

---

# BARK to BOTTLE

#51 ABRIL '24

AMORIM CORK



## “Zim Somms” em Portugal

A incrível história de superação e resiliência  
dos sommeliers Zimbabuenses

**3** “Zim Somms” em Portugal

**8** Avaliação do ciclo de vida efetuada pela PricewaterhouseCoopers confirma que as rolhas de cortiça têm um impacto ambiental inferior ao dos vedantes artificiais

**10** Waitrose & Partners vence o Prémio Especial Amorim nos Drinks Business Awards

**11** Amorim Cork triplica a sua capacidade instalada de produção de rolhas Xpür®

**12** Amorim Cork organizou um painel com a Waitrose & Partners na Wine Paris 2024

**13** Amorim Cork promove evento com clientes no Château Olivier

**14** Programa francês Ecobouchon é campeão mundial de reciclagem de cortiça

**15** 96% dos melhores vinhos de Espanha são vedados com rolha de cortiça

**15** Amorim Cork participa na 10ª edição do Le Salon des Outsiders

**16** Amorim Cork organiza seminário sobre rolhas de vinho espumante em Espanha

**17** Amorim Cork patrocina os prémios da Revista de Vinhos e da Revista Grandes Escolhas

**18** Amorim Wine Vision ganha prémio de Melhor Meio de Comunicação nos Prémios Iter Vitis

**19** O que está a acontecer na Amorim Cork

---

# “Zim Somms” em Portugal

A incrível história de superação e resiliência dos sommeliers Zimbabuenses

**Num país onde praticamente não se bebe vinho, parece altamente improvável que possa nascer uma constelação de sommeliers de topo, prontos a conquistar o mundo com o seu talento e sensibilidade. Mas improvável não é impossível, e foi isso que aconteceu com Joseph Dhafana, Marlvin Gwese, Pardon Taguzu e Tinashe Nyamudoka, quatro refugiados do Zimbabué que, na África do Sul, e depois de subirem a pulso no mundo da restauração, se tornaram reputados sommeliers, protagonizando uma das histórias mais inspiradoras do mundo do vinho (e não só).**

**Em fevereiro, três dos quatro magníficos “Zim somms” estiveram em Portugal, para conhecer a Corticeira Amorim e participar na 20ª edição da Essência do Vinho. Mergulharam no mundo da cortiça, provaram vinhos portugueses, palmilharam o Porto e ficaram a conhecer as maravilhas do Douro. E deixaram-nos uma história incrível, de esperança, determinação e superação, que comove e inspira quem a escuta.**

Sete minutos podem parecer pouco tempo, ou uma eternidade, dependendo das circunstâncias. Sete minutos são todo o tempo de que os melhores sommeliers do mundo, reunidos no World Blind Wine Tasting Championship - uma espécie de Olimpíadas das provas de vinho - dispõem para analisar cada vinho que lhes é dado a provar, descobrir-lhe a origem, a casta, a região e até o produtor. Para a Equipa do Zimbabué, que se estreou nesta reputada prova cega em 2017, sete minutos foram suficientes para mostrar, vinho após vinho, que a vida é o que fazemos dela.



---

A história de Joseph Dhafana, Marlvín Gwese, Pardon Taguzu e Tinashe Nyamudoka, quatro refugiados do Zimbabué que chegaram à África do Sul em busca de uma vida mais digna, tocou o mundo. Em pouco mais de uma década, eles construíram uma carreira prodigiosa no mundo dos vinhos, como sommeliers e atualmente também como produtores, uma história ainda mais incrível quando pensamos que partiram de uma folha completamente em branco. No seu país de origem, o vinho era a exceção: “Se olharmos para o Zimbabué em geral, é uma nação que bebe cerveja, e o vinho não era consumido ao almoço ou ao jantar. Só agora é que está a crescer, mas na altura não era acessível em qualquer lado. Por isso, acho que não me via de todo nesta posição. Quando me mudei para a África do Sul, o vinho estava disponível em todo o lado, mas o mundo dos sommeliers estava apenas a começar a crescer”, recorda Marlvín Gwese.

No início dos anos 2000, a situação no Zimbabué era complicada, com a economia a desmoronar-se, o que obrigou muitas pessoas a deixarem o país. Na vizinha África do Sul, a indústria vinícola, a par do setor da restauração, era a única que aceitava estrangeiros, como explica Pardon. Era a única oportunidade e havia que aproveitá-la.

Foi isso que os quatro futuros sommeliers fizeram. E fizeram de tudo. Em alguns dos melhores restaurantes de Cape Town, começaram como food runners (uma espécie de “copeiro” que leva a comida até à sala, mas sem contacto com o cliente), passaram a empregados de mesa, trabalharam como barmen e finalmente como sommeliers. Chegaram em alturas diferentes, com histórias diferentes, apesar da origem comum, e não se conheciam, mas acabaram por se cruzar num meio apesar de tudo pequeno, e conservador, onde, quase sem saber, agiram como pioneiros, abrindo caminho para uma nova geração de sommeliers.

## A descoberta do vinho

Antes de chegarem à África do Sul, nenhum deles tinha provado uma gota de vinho. É no país que os acolhe, trabalhando em restaurantes para ganhar a vida, que descobrem essa “bebida adorável chamada vinho”, nas palavras de Joseph. É aí que desponta a curiosidade. E que começam os desafios também. Oriundos de um país africano sem tradição no mundo dos vinhos (sem “memória de paladar” portanto) estes sommeliers tiveram de se encaixar num mundo com uma linguagem estranha, onde os vinhos se descreviam recorrendo a termos exóticos, como “groselha preta”, “arando” ou até “paprika”.

“Quando se trabalha em restaurantes, é aí que se tem contacto com as bebidas, incluindo o vinho. A partir daí, fiquei mais fascinado com o vinho e com toda a sua personalidade, em termos de provar, servir, esse tipo de coisas. E pensei “ah, este é um trabalho muito fixe, deixa-me estudar”, e foi aí que a paixão começou a crescer e comecei a estudar vinhos” recorda Marlvín.

## Team Zim

Trabalhando duro, estudando muito, os sommeliers, com percursos autónomos, mas ligados, começam a ganhar nome e a serem reconhecidos na África do Sul. É nessa altura que Jean-Vincent Ridon, sommelier estrela, de origem francesa, na África do Sul, os desafia a fazerem o que parecia impossível, e participar no World Blind Wine Tasting Championship. “Em 2017, Jean Vincent disse: ‘Pessoal, quatro de vocês estão no Top 10, porque não criam a Equipa Zimbabué? Nós os quatro, eu, o Tinashe, o Joseph e o Pardon, começámos a discutir e a pensar em formar a equipa Zimbabué. Foi assim que a equipa foi criada” recorda Marlvín.

“Se olharmos para o Zimbabué em geral, é uma nação que bebe cerveja, e o vinho não era consumido ao almoço ou ao jantar. Só agora é que está a crescer, mas na altura não era acessível em qualquer lado”.



Um artigo, escrito pela jornalista Erica Platter e publicado no website da reputada crítica de vinhos Jancis Robinson, irá dar fôlego à grande aventura. A história dos quatro imigrantes feitos sommeliers que, contraventos e marés, criam o seu próprio destino é comovente, profunda, transformadora e real. Rapidamente se monta uma campanha de *crowdfunding* para ajudar a suportar os custos da viagem a França, que supera todas as expectativas. E dois realizadores australianos, Warwick Ross and Rob Coe, fascinados com a história, decidem acompanhá-los ao campeonato na Borgonha, registando as imagens memoráveis, tocantes, emocionantes que estão na base do documentário “Blind Ambition” (2021), disponível na Apple TV.

Como se ouve no filme “Era como se o Egito reunisse uma equipa de esquiadores para competir nos Jogos Olímpicos de Inverno”. Mas improvável não é impossível. E acontece. Depois da estreia – era a primeira vez na história que uma equipa do Zimbabué participava nesta grande prova a nível global – em 2018, a Team Zim, como ficaram conhecidos, regressa ao campeonato. Nesse ano, ficam num muito honrado 14º lugar entre 24 concorrentes, ultrapassando Espanha, Itália, Inglaterra e Estados Unidos, provando que não se nasce sommelier, torna-se sommelier.

## Ser sommelier

“Trabalhando em equipa, o que aprendemos uns com os outros é provavelmente a ter uma grande coesão, porque percebemos quais os pontos fracos de cada um, e quais os pontos fortes também” resume Pardon, descrevendo o que se passa quando põem nariz e palato a trabalhar em conjunto. Nos campeonatos, cada um tem uma especialidade – Pardon os vinhos italianos e alemães, Marlvín os champanhes, por exemplo – e assume a decisão final quando os sete minutos estão prestes a esgotar-se. “Temos de confiar uns nos outros no que diz respeito às decisões que tomamos. E quando tomamos uma decisão, é uma decisão que tomámos em conjunto, não individualmente” explica Pardon.

**É preciso muito talento para se ser um bom sommelier, mas, como rapidamente percebemos, é preciso muito mais do que isso. Sobre este assunto, Pardon é assertivo: “Creio que ninguém nasce sommelier ou engenheiro ou piloto, mas vai-se à escola e tem de se trabalhar o talento para o concretizar.”**

Marlvín acrescenta à receita uma salutar dose de inesperado: “Penso que um grande sommelier deve pensar fora da caixa, explorar e ser aventureiro, quando se trata de servir um vinho. Ou mesmo criar uma carta de vinhos.”

Para além disso, é necessária “disciplina”, asseguram, bons “skills de comunicação” e uma atenção minuciosa aos detalhes. E estudar, estudar muito.

## Memórias do vinho

Até porque, como nos lembram, são muitas as lições que o vinho traz. “O vinho torna-te muito humilde, é muito natural a forma como se faz, desde a vindima, à produção do vinho, à forma como se abre a garrafa, se serve, se bebe e se ouve aquela mensagem. É uma viagem. Que tem de ser respeitada. Não se pode cortar caminho, honestamente falando, no vinho”, explica Joseph, com a profundidade que o caracteriza (no Instagram, é *wine\_poet*). “Há momentos em que me senti super humilde com o vinho, em concursos em que nos dão sete minutos para analisar vinhos e dizer de onde vêm, a casta, a região, o produtor... esse momento, as pessoas tomam-no por garantido, mas tu estás a suar e a sangrar por dentro, porque queres fazer o teu melhor e tens-te esforçado. Por isso, esse momento torna-nos humildes, até ao ponto mais baixo possível”, conclui.

Joseph assume esta veia poética, mas Marlvín não lhe fica atrás

“Todos nós temos aquela garrafa na adega que não vemos a hora de abrir. Quando se tem essa oportunidade, penso que quando se liberta a rolha, então sentimos a satisfação e dizemos ‘oh, está finalmente a acontecer’, e este vinho esteve protegido com uma rolha natural anos e anos, e agora tenho a oportunidade de abrir a garrafa. E lembrem-se, o vinho é só um poema. É quando se liberta a rolha que se começam a ouvir todos os sons, todos os poemas que saem da garrafa.”

“Acredito que todas as grandes garrafas de vinho que se bebem devem contar-nos uma história, devem levar-nos a algum lado e devem fazer-nos vasculhar na nossa memória, não só os sabores básicos do terroir que vêm do vinho, mas também aquilo que nos evoca, que ocasião recordamos, onde estivemos” acrescenta Pardon.



©Revista de Vinhos/ Essência Company

## Do vinho à rolha

Apesar de terem aberto milhares de garrafas de vinho ao longo da sua carreira, antes de visitarem a Amorim Cork, Marlvin, Joseph e Pardon sabiam relativamente pouco sobre cortiça. A passagem por Portugal, que incluiu uma visita à fábrica e à Heritage House, e um contacto muito próximo com a equipa Amorim, foi transformadora.

**“A visita à Amorim abriu-me os olhos, percebi” resume Marlvin, “por exemplo, a sustentabilidade: para se conseguir uma rolha, são anos”.**

A questão da sustentabilidade, inerente à cortiça, é vital para os sommeliers, que se mostram muito sensíveis ao equilíbrio entre os três “Ps” – *people, planet and profit* (pessoas, planeta e lucro) – que as empresas conscientes e responsáveis perseguem. Depois de conhecerem a cortiça por dentro, restam poucas dúvidas. Como explica Pardon: “No fim de contas, o que queremos para os nossos clientes é ter o melhor produto possível, por isso, definitivamente, vamos procurar vedantes naturais em contraste com outros. Porque é uma tradição, os clientes também antecipam a qualidade, também associa a qualidade à cortiça.”

De regresso aos seus projetos – todos estão no mundo dos vinhos, como produtores, na África do Sul e também na Europa – os fabulosos sommeliers continuam a levar pelo mundo um exemplo de esperança e superação. Fiéis às suas raízes, à sua cultura, e ao lugar a que chamam casa, nos seus projetos pessoais estabelecem uma forte relação com a comunidade, capacitando e consciencializando as pessoas através do poder da educação, no mundo dos vinhos e não só.

“A vida é como a fazemos. Há tantos imigrantes em todo o mundo. Não temos de esperar que alguém nos levante”, remata Joseph. “Temos de usar os recursos disponíveis para melhorar a nossa vida. Quando fui para a África do Sul, não sabia nada sobre vinhos, mas depois fiquei numa região vinícola onde estava rodeado de vinhas. Tinha muita curiosidade em saber mais sobre as vinhas, curiosidade em saber mais sobre os vinhos, e fiz disso uma carreira. Portanto, pode não ser só vinho (...) pode ser qualquer coisa. As pessoas devem usar o que quer que esteja ao seu lado para mudar as suas vidas.”



**Avaliação do ciclo  
de vida efetuada pela  
PricewaterhouseCoopers  
confirma que as rolhas  
de cortiça têm um impacto  
ambiental inferior  
ao dos vedantes artificiais**

Uma recente Avaliação do Ciclo de Vida (ACV) da PwC, solicitada pela Corticeira Amorim, forneceu informações aprofundadas sobre o impacto ambiental dos diferentes tipos de vedantes, demonstrando que as rolhas de cortiça têm um impacto significativamente menor do que os *screw caps* ou os vedantes de plástico.

**O desempenho sólido da cortiça no mercado dos vedantes para vinho é sustentado pela crescente sensibilização dos consumidores e das caves para o facto de ser a solução mais ecológica.**

Os clientes preocupados com o ambiente estão muito atentos aos dados sobre o impacto ambiental de todos os elementos utilizados nas embalagens de vinho.

A PwC realiza Avaliações do Ciclo de Vida em todo o espectro de atividades industriais, uma vez que as empresas procuram desbloquear o valor dos seus produtos, comparando o seu desempenho com o dos concorrentes e, assim, melhorar ainda mais a sua sustentabilidade.

A nova ACV segue-se a uma série de estudos solicitados pela Amorim que fornecem dados concretos sobre o balanço negativo de carbono de cada uma das suas rolhas.

Este estudo fornece dados comparativos que demonstram por que razão as rolhas de cortiça superam os *screw caps* e os vedantes de plástico.

Englobando sete indicadores, a ACV adotou uma abordagem desde a extração de matérias-primas até ao fim de vida do produto (cradle-to-grave) para comparar as rolhas de cortiça natural produzidas pela Corticeira Amorim com os típicos *screw caps* e os vedantes de plástico.

**O estudo analisou sete indicadores, entre os quais as rolhas de cortiça superaram claramente os vedantes artificiais em cinco indicadores, nomeadamente em termos de consumo de energia não renovável e de emissão de gases com efeito de estufa.**

**Consumo de energia não renovável** - As cápsulas de rosca e os vedantes de plástico têm um consumo de energia não renovável significativamente mais elevado do que as rolhas de cortiça, principalmente devido à energia consumida para a produção de matérias-primas.

**Emissão de gases com efeito de estufa** - As cápsulas de rosca estão associadas às emissões mais elevadas de gases com efeito de estufa, seguidas dos vedantes de plástico. As emissões associadas às rolhas de cortiça são significativamente mais baixas, principalmente devido ao consumo de carbono durante o crescimento do sobreiro.

**Consumo de água** - Os vedantes de plástico registaram o maior consumo de água dos três vedantes, sobretudo durante a fase de produção. Durante a fase de engarrafamento, as rolhas de cortiça e os vedantes de plástico registam um maior consumo de água, associado à utilização de tampas de PVC.

**Produção de resíduos sólidos** - Os *screw caps* são os maiores produtores de resíduos sólidos, seguidas dos vedantes de plástico e das rolhas de cortiça.

**Contribuição para a acidificação da atmosfera** - Os *screw caps* são os que mais contribuem para a acidificação da atmosfera, seguidas das rolhas de cortiça e dos vedantes de plástico. A principal fonte de acidificação atmosférica é a fase de produção, nomeadamente dos *screw caps* (99%).

**Contribuição para a eutrofização das águas superficiais** - Os vedantes de plástico são os que mais contribuem para a eutrofização das águas, seguidas das cápsulas de rosca e, por último, das rolhas de cortiça (principalmente devido ao engarrafamento).

**Contribuição para a formação de oxidantes fotoquímicos** - Os vedantes de plástico são, de longe, os que mais contribuem para a formação de oxidantes fotoquímicos, seguidos dos *screw caps*, com um impacto muito menor associado às rolhas de cortiça.

De um modo geral, a fase de produção é a principal fonte de impactos ambientais negativos em cada indicador, particularmente acentuados no caso dos *screw caps* e dos vedantes de plástico.

Um dos objetivos da Amorim ao solicitar a ACV era identificar possíveis estratégias para melhorar ainda mais o excelente desempenho ambiental das rolhas de cortiça.

O estudo identificou duas soluções possíveis - prescindir das cápsulas de PVC, que são responsáveis por 70% das emissões associadas (mas que dependem dos requisitos de embalagem do produtor) e alargar a reciclagem de rolhas de cortiça em curso. Esta medida está alinhada com os programas de reciclagem em curso na empresa, que atingiram o seu nível mais elevado de sempre.

Acima de tudo, este novo relatório fornece aos clientes da Amorim informações mais aprofundadas, em complemento aos dados existentes sobre o balanço negativo de carbono da vasta gama de rolhas da empresa, e sublinha o facto de a cortiça ser a solução mais amiga do ambiente, desempenhando assim um papel fundamental na promoção do crescimento sustentável dos produtores vinícolas..



Informações adicionais sobre o potencial de sequestro de carbono

# Waitrose & Partners vence o Prémio Especial Amorim nos Drinks Business Awards

Na edição de 2023 dos Drinks Business Green Awards, a Waitrose & Partners venceu o Prémio Especial Amorim.

A Amorim tem patrocinado os prémios desde 2012, incluindo um Prémio de Sustentabilidade específico lançado em 2022. Em 2023, a Amorim patrocinou três prémios separados - o Prémio Especial Amorim, o Prémio de Sustentabilidade Amorim e o Prémio de Biodiversidade Amorim - que foram ganhos pela Waitrose & Partners, Lungarotti e Château Léoube, respetivamente.

Os prémios foram anunciados numa elegante cerimónia, realizada em Londres a 5 de dezembro de 2023.

O júri do Prémio Especial Amorim sublinhou a forma como a nova gama de vinhos Loved & Found da Waitrose & Partners eliminou as embalagens de plástico, ao mesmo tempo que adotou uma rolha de cortiça com certificação FSC® e sequestradora de carbono.



A iniciativa pioneira do retalhista foi elogiada por Carlos de Jesus, Diretor de Comunicação da Amorim, pela sua “coerência” na resposta às preocupações ambientais.

Muitas cadeias de supermercados do Reino Unido armazenam vinhos selados com vedantes artificiais, cuja produção gera dióxido de carbono. O compromisso reforçado da Waitrose de utilizar vedantes sequestradores de carbono marca uma mudança significativa. A equipa de aprovisionamento do retalhista afirmou que os avanços no controlo de qualidade das rolhas significam que o TCA foi efetivamente derrotado e que os benefícios da cortiça estão agora disponíveis para o comércio de vinhos em todos os segmentos de preços.

Carlos de Jesus considera que a gama de vinhos Loved & Found demonstra uma mudança de atitude em relação à cortiça no comércio de vinho do Reino Unido, à medida que os avanços tecnológicos e uma maior atenção à sustentabilidade orientam as escolhas dos retalhistas: “Demonstra o tipo de liderança que realmente faz mexer a agulha”.

O Prémio de Sustentabilidade Amorim foi atribuído à cave italiana Lungarotti, com elogios à Spier Wines da África do Sul e à Domaine Lafage de França.

O júri deste prémio referiu-se a Lungarotti dizendo que “apesar da sua pequena dimensão, impressionou os juízes pelas suas muitas iniciativas sustentáveis. De facto, foi elogiada por manter unida a comunidade agrícola da Úmbria”.

A Lungarotti adotou uma abordagem à sustentabilidade baseada em quatro pilares: Campo, Adegas, Cultura e Comunidade.

As práticas implementadas no âmbito destes quatro pilares incluem a gestão racional do solo, a agricultura regenerativa e o controlo mecânico de ervas daninhas; embalagens sustentáveis e painéis fotovoltaicos; colaborações com universidades; e a obtenção de um equilíbrio entre a vida profissional e a vida pessoal dos colaboradores e dos parceiros.



O Prémio de Biodiversidade Amorim foi atribuído à cave francesa Chateau Léoube, com uma menção honrosa para a cave chilena Viña Maquis.

O Château Léoube é uma propriedade vinícola biológica, um olival e um restaurante, distribuídos por quatro quilómetros de costa mediterrânica. É considerada uma das vinhas biológicas mais sustentáveis da Europa.

O júri comentou que o Château Léoube é “uma propriedade vinícola provençal que fez tudo o que estava ao seu alcance para aumentar a riqueza de espécies nas suas vinhas e não só, incluindo a reflorestação de grandes áreas da sua propriedade”.

# Amorim Cork triplica a sua capacidade instalada de produção de rolhas Xpür®

A inovadora tecnologia Xpür® da Amorim Cork foi lançada em janeiro de 2021 e a empresa triplicou a sua capacidade instalada de produção, tornando possível produzir mais de mil milhões de rolhas Xpür® por ano.

Este desenvolvimento permite à Amorim Cork acompanhar a crescente procura pelas mais modernas rolhas micro-granuladas por parte dos produtores de vinho de todo o mundo.

Xpür® utiliza a tecnologia de ponta de CO<sub>2</sub> supercrítico para extrair compostos voláteis da cortiça e remover quaisquer moléculas que possam libertar aromas e sabores indesejáveis para o vinho.

As tecnologias de extração supercrítica de CO<sub>2</sub> foram introduzidas pela primeira vez no início dos anos 60, sendo tradicionalmente aplicadas a uma vasta gama de indústrias alimentares, incluindo chá, café, extração de lúpulo, especiarias e muitos produtos naturais. Na indústria da cortiça a sua aplicação teve início apenas na década de 2000.

Xpür® é considerada a tecnologia de extração supercrítica mais eficiente e sustentável na indústria alimentar. Utiliza apenas 25% da energia e 10% do CO<sub>2</sub> anteriormente necessários, para além de reduzir o ciclo de produção para 4 horas.

Devido à sua baixa percentagem de ligantes e à ausência de aditivos plásticos encontrados nas rolhas técnicas concorrentes, as rolhas Xpür® e Qork® incorporam 98% de cortiça por volume, são sensorialmente neutras e estão isentas de moléculas que causam alterações organoléticas, incluindo o TCA (libertável  $\leq 0,3$  ng/L).

De acordo com Paulo Lopes, responsável pelo processo de Desenvolvimento e Inovação da Amorim associado a esta tecnologia, “Xpür® e Qork® apresentam também baixas taxas de transmissão de oxigénio, o que, aliado a uma maior neutralidade sensorial, os torna uma excelente solução para preservar o perfil aromático do vinho em garrafa”.

Os ligantes utilizados nas rolhas Qork® são compostos exclusivamente por polióis vegetais, reforçando assim a qualidade e sustentabilidade deste produto. Através da utilização de uma formulação exclusiva, as rolhas Xpür® e Qork® garantem ainda um comportamento físico-mecânico de acordo com o tempo de conservação do vinho, otimizando a experiência do consumidor através de uma extração confortável.



# Amorim Cork organiza um painel com a Waitrose & Partners na Wine Paris 2024

No dia 12 de fevereiro, durante a La Wine Tech Perspectives que decorreu na Wine Paris 2024, a Amorim Cork organizou um painel de discussão com a Waitrose & Partners dedicado ao tema: “Como é que a Waitrose torna as suas prateleiras de vinho mais sustentáveis?”.

O painel veio na sequência da atribuição do Prémio Especial Amorim à Waitrose pela sua gama de vinhos Loved & Found, nos Drinks Business Green Awards.

Barry Dick MW, diretor comercial de aprovisionamento e sustentabilidade da Waitrose, juntou-se à consultora de vinhos do Reino Unido, Clem Yates MW, e a Carlos de Jesus, da Amorim Cork, para falar sobre a forma como a escolha de vinhos vedados com rolhas de cortiça reduz a pegada de carbono e como a decisão da Waitrose de eliminar as cápsulas na sua gama de vinhos de marca própria Loved & Found reduziu ainda mais o seu impacto ambiental.

A mesa-redonda centrou-se igualmente na forma de desenvolver marcas de vinho com uma estratégia de sustentabilidade coerente, contribuindo simultaneamente para as capacidades de exportação e para satisfazer as necessidades evolutivas dos consumidores.

Os participantes falaram sobre a crescente procura de rolhas de cortiça entre as marcas de vinho, impulsionada por fatores de qualidade e sustentabilidade, que levou recentemente dois engarrafadores de vinho a granel do Reino Unido - Encirc Beverages e Broadland Drinks - a instalar linhas de engarrafamento capazes de selar vinhos com rolhas de cortiça, em complemento às linhas existentes equipadas com *screw caps*.

Numa entrevista à Drinks Business após o evento, Carlos de Jesus afirmou que, enquanto os vedantes de plástico registaram um declínio acentuado, a procura de rolhas de cortiça está a aumentar constantemente. Em todo o mundo, são vendidas anualmente cerca de 13,2 mil milhões de rolhas de cortiça, em comparação com menos de 6 mil milhões de *screw caps* e os vedantes de plástico que tendem para zero.

Clem Yates explicou que os retalhistas do Reino Unido estão a mudar as suas preferências de vedantes para a rolha de cortiça devido a preocupações de sustentabilidade, acompanhadas pelo desenvolvimento de uma nova tecnologia que eliminou o risco de contaminação por TCA.

Barry Dick sublinhou, ainda, que os vinhos vedados com cortiça têm cada vez mais prioridade para os clientes da Waitrose devido às suas credenciais de sustentabilidade.



**WAITROSE**  
& PARTNERS

# Amorim Cork promove evento com os seus clientes no Château Olivier

Por ocasião do terceiro aniversário do lançamento das tecnologias Naturity® e Xpür®, para rolhas naturais e micro-granuladas, respetivamente, a Amorim Cork organizou recentemente um evento no Château Olivier, em França.

O objetivo era dar a conhecer estas novas tecnologias aos clientes, demonstrando as suas potencialidades e mais-valias no vasto portfólio de rolhas de cortiça da empresa.

Em dezembro de 2023, a Amorim France organizou uma prova comparativa pioneira no Château Olivier, entre vinhos vedados com as suas rolhas de cortiça e as soluções propostas pelos concorrentes.

A apresentação, a cargo de Paulo Lopes, Responsável de I&D da Amorim Cork, destacou o impacto gustativo e aromático das rolhas de cortiça Naturity® e Xpür® face aos vedantes artificiais. Acima de tudo, o evento revelou a capacidade das rolhas Naturity® e Xpür® em respeitar o trabalho dos enólogos e a necessidade de adotar uma abordagem personalizada na escolha da rolha em função de cada vinho.

Com base em análises técnicas e provas, Paulo Lopes apresentou as novas rolhas de micro-granulado Xpür® e Qork®, tratadas com tecnologia de CO<sub>2</sub> supercrítico, que estiveram em destaque neste evento.

Paulo Lopes explicou, ainda, que estas rolhas ajudam a “preservar a frescura aromática e frutada” e o “equilíbrio organolético ao longo do tempo”. Para isso, apresentou três vinhos que foram engarrafados na mesma altura (um moscatel da Alsácia, um Chardonnay da Borgonha e um vinho tinto português), mas que foram vedados com duas rolhas diferentes: uma fornecida pela Amorim e outra de um concorrente, de uma gama semelhante e armazenados durante 12 a 48 meses. Após estes períodos, as garrafas apresentavam diferentes concentrações de determinados compostos aromáticos e, no caso das rolhas de cortiça micro-granulada da Amorim, revelavam uma intensidade global mais expressiva de compostos aromáticos positivos.

As rolhas Amorim asseguram uma maior neutralidade sensorial, proporcionam um desempenho de TCA não detetável (ou seja, abaixo do limite do limiar de deteção) e removem moléculas voláteis, semivoláteis e algumas moléculas fenólicas.

Franck Autard, Diretor Geral da Amorim France, acrescentou: “Em média, as rolhas dos nossos concorrentes têm 60% de cortiça e 40% de outros materiais, incluindo microesferas, em contraste com as nossas rolhas micro-granuladas que incorporam pelo menos 82% de cortiça em peso”.

Para além de fortalecer a relação com os clientes, este tipo de evento ajuda a reforçar a importância da escolha do vedante e o seu impacto na evolução do vinho. Este é, pois, um modelo que será replicado em novos locais ao longo de 2024.





# Programa francês Ecobouchon é campeão mundo de reciclagem de cortiça

No âmbito da sua estratégia de economia circular, a Amorim implementou programas de reciclagem de rolhas de cortiça em vários países - França, Itália, Espanha, Portugal, Estados Unidos ou África do Sul. Globalmente, a Amorim Cork e as suas subsidiárias são os maiores recicladores de rolhas de cortiça do mundo.

A França detém o recorde em volume e número de rolhas recolhidas e recicladas, graças ao programa EcoBouchon, lançado em 2010.

O programa da Amorim France é apoiado pela Fédération Française du Liège (Federação Francesa da Cortiça) e através do envolvimento ativo de diferentes associações, tornando a França no líder mundial da reciclagem de rolhas de cortiça - com 517 milhões de rolhas de cortiça recolhidas e recicladas até à data, o equivalente a mais de 2.000 toneladas de cortiça, e com mais de 600.000 euros doados a iniciativas de investigação conduzidas por 50 associações.

Os parceiros atuais incluem NICOLAS, Agir Cancer Gironde, France Cancer, Bonheur Corks e Handi'Chiens.

Como resultado do programa EcoBouchon, foram já plantados 8.900 sobreiros em mais de 17,8 hectares de florestas nos Pirinéus Orientais.

Só durante 2023, em França, foram recolhidas e recicladas cerca de 350 a 380 toneladas de rolhas de cortiça, com mais de 55% (204 toneladas) recolhidas pela Amorim. A empresa pretende agora reforçar as suas parcerias em França.

O programa EcoBouchon tem um historial extremamente impressionante, com mais de 65% do volume de rolhas de cortiça recicladas a contribuir diretamente para a investigação médica ou para a luta contra a deficiência.

As listas dos pontos de recolha são atualizadas regularmente nos sites EcoBouchon.com e Planeteliège.com. Depois de recolhidas, as rolhas de cortiça são transportadas para a unidade de reciclagem da Amorim Cork, onde são transformadas em granulado. Mais de 1.000 paletes foram enviadas para Portugal em 2023.

Franck Autard, Diretor Geral da Amorim France, refere que “reciclar as nossas rolhas é um grande desafio, e estamos apenas no início. De facto, se a Amorim não tivesse tomado a iniciativa de criar este canal de reciclagem, a cortiça teria sido enviada para um aterro, o que é uma pena quando se pensa que não há nada mais natural e amigo do ambiente do que uma rolha de cortiça (as nossas rolhas de cortiça têm um balanço de carbono que varia entre -288gr e -564gr de CO<sub>2</sub> por rolha). Hoje, o desafio é aumentar o número de pontos de recolha e estruturá-los, para que todos possam ter estes coletores de rolhas perto de casa.”

A cortiça reciclada é utilizada em muitos produtos de elevado valor acrescentado, tais como painéis de isolamento, moda, design, produtos acústicos, vedantes, na indústria aeroespacial (proteção térmica dos vaivéns espaciais), no setor automóvel (vedantes de motores, transmissões e válvulas), na construção (materiais de isolamento acústico) ou na criação de grandes infraestruturas (por exemplo, equipamento de controlo de vibrações para estradas, pontes e caminhos-de-ferro). Estas novas aplicações permitem não só reduzir os resíduos, mas também dar uma nova vida à cortiça, prolongando o seu ciclo de vida e contribuindo para um mundo mais sustentável.

## 96% dos melhores vinhos de Espanha são vedados com rolha de cortiça

Um estudo recente sobre vedantes de vinho realizado pelo Laboratório do Centro de Cortiça da Fundação Instituto Catalão da Cortiça confirmou que 96% dos 100 vinhos com a melhor relação qualidade-preço do Guia Peñín 2023 são vedados com rolhas de cortiça. Os restantes 4% são vedados com *screw caps* (2%), vedante sintético (1%) e vedante de vidro (1%). Dos 100 vinhos referenciados no guia, 63% são vinhos tranquilos, 34% são vinhos fortificados, doces e aromáticos e 3% são vinhos espumantes.

Entre os vinhos tranquilos, 98% são vedados com cortiça e, destes, 77% com rolha de cortiça natural. 91% dos vinhos doces, aromáticos e generosos optam também pela rolha de cortiça, o que demonstra a qualidade ímpar de vedação desta solução.

O preço médio das garrafas de vinho referenciadas na lista dos 100 melhores vinhos de qualidade e preço do Guia Peñín é de 13,40 euros, enquanto as garrafas vedadas com rolha de cortiça natural têm um preço médio de 14,90 euros.

No caso dos vinhos tranquilos, o preço médio das garrafas é de 13,80 euros e de 14,70 euros para as garrafas vedadas com rolhas de cortiça natural. As garrafas com vedantes artificiais têm um preço médio de 12,80 euros, o que significa que os vinhos selados com rolhas de cortiça natural têm um incremento de preço de cerca de 2 euros (mais 15%).

O estudo confirma o preço premium associado às rolhas de cortiça e o seu impacto na perceção do consumidor, ao mesmo tempo que demonstra que os produtores de vinho confiam no papel ativo que a cortiça desempenha na evolução dos seus vinhos.

LE SALON DES  
**OUTSIDERS**  
*de Jean-Marc Quarin*

## Amorim Cork participa na 10ª edição do Le Salon des Outsiders

Em novembro, a Amorim Cork esteve presente na 10ª edição do Le Salon des Outsiders, em Paris, na sequência da parceria estabelecida no início de 2023 entre a Amorim e Les Rencontres Jean-Marc Quarin - um dos encontros mais exclusivos da indústria vinícola.

Sediado em Bordéus, Jean-Marc Quarin é um dos mais conceituados educadores e críticos de vinhos do mundo e coordena o site Quarin.com e o boletim informativo sobre vinhos Carnets de Dégustations.

O evento contou com a presença de profissionais do vinho, meios de comunicação social e representantes das principais caves de França e do estrangeiro.

O Responsável de I&D da Amorim Cork, Paulo Lopes, fez uma apresentação durante o evento intitulada "Cortiça - Nobre e Duradoura por Natureza", que começou com uma visão geral das atividades da empresa, as credenciais de sustentabilidade da cortiça e o balanço de carbono negativo das rolhas Amorim.



Em seguida, apresentou dados sobre como as rolhas de cortiça têm registado o maior crescimento de quota de mercado desde 2009, com um crescimento mais lento registado pelos *screw caps* e uma quebra na procura de vedantes de plástico.

O desempenho robusto do mercado da cortiça tem sido sustentado por grandes investimentos em I&D e Paulo Lopes discutiu as mais recentes inovações para derrotar o TCA, incluindo NDtech®, Naturity® e Xpur®. A implementação de medidas de controlo de qualidade desde 2002 permitiu uma redução de 99% do TCA, que é algo claramente ultrapassado..

Por fim, a apresentação incidiu sobre a forma como a rolha de cortiça influencia a evolução do vinho na garrafa, devido a fatores como os compostos fenólicos e a taxa de transmissão de oxigénio, aperfeiçoada pela tecnologia BeeW® da Amorim Cork.

Os dados confirmam que as rolhas de cortiça natural preservam os aromas frutados e florais e contribuem para vinhos mais complexos, cheios e elegantes.

A apresentação terminou com a afirmação de que a escolha correta da rolha é a última e mais importante decisão tomada pelo enólogo, dado que diferentes tipos de rolhas de cortiça servem diferentes tipos de vinho..

A próxima edição do Salon des Outsiders terá lugar em Paris, de 14 a 16 de novembro de 2024 e a Amorim Cork está já confirmada como colaboradora ativa deste novo evento.

# Amorim Cork organiza seminário sobre rolhas de vinho espumante em Espanha

Francisco Campos, da Amorim Cork, fez uma apresentação técnica sobre rolhas de cortiça para vinhos espumantes na Bodega Dominio de la Vega, em Requena, perto de Valência.

Francisco Campos juntou-se à Amorim Cork em 2020, onde é responsável pelos projetos de Investigação e Desenvolvimento de rolhas de cortiça para vinhos espumantes. Enólogo e professor, Francisco Campos é doutorado em Biotecnologia pela Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa e foi diretor da Agência de Investigação e Desenvolvimento da ViniPortugal entre 2005 e 2006.

A apresentação centrou-se nos procedimentos de controlo de qualidade e na tecnologia utilizada para produzir rolhas para vinhos espumantes, focando conceitos enológicos como o desempenho sensorial, a dessorção de compostos de cortiça, a cinética do oxigénio e a retenção de CO<sub>2</sub>.

As rolhas para vinho espumante são necessárias para suportar a pressão do vinho espumante, sendo facilmente extraíveis, de forma controlada, e preservando o perfil sensorial do vinho.

A apresentação destacou os rigorosos procedimentos de controlo de qualidade implementados para garantir que as rolhas respondem a estes requisitos.

Destacou também os procedimentos da Amorim para eliminar o TCA das suas rolhas, incluindo tecnologias como R.O.S.A., Super R.O.S.A, NDtech® e CorkNova para os discos de cortiça, que são ainda complementados pela análise de 48.500 amostras/mês por SPME-GC-MS/ECD.

Durante a apresentação foi também explicado como os vinhos espumantes vedados com rolhas de dois discos de cortiça natural têm um desempenho superior, em termos de retenção de CO<sub>2</sub> e preservação dos aromas característicos do vinho, comparativamente às rolhas micro-granuladas.

Francisco Campos concluiu mostrando como o vinho espumante retém mais sabor quando o processo de *tirage* é efetuado com rolhas de cortiça, em comparação com a utilização de cápsulas de coroa.

O evento incluiu ainda uma prova cega comentada, que contribuiu para reforçar o impacto do vedante, enquanto último ato enológico, no desempenho físico-mecânico e sensorial do vinho espumante. O seminário terminou com um almoço que promoveu o *networking* entre todos os participantes, demonstrando o importante papel que este tipo de eventos desempenha no trabalho dos enólogos.



# Amorim Cork patrocina prémios da Revista de Vinhos e da Revista Grandes Escolhas

A Amorim Cork é o patrocinador oficial dos mais prestigiados prémios de vinho em Portugal.

Os prémios Melhores do Ano, atribuídos pela Revista de Vinhos, foram anunciados numa cerimónia de entrega de prémios que decorreu em fevereiro, no Centro de Conferências da Alfândega, no Porto.

Entre os principais galardoados, destacam-se a homenagem a João Portugal Ramos, Juan Carlos Escotet como Personalidade do Ano no Vinho, Luís Cabral de Almeida como Enólogo do Ano, João Rodrigues como Personalidade do Ano na Gastronomia e João Roquette como Personalidade do Ano no Brasil.

O Czar 2014, um licoroso dos Açores, ganhou o prémio de Vinho do Ano. O Produtor do Ano foi atribuído à Quinta da Alorna, tendo a Barbeito ganho o prémio de Produtor de Vinho Fortificado do Ano. O Produtor Revelação do Ano foi atribuído à Azores Wine Company, sediada no Pico, Açores.

Outros vencedores foram a Falua como Empresa do Ano, Muralhas de Monção como Marca do Ano e Luís Cabral de Almeida, da Sogrape, como Enólogo do Ano.

A Revista Grandes Escolhas anunciou os seus prémios de Melhores do Ano numa cerimónia que decorreu no Centro de Congressos do Estoril, em março.



©Revista Grandes Escolhas



©Revista de Vinhos/ Essência Company

Os cinco melhores vinhos de 2023, patrocinados pela Amorim Cork, foram atribuídos a “Murganheira Assemblage Távora-Varosa Grande Reserva Espumante Branco 2006”, para Melhor Espumante, “Bacalhôa 1931 Vinhas Velhas”, para Melhor Vinho Branco, “Quanta Terra Phenomena”, para Melhor Vinho Rosé, “Quinta do Crasto Vinha Maria Teresa, Douro tinto 2019”, para Melhor Vinho Tinto, e “Dalva, Porto Tawny 50 anos”, para Melhor Vinho Generoso.

Para além dos prémios principais, foram atribuídos prémios aos 30 melhores vinhos de 2023 e ainda 20 troféus Grandes Escolhas, entre os quais o prémio Restaurant World Cuisine, patrocinado pela Quinta Nova de Amorim, atribuído ao Soão, a aclamada tasca asiática, em Lisboa.

---

# Amorim Wine Vision ganha prémio de Melhor Meio de Comunicação nos Prémios Iter Vitis

A Amorim Wine Vision, uma nova revista lançada pela Amorim Cork Italia em 2023, ganhou o prémio de Melhor Ferramenta de Comunicação de Enoturismo nos Prémios Iter Vitis 2023.

A cerimónia de entrega dos prémios Iter Vitis Rotas do Vinho na Europa 2023 realizou-se a 27 de outubro - Dia Europeu do Vinho - na Maison des Vins em Fronton, na região da Occitânia, organizada pelo ITER Vitis França e pelo IVSO.

Desde 2018, os Prémios Iter Vitis incentivam ações, conceitos e compromissos de estruturas públicas ou privadas na Europa para salvaguardar o património vitivinícola e promover o enoturismo sustentável.

Foram atribuídos 15 prémios com base nos valores democráticos defendidos através do programa Rotas Culturais do Conselho da Europa.

A Amorim Wine Vision é publicada pela Amorim Cork Italia, em colaboração com o parceiro de media, Wine Meridian.

Trata-se de uma rede dedicada a questões técnicas e atuais relacionadas com o vinho, liderada por empresários e gestores.

O projeto funciona como um observatório "out-of-the-box" que se centrará em entrevistas, análises e opiniões de profissionais do setor vitivinícola, com destaque para as experiências diretas e concretas e para a dimensão interna das empresas.

Inclui entrevistas mensais com profissionais de topo, que são também partilhadas nas páginas online do Wine Meridian.

Até à data, foram publicados dois números da revista Amorim Wine Vision, incluindo entrevistas com António Amorim, Presidente e CEO da Corticeira Amorim; Riccardo Cotarella, Presidente da Assoenologi; Piero Antinori, proprietário da Marchesi Antinori Spa; Marina Cvetic, da Masciarelli Tenute Agricole; Lulie Halstead, especialista em marketing de vinhos; Filippo Bartolotta, sommelier e globetrotter; e Stevie Kim, Directora-Geral da Vinitaly International.

A cerimónia de entrega dos prémios Iter Vitis incluiu também a Assembleia Geral Iter Vitis, vários relatórios sobre o estado da arte nos países membros e a assinatura de um acordo com a rede REMCI. Estiveram presentes representantes do Azerbaijão, Bósnia Herzegovina, Croácia, França, Geórgia, Israel, Itália, Líbano, Moldávia, Portugal, Espanha e Ucrânia.



# O QUE ACONTECE NA AMORIM CORK

1 Dennis Tonon, Diretor Industrial Adjunto da Amorim Cork Italia, venceu o Prémio Liderança Positiva 2023

2 Festa de Natal

3 Plantação de sobreiros

4 Amorim em Movimento

5 Visita de jornalistas italianos

6 Unified

1



2



3



4



5



6



# Naturity

by Amorim Cork



## A tecnologia anti-TCA mais ecológica e mais eficiente do mundo para rolhas naturais.

Inspirados pelo trabalho incrível da Natureza com a cortiça, criámos Naturity®, um processo completamente natural que possibilita a extração de TCA e de outros compostos voláteis das nossas rolhas de cortiça natural. Desenvolvida pela Universidade NOVA e Amorim Cork, Naturity® é uma tecnologia inovadora criada para maximizar a performance das nossas rolhas, preservando a sua verdadeira natureza. Graças a um processo otimizado que combina pressão, temperatura, água purificada e tempo, conseguimos separar as moléculas de TCA da estrutura celular das rolhas de cortiça natural com um método não-invasivo que mantém intactas as características deste material único.

Instagram icon amorimcorkstoppers

[amorimcork.com](https://www.amorimcork.com)

## AMORIM CORK



Informações adicionais  
sobre o potencial de sequestro de carbono