

BARK to BOTTLE

#54 OKTOBER '25

Helix[®] setzt
neue innovative
Maßstäbe



AMORIM CORK

INHALTSVERZEICHNIS

- 3** Helix® setzt neue innovative Maßstäbe
- 6** Generation Z verändert Konsumgewohnheiten und Werte für Premium-Erlebnisse
- 8** Amorim Cork unterstützt mit *Descorchados* die weltweite Förderung südamerikanischer Weine
- 9** Die Amorim Technical Roadshow bringt die neuesten Entwicklungen im Bereich Korken nach Australien und Neuseeland
- 10** Quinta da Taboadella veranstaltet technisches Seminar mit Amine Ghanem, Önologe
- 13** Die Rückkehr des Korken Tirage: Tradition trifft Wissenschaft
- 17** Amorim Cork und Niepoort schliessen sich zusammen, um Wein und Korken zu fördern
- 18** Amorim Cork investiert in künstliche Intelligenz und integriert sie in die Produktion aller Korken
- 22** Amorim Top Series startet neue Webseite
- 23** Korken führen beim Concours Mondial de Bruxelles in China
- 24** Corticeira Amorim als nachhaltigstes Weinunternehmen ausgezeichnet
- 26** SUBER-Kollektion auf der World of Wine vorgestellt



HELIX®

SETZT NEUE INNOVATIVE MASSSTÄBE

Der Korken, der das Ritual des Flaschenöffnens neu definiert hat, ist jetzt noch vielseitiger und praktischer. Helix® überzeugt durch Komfort, Nachhaltigkeit und ansprechendes Design – und setzt neue Maßstäbe für das Weinerlebnis. Zudem ist er jetzt mit den meisten Flaschenmodellen kompatibel.

Seit seiner Einführung im Jahr 2013 hat der Helix®-Korken die Verpackungswelt revolutioniert. Er ermöglicht es, eine mit einem Korken verschlossene Weinflasche in Sekundenschnelle zu öffnen – ganz ohne Korkenzieher. Nun präsentieren wir eine neue Innovation: eine verbesserte Version, die noch praktischer und vielseitiger ist. Der Korkenzieher ist nach wie vor überflüssig, da das Öffnen und Wiederverschließen nun deutlich einfacher ist – und passt jetzt auf alle Flaschen mit einer 18,5-mm-Bandmündung.

Helix® ist eine wahre Revolution in der Branche. Er verbindet die Eleganz von Naturkorken mit dem Komfort einer modernen Verschlusslösung, die ein einfaches Öffnen und Verschließen ermöglicht und gleichzeitig die Qualität und Frische des Weins bewahrt, was ihn zu einer ausgezeichneten Wahl für den portionierten Genuss macht. Der Helix®-Korken eignet sich perfekt für frische Weine des täglichen Bedarfs und spricht insbesondere neue Generationen sowie Märkte an, in denen Zugänglichkeit und Benutzerfreundlichkeit entscheidende Faktoren bei der Produktwahl sind.



DIE PRAKTISCHE SEITE

Das Hauptargument für Helix® ist zweifellos seine außergewöhnliche Bequemlichkeit und die einfache Handhabung – kurz gesagt: seine Praktikabilität. Gleichzeitig überzeugt er durch Leistung und ein hochwertiges Image, Eigenschaften, die typisch für Kork sind. Wie Crisóstomo Ferreira, Produktmanager für Stillweine bei Amorim Cork, erklärt, verbindet diese Lösung Tradition und Zukunft des Weingenusses. Helix® ist bei neuen Verbrauchergenerationen sehr beliebt, die nach authentischen Erfahrungen suchen, getrieben von Neugier und einer gewissen Respektlosigkeit gegenüber Konventionen. Zwölf Jahre nach der ursprünglichen Version bleibt der innovative Geist von Helix® bestehen: „Die Herausforderung ist weiterhin, Komfort, Attraktivität, Nachhaltigkeit und Premiumqualität zu vereinen – und das ohne spezielle Flasche. Das bedeutet, wir können es auf Standardflaschen verwenden“, sagt er.

Das funktioniert, weil Helix® aus Kork besteht und so konzipiert ist, dass es eine Vakuumversiegelung bietet. Dies ermöglicht eine optimale Sauerstoffaufnahme, sorgt für die Stabilität des Weins nach der Abfüllung und bewahrt seine organoleptischen Eigenschaften. Crisóstomo Ferreira betont, dass dieser Verschluss die ideale Lösung für „junge, frische und aromatische Weine sowie für Bio- und NOLO-Weinen“ ist.



Helix® ist eine wahre Revolution in der Branche. Er verbindet die Eleganz von Naturkorken mit dem Komfort einer modernen Verschlusslösung.



AUSSER- GEWÖHNLICH

Helix® ist ein exklusiver Korkverschluss von Amorim Cork, der technische Präzision und hochwertige Rohstoffe vereint. Mit einer einfachen Handbewegung wird das Öffnen einer Weinflasche zum mühelosen Vergnügen. Damit füllt Helix® eine bislang wenig erforschte Nische im Korkuniversum und vereint zwei sich ergänzende Welten: die Tradition des Korks mit der von der Wissenschaft unterstützten Innovation. Um den Premium-Wert zu unterstreichen, ist Helix® vollständig anpassbar. Weinproduzenten weltweit – von Spanien bis Südafrika, von Italien bis in die USA – können dieser einzigartigen Lösung eine individuelle Note verleihen.

Der größte Nutznießer ist der Verbraucher: Er kann die Eleganz und Zuverlässigkeit von Naturkork in einer modernen, praktischen Lösung genießen – nachhaltig und stilvoll.

TWIST & POP

Mit diesen Argumenten ist der Helix®-Korken nicht unbemerkt geblieben. Weltweit wurden bereits 50 Millionen Helix®-Korken verkauft, und die Nachfrage wächst in aufstrebenden Märkten. Laut einer Verbraucherstudie zeigen 78 % der Befragten Interesse an Helix®, 68 % wären sogar bereit, für diese Verschlussart mehr zu zahlen. Besonders bei jungen Verbrauchern ist Helix® sehr beliebt – in Märkten wie Großbritannien ist er sogar die erste Wahl.

Helix® vereint Ästhetik und Funktion in einem exklusiven Design und bringt Innovation in die Weinwelt – eine bedeutende Veränderung in der Welt der Korkverschlüsse. Es bietet eine praktische, nachhaltige und zukunftsorientierte Lösung, die zugleich den hohen Ansprüchen moderner Verbraucher gerecht wird. Durch die Kombination aus traditionellem Naturkork und technologischem Fortschritt unterstreicht Helix® das Engagement von Amorim Cork, durch seine Produkte den Wein aufzuwerten, Nachhaltigkeit zu fördern und den globalen Markttrends voraus zu sein. Damit nimmt Helix® eine führende Rolle in der Weinbranche ein. Helix® ist mehr als nur ein Verschluss – es bietet ein neues Weinerlebnis... Einfach drehen und ploppen lassen.

Quelle: IPSOS, Pilote Helix BoBios



GENERATION Z VERÄNDERT KONSUMGE- WOHNHEITEN UND WERTE FÜR PREMIUM- ERLEBNISSE

Die Konsumgewohnheiten der Generation Z wandeln sich. Eine aktuelle Studie des IWSR zeigt, dass junge Menschen im Alter von 18 bis 27 Jahren zunehmend Interesse an alkoholischen Getränken entwickeln.

Während sie sich jahrelang für die „Sober Curious“-Kultur engagierten, ändern sich ihre Verhaltensweisen mit zunehmender Reife und finanzieller Unabhängigkeit. Laut einer im Juni 2025 veröffentlichten Studie des IWSR steigt das Interesse junger Erwachsener an alkoholischen Getränken – sie konsumieren mehr und besuchen häufiger Bars. Damit nähert sich die Generation Z den Konsummustern früherer Generationen an und widerspricht der Annahme, dass der Alkoholkonsum insgesamt rückläufig sei.

Soziale Medien spielen dabei eine entscheidende Rolle: während junge Erwachsene ihren Influencern folgen, legen sie gleichzeitig Wert auf hochwertige alkoholische Getränke und anspruchsvolle Konsumerlebnisse.

Die Studie, die Daten aus fünfzehn Märkten umfasst, zeigt, dass der Anteil der Generation Z, die in den vergangenen sechs Monaten Alkohol konsumiert hat, von 66 % im März 2023 auf 73 % im März 2025 gestiegen ist. Die Ergebnisse verdeutlichen, dass junge Menschen eine breite Vielzahl an alkoholischen Getränken konsumieren und häufiger in Bars unterwegs sind. Obwohl Mäßigung in allen Altersgruppen im Trend liegt, ist die intermittierende Abstinenz – also das bewusste Wechseln zwischen Phasen des Konsums und der Abstinenz – bei jungen Erwachsenen besonders ausgeprägt: Fast 60 % der Generation Z praktizieren diese Form der Abstinenz, gegenüber etwas mehr als 40 % in anderen Altersgruppen.

Die Studie des IWSR zeigt, dass die Generation Z entgegen den landläufigen Meinungen ihren Alkoholkonsum mit zunehmender Reife und Unabhängigkeit steigert. Beeinflusst durch soziale Medien und die Suche nach Premium-Erlebnissen konsumieren sie mehr alkoholische Getränke und besuchen häufiger Bars. Gleichzeitig verfolgen sie einen bewussteren Ansatz, der sich in Praktiken wie intermittierende Abstinenz widerspiegelt – ein Zeichen für reflektierte und differenzierte Beziehung zum Alkohol.



Damit nähert sich die Generation Z den Konsummustern früherer Generationen an und widerspricht der Annahme, dass der Alkoholkonsum insgesamt rückläufig sei.

Quelle: IWSR Bevtrac-Umfrage, Juni 2025

Amorim Cork unterstützt mit *Descorchados* die weltweite Förderung südamerikanischer Weine

Der *Descorchados*-Führer präsentiert weiterhin die besten Weine Südamerikas und macht sie weltweit bekannt. Damit ist der Korken ein unverzichtbarer Partner auf dieser Weinreise.



Des
cor
Ch
ados

Wo Wein ist, ist auch Kork. Amorim Cork hebt die entscheidende Rolle von Korkverschlüssen hervor, die neuesten Technologien und ihr großes Potenzial für die Weiterentwicklung des Weins. Gemeinsam mit *Guía Descorchados* begleitet das Unternehmen eine Reise durch Amerika – von der südlichen Hemisphäre mit Stationen in Chile, Argentinien und Brasilien bis nach New York.

Seit 1999 ist *Descorchados* in Chile veröffentlicht und gilt als eine unverzichtbare Referenz in der Welt der südamerikanischen Weine. Die Bewertungen des Weinkritikers Patricio Tapia und seines Teams setzen Trends und zeichnen jährlich die besten Weine aus.

Parallel zur Veröffentlichung des Führers organisiert *Descorchados* jährlich eine Reihe von Veranstaltungen an bedeutenden Orten in ganz Amerika. Hier treffen Produzenten und Winzer zusammen, verkosten die besten Weine ihres Landes, vergeben Auszeichnungen und bewerten in verschiedenen Kategorien. In Chile beginnt die Veranstaltung in Puerto Varas und setzt sich in Santiago fort.

In Buenos Aires wurden bei einer exklusiven Fachveranstaltung die diesjährige Auswahl der besten argentinischen Weißweine gefeiert. Diese Initiative vereint Sommeliers, Restaurant- und Weinhändler in einem besonderen Rahmen, bei dem die unverwechselbare Bedeutung von Korken erneut im Mittelpunkt stand. In New York fand eine Veranstaltung zur Förderung südamerikanischer Weine statt, die auf dem Terroir basiert – einer länderübergreifenden Perspektive, die den Wert und die Identität dieser Weine unterstreicht. Für diese Weine sind Korken ein wichtiger Verbündeter.

Die Partnerschaft zwischen Amorim Cork und *Descorchados* zeigt, wie essenziell Korken für die Förderung und weltweite Bekanntmachung südamerikanischer Weine sind. Bei den *Descorchados*-Events in Städten wie Santiago, Buenos Aires, São Paulo und New York trägt Amorim Cork dazu bei, Korken als die beste Lösung für die Bewahrung von Geschmack und Charakter jedes Weins zu etablieren.

Die Amorim Technical Roadshow bringt die neuesten Entwicklungen im Bereich Korken nach Australien und Neuseeland

Die Veranstaltungen richteten sich an Fachleute aus der Branche und deckten die wichtigsten Weinbauregionen ab. Dabei lag der Fokus auf den neuesten technologischen Innovationen in der Korkenproduktion, die Leistung und Fortschritt vereinen.

Im Rahmen einer beispiellosen Initiative besuchte die Amorim Technical Roadshow im Mai Australien und Neuseeland, um die aktuellen Entwicklungen und technologischen Durchbrüche in der Korkenherstellung vorzustellen. Unter der Leitung von Paulo Lopes, F&E-Manager für Stillweine bei Amorim Cork, und mit Unterstützung des Amorim Australasia-Teams hatten Produzenten, Winzer, Berater sowie technische und Bildungseinrichtungen die Gelegenheit, sich über die neuesten Technologien für Korkverschlüsse zu informieren. Dabei standen Leistung und Nachhaltigkeit im Mittelpunkt.

Die technischen Veranstaltungen fanden in Form von öffentlichen Sitzungen oder exklusiv für ausgewählte Kundengruppen in bedeutenden Weinregionen wie Adelaide, Barossa, McClaren Vale, Yara Valley, Central Otago, Marlborough und Auckland statt und waren äußerst gut besucht. Im Fokus standen von Amorim Cork entwickelte Innovationen wie die hochpräzise Screening-Technologie für die Kontrolle jedes einzelnen Korkens, NDtech®, und die auf thermischer Desorption basierende Anti-TCA-Technologie Naturity® für Naturkorken sowie die überkritische Fluidtechnologie Xpür® für Mikro-Granulat-Korken. Darüber hinaus wurde die innovative Beschichtung Bee W® vorgestellt, die im Rahmen einer Veranstaltung auch in Vergleichstests geprüft wurde.

Die Veranstaltung, die in einer kooperativen Atmosphäre stattfand, hob die Innovationskraft von Amorim Cork hervor und förderte den Austausch von Wissen. Gleichzeitig stärkte sie das Engagement für Qualität und Nachhaltigkeit sowie die Zusammenarbeit mit Partnern aus der australasiatischen Weinindustrie.

QUINTA DA TABOADELLA VERANSTALTET TECHNISCHES SEMINAR MIT AMINE GHANEM, ÖNOLOGE BEI DOM PÉRIGNON



Der Önologe leitete das Treffen mit portugiesischen Fachleuten und teilte sein Fachwissen über das Terroir der Champagne sowie den Einfluss von Korken auf die Reifung der Dom Pérignon Cuvées.

Im Juni war die Quinta da Taboadella in der Region Dão Schauplatz einer einzigartigen Veranstaltung, bei der französisches Know-how, die besten Traditionen der Champagner-Herstellung und die lebendige portugiesische Weintradition zusammenkamen. Die Teilnehmer lernten den Tirage-Prozess kennen und erfuhren mehr über die Rolle von Korken bei der zweiten Gärung von Schaumweinen. Das technische Seminar wurde von Amine Ghanem, Önologe bei Dom Pérignon, geleitet. Es versammelte eine Gruppe portugiesischer Schaumweinproduzenten, darunter auch Luísa Amorim, Präsidentin und CEO von Quinta da Taboadella, sowie Francisco Campos, F&E-Manager für Schaumweine bei Amorim Cork. Francisco Campos präsentierte die Ergebnisse wissenschaftlicher Untersuchungen zum Einfluss von Tirage-Korken auf die Flaschenreifung von Schaumweinen.





BLINDVERKOSTUNG

„An einem Tisch tauschte diese Gruppe von Weinliebhabern ihre Erfahrungen mit Korken aus“, fasste Amine Ghanem zusammen. Er fügte hinzu, dass das Treffen ihnen verdeutlicht habe, warum Korken gewählt werden: „Der Korken fungiert als Bindeglied zwischen zwei natürlichen Elementen, dem Boden und dem Wein.“ Das Seminar habe dazu beigetragen, das Wissen über diese „Projekte der Innovation, Qualität und des Genusses“, zu vertiefen.

Ein Erlebnis, das sich in der Begegnung zwischen dem Tirage-Korken und dem alternden Wein sowie in der Wirkung dieses Verschlusses auf die Entwicklung des Weins in der Tirage-Hefe widerspiegelte.

Nach einer „prickelnden“ Sitzung in einer einzigartigen Umgebung endete der Tag mit einer vergleichenden sensorischen Verkostung des außergewöhnlichen Cuvée Dom Pérignon 2018, der sowohl in Kork- als auch in Kapselverschlüssen gereift war. Die Gruppe der Önologen erkannte die Überlegenheit des Champagners, der mit Tirage-Korken gereift war, gegenüber der Variante mit Kronkorken.

Luís Cabral de Almeida, Önologe bei Sogrape, bemerkte: „Ich habe mich sehr gefreut zu sehen, dass eine französische Marke wie Dom Pérignon mit einem so portugiesischen Produkt wie Kork einen so großen Unterschied im Abfüllprozess – in diesem Fall von Champagner – erzielen konnte. Und wir alle hoffen, ihn auch für Schaumwein verwenden zu können.“

Celso Pereira von Vértice, Caves Transmontanas, lobte die Zusammenarbeit mit Amorim Cork: „Wir haben gelernt, wie die Reifung oder Abfüllung mit Korken die Qualität verbessern und positive Auswirkungen auf den Markt haben kann“.

Marta Lourenço, Önologin bei Murganheira, berichtete: „Zunächst hatte der Champagner mit Kronkorken-Tirage eine etwas aromatischere, fast romantischere Nase. Der mit Korken hatte ein Bouquet mit intensiveren Noten, war aber etwas reduktiver. Nach einigen Minuten im Glas kehrte sich das um: Der Champagner mit Kronkorken war ziemlich normal, während der mit Korken ein immer weiter entfaltendes Bouquet zeigte, und das Mundgefühl war elegant – einfach brilliant.“

Mit dieser Veranstaltung wollte Amorim Cork den portugiesischen Winzern den aktuellen Stand der Technik seiner Sektkorken vorstellen, die das Ergebnis einer langjährigen wissenschaftlichen und önologischen Zusammenarbeit mit seinen wichtigsten Kunden sind.

DIE RÜCKKEHR DES KORKEN-TIRAGE: TRADITION TRIFFT WISSENSCHAFT



Korken gelten heute als hervorragendes önologisches Hilfsmittel für großartige Schaumweine, da sie eine perfekte Reifung, eine größere aromatische Komplexität, eine feinere Perlage und eine geringere Oxidation gewährleisten.

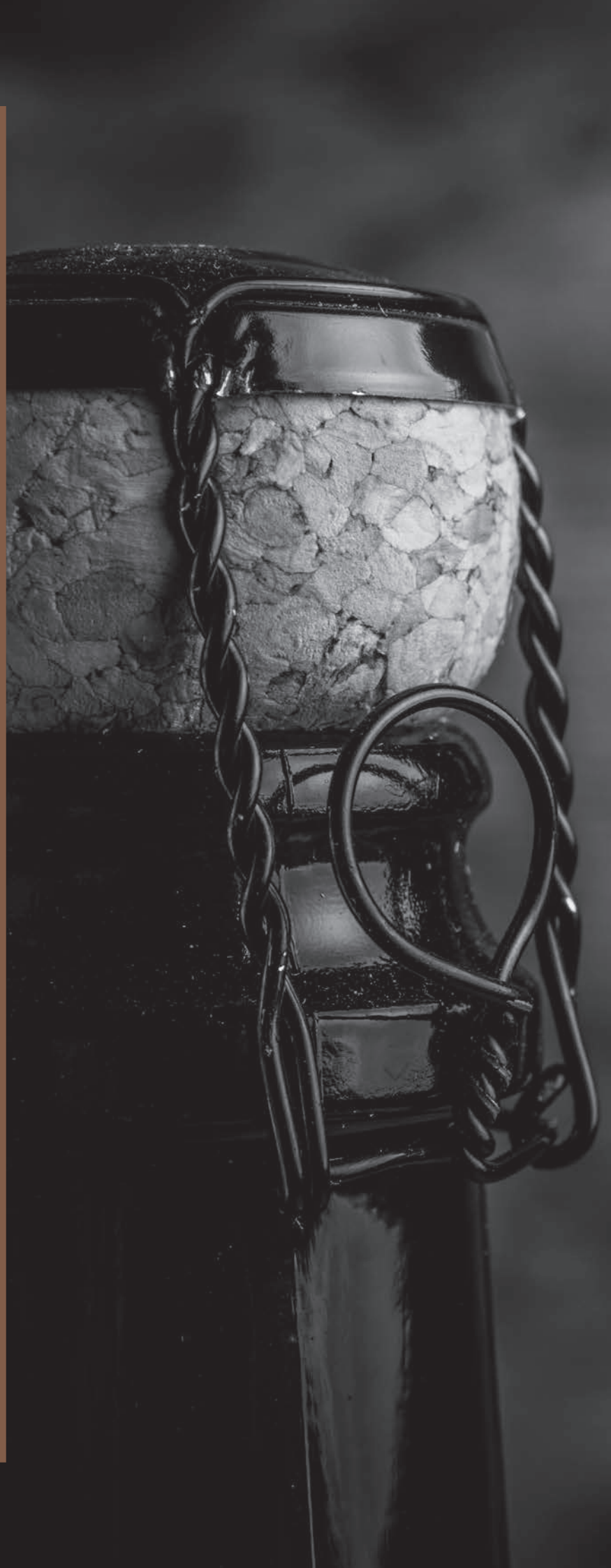
Die besten Winzer der Welt beweisen es. Die Wissenschaft bestätigt es. Und die Verbraucher erkennen es an. Von Champagner bis hin zu renommierten Schaumweinen – diese Weine sind mit Tirage-Korken überlegen, und die Überlegenheit dieser Methode lässt keinen Zweifel zu. Frische, Jugendlichkeit, aromatische Vielfalt,

eine perfekte Perlage mit feineren, dichteren Bläschen: Dies sind einige der Eigenschaften, die Weine nach einem Tirage-Verfahren mit Korken aufweisen. Sie entstehen in einem ebenso komplexen wie spannenden Reifungsprozess, der Zeit und Hingabe erfordert und in einer magischen Explosion kulminiert.

WEINREIFUNG OHNE MÄNGEL UND FEHLER

Spark Top IINDtech® Tirage wurde 2016 von Amorim Cork nach achtjähriger Forschungsarbeit in Zusammenarbeit mit einigen der besten Weingüter weltweit entwickelt. Er wurde speziell konzipiert, um einen perfekten Reifungsprozess zu gewährleisten, der Drücke von bis zu 10 Bar problemlos standhält und mechanische Leistung, optimale Chemie sowie hohe sensorische Qualität vereint. Mit zwei Naturkork-Scheiben, die mit dem Wein in Kontakt stehen, sorgt dieser Korken dafür, dass die Flasche über Jahre hinweg sicher auf der Hefe reift.

Ernesto Pereira, Produktmanager für Schaumweine, und seit 2009 an der Entwicklung der Amorim Tirage-Korken beteiligt, erklärt: „Die Herausforderung lag im Wesentlichen in zwei Bereichen: der Konservierung des Gases (CO₂) und der Entwicklung eines Korkens, der keine sensorischen Abweichungen verursacht. Deshalb mussten wir alles neu denken. Diese Arbeit betraf sowohl den Forstbereich als auch die Produktionseinheit Champcork, die Korken für Schaumweine herstellt. Es war eine gemeinsame Anstrengung. Und so entstand der Amorim-Tirage-Korken.“ Das Feedback kam nicht sofort. „Wein braucht Zeit“, erinnert sich Ernesto, und auch die Meinungen der Produzenten ließen einige Jahre auf sich warten. Nach einer fünfjährigen Testphase gaben die Winzer schließlich ihre Einschätzung ab – und diese war überwältigend: „Das Projekt, das wir vorgelegt hatten, war so bahnbrechend, dass sie künftig nur noch Korken von Amorim kauften“, fasst der Produktmanager zusammen.



(...)
Spark Top II NDtech®
**Tirage wurde
speziell konzipiert,
um einen perfekten
Reifungsprozess zu
gewährleisten, der
Drücke von bis zu
10 Bar problemlos
standhält und
mechanische Leistung,
optimale Chemie
sowie hohe sensorische
Qualität vereint.**

DIE WISSENSCHAFT HINTER DEM KORKEN

Mehrere Studien, die in Zusammenarbeit mit Dutzenden von Sektproduzenten durchgeführt wurden, haben gezeigt, dass die Tirage mit Korken ein ausgeprägtes Geschmacksprofil erzeugt – oft weniger oxidativ als bei Kronkorken. Francisco Campos, F&E-Manager für Schaumweine bei Amorim Cork, erklärt, dass der Unterschied im Verhalten zwischen Korken und Kapsel auf das unterschiedliche Verhalten von Sauerstoff zurückzuführen ist. Während bei der Kapseln Sauerstoff kontinuierlich ansteigt, stabilisiert sich der Sauerstoffeintritt bei Korken schließlich und lässt nur eine winzige Menge Sauerstoff in den Wein. Mit anderen Worten: Die Kapsel lässt den Wein im Laufe der Zeit oxidieren und dunkler werden, während der Korken den Oxidationsprozess deutlich verlangsamt.

Ein Vergleich zwischen Korken und Kronkorken nach 24 Monaten Reifung zeigt: Weine mit Korken weisen eine höhere aromatische Intensität und Qualität auf, sind weniger bitter, entfalten mehr Fruchtaromen und zeigen eine geringere Oxidation. Die Perlen sind feiner, die Aromapalette ist vielfältiger, und dank der NDtech®-Technologie werden sensorische Abweichungen ausgeglichen. Im Rahmen eines technischen Seminars, das Amorim France 2024 in der Champagne veranstaltete, wurden Blindverkostungen durchgeführt, bei denen 68 Fachleute aus der Region Schaumwein mit Amorim-Tirage-Korken und Kronkorken verglichen. Das Ergebnis war eindeutig: Nach nur 15 Monaten Reifung bevorzugten 78 % der Teilnehmer Weine mit Tirage-Korken und lobten deren überlegene Aromapalette und Textur.

Francisco Campos beschreibt die subtile Chemie, die er in jeder Forschung entdeckt, und erklärt die wissenschaftliche Grundlage für diese Unterschiede. Tirage-Korken sind ein önologisches Werkzeug, das in Verbindung mit Wissen und Erfahrung garantiert, dass jeder Wein sein volles Potenzial entfaltet und eine unverwechselbare Persönlichkeit zeigt, die von Önologen unter Verwendung der von der Natur bereitgestellten Mittel geprägt wird.

SCHAUMWEINE MIT IDENTITÄT

Die Verbindung zwischen Korken und Schaumweinen ist historisch tief verwurzelt – ein Beweis dafür sind die enge Verbindung zwischen Champagner, Glasflaschen und Korken. Traditionell wurde die Tirage – die zweite Gärung in der Flasche, bei der Kohlendioxid entsteht und sich aromatische Verbindungen entwickeln – mit Korken durchgeführt. Mit der Mechanisierung vieler Prozesse gewannen jedoch Kronkorken an Bedeutung. Heute erleben wir eine Rückkehr zum Tirage mit Korken – eine Lösung, die von den besten Schaumweinproduzenten weltweit befürwortet wird: von Frankreich bis Spanien, von Italien bis Südafrika und natürlich Portugal.

Marta Lourenço, Önologin bei Murganheira, verfügt über umfangreiche Erfahrung mit Tirage-Korken und ist überzeugt: „Wir haben 300 Flaschen mit Tirage-Korken getestet. Anfangs haben wir keine großen Unterschiede festgestellt“, erinnert sie sich. „Doch nach sieben Jahre haben wir die Weine erneut verkostet – und waren absolut begeistert.“ Die Önologin dieses portugiesischen Bio-Weinguts betont die bedeutende Rolle der Tirage-Korken für gereifte Weine. Der gleiche Wein entwickelt sich unter gleichen Temperatur- und Luftfeuchtigkeitsbedingungen je nach Tirage-Methode völlig unterschiedlich. „Der Unterschied ist enorm. Nach zehn Jahren behält ein mit einem Korken verschlossener Schaumwein eine Frische und Jugendlichkeit, die ihn wie einen zwei Jahre alten Wein erscheinen lässt. Das ist bemerkenswert. Und all die aromatischen Elemente, die der Korken mit sich bringt – das macht den Unterschied aus.“ „Die Flasche und der Verschluss sind die wichtigsten Faktoren, um das zu bewahren, was wir mit so viel Sorgfalt, Liebe und Hingabe geschaffen haben“, fasst sie zusammen.

„Unser Ziel ist es, jedem Produzenten zu ermöglichen, Weine mit einzigartiger Identität zu kreieren, die vom Terroir geprägt sind. Korken verleihen dem Wein wirklich Frische und Komplexität und heben ihn auf ein Niveau, das Kronkorken niemals erreichen können“, betont Ernesto Pereira.

Die Rückkehr des Korkverschlusses zum Tirage von Schaumweinen ist eine Entscheidung, die durch Wissenschaft, Tradition und die Anerkennung der weltweit führenden Produzenten bestätigt wird. Im Vergleich zu Kronkorken sorgt Kork für einen ausgewogeneren Reifungsprozess, bewahrt die Frische, die aromatische Komplexität und die Eleganz der Perlen und ermöglicht eine einzigartige, langanhaltende sensorische Entwicklung. Mit Innovationen wie der NDtech®-Technologie und vor allem mit önologischem Fachwissen wird der Tirage-Korken zu einem unverzichtbaren Werkzeug, das die Identität jedes Weins unterstreicht und seine wahre Natur respektiert. So behält Kork seinen herausragenden Platz in der Herstellung exzellenter Schaumweine und bestätigt erneut seine Rolle als Symbol für Qualität, Authentizität und Leidenschaft für Wein.

(...)
Der Unterschied ist enorm. Nach zehn Jahren behält ein mit einem Korken verschlossener Schaumwein eine Frische und Jugendlichkeit, die ihn wie einen zwei Jahre alten Wein erscheinen lässt. Das ist bemerkenswert.



AMORIM CORK UND NIEPOORT SCHLIESSEN SICH ZUSAMMEN, UM WEIN UND KORKEN ZU FÖRDERN

Zwei Produkte, ein Schicksal: Wein und Kork verbinden sich in der Kampagne „Proudly Crafted in Portugal“.



Es handelt sich um zwei unverzichtbare Spitzenprodukte: den einzigartigen Weißwein Coche und den Naturkorken NDtech®. Jetzt treten sie gemeinsam in der Kampagne „Proudly Crafted in Portugal“ auf, in der Niepoort und Amorim Cork die Exzellenz portugiesischer Produkte fördern und hervorheben. Die Kampagne von Niepoort verbindet jeden Premiumwein mit einem passenden Verschluss und erzählt in einer Reihe von Kurzfilmen einzigartige Geschichten. Dabei verbindet sie auf clevere Weise das reiche Erbe und das Know-how traditioneller Techniken mit innovativer Technologie, um das Beste der portugiesischen Weinherstellung sichtbar zu machen.

Diese erfolgreiche Allianz wird im Film „The Lean Machine“ lebendig. Wie bei den anderen Projekten dieser Reihe würdigt auch dieses die handwerkliche Herstellung, das Know-how und die Art

und Weise, wie zwei ikonische nationale Produkte sich gegenseitig bereichern. Es geht um den Coche-Wein von Niepoort, den exklusivsten Weißwein der Marke, von dem nur 4.700 Flaschen produziert werden. Er besteht überwiegend aus den Rebsorten Rabigato, Viosinho und Códrega do Larinho. Begleitet wird dieser Wein von dem hochwertigen Naturkorken NDtech® von Amorim Cork, mit biologischer Beschichtung Bee W®. Diese Beschichtung vereint zwei außergewöhnliche Naturprodukte – Bienenwachs und Kork – in einer bahnbrechenden Lösung, die die Konsistenz der Aromen und Geschmacksnoten des Weins Flasche für Flasche verbessert. Besonders bei hochwertigen, lagerfähigen Weinen wie dem Coche 2023 zeigt sich die Wirkung.

„Wir sind sehr stolz darauf, mit Niepoort bei dieser Kampagne mitzuwirken, die die Verbindung zwischen einem ikonischen Wein und dem Naturkorken von Amorim

Cork hervorhebt“, sagt Luis Botelho, kaufmännischer Leiter von Amorim Cork. „Sie unterstreicht die önologische Entscheidung, die den Weg dieses Weins zu einer Hommage an die Evolution macht. Es geht um die wahre Bedeutung einfacher Dinge: Zeit, Tradition, Beharrlichkeit, Natur, Wissen und Authentizität.“

Daniel Niepoort, Chef-Winzer bei Niepoort, ergänzt: „Tradition lässt sich nicht überstürzen. Sie braucht Zeit, Geduld und Respekt vor der Natur. Vom Weinberg bis zum Verschließen der Flasche zählt alles für das endgültige Erlebnis. Beim Coche 2023, einem ikonischen Weißwein aus dem Douro, ist es eine Hommage an Handwerkskunst und manuelle Hingabe – beginnend im Weinberg und kulminierend, wenn der Korken die Flasche verschließt. Das Summen der Bienen, der Wind, der durch die Reben weht, der Korken – all das ist Teil der Identität dieses Weins.“

AMORIM CORK INVESTIERT IN KÜNSTLICHE INTELLIGENZ UND INTEGRIERT SIE IN DIE PRODUKTION ALLER KORKEN

Jeden Tag klassifizieren und bewerten die Fabriken von Amorim Cork drei Millionen Korken mithilfe künstlicher Intelligenz. Von Deep Learning bis hin zum Algorithmustraining durch interne Teams – das Streben nach Perfektion macht die Mensch-Maschine-Interaktion zu einem kontinuierlichen Prozess, der messbare Ergebnisse in Bezug auf Effizienz und Homogenität liefert.

Das sind 36 Millionen Entscheidungen pro Tag, die von immer ausgefeilteren Algorithmen getroffen werden, die in den Maschinen der Fabriken von Amorim Cork integriert sind. Zunächst wird jeder Korken durch ein Röntgengerät geleitet. Anschließend wird er dreimal fotografiert: von oben, unten und in der Mitte. Jedes Bild liefert neue Daten. Mit Millionen von Datenpunkten lernen die Maschinen und bringen Präzision sowie Effizienz in den Prozess – dadurch werden subjektive Einflüsse und Unvorhersehbarkeiten, die menschliche Variabilität mit sich bringt, minimiert. Gleichzeitig werden personelle Ressourcen für höherwertige Aufgaben freigesetzt, was die strategische Rolle der Teams stärkt.

Jeder kleine Korkzylinder durchläuft den Algorithmus viermal in einem Screening-Prozess, bei dem 12 Entscheidungen pro Stück getroffen werden. Der Algorithmus analysiert enorme Datenmengen, sucht nach Mustern und klassifiziert die Korken anhand ihres Aussehens.

Die Maschinen sind ständig in Bewegung. Doch sie sind auch nicht perfekt – sie lernen von Menschen. Dieser Prozess ist ein kontinuierlicher Verbesserungsprozess. Die Wiederholgenauigkeit der Entscheidung, die die Effizienz bei der Teileauswahl misst, lag früher bei 60 %. Heute, mit Einsatz von KI, sind es 80 %. Jeder Tag bringt einen weiteren Fortschritt auf einer Reise, die vor langer Zeit begonnen hat. Amorim Cork ist Vorreiter, und künstliche Intelligenz ist nicht die Zukunft, sondern die Gegenwart.





VON DER ROBOTIK ZUM MASCHINELLEN LERNEN

„Der Einsatz künstlicher Intelligenz im Industriesektor von Amorim Cork ist eine Quelle des Stolzes, da er uns an die Spitze der technologischen Innovation bringt“, fasst Tiago Pinho, Industriedirektor bei Amorim Cork, zusammen. Er erinnert daran, dass das Unternehmen bereits vor dem Boom von ChatGPT und anderen KI-Modellen mit Weitblick seinen Kurs festgelegt und sich auf den technologischen Wandel vorbereitet hatte.

Bereits 2020 begann Amorim Cork in Zusammenarbeit mit portugiesischen Unternehmen, die über umfangreiche Erfahrung in diesem Bereich verfügen, die ersten Schritte zur Anwendung von KI im industriellen Umfeld. Die technologische Migration innerhalb des Unternehmens hatte jedoch schon früher begonnen. Um das zu verstehen, muss man bis ins Jahr 2010 zurückblicken, als Robotik und Automatisierung erstmals in den Fabriken von Amorim Cork eingeführt wurden – eine äußerst innovative Entwicklung für die Korkindustrie zu jener Zeit. Ziel war es, „die wertvollsten Ressourcen des Unternehmens – die Humanressourcen – für Aufgaben einzusetzen, die echten Mehrwert schaffen, anstatt für repetitive Tätigkeiten“, erklärt Tiago Pinho.

Zunächst mag es offensichtlich erscheinen: das Aussehen. Bei den Korkplatten sagt die Gleichmäßigkeit der Oberfläche viel (wenn auch nicht alles) über die Qualität des Korkstücks aus. Wie Pinho erklärt: „Wir klassifizieren das Material, den Kork, anhand seines Aussehens. Nicht ausschließlich, denn es gibt physikalische und mechanische Messungen mit Geräten, die die Leistung des Produkts bewerten und validieren, aber die visuelle Beurteilung spielt eine sehr wichtige Rolle.“

Aufgrund der Beobachtung eines Zusammenhangs zwischen Leistung und Aussehen der Korkplatten – was beispielsweise bei Korken der Spitzenklasse sehr deutlich zu erkennen ist und in diesem Bereich mit der Einführung fortschrittlicher Technologien begann – wurde die Verpflichtung zur visuellen Klassifizierung klar. Das visuelle Erscheinungsbild ist ein intrinsischer Wert und ein Indikator für die Leistung der Korkplatten. Hier kommen die Maschinen ins Spiel, um die Genauigkeit weiter zu verbessern.

EFFIZIENZ UND HOMOGENITÄT

„Maschinelles Lernen ist der Zweig der künstlichen Intelligenz, der es Systemen ermöglicht, aus Daten zu lernen. Und wenn es eine Sache gibt, die Corticeira Amorim hat, dann sind es Daten – denn das Unternehmen produziert Milliarden von Korken“, fasst Tiago Pinho zusammen. Im Wesentlichen handelt es sich bei den in Daten umgewandelten Informationen um Fotos. Die Herausforderung bestand darin, dem System beizubringen, aus diesen Fotos zu lernen, damit es später eigenständig Entscheidungen oder Vorhersagen treffen kann – ganz ohne menschliches Eingreifen.

Um dieses Ziel zu erreichen, suchte Amorim Cork nach Partnern, die künstliche Intelligenz mit dem Produktionsprozess verbinden und diese Technologien beispielsweise in die von ihnen entwickelten Maschinen integrieren konnten (wie bei der Auswahl von Korkplatten durch Fotografie oder Röntgen). Dies ebnete den Weg für eine immer präzisere Auswahl des Korkmaterials.

Eine der bedeutendsten Errungenschaften dieser Technologien ist, die gesteigerte Einheitlichkeit und Effizienz. Der Einsatz von Algorithmen reduziert die Unvorhersehbarkeit im Auswahlprozess und eliminiert Extreme innerhalb einer bestimmten Charge. Derzeit nutzt die in Amorim Cork integrierte künstliche Intelligenz zwei Arten von Algorithmen: einen für die visuelle Klassifizierung (bekannt als „Grading“ durch Auswahl) und einen für das Erkennen unerwünschter Erscheinungen im Korkmaterial (mittels Annotation, also durch Markierungen oder Zeichnungen auf dem Bild, die der KI die zu vermeidende Bereiche oder Formen aufzeigen).

Im Zuge dieses technologischen Wandels wollte Amorim Cork nicht nur die KI in die eigenen Maschinen integrieren, sondern auch von den Experten lernen, um die Werkzeuge kontinuierlich weiterzuentwickeln und zu verbessern.



*Künstliche Intelligenz
wird bei Amorim Cork auf*

100%
der Korken angewendet

12
*Entscheidungen pro
Korken, vom Verkorken
bis zur Klassifizierung*

Erkennung von
7
Arten von Fehlern

8,1
*Milliarden
Entscheidungen pro Jahr
durch Deep-Learning-
Algorithmen*

TRAINING DES ALGORITHMUS

Alle diese Systeme sind bei Amorim Cork bereits voll einsatzfähig. Es handelt sich nicht um Prototypen, sondern um reale Anwendungen, die 100 % der Korken abdecken.

Deep Learning, ein Bereich des maschinellen Lernens, nutzt komplexe Algorithmen, die in der Lage sind, die Funktionsweise des menschlichen Gehirns durch neuronale Netze zu simulieren. Diese Netzwerke lernen Muster zu erkennen und zu verstehen. In der Praxis muss ein qualifizierter Techniker, der mit der Maschine arbeitet, nur drei Variablen eingeben – den Rest übernimmt das Netzwerk.

„Diese Software ist sehr benutzerfreundlich. Das Geheimnis liegt in der kontinuierlichen Verbesserung, in der schrittweisen Optimierung der Ergebnisse. Da diese Systeme nicht perfekt sind, haben sie von Menschen gelernt“, erklärt Tiago Pinho. „Wir befinden uns derzeit in einer Lernphase: Unsere Teams entwickeln Fähigkeiten im Training neuer Modelle, in der Bewertung der Ergebnisse und in der Suche nach Optimierungsmöglichkeiten. Wir sind nicht perfekt und werden es auch nie sein, aber wir streben stets danach, besser zu werden.“

Ein neuronales Netzwerk, so Tiago Pinho, lernt Muster aus den Daten, die ihm zur Verfügung gestellt werden. Es handelt sich um einen interaktiven Prozess, der ständig aktualisiert wird. Deshalb hat Amorim Cork beschlossen, diese Kompetenz zu internalisieren und unabhängig weiterzuentwickeln. Heute arbeiten die Teams von Amorim Cork – von Ingenieuren bis hin zu Fabrikarbeitern – mit dem Algorithmus und „führen regelmäßig Schulungen durch, um die Entscheidungskriterien des Systems noch genauer und effizienter zu machen. Dieser Prozess ist unaufhörlich“, fasst Tiago Pinho zusammen.

AMORIM TOP SERIES STARTET NEUE WEBSEITE

Mit einem überarbeiteten Design und aktualisierten Inhalten bietet die neue Plattform ein interaktives Erlebnis, das es Nutzern ermöglicht, alle Arten von Lösungen für Griffkorken zu entdecken, auszuwählen und individuell anzupassen.



Die digitale Plattform, die den Fokus auf das Benutzererlebnis legt, macht die maßgeschneiderten Lösungen der Amorim Top Series mit nur einem Klick zugänglich. Dank einer verbesserten Navigation und erhöhter Zugänglichkeit Sie intuitiv alle Kollektionen der Amorim Top Series erkunden – unterteilt in zwei Hauptgruppen, Essentials Collections und Special Collections – und eine große Vielfalt an Materialien sowie Anpassungsoptionen entdecken.

Mit den verfügbaren digitalen Tools können Sie die verschiedenen

Kollektionen durchstöbern – von der schlichten Eleganz der Core-Serie bis hin zur Raffinesse der Luxury-Linie, einschließlich der innovativen Kollektionen Sustainable, Digital und Innovative. Ebenso haben Sie die Möglichkeit, eine breite Palette an Materialien zu erkunden, darunter Holz, Polymere, Keramik, Stein, Metall, Kristall und Glas, und aus zahlreiche Anpassungsoptionen zu wählen.

Die Website der Amorim Top Series bietet außerdem umfassende Informationen zur Geschichte der Marke, zu Nachhaltigkeit,

Qualitätskontrollen und Zertifizierungen. Ein besonderer Schwerpunkt liegt auf nachhaltigen Lösungen wie FullCork und Re.Cork. Zudem gibt es einen Inspirationsbereich für die Entwicklung markenspezifischer Verpackungen.

Die neue Website ist ein echtes Tor zum Universum der Amorim Top Series und bietet direkten Kontakt zum Expertenteam, um die perfekte Lösung zu finden – eine Kombination aus Ästhetik, Funktionalität, Nachhaltigkeit und Innovation.

KORKEN FÜHREN BEIM CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES IN CHINA

92 % der beim Wettbewerb eingereichten Weine waren mit Kork verschlossen.



Nach einer achtjährigen Pause kehrte der berühmte Concours Mondial de Bruxelles, der renommierteste Wettbewerb der globalen Weinindustrie, zurück nach China. Über 21.000 Besucher strömten nach Yinchuan, wo mehr als 7.000 Weine aus 45 Ländern einer strengen Bewertung durch eine hochkarätige Jury aus chinesischen und internationalen Experten unterzogen wurden.

Der Wettbewerb fand zeitgleich mit der 5. Ausgabe der Yinchuan Wine Culture and Tourism Expo statt – in einem strategisch wichtigen Markt wie China. Der Concours Mondial de Bruxelles, gegründet 1994,

gilt als eine führende Plattform zur Anerkennung und Förderung der besten Weine der Welt. Es überrascht daher nicht, dass laut APCOR – Associação Portuguesa de Cortiça (Portugiesischer Korkverband) – 92% der 7.165 Weine, die bei der Ausgabe 2025 in Yinchuan präsentiert wurden, mit Korken verschlossen waren. Diese natürliche Lösung beweist eindeutig ihre Überlegenheit gegenüber künstlichen Verschlüssen. Der Korken, untrennbar mit Wein verbunden und ebenfalls organischen Ursprungs, hat sich als die bevorzugte Wahl für Premiumweine etabliert.

Als Hüter der besten Weine der Welt bleibt Kork das Verschlussmaterial der Wahl – sowohl wegen seiner Fähigkeit, den Wein optimal zu schützen und ideale Bedingungen für seine Entwicklung und Entfaltung zu schaffen, als auch wegen seiner unübertroffenen Nachhaltigkeit, die von Produzenten und Verbrauchern gleichermaßen geschätzt wird. Als önologisches Werkzeug, Vorreiter in Sachen Nachhaltigkeit, Synonym für Qualität und Ausdruck von Premium-Ansprüchen, spielt Kork eine führende Rolle – von Brüssel bis China und überall auf der Welt.

**CORTICEIRA
AMORIM ALS
NACHHALTIGSTES
WEINUNTER-
NEHMEN
AUSGEZEICHNET**



Das Unternehmen wurde als „Bestes Unternehmen für CO₂-Reduzierung in der Weinindustrie“ ausgezeichnet und erneut zum „Nachhaltigsten Unternehmen in der Weinbranche“ gewählt – eine Bestätigung seiner Position als globaler Maßstab für Nachhaltigkeit.

Die renommierten Auszeichnungen des World Finance Magazine werden jährlich von einer internationalen Jury vergeben und würdigen vorbildliche Führungsqualitäten. Dabei stehen Unternehmen im Fokus, die Nachhaltigkeit in ihren Geschäftsprozessen priorisieren und echten Einfluss in den Bereichen Umwelt, Soziales und Wirtschaft ausüben.

Bei den World Finance Carbon Awards 2024 wurde Corticeira Amorim in der Kategorie „Bestes Unternehmen für CO₂-Reduzierung in der Weinindustrie“ ausgezeichnet – ein weiterer Beleg für die führende Rolle des Unternehmens bei der Dekarbonisierung. Für seine bedeutenden Fortschritte bei der Verringerung der CO₂-Emissionen erhielt das Unternehmen Anerkennung, unter anderem für den verstärkten Einsatz kontrollierter erneuerbarer Energien (68,3%), die Einführung von Kreislaufwirtschaftsprinzipien sowie die Entwicklung von FSC®-zertifizierten Produkten.

Bei den World Finance Sustainability Awards 2025 wurde Corticeira Amorim erneut als „Nachhaltigstes Unternehmen in der Weinindustrie“ ausgezeichnet. Diese Auszeichnung hält das Unternehmen bereits seit 2019 und bestätigt seine Stellung als

Maßstab im Weinsektor. Die Jury wollte in diesem Jahr Unternehmen würdigen, deren Maßnahmen und Ambitionen über gesetzliche Vorgaben hinausgehen und neue Standards in Bezug auf Klimaverantwortung, sozialer Gerechtigkeit und nachhaltige Innovation setzen.

António Rios de Amorim, CEO und Vorsitzender von Corticeira Amorim, erklärte dazu: „Diese Auszeichnungen sind eine Anerkennung unserer kontinuierlichen Bemühungen, Nachhaltigkeit in alle Aspekte unseres Handels zu integrieren. Wir sind überzeugt, dass verantwortungsvolle Führung essentiell ist, und fühlen uns geehrt, dass unser Einsatz für den Planeten international gewürdigt wird.“ Er bekräftigte sein Engagement für Dekarbonisierung und Nachhaltigkeit und schloss mit einem Blick in eine grünere Zukunft für alle, in deren Mittelpunkt Kork steht: „Wir konzentrieren uns weiterhin auf die Zukunft, fördern den Wert von Ökosystemen und sensibilisieren für die ökologische Bedeutung von Kork. Wir setzen uns aktiv für den Schutz der Korkeichen und die Regeneration ihrer Umwelt ein und bemühen uns täglich, nachhaltigere Lösungen zu entwickeln.“



SUBER-KOLLEKTION AUF DER WORLD OF WINE VORGESTELLT

Die von Amorim Cork Italia geförderte Installation vereint Designobjekte und verbindet Kreativität mit Nachhaltigkeit, um den positiven Kreislauf des Korks zu veranschaulichen.



Außerhalb des Hauses erzählt die Installation die Geschichte des Korks – vom Wald bis zu seiner Wiedergeburt in einem SUBER-Produkt. Zudem wird Raum geschaffen für eine poetische Erzählung, die die Reise des Korks beschreibt, sowie für ein Video unter der Regie von Nicola Piccoli, das die Geschichte der SUBER-Kollektion erzählt und den Wert sowie das Potenzial von Kork als nachhaltiges Material hervorhebt.

Diese Installation bietet eine einzigartige Gelegenheit, mehr über eine Initiative zu erfahren, die Nachhaltigkeit, Kreativität und Innovation verbindet. Zudem können Besucher die neuen Produkte der SUBER-Kollektion entdecken, die von Bäumen inspiriert sind – „einem Symbol für Leben, Wachstum und Respekt vor der Umwelt“.

Die SUBER-Kollektion, eine Initiative von Amorim Cork Italia, die recyceltem Kork – dem Ergebnis des ETICO-Korkrecyclingprogramms – neues Leben einhaucht, hat in der World of Wine in Vila Nova de Gaia ein neues Zuhause gefunden.

In diesem Jahr präsentiert Planet Cork in der World of Wine eine Installation, die die kreativen Wege hervorhebt, auf denen Italien Kork wertgeschätzt und ihn in ein innovatives und nachhaltiges Designelement verwandelt hat. Die von Elena Friederika Ballof gestaltete Installation konzentriert sich auf eine hausförmige Struktur, in deren

Innerem Designstücke aus recyceltem Kork den „positiven Kreislauf des Korks“ veranschaulichen – ein zu 100 % natürliches, wiederverwendbares und recycelbares Material, das genau wie in der Natur der Logik folgt, dass nichts geschaffen, sondern alles umgewandelt wird.

„Die Entscheidung, WOW mit der Präsentation unserer Geschichte zu betrauen, war entscheidend, um den Besuchern eine einzigartige Gelegenheit zu bieten, das Potenzial von Kork im Recycling- und Regenerationszyklus zu entdecken“, erklärt Carlos Santos, Generaldirektor von Amorim Cork Italia.



