liège fait une déclaration impressionnante de présence, à la fois du point de vue du bâtiment et de sa structure. Avec ce projet, qui accueillera plus d'un demi-million de touristes par an, Carrilho da Graça est de plus en plus l'un des principaux architectes de la conception de la nouvelle Lisbonne.

Interview avec João Luís Carrilho da Graça

« Je pense que le liège est extraordinaire ! »



L'idée d'utiliser cette solution innovante, qui associe le liège et le béton, dans le terminal de croisières de Lisbonne est apparue dans le cadre du projet Metamorphosis. Pouvez-vous nous en dire un peu plus sur ce projet et comment il a eu une influence sur cette décision ?

Le projet Metamorphosis a été une invitation adressée par Experimentadesign à un certain nombre d'architectes et de créateurs pour qu'ils réfléchissent à l'utilisation du liège. En ce qui concerne les architectes, ils nous ont demandé, si possible, d'utiliser des solutions liées au bâtiment. Ce défi est survenu lorsque je développais le projet du terminal de croisières. Dans ce cas, les fondations du bâtiment avaient déjà été faites avant l'appel d'offres, en 2010, et la structure était donc bien étudiée. Les ingénieurs de mon équipe ont dit que la capacité portante de charge de ces fondations était épuisée et que l'idéal était de faire les élévations avec un matériau léger. Alors j'ai lancé ce défi à Amorim, à Secil et au Laboratoire d'ingénierie de l'Université de Coimbra (Itecons), pour étudier un béton qui intègre, autant que possible, le liège, afin que le béton devienne plus léger et maintienne son caractère structurel. C'est cette combinaison, l'introduction du liège dans le béton et sa capacité de résistance, qui fait l'innovation. Auparavant, on avait déjà utilisé le béton avec du liège, mais pour faire des choses accessoires dans le bâtiment, comme du remplissage, et jamais avec un tel objectif.

La légèreté a donc été la caractéristique qui a motivé l'utilisation du liège dans ce projet ?

Oui. Le liège est très léger et, dans ce cas, c'est ce qui m'a intéressé le plus. Mais dès que cette solution a été développée, ayant en même temps une grande capacité d'isolation et une capacité structurelle de résistance, il est devenu possible d'appliquer ce matériau dans de nombreuses situations.

Quels sont les autres aspects qui ont ajouté de la valeur au projet ?

Lorsque la solution du liège et du béton a été présentée dans le cloître du monastère des Hiéronymites, dans le cadre du projet Metamorphosis, les gens touchaient le béton et disaient qu'il devait être merveilleux pour des revêtements de sol. Nous pensons généralement au béton comme quelque chose de dur, entraînant un sentiment d'une certaine agressivité et brutalité. Ce béton avec du liège, s'il est bien traité, est plus doux que la peinture ou l'enduit normal, qui sont des matériaux durs. En d'autres termes, il est dur, mais avec une consistance de surface très agréable.

Pour le concept idéalisé, il était important d'explorer l'effet visuel du liège. Pourquoi ?

L'effet visuel n'est pas l'aspect principal. Même si, dans le cas du terminal de croisières, nous avons enlevé la couche superficielle du béton et le liège apparaît. Il a une certaine rugosité et une allure qui me plaît vraiment beaucoup, presque semblable au pisé, qui est la terre battue des bâtiments traditionnels. Ce béton avec du liège présente des avantages sur presque toutes les alternatives et je suis convaincu qu'il sera largement utilisé à l'avenir.

Comment avez-vous abouti à la bonne formule pour répondre aux besoins de ce projet ?

Avec le soutien d'Itecons, avec l'expérience de Secil et le soutien très positif d'Amorim, ainsi qu'avec les ingénieurs de mon équipe. Il y a eu une combinaison d'efforts et nous avons réussi à obtenir ce résultat.

« Voilà du béton avec du liège. C'est un ajout de liège. C'est un béton de structure qui est 40% plus léger que le béton normal, et qui peut avoir aussi des fonctions d'isolation, mais qui reste un béton de structure »

Arch. Carrilho da Graça



Quelles sont les possibilités de cette nouvelle solution pour l'industrie du bâtiment ?

À l'avenir, je pense utiliser ce béton dans la construction de petits bâtiments, car il permet un niveau élevé d'isolation. Imaginez une maison toute en pierre, mais la pierre est le béton avec du liège. Nous avons donc la capacité de résistance et d'isolation par rapport à l'extérieur, en été et en hiver. De plus, le toucher de ce béton est très doux, en raison de l'intégration d'une grande quantité de liège, et il a 40% moins de poids que le béton normal.

De par mon expérience, les bâtiments construits uniquement en béton utilisent normalement le béton apparent seulement à l'extérieur. C'est le cas du Pavillon de la Connaissance qui a été construit pour l'Expo 98. Sa construction a commencé il y a 22 ans et il est impeccable, à la grande surprise de tout le monde. Mais le béton se trouve à l'extérieur. À l'intérieur, il a des murs qui aident à isoler et qui abritent toutes les installations. Il est rare de voir un bâtiment qui ait du béton apparent à l'extérieur et à l'intérieur. La possibilité d'utiliser le béton avec du liège nous permet, peut-être pour la première fois, d'avoir du béton apparent à l'extérieur et à l'intérieur, car le mur a maintenant une capacité d'isolation.

Quelles autres applications peuvent également bénéficier de cette nouvelle solution ?

J'ai juste pensé à des applications liées au bâtiment mais, outre les murs, il y a les revêtements de sol et le mobilier urbain. J'imagine des bancs avec ce type de matériau. Ils seront sûrement très confortables et beaucoup plus légers.

© Pedro Sadio



Parmi d'autres facteurs de différenciation, votre travail est également reconnu par le caractère unique des matériaux, comme dans le cas du béton blanc, utilisé dans le Pavillon de la Connaissance de l'Expo 98, et maintenant le liège. Le liège sera un matériau à explorer dans des projets futurs ?

Je pense que le liège a tendance à être de plus en plus utilisé car il a des caractéristiques uniques. L'autre jour, je faisais des recherches sur la cellule du liège et il s'agit vraiment de quelque chose d'étonnant. Nous pouvons laisser un morceau de liège sous un poids pendant des siècles et, au moment où nous enlevons la pierre, le liège revient progressivement à sa forme originale, ce qui est une chose vraiment étonnante. Il n'y a aucun matériau naturel qui ait ces caractéristiques. Et je ne connais aucun matériau artificiel non plus. « Je pense que le liège est extraordinaire ! »

« Le béton avec du liège a une justification rationnelle, le poids. Lors de l'appel d'offres, les poteaux de soutien y étaient déjà et nous avons toujours travaillé sur la base de cette géométrie, où nous allons faire reposer la structure. Lorsque nous développons le projet d'exécution, les ingénieurs ont dit que les façades devaient être légères »

Arch. Carrilho da Graça



Le prix « Amorim Taster of the Year » a été remis à Piotr Pietras

Piotr Pietras, le sommelier principal de Launceston Place, à Londres, s'est vu décerner le prix annuel « Amorim Taster of the Year », faisant partie du groupe restreint de cinq sommeliers qui, cette année, sont devenus Maître Sommelier, un groupe composé de moins de 250 professionnels dans le monde entier.

Le prix est remis au candidat qui a la meilleure performance lors de l'épreuve qui se déroule pendant trois jours et qui atteste les capacités de dégustation. Connaisseur de vin depuis six ans, Piotr Pietras a commencé son parcours dans ce secteur à Sheraton Poznan Hotel, en Pologne, après avoir été élu, les deux dernières années, comme meilleur sommelier polonais et avoir occupé, entre autres, la deuxième place du concours du Meilleur Sommelier d'Europe.

7 MARES, le nouveau vermouth portugais adopte la solution Helix

Après des décennies sans production nationale, le Portugal a à nouveau un vermouth. La nouvelle édition est présentée avec la solution innovante de *packaging* Helix qui, en alliant une bouteille en verre à un bouchon en liège avec un design ergonomique, évite l'utilisation du tire-bouchon.

Le vermouth 7 MARES est le résultat de l'inspiration des voyages portugais à travers le monde, à la fois à l'époque des Découvertes et à l'époque contemporaine, car on trouve un Portugais aux quatre coins du monde. Fait à partir d'une sélection de vins et de produits naturels, et grâce à l'utilisation de techniques artisanales, le vermouth 7 MARES propose un voyage à travers l'univers portugais : la mer, le soleil, la montagne, les voyages et la découverte. Ce vermouth peut être consommé seul (uniquement avec de la glace), pour apprécier la subtilité de son arôme, ou dans des cocktails sophistiqués, comme un moyen d'explorer sa polyvalence.



Le bouchon en liège influence la perception de la qualité du vin

Une expérience scientifique, réalisée par l'Université d'Oxford, révèle que, en utilisant le même vin, il y a une valeur ajoutée de 15% associée au bouchon naturel, par rapport à la capsule à vis.

L'Université d'Oxford et APCOR ont présenté les résultats d'une étude pionnière, réalisée à Londres, où les participants ont estimé que le vin est de meilleure qualité (+15%) après avoir entendu le son du bouchon en liège lors de l'ouverture d'une bouteille de vin.

Ces conclusions résultent d'une expérience sensorielle innovante où chaque participant a testé deux vins identiques et a attribué un score, en écoutant le son d'un bouchon en liège lors de l'ouverture d'une bouteille ou le son d'un bouchon en aluminium. Ensuite, il leur a été demandé d'ouvrir les bouteilles et de les noter à nouveau. Cette expérience a également permis de conclure que les vins avec des bouchons en liège sont plus appropriés pour la célébration (+20%) et encouragent davantage l'esprit de fête (+16%).

« Nos sens – ouïe, vue et toucher – sont inextricablement liés à la façon dont nous dégustons. Le son et la vue d'un bouchon en liège qui sort d'une bouteille définit nos attentes, avant même que le vin ne touche nos lèvres, et cette attente aura une incidence sur notre expérience gustative. Ces résultats soulignent l'importance des bouchons de vin, et mettent en évidence le rapport que nous établissons, quoique inconscient, entre le bouchon en liège et la qualité du vin », déclare Charles Spence, responsable de l'étude de l'université britannique.

Le bouchon en liège est l'élément clé pour l'exportation de vin aux États-Unis et en Chine



Un vin avec un bouchon en liège répond aux attentes du consommateur américain, qui identifie le bouchon comme un facteur déterminant dans sa décision d'achat.

Selon les données du consultant AC Nielsen, entre 2010 et 2017, il y a eu une augmentation de 43% de la vente de vins avec des bouchons en liège aux États-Unis, contre une augmentation de seulement 16%, pendant la même période, pour les vins avec des bouchons artificiels.

En même temps, l'étude « Wine Opinions » souligne le rôle crucial des bouchons en liège dans la perception d'un vin pour le consommateur américain : 97% des consommateurs associent le bouchon en liège à des vins haut de gamme et très haut de gamme. Une préférence qui a même un impact sur la valeur du produit, étant donné que ces consommateurs sont prêts à payer plus 3,87\$ pour un vin avec un bouchon en liège.

Toujours aux États-Unis et selon le consultant Nielsen, 72% des 100

premiers vins *premium* ont un bouchon en liège. Des États-Unis à un autre marché très important pour l'industrie du vin, la Chine, où 95% des 100 vins plus vendus – 65% de vins chinois et 35% de vins importés – ont un bouchon en liège.

Phénomène de *premiumisation* aux États-Unis

En marge de l'atelier « Wine Export », organisé par plusieurs institutions espagnoles en partenariat avec APCOR, Mike Weseth, éditeur du blog « The Wine Economist », a mis l'accent sur le phénomène qui est en plein essor aux États-Unis, la *premiumisation*. Les consommateurs préfèrent des vins plus chers, entraînant une augmentation des ventes l'année dernière (par exemple: entre 15 et 19,99 dollars : + 9,6% ; 20 dollars ou plus : + 8,6%), tandis que les vins avec des prix plus bas sont en train de perdre des parts de marché.

Rebecca Bleibaum, expert en études sur les habitudes de consommation, a présenté un profil des amateurs américains de vin, qui ne représentent que 14% de la

population totale. Pour ces consommateurs, le prix est le facteur le plus important dans la décision d'achat (38%), suivi du type de bouchon (31%) et de la provenance du vin (24%).

Dans le segment de vin avec un prix de vente au public supérieur à 16 dollars, le type de bouchon est le facteur le plus important dans la décision d'achat (38%), le bouchon en liège naturel étant l'option préférée.

Dorian Tang, directeur de l'éducation de ASC Fine Wines, le principal importateur de vin de la Chine, explique que, en termes de part de marché des boissons alcoolisées, l'importation de vin représente 0,8% en Chine, mais avec une croissance de 22,2% entre 2015 et 2016.

Il y a 48 millions de chinois de la classe moyenne supérieure qui consomment des vins importés et qui adoptent la *premiumisation*. Parmi leurs préférences, 96,8% des consommateurs chinois considèrent le bouchon en liège bénéfique pour la qualité du vin, l'associant aux vins de haute qualité.



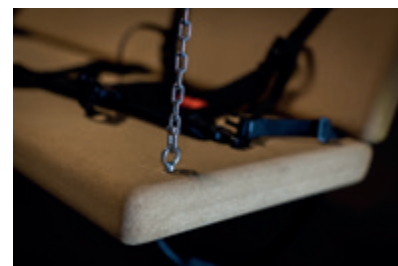
© Ben Phillips



© Ben Phillips

« Le liège a ici un rôle très important à jouer, fonctionnant comme un plancher élastique. Quand nous avons des balançoires, nous avons besoin d'un plancher souple (...) Mais il s'agit surtout d'un matériau organique et non synthétique »

Bjørnstjerne Christiansen
(SUPERFLEX)



© Ben Phillips

« Le cœur de cette installation de SUPERFLEX One Two Three Swing ! est une forêt de balançoires qui repose sur un mur étonnant de liège qui s'étend jusqu'au sol. (...) Nous remercions Amorim pour tout le soutien dans la réalisation de l'installation cette année à Turbine Hall, et que des milliers de visiteurs apprécieront à Tate Modern »

Synthia Griffin (Commissaire d'exposition – Regeneration & Community Partnerships)

Tate Modern revêtue de liège dans une installation de SUPERFLEX

Les visiteurs de « Hyundai Commission : SUPERFLEX : One, Two, Three Swing ! » marcheront sur une application colossale de liège, qui fait partie de l'installation présentée à Tate Modern, l'une des institutions d'art contemporain les plus renommées au monde. Dans cette installation, exposée jusqu'au 2 avril, environ 5 000 m² d'un composite de liège innovant ont été appliquées. Ce liège est le revêtement de sol de Turbine Hall, l'espace emblématique de Tate pour les projets de grande taille.

Le défi lancé à Corticeira Amorim a déclenché le développement d'un nouveau composite de liège qui, contrairement à d'autres matériaux précédemment testés, a réussi à répondre à des besoins spécifiques et très exigeants en termes d'absorption d'impacts à grande échelle (en prévoyant des chutes de 2 à 3 mètres de haut) et de résistance à l'usure (par exemple : l'édition de l'année dernière a accueilli environ 3 millions de visiteurs à Turbine Hall).

Le nouveau composite de liège combine des granulés de couleur naturelle et expansés et a été conçu pour respecter d'autres exigences de conception, telles que la stabilité dimensionnelle et la résistance à l'eau et au soleil. Outre sa présence sur tout l'espace de Turbine Hall, le liège apparaît également à l'extérieur de Tate Modern. Il a été choisi pour le siège des balançoires, un élément distinctif de ce concept d'exposition présenté par SUPERFLEX.



© Ben Phillips

La plus grande installation de liège est présentée au Royaume-Uni

Il s'agit de la plus grande installation de liège présentée au Royaume-Uni. Le travail a été dirigé par SUPERFLEX, un groupe danois, reconnu sur le plan international pour son intérêt à l'égard des espaces urbains et pour la façon dont, à travers l'art, il fait appel à l'authenticité de la société.

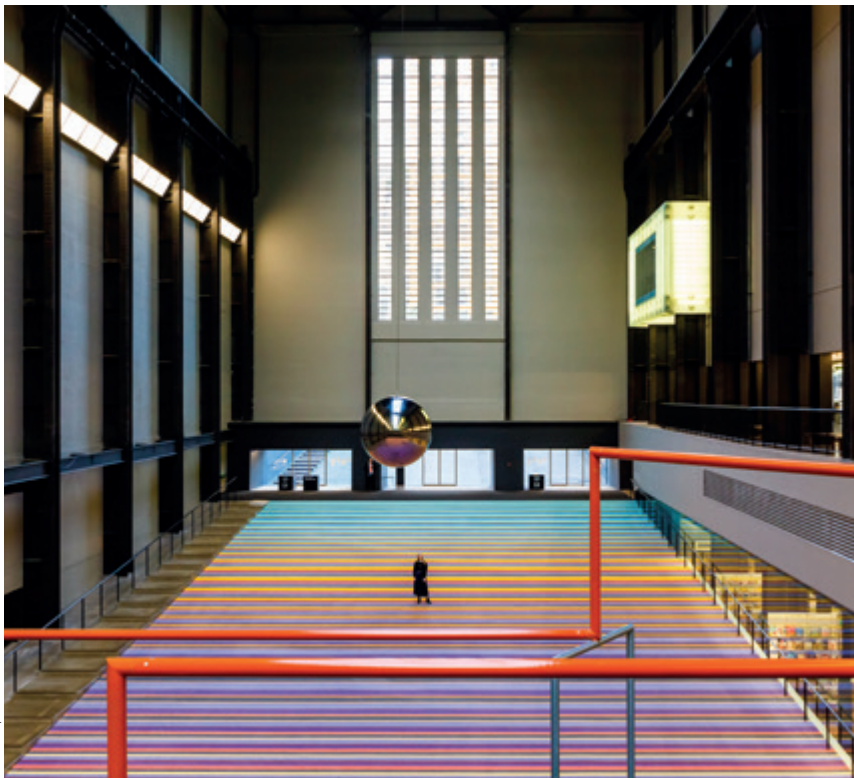
Le moteur et intermédiaire du choix du liège pour la 3^e édition de « Hyundai Commission » a été KWY, une plate-forme pluridisciplinaire de recherche qui rassemble plusieurs architectes, commissaires d'expositions et créateurs dans la conception et le soutien au développement et à la mise en place du projet.

Depuis l'ouverture de Tate Modern, en 2000, la salle Turbine Hall reçoit certaines des œuvres d'art contemporaines les plus mémorables et célèbres au monde, accueillant des millions de visiteurs. La façon dont les artistes ont interprété ce vaste espace industriel a révolutionné la perception du public à l'égard de l'art contemporain au XXI^e siècle.

« La motivation des équipes de R&D de l'entreprise et le savoir-faire autour du matériau ont été décisifs pour permettre de donner une réponse en temps opportun, qui a exigé le développement d'un nouveau type de liège. »

Après Serpentine Gallery Pavilion et Victoria & Albert Museum, nous sommes fiers de voir, une fois de plus, le liège comme principal matériau d'un événement culturel majeur au Royaume-Uni, cette fois-ci sur la scène de Tate Modern. »

António Rios de Amorim, président et PDG de Corticeira Amorim



© Ben Phillips



« Le liège... prenez-le avec vous chaque fois que vous quittez la planète Terre ! »

Donald Thomas, astronaute de la NASA, parle des avantages du liège pour l'industrie aérosapiale, de son expérience et de sa contribution à la réussite des missions dans l'espace et comment il envisage l'exploration spatiale de la prochaine décennie.

Corticeira Amorim est un partenaire technologique de la NASA depuis le début de l'exploration spatiale. Que ressentez-vous en faisant partie de cet héritage ?

Je suis extrêmement fier d'avoir eu l'occasion de faire partie du programme spatial dans mon pays, y compris la magnifique occasion de voler dans la navette spatiale à quatre reprises. Et savoir que Corticeira Amorim a eu un rôle clé dans le système de protection thermique des propulseurs d'appoint (boosters) de combustible solide fait en sorte que

je sois très reconnaissant à la grande équipe d'Amorim. Leur travail accompli dans le passé, pour assurer la sécurité des astronautes, est très apprécié par toutes les équipes qui ont volé dans la navette spatiale au cours de son programme de plus de trente ans. Pour l'avenir, la NASA a testé la prochaine génération de véhicules de lancement – Space Launch System, qui permettra d'envoyer des astronautes sur la Lune et Mars, et continuera à compter sur les matériaux de protection thermique d'Amorim pour l'aérosapiale.

« Corticeira Amorim a eu un rôle clé dans la protection thermique. »

À la veille de la colonisation sur Mars et de l'exploration spatiale profonde des prochaines décennies, comment pensez-vous que votre expérience en tant qu'astronaute a contribué à cela ?

Même si la navette spatiale et les programmes spatiaux internationaux ont exclusivement ciblé les missions orbitales de la Terre, ce que nous avons appris et l'expérience seront d'une grande aide lorsque nous irons sur Mars pour explorer l'espace profond. Dans le secteur de l'aérosapiale, il y a une phrase beaucoup utilisée « Nous nous appuyons sur les épaules de géants », ce qui signifie que la génération actuelle d'ingénieurs, de scientifiques et d'astronautes est fondée sur la connaissance de ceux qui nous ont précédés. Et tout comme le programme de la navette spatiale s'est basé sur les épaules du programme Apollo, notre programme de Space Launch System se basera sur les épaules de la navette et de l'ISS. Si nous continuons ainsi, les générations futures seront littéralement en mesure d'atteindre les étoiles.

Selon votre point de vue et votre expérience, quels seront les principaux besoins de l'industrie aérosapiale pendant la prochaine décennie ?

Je pense que la prochaine décennie assistera au développement du voyage spatial commercial. Dans le passé, seuls les très riches avaient la possibilité d'acheter des vols dans l'espace, mais avec la prolifération des entreprises spatiales commerciales, telles que SpaceX, Blue Origin, Virgin Galactic et bien d'autres, j'imagine qu'il y aura, à l'avenir, de nombreuses possibilités pour les citoyens de visiter l'espace. Je suis enthousiasmé par la possibilité du voyage spatial commercial, ce qui donnera l'occasion à beaucoup de gens de voir comment la planète où nous vivons est tellement belle, comme je l'ai

vu. Environ 550 personnes ont volé dans l'espace à ce jour et presque tous sont revenus sur Terre avec un fort sentiment de la fragilité de notre planète et que nous avons tous la responsabilité de prendre soin de la Terre.

« Les générations futures seront littéralement en mesure d'atteindre les étoiles. »

Le liège est une partie intégrante de cette nouveauté. Comment voyez-vous l'avenir du liège dans l'industrie spatiale ?

Le liège a été un élément important de la protection thermique de presque toutes les fusées lancées de la Terre. J'imagine qu'il y aura des applications similaires pour le liège lorsque nous visiterons d'autres planètes et lunes de notre système solaire et, éventuellement, lorsque nous lancerons des fusées de ces surfaces sur la Terre. « Le liège... prenez-le avec vous chaque fois que vous quittez la planète Terre ! »



À propos de Donald Thomas

Donald Thomas est un astronaute, scientifique, conférencier professionnel, éducateur et auteur du livre « Orbit of Discovery » qui porte sur sa mission STS-70 à bord de la navette spatiale Discovery. Vétéran de quatre vols, Don a passé 44 jours dans l'espace et est resté en orbite autour de la Terre près de 700 fois. Aujourd'hui, Don aide à informer le grand public pour l'avenir dans l'espace et à préparer la prochaine génération de scientifiques, d'ingénieurs et d'explorateurs pour leurs missions futures.



Nouveaux revêtements en liège pour des bateaux

Des solutions de haute performance d'Amorim Cork Composites consolident la position de la société en tant que référence internationale dans le développement de composites de liège technologiquement avancés pour plusieurs industries.

À l'avant-garde du développement de nouvelles solutions de liège, Amorim Cork Composites a récemment lancé sur le marché deux nouveaux composites de nouvelle génération, spécialement conçus pour répondre aux besoins de l'industrie maritime. Les nouveaux matériaux pour les ponts des navires associent la fonctionnalité et la polyvalence esthétique à un matériau de base 100% naturel, réutilisable et recyclable.

ACM49 est un composite de liège avec du caoutchouc et il a été développé pour des revêtements de ponts de bateaux professionnels et de plaisance, de plate-formes de piscine, de

pontons et de centres de bien-être. ACM94 a été spécialement conçu pour être utilisé comme revêtement de ponts de bateaux de luxe, de plates-formes et de piscines.

L'association du liège et du caoutchouc, spécialement choisi à cet effet, apporte d'énormes atouts, en particulier un revêtement durable et antidérapant, une esthétique enviable et, en plus, facile à entretenir et à nettoyer. Outre l'adhérence extraordinaire, les nouveaux matériaux d'Amorim Cork Composites ont une grande polyvalence esthétique et offrent un grand confort. Ce confort résulte des propriétés haptiques du liège, qui assure une souplesse agréable au toucher, même les jours les plus chauds.

Les nouveaux matériaux ACM49 et ACM94 apparaissent comme une alternative intéressante aux solutions plus traditionnelles de bois dur et synthétique, car – outre les caractéristiques écologiques des matériaux et de leur performance technique – ils ont un procédé de production et personnalisation simplifié, leur pose et entretien étant également faciles.



Wicanders présente un portefeuille entièrement rénové au salon Domotex

Wicanders – la marque *premium* de revêtements de sol d'Amorim Flooring – a participé à Domotex, le principal salon de ce secteur qui se tient chaque année en Allemagne, avec de nombreuses innovations, en mettant l'accent sur la rénovation complète du portefeuille de la marque. L'année de la célébration de ses 150 ans d'existence, Wicanders, qui détient la gamme la plus complète de revêtements de sol intégrant le liège, renforce son pari sur Hydrocork et sur la collection Wood Essence.



La réorganisation des différentes gammes de produits d'Amorim Flooring découle d'une réflexion stratégique qui, fondée sur une étude de marché approfondie, a identifié le besoin de rapprocher la marque de son public cible, que ce soient les professionnels ou le consommateur final. En conséquence, la communication de la marque Wicanders se développe maintenant autour de trois piliers : le bien-être, le liège et l'histoire.

Le « bien-être » est le but de la marque, un avantage qui est indépendant du type d'espace. L'offre de valeur de la marque vise tout type de zone, privée ou commerciale, et invite à une interaction saine, à une « vie sans soucis », en tirant parti des avantages associés à un revêtement de sol Wicanders.

Le « liège » est l'âme de la marque et de ses produits, soit dans son caractère durable, soit dans la valeur ajoutée associée à son utilisation.

Le troisième pilier, l'« histoire », renforce le lien affectif, mis en exergue par le fait que la marque appartienne à une entreprise familiale, présente sur le marché depuis plus d'un siècle, dont le savoir-faire accumulé au cours de plusieurs générations lui a permis de se différencier sur un marché de parties prenantes anonymes.

Ce recentrage de la marque sur le client a donné lieu à une restructuration du portefeuille, alignée sur le processus normal de sélection d'un revêtement de sol, qui a pour but l'apparence du produit. Ainsi, Cork, Wood et Stone apparaissent comme le premier niveau de choix, comprenant ensuite une sous-division liée aux caractéristiques de ces produits (par niveau d'utilisation, résistance, prix, entre autres).



Wicanders renforce son pari sur Hydrocork grâce au lancement de la gamme Wide

Parallèlement à cette réorganisation, la marque Wicanders continue de se différencier par l'innovation et par un grand dynamisme dans la présentation de nouveautés sur le marché. Dans ce contexte, Amorim Flooring investit 12 millions d'euros pour améliorer de manière significative la capacité de production de ses solutions résistantes à l'eau et à faible épaisseur.

Cet investissement a permis à la marque Wicanders de présenter, dans cette édition du salon Domotex, la collection Hydrocork Wide. En gardant les caractéristiques déjà connues du produit, telles que la faible épaisseur, une pose facile et la résistance à l'eau, cette collection présente de nouvelles dimensions – 1225x195x6 mm – qui suivent les tendances du marché et les préférences des consommateurs pour des lames plus larges.



Présentation de la nouvelle collection Wood Essence

La présence à Domotex a également été marquée par le lancement de la nouvelle collection Wicanders Wood Essence qui, résultant d'un investissement de 2 millions d'euros dans les technologies de pointe d'impression numérique, permet une mise à niveau importante de la résolution d'impression à 1000 dpi.

Le résultat de ce pari sur l'impression numérique est une collection avec 14 nouveaux *looks*, qui reproduit fidèlement les éléments du bois, avec un niveau de réalisme jamais atteint.

La collection est présentée dans un format *long board* (1830x185x11,5mm), avec une vaste gamme de couleurs, des teintes naturelles aux teintes *washed*. Il convient de souligner que cette collection mise sur la durabilité, car l'élément du revêtement de sol est imprimé directement sur le liège et il ne faut plus utiliser le PVC ou similaire.



Amorim Cork Ventures présente deux nouvelles *startups*



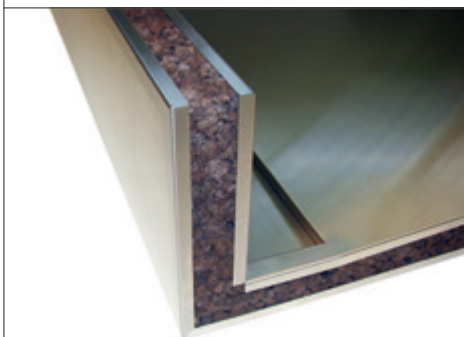
YogurtNest est une yaourtière écologique et multifonction

Avec le soutien d'Amorim Cork Ventures, la *startup* PrimaLynx – Sustainable Solutions, Lda, dirigée par l'entrepreneur Miguel Leal, lance sur le marché YogurtNest, une yaourtière écologique et multifonction, produite au Portugal avec des matériaux durables, tels que le liège et le coton. Avec YogurtNest, des milliers d'emballages en plastique sont évités et faire du yaourt devient une tâche rapide, en plus d'une importante économie par rapport aux yaourtières conventionnelles.

YogurtNest permet de préparer des yaourts en à peine six heures, sans avoir besoin d'électricité. On estime que, sur la base d'une famille de quatre personnes, il est possible d'éviter la production de 2 000 emballages de 125 ml sur un an, avec une économie associée de 300 euros. Ce montant est bien plus élevé pour les yaourts végétaux.

Cette innovante yaourtière est un outil multifonction car elle peut également être utilisée comme *slow cooker* – pour la cuisson du riz, des pâtes, des soupes et des ragoûts – et peut être utilisée lors d'un voyage, d'un pique-nique ou au camping. Outre ces fonctions, et ayant comme principale matière première le liège, cette yaourtière peut aussi être utilisée comme sac thermique, car le liège est idéal pour conserver la température.

L'achat de YogurtNest peut se faire sur le site Web de la marque – www.yogurtnest.com – et dans de nombreux magasins multimarques de produits naturels dispersés à travers le pays.



Grōwancork applique du liège dans les équipements de réfrigération commerciale

Révolutionner l'industrie de la réfrigération commerciale avec une solution innovante comprenant du liège est l'objectif de Grōwancork, la *startup* de la pépinière Amorim Cork Ventures, dirigée par les entrepreneurs Filipe Guimarães, Domingos Silva et Pedro Rodrigues.

La solution EIC (Easy Insulation Cork) comprend un châssis en aggloméré de liège expansé, revêtu de feuilles de métal, qui peut être appliqué dans les équipements de réfrigération comme une alternative écologique aux solutions actuelles, injectées avec du polyuréthane.

Compte tenu de sa composition, la solution EIC présente de nombreux avantages par rapport aux produits habituellement utilisés, en particulier en matière d'environnement, car le type de liège utilisé est 100% naturel, il évite que le client (fabricant d'équipement de réfrigération) ait à investir dans des moules (nécessaires dans les processus d'injection) et il peut être recyclé, en gardant les caractéristiques techniques et dimensionnelles pendant plusieurs décennies – contrairement à l'isolation habituelle utilisée. Cette dernière caractéristique favorise les gains énergétiques de la solution Grōwancork, par rapport à l'isolation traditionnelle, qui deviendront plus importants, année après année.

Et, même si cette *startup* est encore récente, la solution EIC est déjà intégrée dans les équipements d'organisations de référence comme les Galeries Lafayette, Akiko, E.Leclerc, Carrefour, Airbus, entre autres.

Le marché de la réfrigération a désormais une solution d'isolation définitive, car il est 100% écologique et recyclable à l'infini. Son application ne dépend d'aucune modification apportée à la loi puisque cette solution répond aux exigences les plus élevées en matière de durabilité environnementale.



L'équipe nationale italienne de rugby soutient le projet « Etico » d'Amorim Cork Italia

« Etico » est le programme de recyclage de bouchons développé par Amorim Cork Italia. Récemment, dans le cadre de cette initiative, et afin de recueillir des bouchons usagés pour une collecte de fonds, 90 équipes juvéniles de rugby ont rejoint cette initiative dynamique de collecte de bouchons, dont les fonds ont été remis à une institution qui soutient des enfants ayant des problèmes psychologiques.

Touchée par la portée de ce projet, la Fédération italienne de rugby a décidé de participer à cette initiative, encourageant quelques-uns des joueurs de son équipe nationale à promouvoir le projet « Etico » sur les réseaux sociaux. En récompense, avant le match de l'équipe nationale italienne avec l'équipe nationale de l'Afrique du Sud, le 25 novembre dernier, les équipes juvéniles qui ont collecté plus de bouchons ont reçu 150 billets offerts par le Crédit Agricole, l'un des partenaires du programme.



Espace dégustation de Twee Jonge Gezellen mis en exergue par le magazine Wallpaper

La cave sud-africaine, un client de Corticeira Amorim, a utilisé de nombreuses solutions en liège dans cet espace nouvellement inauguré.

Twee Jonge Gezellen est un producteur de renom de vins d'Afrique du Sud, largement reconnu pour sa marque Krone, un classique en matière de vins de la région du Cap. La cave, qui est un client de Corticeira Amorim, a été pionnière dans l'adoption de la solution de *packaging* Helix, pour la gamme de vins Krone, bénéficiant ainsi des caractéristiques de durabilité et de commodité de ce produit.

Consciente du potentiel du liège et de ses avantages dans la décoration intérieure, Twee Jonge Gezellen a récemment choisi, pour sa nouvelle salle de dégustation, un espace ouvert au public, une collection de meubles en liège et un revêtement de liège Dekwall.

Le projet, conçu par l'architecte Rick Stander et par la décoratrice d'intérieur Tracy Lynch, a été développé sur deux ans. Il a été mis en exergue dans le prestigieux magazine Wallpaper, qui n'a pas ménagé ses éloges par rapport à ce nouvel espace dégustation. Comme le conseille Wallpaper, dans sa description de la nouvelle coqueluche de Twee Jonge Gezellen, c'est un lieu privilégié pour contempler « la vallée avec un verre de l'un des meilleurs vintages que l'Afrique du Sud a à offrir ».



Quinta Nova se voit décerner le prix « Luxury Hotel & Winery of the Year 2018 »

Le service *premium* de l'œnotourisme de Quinta Nova a été reconnu par le guide de luxe anglais *Luxury Travel Guide*, qui lui a décerné le prix « Luxury Hotel & Winery of the Year 2018 ».

Le guide anglais reconnaît les meilleurs dans chaque catégorie du segment de luxe, avec un éventail de plus d'un demi-million de personnes dans le monde entier. C'est la troisième année consécutive que Quinta Nova se voit attribuer un prix par un guide de référence, ce prix valorisant l'objectif principal du projet : le mariage parfait entre le monde du vin et de l'œnotourisme.



Condé Nast Traveller

Pour le magazine *Condé Nast Traveller*, Quinta Nova est « un joyau caché »

Dans l'édition spéciale de son 20e anniversaire, le magazine britannique *Condé Nast Traveller* a classé Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo comme le « *joyau caché* » de l'œnotourisme.

Dans sa rubrique « Most Wanted », le magazine de voyages de luxe et de mode de vie souligne : « *Caché dans la vallée du Douro au Portugal, se trouve le merveilleux luxury wine house Quinta Nova. Les vues panoramiques, la cuisine exceptionnelle, les chambres superbes et, bien sûr, les bons vins sont quelques-unes des caractéristiques qui valent la visite à Quinta Nova.* »

Quinta Nova s'est imposée comme une référence de l'œnotourisme au Portugal. Parmi beaucoup d'autres faits saillants et prix, Quinta Nova a déjà été élue par *American Airlines* comme l'un des chais incontournables dans le monde entier et par *Financial Times* comme étant le domaine avec la gastronomie la plus impressionnante du Douro.



Quinta Nova présente Terroir Blend Reserva

Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo lance le premier vin Rosé Reserva Douro. Avec une image pensée au plus petit détail, ce nouveau vin surprend par sa pureté, sa robe intense, qui reflète une récolte superbe, rapprochant les consommateurs de la nature et renvoyant au vaste vignoble et au paysage rude des terrasses du Douro.

Le millésime 2015 est un vin rouge qui résulte d'un *blend* unique, développé pendant 21 mois, pour traduire l'essence et le caractère des vignobles du Douro. Pour Quinta Nova, créer des vins, c'est créer des histoires et Terroir Blend Reserva 2015 est un autre vin qui surprendra les palais les plus exigeants.





Grand tasting et dégustation verticale | 10 Ans de « Grande Reserva »

La famille Amorim a fêté les 18 ans de Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo avec l'organisation d'une grande dégustation verticale de 10 ans de « Grande Reserva » et avec le lancement de ses vins haut de gamme de 2015, à Lisbonne et à Porto.

La dégustation verticale de 10 ans – millésimes 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2011, 2012 et 2013 – a confirmé la cohérence et la haute qualité de cette gamme, lors de deux événements qui ont rassemblé les clients de l'ensemble du pays. Deux moments spéciaux, à répéter !

Quinta Nova Grande Reserva 2015 : sur le podium des meilleurs vins portugais

Quinta Nova Grande Reserva Tinto 2015 a été l'un des trois finalistes de la grande dégustation à l'aveugle du Ve Concours Grandes Escolhas, une initiative du magazine Grandes Escolhas qui a réuni plus de 400 vins et a compté sur un panel de 50 jurés, y compris des journalistes, des blogueurs et des experts en vins.

Le même magazine a classé ce vin comme l'un des quatre meilleurs, avec 19/20pts, dans une dégustation intitulée « Douro d'excellence », avec 62 vins *premium* du Douro dans la compétition. Le magazine Revista de Vinhos a accompagné ces reconnaissances en l'élisant comme l'un des 12 meilleurs vins portugais, dans une dégustation élargie de 189 vins haut de gamme de l'ensemble du pays, une distinction partagée avec le vin Mirabilis Grande Reserva Tinto 2015.



Il convient de noter que ce vin primé Grande Reserva, un vin classique de Quinta Nova fait avec 25% de Vinhas Velhas et 75% de Touriga Nacional, a été mis en évidence par le critique américain Mark Squires (e.Robert Parker), avec 94-96/100 points, au moment de son lancement sur le marché au début du mois d'octobre.

Voici la liste des autres vins de Quinta Nova qui se sont vus décerner des prix récemment, à savoir :

Quinta Nova Rosé 2016

- 91/100 pts, par e.Robert Parker
- 16,5/20 pts, par João Paulo Martins

Quinta Nova Terroir Blend Reserva Tinto 2015

- 91/100 pts, par e.Robert Parker
- 17/20 pts, par João Paulo Martins
- 17/20 pts, par Revista de Vinhos

Quinta Nova Terroir Blend Reserva Tinto 2015

- 94/100 pts, par e.Robert Parker
- 18/20 pts, par Revista de Vinhos

Mirabilis Grande Reserva Branco 2016

- 92/100 pts, par e.Robert Parker
- 18/20 pts, par Revista de Vinhos
- 17,5/20 pts – les meilleurs de l'année (blanc), par João Paulo Martins

Mirabilis Grande Reserva Tinto 2015

- 94/100 pts, par e.Robert Parker
- 19/20 pts, par e.Robert Parker
- 18,5/20 pts, par Revista de Vinhos
- 18/20 pts, par João Paulo Martins

Quinta Nova Vintage Porto 2013

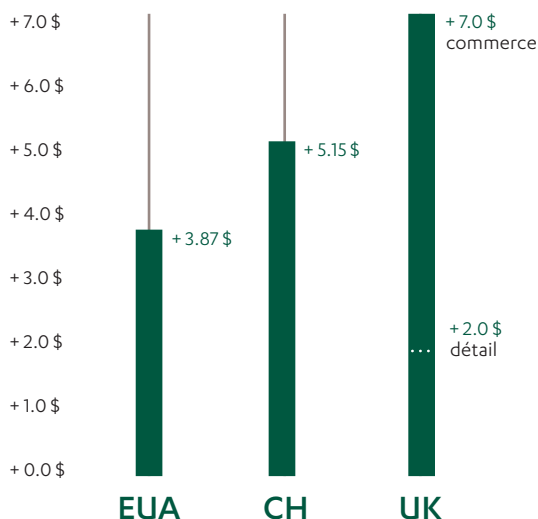
- 90/100 pts, par e.Robert Parker
- 17/20 pts – les meilleurs de l'année (blanc), par João Paulo Martins

Quinta Nova Vintage Porto 2015

- 94/100 pts, par Wine Spectator

Le liège est bien plus qu'un détail !

Le bouchon en liège valorise le prix d'un vin de :



La valeur des ventes de vins britanniques avec des bouchons en liège a augmenté de 17% en 2016, contre seulement 9% pour les vins avec des bouchons artificiels.

Tous les ans, 7 bouteilles sur 10 sont bouchées avec du liège



96%
Des vins plus vendus en Chine ont un bouchon en liège naturel.
Nielsen, mai 2017

89%
Des 100 premiers vins de Wine Spectator ont un bouchon en liège naturel.
Wine Spectator, juin 2017

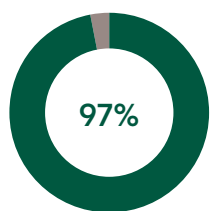
72%
Des 100 premiers vins nord-américains de marques *premium* ont un bouchon en liège.
Nielsen, juin 2017

... et en volume

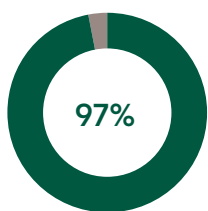
48%
Croissance, depuis 2015, des vins vendus au Royaume-Uni et ayant un bouchon en liège (10% pour ceux ayant un bouchon artificiel).
CGA, juillet 2017

43%
Augmentation des ventes de boîtes aux États-Unis (2010-2017), contre 16% pour les vins avec des bouchons artificiels (2010-2017).
CGA, juillet 2017

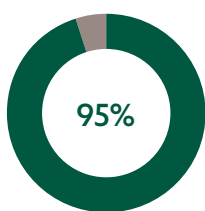
Les chiffres parlent d'eux-mêmes. Faites confiance au choix des consommateurs



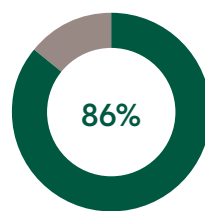
États-Unis
Des Américains affirment que le bouchon en liège naturel est une caractéristique d'un vin de haute ou de très haute qualité.
Wine Opinions, juillet 2017



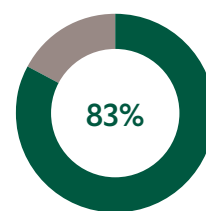
Chine
Des Chinois pensent que le bouchon en liège naturel améliore la qualité du vin.
CTR, septembre 2017



Espagne
Des Espagnols préfèrent les bouchons en liège naturel pour les vins mousseux.
Iniciativa Cork, juillet 2017



Italie
Des Italiens estiment que le liège naturel est un symbole de qualité du vin.
GFK, juillet 2017



France
Des Français préfèrent les bouchons en liège naturel.
Opinion Way, juin 2017