

# BARK to BOTTLE

#54 OUTUBRO '25

Um novo twist  
para Helix<sup>®</sup>



AMORIM CORK

---

# ÍNDICE

---

- 3** Um novo *twist* para Helix®
- 6** Geração Z muda hábitos de consumo e valoriza experiências premium
- 8** Amorim Cork apoia divulgação dos vinhos sul americanos pelo mundo com *Descorchados*
- 9** Amorim Technical Roadshow leva avanços das rolhas de cortiça à Austrália e Nova Zelândia
- 10** Quinta da Taboadella acolhe seminário técnico com Amine Ghanem, enólogo da Dom Pérignon
- 13** O regresso do *tirage* com cortiça: tradição confirmada pela ciência
- 17** Amorim Cork e Niepoort unidas pela valorização do vinho e da cortiça
- 18** Amorim Cork investe em inteligência artificial, integrando-a na produção de todas as rolhas
- 22** Amorim Top Series lança novo website
- 23** Rolha de cortiça triunfa no Concours Mondial de Bruxelles, na China
- 24** Corticeira Amorim reconhecida como a empresa vinícola mais sustentável
- 26** Coleção SUBER apresentada no World of Wine



# UM NOVO TWIST PARA HELIX®

A rolha de cortiça que reinventou o ritual de abrir uma garrafa surge ainda mais versátil e prática. Conveniente, sustentável, e atrativa, Helix® traz uma revolução na experiência do vinho, e agora é compatível com a maioria dos modelos de garrafa.

Em 2013, o lançamento da rolha Helix® mudava as regras do mundo do *packaging*, tornando possível abrir uma garrafa de vinho vedada com rolha de cortiça em segundos, sem precisar de saca-rolhas. Agora, volta a inovar com uma versão melhorada, ainda mais prática e versátil. Continua a dispensar o saca-rolhas, facilitando a abertura e a resselagem, e passa a adaptar-se a todas as garrafas com gargalo de 18,5 mm.

Um autêntico *game-changer* na indústria, Helix® combina a elegância da cortiça natural com a conveniência de uma solução moderna, que permite abrir e fechar a garrafa facilmente, preservando a qualidade e a frescura do vinho, o que a converte numa excelente opção para consumos fracionados. Helix® é perfeita para vinhos frescos do dia a dia, e especialmente atrativa para as novas gerações e mercados onde a acessibilidade e a facilidade de uso são decisivas na escolha do produto.



## O LADO PRÁTICO

O grande argumento da Helix® é, sem dúvida, a extrema conveniência e facilidade de uso — resumindo numa palavra: praticidade. Além disso, destaca-se pela performance e pela imagem premium, características inseparáveis da cortiça. Como explica Crisóstomo Ferreira, gestor de produto para vinhos tranquilos na Amorim Cork, esta solução representa o elo perfeito entre a tradição do vinho e o futuro do consumo, avalada pela adesão que Helix® tem entre as novas gerações de consumidores, que procuram experiências mais autênticas, movidas pela curiosidade e a dose certa de irreverência. Doze anos depois da versão original, o espírito disruptivo de Helix® mantém-se intacto: “Hoje o desafio é o mesmo: conveniência, atratividade, sustentabilidade e premiumização. Mas sem necessitar de uma garrafa específica, ou seja, podemos utilizá-la nas garrafas standards” afirma o responsável.

Claro que tudo isto só é possível porque Helix® é feita de cortiça, e foi concebida para oferecer uma selagem em vácuo que permite um ingresso de oxigénio otimizado, garantindo a estabilidade do vinho depois do engarrafamento e a conservação das suas qualidades organoléticas. Como realça Crisóstomo Ferreira, esta rolha é a solução ideal para “vinhos jovens, frescos e aromáticos, sem esquecer os orgânicos biológicos e NOLO.”



*Um autêntico game-changer na indústria, Helix® combina a elegância da cortiça natural com a conveniência de uma solução moderna.*



---

## FORA DA CAIXA

---

Helix® é uma rolha exclusiva da Amorim Cork, que alia o rigor técnico e a qualidade da matéria-prima. Com um gesto simples, abrir uma garrafa de vinho torna-se extremamente fácil, uma autêntica celebração, sem esforço. Helix® vem, assim, preencher um lugar por explorar, no universo da cortiça, unindo dois mundos complementares: a tradição da cortiça e a inovação suportada pela ciência. Para acentuar ainda mais o seu valor premium, Helix® é completamente personalizável, permitindo que produtores de vinho de todo o mundo, de Espanha à África do Sul, e de Itália aos Estados-Unidos, possam imprimir a sua identidade a esta solução diferenciadora.

O principal beneficiário: o consumidor, que pode usufruir de toda a elegância e fiabilidade da cortiça natural, aliada às suas credenciais de sustentabilidade, numa solução moderna e altamente conveniente.

# TWIST & POP

Com estes argumentos, a rolha Helix® não podia passar despercebida. São já 50 milhões de rolhas Helix® vendidas em todo o mundo, e uma tendência crescente nos mercados emergentes. Num estudo realizado sobre tendências de consumo, 78% dos consumidores demonstraram interesse em Helix® e 68% manifestaram disponibilidade para pagar mais por este tipo de vedante. Esta rolha versátil surge entre as soluções preferidas dos consumidores jovens, e em mercados como o Reino Unido é mesmo a favorita.

Unindo estética e funcionalidade num design exclusivo, Helix® traz inovação ao mundo dos vinhos e uma mudança importante no universo das rolhas de cortiça, oferecendo uma solução prática, sustentável e inovadora, que responde às expectativas dos consumidores modernos. Ao unir a tradição da cortiça natural com avanços tecnológicos exclusivos, Helix® reforça o compromisso da Amorim Cork em liderar o setor, oferecendo produtos que valorizam o vinho, promovem a sustentabilidade e acompanham as tendências do mercado global. Mais do que uma simples rolha, Helix® proporciona uma nova experiência na degustação do vinho... afinal de contas, basta fazer “twist & pop”.

Fonte: IPSOS, Pilote Helix BoBios



# GERAÇÃO Z MUDA HÁBITOS DE CONSUMO E VALORIZA EXPERIÊNCIAS PREMIUM

Os hábitos de consumo da Geração Z estão a mudar. Novo estudo da IWSR revela que os jovens entre os 18 e os 27 anos estão a interessar-se mais por bebidas alcoólicas.

Durante anos, defenderam a cultura “*sober curious*” (curiosidade pela sobriedade), mas os hábitos da Geração Z, jovens que têm hoje entre 18 e 27 anos, estão a mudar. Segundo um estudo da IWSR, publicado em junho de 2025, à medida que envelhecem e ganham independência financeira, os jovens adultos interessam-se mais por bebidas alcoólicas, aumentando o seu consumo. Esta geração aproxima-se assim dos padrões de consumo das gerações anteriores, contrariando a ideia de que o consumo de álcool poderia estar em declínio.

As redes sociais parecem ter um papel crucial ao moldar estes comportamentos, e ao mesmo tempo que seguem os seus influenciadores, os jovens adultos valorizam as bebidas alcoólicas premium e experiências de consumo sofisticadas.

O estudo, com dados recolhidos em 15 mercados, revela que a percentagem de adultos da Geração Z que consumiram álcool nos últimos seis meses aumentou de 66% em março de 2023 para 73% em março de 2025. Os dados demonstram que os jovens estão a consumir uma variedade de bebidas alcoólicas, e consomem mais bebidas em bares. Embora a moderação seja uma tendência crescente em todas as faixas etárias, a abstinência intermitente (períodos de abstinência intercalados com períodos de consumo de álcool) é mais forte entre os jovens adultos: quase 60% dos consumidores da Geração Z praticam-na, versus pouco mais de 40% dos consumidores de outras idades.

O estudo da IWSR demonstra que, ao contrário do que se pensava, a Geração Z está a aumentar o consumo de álcool à medida que amadurece e ganha mais independência. Influenciados pelas redes sociais e pela procura de experiências premium, estes jovens estão a consumir mais bebidas alcoólicas e a frequentar bares com maior regularidade. Contudo, mantém uma abordagem equilibrada, adotando práticas como a abstinência intermitente, o que indica uma relação mais consciente e sofisticada com o álcool.



***Esta geração aproxima-se dos padrões de consumo das gerações anteriores, contrariando a ideia de que o consumo de álcool poderia estar em declínio.***

Fonte: IWSR Bevtrac Survey, junho de 2025

# Amorim Cork apoia a divulgação dos vinhos sul-americanos pelo mundo com *Descorchados*

O Guia *Descorchados* continua a projetar os melhores vinhos da América do Sul pelo mundo. A rolha de cortiça é uma forte aliada nesta viagem vínica.



Des  
COR  
Ch  
dOS

Onde está o vinho, está a rolha. Assim, a Amorim Cork tem divulgado o papel crucial da rolha de cortiça, as mais recentes tecnologias e o seu potencial para a evolução do vinho, acompanhando, com o Guia *Descorchados*, um périplo pela América, do hemisfério Sul - com paragens no Chile, Argentina e Brasil - a Nova Iorque.

Fundado em 1999 no Chile, o Guia *Descorchados* é uma referência incontornável no mundo dos vinhos na América do Sul. As pontuações atribuídas pelo crítico de vinhos Patricio Tapia e a sua equipa ditam tendências e destacam os melhores vinhos produzidos em cada ano.

Anualmente, e em paralelo com a publicação do guia, *Descorchados* organiza uma série de eventos em lugares-chave do continente americano, reunindo produtores e enólogos, com degustação dos melhores vinhos de cada país e a atribuição das pontuações e prémios em cada categoria. No Chile, o evento arranca em Puerto Varas e depois segue para Santiago.

Em Buenos Aires, numa edição dirigida exclusivamente ao segmento trade, o evento deste ano centrou-se na celebração dos melhores vinhos brancos da Argentina. A iniciativa reuniu *sommeliers*, proprietários de restaurantes e vinotecas, num ambiente único que voltou a contar com a presença distinta das rolhas de cortiça. Em Nova Iorque, foi organizado um evento para promoção dos vinhos sul americanos, apresentados por terroir, uma perspetiva transfronteiriça que afirma o valor e a identidade destes vinhos, dos quais a rolha de cortiça é uma forte aliada.

A parceria entre a Amorim Cork e o Guia *Descorchados* mostra como a rolha de cortiça é importante para valorizar e divulgar os vinhos da América do Sul no mundo. Lado a lado nos eventos *Descorchados*, em cidades como Santiago, Buenos Aires, São Paulo e Nova Iorque, a Amorim Cork contribui para uma afirmação das rolhas de cortiça, como o melhor vedante para preservar o sabor e identidade de cada vinho.

## Amorim Technical Roadshow leva avanços das rolhas de cortiça à Austrália e Nova Zelândia

As sessões, dirigidas a profissionais do setor, percorreram as principais regiões vinícolas, focando-se nos mais recentes avanços tecnológicos na produção de rolhas, aliando performance e inovação.

Em Maio, numa iniciativa inédita, o Amorim Technical Roadshow levou as mais recentes inovações e os últimos avanços tecnológicos na produção de rolhas de cortiça à Austrália e Nova Zelândia. Conduzidas por Paulo Lopes, responsável de I&D para vinhos tranquilos na Amorim Cork e com o apoio da equipa da Amorim Australasia, as sessões, permitiram difundir entre produtores, enólogos, consultores e instituições técnicas e educativas, os avanços técnicos na rolha de cortiça aplicada à vedação de vinhos, com particular atenção na performance, qualidade e sustentabilidade.

Em formato de sessão aberta ou dirigidas a clientes específicos, as sessões técnicas desenrolaram-se em regiões vitivinícolas de grande relevo, como Adelaide, Barossa, McClaren Vale, Yara Valley, Central Otago, Marlborough e Auckland e contaram com uma grande adesão por parte do público. Em foco, estiveram as tecnologias desenvolvidas pela Amorim Cork, como a tecnologia de alta precisão, de rastreio individual, NDtech® e a tecnologia de eliminação de TCA baseada em dessorção térmica, Naturity®, para rolhas naturais, par da tecnologia de fluídos supercríticos, Xpür®, para rolhas micro-granuladas. Como complemento, foi ainda apresentado o inovador tratamento de superfície Bee W®, num evento que contou também com provas comparativas.

Num ambiente de grande proximidade, o evento destacou a capacidade de inovação tecnológica da Amorim Cork, e contribuiu para difundir conhecimento, reafirmar o compromisso com a qualidade e a sustentabilidade, e fortalecer as relações com parceiros do setor vinícola na região da Australásia.

# QUINTA DA TABOADELLA ACOLHE SEMINÁRIO TÉCNICO COM AMINE GHANEM, ENÓLOGO DA DOM PÉRIGNON



A group of people, including men and women, are walking along a paved path through a vineyard. The vineyard is filled with rows of grapevines supported by wooden stakes. In the background, there are rolling green hills and several houses with red roofs. The sky is blue with some light clouds. The overall scene is bright and sunny.

## O enólogo conduziu o encontro com profissionais portugueses, partilhando a sua experiência sobre o *terroir* de Champagne e o impacto enológico da rolha de cortiça na maturação das *Cuvées* Dom Pérignon.

Em junho, a Quinta da Taboadella, no Dão, foi palco de um encontro único entre o saber-fazer francês, a melhor tradição dos vinhos de Champagne, e a vibrante enologia portuguesa - um dia de partilha e aprendizagem sobre o processo *tirage* e do papel da rolha de cortiça na segunda fermentação dos vinhos espumantes. Pela mão de Amine Ghanem, enólogo da Dom Pérignon, o seminário técnico reuniu um grupo de produtores de espumantes portugueses, contando ainda com a participação de Luísa Amorim, CEO e Presidente da Quinta da Taboadella, e de Francisco Campos, responsável de I&D para o segmento dos espumantes da Amorim Cork. Francisco Campos partilhou, com os participantes, os resultados de trabalho científico sobre o impacto das rolhas de *tirage* no processo de envelhecimento dos diferentes tipos de em garrafa.



---

## PROVA CEGA

---

“À volta de uma mesa, este grupo de pessoas apaixonadas pelo vinho partilhou experiências em torno de uma rolha de cortiça” resumiu Amine Ghanem, acrescentando que o encontro permitiu perceber o porquê de escolher a rolha de cortiça: “A rolha enquanto ligação entre dois elementos da natureza, entre o solo e o vinho”. O seminário, referiu o enólogo, permitiu aprofundar o conhecimento sobre estes “projetos de inovação, de qualidade, e de hedonismo, logo de prazer”.

Um prazer que se reflete no encontro entre a rolha de *tirage* e o vinho em estágio, e no impacto que este vedante tem na evolução do vinho nas borras de *tirage*.

Depois de uma sessão “efervescente” num cenário único, o dia finalizou com uma prova comparativa sensorial da excecional Cuvée Dom Pérignon 2018, estagiado em vedante de cortiça e em cápsula. O grupo de profissionais reconheceu a superioridade do Champanhe estagiado com rolha de *tirage* comparativamente à cápsula.

Luís Cabral de Almeida, enólogo da Sogrape, referiu: “Fiquei muito contente porque com uma referência francesa como a Dom Pérignon, com um produto tão português como a rolha, conseguimos ter uma diferença tão grande na tiragem - neste caso de Champanhe, e esperemos todos nós usar no espumante”.

Celso Pereira, da Vértice, Caves Transmontanas, elogiou o trabalho desenvolvido com a Amorim Cork no sentido de “aprendermos o que é que o envelhecimento ou a tiragem com rolhas podem majorar qualitativamente e com repercussões no mercado.”

Marta Lourenço, enóloga da Murganheira, testemunhou que “Ao princípio, o espumante com tiragem com carica tinha um nariz ligeiramente mais aromático, mais romântico, por assim dizer. O da tiragem com a rolha de cortiça tinha um nariz com notas mais intensas, mas um bocadinho mais reductivas. Depois deixei estar o espumante no copo e ao fim de cinco minutos, era exatamente o oposto: o espumante com a carica era um espumante banalíssimo. O espumante com a rolha de cortiça tinha o nariz sempre a crescer, a boca, uma elegância, uma coisa genial.”

A Amorim Cork, com este evento, pretendeu partilhar com os enólogos portugueses o estado de arte das suas rolhas de espumante, resultado de uma longa cooperação científica e enológica com os seus principais clientes.

# O REGRESSO DO TIRAGE COM CORTIÇA: TRADIÇÃO CONFIRMADA PELA CIÊNCIA



A rolha de cortiça é hoje reconhecida como ferramenta enológica de excelência dos grandes vinhos espumantes, garantindo a perfeita maturação do vinho, maior complexidade aromática, efervescência mais fina e menor oxidação.

Os melhores enólogos do mundo comprovam-no. A ciência fundamenta. E os consumidores reconhecem. Do Champagne aos espumantes de prestígio, os vinhos espumantes ficam melhores com rolhas de *tirage* de cortiça, e a superioridade deste método não deixa margem para dúvidas. Frescura, jovialidade, complexidade aromática,

efervescência perfeita com bolhas mais finas e tensas: estas são algumas das características que os vinhos revelam depois de serem submetidos a um processo de *tirage* com cortiça, no final de uma maturação tão complexa quanto apaixonante, que exige tempo e dedicação, e que culmina numa explosão de magia.

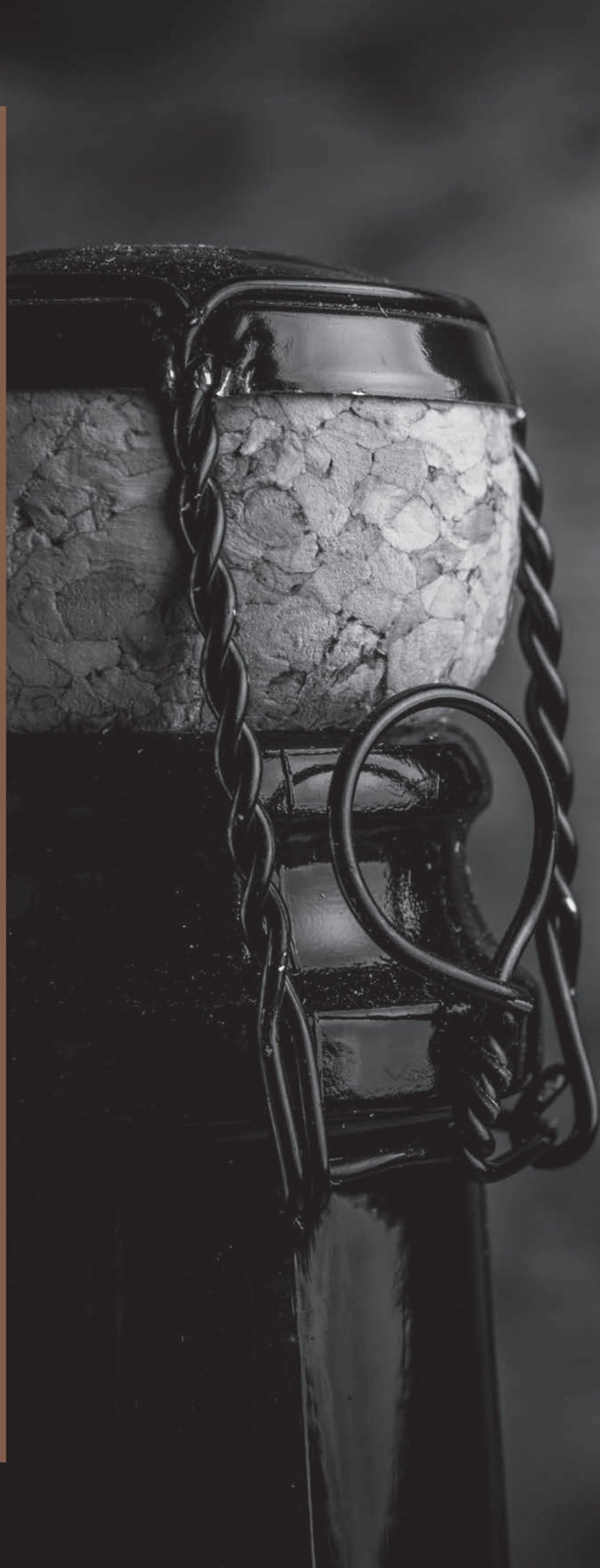
---

# MATURAÇÃO SEM MÁCULA

---

Lançada pela Amorim Cork em 2016, depois de oito anos de investigação em colaboração com algumas das melhores caves do mundo, Spark Top II NDtech® Tirage foi especialmente concebida para garantir um processo de maturação perfeito, capaz de suportar pressões elevadas de até 10 Bar, conjugando desempenho mecânico, uma química perfeita e elevada qualidade sensorial. Com dois discos de cortiça natural em contacto com o vinho, esta rolha foi concebida para assegurar uma maturação segura sobre borras, ao longo dos anos.

Como explica Ernesto Pereira, gestor de produto para vinhos espumantes, que acompanhou o processo de desenvolvimento das rolhas de *tirage* da Amorim Cork desde o início, em 2009: “O desafio era sobretudo, a dois níveis: preservar o gás (CO<sub>2</sub>) e criar uma rolha que não originasse desvios sensoriais. Portanto, era preciso pensar tudo de novo. Esse trabalho envolveu a área florestal, e a Champcork (unidade que produz as rolhas para vinhos espumantes), portanto, houve aqui um trabalho conjunto. E assim nasceu a rolha de *tirage* da Amorim”. O *feedback* não foi imediato. “O vinho requer o seu tempo”, lembra Ernesto, e as impressões dos produtores também demoraram a chegar. Depois de cinco anos de testes, os produtores deram finalmente o seu parecer, e foi avassalador: “o projeto que lhes entregámos foi de tal forma disruptivo, que passaram a comprar as rolhas apenas à Amorim”, remata o responsável da área comercial.



(...)  
**Spark Top II NDtech®**  
**Tirage foi**  
**especialmente**  
**concebida para**  
**garantir um processo**  
**de maturação perfeito,**  
**capaz de suportar**  
**pressões elevadas de**  
**até 10 Bar, conjugando**  
**desempenho mecânico,**  
**uma química perfeita**  
**e elevada qualidade.**

## A CIÊNCIA DA CORTIÇA

Estudos realizados em colaboração com dezenas de produtores de vinhos espumantes, mostram que o *tirage* feito com rolhas de cortiça tende a proporcionar um perfil sensorial distinto e tipicamente menos oxidativo do que aquele obtido com cápsulas de metal. Como explica Francisco Campos, responsável de I&D para o segmento dos espumantes na Amorim Cork, “a diferença de comportamento da rolha para uma cápsula tem a ver com o comportamento do oxigénio, que é completamente diferente. No caso da cápsula, o ingresso de oxigénio é uma linha ascendente, que nunca para. Já no caso da rolha, ao fim de algum tempo, estabiliza, deixando entrar apenas uma quantidade microscópica de oxigénio. Ou seja, ao fim de algum tempo, a cápsula vai deixar o vinho oxidar e ficar acastanhado, a ponto de ser ver a olho nu”.

Comparando as rolhas de cortiça com as cápsulas metálicas, verifica-se que ao fim de 24 meses de estágio, os vinhos com *tirage* de cortiça exprimem maior intensidade e qualidade aromáticas, menor amargor, mais aromas frutados e menor oxidação. A bolha é mais fina, a amplitude aromática maior, e os desvios sensoriais estão cobertos graças à tecnologia NDtech®. Durante um seminário técnico organizado pela Amorim France em Champagne, em 2024, com 68 profissionais da região, realizaram-se provas cegas sensoriais comparando a espumante com rolha de *tirage* da Amorim com cápsulas de metal. As conclusões foram claras: ao fim de apenas 15 meses de estágio, 78% dos participantes preferiram os vinhos com *tirage* de cortiça, destacando a sua superioridade em termos de perfil aromático e de boca.

Francisco Campos detalha a química fina que extrai de cada estudo e explica a fundamentação científica na base das diferenças. As rolhas de *tirage* de cortiça são uma ferramenta enológica que, aliada ao saber fazer e à experiência, garante que cada vinho atinge a sua máxima expressão e exprime uma personalidade única, moldada pelos enólogos a partir daquilo que a natureza traz.

## ESPUMANTES COM IDENTIDADE

A aliança entre a rolha de cortiça e os vinhos espumantes é histórica, como o demonstra a ligação umbilical entre o Champagne, a garrafa de vidro e a rolha. Tradicionalmente, o *tirage* — fase da segunda fermentação em garrafa, onde se forma o dióxido de carbono e se desenvolvem compostos de complexidade aromática — era feito com rolhas de cortiça. No entanto, com a mecanização de muitos processos, a cápsula de metal foi ganhando terreno. Hoje assistimos a um regresso do *tirage* com rolhas de cortiça, uma solução que conta com o endorsement dos melhores produtores de vinhos efervescentes do mundo: de França a Espanha, da Itália à África do Sul, passando, naturalmente, por Portugal.

Marta Lourenço é enóloga na Murganheira e a sua experiência com rolhas de *tirage* de cortiça não deixa margem para dúvidas: “Fizemos o teste com 300 garrafas com rolhas de *tirage*. Durante um período não notámos grandes diferenças” diz, “Ao fim de sete anos, voltámos a provar os vinhos e foi uma surpresa, ficámos completamente rendidos.” A enóloga das caves portuguesas, onde todos os vinhos são de produção biológica, destaca o papel preponderante da rolha de *tirage* para os vinhos de estágio. Um mesmo vinho, nas mesmas condições de temperatura, com uma humidade constante, tem uma evolução completamente distinta consoante o método *tirage*: “A diferença é abismal. Ao fim de dez anos o espumante que tenha uma tiragem com rolha de cortiça apresenta uma frescura, uma jovialidade, que parece que o vinho tem dois anos. É incrível. Além de todos os componentes aromáticos que a cortiça traz.” conclui.

“O nosso objetivo é que cada produtor possa criar vinhos com identidade, no seu *terroir*, moldados pelos enólogos. A rolha de cortiça confere de facto frescura, complexidade, e transporta o vinho para um nível diferente, que a cápsula nunca poderá oferecer” sublinha Ernesto Pereira.

O regresso da rolha de cortiça ao *tirage* dos vinhos espumantes é uma escolha comprovada pela ciência, pela tradição e pelo reconhecimento dos principais produtores mundiais. Comparada às cápsulas metálicas, a cortiça assegura um estágio mais equilibrado, preservando a frescura, a complexidade aromática e a elegância das borbulhas, proporcionando uma evolução sensorial única e prolongada. Com inovações como a tecnologia NDtech® e o conhecimento enológico, a rolha de *tirage* torna-se uma verdadeira ferramenta que valoriza a identidade de cada vinho e respeita a natureza que o inspira. Desta forma, a cortiça mantém o seu lugar de destaque na produção dos grandes espumantes, reafirmando-se como símbolo de qualidade, autenticidade e paixão pelo vinho.

(...)  
***A diferença é  
abismal. Ao fim  
de dez anos o  
espumante que  
tenha uma tiragem  
com rolha de cortiça  
apresenta uma  
frescura, uma  
jovialidade, que  
parece que o vinho  
tem dois anos.  
É incrível.***



# AMORIM CORK E NIEPOORT UNIDAS PELA VALORIZAÇÃO DO VINHO E DA CORTIÇA

Dois produtos, um destino: vinho e cortiça unem-se  
na campanha “Proudly Crafted in Portugal”.



São dois topos de gama incontornáveis: o exclusivo vinho branco Coche e a rolha de cortiça natural NDtech®. Agora, unem-se na campanha “Proudly Crafted in Portugal”, na qual a Niepoort e a Amorim Cork se aliam pela promoção e valorização da excelência do que é produzido em Portugal. Nesta campanha, a Niepoort associa cada vinho exclusivo a um vedante específico, revelando histórias únicas. A iniciativa une, de forma criativa, o legado único e o *know-how* das técnicas tradicionais à inovação tecnológica, para defender o que de melhor se faz em Portugal, em matéria de produção vinícola.

Uma aliança vencedora, aqui concretizada no filme “The Lean Machine”, que valoriza a produção artesanal, o saber-fazer e a forma como dois produtos emblemáticos nacionais se encontram e se enaltecem mutuamente. São eles o vinho Coche da Niepoort, o mais exclusivo branco da

marca, do qual foram produzidas apenas 4700 garrafas, onde predominam as castas Rabigato, Viosinho e Códega do Larinho, e a rolha de cortiça natural topo de gama da Amorim Cork, a NDtech®, com o tratamento de superfície de origem biológica Bee W®. Este tratamento combina dois produtos naturais extraordinários, a cera de abelha e a cortiça numa solução pioneira e inovadora, que melhora a consistência dos sabores e aromas do vinho, de garrafa para garrafa, em vinhos de guarda, de elevada qualidade, como é o caso de Coche 2023.

“É com enorme orgulho que nos associamos à Niepoort nesta campanha que exalta a relação entre um vinho emblemático e a rolha de cortiça natural da Amorim Cork, sublinhando a decisão enológica responsável pela última viagem deste vinho no seu tributo final de evolução” destaca Luís Botelho, responsável

comercial da Amorim Cork “É tudo sobre o verdadeiro significado das coisas simples: tempo, tradição, persistência, natureza, saber e autenticidade.”

Por seu lado, Daniel Niepoort, responsável de enologia da Niepoort, afirma “A tradição não se apressa. Faz-se com tempo, paciência e respeito pela natureza. Porque desde a vinha até ao momento em que a garrafa é selada, tudo conta na experiência final. No caso do Coche 2023, um branco icónico do Douro, é um tributo ao trabalho artesanal, à dedicação manual que começa na vinha e culmina quando a rolha fecha a garrafa. Osom das abelhas, o vento a passar entre as vinhas, a cortiça... tudo isso faz parte da identidade deste vinho.”

# AMORIM CORK INVESTE EM INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL, INTEGRANDO-A NA PRODUÇÃO DE TODAS AS ROLHAS

Todos os dias, três milhões de rolhas nas fábricas da Amorim Cork são classificadas e avaliadas com recurso a inteligência artificial. Do *deep learning* ao treino dos algoritmos por equipas internas, a busca da perfeição faz da interação ser humano – máquina um processo contínuo, com resultados palpáveis em eficiência e homogeneidade.

São 36 milhões de decisões diárias, tomadas autonomamente por algoritmos cada vez mais sofisticados, integrados em máquinas nas fábricas da Amorim Cork. Primeiro, cada rolha passa por uma máquina de raio X. Depois é fotografada três vezes: o topo, a base, o corpo. Cada imagem, um novo dado. Com dados, milhões de dados, as máquinas aprendem, e trazem acuidade e eficiência ao processo, eliminando a subjetividade e a imprevisibilidade que o fator humano inevitavelmente acarreta. Ao mesmo tempo, os recursos humanos são libertados para tarefas de maior valor acrescentado, reforçando o papel estratégico das equipas.

Cada pequeno cilindro de cortiça passa pelo algoritmo quatro vezes, num escrutínio que envolve 12 decisões por peça. Analisando quantidades maciças de informação, procurando padrões, o algoritmo classifica as rolhas, com base no seu aspeto visual.

As máquinas não param. Mas também não são perfeitas, aprendem com o ser humano. E este é um processo de aperfeiçoamento constante. A repetibilidade da decisão, que permite aferir o grau de eficiência na seleção das peças, situava-se nos 60%. Hoje, com a IA, está nos 80%. Cada dia, mais um passo, num caminho que começa bem lá atrás. A Amorim Cork está na dianteira, e aqui a Inteligência Artificial não é o futuro, é o presente.





---

## DA ROBÓTICA AO MACHINE LEARNING

---

“A aplicação da inteligência artificial na área industrial da Amorim Cork é um motivo de orgulho, pois coloca-nos na linha da frente da inovação tecnológica.”, resume Tiago Pinho, diretor industrial da Amorim Cork. Antes do boom do ChatGPT e outros modelos de Inteligência Artificial, recorda o responsável, a empresa já traçava o seu caminho, preparando a transição tecnológica com visão e alcance.

Na Amorim Cork, a aplicação de IA na parte industrial deu os primeiros passos em 2020, em parceria com empresas nacionais com uma sólida experiência na área, que já trabalhavam com este tipo de modelos. No entanto, a migração tecnológica no seio da empresa começou há mais tempo. Para isso, recuamos até 2010, altura em que a robótica e a automação foram introduzidas pela primeira vez nas fábricas da Amorim Cork – algo extremamente inovador na indústria da cortiça, à data – com o objetivo de “começar a alocar os recursos humanos (os ativos com mais valor que a organização tem) a tarefas que acrescentem valor, e não a tarefas repetitivas” como explica Tiago Pinho.

No princípio, algo aparentemente muito óbvio: o aspeto. No caso da rolha, a uniformidade da superfície revela muito (embora não tudo) sobre a qualidade da peça. Como explica Pinho, “nós classificamos o material, a rolha, pelo seu aspeto visual. Não exclusivamente, porque há medições físico-mecânicas, com equipamentos que valorizam e que validam a performance do produto, mas a avaliação visual tem um peso muito grande”.

A partir da constatação dessa correlação entre performance e beleza da rolha (algo muito claro nas rolhas topo de gama, por exemplo, e foi precisamente por este setor que se iniciou a introdução de tecnologias mais avançadas), na qual o aspeto visual tem um valor intrínseco, e é um indicador da performance da rolha, a aposta na classificação visual tornou-se clara, e havia apenas que melhorar a acuidade. É aqui, precisamente, que entram as máquinas.

---

# EFICIÊNCIA E HOMOGENEIDADE

---

“O *machine learning* é o ramo da inteligência artificial que permite aos sistemas aprender com dados. E se há coisa que a Corticeira Amorim tem são dados, porque produz bilhões de rolhas”, resume Tiago Pinho. No fundo, o aspeto transformado num dado é uma fotografia, e o desafio era permitir que o sistema aprendesse com as fotografias, para a partir daí tomar decisões ou fazer previsões sem precisar de intervenção humana.

Para materializar esta intenção, a Amorim Cork procurou parceiros que pudessem acoplar a inteligência artificial ao processo produtivo, integrando estas ferramentas, por exemplo, nas máquinas que estavam a desenvolver (seleção de rolhas por fotografia ou por raio X). Desta forma, estava aberto o caminho para conseguir uma precisão cada vez maior na seleção de rolhas.

Uma das grandes conquistas da introdução deste tipo de tecnologias é que permitem ganhar homogeneidade e eficiência. A introdução de algoritmos reduz a imprevisibilidade no processo de seleção e assim eliminar os extremos dentro de um determinado lote.

Atualmente, a inteligência artificial integrada na Amorim Cork funciona com dois tipos de algoritmo: um focado na classificação visual (o chamado “*grading*”, por seleção), e outro focado nas manifestações indesejáveis na rolha (por anotação, isto é, com base em desenho ou marcação direta sobre a imagem, que indicam à IA as áreas ou formas a evitar).

Neste processo de transição tecnológica, a Amorim Cork quis não só integrar a inteligência artificial nas máquinas que estava a desenvolver, como aprender sobre *machine learning* com os melhores, para poder internalizar essas ferramentas, numa perspectiva de melhoria contínua.



Inteligência Artificial  
aplicada a

100%  
das rolhas da Amorim

12  
decisões por rolha,  
do momento da brocagem  
à classificação

Deteção de  
7  
tipos de imperfeições

8,1  
mil milhões de decisões  
por ano tomadas  
por algoritmos  
de deep learning

## TREINAR O ALGORITMO

Todos estes sistemas já estão em pleno funcionamento dentro da Amorim Cork. Não são um protótipo, são a realidade. E cobrem 100% das rolhas.

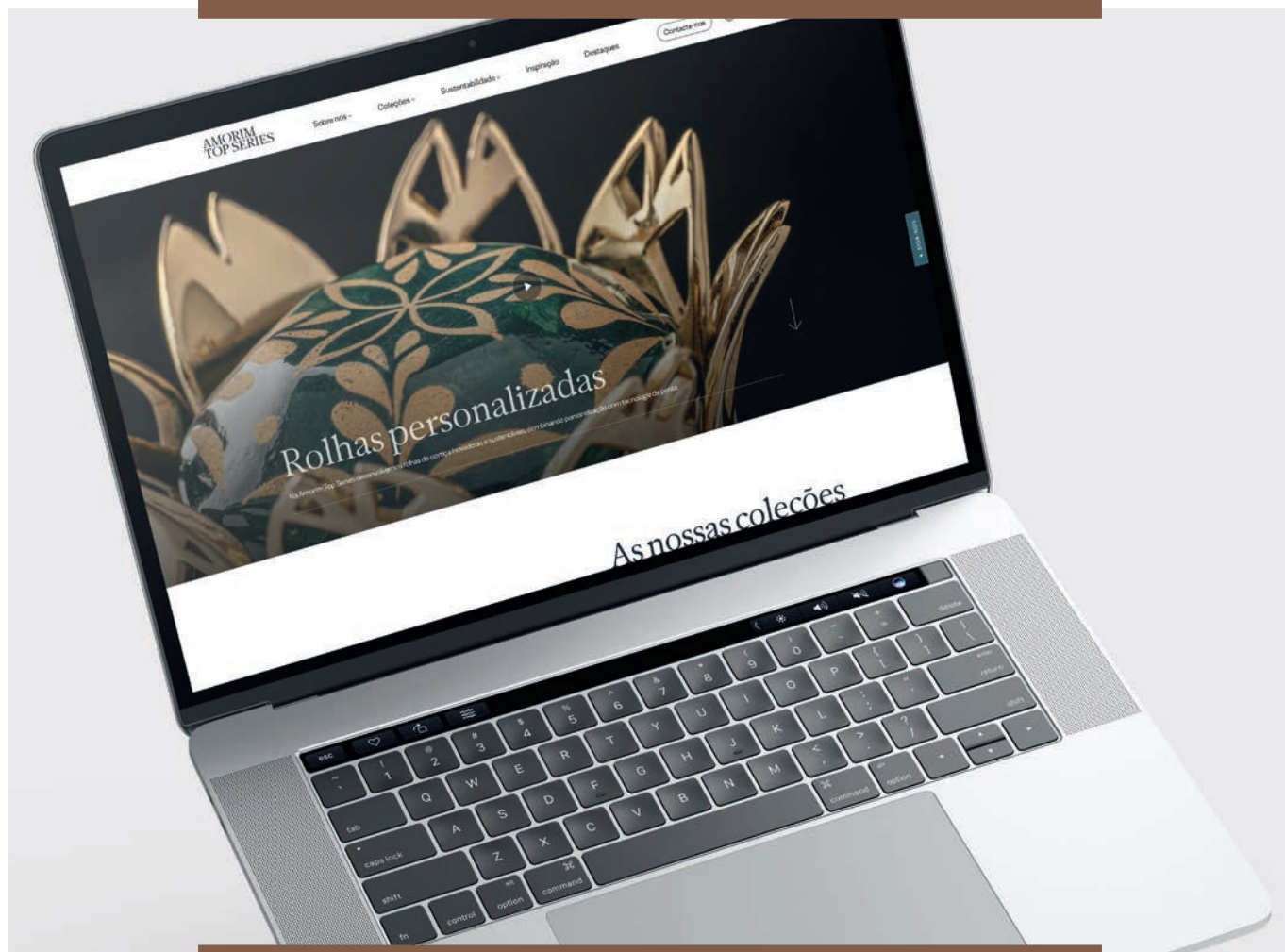
A evolução da Inteligência Artificial levou ao *deep learning* – um subcampo do *machine learning* – que utiliza algoritmos mais sofisticados, capazes de replicar de forma simplificada o funcionamento do cérebro humano através de redes neuronais que aprendem e interpretam padrões. Na prática, um técnico qualificado que esteja a trabalhar com uma máquina, só precisa de introduzir três variáveis, a rede faz o resto.

“Estes *softwares* são relativamente amigáveis de trabalhar. O segredo está na melhoria contínua, na melhoria incremental dos resultados. Porque estes sistemas não são perfeitos, aprenderam com o ser humano.” resume Tiago Pinho “Neste momento estamos a viver uma fase de aprendizagem dos nossos recursos: as nossas equipas ganham competências para treinar novos modelos, avaliar os resultados e procurar melhorias. Não estamos perfeitos, nem nunca vamos estar, mas queremos ser cada vez melhores.”

Uma rede neuronal, explica Tiago Pinho, aprende padrões com os dados que lhe damos. É um processo iterativo que está em atualização permanente. Por isso, a Amorim Cork decidiu internalizar essa competência, ganhando independência. E hoje são as equipas da Amorim Cork – dos engenheiros aos trabalhadores das fábricas – a trabalharem com o algoritmo, “a fazerem novos treinos para que o algoritmo de decisão seja mais certo, mais eficiente. Este é um processo que não tem fim”, remata Tiago Pinho.

# AMORIM TOP SERIES LANÇA NOVO WEBSITE

Com design renovado e conteúdos atualizados, proporciona uma experiência interativa que permite descobrir, selecionar e personalizar todo o tipo de soluções de rolhas capsuladas de cortiça.



Focada na experiência do utilizador, a nova plataforma digital coloca as soluções personalizadas que são apanágio da Amorim Top Series à distância de um clique. Com navegabilidade e acessibilidade melhoradas, o *website* permite explorar de forma intuitiva todas as coleções da Amorim Top Series (divididas em dois grandes grupos, Essentials Collections e Special Collections) e descobrir uma vasta gama de materiais e possibilidades de customização.

As ferramentas digitais disponíveis permitem navegar pelas distintas coleções – da simplicidade da Core à sofisticação da Luxury, passando pelas inovadoras Sustainable, Digital e Innovative Collections – explorar uma panóplia de materiais (madeira, polímeros, cerâmica, pedra, metal, cristal e vidro, entre outros) e escolher entre dezenas de personalizações.

O *website* da Amorim Top Series apresenta a história da marca, informação sobre

sustentabilidade, controlo de qualidade e certificações, destacando soluções sustentáveis como Full Cork ou o Re-Cork, além de uma secção de inspiração para criar *packaging* personalizado alinhado com cada marca.

Verdadeira porta de entrada no universo Amorim Top Series, o *website* oferece contacto direto com a equipa de especialistas, para encontrar a solução perfeita, aliando estética, funcionalidade, sustentabilidade e inovação.

# ROLHA DE CORTIÇA TRIUNFA NO CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES, NA CHINA.

92% dos vinhos apresentados a concurso vedados com rolhas de cortiça.



Depois de oito anos de hiato, o famoso Concours Mondial de Bruxelles, a mais prestigiada competição do setor vinícola a nível global, regressou à China, atraindo mais de 21 mil visitantes a Yinchuan, e submetendo mais de sete mil vinhos, oriundos de 45 países, à avaliação rigorosa de um reputado painel de jurados chineses e internacionais.

O concurso coincidiu com a 5ª edição da Wine Culture and Tourism Expo de Yinchuan, um evento de peso num mercado estratégico, como a China. Criado em 1994, o Concours Mondial de

Bruxelles é uma plataforma de exceção para distinguir e projetar os melhores vinhos do mundo. Sem surpresa, dos 7165 vinhos apresentados na edição de 2025 em Yinchuan, 92% são vedados com rolhas de cortiça, revelou a APCOR- Associação Portuguesa de Cortiça. A solução de origem natural, reafirma assim, de forma contundente, a sua superioridade face aos vedantes artificiais. Inseparável do vinho, com quem partilha a origem orgânica, a rolha de cortiça consolida-se como a opção predileta para os vinhos premium.

Enquanto guardiã dos melhores vinhos do mundo, a cortiça continua a ser o vedante de eleição – quer graças à sua performance, que garante a proteção do vinho e cria as condições ideais para a sua evolução, até atingir sua máxima expressão; quer devido às suas imbatíveis credenciais de sustentabilidade, cada vez mais valorizadas por produtores e consumidores. Ferramenta enológica, campeã da sustentabilidade, sinónimo de qualidade e equivalente de premiumização, de Bruxelas à China, e em qualquer parte do mundo, a cortiça assume a liderança.



**CORTICEIRA  
AMORIM  
RECONHECIDA  
COMO A  
EMPRESA  
VINÍCOLA  
MAIS  
SUSTENTÁVEL**



## Empresa foi distinguida como “Melhor Empresa na Redução de Carbono na Indústria de Produtos Vínicos” e reeleita “Empresa Mais Sustentável na Indústria de Produtos Vínicos”, consolidando a sua posição como referência mundial em sustentabilidade.

Os prêmios da prestigiada revista World Finance são atribuídos anualmente por um júri internacional e valorizam a liderança pelo exemplo, destacando as empresas que colocam a sustentabilidade no centro das suas operações, gerando impacto real nos domínios ambiental, social e económico.

Vencedora na categoria “Melhor Empresa na Redução de Carbono na Indústria de Produtos Vínicos” nos World Finance Carbon Awards 2024, a Corticeira Amorim reafirma a sua liderança em tendências de descarbonização, e vê reconhecidos os avanços significativos na redução das emissões de carbono, da qual são exemplos o aumento da utilização de energia renovável controlada (68,3%) e a adoção dos princípios da economia circular e o desenvolvimento de produtos alinhados com os critérios do Forest Stewardship Council (FSC®).

Na edição de 2025 dos prêmios de sustentabilidade do World Finance Sustainability, a Corticeira Amorim foi ainda distinguida como “Empresa Mais Sustentável na Indústria de Produtos Vínicos” título que vem conquistando desde 2019 e consolida o seu papel de referência no setor. Nesta edição, o júri quis destacar empresas cuja ação e ambição ultrapassam o cumprimento das exigências regulatórias,

estabelecendo novos padrões em termos de responsabilidade climática, equidade social e inovação sustentável.

António Rios de Amorim, CEO e Presidente da Corticeira Amorim, afirmou: “Estas distinções são um reconhecimento do trabalho contínuo que desenvolvemos para integrar a sustentabilidade em todas as dimensões da nossa atividade. Acreditamos que a liderança se exerce com responsabilidade, e é com orgulho que vemos a nossa ação e o nosso compromisso com o planeta serem reconhecidos internacionalmente”. Renovando o compromisso com a descarbonização e a sustentabilidade, concluiu, apontando para um futuro mais verde e regenerativo para todos, com a cortiça ao centro: “Mantemos o foco no futuro, impulsionando a valorização dos ecossistemas e a consciencialização para a importância ambiental dos produtos de cortiça. Promovemos ativamente a proteção dos sobreiros e a regeneração dos territórios que os acolhem, enquanto trabalhamos diariamente no desenvolvimento de soluções mais sustentáveis.”



# COLEÇÃO SUBER APRESENTADA NO WORLD OF WINE

Instalação promovida pela Amorim Cork Italia reúne objetos de design e une criatividade e sustentabilidade para narrar o círculo virtuoso da cortiça.



A coleção de objetos de design SUBER, uma iniciativa da Amorim Cork Italia que dá uma nova vida à cortiça reciclada, resultado do programa de reciclagem de rolhas ETICO, encontrou uma nova casa no World of Wine, em Vila Nova de Gaia.

Este ano, o Planet Cork, no World of Wine, passou a acolher uma instalação que destaca como a criatividade italiana tem valorizado a cortiça, transformando-a num elemento de design inovador e sustentável. Criada por Elena Friederika Ballof, a instalação é centrada numa estrutura em forma de casa, onde, no seu interior, peças de design feitas com cortiça reciclada ilustram o “círculo virtuoso

da cortiça” — um material 100% natural, reutilizável e reciclável, que, tal como na natureza, segue a lógica de que nada se cria, tudo se transforma.

“A decisão de confiar ao WOW o papel de representante da nossa história foi fundamental para oferecer aos visitantes uma oportunidade única de descobrir o potencial da cortiça no seu ciclo de reciclagem e regeneração.” declara Carlos Santos, diretor-geral da Amorim Cork Italia.

No exterior da casa, conta-se a história da cortiça, da floresta até ao seu renascimento numa peça SUBER, e

abre-se espaço para um relato poético que narra a viagem da cortiça, e para um vídeo, realizado por Nicola Piccoli, que conta a história da coleção SUBER sublinhando o valor e o potencial da cortiça enquanto material sustentável.

Esta instalação é uma oportunidade única para conhecer de perto uma iniciativa que une sustentabilidade, criatividade e inovação, e descobrir as novas peças da coleção SUBER, que se inspira na árvore, “símbolo de vida, crescimento e respeito pelo ambiente”.



