

#42 DEZEMBRO '19

BARK TO BOTTLE

EXCELLENCE IS IN OUR NATURE



- 4 NDtech ganha o Prémio Innovative Product Award 2019
- 8 Neutrocork: Amorim é fornecedor líder mundial de rolhas microaglomeradas
- 10 Jasper Morrison Shop apresenta exposição "A Rolha de Cortiça e a Garrafa de Vinho"

NDTECH EFERVESCENTE

O SISTEMA DE CONTROLO DE QUALIDADE
MAIS AVANÇADO PARA ROLHAS
DE ESPUMANTE

DESEMPENHO EM ESPUMANTES

A NDtech Efervescente traz as vantagens da NDtech da Amorim para os vinhos espumantes

A revolucionária tecnologia de análise da Amorim - NDtech - que surpreendeu o mundo dos vinhos quando foi lançada há três anos, está agora disponível para rolhas de vinho espumante.

A NDtech Efervescente é o sistema de controlo de qualidade mais avançado do mundo para rolhas de espumante e é o resultado de dois anos de investigação e desenvolvimento.

Testando individualmente cada rolha em segundos, a NDtech Efervescente oferece um desempenho de TCA não detetável* em cada rolha de espumante. Trata-se de um marco na indústria dos vinhos espumantes e prevê-se que venha a inspirar uma procura significativa dos produtores, especialmente nos segmentos premium.

A NDtech já é vendida a milhares de adegas em todo o mundo e ganhou vários prémios

incluindo o prémio Wine Business Monthly's 2019 Innovative Product Award (ver artigo relacionado).

Apesar de as tecnologias de análise e avaliação serem semelhantes às utilizadas para rolhas de vinho tranquilo, o processo de engenharia tem de atender a duas questões importantes: apenas os discos de cortiça natural que entram em contacto com o vinho, precisam de ser analisados, em vez de todo o corpo do aglomerado; e as máquinas têm de ter em consideração os três diâmetros típicos utilizados na indústria de espumantes: 48x29,5 mm, x30,5 mm e x31 mm.

Validada por entidades independentes, a NDtech introduz um processo de triagem específico nas linhas de produção das rolhas de cortiça, baseado em cromatografia gasosa, um dos procedimentos mais sofisticados de análise química do mundo. Através desta tecnologia, a Amorim conseguiu reduzir o tempo de análise por rolha de 14 minutos para cerca de 16 segundos, viabilizando a sua integração numa escala industrial.

A Amorim prevê uma elevada procura a nível internacional de rolhas NDtech Efervescente pelo que passará a produzi-las intensivamente, como já é o caso da NDtech para rolhas de vinho tranquilo.

“O lançamento dos comprovados sistemas NDtech para rolhas de espumante com dois discos de cortiça natural e design sofisticado é uma excelente notícia para os produtores de todo o mundo.” comenta Carlos de Jesus, Diretor de Marketing e Comunicação da Amorim. “Este é um processo rico em precisão tecnológica que reforça ainda mais a melhor rolha de cortiça para espumante do mundo - a única rolha que inclui dois discos de cortiça natural. Por outras palavras, nenhum outro fornecedor no mundo é capaz de oferecer o mesmo.”

*teor de TCA libertável igual ou inferior ao limite de quantificação de 0,5 ng/l; análise realizada de acordo com a norma ISO 20752.



NDtech da Amorim galardoada com o prémio de produto mais inovador de 2019 pela Wine Business Monthly, 2019 Innovative Product Award

A revolucionária tecnologia de análise individualizada de rolhas de cortiça NDtech, a primeira rolha de cortiça natural do mundo com desempenho de TCA não detetável*, ganhou mais um prémio de inovação.

No fórum anual Innovation + Quality (IQ) de 2019, realizado em Napa Valley na Califórnia, a NDtech da Amorim foi galardoada com o prémio Innovative Product Award, organizado pela Wine Business Monthly em parceria com os Napa Valley Vintners e o Napa County Farm Bureau.

Outros prémios anunciados durante o evento incluíram o Lifetime Innovator Award para Zelma Long, uma visionária da indústria vinícola mundial e mentora de alguns dos melhores vinicultores do setor.

O último prémio encabeça a longa lista de prémios da NDtech, incluindo o prémio de Ouro nos Prémios de Inovação de 2016 da Vinitech Sifel, Innovation Awards, (categoria Vinha e Vinho), uma medalha de Prata na categoria de Tecnologia de Enchimento e Packaging dos Prémios de Inovação da Intervitis Interfructa Hortitechnica de 2016, e uma Menção Honrosa no Prémio Produto Inovação COTEC-ANI de 2017.

No início de 2019, a Amorim ganhou igualmente o Prémio de Inovação e Investigação dos “Óscares” portugueses de gastronomia e vinhos, os prémios “Os Melhores do Ano 2018” da Revista de Vinhos, graças a diversas inovações, incluindo a NDtech.

NDtech é uma tecnologia de ponta que revolucionou o controlo da qualidade, na medida em que introduz o primeiro sistema de análise individual nas linhas de produção de rolhas de cortiça, utilizando cromatografia gasosa - um dos mais sofisticados sistemas de análise química do mundo. Com um nível de elevada precisão, a NDtech é capaz de detetar qualquer rolha de cortiça que apresente mais de 0,5 nanogramas/litro (partes por trilião) de TCA, removendo-a automaticamente da linha de produção.

*teor de TCA libertável igual ou inferior ao limite de quantificação de 0,5 ng/l; análise realizada de acordo com a norma ISO 20752.

A PRIMEIRA ROLHA DE
CORTIÇA NATURAL
NO MUNDO COM UM
DESEMPENHO DE TCA
NÃO DETETÁVEL



A REVISTA DE VINHOS ALEMÃ, DER DEUTSCHE WEINBAU, REVELA UMA QUEDA DRÁSTICA NA PROCURA DE ROLHAS SINTÉTICAS, ENTRE 2009 E 2018

A revista de vinhos, Der Deutsche Weinbau, o órgão oficial da Associação Alemã de Viticultura (Deutscher Weinbauverband, DWV) e as suas associações filiadas regionais, publicou dados (para 2009, 2014 e 2018) sobre os vedantes usados em 30 000 vinhos internacionais apresentados nas prestigiadas provas Meininger (Meininger Tastings).

Os estudos de mercado têm demonstrado de forma consistente que os consumidores de vinho alemães associam as rolhas de cortiça a vinho de qualidade. Por exemplo, um estudo da Tragon Corporation revelou que mais de 90% dos consumidores alemães associam a rolha de cortiça natural com vinho de alta qualidade - uma das maiores pontuações para os principais mercados consumidores de vinho - e que menos de 25% dos consumidores associam vedantes de rosca com vinho de alta qualidade.

No entanto, os produtores de vinho alemães passaram a usar vedantes sintéticos e de rosca no final da década de 90 e início de 2000. Mas os dados publicados pela Der Deutsche Weinbau sugerem que para os vinhos de qualidade apresentados nas provas Meininger tem havido uma clara tendência para substituir os vedantes sintéticos.

A utilização de vedantes sintéticos para os vinhos internacionais apresentados às provas Meininger caiu drasticamente de 20% de todos os vinhos em 2009 para 6% em 2018.

A queda na procura registou-se em todos os segmentos, caindo de 18% para 6% nos vinhos tintos, 20% para 5% nos vinhos brancos, e de 35% para 10% nos vinhos rosés.

A rolha de cortiça natural continua a ser o vedante preferido dos consumidores e produtores de vinho e é usada na vedação de 44% de todos os vinhos apresentados nas provas, ligeiramente abaixo dos 48% de 2009.

Os vedantes de rosca continuam a ser amplamente utilizados pelos produtores de vinho alemães, principalmente na categoria de vinhos de mesa, mas a rolha de cortiça continua a ser popular nos vinhos de qualidade (Qualitätswein e Prädikatswein).

A preferência pela rolha de cortiça natural é particularmente marcada nos vinhos tintos apresentados nas provas Meininger.

61% de todos os vinhos tintos apresentados nas provas em 2009 eram vedados com rolha de cortiça natural, ao passo que em 2018 se situavam nos 59%. A percentagem média para o período de 2009-2018 foi de 63%.

Os dados em termos de volume são particularmente reveladores, como se pode ver no segmento de preços baixos - abaixo de 5 euros - em que, apesar de apenas 14% dos vinhos serem vedados com rolha de cortiça natural, estes vinhos representam 44% do volume total.

À medida que os preços médios do vinho aumentam, a percentagem de vinhos vedados com rolha de cortiça natural também sobe. Por exemplo, 32% dos vinhos com preço entre 5 € e 10 € são vedados com rolhas de cortiça. Tal representa provavelmente mais de 50% do volume.

Para vinhos com preços acima de 10 €, a rolha de cortiça natural tem uma preferência clara, responsável por 58% dos vinhos com preços de 10-25 € e por 80% dos vinhos com preços acima de 25 €.

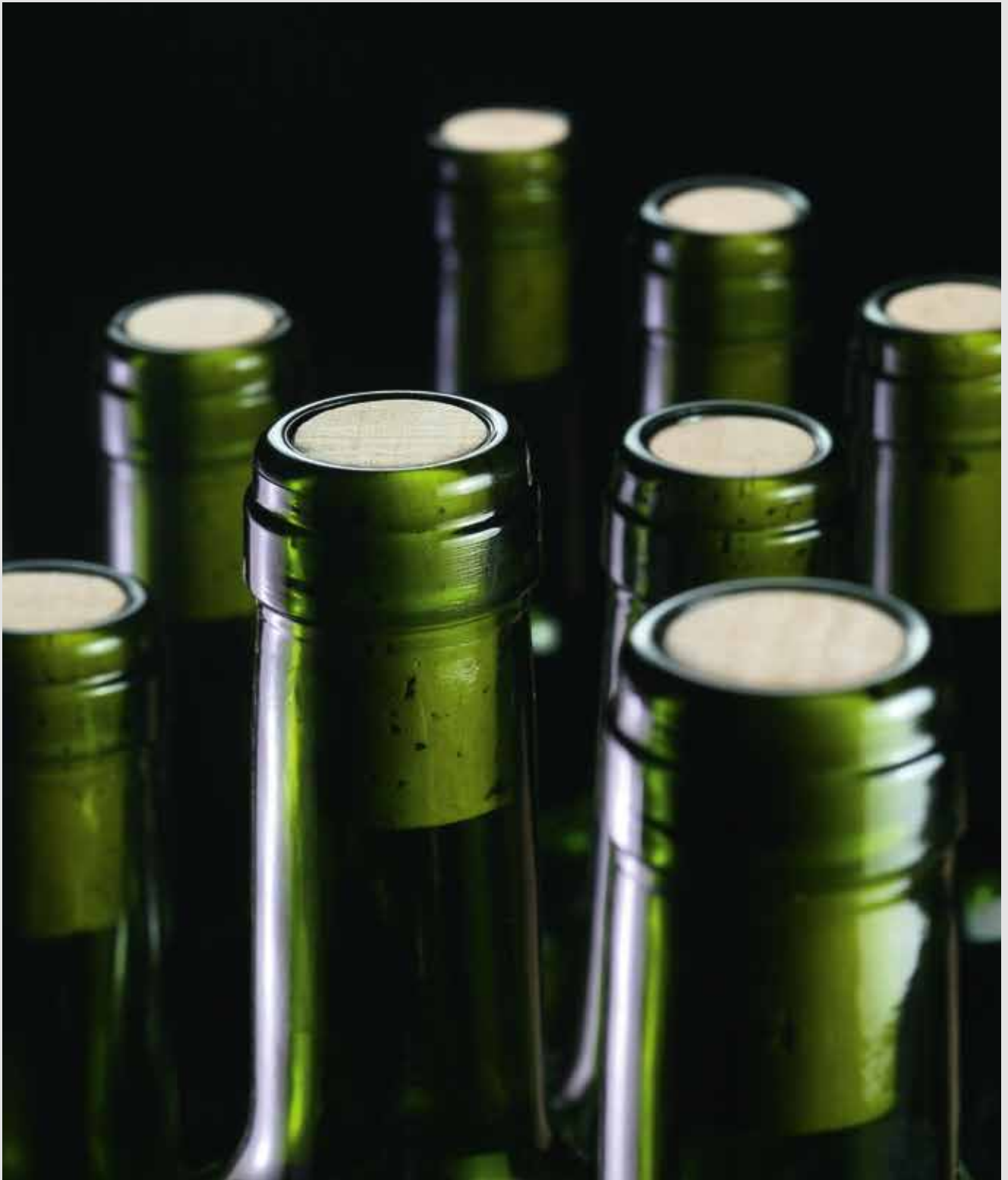
Os dados das provas Meininger sugerem que a utilização de vedantes de rosca continua a ser forte, mas vários analistas continuam a achar que a rolha de cortiça natural continua a ser a opção preferida para muitos vinhos de qualidade.

O guia on-line alemão, Lars Carlberg: Mosel Wine, observa que muitos enólogos alemães consideram que os vedantes de rosca não são adequados para vinhos não destinados a consumo imediato.

Carlberg avança que os produtores de vinho alemães que usam exclusiva ou principalmente rolhas de cortiça incluem Egon Müller, J.J. Prüm, Roman Niewodniczanski, Andreas Adam, Julian Haart, Markus Molitor e Clemens Busch.

E acrescenta: “Em Eitelsbach, Christian Vogt da Karthäuserhof experimentou vedantes de rosca durante um breve período para o Weissburgunder e Ruwer Riesling de 2011, mas perdeu 15 por cento devido a fugas e decidiu voltar às rolhas de cortiça para o Riesling no futuro próximo. Outros produtores conhecidos têm relatado fugas preocupantes com vedantes de rosca.” (<https://www.larscarlberg.com/why-screwcaps/>)

A Alemanha continua a ser um mercado de exportação de rolhas de vinho. O Anuário 2018/19 da Associação Portuguesa da Cortiça, a APCOR, observou que, para o período de 2012/17, a Alemanha foi responsável por 7,4% (73,3 milhões de EUR) das exportações de cortiça portuguesa.



NEUTROCORK AJUDA A AMORIM A CONSOLIDAR A SUA POSIÇÃO COMO FORNECEDOR LÍDER MUNDIAL DE ROLHAS DE CORTIÇA MICROAGLOMERADA

A NOVA GERAÇÃO DE ROLHAS DE CORTIÇA MICROAGLOMERADA, NEUTROCORK, FOI ADOTADA POR CAVES EM TODO O MUNDO, ATRAÍDAS PELO EXCELENTE DESEMPENHO TÉCNICO E CREDENCIAIS DE SUSTENTABILIDADE.

A retenção massiva de CO₂ - 392 gramas de CO₂ por rolha - da Neutrocork apresenta o melhor desempenho de qualquer nova geração de rolhas de cortiça microaglomerada de nova geração no mercado.

Um estudo de setembro de 2018 realizado pela PricewaterhouseCoopers para a Amorim & Irmãos, que adotou uma abordagem empresa a empresa ("do berço à porta da fábrica"), confirmou que tendo em consideração a fixação do carbono do montado de sobre associada à produção de cortiça, cada rolha Neutrocork retém 392 g de CO₂.

Esta impressionante capacidade de retenção compensa frequentemente a pegada de carbono da garrafa de vidro.

São notícias excelentes, uma vez que a combinação de vidro e cortiça não só garante a melhor qualidade do vinho, como assegura a sustentabilidade.

A rolha Neutrocork resulta de uma composição de microgrânulos de cortiça de tamanho uniforme pressionada em moldes individuais, oferecendo grande estabilidade estrutural e recomendada para vinhos com uma certa complexidade.

Foi adotada por milhares de caves em todo o mundo.

Para produzir rolhas Neutrocork, a cortiça natural é extraída de montados de sobre, selecionada, cozida, moída e tratada com o sistema exclusivo ROSA® da Amorim.

Todas as rolhas Neutrocork apresentam um desempenho de TCA não detetável*.

A Amorim é o maior fornecedor de rolhas de cortiça microaglomerada, com mais de 1,2 mil milhões de unidades vendidas em 2018, e a empresa prevê um crescimento contínuo.

*teor de TCA libertável igual ou inferior ao limite de quantificação de 0,5 ng/l; análise realizada de acordo com a norma ISO 20752.



AMORIM CORK ÁFRICA DO SUL SUPERVISIONOU O PROCESSO DE REARROLHAR VINHOS GRAND CONSTANCE DE 1821

O VINHO DIGESTIVO GRAND CONSTANCE 1821 - UM DOS VINHOS MAIS CELEBRADOS DA ÁFRICA DO SUL - FOI RECENTEMENTE REARROLHADO, NUM PROCESSO DELICADO COORDENADO PELA AMORIM CORK SOUTH AFRICA E PELA LIBERTAS VINEYARDS AND ESTATES.

O Grand Constance foi apreciado por imperadores e reis, como Frederico, o Grande da Prússia e Louis Phillipe de França, e tornou-se conhecido como o vinho de Napoleão.

Hugh Johnson escreveu na sua História do Vinho ("The Story of Wine") que "o Constance era comprado pelos tribunais europeus nos séculos XVIII e XIX em detrimento de Yquem, Tokay e Madeira".



O Grand Constance foi mencionado na literatura do séc. XIX como um dos melhores vinhos, com referências no livro de Jane Austen, Sensibilidade e Bom Senso e no Mistério de Edwin Drood de Charles Dickens.

Existem apenas algumas preciosas garrafas de vinho digestivo Grand Constance 1821.

O processo de rearrolhar as garrafas foi gravado em vídeo (<https://youtu.be/GKCg1XAaMnI>). Joaquim Sá, diretor da Amorim Cork South Africa explicou: "O que vamos tentar fazer é recuperar o máximo possível do que é um tesouro nacional para a indústria do vinho."

Os peritos ficaram surpreendidos com o modo como as rolhas de vinho se mantiveram sólidas desde a última vez que foram rolhadas há 135 anos, em 1883.

O sommelier Jean Vincent Ridon removeu pacientemente a rolhas de cortiça antiga enquanto os outros peritos aguardavam ansiosos. Depois de rearrolhado, o vinho adquire um novo sopro de vida, talvez por mais alguns séculos - tornando os vinhos uma verdadeira cápsula do tempo entre o passado, o presente e o futuro.

Duimpie Bayley, antigo diretor de leilões da Nederburg comprou os vinhos antigos num leilão da Sotheby's em Londres, nos anos 80. "O processo de rearrolhar é muito valioso e uma excelente ideia", explica. É como dar novas pernas ao vinho. Isto demonstra que fazíamos vinhos muito bons na África do Sul há muitos séculos e não apenas na década de 90 e no ano 2000."

O processo de rearrolhar ocorreu nos momentos que precederam o leilão de vinhos finos e raros (Cape Fine & Rare Wine Auction) realizado em 18 e 19 de outubro em Stellenbosch.



JASPER MORRISON SHOP, ANFITRIÃ DA EXPOSIÇÃO "A ROLHA DE CORTIÇA E A GARRAFA DE VINHO"

A intemporal relação simbiótica entre o vidro e a cortiça foi apresentada numa exposição - "A rolha de cortiça e a garrafa de vinho" - com curadoria de Anniina Koivu e Collections Typologie, formada por quatro designers, Raphaël Daufresne, Thélonious Goupil, Guillaume Bloget e Guillaume Jandin.

As duas mais recentes edições da sua revista de design, a Typologie, foram dedicadas ao mesmo tema. A edição dedicada à cortiça - "Le Bouchon en liège" - inclui imagens do montado de sobro no sul de Portugal e dos processos manuais e automatizados de alta tecnologia associados ao fabrico da cortiça. O objetivo é "compreender a razão da nossa forte ligação a este artigo consumível e a sua importância para o ritual da prova."

Com 60 fotografias originais da coleção de cortiça da Amorim, 30 ilustrações a cores, um texto de Philippe Louguet, teórico de objetos, a edição inclui também uma entrevista entre o diretor de Marketing e Comunicação da Amorim, Carlos de Jesus, o consultor de vinhos, Stéphane Derenencourt e o designer espanhol, Miguel Mila.

Durante a preparação para a exposição, a Typologie Collections visitou também a unidade de rolhas de cortiça da Amorim & Irmãos na Rua dos Corticeiros, Portugal e produziu um vídeo (<https://collectionstypologie.com/videos/3>).

A exposição foi um dos destaques da Semana de Design de Milão e do London Design Festival, com a Jasper Morrison Shop como anfitriã nesta cidade.

As rolhas foram fornecidas pela Amorim & Irmãos e as garrafas de vinho vieram das coleções de Thierry de Putter e de Verrerie Ouvriere d'Albi.

O catálogo da exposição enfatizou que o uso combinado de cortiça e garrafa de vidro é anterior à revolução industrial - são "Dois objetos inseparáveis que trouxeram o vinho dos mosteiros e da nobreza até às nossas mesas."





“Uma rolha de cortiça é completamente natural, sendo um pedaço de casca de sobreiro”, pode ler-se no catálogo da exposição. “A sua simplicidade contrasta com a responsabilidade que comporta, tanto para a conservação como para a qualidade final do vinho. Produzidas com uma combinação de artesanato e tecnologia de ponta, há muito que as rolhas são um modelo de sustentabilidade. As alterações cuidadosas nas rolhas, como nas garrafas, mostram a importância de questões como tamanho, forma e volume.”



LOJA POP-UP DO LIDL, "LA CAVE À VIN" GANHA O PRÉMIO DE MELHOR INICIATIVA DE MARKETING DE 2019 NOS PRÉMIOS VICTOIRES DE LIÈGE

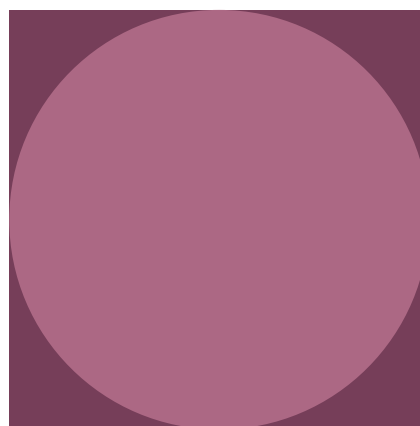
Os prestigiados prémios Victoires de Liège 2019 atribuíram a Melhor Iniciativa de Marketing ao LIDL para sua loja pop-up criada no coração de Paris, como parte da Feira de Vinhos anual da cadeia.

O júri elogiou a abordagem moderna, inovadora e de qualidade do LIDL na promoção da sua oferta e na sensibilização dos parisienses.

“Esta loja pop-up foi uma estreia para a marca e fez parte da nossa política no segmento de luxo”, explicou Théau Desmedt, responsável de compras de vinho do LIDL. “O evento permitiu-nos ganhar notoriedade valorizando a nossa oferta selecionada e de qualidade.

Na edição do ano passado, o LIDL ganhou o prémio Victoires de Liège para Melhor Iniciativa de Cross-Marketing pelo lançamento do seu site “prestige boutique” ligado à sua Feira de Vinhos.

O LIDL lançou ainda um novo site de e-commerce, o lidl-vins.fr, especializado em vinho acessível ao longo do ano e oferecendo um novo serviço aos consumidores.



Os prémios Victoires du Liège são organizados pela Federação Francesa da Cortiça e pela revista profissional Rayon Boissons, em parceria com a associação dos viticultores da região Côtes de Bordeaux. Estes prémios são atribuídos às melhores iniciativas de cadeias de comércio de retalho relacionadas com o mundo do vinho.



ENÓLOGO FRANCÊS ANTOINE HUTTARD VOLTA À CORTIÇA PARA O SEU VINHO SYLVANER ZELLENBERG 2016

O prestigiado enólogo francês Antoine Huttard escolheu as rolhas de cortiça natural premium (33 centavos/unidade) para o seu vinho Sylvaner Zellenberg 2016.

Depois de registar maus resultados com os vedantes sintéticos, o enólogo acredita que as rolhas de cortiça são essenciais para preservar a qualidade dos seus vinhos.

Zellenberg, uma comuna na região da Alsácia no Leste de França, é famosa pelos seus vinhos de elevada qualidade, que incluem ainda moscatel, riesling e gewürztraminer.

Sylvaner é uma casta de uva da Alsácia, seca, fresca e frutada que proporciona um vinho nítido e perfumado, com notas de citrinos e maçã.

Em 2016, Antoine Huttard e a sua irmã Hèlène, tomaram as rédeas da cave da família, Maison Jean Houtard, fundada em 1860, com 8 hectares de vinha.

Estão agora no segundo ano de conversão da vinha para o modo de produção biológica. As rolhas de cortiça são parte integrante desse processo.



AMORIM E ROCKFORD WINERY UNEM FORÇAS EM NOME DO VINHO E DA CORTIÇA

A Amorim uniu forças com o produtor de vinho australiano Rockford Winery - um dos pequenos viticultores de elevada qualidade da Austrália - para o ajudar a completar a sua segunda cave, construída nas suas instalações no Barossa Valley no Sul da Austrália.

A Amorim forneceu desde materiais de leitura (como o "The Cork Book"), artigos decorativos em cortiça e fotografias emolduradas.

Na sequência desta parceria, a Amorim ministrou ainda workshops sobre cortiça nas instalações da Rockford, em que explicou o processo completo que envolve este material.

Quarenta dos 50 empregados da participaram nas oficinas - desde diretores a empregados de armazém.

Agora podem partilhar informações valiosas sobre a produção de cortiça com os clientes da cave.

AMORIM APOIA A GLOBAL EXPLORATION SUMMIT

Lisboa foi escolhida para acolher a primeira Global Exploration Summit (GLEX) realizada fora dos Estados Unidos.

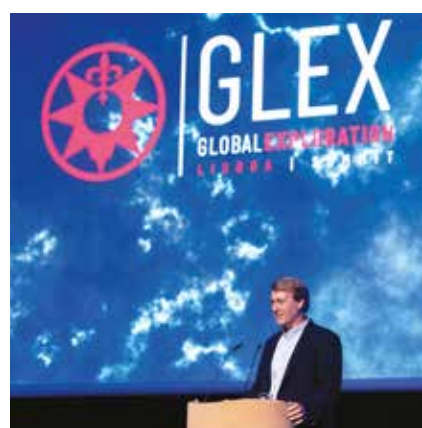
Realizada na Fundação Champalimaud no início de julho, e incluindo representantes das maiores empresas de exploração, o evento foi concebido para marcar o 500.º aniversário da primeira circum-navegação de Fernão de Magalhães e o 50.º aniversário da chegada à Lua. A Amorim foi um dos principais patrocinadores da GLEX, refletindo o contributo importante da empresa para a indústria aeroespacial, que remonta à histórica missão Apollo 11, há 50 anos, que colocou o primeiro homem na Lua.

Através da Amorim Cork Composites, a Amorim é o parceiro de tecnologia líder no fornecimento de soluções de isolamento para a NASA e Agência Espacial Europeia (AEE).

Ao longo dos anos, as soluções baseadas em cortiça têm sido utilizadas em programas como Titan, Delta, Mars Rovers e Atlantis.

No âmbito do Programa Espacial Europeu, a Amorim foi igualmente responsável pela integração de soluções de cortiça, especialmente em blindagens térmicas e fez contribuições importantes para o projeto Ariane 5 e para o foguetão Vega.

A cimeira visa promover a unificação do mundo através da ciência, promover resoluções internacionais que possam inspirar a próxima geração de exploradores e incentivar a ligação das novas gerações ao futuro do planeta.



GLEX
GLOBAL EXPLORATION
LISBOA | SUMMIT

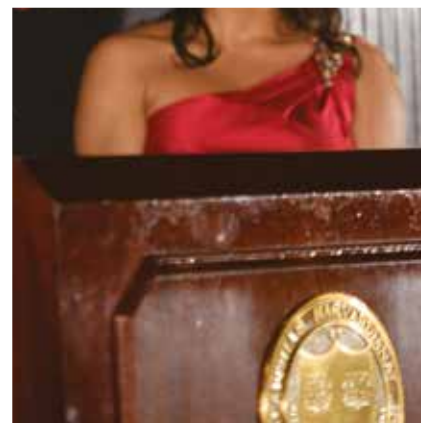
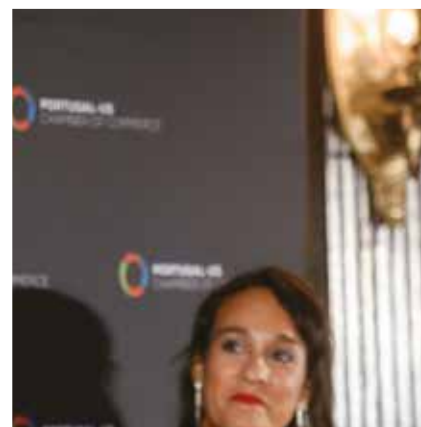
AMORIM GANHA O CORPORATE AWARD 2019 DA CÂMARA DE COMÉRCIO LUSO-AMERICANA EM NOVA IORQUE

A Amorim recebeu o prémio Corporate Award 2019 no jantar de gala que celebrou o 40.º aniversário da Câmara de Comércio Luso-Americana, realizado no Harvard Club de Nova Iorque.

O ministro da Economia de Portugal, Pedro Siza Vieira participou no evento como orador principal.

A diretora de Relações com Investidores da Amorim, Ana Negraís de Matos, explicou: “Trata-se de um momento de grande orgulho e reflete o reconhecimento do nosso trabalho na promoção da cortiça e na dinamização de uma empresa sustentável, criando valor para todas as partes interessadas. Gostaríamos de agradecer a todos os funcionários da Amorim pelo seu profissionalismo, entusiasmo e talento, dando um contributo diário para o crescimento da empresa e para reforçar a nossa liderança no setor.”

A Câmara de Comércio Luso-Americana em Nova Iorque foi fundada em 1979 para estimular o desenvolvimento económico, o comércio, o investimento e a cultura entre os Estados Unidos da América e Portugal.



Rolha Ecológica

Para além de outras qualidades e benefícios ambientais,
a rolha de cortiça é também o parceiro
mais ecológico para o vidro.



+



+306g a 393g 

-392g 

= -86g a 1g

