



Diam Bouchage, líder mundial del tapón tecnológico de corcho, innova cada año para producir 2000 millones de «tapones sin sabor a corcho»

Comunicado de prensa junio 2025

¿Sabía usted? El líder mundial del tapón tecnológico de corcho es francés y tiene su sede en Céret, Pirineos-Orientales.

Esta ETI innovadora, división de tapones del grupo Oeneo¹, ha forjado su éxito mediante una tecnología innovadora patentada, imitada con frecuencia, pero nunca igualada: la eliminación del «sabor a corcho» de los tapones. Una industria puntera que produce cada año 2000 millones de tapones, vendidos en todo el mundo, y que no deja de crecer desde hace 20 años.

¿Qué es un tapón tecnológico?

Gracias a una tecnología patentada y completamente disruptiva, Diam Bouchage inventó hace 20 años el procedimiento Diamant[®], utilizando las propiedades del CO₂ supercrítico a presión diferenciada para realizar una limpieza a fondo del corcho, su materia prima. Un proceso industrial que permite eliminar los compuestos volátiles del corcho y erradicar sobre todo las moléculas que son potencialmente responsables de desviaciones sensoriales que pueden afectar al vino.

Inventor del «tapón sin sabor a corcho». Todos los tapones Diam Bouchage están garantizados sin tricloroaranisól² y ofrecen una neutralidad organoléptica inigualada. Sus tapones ofrecen también a los productores de vino un control preciso del oxígeno para controlar el envejecimiento en botella. Diam Bouchage ofrece así a los consumidores la seguridad de probar un vino tal y como lo ha concebido el enólogo, sin alteración del sabor.

Historia de éxito internacional para la ETI francesa

«Diam Bouchage se basa en una historia sólida, impulsada por el talento, la energía colectiva y el deseo compartido de ofrecer a los viñadores de todo el mundo un producto altamente tecnológico.», explica Eric Feunteun, nuevo director general desde 2024.

A pesar del contexto de un mercado del vino en tensión y con una gran competencia, Diam Bouchage sale bien parado con una **cifra de negocios con un 5,2 % de crecimiento este año, para alcanzar los 222,5 millones de euros** (cifras a 31 de marzo de 2025).

Un crecimiento impulsado sobre todo por los productos denominados «de gama alta³», destinados ante todo a los vinos tranquilos y espumosos de guarda, que ganan cada vez más terreno en el mercado del tapón tecnológico.

«En un sector convulso como el vitivinícola, los grandes vinos son los que mejor resisten. Es un hecho, los productores de estos vinos excepcionales confían en los tapones Diam Bouchage desde hace muchos años para realizar el último gesto enológico: el taponado.»

¹ Cotiza en el compartimento B de Euronext París, Oeneo es uno de los principales actores del sector vitivinícola y abarca todas las etapas de elaboración del vino, desde el viñedo hasta el taponado.

² TCA liberable < 0,3 ng/l

³ Los productos de gama alta de la oferta Diam Bouchage se caracterizan por la duración de la garantía de conservación del tapón (10 años mínimo) y la opción de un producto con materiales de origen biológico (gama Origine).

INFORMACIÓN CLAVE

- Líder del tapón tecnológico de corcho
- Número 2 mundial en la fabricación de tapones
- Fabricante de tapones que compra más corcho francés
- 2000 millones de tapones vendidos cada año
- 78 % de la producción para la exportación
- 3 unidades industriales, todas con la certificación 14001
- 20 patentes registradas en 20 años
- Medalla de oro EcoVadis



Más que un simple obturador, el tapón es el último acto enológico del viticultor

Un tapón «Diam» se reconoce por la inscripción que lleva

Gracias a esta posición de líder en el mercado del tapón tecnológico, **Diam Bouchage destina cerca del 80 % de su producción para la exportación, a más de 85 países.**

En el mercado francés, sus gamas están presentes en todas las grandes regiones vitícolas, donde los tapones «Diam» son reconocidos por los viticultores y enólogos por su fiabilidad. Además, **al ofrecer a sus clientes franceses tapones fabricados con corcho recogido en Francia**, Diam Bouchage muestra su compromiso con la economía local y se inscribe, con sus socios, en una acción concreta y duradera en materia de desarrollo sostenible.

Tener éxito para invertir mejor

Para conservar su avance tecnológico y su ventaja competitiva, Diam Bouchage no ha dejado nunca de invertir en el futuro. **Optimizar, estructurar e innovar** son las palabras clave de la política de gobernanza de la empresa.

La optimización pasa sobre todo por una reflexión sobre la optimización del uso de la materia prima, el corcho. La empresa ha lanzado recientemente un reto colaborativo a sus 653 empleados distribuidos entre Francia, Portugal y España, para recoger sus ideas sobre esta cuestión prioritaria. Un gran proyecto en marcha que ya da sus frutos, ya que más del 10 % de los empleados ha participado.

Dentro de una lógica de **estructuración** a largo plazo, Diam Bouchage emprende una serie de inversiones sostenibles, reforzando sobre todo sus recursos para optimizar la eficacia y garantizar la duración de sus actividades (inversión en máquinas más eficaces, automatización de líneas de embalaje, etc.).

Dentro de esta dinámica, se ha creado un nuevo puesto en 2024: el de **Director de la gestión forestal, ocupado por Joaquín Herreros**. Al dedicar un puesto a la gestión de los bosques de alcornoque, piedra angular de toda su industria, Diam Bouchage refuerza el trabajo de anticipación a los desafíos que le esperan: Cambio climático, empobrecimiento del sector o fluctuación de precios son algunos de los temas en los que las ETI deben ir varios pasos por delante para controlar sus herramientas de producción.

Por último, **la innovación** forma parte del ADN de Diam Bouchage, que ha basado su desarrollo en una tecnología que sigue siendo única en el mercado. Fiel a esta cultura, la empresa prosigue sus inversiones humanas y financieras para acelerar la emergencia de nuevos proyectos. **En 2024, la división de I+D se ha reforzado con la creación de un puesto de Director de innovación disruptiva, ocupado por Moaad Bakali, y con la llegada de dos nuevos ingenieros de investigación.**

«Nuestra división I+D está en constante búsqueda de innovaciones con vistas a responder a las demandas de los vitivinicultores y a ampliar el abanico de posibilidades con el objetivo de ofrecer una permeabilidad al oxígeno a medida. Nuestra función consiste en asistir a nuestros clientes para que su vino se deguste tal y como se ha concebido.», indica Eric Feunteun.

Más información Diam Bouchage : [Dosier de prensa Diam Bouchage](#)

Más información Grupo Oeneo : [Comunicado de prensa Oeneo - Resultados anuales 2024-2025](#)

Acerca de Diam Bouchage

Diam Bouchage, división de tapones del grupo francés Oeneo, es el líder mundial de los tapones tecnológicos de corcho. Inventor del tapón «sin sabor a corcho», Diam Bouchage creó el procedimiento Diamant® hace 20 años, explotando las propiedades del CO2 supercrítico para extraer los compuestos volátiles del corcho y ofrecer a todos los tapones Diam una neutralidad organoléptica inigualada.

Radicada en Céret, Pirineos-Orientales (66), la empresa está dirigida por Eric Feunteun y cuenta con 653 colaboradores distribuidos en 3 plantas de producción, en Céret (Francia), San Vicente de Alcántara (España) y Fiaes (Portugal). Diseña, produce y comercializa soluciones de taponado para vinos tranquilos, espumosos y espirituosos vendidos en todo el mundo a través de una red de más de un centenar de distribuidores.

Diam Bouchage ha registrado una cifra de negocios de 222,5 millones de euros el 31 de marzo de 2025, y produce 2000 millones de tapones al año.

Contacto prensa

Agence la Cerise – Chloé Torz-Dupuis – 06 12 28 31 55 y Bérénice Laconte – 07 59 50 78 59