



Diam Bouchage, leader mondiale nella produzione di tappi tecnologici in sughero, innova ogni anno per produrre 2 miliardi di tappi “senza gusto di tappo”

Comunicato stampa giugno 2025

Lo sapevate? Il leader mondiale nella produzione di tappi tecnologici in sughero è francese ed ha la sua sede a Céret, nei Pirenei Orientali.

Questa innovativa impresa di medie dimensioni, divisione Chiusure del gruppo Oeneo¹, ha costruito il proprio successo su una tecnologia innovativa e brevettata, spesso imitata, ma mai eguagliata: l'invenzione del tappo "senza gusto di tappo". Un'industria all'avanguardia, che produce ogni anno 2 miliardi di tappi, venduti in tutto il mondo e la cui crescita è costante da 20 anni.

Cos'è un tappo tecnologico?

Grazie a una tecnologia brevettata e assolutamente rivoluzionaria, Diam Bouchage ha inventato 20 anni fa il processo Diamant[®] che utilizza le proprietà della CO₂ supercritica a pressione differenziata per realizzare una pulizia accurata del sughero, la sua materia prima. Un processo industriale che consente di eliminare i composti volatili dal sughero e sradicare in particolare le molecole potenzialmente responsabili delle deviazioni sensoriali che possono compromettere il vino.

Tutti i tappi Diam Bouchage, **inventore del "tappo senza gusto di tappo"**, sono garantiti essere privi di tricloroanisolo² e offrono una neutralità organolettica senza pari. Tappi che, inoltre, consentono ai viticoltori una gestione precisa dell'ossigeno, al fine di controllare l'invecchiamento del loro vino.

Diam Bouchage offre, di conseguenza, ai consumatori la garanzia di poter gustare un vino così come è stato concepito dal viticoltore, senza alterarne il gusto.

Success story internazionale per l'impresa francese di medie dimensioni

“Diam Bouchage si è costruita su una storia forte, sostenuta da talenti, da un'energia collettiva e dalla volontà condivisa di offrire ai viticoltori di tutto il mondo un prodotto altamente tecnologico”, spiega Eric Feunteun, nuovo Direttore Generale da settembre 2024.

In un contesto di mercato vinicolo in tensione e di una forte concorrenza, Diam Bouchage riesce comunque a distinguersi anche quest'anno con un **fatturato in crescita del 5,2%, che raggiunge in valore i 222,5 M€** (cifre aggiornate al 31 marzo 2025).

Una crescita sostenuta soprattutto dai prodotti cosiddetti di “Alta Gamma³”, che stanno acquisendo sempre più rilevanza nel mercato dei tappi tecnologici, destinati principalmente ai vini fermi e ai vini spumanti adatti all'invecchiamento.

INFORMAZIONI CHIAVE

- Leader nella produzione di tappi tecnologici in sughero
- Il secondo produttore mondiale di tappi di ogni tipo
- Primo produttore francese di tappi in sughero
- 2 miliardi di tappi venduti ogni anno
- Il 78% della produzione viene esportato
- 3 unità industriali, tutte certificate 14001: Francia, Spagna e Portogallo
- 20 brevetti depositati in 20 anni
- Medaglia d'oro EcoVadis



*Più che un
semplice
otturatore, il
tappo è
l'ultimo atto
enologico
del viticoltore*

Un tappo "Diam" si riconosce dall'iscrizione apposta sullo stesso

¹ Quotata nel settore B dell'Euronext Paris, Oeneo è un attore di primo piano nel settore vitivinicolo che copre tutte le fasi della produzione del vino, dal vitigno alla tappatura.

² TCA rilasciabile ≤ 0,3 ng/l

³ I prodotti definiti di alta gamma dell'offerta Diam Bouchage si caratterizzano per la durata della garanzia di conservazione del tappo (minimo 10 anni) e l'opzione di un prodotto realizzato con materiali di origine biologica (gamma Origine).

"In un settore difficile come quello del vino, sono le grandi annate a cavarsela meglio. Ebbene, questi vini d'eccezione si affidano ai tappi Diam Bouchage da molti anni per realizzare l'ultimo atto enologico: la tappatura", commenta Eric Feunteun, Direttore Generale di Diam Bouchage da settembre 2024.

Forte di questa posizione di leader nel mercato dei tappi tecnologici, **Diam Bouchage realizza circa l'80% della sua produzione per l'esportazione in oltre 85 paesi.**

Sul mercato francese, la sua gamma è presente e molto apprezzata per l'affidabilità da viticoltori ed enologi di tutte le maggiori regioni viticole. Inoltre, **proponendo ai suoi clienti viticoltori francesi tappi realizzati con sughero raccolto in Francia**, Diam Bouchage testimonia il suo impegno a favore dell'economia locale e si inserisce, insieme ai suoi partner, in un'azione concreta e duratura in materia di sviluppo sostenibile.

Avere successo per investire meglio

Per mantenere il proprio primato tecnologico e il proprio vantaggio competitivo, Diam Bouchage non ha mai smesso di investire nel futuro. **Ottimizzare, strutturare e innovare** sono le parole d'ordine della politica di governance dell'azienda.

L'ottimizzazione passa, in particolare, attraverso una riflessione sull'ottimizzazione dell'utilizzo della materia prima: il sughero. Recentemente, l'azienda ha lanciato una sfida collaborativa tra i suoi 653 dipendenti distribuiti tra Francia, Portogallo e Spagna, con l'obiettivo di raccogliere le loro idee su questa questione prioritaria. Un grande progetto in atto che sta già dando i suoi frutti: oltre il 10% dei dipendenti vi ha partecipato.

In una logica di **strutturazione** a lungo termine, Diam Bouchage intraprende una serie di investimenti sostenibili, in particolare rafforzando le sue risorse per ottimizzare l'efficienza e garantire la continuità delle sue attività (investimenti in macchinari più performanti, automazione della linea di confezionamento, ecc.).

In questa dinamica, nel 2024 è stata creata una nuova figura professionale: quella del **Direttore della gestione forestale, ora ricoperto da Joaquin Herreros**. Dedicando una funzione alla gestione delle foreste di sughero, pietra miliare di tutta la sua industria, Diam Bouchage rafforza il lavoro di anticipazione delle sfide che l'attendono. Cambiamento climatico, impoverimento della filiera, fluttuazione dei prezzi... sono tutti argomenti sui quali le imprese di medie dimensioni devono essere sempre lungimiranti al fine di gestire al meglio i propri impianti di produzione.

Infine, **l'innovazione**, che è al centro del DNA di Diam Bouchage e che ha costruito il proprio sviluppo su una tecnologia ancora unica sul mercato. Fedele a questa cultura, l'azienda continua a investire in risorse umane e finanziarie per velocizzare la realizzazione di nuovi progetti. **Nel 2024, il reparto R&S si è rafforzato con la creazione di una posizione di Direttore dell'innovazione di "rottura", ricoperta da Moaad Bakali, e l'arrivo di due nuovi ingegneri di ricerca.**

"Il nostro reparto R&S è costantemente alla ricerca di innovazioni volte a soddisfare le richieste dei viticoltori e ad ampliare il ventaglio di possibilità, con l'obiettivo di proporre una permeabilità su misura. Il nostro ruolo è quello di affiancare i nostri clienti per garantire che il loro vino venga gustato così come lo hanno concepito", precisa Eric Feunteun.

Maggiori informazioni Diam Bouchage: [Comunicato stampa Diam Bouchage](#)

Maggiori informazioni Gruppo Oeneo: [Comunicato stampa Oeneo - Risultati annuali 2024-2025](#)

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