



La innovación como ADN: Diam Bouchage lanza el tapón Collection, conjunción de estética y tecnología, y LiOX, toda una revolución en el embotellado de vinos espumosos

Comunicado de prensa - Noviembre 2025

Diam Bouchage, número 2 mundial del tapón de corcho, ha forjado su éxito y su reputación gracias a sus innovaciones y tecnologías patentadas, como el famoso procedimiento Diamant®, origen del tapón «sin sabor a tapón».

En esta línea, la ETI francesa prosigue su trabajo de innovación y lanza cada año 4 productos novedosos. Este otoño ven la luz dos avances fundamentales:

- Su nuevo tapón Collection: tapones únicos que conjugan tecnología punta con estética, destinados principalmente a los grandes vinos.
- LiOX: nuevo tapón tecnológico destinado a los vinos espumosos, que permite reducir a la mitad de la aportación de oxígeno en el embotellado

Estas novedades brindan la oportunidad de volver sobre las grandes innovaciones que han forjado la empresa catalana en los últimos años y que la proyectan hacia el futuro..

Collection by Diam: la belleza del corcho, la tecnología Diam Bouchage

Revelada en el salón Vinitech 2024 y galardonada recientemente con la medalla de bronce en los SITEVI Innovation Awards 2025, el tapón Collection by Diam ya está disponible para su venta.

Este tapón, reflejo del espíritu de Diam Bouchage, conjuga **tecnología punta y estética**.

En cuanto a la **tecnología**, este tapón de corcho microaglomerado está diseñado para garantizar la **seguridad organoléptica** que ofrece Diam Bouchage gracias a su procedimiento Diamant®.

En cuanto a la **estética**, Collection by Diam responde a las **exigencias de los viticultores que desean adornar sus botellas con el aspecto natural y singular de los tapones tradicionales**. Gracias a una técnica de alta precisión que es objeto de una patente europea, los tapones Collection están revestidos con una fina hoja de corcho, cuidadosamente seleccionada y también tratada con CO₂ supercrítico.

«Collection by Diam plasma la excelencia de un auténtico saber hacer francés: este tapón reúne lo mejor de los dos mundos garantizando la excelencia de Diam Bouchage en términos de seguridad organoléptica y rindiendo homenaje al corcho al proporcionar a las botellas la elegancia singular y natural del corcho tradicional. Los productores de grandes vinos sensibles a la estética de los tapones naturales ya pueden ofrecerlo a sus clientes, sin dejar de lado el control de la oxigenación de sus vinos. » explica Dominique Tourneix, director general de Diam Bouchage.

DIAM BOUCHAGE EN BREVE

- Líder del tapón tecnológico de corcho
- 2.^º fabricante mundial de todo tipo de tapones
- 1.er fabricante de tapones comprador de corcho francés
- 2000 millones de tapones vendidos cada año
- Creador del procedimiento Diamant®: tecnología patentada que utiliza las propiedades del CO supercrítico con presión diferenciada para realizar una limpieza en profundidad del corcho
- 78 % de ventas a escala internacional
- 3 unidades internacionales, todas ellas con la certificación 14001: Francia, España y Portugal
- 20 patentes registradas en 20 años

LiOX by Diam: la segunda innovación de Diam Bouchage para el final del año 2025

Galardonado con el premio a la innovación organizado por Épernay Agglo Champagne en el salón VITeff 2025, LiOX by Diam es un avance fundamental en el sector de los vinos espumosos en lo relativo al control del oxígeno en el embotellado.

De hecho, estos nuevos tapones actúan únicamente sobre el parámetro Oxygen Initial Release (OIR), el oxígeno liberado durante los 3 primeros meses después del taponado. Un factor clave

para la crianza en botella de los vinos espumosos. Gracias a un procedimiento único de desorción del oxígeno contenido en el corcho, **LiOX by Diam permite reducir a la mitad la aportación de oxígeno**. «*LiOX responde a una demanda creciente del sector, que aspira a poder controlar mejor el oxígeno en todas las etapas de la vinificación, incluso en el momento del taponado, para mejorar la estabilidad de los vinos y tener un perfil aromático más preciso. Diam Bouchage ha hecho posible este nivel de rendimiento gracias a nuestra tecnología exclusiva de tratamiento del tapón y a un embalaje estanco y a medida, para preservar el nivel de desorción hasta el momento del embotellado.* » explica François Margot, director Comercial y de Marketing.

La innovación es consustancial al espíritu de Diam Bouchage

Diam Bouchage, joya de la industria francesa, se preocupa siempre por ir por delante en su sector, ofreciendo a sus clientes soluciones cada vez más innovadoras, y se compromete a lanzar 4 productos novedosos al año.

Entre sus innovaciones señaladas de los últimos 20 años están:

- En 2017, por ejemplo, la empresa creó una **gama de tapones de origen biológico: Origine by Diam**. Ofrece la misma fiabilidad que un tapón Diam clásico pero **integrando en el corcho una emulsión de cera de abejas y un aglomerante compuesto de polioles 100 % vegetales**. Esta innovación lleva el sello OK Biobased 4 estrellas, que garantiza el origen orgánico del carbono contenido en los productos y que supone el mayor nivel de certificación que se puede conceder para una tasa de carbono.
- En 2021 Diam Bouchage lanza el **Mytik Diam 10**, un tapón cuyas propiedades mecánicas y la gestión del oxígeno han sido desarrolladas especialmente para los champanes de crianza.
- En el ámbito de los espirituosos, la gama **Setop Elemen** surge en 2023. Para cada tapón de esta gama completamente ecológica, Diam Bouchage trabaja con todos sus clientes para **desarrollar un concepto específico que utiliza los materiales que habitualmente se desechan al final de su proceso de destilación** (astillas de madera, bagazos de whisky, orujo de manzana, cortezas) para fabricar la cabeza de sus tapones.

Con vistas siempre a ser pioneros, Diam Bouchage ha decidido **reforzar su polo de I+D en 2024 creando un puesto de director de la innovación de ruptura**, que ocupa Moaad Bakali, e incorporando a **2 nuevos ingenieros de investigación**.

Además, Diam Bouchage iniciará en **2027 una asociación estratégica con el EDA Drinks & Wine Campus, nuevo proyecto del Basque Culinary Center** de San Sebastián (España), especializado en el mundo del vino y de las bebidas. Diam Bouchage se compromete a **participar en las actividades del campus mediante eventos y formaciones destinados a estudiantes y profesionales del sector con el fin de compartir sus soluciones de taponado innovadoras** y dar a conocer este auténtico acto enológico.

¿Qué supone la innovación para Diam Bouchage?

- **20 personas** en el servicio I+D
- **Un laboratorio de 300 m²** y un **polo enológico interno** que trabaja con universidades de todo el mundo para realizar proyectos de estudios y desarrollo de nuevos productos
- Una inversión para el **mantenimiento del sector del corcho**, en donde destaca la **creación de un alcornocal experimental de 3600 árboles en 8 hectáreas** (comunicado de prensa por demanda)
- **3 ejes de investigación** importantes para responder a las necesidades del sector vitivinícola:
 - 1) **La gestión de los intercambios gaseosos**: proponer una permeabilidad a medida para el envejecimiento de los vinos
 - 2) **Naturalidad de las materias primas**: innovadoras y de origen biológico en el marco de una mejora continua
 - 3) **Estética de los tapones**: como parte integrante del embalaje, el tapón debe ser eficaz y estético al mismo tiempo

Acerca de Diam Bouchage

División de taponado del grupo francés Oeneo, Diam Bouchage es el líder mundial de los tapones tecnológicos de corcho. Inventor del tapón «sin sabor a tapón», Diam Bouchage creó el procedimiento Diamant® hace 20 años, explotando las propiedades del CO₂ supercrítico para extraer los compuestos volátiles del corcho y proporcionar de este modo a todos los tapones Diam una neutralidad organoléptica inigualada. Establecida en Céret, Pirineos-Orientales (66), la empresa está dirigida por Eric Feunteun y cuenta con 653 colaboradores distribuidos en 3 plantas de producción: en Céret (Francia), San Vicente de Alcántara (España) y Fiaes (Portugal).

Diseña, produce y comercializa soluciones de taponado para vinos tranquilos, espumosos y espirituosos vendidos en todo el mundo a través de una red de más de un centenar de distribuidores. Diam Bouchage presenta una cifra de negocio de 222,5 millones de euros a 31 de marzo de 2025 y produce 2000 millones de tapones anuales.

Contacto prensa

Comunicado de prensa – Diam Bouchage
Noviembre 2025

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