



Innovation als Marken-DNA: Diam Bouchage bringt den Korken Collection heraus, eine Kombination aus Ästhetik und Technologie, sowie LiOX, eine Revolution für die Abfüllung von Schaumweinen

Pressemitteilung - November 2025

Das Unternehmen Diam Bouchage, die weltweite Nummer 2 für Korken, hat seinen Erfolg und seinen Ruf dank seiner Innovationen und patentierten Technologien – wie dem berühmten Diamant®-Verfahren – aufgebaut, das den Korken „ohne Korkgeschmack“ hervorgebracht hat.

Darauf aufbauend setzt das französische mittelständische Unternehmen seine Innovationsarbeit fort und bringt jedes Jahr vier Produktneuheiten auf den Markt. In diesem Herbst gibt es zwei große Durchbrüche:

- Den neuen Korken Collection: Einzigartige Korken, die Spitzentechnologie und Ästhetik kombinieren und hauptsächlich für große Weine bestimmt sind
- LiOX: Ein neuer technologischer Korken für Schaumweine, der die Sauerstoffzufuhr bei der Abfüllung um die Hälfte reduziert

Neuheiten, die die Gelegenheit bieten, auf die großen Innovationen zurückzublicken, die das katalanische Unternehmen in den letzten Jahren geprägt haben und die es auf die Fortsetzung seiner Geschichte vorbereiten.

Collection by Diam: die schöne Ästhetik von Kork, die Technologie von Diam Bouchage

Der Korken Collection by Diam wurde auf der Vinitech 2024 enthüllt und gerade mit der Bronzemedaille bei den SITEVI Innovation Awards 2025 ausgezeichnet und steht jetzt zum Verkauf.

Dieser einzigartige Verschluss spiegelt die DNA von Diam Bouchage wider und vereint **Spitzentechnologie und Ästhetik**.

In Bezug auf die Technologie wurde dieser mikroagglomerierte Korkverschluss entwickelt, um die von Diam Bouchage dank seines Diamant®-Verfahrens versprochene organoleptische Sicherheit zu gewährleisten.

Was die Ästhetik betrifft, so erfüllt Collection by Diam die Anforderungen von Winzern, die ihre Flaschen mit dem natürlichen und einzigartigen Aussehen traditioneller Korken ausstatten möchten. Dank einer hochpräzisen Technik, die Gegenstand eines europäischen Patents ist, werden die Collection-Korken mit einem dünnen Korkblatt verkleidet, das sorgfältig ausgewählt und ebenfalls mit superkritischem CO₂ behandelt wird.

„Collection by Diam verkörpert echtes, exzellentes Know-how aus Frankreich: Dieser Verschluss vereint das Beste aus beiden Welten, indem er die Exzellenz von Diam Bouchage in Bezug auf die organoleptische Sicherheit garantiert und dem Kork Tribut zollt, indem er den Flaschen die einzigartige und natürliche Eleganz des traditionellen Korkens bietet. Die Hersteller großer Weine, die für die Ästhetik der natürlichen Korken empfänglich sind, können diese ihren Kunden jetzt anbieten, ohne auf die Sauerstoffzufuhr ihrer Weine verzichten zu müssen“, erklärt Eric Feunteun, Generaldirektor von Diam Bouchage.

DIAM BOUCHAGE IN WENIGEN WORTEN

- Marktführer für technologische Korkverschlüsse
- Nr. 2 der Verschlusshersteller für alle Korken zusammengenommen
- 1. Verschlusshersteller, der Kork aus Frankreich kauft
- 2 Milliarden verkaufter Korken pro Jahr
- Erfinder des Diamant®-Verfahrens: Patentierte Technologie, die die Eigenschaften von superkritischem CO₂ bei differenziertem Druck nutzt, um eine gründliche Reinigung des Korkens zu erreichen
- 78 % des Absatzes auf internationaler Ebene
- 3 Industrieanlagen, alle 14001 zertifiziert: Frankreich, Spanien und Portugal
- 20 angemeldete Patente in 20 Jahren
- EcoVadis Goldmedaille

LiOX by Diam: die zweite Innovation von Diam Bouchage zum Jahresende 2025

LiOX by Diam, Gewinner des Innovationspreises, der von Épernay Agglo Champagne auf der VITEff 2025 organisiert wurde, ist ein großer Durchbruch im Bereich der Schaumweine in Bezug auf die Kontrolle des Sauerstoffgehalts bei der Abfüllung.

In der Tat **wirken diese neuen Korken nur auf den Parameter Oxygen Initial Release (OIR) ein, den Sauerstoff, der in den ersten 3 Monaten nach dem Verschließen freigesetzt wird.** Ein Schlüsselfaktor für die Flaschenreifung von Schaumweinen. Durch ein einzigartiges Desorptionsverfahren für den im Kork enthaltenen Sauerstoff **reduziert LiOX by Diam die Sauerstoffzufuhr um die Hälfte.**

„LiOX reagiert auf die wachsende Nachfrage der Branche, die den Sauerstoff in allen Phasen der Weinherstellung – einschließlich bei dem Verschließen – besser kontrollieren möchte, um eine bessere Stabilität der Weine und ein präziseres Aromaprofil zu erzielen. Dieses Leistungsniveau wird von Diam Bouchage dank unserer exklusiven Technologie zur Behandlung des Korkens und einer wasserdichten und maßgeschneiderten Verpackung ermöglicht, um das Desorptionsniveau bis zum Zeitpunkt der Abfüllung zu erhalten“, erklärt François Margot, Vertriebs- und Marketingleiter.

Innovation im Mittelpunkt der DNA von Diam Bouchage

Diam Bouchage, ein Juwel der französischen Industrie, ist stets bestrebt, seinem Sektor einen Schritt voraus zu sein, um seinen Kunden immer innovativere Lösungen anzubieten. Das Unternehmen verpflichtet sich, jährlich vier Produktneuheiten auf den Markt zu bringen.

Zu seinen herausragenden Innovationen der letzten 20 Jahre gehören:

- Im Jahr 2017 hat das Unternehmen beispielsweise **eine Produktreihe von biobasierten Korken entwickelt: Origine by Diam.** Er bietet die gleiche Zuverlässigkeit wie ein herkömmlicher Diam-Korken, **integriert jedoch eine Bienenwachseulsion und ein Bindemittel aus 100 % pflanzlichen Polyolen in den Kork.** Innovation mit dem OK Biobased 4-Sterne-Label, das die organische Herkunft des in den Produkten enthaltenen Kohlenstoffs garantiert. Dies ist die höchste Zertifizierungsstufe, die für den Kohlenstoffgehalt vergeben werden kann.
- Im Jahr 2021 brachte Diam Bouchage den **Mytik Diam 10** auf den Markt, einen Korken, dessen mechanische Eigenschaften und Sauerstoffmanagement speziell für lagerfähige Champagner entwickelt wurden.
- Im Bereich Spirituosen wurde 2023 das **Setop Element** Sortiment eingeführt. Für jeden Verschluss dieser vollständig umweltfreundlichen Produktreihe arbeitet Diam Bouchage mit seinen Kunden individuell zusammen, um **ein spezifisches Konzept zu entwickeln. Hierbei werden Materialien verwendet, die normalerweise am Ende ihres Destillationsprozesses entsorgt werden** (Holzsplitter, Whiskytreber, Apfeltrester, Rinde usw.), um daraus den Kopf ihres Korkens herzustellen.

Diam Bouchage ist unentwegt bestrebt, Vorreiter zu sein. Daher hat sich das Unternehmen entschieden, **seine Forschungs- und Entwicklungsabteilung im Jahr 2024 durch die Schaffung einer Position als Direktor für disruptive Innovation**, die von Moaad Bakali bekleidet wird, und die Einstellung **zweier neuer Forschungsingenieure zu stärken.**

Darüber hinaus wird Diam Bouchage **im Jahr 2027 eine strategische Partnerschaft mit dem EDA Drinks & Wine Campus eingehen, einem neuen Projekt des Basque Culinary Center** in San Sebastian (Spanien), das auf die Wein- und Getränkewelt spezialisiert ist. Diam Bouchage verpflichtet sich, **an den Aktivitäten des Campus durch Veranstaltungen und Schulungen für Studenten und Fachleute der Branche teilzunehmen, um seine innovativen Verschlusslösungen zu teilen** und diesen echten önologischen Akt zu vorzustellen.

Was bedeutet Innovation bei Diam Bouchage?

- **20 Personen** in der F&E-Abteilung
- **Ein 300 m²** großes Labor und eine **interne önologische Abteilung**, die mit Universitäten auf der ganzen Welt für Studienprojekte und die Entwicklung neuer Produkte zusammenarbeitet
- Eine Investition in die **Erhaltung des Korksektors**, insbesondere durch die **Schaffung eines experimentellen Korkeichenwaldes mit 3.600 Bäumen auf 8 Hektar** (Pressemitteilung auf Anfrage)
- **3 starke Forschungsschwerpunkte**, um den Bedürfnissen des Weinsektors gerecht zu werden:
 - 1) Management des Gasaustauschs: **Bereitstellung eines Durchlässigkeitsgrades nach Maß für die Alterung von Weinen**
 - 2) **Natürlichkeit der Rohstoffe**: innovative und biobasierte Rohstoffe im Rahmen von kontinuierlicher Verbesserung
 - 3) **Ästhetik der Korken**: Als integraler Bestandteil der Verpackung muss der Verschluss sowohl leistungsstark als auch ästhetisch ansprechend sein

Über Diam Bouchage

Diam Bouchage ist die Korkenabteilung der französischen Oeneo-Gruppe und weltweit führend bei technologischen Korken aus Naturkork. Diam Bouchage ist der Erfinder des Korkens „ohne Korkgeschmack“ und hat vor 20 Jahren das Diamant®-Verfahren entwickelt. Es nutzt die Eigenschaften von superkritischem CO₂, um flüchtige Verbindungen aus dem Kork zu extrahieren und so allen Diam-Korken eine unübertroffene organoleptische Neutralität zu bieten. Das Unternehmen mit Sitz in Céret in den östlichen Pyrenäen (66) wird von Eric Feunteun geleitet und beschäftigt 653 Mitarbeiter an drei Produktionsstandorten in Céret in Frankreich, San Vicente de Alcantara in Spanien und Fiaes in Portugal.

Es entwirft, produziert und vermarktet Verschlusslösungen für Stillweine, Schaumweine und Spirituosen, die weltweit über ein Netzwerk von mehr als hundert Händlern verkauft werden. Diam Bouchage erzielt zum 31. März 2025 einen Umsatz von 222,5 Millionen € und produziert 2 Milliarden Verschlüsse pro Jahr.

Pressekontakt

Agence la Cerise – Chloé Torz-Dupuis & Bérénice Laconte
lacerise@agencelacerise.com - +33 (0)6 12 28 31 55 / +33 (0)7 59 50 78 59