



IL GARANTE

**DEGLI
AROMI**





Grazie alla vostra fiducia, Diam Bouchage è il leader mondiale dei tappi tecnologici in sughero. Progettiamo, produciamo e commercializziamo prodotti per vini fermi, frizzanti, spumanti e liquori.

Più che un semplice otturatore, il tappo è l'ultimo atto enologico del produttore vinicolo. Deve permettere di preservare la corretta evoluzione del vino in bottiglia durante l'intero arco dell'invecchiamento, rispettando il profilo aromatico che gli si è voluto dare.

Sebbene le nostre soluzioni Diam restino senza pari, i nostri team lavorano ogni giorno per immaginare nuovi progressi sostenibili che rispettino i vostri vini. Sempre più precisi nell'apporto di ossigeno, i nostri tappi Diam forniscono risposte all'enologia del futuro e alle nuove esigenze dei consumatori, senza rinunciare alle nostre garanzie di sicurezza, omogeneità e adattabilità che forniamo da sempre.

Dominique Tourneix
Direttore Generale



A man with dark curly hair, wearing a grey suit jacket, is shown in profile from the chest up. He is holding a wine glass filled with red wine and looking at it intently. The background is a dimly lit cellar with several large wooden barrels stacked on racks. The lighting is warm and focused on the man and his glass.

IL VINO PER VOCAZIONE

Il sughero è la nostra materia prima; la preservazione del vostro vino è la nostra vocazione. Le sue particolarità, il suo stile, il suo profilo ne fanno una creazione unica. I nostri tappi, per qualche mese o per molti anni, saranno al suo servizio per preservarlo.

Scegliendo Diam, fate la scelta enologica di un otturatore perfettamente adatto all'invecchiamento di ciascuno dei vostri vini.

INFLESSIBILI SULLA NOSTRA GARANZIA DIAM

Più di 10 miliardi di bottiglie sono state tappate con Diam. Sempre più grandi cru e vini iconici in tutto il mondo si affidano a noi. Diam non solo ha risolto definitivamente il problema delle deviazioni sensoriali, ma vi propone oggi soluzioni innovative per soddisfare sempre al meglio i vostri consumatori.

SICUREZZA

La neutralità all'unità

Dal suo lancio nel 2004, il nostro esclusivo processo DIAMANT® di desaromatizzazione del sughero non ha mai fallito. I nostri tappi vi offrono una sicurezza sensoriale senza pari. Liberati dalle sostanze volatili e dalle molecole che causano le deviazioni organolettiche, sono garantiti singolarmente senza TCA rilasciabile ($\leq 0,3$ ng/l).

OMOGENEITÀ

Riproducibili in maniera identica

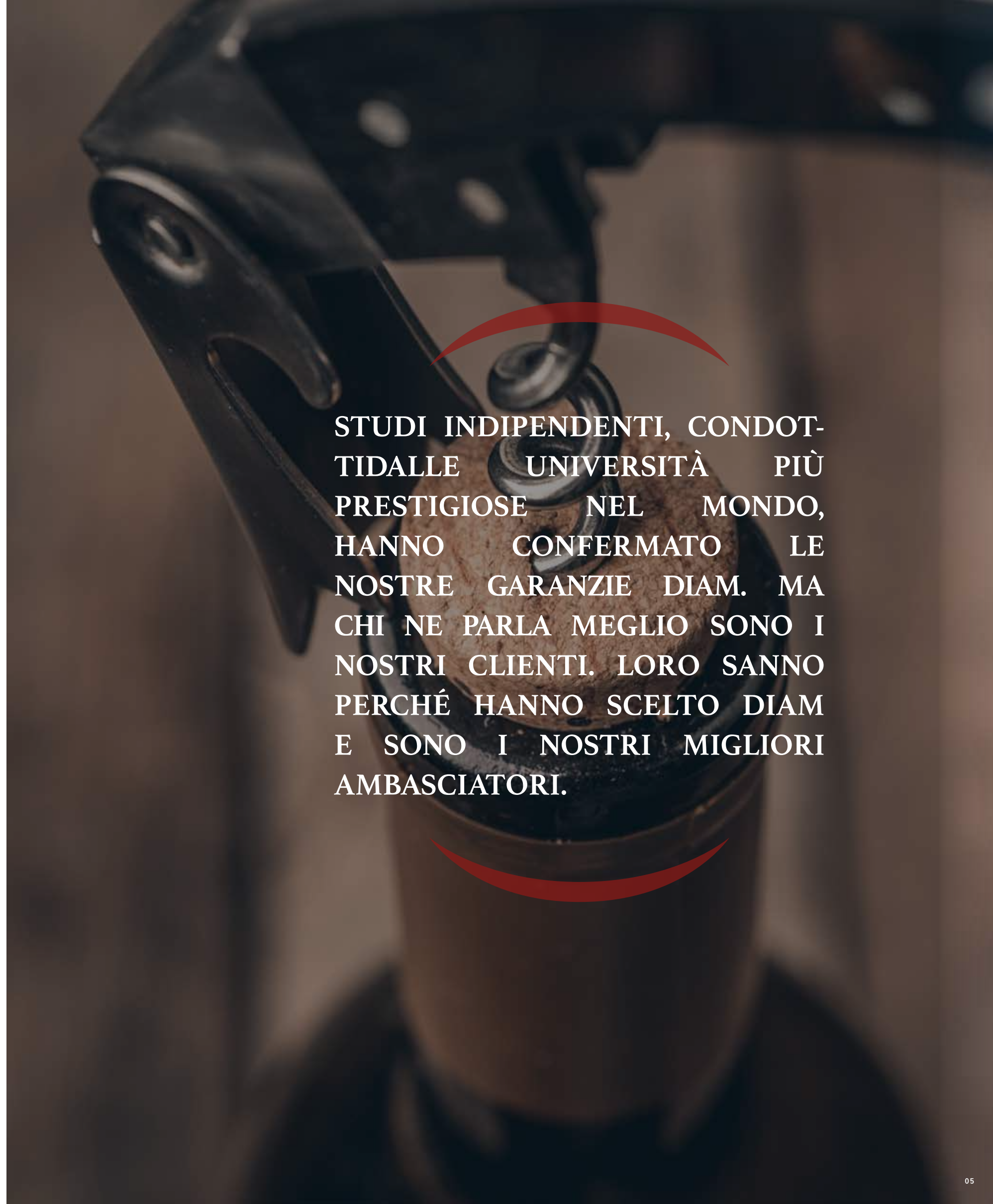
Sulla linea di imbottigliamento, niente è lasciato al caso. Avete bisogno di una perfetta uniformità. I nostri Diam la garantiscono. Le caratteristiche fisiche, le proprietà meccaniche e le performance tecniche vengono replicate in maniera identica per ogni tipo di tappo. È la nostra competenza industriale che garantisce questa omogeneità.

ADATTABILITÀ

Controllare l'ossigeno

Ogni vino in bottiglia ha una propria vita, una propria evoluzione legata ai vitigni, alla vinificazione, alla vostra visione del suo invecchiamento. Sta a voi decidere di quanto apporto di ossigeno avrà bisogno il vostro vino, nei mesi e negli anni a venire. Proponendovi diversi livelli di permeabilità, i nostri Diam vi consentono di controllare questo parametro essenziale.

Scegliere Diam vi garantisce che tutte le bottiglie di uno stesso vino, imbottigliate contemporaneamente, beneficeranno della stessa qualità di chiusura e di un invecchiamento omogeneo.



STUDI INDIPENDENTI, CONDOT-
TIDALLE UNIVERSITÀ PIÙ
PRESTIGIOSE NEL MONDO,
HANNO CONFERMATO LE
NOSTRE GARANZIE DIAM. MA
CHI NE PARLA MEGLIO SONO I
NOSTRI CLIENTI. LORO SANNO
PERCHÉ HANNO SCELTO DIAM
E SONO I NOSTRI MIGLIORI
AMBASCIATORI.



IL SUGHERO PER SEMPRE

Associato al vino da più di 5.000 anni, è da sempre il suo miglior alleato. In Diam Bouchage ne siamo convinti e i consumatori lo elogiano.

Offrirvi il meglio delle performance del sughero, evitandovi tutti i suoi inconvenienti, è il nostro modo di perpetuare il suo utilizzo al servizio del vostro vino.

Questo materiale è unico, insostituibile e sostiene anche i nostri impegni ecocompatibili.



INVESTIRE PER IL FUTURO DELLE NOSTRE FORESTE

Prodotto rinnovabile di estrazione ancestrale, il sughero è il materiale sostenibile per eccellenza. Ogni anno, su 35.000 ettari di sugherete, la raccolta del sughero viene effettuata a mano, secondo la tradizione, per entrare nella produzione dei vostri Diam.

Una materia prima naturale straordinaria

Oltre alle numerose proprietà note del sughero, la quercia da sughero è un albero formidabile che costituisce un vero e proprio alleato nella lotta agli incendi e favorisce un'importante biodiversità. Poiché gli alberi non vengono tagliati per la loro raccolta e poiché riformano la loro corteccia in un ciclo molto lungo (ogni 10-12 anni), le sugherete sono riconosciute come un importante pozzo di carbonio, essendo in grado di catturare e fissare la CO2 per diversi decenni. Tuttavia, è necessario che queste foreste siano mantenute e sfruttate affinché possano rigenerarsi nelle migliori condizioni.

Una raccolta responsabile, vantaggiosa per gli ecosistemi naturali ed economici

Da oltre 10 anni Diam Bouchage è impegnata al fianco di professionisti e associazioni per tutelare, rivitalizzare e valorizzare l'industria del sughero in tutto il Mediterraneo. La nostra politica di acquisti responsabili implica la costruzione di vere e proprie partnership con i nostri fornitori di sughero. Acquistando a un prezzo favorevole, mediante contratti a lungo termine, Diam Bouchage permette agli agricoltori di investire nella manutenzione delle foreste

e di garantire uno sfruttamento etico. Attraverso la formazione di manodopera e il cofinanziamento di attrezzature, contribuiamo anche al mantenimento del know-how delle filiere locali e alla tutela delle foreste che, se non correttamente sfruttate, possono andare in rovina.

La creazione di un circolo virtuoso

Oggi, Diam Bouchage va oltre. Al fine di garantire la sostenibilità e il rinnovamento delle sugherete che stanno invecchiando, sosteniamo finanziariamente i principali programmi di piantagione di querce da sughero in Francia e in Spagna. Abbiamo anche sviluppato una gamma di tappi di sughero raccolto esclusivamente in Francia. L'associazione tra materiale locale e garanzia Diam offre un prodotto particolarmente pregiato, apprezzato non solo dai viticoltori ma anche dai consumatori finali.

È grazie al coinvolgimento di tutti e alla valorizzazione del sughero al suo giusto valore che possiamo contribuire, in modo duraturo, alla salvaguardia delle nostre foreste e alla loro biodiversità.



UN IMPEGNO RESPONSABILE E SOSTENIBILE

Dal 2007, Diam Bouchage ha messo in atto una politica ambientale perfettamente applicata in tutti i suoi siti industriali e oggi siamo certificati ISO 14001*.

Una produzione ad alta precisione, rispettosa della naturalezza del materiale

Efficienti dal punto di vista energetico, i nostri processi sono concepiti per preservare le qualità del fiore del sughero a partire dal quale vengono fabbricati i vostri Diam. Consentono di riprodurle da un tappo all'altro, senza solventi né prodotti chimici, senza difetti né deviazioni sensoriali. Si utilizza, in particolare, la CO₂ supercritica in ciclo chiuso. Questo processo pulito di desaromatizzazione penetra nel cuore del sughero per estrarne tutte le molecole che possono alterare il gusto del vostro vino.

Dal bilancio di carbonio al ciclo di vita

Dopo essere stata la prima azienda produttrice di tappi di sughero ad aver adottato il metodo Bilan Carbone® (in costante diminuzione), oggi analizziamo il ciclo di vita dei nostri prodotti. Il miglioramento continuo dei nostri consumi energetici - verso il 100% rinnovabili - la riciclabilità dei nostri prodotti o il recupero dei nostri scarti di sughero sono tutte responsabilità in cui ci siamo impegnati.

L'umano al centro del nostro know-how

Il Gruppo OENEO e ciascuna delle sue filiali rispettano una politica di responsabilità sociale quotidiana. La nozione stessa di sviluppo sostenibile è, infatti, al centro del legame che gli uomini e le donne della nostra azienda "costruiscono" con i materiali naturali necessari alla realizzazione dei nostri tappi ma anche con la coscienza del collettivo. I nostri team lavorano così ogni giorno per fare di Diam Bouchage un'azienda che valorizza la solidarietà, la diversità e il benessere sul lavoro.



Controllare i nostri consumi di energia e le emissioni di gas



Valorizzare al meglio i nostri prodotti di sughero e gli scarti



Controllare i rischi industriali



Progettare prodotti più rispettosi dell'ambiente


* Diam Bouchage dal 2021 è certificata ISO 14001 per i siti di produzione in Francia e Spagna. Il sito portoghese verrà sottoposto ad audit nel 2022.

LA RICERCA AL SERVIZIO DELL'ENNOLOGIA

Con il procedimento DIAMANT®, 20 anni fa abbiamo inventato il tappo di sughero garantito senza gusto di tappo. Una rivoluzione!

Oggi, l'innovazione resta il cuore del nostro know-how. Lo facciamo battere al ritmo delle evoluzioni dei vostri mercati e delle sfide future.

Le nostre esigenze sono orientate verso nuove performance di produzione, verso soluzioni di chiusure sempre più responsabili e, presto, una permeabilità su richiesta.



IMBOTTIGLIARE LO
STESSO GIORNO, LO
STESSO VINO, CON
DIVERSI DIAM IN
FUNZIONE DELLA
DESTINAZIONE
DELLA BOTTIGLIA.

DIAM E OSSIGENO, UNA VENTATA DI INNOVAZIONE

LA NOSTRA PRIORITÀ DI R&S: CONTROLLARE I TRASFERIMENTI DI OSSIGENO PER OTTIMIZZARE L'INVECCHIAMENTO DEI VOSTRI VINI E RIVELARE IL LORO POTENZIALE AROMATICO.

Come controllare nel tempo l'apporto di ossigeno del tappo e i suoi effetti sull'invecchiamento del vino? È un'area di ricerche e innovazioni nella quale i nostri team di R&S sono molto attivi da diversi anni. Per questo, Diam Bouchage si unisce ai lavori dei principali centri mondiali di ricerca in enologia.

Le nostre conoscenze progrediscono
Le mettiamo al servizio delle vostre scelte enologiche. Potete già selezionare i vostri tappi in base a diversi livelli di permeabilità e a diverse durate di vita. A seconda che il vostro vino venga bevuto entro 6 mesi o dopo 30 anni, a seconda che sia rosso, rosato o bianco o che sia più o meno sensibile all'ossidazione, condividiamo molte informazioni che aiuteranno la vostra scelta. Gli apporti di ossigeno durante i primi mesi (OIR = Oxygen Initial Release) e nel tempo (OTR = Oxygen Transfer Rate) vengono quantificati per ciascuna ricetta di tappo. Una volta effettuata la scelta, la permeabilità sarà omogenea da bottiglia a bottiglia.

Un vino = un tappo: la nuova equazione
Per ampliare la gamma a vostra disposizione, le nostre ricerche aprono la strada alla permeabilità su misura. Domani, per ogni tipo di vino corrisponderà un tappo con ingressi di ossigeno parametrizzati. In base all'evoluzione organolettica, alla resistenza al tempo, a seconda dei metodi di coltivazione e/o di vinificazione utilizzati, del terroir, del o dei vitigni lavorati, farete la vostra scelta.

Il nostro obiettivo è che il vostro vino invecchi esattamente come voi desiderate... ci stiamo lavorando intensamente!



UN TAPPO PER CIASCUNO DEI VOSTRI VINI

“Dagli Stati Uniti all’Oceania, passando per la Francia e l’Argentina, i nostri Diam seducono, assicurano, fidelizzano. Ogni anno, migliaia di cantine di tutte le dimensioni si uniscono a noi.

Scoprite la nostra intera offerta, le nostre opzioni di permeabilità, di dimensioni o di marcatura...”



CLASSICS BY DIAM GLI INDISPENSABILI

LA NOSTRA GAMMA CLASSICS BY DIAM VI OFFRE LA MIGLIORE QUALITÀ DI CHIUSURA: IN BOTTIGLIA, È IL VOSTRO VINO STESSO A DIMOSTRARE NEL MODO MIGLIORE AL CONSUMATORE IL FRUTTO INTATTO DEL VOSTRO LAVORO. È IL GARANTE DEGLI AROMI!



Diam, un indispensabile per vini fermi

I viticoltori di tutto il mondo, nella loro grande diversità, lavorano su terroir differenti, ma hanno tutti una stessa esigenza per la quale Diam ha dimostrato il suo valore: regolarità di tappatura, preservazione degli aromi, ecc. Da Diam 2 a Diam 30, scegliete tra i nostri tappi quello le cui caratteristiche meccaniche e le permeabilità si adatteranno meglio alla vostra cuvée.



Mytik Diam, un must per vini spumanti

Con Mytik Diam il rituale della stappatura è totalmente preservato. Le costanti qualità meccaniche di Mytik Diam vi offrono un'assoluta tranquillità di fronte ai rischi di vene secche, indurimento del sughero, rottura o distacco delle rondelle, non ritorno elastico... Sono anche e soprattutto riconosciuti per la purezza e la freschezza incomparabile che sanno preservare.



Setop Diam, un'esigenza per i liquori

Chiusura uniforme, sicurezza organolettica, elasticità preservata... il corpo in sughero Setop Diam soddisfa tutte le vostre esigenze con le sue performance su misura. Un ufficio di studi tecnici ha l'incarico di sviluppare il vostro Setop Diam a seconda delle specificità di ogni collo di bottiglia per il comfort e la perfetta resistenza alle aperture successive. Vi accompagniamo per realizzare l'intero progetto "testa + corpo" al servizio del vostro prodotto e della sua storia.

ORIGINE BY DIAM SEMPRE PIÙ NATURALE

RITROVATE TUTTE LE GARANZIE DIAM NELLA NOSTRA GAMMA DI ORIGINE VEGETALE, ECOLOGICA, IMPEGNATA PER LA BIODIVERSITÀ. VI PERMETTE DI VALORIZZARE LE VOSTRE SCELTE AGROECOLOGICHE E RESPONSABILI.

La scienza di Diam, il genio delle api

Diam ORIGINE è il risultato del paziente lavoro del nostro reparto R&S, nutrito dal rigore scientifico. Associa al fiore del sughero un legante di polioli di origine vegetale e un'emulsione di cera d'api.

Testato e approvato da diversi laboratori, il legante utilizzato è un autentico progresso tecnologico che coniuga efficienza meccanica e rispetto per l'ambiente. Stabile e idrofoba, l'emulsione di cera d'api protegge i tappi dalle risalite capillari e aiuta a controllarne la durata di vita.

La struttura di un tappo ORIGINE by Diam offre la sicurezza e l'omogeneità che vi aspettate da un Diam e propone nuovi livelli di permeabilità.



Garantito senza OGM e senza allergeni.



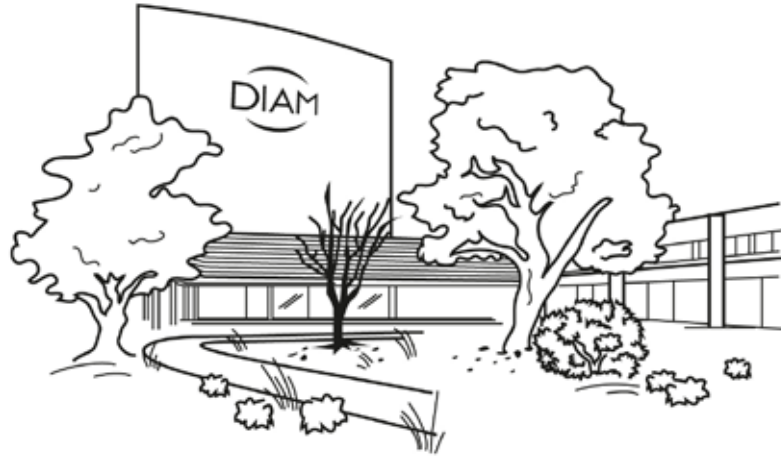
Neutralità organolettica come qualsiasi tappo Diam.



Dal 2017, Diam Bouchage sostiene l'Associazione «Un toit pour les abeilles» (un tetto per le api).



GLI AUTENTICI
PROGRESSI
TECNOLOGICI
SI ISPIRANO DA
SEMPRE ALLA
NATURA. IN DIAM,
QUESTA FILOSOFIA
ORIENTA TUTTI I
NOSTRI SVILUPPI.



DIAM BOUCHAGE
3 Rue des Salines, 66400 Céret



Credit: foto: Fotolia - Shutterstock ©Céline Deschamps - @Richard Sprang - @Phillipe Laurent - @Leo Paul Ridet - @Olivier Poggianti - @Jc Milhet



www.diam-cork.com