



L'innovazione nel DNA: Diam Bouchage lancia il tappo Collection, fusione tra estetica e tecnologia, e LiOX, una rivoluzione nell'imbottigliamento dei vini spumanti

Comunicato stampa - Novembre 2025

Numero 2 al mondo nel settore dei tappi di sughero, Diam Bouchage ha costruito il proprio successo e la propria fama grazie alle innovazioni e alle tecnologie brevettate, come il famoso processo Diamant®, all'origine del tappo “senza sapore di tappo”.

Per questo motivo, l'azienda francese continua a innovare e ogni anno lancia 4 nuovi prodotti. Questo autunno vedrà due importanti novità:

- Il nuovo tappo Collection: tappi unici che uniscono tecnologia all'avanguardia ed estetica, destinati soprattutto ai grandi vini
- LiOX: nuovo tappo tecnologico destinato ai vini spumanti, che consente di dimezzare l'apporto di ossigeno durante l'imbottigliamento.

Novità che offrono l'occasione di ripercorrere le grandi innovazioni che hanno contraddistinto l'azienda catalana in questi ultimi anni e che la proiettano verso un nuovo capitolo della sua storia.

Collection by Diam: la bellezza del sughero, la tecnologia Diam Bouchage

Presentato al salone Vinitech 2024, e appena premiato con la medaglia di bronzo ai SITEVI Innovation Awards 2025, il tappo Collection by Diam è ora disponibile in commercio.

Riflesso del DNA di Diam Bouchage, questo esclusivo tappo unisce tecnologia all'avanguardia ed estetica.

Per quanto riguarda la tecnologia, questo tappo in microagglomerato di sughero è progettato per garantire la sicurezza organolettica promessa da Diam Bouchage grazie al suo processo Diamant®.

Per quanto riguarda l'estetica, Collection by Diam soddisfa le esigenze dei viticoltori che desiderano conferire alle loro bottiglie quell'aspetto naturale e distintivo dei tappi tradizionali. Grazie a una tecnica di alta precisione, oggetto di un brevetto europeo, i tappi Collection sono rivestiti da un sottile foglio di sughero, accuratamente selezionato e anch'esso trattato con CO2 supercritica.

“Collection by Diam incarna il vero savoir-faire francese d'eccellenza: questo tappo unisce il meglio dei due mondi, garantendo l'eccellenza di Diam Bouchage in termini di sicurezza organolettica e rendendo omaggio al sughero, donando alle bottiglie quell'eleganza distintiva e naturale tipica del sughero tradizionale. I produttori di grandi vini sensibili all'estetica dei tappi naturali, potranno ora offrirla ai propri clienti, senza rinunciare al controllo dell'ossigenazione dei vini” spiega Eric Feunteun, Direttore Generale di Diam Bouchage.

DIAM BOUCHAGE IN BREVE

- Leader nella produzione di tappi tecnologici in sughero
- 2° produttore mondiale di tappi di ogni tipo
- 1° produttore francese di tappi in sughero
- 2 miliardi di tappi venduti ogni anno
- Ideatore del processo Diamant®: tecnologia brevettata che utilizza le proprietà della CO2 supercritica a pressione differenziata per realizzare una pulizia accurata del sughero
- 78% delle vendite all'estero
- 3 unità industriali, tutte certificate 14001: Francia, Spagna e Portogallo
- 20 brevetti depositati in 20 anni
- Medaglia d'oro EcoVadis

LiOX by Diam: la seconda innovazione di Diam Bouchage per la fine di questo 2025

Vincitore del premio per l'innovazione organizzato da Épernay Agglo Champagne durante il

salone VITeff 2025, LiOX by Diam è un'importante innovazione nel settore dei vini spumanti in termini di controllo dell'ossigeno in fase di imbottigliamento.

Infatti, **questi nuovi tappi agiscono unicamente sul parametro Oxygen Initial Release (OIR), ovvero l'ossigeno rilasciato nel corso dei primi 3 mesi dopo la tappatura**. Un fattore chiave per l'affinamento in bottiglia dei vini spumanti. Grazie a un esclusivo processo di desorbimento dell'ossigeno contenuto nel sughero, **LiOX by Diam consente di dimezzare l'apporto di ossigeno**.

“LiOX risponde a una crescente domanda del settore, che vuole controllare meglio l'ossigeno in tutte le fasi della vinificazione, anche nel momento della tappatura, per una maggiore stabilità dei vini e un profilo aromatico più preciso. Questo livello di performance è reso possibile da Diam Bouchage grazie alla nostra esclusiva tecnologia di trattamento dei tappi e a un imballaggio impermeabile e su misura, per preservare il livello di desorbimento fino al momento dell'imbottigliamento” spiega François Margot, Direttore Commerciale e Marketing.

L'innovazione è il cuore del DNA di Diam Bouchage

Diam Bouchage, una perla dell'industria francese, ha sempre voluto mantenere un approccio innovativo nel proprio settore per offrire ai propri clienti soluzioni sempre più all'avanguardia e per questo, ogni anno, l'azienda si impegna a lanciare 4 nuovi prodotti.

Tra le sue innovazioni di maggior rilievo degli ultimi 20 anni:

- Nel 2017, l'azienda ha, ad esempio, creato una **gamma di tappi di origine biologica: Origine by Diam**. Offre la stessa affidabilità di un tappo Diam classico, ma **integrando nel sughero un'emulsione di cera d'api e un legante a base di poliolli 100% vegetali**. Innovazione certificata OK Biobased 4 stelle, che garantisce l'origine organica del carbonio contenuto nei prodotti: si tratta del massimo livello di certificazione che può essere attribuito per un tasso di carbonio.
- Nel 2021 Diam Bouchage lancia **Mytik Diam 10**, un tappo le cui proprietà meccaniche e la gestione dell'ossigeno sono state appositamente sviluppate per gli champagne da invecchiamento.
- Nel settore degli alcolici, la gamma **Setop Element** viene lanciata nel 2023. Per ogni tappo di questa gamma interamente eco-progettata, Diam Bouchage lavora con ciascuno dei suoi clienti per **sviluppare un concetto specifico che utilizza i materiali che solitamente vengono scartati al termine del processo di distillazione** (trucioli di legno, residui di lavorazione del whisky, vinacce di mele, bucce...) per realizzare la testa dei tappi.

Sempre nell'ottica di essere all'avanguardia, nel 2024 Diam Bouchage ha deciso di **rafforzare il suo reparto R&S con la creazione di una posizione di Direttore dell'innovazione di rottura**, ricoperta da Moaad Bakali, e l'arrivo di **2 nuovi ingegneri ricercatori**.

Inoltre, **nel 2027, Diam Bouchage avvierà una partnership strategica con l'EDA Drinks & Wine Campus, un nuovo progetto del Basque Culinary Center a Saint-Sébastien (Spagna)**, specializzato nel mondo del vino e delle bevande. Diam Bouchage si impegna a **partecipare alle attività del campus attraverso eventi e corsi di formazione destinati a studenti e professionisti del settore, al fine di condividere le sue innovative soluzioni di tappatura** e far scoprire questo vero e proprio atto enologico.

Cos'è l'innovazione in Diam Bouchage?

- **20 persone** nel reparto R&S
- **Un laboratorio di 300 m²** e un **Polo enologico interno** che collabora con università di tutto il mondo per progetti di studio e di sviluppo di nuovi prodotti
- Un investimento nella **salvaguardia della filiera del sughero** in particolare con la **creazione di una sughereta sperimentale di 3.600 alberi distribuiti su 8 ettari** (comunicato stampa su richiesta)
- **3 importanti aree di ricerca** per rispondere alle esigenze del settore vitivinicolo:
 - 1) **La gestione degli scambi gassosi**: offrire una permeabilità su misura per l'invecchiamento dei vini
 - 2) **Materie prime naturali**: innovative e di origine biologica nell'ottica di un miglioramento continuo
 - 3) **Eстетica dei tappi**: parte integrante del packaging, il tappo deve essere al contempo performante ed estetico

A proposito di Diam Bouchage

Divisione Tappi del gruppo francese Oeneo, Diam Bouchage è il leader mondiale dei tappi tecnologici di sughero. Inventore del tappo "senza sapore di tappo" Diam Bouchage ha creato il processo Diamant® 20 anni fa, utilizzando le proprietà della CO2 supercritica per estrarre i composti volatili dal sughero e offrire così a tutti i tappi Diam una neutralità organolettica senza pari. Con sede a Céret, nei Pirenei Orientali (66), l'azienda è diretta da Eric Feunteun e conta 653 dipendenti distribuiti su 3 siti di produzione: Céret in Francia, San Vicente de Alcantara in Spagna e Fiaes in Portogallo. Progetta, produce e commercializza soluzioni di tappatura per vini fermi, spumanti e alcolici, vendute in tutto il mondo attraverso una rete di oltre cento distributori. Diam Bouchage realizza un fatturato di 222,5 milioni di € al 31 marzo 2025 e produce 2 miliardi di tappi all'anno.

Contatto stampa

Agence la Cerise – Chloé Torz-Dupuis & Bérénice Laconte
lacerise@agencelacerise.com - 06 12 28 31 55 / 07 59 50 78 59