Diam Bouchage: il tappo microtecnico che garantisce, nel tempo, l'evoluzione del vino desiderata

scritto da Agnese Ceschi | 23 Ottobre 2023



Nella moderna enologia la tappatura è una scelta decisiva per l'evoluzione del vino in bottiglia: da un lato c'è il tappo che da anni è oggetto di studio e ricerche per ottenere un prodotto organoletticamente neutro, dall'altro c'è l'ossigeno, elemento centrale dell'evoluzione del vino.

Da qui è nata l'attuale sfida di Diam Bouchage: **gestire la permeabilità del tappo controllando il livello di ossigeno nel tempo e quindi l'evoluzione del vino**.

È proprio attorno al concetto di permeabilità che si concentra la **nuova gamma di tappi per vini fermi da lungo invecchiamento**

lanciata ad inizio 2023 da **Diam Bouchage**: azienda francese con sede nei Pirenei Orientali, leader mondiale nei **tappi di sughero microtecnici**.

Da molti anni l'azienda concentra i suoi sforzi investendo in ricerca e sviluppo collaborando anche con università di tutto il mondo, al fine di progettare diverse soluzioni di chiusura per tutte le tipologie di vino.

Già nel 2021, l'azienda aveva applicato questo tipo di approccio al **tappo Mytik Diam 10** per **vini spumanti da lungo invecchiamento**, con una quantità di O2 rilasciata molto inferiore rispetto a quella dei tappi tradizionali e un OTR (Oxygen transfer rate) molto basso.

Da un'intervista a Dimitri Tixador, Responsabile Permeabilità del reparto R&S di Diam Bouchage, si può comprendere come l'azienda si è rapportata al nuovo concetto di permeabilità del tappo: "poiché ogni vino ha esigenze specifiche in termini di scambi gassosi, si è deciso di proporre ad esempio un'opzione di permeabilità più aperta per i tappi dedicati ai vini fermi da lungo invecchiamento, **Diam 10 e Diam 30**". "Finora, avevamo proposto una sola permeabilità – molto bassa – particolarmente adatta per la lenta evoluzione in bottiglia. Per vini dal profilo più riduttivo, i nostri clienti ci hanno richiesto un **tappo con un maggiore apporto di O2**".

L'azienda ha quindi lavorato all'elaborazione di una nuova formula che offrisse una **maggiore permeabilità, mantenendo al contempo le stesse caratteristiche meccaniche indispensabili alla tenuta del tappo nel tempo**.

La Diam Bouchage è solo all'inizio di un importante cambiamento nel concetto stesso di tappatura, dando così la possibilità ai propri clienti di imbottigliare nello stesso giorno, lo stesso vino con tappi Diam diversi in funzione dell'evoluzione del vino voluta dalla cantina.

