



MYTIK DIAM TIRAGE: GESTIRE LA TUA PRESA DI SPUMA CON IL TAPPO DI SUGHERO. COMUNICATO STAMPA APRILE 2024

In collaborazione con le grandi Maison di Champagne, Diam Bouchage propone ora 2 opzioni di tappatura in sughero appositamente studiate per il tiraggio e l'affinamento dei vini “sur lattes”

La garanzia Mytik Diam: neutralità e omogeneità.

Negli ultimi anni, un numero sempre maggiore di produttori di Champagne ha ripreso la pratica della presa di spuma con tappi di sughero: una pratica antica, da tempo abbandonata a favore della tappo corona, più neutro dal punto di vista organolettico.

La soluzione di tappatura Mytik Diam garantisce ai viticoltori una neutralità sensoriale ineguagliabile, senza rischio di gusto di tappo, nonché un'omogeneità meccanica che consente di impedire la rottura delle rondelle o il non ritorno elastico dopo l'imbottigliamento.

Ma il principale vantaggio di questi tappi tecnologici è la possibilità di scegliere e gestire gli scambi gassosi in base al vino prodotto e alle aspettative dell'enologo.

La tecnologia al servizio di una tradizione antica: gestione degli scambi gassosi.

Secondo numerose testimonianze, il tirage-liege (ovvero l'affinamento dei vini con tappo di sughero) conferisce ai vini maggiore complessità e finezza. Questa constatazione è direttamente collegata all'apporto di ossigeno fornito dai tappi di sughero.

Diam Bouchage, da sempre impegnata nella ricerca sull'apporto di ossigeno per lo sviluppo dei vini in bottiglia, propone soluzioni di tappatura con permeabilità diverse e omogenee da una bottiglia all'altra. Ciò consente al viticoltore di compiere una vera e propria scelta enologica.

Oggi, il produttore francese di tappi di sughero completa la sua gamma con **due tappi per il tiraggio: MD5T e MD10T**. Con le stesse garanzie degli altri tappi del marchio, i tappi Mytik Diam Tirage hanno la particolarità di essere più corti per un corretto posizionamento delle graffe e una sboccatura più agevole.

Con un apporto maggiore o minore di ossigeno, questi due tappi permettono al vino spumante una maturazione lenta e omogenea, perfettamente controllata.

“Gli studi condotti dal CIVC dimostrano che l'apporto di ossigeno è maggiore nei primi mesi di tiraggio: ciò è dovuto al desorbimento del tappo di sughero (OIR). Il trasferimento di ossigeno si stabilizza successivamente (OTR*) e si sviluppa nel tempo più lentamente rispetto al tappo corona. Con Mytik Diam, i nostri clienti possono quindi esser certi di controllare l'invecchiamento delle bottiglie sui lieviti per molti anni (fino a 30 anni a seconda della temperatura di conservazione!) senza il rischio di deviazioni sensoriali o di ossidazioni indesiderate”. Alain Schmitt, Direttore Regionale Est Francia e Champagne, Diam Bouchage.*

L'azienda Diam Bouchage:

Con il massimo rispetto per il "savoir-faire" enologico, Diam crea tappi tecnici in sughero naturale che da oltre 20 anni rivoluzionano l'affinamento in bottiglia e la conservazione dei vini fermi e spumanti. L'affidabilità del processo DIAMANT®, che garantisce la pulizia totale del sughero grazie all'utilizzo di CO2 supercritica a pressione differenziata**, è unica e tuttora ineguagliata. La sua infallibile efficacia è stata dimostrata e costantemente ottimizzata fin dai primi anni 2000, con quasi 2 miliardi di tappi venduti ogni anno.

Le scelte tecnologiche di Diam consentono ai viticoltori una gestione personalizzata dei tempi di affinamento in bottiglia e delle scelte di trasferimento dell'ossigeno, garantendo al tempo stesso una perfetta omogeneità da una bottiglia all'altra. Una tradizione nuova che ormai rende la tappatura non solo un semplice gesto tecnico, ma un vero e proprio atto enologico.

La storia di Diam Bouchage, la sua esperienza e le sue competenze fanno dell'azienda un punto di riferimento affidabile nel mercato del tappo tecnico in sughero naturale.

Diam si riconferma quindi ciò che è sempre stato: l'autentico garante degli aromi.

"Siamo orgogliosi, nel nostro piccolo, di valorizzare la competenza dei viticoltori e di contribuire al piacere dei loro clienti inventando ogni giorno questa nuova tradizione che ci sta tanto a cuore". Un equilibrio continuo tra la comprensione del passato e la risposta alle sfide del futuro, tra innovazione e tradizione, sempre nel massimo rispetto della natura e dell'essere umano. Questo è ciò che da sempre fa di noi i veri garanti degli aromi". **Dominique Tourneix**, Direttore Generale, Diam Bouchage

La Diam Bouchage ha storicamente una sede a Cumières, nella regione Champagne, perché è proprio nella quotidianità e nello stretto contatto con i viticoltori che si riconosce un servizio di qualità. Lo dimostrano anche le cifre: ad oggi, 1 bottiglia su 3 di Champagne viene tappata con Mytik Diam.

*Oxygen Initial Release / Oxygen Transfer Rate. Per maggiori informazioni tecniche:

http://pict.oeno.tm.fr/documents/16501/2869401/x_TAP_web_Chevalier_170_Partie1-3_Impact-de-lobturateur-sur-le-vieillis_Fr.pdf

**TCA < al limite di quantificazione di 0,3 ng/l



CONTATTI STAMPA:

Anais LE CHAFFOTEC - Tel.: +33 (0)4 68 87 54 36 - lechaffotec@diam-bouchage.com

France AUGER - Tel.: +33 (0)4 68 87 51 36 - auger@diam-bouchage.com