



## DIAM, UN TAPPO DI PRIMA SCELTA! COMUNICATO STAMPA GIUGNO 2024

**Diam Bouchage incarna pienamente l'espressione di una nuova tradizione di tappatura. Rispettosa del passato e decisamente proiettata verso il futuro grazie ai suoi esclusivi tappi di sughero, l'azienda francese festeggia oggi i 20 anni del suo primo tappo DIAM..**

Grazie alla sua nuova campagna di comunicazione, Diam Bouchage riafferma una visione e un'identità uniche, quelle di un produttore del futuro che coniuga autentico know-how e innovazione tecnologica e che, fin dalle sue origini, si considera il vero e proprio garante degli aromi. Uno status oggi riconosciuto dai professionisti del settore con i quali Diam Bouchage condivide la passione per il vino e per le cose fatte bene

### **La rivoluzione Diam e la fine del gusto di tappo.**

Il sughero è un materiale naturale fantastico, da sempre apprezzato per le sue qualità elastiche e per la sua capacità di conservare il vino per vari decenni, fornendogli il respiro necessario al suo invecchiamento in bottiglia. Tuttavia, presenta diversi rischi: una possibile contaminazione organolettica (gusto di tappo) e un'eterogeneità che porta a un'evoluzione del vino talvolta troppo lenta, ma spesso troppo rapida (ossidazione precoce).

Nel 2004, Diam Bouchage rivoluziona l'uso del tappo di sughero con una serie di scelte tecnologiche inedite.

Il suo processo DIAMANT® garantisce una pulizia profonda del sughero grazie all'utilizzo di CO2 supercritica a pressione differenziata. Questo processo, tuttora unico sul mercato, elimina tutte le particelle di TCA naturalmente presenti nel sughero grazie a un trattamento senza solventi né sostanze chimiche e rispettoso dell'ambiente. I tappi così purificati vantano una neutralità organolettica senza pari\* e preservano al meglio lo sviluppo degli aromi del vino in bottiglia.

Un'innovazione la cui incomparabile affidabilità risuona ancora come un grande stravolgimento nel mondo del vino. Da 20 anni, il gusto di tappo non è più un problema!

### **Diam Bouchage, all'origine di una nuova tradizione.**

Azienda pionieristica, diventata la referencia, Diam Bouchage possiede anche una specifica tecnologia di produzione che le permette di controllare con precisione i trasferimenti di ossigeno di ciascun tappo, anno dopo anno, e di garantire così una perfetta omogeneità da una bottiglia all'altra.

Al di là di una scelta estetica, questo esclusivo processo ha consentito di fare del tappo un vero e proprio strumento enologico al servizio del produttore di vino, che ora può scegliere l'apporto di ossigeno più adeguato al profilo aromatico del suo vino e il tempo di invecchiamento desiderato.

In base alle caratteristiche di ogni vino, all'evoluzione del profilo aromatico desiderato dall'enologo, al suo periodo di invecchiamento, al suo percorso enologico o alla sensibilità del vino all'ossigeno, l'azienda mette a disposizione dei suoi clienti numerosi dati e opzioni per consentire loro di compiere la scelta migliore.

*"tutto, dalla vite al bicchiere è una questione di savoir-faire e di decisioni. Ben oltre un semplice gesto tecnico, si tratta di fare della scelta del tappo un vero e proprio atto enologico. È una nuova tradizione ormai radicata tra i nostri clienti, che, ogni giorno, scrivono le loro storie personali nei vigneti, nelle cantine, nelle enoteche, storie che noi accompagniamo".*

**Dominique TOURNEIX**, Direttore Generale.

### **Diam Bouchage e i produttori di vino, un sodalizio naturalmente inscindibile.**

L'azienda, i suoi team e i produttori di vino condividono molto più di quanto si possa immaginare, lavorando al ritmo della natura, guidati dalla loro esperienza. Sono le loro scelte a fare la vera differenza.

Selezionare il meglio che la natura ha da offrire

Raccogliere pazientemente i frutti del tempo

Trasformare la materia prima

E creare qualcosa di unico.

Facendo propri i valori che da sempre sono alla base del mondo del vino, Diam Bouchage vuole essere un'azienda vicina agli uomini e alle donne che, giorno dopo giorno, intraprendono nuove strade per affrontare le sfide del futuro.

Impegnata nella ricerca e nell'innovazione, Diam Bouchage persegue l'autentica elaborazione di una cuvée ed, al fianco dei produttori vinicoli, immagina il futuro degli strumenti enologici per poter dare il proprio contributo al piacere degli amanti del vino.



### **CONTATTI STAMPA :**

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

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