



¡DIAM, UN TAPÓN SELECTO! **COMMUNICADO DE PRENSA JUNIO 2024**

Diam Bouchage encarna verdaderamente la expresión de una nueva tradición de taponado. Respetuosa con el pasado y firmemente orientada hacia el futuro gracias a sus tapones de corcho únicos, la empresa francesa celebra ahora los 20 años del primer tapón Diam.

Con motivo de su nueva campaña de comunicación, Diam Bouchage consolida una visión y una identidad propia, la de un fabricante con futuro que combina un saber hacer genuino con la innovación tecnológica, que desde sus orígenes se considera el auténtico guardián de los aromas. Un estatus que en la actualidad es reconocido por todos los profesionales del sector con los que Diam Bouchage comparte la pasión por el vino y las cosas bien hechas.

La revolución Diam o el fin del sabor a corcho.

El corcho es un material natural fantástico, reconocido desde siempre por sus cualidades elásticas y su capacidad para conservar el vino durante décadas, proporcionando la respiración necesaria para poder evolucionar en la botella. Sin embargo, presenta varios riesgos: una posible contaminación organoléptica (sabor a corcho) y una heterogeneidad que en ocasiones provoca que los vinos evolucionen con excesiva lentitud o con excesiva rapidez (oxidación prematura).

En 2004, Diam Bouchage revoluciona la utilización del tapón de corcho con unas opciones tecnológicas insólitas.

Su procedimiento DIAMANT® garantiza una limpieza profunda del corcho gracias a la utilización del CO2 supercrítico de presión diferenciada. Este proceso, que sigue siendo único en el mercado, elimina todas las partículas de TCA presentes de forma natural en el corcho gracias a un tratamiento sin disolventes ni productos químicos, respetuoso con el medio ambiente. Los tapones purificados de esta forma muestran una neutralidad organoléptica inigualada* y preservan lo mejor posible el desarrollo de los aromas del vino en la botella.

Una innovación cuya fiabilidad incomparable aún resuena como una transformación fundamental en el mundo del vino. ¡Desde hace 20 años el sabor a corcho ya no es una preocupación!

Diam Bouchage, en el origen de una nueva tradición.

Diam Bouchage, empresa pionera convertida en un referente, también posee una tecnología de fabricación específico que permite controlar con precisión las transferencias de oxígeno de cada tapón año tras año, garantizando de esta forma una homogeneidad perfecta en cada botella.

Este proceso incomparable ha permitido convertir el tapón, más allá de una simple opción estética, en una verdadera herramienta enológica al servicio del viticultor, que ahora puede elegir el aporte de oxígeno apropiado al perfil aromático de su vino y al tiempo de guarda deseado.

Según las características de cada vino, la evolución del perfil aromático que desee el vinificador, la duración de guarda, el recorrido enológico o la sensibilidad del vino al oxígeno, la empresa pone a disposición de sus clientes un gran número de datos y opciones para que puedan elegir la más adecuada.

«Desde la viña a la copa, todo es cuestión de saber hacer y de decisiones. Mucho más allá de un gesto técnico, se trata de convertir la elección del taponado en un verdadero acto enológico. Es una nueva tradición que ya está arraigada entre nuestros clientes, que cada día escriben en sus viñas, sus cavas y sus bodegas historias singulares que nosotros secundamos.» **Dominique TOURNEIX**, director general.

Diam Bouchage y los viticultores, un dúo naturalmente inseparable

La empresa, sus equipos y los viticultores comparten mucho más de lo que uno se pueda imaginar, trabajando al ritmo de la naturaleza, guiados por su experiencia, marcando la diferencia con sus elecciones.

Seleccionar lo mejor que ofrece la naturaleza
Recoger pacientemente los frutos del tiempo
Transformar la materia bruta
Y Crear algo único

Haciendo suyos los valores en los que se basa desde hace mucho el mundo del vino, Diam Bouchage pretende ser una empresa cercana a aquellos y aquellas que trazan a diario nuevos caminos para responder a los retos del futuro.

Implicada en la investigación y la innovación, Diam Bouchage se compromete a respetar la elaboración auténtica de una «cuvée» y concibe junto a los viticultores el futuro de las herramientas enológicas para contribuir en su escala al placer de los amantes del vino.

*TCA < límite de cuantificación de 0,3 ng/l



CONTACTO PRENSA :

Anais 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