



DIAM BOUCHAGE PRESENTA UN NUOVO PROGRESSO TECNOLOGICO.

COMUNICATO STAMPA, NOVEMBRE 2024

Diam Bouchage ha presentato al salone SIMEI il tappo Diam Collection. Questa nuova innovazione tecnologica combina la garanzia Diam, in termini di sicurezza organolettica e omogeneità, con il tradizionale design dei tappi monopezzo di sughero, aprendo la strada ad una nuova rivoluzione al servizio del vino.

Diam Bouchage, ovvero 20 anni di innovazione

Nato da un'innovazione di rottura - il processo DIAMANT® - che ha rivoluzionato la conservazione dei vini in bottiglia, il produttore francese di tappi ha sempre fatto della ricerca e sviluppo una priorità, che ha portato ad una vera trasformazione del mercato dei tappi in sughero. Oltre al continuo miglioramento delle performance economiche e ambientali dei processi di produzione, da diversi anni l'azienda si è concentrata su 3 aree chiave di ricerca per raccogliere le sfide nel settore vitivinicolo: gestione degli scambi gassosi, materie prime naturali ed estetica dei tappi.

Nel corso di questi ultimi mesi, l'azienda ha introdotto una nuova permeabilità per i suoi tappi Diam 10 e 30 e ha ampliato la sua gamma di tappi di origine biologica Origine by Diam. Ma è sul suo ultimo asse di R&S che Diam Bouchage ha voluto svelare il prototipo di un nuovo tappo in fase di sviluppo in occasione del Salone SimeI di Milano.

Collection by Diam, la realizzazione di un tappo esclusivo

Il tappo Diam Collection ha un'anima Diam in sughero microagglomerato, rivestito da un elegante e sottile foglio di sughero accuratamente selezionato. La tecnica di rivestimento ad alta precisione, impiegata per ricoprire ogni lato del sughero (le due teste a specchio e il corpo), è stata sviluppata appositamente ed è oggetto di un brevetto europeo.

Questo tappo, unico sia per il suo design che per la sua tecnologia, è stato progettato per essere all'altezza dei requisiti tecnici e delle aspettative estetiche dei produttori vinicoli che desiderano conferire, a ciascuna delle loro bottiglie, quell'aspetto naturale e distintivo dei tappi tradizionali. E tutto questo, consentendo una perfetta gestione dell'ossigenazione dei vini pregiati per un affinamento controllato in bottiglia.

Il Diam Collection è un tappo senza compromessi

E' il risultato dei processi tecnologici che Diam Bouchage rende possibili da più di 20 anni e che combina un cuore ed un rivestimento di sughero purificato, privo di qualsiasi traccia di TCA, responsabile del sapore di tappo. Le lamine in sughero del rivestimento vengono trattate con lo stesso procedimento tecnologico con CO2 supercritica, ancora unico sul mercato, adattato per la loro purificazione.

“Numerosi studi dimostrano che non esiste alcuna correlazione tra i difetti visivi della superficie di un tappo tradizionale e le sue performance meccaniche. Pertanto è difficile capire quale sia la vera qualità di un tappo cosiddetto naturale. Il Diam Collection è la soluzione!” afferma entusiasta **Christophe Loisel**, Direttore R&S di Diam Bouchage.

Il meticoloso processo di fabbricazione messo a punto, permette di garantire il controllo delle proprietà fisiche e l'omogeneità da un tappo all'altro, sia a livello meccanico che in termini di trasferimenti di ossigeno. Così come per gli altri tappi del marchio, il produttore vinicolo ha la

garanzia di poter controllare la conservazione del suo vino in bottiglia e di poter affinare la sua creazione fino alla fine.

Collection by Diam, un'eccellenza francese

Se questo nuovo tappo di sughero tecnologico è stato battezzato Collection by Diam, è perché concretizza un savoir-faire d'eccellenza, perché si integra fedelmente all'interno della gamma Diam dalla progettazione alla produzione, e perché diventerà sicuramente un must nelle cantine di ogni produttore vinicolo che intende render lieti il palato e gli occhi dei grandi estimatori del vino.

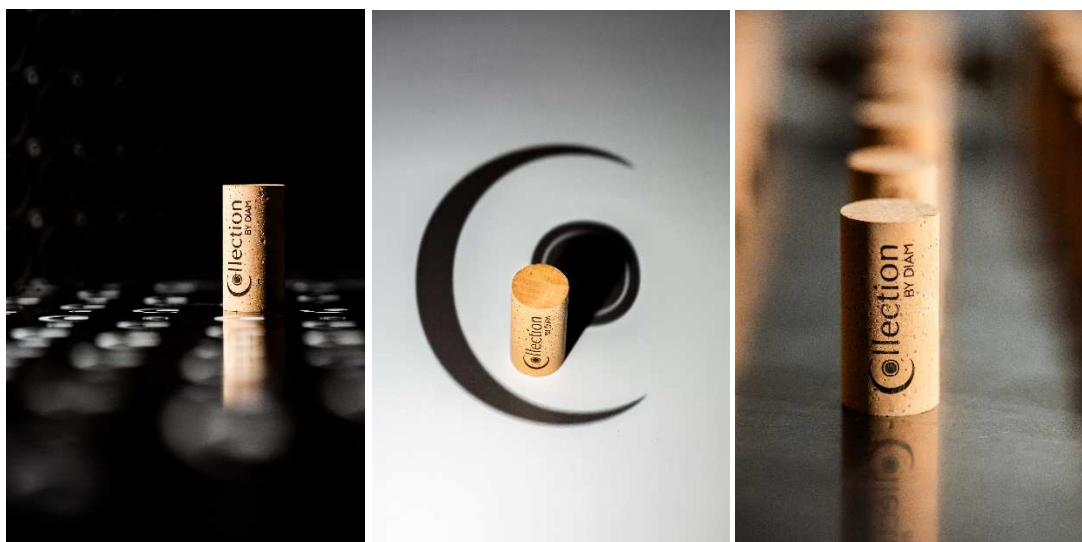
“Oltre all'estetica unica offerta dalla natura, dovevamo fornire la qualità e le performance dei nostri prodotti storici. Coniugando il meglio di questi due aspetti, Collection by Diam è oggi il più bel riflesso del DNA di Diam Bouchage.” dichiara **Eric Feunteun**, Direttore Generale di Diam Bouchage.

Ogni tappo diventa un pezzo unico e prezioso, una risorsa notevole e affascinante per i grandi vini. Questa soluzione rivoluziona la tappatura, la conservazione e anche l'apertura di una grande bottiglia, anche a distanza di molti anni. Collection by Diam sublima questi momenti di verità, dall'ultimo atto enologico al primo gesto di degustazione.

Diam, la nuova tradizione

Il tappo Diam Collection sarà messo in vendita alla fine del 2025, inizialmente sarà un DIAM 30 da 49 mm. Successivamente, sarà sviluppato per altri tappi della gamma Diam.

Nel frattempo, l'azienda parla già di nuovi annunci nei prossimi mesi per il mercato delle bollicine. L'obiettivo del produttore francese di tappi è chiaro: rimanere leader nelle soluzioni innovative che rendono la tappatura un atto enologico, soddisfacendo, al contempo, le esigenze dei suoi clienti in tutto il mondo.



Leggi la Cartella Stampa: <https://www.diamcork-presskit.com/>

Leggi i comunicati stampa dell'azienda: <https://diam-cork.com/ressources-documentaires>

Per saperne di più sul processo DIAMANT: <https://youtu.be/SRelw84oJzI?si=z0YG3xl8uB9asQFU>

CONTATTI STAMPA:

Anaïs LE CHAFFOTEC - Tél. : +33 (0)6 13 29 16 33 - lechaffotec@diam-bouchage.com

France AUGER - Tél. : +33 (0)6 35 07 08 92 - auger@diam-bouchage.com