

## Nova tecnologia leva Corticeira Amorim a combater o “sabor a rolha” por cada unidade produzida

**Inovação**  
Luísa Pinto

**Grupo está a testar ferramenta desde o início do ano e a fazer certificação com duas entidades ligadas ao vinho**

O velho ditado popular que fala da possibilidade de encontrar a agulha num palheiro como expoente máximo de uma tarefa muito difícil para a sua concretização pode ficar comprometido com uma nova imagem: encontrar uma gota de água num volume de 800 piscinas olímpicas. É essa imagem que o grupo Amorim utiliza para explicar o grau de precisão que conseguiu imprimir nas análises químicas que utiliza para fazer o controlo de qualidade nas suas rolhas de cortiça. Antes, o controlo de qualidade era feito por “amostras estatisticamente relevantes”. Com uma nova tecnologia desenvolvida pelo grupo, o NDTech, pode ser feito à unidade.

Trata-se de um investimento de cerca de dez milhões de euros, aplicado nos últimos cinco anos com o objectivo de fazer um controlo sensorial “irrepreensível” da rolha de cortiça natural. E que culminou no desenvolvimento de uma tecnologia que vai seguir para patente industrial.

Em termos de análise, a corticeira continua a falar, ainda e sempre, de cartografia gasosa, um complexa análise química que procura vestígios de TCA (o elemento químico que deixa o conhecido “sabor a rolha” nos vinhos) e que demora uma média de 14 minutos. O controlo de

qualidade era feito de forma aleatória em lotes de rolhas produzidas e o grupo fazia uma média de 16 mil análises mensais.

O mercado confiava nos processos da corticeira, já que em cinco anos “as vendas de rolhas passaram de três mil milhões para um número recorde de 4,2 mil milhões em 2015”, como sublinha o presidente da empresa, Antonio Rios de Amorim, no comunicado em que dá conta desta nova tecnologia.

A Corticeira Amorim tem agora uma ferramenta que lhe permite dar ainda mais garantias aos seus clientes de que entrega rolhas sem qualquer vestígio de TCA – já que a escala industrial do NDTech lhe permite retirar automaticamente da linha de produção qualquer rolha de cortiça que apresente mais de 0,5 nanogramas por litro (partes por trilião) de TCA. A tal gota de água em 800 piscinas olímpicas, como sugere o comunicado. E ganhou um novo argumento para utilizar com os produtores e engarrafadores de vinhos *premium*. E, como refere Rios de Amorim, dar uma “maior percepção generalizada das vantagens técnicas e de sustentabilidade da rolha de cortiça, assim como da capacidade que esta tem de aportar valor ao vinho”.

A tecnologia está a ser certificada por duas entidades de investigação associada à indústria do vinho – a Geisenheim University, na Alemanha, e o Australian Wine Research Institute – e refere a empresa que este facto é “ainda mais relevante” por se tratar da única tecnologia de controlo individual de qualidade do TCA que está a ser alvo de validação científica por parte de ambas as organizações.



**Controlo de qualidade tem sido feito de forma aleatória**