



## DIAM: DIAM, EIN ERLESENER KORKEN! PRESSEMITTEILUNG JUNI 2024

**Diam Bouchage verkörpert wahrhaftig den Ausdruck einer neuen Verschluss-Tradition. Das französische Unternehmen, das die Vergangenheit respektiert und dank einzigartiger Korkverschlüsse entschlossen in die Zukunft blickt, feiert heute den 20. Jahrestag seines ersten Diam-Korkens.**

Anlässlich seiner neuen Kommunikationskampagne bekräftigt Diam Bouchage die eigenständige Vision und Identität eines zukunftsweisenden Herstellers, der authentisches Know-how und technologische Innovation verbindet und sich seit seiner Gründung als echter Bewahrer der Aromen versteht. Ein Status, der heute von den Fachleuten der Branche anerkannt wird, mit denen Diam Bouchage die Leidenschaft für Wein und gut gemachte Produkte teilt.

### **Die Diam-Revolution oder das Ende des Korkgeschmacks.**

Kork ist ein fantastisches natürliches Material, das seit jeher für seine elastischen Eigenschaften und seine Fähigkeit geschätzt wird, Wein über mehrere Jahrzehnte zu konservieren und ihm die für seine Entwicklung in der Flasche notwendige Atmung zu ermöglichen. Er birgt jedoch mehrere Risiken: eine mögliche organoleptische Kontamination (Korkgeschmack) und eine Heterogenität, die zu einer manchmal zu langsamen, aber oft zu schneller Reifung der Weine führt (vorzeitige Oxidation).

Im Jahr 2004 revolutioniert Diam Bouchage die Verwendung von Korken durch neue technologische Entscheidungen.

Sein DIAMANT®-Verfahren sorgt für eine gründliche Reinigung des Korkens durch die Verwendung von superkritischem CO<sub>2</sub> bei differenziertem Druck. Dieser Prozess, der immer noch einzigartig auf dem Markt ist, entfernt alle TCA-Partikel, die natürlicherweise im Kork vorhanden sind, dank einer lösungsmittel- und chemikalienfreien Behandlung, die umweltfreundlich ist. Die so gereinigten Korken zeigen eine unübertroffene organoleptische Neutralität\* und bewahren bestmöglich die Entwicklung der Aromen des Weins in der Flasche.

Eine Innovation, deren unvergleichliche Zuverlässigkeit immer noch, wie ein großer Umbruch in der Welt des Weins nachhallt. Seit 20 Jahren ist der Korkgeschmack kein Thema mehr!

### **Diam Bouchage ist der Ursprung einer neuen Tradition.**

Als Pionierunternehmen, das zur Referenz geworden ist, verfügt Diam Bouchage auch über eine spezifische Herstellungstechnologie, die es ermöglicht, den Sauerstofftransfer jedes Verschlusses Jahr für Jahr genau zu kontrollieren und so eine perfekte Homogenität von Flasche zu Flasche zu gewährleisten.

Abgesehen von einer einfachen ästhetischen Entscheidung hat dieser unvergleichliche Prozess es ermöglicht, den Korken zu einem echten önologischen Werkzeug in den Diensten des Winzers zu machen. Dieser kann nun die Sauerstoffzufuhr wählen, die dem aromatischen Profil seines Weins und der gewünschten Lagerdauer entspricht.

Abhängig von den Eigenschaften jedes Weins, der Entwicklung des vom Weinhersteller gewünschten Aromaprofils, seiner Lagerdauer, seinem önologischen Verlauf oder der Empfindlichkeit des Weins gegenüber Sauerstoff, stellt das Unternehmen seinen Kundinnen zahlreiche Daten und Optionen zur Verfügung, damit sie die beste Wahl treffen können.

*„Alles, von der Rebe bis zum Glas, ist eine Frage des Know-hows und der Entscheidungen. Weit über eine einfache technische Geste hinaus geht es darum, die Wahl des Verschlusses zu einer echten önologischen Handlung zu machen. Es ist eine neue Tradition, die jetzt bei unseren Kundinnen verwurzelt ist, die jeden Tag in ihren Weinbergen, Weinkellern und Weinlagern einzigartige Geschichten schreiben, die wir begleiten.“*

**Dominique TOURNEIX**, Geschäftsführer.

### **Diam Bouchage und die Winzer, ein von Natur aus untrennbares Duo.**

Das Unternehmen, seine Teams und die Winzer teilen viel mehr, als man sich vorstellen kann, und arbeiten im Rhythmus der Natur, geleitet von ihrer Erfahrung. Ihre Entscheidungen machen den Unterschied aus.

Das Beste auswählen, das die Natur zu bieten hat

Mit Geduld die Früchte der Zeit ernten

Das Rohmaterial verarbeiten

und etwas Einzigartiges schaffen.

Diam Bouchage macht sich die Werte zu eigen, die seit langem die Welt des Weins tragen, und versteht sich als Unternehmen, das denjenigen nahesteht, die täglich neue Wege beschreiten, um die Herausforderungen der Zukunft anzunehmen.

Diam Bouchage investiert in Forschung und Innovation und ist Teil des Bestrebens, die authentische Herstellung einer Cuvée zu respektieren. Das Unternehmen stellt sich gemeinsam mit den Winzern die Zukunft der önologischen Werkzeuge vor, um einen Beitrag zum Genuss der Weinliebhaber zu leisten.



### **PRESSEKONTAKT:**

Anaïs 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