



news



Les frères Campana lancent leur première collection d'objets en liège

Comment donner une deuxième vie au liège ?

Le liège est une matière première 100 % naturelle et 100 % recyclable.

Le recyclage permet de prolonger la vie du liège et la rétention de CO₂ qui lui est associée, une fonction qui sera préservée tout au long de la durée de vie du produit.

C'est dans cet esprit qu'Amorim a élaboré des programmes de recyclage pour les bouchons de liège dans différents pays, allongeant ainsi la durée de vie du liège. Le liège est collecté sous la forme de bouchons de liège, puis transformé en granules par broyage.

Dès lors, bien qu'il ne soit jamais retransformé en bouchons, le liège granulé trouve des applications dans la fabrication de différents produits, des solutions de revêtements de sols à l'industrie automobile et aérospatiale.



sommaire

- 4**
Les frères Campana lancent leur première collection d'objets en liège
- 5**
Interview des frères Campana « Travailler le liège a été une expérience incroyable »
- 6**
THE CORK BOOK décroche le Prix européen de design
- 7**
Corticeira Amorim fête ses 30 ans de cotation en bourse
- Du liège 100 % naturel dans les espaces de l'Eurovision Village...
... et du festival Nos Primavera Sound
- 8**
Garrett McNamara signe la nouvelle collection ASPORTUGUESAS
- 9**
Berry Bros. & Rudd lance Helix
- 10**
Amorim Top Series participe à de prestigieux événements internationaux
- 11**
95 % des vins présentés au Concours Mondial de Bruxelles sont bouchés avec des bouchons en liège
- 19 Crimes, un message sur un bouchon en liège
- 12**
La Milan Design Week accueille les nouvelles pièces en liège de Gisela Simas
- 13**
Système innovant d'impression de circuits de chauffage sur le liège
- Remplissage en liège pour le terrain de foot de Malsburg
- 14**
La revue Robert Parker Wine Advocate attribue 97 points au Mirabilis Tinto
- Le Quinta Nova Unoaked Tinto 2016 décroche une mention « BEST IN SHOW » lors des Decanter Wine Awards
- 15**
Le Prix APOM « Coleção Visitável » 2018 revient au Wine Museum Centre Fernanda Ramos de Amorim
- Le Quinta Nova Terroir Blend 2015 distingué par les sommeliers
- 16**
Après le Tate Modern, l'installation de Superflex revêt le Copenhagen Contemporary de liège

éditorial

En avril dernier, nous avons célébré le 30^e anniversaire de l'entrée en bourse de Corticeira Amorim, avec une séance sur Euronext Lisbonne clôturée par la sonnerie symbolique. Nous avons célébré cet événement en réaffirmant nos engagements de rentabilité, de *reporting*, de rigueur et de durabilité envers nos investisseurs et autres parties prenantes.

Nous nous sommes préparés à cela : l'activité unique que nous avons développée ajoute de la valeur, de la culture et de la durabilité ; les conditions internes nécessaires ont été créées, la compétence et la motivation de chaque équipe – plus de 4350 collaborateurs à travers le monde – sont manifestes.

Tout au long de cette newsletter, vous aurez l'occasion de découvrir l'excellence de nos activités, qu'elles se déroulent en interne ou dans le cadre de partenariats lucratifs, en plaçant les solutions à base de liège au service du confort, de la sécurité et de l'environnement. Nous mettons l'accent sur le système d'impression innovant des circuits de chauffage pour la production d'agglomérés de liège, sur les îlots flottants en liège pour le traitement biologique des eaux usées et sur le liège de remplissage utilisé sur les terrains de football.

L'application la plus connue – le bouchon de liège, scellant naturel, de qualité constante et de performance technique supérieure – poursuit sa trajectoire de réussite. Lors de la dernière édition du Concours Mondial de Bruxelles, qui s'est tenue à Pékin, plus de 95 % des vins en compétition étaient embouteillés avec des bouchons en liège.

Nous continuons également à répondre avec créativité et qualité aux défis incroyables lancés par les architectes et designers d'aujourd'hui. Par Superflex – qui, après le succès de la Tate Modern, expose des répliques de l'installation One Two Three Swing! au centre d'art Copenhagen Contemporary et à la Bundeskunsthalle ; par les frères Campana, dont la première collection en liège, intitulée Sobreiro, vient d'être inaugurée à l'événement Experimenta Portugal 2018, à São Paulo.

Au Portugal, si vous avez l'œil, vous apercevrez du liège un peu partout. Sur les scènes des festivals emblématiques de l'été, à l'Eurovision Village, dans la nouvelle collection ASPORTUGUESAS signée Garrett McNamara...

Pour reprendre les mots d'Humberto Campana, pour nous aussi « le liège a été une expérience incroyable ».

Sincères salutations,
Cristina Rios de Amorim



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 ; traduction : anglais : Sombra Chinesa ; allemand, espagnol, français : Expressão ; impression et finition : Lidergraf – Artes Gráficas, S.A. ; distribution : Iberomail Correio Internacional, Lda. ; conditionnement : Porenvel Distribuição, Comércio e Serviços, SA Périodicité : trimestrielle ; tirage : 22 000 exemplaires ; dépôt légal : 386409/15 ; période : juillet-septembre 2018

Corticeira Amorim, S.G.P.S., S.A. s'engage à respecter et à protéger votre vie privée. Vous pourrez cesser de recevoir notre Amorim News à tout moment. Pour ce faire, envoyez-nous un e-mail à l'adresse comunicacao.meios@amorim.com. Pour de plus amples informations sur notre politique en matière de confidentialité ainsi que sur l'exercice de vos droits en ce qui concerne vos données à caractère personnel, consultez notre politique de confidentialité disponible sur www.amorim.com



Les frères Campana lancent leur première collection d'objets en liège

Sobreiro, la nouvelle collection des designers brésiliens, est composée de trois buffets et d'un fauteuil

Les frères Fernando et Humberto Campana participent pour la première fois à l'initiative du Consulat général du Portugal à São Paulo intitulée Experimenta Portugal, dédiée aux arts et à la culture luso-brésiliens. Pour l'occasion, les deux frères ont eu l'idée d'utiliser le liège comme matière première pour fabriquer des meubles à la fois résistants, aux formes curvilignes et légers.

Avant de concevoir les pièces, les frères Campana se sont plongés dans la culture et la réalité portugaises. Humbert Campana, par exemple, est venu au Portugal en janvier, pour y découvrir les éléments qui représentent le mieux l'identité locale.

La collection Sobreiro (chêne-liège en portugais), actuellement présentée, est composée de trois buffets et d'un fauteuil. Les pièces ont été fabriquées avec le soutien de Corticeira Amorim, qui a été simultanément conseiller et fournisseur des différents types de liège utilisés pour la collection, et du fabricant de meubles Época, qui a joué un rôle majeur dans la fabrication de ces pièces. Le projet a également pu compter sur la participation de la ville de Paços de Ferreira, considérée comme l'un des plus importants centres de fabrication de meubles en Europe.

Pour sa 4^e édition, le Experimenta Portugal propose un programme riche en événements, avec les plus diverses expressions et créations artistiques, musicales et culturelles, dans différents espaces et installations de São Paulo, ce qui illustre parfaitement la collaboration unique entre les deux pays.

Interview des frères Campana

**Comment vous est-il venu à l'idée d'utiliser le liège dans un événement associé au Portugal et au Brésil ?
Pouvez-vous expliquer comment s'est déroulé le processus de sélection de ce matériau ?**

H : Lors de sa visite dans notre studio à São Paulo, le consul général du Portugal nous a invités à participer au Experimenta Portugal et nous a demandé quel matériau nous aimerions utiliser. Nous avons tout de suite répondu que nous adorerions utiliser le liège, car c'est un matériau qui nous a toujours fascinés.

Quelle est l'importance d'un événement comme le Experimenta Portugal ?

F + H : Le Experimenta Portugal a pour objectif de promouvoir un échange culturel entre le Brésil et le Portugal pour offrir une expérience de partage inestimable dans différents domaines, comme les arts, le design, la gastronomie et la musique. Un événement qui nous permet de retourner à nos racines, à notre héritage portugais.



« Travailler le liège a été une expérience incroyable »



Bon nombre des œuvres des frères Campana reposent sur la couleur et sur la culture brésilienne. Dans quelle mesure cela a-t-il été différent de créer des œuvres dont la matière première renvoie à l'ADN portugais ?

F + H : Le processus de création n'a pas été différent de celui des autres projets, car pour nous c'est le matériau qui doit nous indiquer le chemin à suivre en nous reliant à la culture brésilienne ou même à nos héritages italiens et portugais, par exemple.

Étant donné que votre première expérience avec le liège est relativement récente, qu'est-ce qui vous a le plus surpris dans ce matériau ?

F + H : « Le liège nous a toujours fascinés, non seulement parce qu'il est écologique, mais aussi parce qu'il est léger. La texture, la variété d'applications et d'isolations qu'offre ce matériau enrichissent les possibilités d'exprimer de nouveaux concepts et gestes », explique Humberto Campana.

Pour le concept, il était important d'explorer l'effet visuel du liège. En quel sens ?

H : Le processus de création s'est déroulé de façon organique. Nous avons exploré le matériau dans son état primaire, en nous laissant guider par notre intuition.

F : Moi, j'ai toujours l'impression de plonger dans un autre espace, comme si je me trouvais à la surface d'une planète. Et puis le liège a une beauté structurelle, sa surface présente des motifs.

Vous misiez déjà sur la réutilisation des matériaux à une époque où la question de la durabilité n'était pas aussi en vogue qu'aujourd'hui. En tant que matière première naturelle, comment pensez-vous que le liège s'inscrit dans cette orientation créative qui est la vôtre ?

F + H : Nous adorons la nature et nous avons toujours utilisé des matériaux naturels dans nos œuvres, en allant du fer jusqu'aux différents types de bois, par exemple. De plus, au cours de notre processus créatif, nous mélangeons les plus diverses inspirations. Toutefois, dans le cas de ce projet, nous avons été satisfaits du résultat que nous avons obtenu en nous concentrant sur un seul matériau. Et, soit dit en passant, cela a été une expérience incroyable.



Vous êtes réputés pour utiliser du plastique, des cordes, des métaux, afin de rehausser les traits culturels brésiliens. Avec les objets en liège, aviez-vous l'intention de réinventer une racine historique commune avec le Portugal ?

F + H : Notre genèse vient du vieux continent et notre croissance résulte de ce mélange que le Brésil nous offre. Le Portugal a joué un rôle majeur dans ce processus. Et le liège est certainement le matériau idéal pour commencer à travailler sur ce terrain d'entente. La prochaine fois, nous mélangerons peut-être le liège et une matière première naturelle brésilienne. Actuellement, nous travaillons sur l'hybridisme et, d'une certaine façon, le Brésil est un hybride portugais.

Vous avez développé des projets qui sont devenus des références dans le design international. Jusqu'à quel point pensez-vous pouvoir utiliser le liège pour créer des pièces susceptibles de devenir à leur tour des projets de référence ?

F + H : À mon avis, le liège est un matériau qui offre de nombreuses possibilités qui n'ont pas encore été explorées et, comme nous l'avons déjà expliqué, l'hybridisme et ces combinaisons élargissent notre « éventail ». En dehors des racines, un partenariat entre le Portugal et le Brésil revêt déjà en soi un caractère international.



THE CORK BOOK décroche le Prix européen du design

Le Prix européen du design a été décerné à « The Cork Book », le 2 juin dernier, à Oslo, en Norvège. Le plus récent projet éditorial de la société Corticeira Amorim a reçu le prix Bronze 2018, pour la publication qui présente, d'une façon globale, l'industrie du liège, sa singularité et les magnifiques forêts de chêne-liège qui sont utilisées comme source durable pour la fabrication d'un large éventail de produits, développés à partir du liège, une matière première naturelle.

Le projet graphique du The Cork Book a été conçu et développé par l'atelier italien Studio FM Milano. Sur la couverture du livre, le mot Cork est écrit sur deux lignes, par analogie avec l'élément chimique du tableau périodique des éléments. Avec un estampage sur chaque face, la publication affiche une texture de surface et des proportions qui évoquent le liège tel un élément primaire, tout comme le fer et l'or.

Sur les pages intérieures du livre, ce sont des codes visuels contemporains qui ont été utilisés et viennent se superposer à un langage plus classique. Le liège représente, en effet, cette dichotomie qui existe entre un matériau qui est utilisé depuis des milliers d'années, mais qui, simultanément, donne lieu à de nouvelles et surprenantes utilisations.



Un matériau à la fois ancien et très actuel, 100 % naturel et pourtant utilisé dans grand nombre de solutions et environnements high-tech, et auquel certaines des industries les plus exigeantes au monde en termes de qualité donnent aujourd'hui la préférence.

La palette chromatique du The Cork Book se décline autour de deux couleurs principales, à savoir deux verts : un vert foncé qui est la couleur institutionnelle de Corticeira Amorim et un vert fluorescent qui semble tout droit sorti d'un écran numérique. L'utilisation simultanée de ces deux verts souligne et rehausse la nature ambivalente du liège, un matériau que le livre The Cork Book parvient à présenter dans tout son potentiel.

Les Prix européens du design existent depuis 2007. Ils réunissent tous les ans un panel de journalistes, d'éditeurs et d'académiciens, qui ont pour fonction d'évaluer et de distinguer les meilleurs exemplaires en matière de design de communication.





Du liège 100 % naturel dans les espaces de l'Eurovision Village...

Des centaines de blocs en aggloméré de liège expansé Amorim Isolamentos, ont été le principal matériau utilisé dans le salon de l'Eurovision Village, une initiative qui s'inscrit dans le cadre du Concours Eurovision de la chanson, qui s'est tenu pour la première fois à Lisbonne, entre le 4 et le 12 mai dernier.



... et du festival NOS Primavera Sound

Lors de cet événement, considéré comme l'un des meilleurs festivals de musique au Portugal en sept ans d'existence, c'est la première fois que le liège a été l'un des principaux matériaux utilisés dans les différents espaces du festival.

Pour ce festival fortement orienté vers l'environnement, le choix s'est naturellement porté sur le liège, et plus particulièrement sur l'aggloméré de liège expansé Amorim Isolamentos, en raison de ses qualités durables.

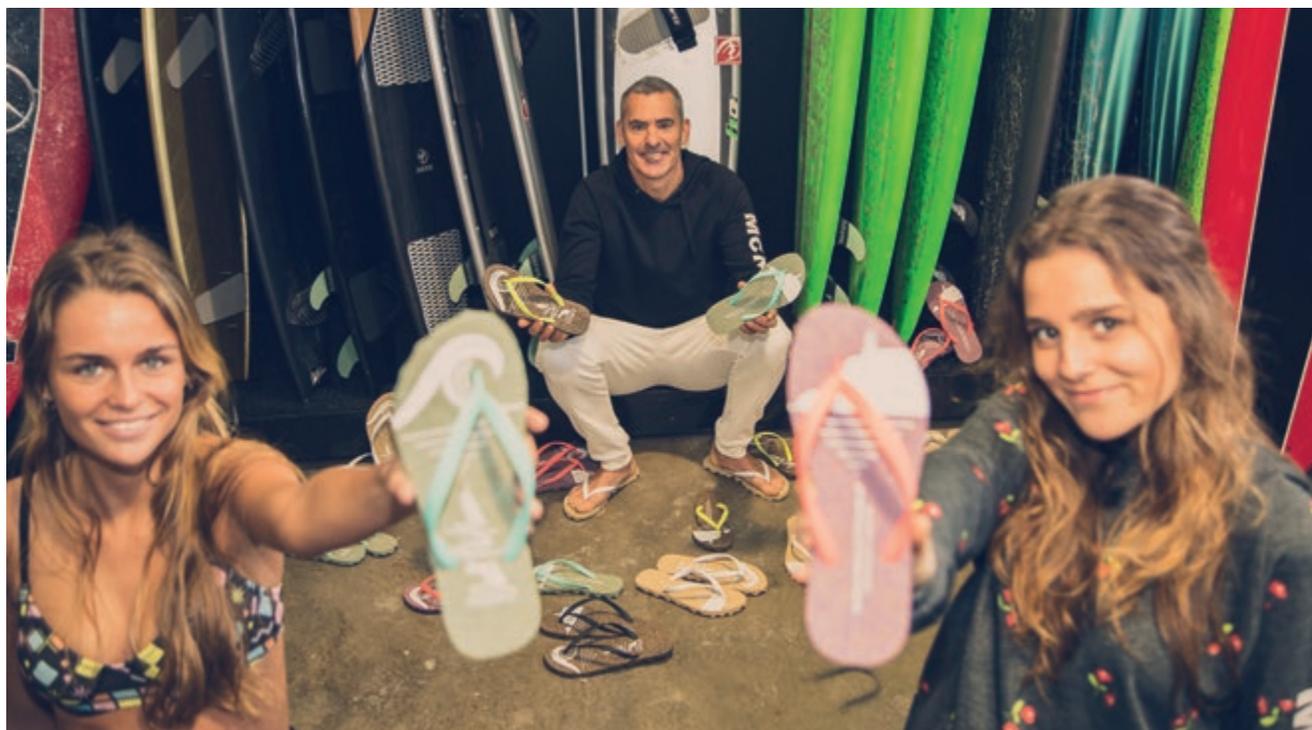
Corticeira Amorim fête ses 30 ans de cotation en bourse

Corticeira Amorim a fêté le 30^e anniversaire de sa cotation en bourse à l'occasion d'un événement d'Euronext, à Lisbonne, le 26 avril dernier. La séance a pu compter sur la présence de Paulo Rodrigues da Silva, président du conseil d'administration d'Euronext Lisbonne, et d'António Rios de Amorim, président du conseil d'administration de Corticeira Amorim, ainsi que de plusieurs administrateurs et collaborateurs de ces deux entités. C'est Ana Teresa Lehmann, secrétaire d'État à l'industrie, qui a clôturé la séance.

Dans son discours, Ana Teresa Lehmann a souligné « qu'il ne s'agissait pas d'une société ou d'une famille quelconque. Cette société a démontré qu'elle connaissait les avantages du marché de capitaux et a su en tirer parti », tout en saluant la « contribution extraordinaire (du groupe) à l'économie nationale ». Elle a ajouté que : « Un grand nombre des industries portugaises les plus innovantes sont traditionnelles », en soulignant le fait que Corticeira Amorim est un exemple d'« innovation dans la tradition » et d'« industrie d'avenir ».

Selon António Rios de Amorim « Notre entreprise fête 30 années pleines de grands risques, de nombreux défis et de travail acharné, mais aussi, et heureusement, de succès sur un parcours qui dure depuis quasiment un quart de siècle. La décision de coter Corticeira Amorim en bourse a été un levier essentiel dans la professionnalisation de la gestion, dans la spécialisation par unités d'affaires gérées par des équipes hautement qualifiées et motivées et dans la nouvelle conception d'un modèle de *gouvernance* capable de sauvegarder les intérêts de tous les *stakeholders*, y compris la création de richesse durable pour l'actionnaire. »

L'ouverture du capital de Corticeira Amorim a eu lieu en avril 1988, celle du capital d'Ipcork et d'Amorim & Irmãos, en juin, et finalement celle du capital de Champcork, en juillet. Un an plus tard, une offre publique d'actions de Corticeira Amorim a été lancée en échange des titres des autres entreprises.



Garrett McNamara signe la nouvelle collection ASPORTUGUESAS

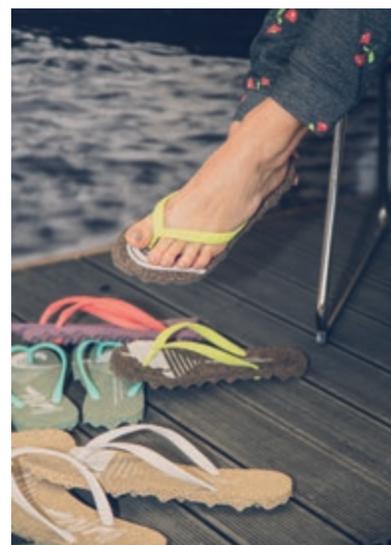
ASPORTUGUESAS vient de lancer sur le marché la première collection de tongs en liège signée Garrett McNamara. Le surfeur hawaïen, passionné par le Portugal et fervent défenseur de ce matériau, s'associe ainsi à la start-up Ecochic, et signe la première de plusieurs collections de la marque qui seront commercialisées à son nom.

La nouvelle collection représente un fort engagement dans la responsabilité sociale. Pour chaque paire de tongs ASPORTUGUESAS vendue, 1 € sera reversé au Centre d'accueil temporaire pour enfants et jeunes en danger de la Confrérie Notre-Dame de Nazaré (Centro de Acolhimento Temporário para Crianças e Jovens em Perigo da Confraria de Nossa Senhora da Nazaré).

Pour Garrett McNamara, « ce n'est un secret pour personne que le Portugal possède les plus grandes vagues, le meilleur littoral, une gastronomie délicieuse et des personnes fantastiques. Désormais, grâce à la nouvelle ligne de tongs ASPORTUGUESAS – Everything is Possible, le monde entier va savoir que le Portugal possède lui aussi le matériau naturel le plus durable, totalement versatile et produit par Corticeira Amorim. C'est pour moi un immense honneur de pouvoir, par le biais d'Ecochic, m'associer à une entreprise respectueuse de l'environnement et d'avoir la possibilité de signer une ligne de tongs élégantes, avec en plus l'avantage qu'une partie de ces ventes soit versée aux orphelins de Nazaré. »

La nouvelle collection ASPORTUGUESAS - Everything is Possible compte cinq modèles créés en partenariat avec Garrett McNamara, unisexes, disponibles en pointure 35 à 46, au prix de vente public de 39,90 €.

C'est Ecochic, une start-up née au sein de l'incubateur Amorim Cork Ventures, qui va produire les tongs en liège de la marque ASPORTUGUESAS.





Berry Bros. & Rudd lance Helix

Berry Bros. & Rudd, le plus ancien détaillant de vins du Royaume-Uni, riche de plus de trois siècles d'histoire, lance Helix sur le marché. Le packaging innovant, qui réunit un bouchon en liège ergonomique et une bouteille avec pas de vis dans le goulot pour une solution d'ouverture facile est arrivée au Royaume-Uni à travers les vins Anthonij Rupert Protea Sauvignon Blanc et Anthonij Rupert Protea Chardonnay 75.

Utilisant le concept « twist-to-open », Helix est une solution de conditionnement à la fois très performante et facile à utiliser, qui évite de recourir au tire-bouchon. Elle a été développée par Corticeira Amorim et O-I, une entreprise américaine qui est considérée comme le plus grand fabricant mondial de bouteilles de vin. Helix conserve tous les avantages du binôme liège/verre, notamment en termes de qualité, image de marque et durabilité, et préserve en plus le « pop » caractéristique, tant apprécié des consommateurs du monde entier.

Généralement considéré comme la grande innovation en termes de packaging de vin du XXI^e siècle, ce système a déjà conquis deux des cinq plus grands producteurs de vin aux États-Unis. Actuellement, il est commercialisé sur les principaux marchés du secteur viticole. Outre les États-Unis, citons la France, l'Espagne, l'Italie, l'Afrique du Sud, l'Autriche, le Portugal et la Chine.

Katherine Dart MW, responsable commercial chez Berry Bros. & Rudd affirme que « bien qu'elle soit le plus ancien détaillant de vins et spiritueux du Royaume-Uni, Berry Bros. & Rudd continue de miser sur les dernières tendances et innovations. Le bouchon en liège ergonomique et le pas de vis dans le goulot de la bouteille assurent un bouchage parfait, tout en permettant d'ouvrir la bouteille sans effort, d'un simple geste ».

Helix chez Virgin Atlantic Airways

Simultanément, Virgin Atlantic Airways consolide sa réputation d'entreprise pionnière en étant la première compagnie aérienne au monde à servir du vin avec le *packaging* Helix. En effet, Anthonij Rupert Protea Shiraz compte parmi les vins servis à bord de ses vols long-courriers.



Amorim Top Series participe à de prestigieux événements internationaux

Amorim Top Series, qui se consacre à la production de bouchons en liège à tête pour tous types de spiritueux, a participé récemment à de nombreux événements internationaux. L'objectif est de faire connaître ce qui se fait de mieux dans ce secteur, dont la clientèle ne cesse de croître et qui trouve dans ce *packaging* l'un de ses plus grands facteurs de différenciation.



Hall of Fame des Whisky Magazine Awards...

Lors des Whisky Magazine Awards 2018, qui se sont tenus en mars à l'hôtel Waldorf Hilton à Londres, Amorim Top Series a parrainé le prix Hall of Fame, qui vise à récompenser les meilleurs whiskies. Cette soirée, qui a lieu tous les ans et qui distingue les entités et les individualités les plus marquantes du secteur, est un événement important du calendrier du secteur du whisky.

Lors de l'édition 2018, le prix a été décerné à trois géants de l'industrie : l'Inductee 48 à Nicholas Morgan (Diageo), pour le rôle qu'il a joué dans la diffusion du whisky, et l'Inductee 49 à TT Lee et YT Lee, père et fils, pour leur rôle dans la promotion de la connaissance et de la saveur du whisky.



... Gin Magazine 2018 Hall of Fame Awards...

Amorim Top Series s'est associée au Gin Magazine 2018 Hall of Fame Awards, dans lequel Damian Riley-Smith, éditeur du Gin Magazine, a révélé que le prix avait été décerné à Charles Maxwell.

Le producteur suédois Herno a été le grand gagnant de la cérémonie, puisqu'il a remporté deux prix : celui de Meilleur Gin du Monde, pour la deuxième année consécutive, et celui de Producteur de l'année lors des Icons of Gin Awards.

Cette soirée de remise des prix s'est déroulée en février à l'Honorable Artillery Company, à Londres. Tous les gagnants des Icons of Gine Hall of Fame figurent sur www.gin-mag.com.



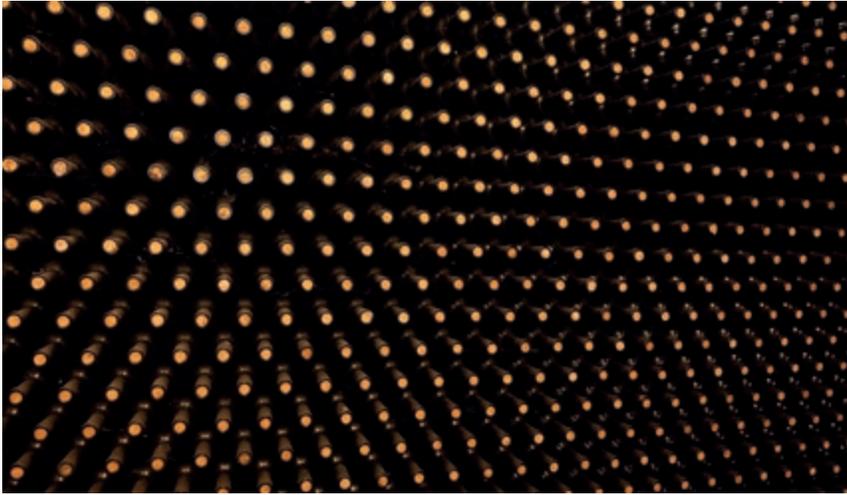
... et The Spirits Business's Design & Packaging Masters

Sarah Lagorsse Pontes, responsable du développement de nouveaux produits chez Amorim Top Series, a fait partie du jury chargé d'identifier et de distinguer les marques les plus créatives, dans le cadre des Spirits Business Design & Packaging Masters 2017, qui se sont tenus au Camino Bankside.

Dans la catégorie American Whiskey, le Woodford Reserve Bourbon et le Woodford Reserve Rye, avec leur design aux lignes épurées, ont remporté le Prix Gold. Dans la catégorie Eaux de vie, Mavem Aguardiente s'est vue décerner la médaille de Master, pour son look à la fois simple et élégant, qui fait référence à sa provenance et à son histoire.

Finalement, le jury a salué le partenariat entre le whisky Old Forester et le film d'espionnage Kingsman en lui attribuant le prix de Meilleure campagne marketing.





95 % des vins présentés au Concours Mondial de Bruxelles sont bouchés avec des bouchons en liège

Le Concours Mondial de Bruxelles (CMB), qui a lieu depuis 25 ans, est l'un des plus importants événements liés au vin à l'échelle mondiale. Lors de l'édition 2018, qui s'est tenue à Pékin en mai dernier, plus de 9 180 vins, en provenance de 48 pays ont concouru pour remporter un prix et parmi ceux-ci, 95 % étaient bouchés avec des bouchons en liège.

Les données obtenues dans le cadre de ce concours viennent renforcer les autres études réalisées un peu partout dans le monde, notamment le Top des 100 meilleurs vins du *Wine Spectator*, qui souligne la présence du liège dans 89 % des vins. Corticeira Amorim participe à ce concours depuis qu'il existe. C'est d'ailleurs le plus ancien sponsor du Concours Mondial de Bruxelles, qui s'est déjà tenu deux fois au Portugal.

Carlos de Jesus, directeur marketing chez Corticeira Amorim, explique : « compte tenu de l'évolution à laquelle on assiste sur le marché chinois en termes de consommation et de production de vin, et de l'importance que la Chine revêt aujourd'hui en termes de définition des tendances, il est tout à fait logique de transférer ce concours à Pékin. » Et il ajoute : « *Pour les producteurs vinicoles qui considèrent la Chine comme un marché potentiel, il convient de souligner la valorisation du bouchon en liège dans cette région du monde. Selon les dernières études réalisées par AC Nielsen, 95 % du Top des 100 vins les plus vendus en Chine sont bouchés avec des bouchons en liège.* »

Parallèlement à l'événement, Louis Havaux, président honoraire du CMB, a également expliqué que le liège « est définitivement la meilleure solution de bouchage quand on veut améliorer la qualité d'un vin. » La prochaine édition du Concours Mondial de Bruxelles se tiendra en Suisse, du 2 au 5 mai 2019, dans la ville d'Aigle.

19 Crimes, un message sur un bouchon en liège

Nous connaissons tous l'expression Message in a bottle, mais l'innovante entreprise vinicole australienne Treasury Wine Estates a décidé de pousser le concept plus loin en lançant un nouveau et audacieux design pour son vin « 19 Crimes ». Elle a imaginé une application de réalité augmentée pour lire les étiquettes des bouteilles et un message sur chaque bouchon de vin, qui varie en fonction du crime.

Les producteurs de vin australiens sont l'un des plus grands utilisateurs au monde de capsules à vis et la gamme « 19 Crimes » montre comment le liège naturel peut faire la différence, que ce soit en termes d'optimisation de la qualité du vin qu'en tant qu'élément principal de son packaging. En 2017, « 19 Crimes » a été élue « Marque de vin de l'année » par la prestigieuse publication Market Watch, et a fait l'objet d'une vaste couverture médiatique.

Comme il s'agissait d'une nouveauté, le lancement du vin s'est accompagné d'une importante campagne publicitaire sur les réseaux sociaux, ce qui a permis à la marque d'être plus facilement reconnue et à l'entreprise d'exporter plus d'un million de caisses en 2017.





La Milan Design Week accueille les nouvelles pièces en liège de Gisela Simas

La designer brésilienne Gisela Simas a présenté deux nouvelles pièces de mobilier en liège à l'occasion de la prestigieuse Milan Design Week, qui s'est tenue en avril dernier, dans le cadre de l'exposition Rio+Design.

L'initiative, organisée par le gouvernement de l'État de Rio de Janeiro, intègre l'événement Be Brasil, organisé par Apex-Brasil. La présentation de ces deux pièces à l'occasion de l'un des plus importants événements du monde en matière de design, marque le début d'un partenariat entre le studio Original Practical Design Limited (OPD) et Corticeira Amorim, qui a soutenu la designer dans le développement de ses nouvelles pièces en liège.

Pour Gisela Simas, « l'avenir appartient aux matériaux durables. Le liège est non seulement un matériau durable, mais il possède aussi une couleur magnifique. De plus, il est agréable au toucher. Les pièces que je conçois reflètent mon approche du design, qui doit être de haute qualité et utiliser des matériaux qui respectent l'environnement, tout en ayant recours aux plus récentes technologies de production. »

L'œuvre du designer se caractérise par sa fonctionnalité, sa capacité de personnalisation et sa versatilité, elle n'est pas conçue en vue d'une massification des pièces. Et les deux pièces présentées à Milan n'échappent pas à ces règles. La table basse Dora est faite en bois et en liège. Ses lignes sont contemporaines et sa construction novatrice, pratique et extrêmement originale, transmet une sensation de grande fluidité.

Quant au lustre Congonhas, fabriqué manuellement à partir du liège, il s'agit d'une pièce imposante, mais extrêmement élégante, disponible en trois tailles différentes. Les deux pièces sont actuellement produites au Portugal par le fabricant de meubles Época, qui compte, entre autres, Álvaro Siza Vieira et Philip Stark dans son portefeuille de clients.



Des îles flottantes en liège pour traiter les eaux usées

Amorim Cork Composites et Bluemater se sont associés pour développer une île flottante en liège naturel, résistante et à l'aspect attrayant, conçue tout spécialement pour le traitement biologique des eaux usées.

La nouvelle solution – une plateforme en liège modulaire – tire parti du fait que les racines des plantes contribuent à l'épuration de l'eau et fonctionnent comme un écosystème, permettant ainsi la remise en état tant de l'habitat dans des zones dégradées ou polluées que des rives, des lacs et des retenues, mais aussi la création d'habitats dans les jardins urbains, les lacs et les piscines biologiques et la réhabilitation et la maintenance des écosystèmes protégés.

Les îles flottantes peuvent également être utilisées dans les systèmes intégrés de production d'eau pour les plantes destinées à la consommation, comme l'aquaculture et l'hydroponie, et dans les stations d'épuration, en remplacement des plantes qui sont habituellement plantées au fond des réservoirs.

Cette solution présente également d'autres avantages associés, comme une basse densité, une bonne flottabilité et des coûts de maintenance peu élevés.



Remplissage en liège pour le terrain de foot de Malsburg

GOTEC Sportsysteme, entreprise allemande spécialisée dans la construction et la maintenance de terrains de sports, a opté pour un remplissage naturel à base de liège pour la pelouse artificielle du terrain de foot du SG Malsburg-Marzell, en Allemagne.

Cette décision vise à répondre à l'objectif du club souhaitant offrir aux joueurs un terrain de jeux plus propre et agréable. Le système de pelouse artificielle est constitué d'une couche de souplesse, de pelouse artificielle et d'un remplissage 100 % granulés de liège, fournis par Amorim Cork Composites.

Grâce à cette solution, la nouvelle pelouse du SC Malsburg-Marzell optimise la performance sportive des athlètes et est une garantie de durabilité, puisque le liège est extrêmement résistant à l'humidité et à l'usure.

De plus, en tant que matériau naturel et écologique, si on le compare aux solutions de remplissage traditionnelles, le liège présente plusieurs avantages, il permet notamment de réduire les coûts de maintenance, son aspect et son toucher sont plus naturels, il ne provoque aucune toxicité environnementale et n'a pas d'odeur.



Système innovant d'impression de circuits de chauffage sur le liège

Amorim Cork Composites fait partie du consortium responsable du brevet pour un tout nouveau système qui permet d'imprimer des circuits de chauffage sur du liège, de manière fiable et fonctionnelle.

Le processus qui englobe la production d'un aggloméré de liège, la préparation de la surface du liège et l'impression des circuits de chauffage, a été conçu pour être fait en continu ou en plaques. On évite ainsi la séparation des couches, avec l'avantage de l'isolation thermique fournie par le liège. L'invention peut être utilisée comme applications industrielles, ou également comme impression de capteurs.

Pour ce faire, il a fallu développer un aggloméré de liège et un traitement de surface capables de supporter l'impression des circuits électriques. Le processus d'impression a impliqué des procédés industriels, efficaces et rentables. Les applications de ce brevet sont diverses, en particulier au niveau des couches supérieures de revêtement de sol.

Lors de l'impression de ces circuits dans les couches supérieures du revêtement de sol, seule la salle, par exemple, qui reçoit cette application est chauffée par rayonnement, en maintenant l'isolation par rapport aux étages inférieurs. Ainsi, il minimise les coûts énergétiques dans une pièce définie. Cette solution, avec les mêmes avantages, peut être utilisée dans des panneaux sandwich, dans des planchers ou des panneaux de trains et de bus. L'avantage supplémentaire est le nombre inférieur de couches, évitant ainsi un éventuel délaminage.

Le brevet a été conçu dans le cadre du projet Invisible Network, qui a réuni Amorim Cork Composites, Amorim Revestimentos et le Centre de nanotechnologie et matériaux techniques, fonctionnels et intelligents, entre autres partenaires.



La revue Robert Parker Wine Advocate attribue 97 points au Mirabilis Tinto

La revue Robert Parker Wine Advocate a attribué 97 points au Mirabilis Grande Reserva Tinto 2011. Mark Squires, dégustateur des vins portugais, a reconnu son long potentiel de vieillissement, qui va jusqu'en 2041.

Pour Luísa Amorim « ce vin rouge, dont le premier exemplaire provient de la vendange de 2011, est le fruit de la grande volonté de vouloir aller toujours plus loin. En termes de précision et de délicatesse, on peut le comparer aux plus grands vins rouges du monde. Quant à sa maturité, elle est appréciable après 7 à 10 ans d'élevage minimum ».

Le Mirabilis Grande Reserva Tinto 2011 est un vin profond et élégant, soigné dans le moindre détail. Il est composé à 30 % de cépages Tinta Amarela, Tinta Cão et Touriga Franca, à 35 % de vieilles vignes et à 35 % d'une sélection de petits lots de vieilles barriques.

Le Quinta Nova Unoaked Tinto 2016 décroche une mention « BEST IN SHOW » lors des Decanter Wine Awards

Le prestigieux magazine britannique Decanter, dans le cadre de son concours annuel, a décerné 97 points sur 100 et la mention « Best in Show » au vin Quinta Nova Unoaked Tinto 2016, dans la catégorie de 15 £.



16 903 vins du monde entier ont participé au concours, mais seuls 50 ont obtenu une mention « Best in Show », parmi lesquels 5 vins de liqueur portugais et le vin Quinta Nova Unoaked Tinto 2016.

Ces vins ont d'abord été distingués par des médailles de platine puis ont été à nouveau dégustés avant d'être finalement classés parmi les meilleurs, avec 95-100 points. Tous les vins ont été classés lors de dégustations à l'aveugle. Seuls ont été pris en compte la région, le style et la valeur commerciale. Au total, le jury d'experts du DWWA 2018 était composé de 275 spécialistes internationaux, dont 59 Masters of Wine et 25 Master Sommeliers de 33 pays.

Les œnologues Jorge Alves et Sónia Pereira décrivent le Quinta Nova Unoaked 2016 comme un vin « authentique et exubérant. Exhibant des saveurs intenses et fraîches, ce vin est un parfait équilibre entre goût fruité, structure dense et teneur en alcool. Il allie concentration, texture et complexité. C'est un vin riche et volumineux, à la finale longue ».





Le Quinta Nova Terroir Blend 2015 distingué par les sommeliers

Le Quinta Nova Terroir Blend Tinto 2015 a assuré sa place sur la « Gold list » du Sommelier Wine Awards 2018. Cette compétition, qui se destine uniquement au marché « hors domicile », est orientée par un jury composé des plus grands experts du secteur, dont plus de 150 sommeliers et négociants, et récompense les meilleurs vins disponibles pour les restaurants, bars et hôtels au Royaume-Uni et dans d'autres pays.

Certains des commentaires du jury sur ce vin primé montrent bien que la dégustation a pour objectif d'évaluer la versatilité, la typicité et la personnalité : « robe foncée et dense, aux arômes agréables de prune et de mûre, avec une texture riche en doux tanins – bien équilibrés et très bonne longueur » ou encore « arômes agréables de fruits mûrs et purs et une finale agréable ». Mais cette compétition tient aussi compte du prix : « la médaille qu'il a obtenue se doit en grande partie à son excellent rapport qualité/prix », faisant en sorte que les résultats affichent une forte composante commerciale.

Le Prix APOM « Coleção Visitável » 2018 revient au Wine Museum Centre Fernanda Ramos de Amorim

Le Wine Museum Centre Fernanda Ramos de Amorim, situé dans la Quinta Nova Nossa Senhora do Carmo, s'est vu décerner le premier prix dans la catégorie « Coleção Visitável » (Collection visitable) par l'Association portugaise de muséologie (APOM), lors d'une édition qui a pu compter sur la participation de 253 candidats.

Cette collection privée a été distinguée pour son projet d'exposition, mis en œuvre par l'entreprise MUSE, spécialisée dans la muséologie. Installée dans un bâtiment conçu par l'architecte Arnaldo Barbosa, cette collection exceptionnelle, composée de plus de 500 pièces des XIX^e et XX^e siècles, peut être admirée tout au long de l'année, dans la Quinta Nova.

Maria Fernanda Ramos Amorim, présente lors de la cérémonie de remise des prix, a déclaré : « je suis très fière que ma collection personnelle consacrée à l'histoire du vin de Porto ait été distinguée et de pouvoir ainsi contribuer à la mémoire séculaire des pratiques vitivinicoles du Alto Douro, transmettant ainsi la culture de ce peuple aux générations futures ».

Les prix APOM, qui sont destinés aux agents et aux institutions de muséologie portugaises, ont été remis lors d'une cérémonie publique, qui s'est déroulée le 25 mai dernier, dans le Musée des carrosses, à Lisbonne. Cette initiative a pu compter sur la présence de Luís Castro Mendes, ministre de la culture, d'Eduardo Ferro Rodrigues, président de l'Assemblée nationale, et de Marcelo Rebelo de Sousa, président de la République. L'APOM décerne chaque année ces prix dans l'objectif d'encourager et de récompenser la créativité des muséologues portugais, à travers la visibilité qu'elle souhaite donner à ce qui se fait de mieux en matière de muséologie dans le pays.





Après le Tate Modern, l'installation de Superflex revêt le Copenhagen Contemporary de liège

« Superflex a choisi le liège comme revêtement de l'installation *One Two Three Swing!* C'est un matériau, à la fois doux, naturel, beau du point de vue esthétique et extrêmement précieux. Le centre d'art Copenhagen Contemporary est profondément reconnaissant à Amorim pour sa collaboration et son généreux soutien »
Marie Nipper, directrice du Copenhagen Contemporary

« Le liège permet de créer une surface unifiée et organique, comme si nous marchions dans une forêt. C'est un matériau organique, et non pas plastique, et qui a une fonction puisqu'il amortit les chocs. »
Bjørnstjerne Christiansen, Superflex

Pour fêter la réouverture de son Centre d'art, le Copenhagen Contemporary (CC) a choisi le danois Superflex, pour l'installation *One, Two, Three, Swing!*, dans laquelle le liège joue un rôle très important et devient l'une de ses principales attractions. Du 29 juin au 30 décembre, les visiteurs du CC vont ressentir les émotions et essayer cette énorme application, présentée en avant-première au Tate Modern, à Londres, lors de la Hyundai Commission.

Pour Cristina Amorim, administratrice de Corticeira Amorim, « c'est avec une énorme satisfaction que nous assistons, une fois de plus, à la présentation du liège lors d'une initiative qui a lieu dans une institution comme le Copenhagen Contemporary, dans le cadre de la fête de réouverture de son centre d'art. Compte tenu de ses propriétés

bien particulières, nous espérons que le liège aidera les visiteurs à interagir avec cette incroyable installation à grande échelle ». Pour réaliser l'exposition *One, Two, Three Swing!*, le défi lancé par KKY et Superflex à Corticeira Amorim a débouché sur la création d'un nouveau liège composite, afin de satisfaire à toute une série d'exigences extrêmement rigoureuses, notamment en termes de capacité à amortir les chocs à grande échelle et de résistance à l'usure.

Ce nouveau liège composite repose sur une combinaison inédite de granulés en liège expansé. Outre les avantages mentionnés plus haut, sa conception vise à garantir une stabilité dimensionnelle, une imperméabilisation et une résistance à la lumière naturelle.