



Anteprima mondiale: Diam Bouchage inventa la permeabilità su misura con il suo servizio Moove

Comunicato stampa – 5 maggio 2026

Secondo produttore mondiale di tappi di sughero, Diam Bouchage sviluppa da oltre 20 anni un'esperienza riconosciuta nel settore della tappatura, in particolare in termini di neutralità sensoriale e sicurezza organolettica.

Il suo costante impegno in ricerca e sviluppo l'ha portata ad approfondire la comprensione dei meccanismi di trasferimento dell'ossigeno e a padroneggiarne gli effetti per agire sull'evoluzione del vino. Così l'ETI catalana, fiore all'occhiello dell'industria francese, lancia Moove: il 1° servizio di permeabilità su misura, una vera e propria rivoluzione nel mondo della tappatura.

Al contempo, dopo il successo riscontrato tra i produttori di vini spumanti, l'azienda estende la propria gamma LiOX ai vini fermi.

Diam Bouchage: esperto mondiale nella gestione dell'ossigeno per il vino

Presente durante tutto il ciclo di vita del vino e dopo il suo imbottigliamento, l'ossigeno è responsabile del suo equilibrio, dei suoi aromi e del suo potenziale di invecchiamento. Un apporto eccessivo di ossigeno può alterarne le qualità. Al contrario, un apporto insufficiente ne frena l'espressione e ne limita l'evoluzione.

Diam Bouchage innova ancora una volta, ampliando l'offerta di apporto di ossigeno affinché il produttore possa agire direttamente sulla maturazione, sull'apertura aromatica e sul potenziale di invecchiamento dei vini in bottiglia.

Grazie al lavoro del reparto R&D, l'azienda ha approfondito la comprensione dei meccanismi di trasferimento dell'ossigeno e ha imparato a controllarli: questo lavoro è ormai parte integrante della sua volontà di costante innovazione.

"Oggi disponiamo di una comprensione approfondita dei meccanismi di trasferimento dell'ossigeno e del controllo dell'OIR (Oxygen Initial Release) e dell'OTR (Oxygen Transmission Rate): i nostri tappi diventano un vero e proprio strumento per anticipare e adattare l'apporto di ossigeno con precisione." aggiunge Nicolas Galy, Project Manager R&D presso Diam Bouchage.

Che cos'è la permeabilità?

Due fenomeni complementari determinano l'ingresso dell'ossigeno nella bottiglia:

OIR (Oxygen Initial Release)

Quantità di ossigeno rilasciata dal tappo dopo l'imbottigliamento, in particolare nel corso dei primi mesi. Questa fase può essere critica per i vini sensibili (vini bianchi aromatici, rosati, vini a basso contenuto di solfiti o con un'elevata esigenza di freschezza). Un eccesso di ossigeno in questa fase può comportare la perdita di intensità aromatica, l'invecchiamento precoce del vino, l'alterazione del suo colore o può ridurre il suo potenziale di invecchiamento. Il controllo dell'OIR permette di mettere in sicurezza le prime fasi della vita del vino in bottiglia.

OTR (Oxygen Transmission Rate)

Quantità di ossigeno che attraversa il tappo nel corso del tempo. Determina la velocità di evoluzione del vino nell'arco di più anni. Un OTR troppo elevato accelera l'ossidazione e riduce la longevità del vino. Un OTR troppo basso limita l'apertura aromatica e ne frena la maturazione.

Adattare l'OTR allo stile del vino e alla sua strategia di affinamento è fondamentale per accompagnare l'evoluzione ottimale.

Moove: 1° servizio al mondo su misura di permeabilità dell'ossigeno

Forte dei suoi 20 anni di esperienza, Diam Bouchage lancia sul mercato un servizio unico al mondo nella gestione del trasferimento di ossigeno: Moove. Ciò consente ai viticoltori di scegliere e controllare l'evoluzione del proprio vino grazie a soluzioni di tappatura capaci di adattare con precisione l'apporto di ossigeno: un vero e proprio servizio di permeabilità su misura.

Così, per la prima volta, la permeabilità del tappo può essere scelta dall'enologo per adattarsi alle esigenze specifiche di ogni vino in base al profilo, alla vinificazione, alla sensibilità o alla destinazione.

"Con Moove, Diam Bouchage diventa la prima azienda al mondo a offrire soluzioni di permeabilità su misura. I nostri tappi, già strumenti enologici, diventano strumenti di precisione che trasformano la

sceita del viticoltore in una decisione consapevole." spiega Eric Feunteun.

Questo servizio di permeabilità su misura permette al viticoltore di testare diversi apporti di ossigeno per guidare l'evoluzione del proprio vino in bottiglia: rallentare l'evoluzione per preservare la freschezza o, al contrario, accompagnare l'evoluzione per favorire l'espressione del vino.

Un servizio basato su un principio di sperimentazione, il viticoltore seleziona diverse permeabilità per effettuare alcuni test sul proprio vino e approfondire la conoscenza della sua evoluzione nel tempo.

"Il tempo non è più un dato subito, ma un parametro che si può regolare per ricercare la qualità ottimale desiderata dal viticoltore al momento dell'imbottigliamento. Il servizio Moove gli permette, inoltre, di testare gli effetti dopo un anno insieme a un esperto del nostro reparto enologico." aggiunge Eric Feunteun.

Nello specifico un tappo Moove offre un'infinità di possibilità di trasferimento di ossigeno (OTR), che spaziano da 0,3 mg a 4,1 mg di ossigeno rilasciato all'anno, garantendo al contempo gli standard Diam: sicurezza, omogeneità e adattabilità.

LiOX VT, un'importante innovazione nell'ossigenazione dei vini fermi

Dopo il successo della gamma LiOX tra i produttori di vini spumanti, **Diam Bouchage lancia LiOX VT, un passo avanti decisivo nel settore dei vini fermi per quanto riguarda il controllo dell'ossigeno all'imbottigliamento.**

I tappi **LiOX VT agiscono sul parametro OIR** (ossigeno rilasciato nella bottiglia nei primi 6 mesi dopo la tappatura), fattore chiave per l'affinamento del vino in bottiglia. **Questo esclusivo processo di desorbimento dell'ossigeno contenuto nel sughero consente ai tappi LiOX di dimezzare l'apporto di ossigeno.**

"Dal suo lancio dell'anno scorso, la gamma LiOX è molto richiesta dai viticoltori per controllare meglio l'ossigeno nei primi mesi che seguono la tappatura dei loro vini spumanti. Attualmente abbiamo circa cinquanta test in corso. Abbiamo quindi esteso naturalmente questa gamma ai vini fermi, rivolgendoci prioritariamente ai vini sensibili all'ossidazione, da proteggere nei primi mesi di affinamento." spiega Nicolas Galy.

Come per la gamma dedicata ai vini spumanti, **l'esclusiva tecnologia di Diam Bouchage si associa a un imballaggio ermetico su misura per preservare il livello di desorbimento dell'ossigeno** fino al momento dell'imbottigliamento.

LiOX e Moove ampliano i livelli di permeabilità già disponibili con le gamme di prodotti Diam Bouchage. Con queste due importanti innovazioni, Diam Bouchage, che da sempre punta a restare all'avanguardia nel proprio settore, **apre una nuova era nella gestione precisa e controllata dell'ossigeno**, al servizio del vino e dell'intenzione del viticoltore.

A proposito di Diam Bouchage

Divisione Tappi del gruppo francese Oeneo, Diam Bouchage è il leader mondiale dei tappi tecnologici in sughero. Inventore del tappo "senza gusto 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 Éric Feunteun e conta 750 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 liquori, 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
Diam Bouchage – France Auger – auger@diambouchage.com – 06 35 07 08 92