



# Pravda a mýty o zátkách DIAM



Jak si někteří z Vás jistě povšimli, v posledních čtyřech letech jsou na našem trhu čím dál tím víc k vidění francouzské zátky DIAM. Tyto zátky jsou některými svými vlastnostmi zcela specifické a nelze je porovnávat s žádnou jinou doposud na trhu přítomnou zátkou. Specifické jsou především svou kvalitou za velmi přijatelnou cenu a nulovým procentem reklamací nebo problémů na straně vinařů. Proto poutají zátky DIAM nebývalou pozornost vinařů, ti je velmi rádi pro svá vína používají a předávají si pozitivní zkušenosti s těmito zátkami mezi sebou. Ze stejného důvodu přitahují zátky DIAM také pozornost konkurence, která nemaje k dispozici žádnou skutečnou nevýhodu zátek DIAM, si vymýšlí spoustu někdy až úsměvných konstrukcí a „zaručených“ zpráv, kterými pravidelně zásobuje vinaře, ve snaze vnutit jim nějakou svoji napodobeninu.

CORK JANOSA s.r.o.

Rozhodli jsme se některé z nejčastěji používaných mýtů o zátkách DIAM zveřejnit a také věcně vysvětlit, jak se věci ohledně zátek DIAM skutečně mají. Chceme tím ušetřit čas i víno našich zákazníků, který by jinak museli trávit vlastní analýzou některých blábolů. Ušetříme jim snad také nemalé peníze, protože velmi často jsou jim jako náhrada za zátky DIAM vnucovány zátky podobně vypadající ale úplně jinak fungující a hlavně – značně předražené oproti reálné

ceně takových DIAMu vizuálně podobných zátek.

**Mýtus číslo jedna – DIAM má obrovské problémy s kvalitou na trhu ve Spojených Státech Amerických, konkrétně u velkého zákazníka jménem Ernest a Julio Gallo. Tato fáma je systematicky rozšiřována prodejci jiných zátek a to zcela „bez uzardění...“**

Zde se jedná o naprostý nesmysl a ten, nebo spíše ta, kdo jej šíří, o tom velmi dobře ví. Ernest a Julio Gallo je skutečně

jedním z největších amerických odběratelů DIAMu, ale jeho spotřeba zátek DIAM naopak neustále roste a žádnou stížnost na kvalitu zátek DIAM nikdy neměl. V minulém roce E. J. Gallo nakoupil přes 50 milionů zátek DIAM a jediné, co mu na těchto zátkách skutečně vadí je fakt, že si je díky složité technologii a patentům není schopen vyrobit sám. (E. J. Gallo je velmi soběstačná firma a vlastní již svoji sklárnu, tiskárnu etiket, výrobu kartonů a také kokařskou firmu v Portugalsku). Mimoходом, prodejce zátek DIAM na americkém trhu celkově raketově rostou.

**Mýtus číslo dva – kdekoliv Vám nabízí zátku vypadající podobně jako DIAM, často i opatřenou typickým DIAM žiháním, fungující „zaručeně“ stejně a samozřejmě za lepší cenu se slovy, že tohle je „úplně to samé jako DIAM“**

Zátek vyrobených z mikrogranulátu existuje mezi výrobci korků spousta, jedná se převážně o lepší či horší kopie našeho STERICORKu, který jsme patentovali před 11 lety a který je velmi úspěšnou zátkou z mikrogranulátu, dosahující dobrých parametrů. Existuje také levnější varianta vyráběná stejným způsobem jako aglomerované zátky, jen z jemnější korkové drti, která opět vypadá velmi podobně jako DIAM a která mimochodem bývá velmi často nabízena jako obdoba DIAMu 3. Všechny tyto zátky skutečně VYPADAJÍ podobně jako DIAM, jsou také logicky levnější než zátky DIAM, ale v žádném případě stejně nefungují, a to nejméně v následujících parametrech:

■ Obsah TCA je v těchto zátkách kontrolován namátkově podle metodologie CTCOR, což v krátkosti znamená, že pokud vůbec někdo něco testuje, z každých 50 000ks zátek se odebere vzorek čítající 200ks, vyluhem a jeho

testem na chromatografu se stanoví průměrný obsah TCA a ten se pak jako průměrný uvádí k celé takové šarži zátek. Ve skutečnosti ale tento údaj odpovídá 200ks testovaných zátek a zbylých 49 800ks zátek nikdy testováno nebylo. Proto se občas u takových zátek zápach po korku objeví.

U zátek DIAM je kontrolován na obsah TCA veškerý granulát bez zbytku a proto DIAM garantuje nulový obsah TCA v každém jednotlivém kusu zátky. Problém se zápachem po korku zde tedy naprosto nepřipadá v úvahu.

■ Elasticita zátek DIAM je předem nastavena na uváděnou hodnotu a DIAM ji garantuje podle označení typu zátky / jednoduše ji získáte tak, že k číslu, kterým jsou označovány všechny zátky DIAM, přidáte jedna a získáte dobu v letech, po kterou DIAM garantuje neměnnou elasticitu takové zátky/. To je zajištěno přítomností tzv. „mikrosféry“ v zátkách DIAM, která zátkám propůjčuje zcela mimořádnou a stálou pružnost. Pružnost zátky DIAM totiž nezajišťuje tak, jako je tomu u ostatních zátek korek, ale právě mikrosféra, její obsah a tlak, za kterého byla zátky vyrobena. Ten je u každého typu zátky DIAM odlišný, stejně jako obsah mikrosféry.

■ Zátky DIAM jsou vyráběny každá zvlášť litím do formy a i kdyby v nich nebylo použito mikrosféry, budou vždy elastičtější, než jakákoliv

aglomerovaná zátky. Aglomerované zátky, byť vyrobené z jemnějšího granulátu aby byly podobné zátkám DIAM, jsou vyrobeny extruzí a podle toho také fungují, jejich pružnost je velice omezená a žádná aglomerovaná zátky by neměla přijít do láhve s vínem na dobu delší než půl roku.

**Mýtus číslo tři – DIAM je předražený a vydělává na svých zátkách nehorázné peníze. Dodáme Vám „úplně stejnou zátku“ ale samozřejmě levněji**

Úplně stejnou zátku NA POHLED, tak by taková nabídka měla správně zaznít.

Zátka DIAM není levná a nechce soupeřit s nejlevnějšími zátkami na trhu. Má-li něco být nejlepší – a to v současné době zátky DIAM bez sporu je – nemůže to být zároveň nejlevnější.

Technologie, díky které je DIAM tak unikátní svými vlastnostmi, je velmi složitá a nákladná. V celém procesu výroby zátek je naprosto minimalizován počet lidí a proces je plně automatizován pro vyloučení chyby zaviněné tzv. lidským faktorem. Proto může DIAM garantovat nulový obsah TCA, protože např. při zjištění stopy po TCA kdekoliv v průběhu celého výrobního procesu, počítač celý proces zastaví a zopakuje. V podstatě je to velmi jednoduché.

Pracovní tlak v celém procesu čištění granulátu je více než 100 Barů, takže se rozhodně nejedná

o levnou a technologicky jednoduchou záležitost.

DIAM v současné době staví třetí výrobní továrnu ve francouzském Ceretu, která bude spuštěna do provozu ve druhé polovině roku 2015 a který bude stát více než 30 milionů EUR.

DIAM není předražená zátky. Je levnější než dvojplošková zátky nebo lepší zátky syntetická, takže použijete-li například namísto některé z těchto zátek např. zátku DIAM 1, malinko ušetříte a získáte jistotu, že Vaše víno bude i po delší době stále pěkně svěží. Navíc nevylijete jedinou láhev proto, že ve víně budete mít stopy oxidace nebo pachuti po korku.

Nahradíte-li DIAMem jakoukoliv přírodní zátku, ušetříte již na rozdíl v ceně pozoruhodné peníze a Vaše víno bude lepší, než pod jakoukoliv přírodní zátkou. Nemluvte o tom, že všechny vyrobené láhve prodáte bez toho, abyste kdy o jediné z nich slyšeli něco nelichotivého.

**Mýtus číslo čtyři – zátky DIAM jsou pro francouzskou firmu DIAM Bouchage vyráběny i u jiných výrobců zátek, například u firmy Pepino Molinas**

Nikdo takový, kdo by vyráběl pro DIAM zátky a dodával je DIAMu, neexistuje, nikdy neexistoval a existovat nejspíš ani nebude. Byl by to konec DIAMu, protože dříve nebo později by takový dodavatel něco odfláknul a škoda na pověsti DIAMu by pak byla nevratná. Jedná se zase jen o další pokus podstrčit Vám zátku vypadající jako DIAM, levnější než DIAM samozřejmě, ale vzhledem k ostatním zátkám z mikrogranulátu také pořádně předraženou.

V takovém případě velmi doporučuji si prohlédnout a zapamatovat fotografie z výroby zátek DIAM, které jsou součástí tohoto článku. Kdo někdy viděl na vlastní oči výrobu zátek kdekoliv na světě, zaznamená velký rozdíl patrný už na první pohled. Kdo výrobu zátek nikde neviděl, řekněte si u toho, kdo takový „levnější“ DIAM nabízí a přesvědčte-



je o tom, že jeho dodavatel vyrábí něco pro DIAM, o pár fotografií z výroby, odkud ten „levnější“ DIAM pochází. Až si pak tyhle fotografie porovnáte, pochopíte velmi rychle, že plnohodnotná funkční kopie DIAMu neexistuje a hned tak existovat nebude. Rozdíl je totiž i ve způsobu výroby a použité technologii – a ten je oproti tradiční výrobě zátek prostě obrovský.

V poslední době dokonce volají zákazníci s tím, že jim někdo nabízí napodobeninu DIAMu tak, že v ruce drží skutečnou DIAM zátku, ale místo toho jim pak dodá aglomerát, to už je hodně smutné... Věřím tomu, že je to také hodně krátkozraké. Vinařská komunita není složená z hloupých lidí, a proto si vinaři udělají za krátký čas názor sami. S několika takhle napálenými vinaři jsem hovořil a byli samozřejmě rozladěni z toho, jak jim tzv. „DIAM“, který si někde koupili, najednou funguje úplně jinak než jsou zvyklí.

**Mýtus číslo pět – když láhev uzavřete zátkou DIAM nechte stát a nebudete ji skladovat vleže, víno se zkazí...**

Jedná se opět o naprostý nesmysl. Jednou z výrazných výhod zátek DIAM oproti kte-







rékoliv jiné zátky je fakt, že jejich pružnost není primárně dosahována vlastnostmi korku, který mimochodem opravdu pruží lépe, když je vlhký. Mikrosféra obsažená v zátkách DIAM těsní a pruží úplně stejně, ať je suchá nebo vlhká, takže láhve s vínem uzavřené zátkou DIAM budou těsnit úplně stejně položené i stojící. Na kvalitu vína a těsnící schopnost zátky tak poloha láhve při skladování – u zátek DIAM – nemá ani ten nejmenší vliv.

Na druhé straně chcete-li láhev se zátkou DIAM položit, můžete tak klidně učinit již po několika vteřinách od jejího uzavření. Pokud je tlak v láhvi po jejím uzavření na správné úrovni, není to pro zátku DIAM žádný problém a neriskujete protékání vína zátkou.

Mimochodem, díky mikrosféře je také úplně jedno, jestli použijete zátku DIAM v kratší nebo delší variantě, obě budou těsnit úplně stejně a víno pod nimi také bude po čase vypadat úplně stejně. Délka je u zátek DIAM více estetickou záležitostí než pomocníkem pro lepší funkci, protože propustnost zátek je prostě nastavena na požadovanou mez podle označení zátky DIAM, a to bez ohledu na její délku.

Zátky DIAM na našem trhu, stejně jako na trhu dalších tří evropských zemí, zpracovává a prodává firma Cork Janosa. Dále tyto zátky můžete koupit u Vinařských potřeb uvedených ve spodní části letáku na konci tohoto článku, plus nově také u BS Vinařské Potřeby a Zamma Sudy Vojkovic. Žádná další firma v České Republice skutečně zátky DIAM nemůže prodávat a nikdo z těch, kdo zátky DIAM oficiálně prodávají, je nemůže nabízet levněji, pravidla jsou přísně stanovena pro všechny.

V každém případě skutečná zátku DIAM je VŽDY opatřena značkou DIAM a také číslem označujícím typ zátky DIAM a tím pádem její vlastnosti. Chybí-li tyhle údaje na zátku,



i kdyby se jakkoliv podobala DIAMu, kupujete si předražené – u zátek DIAM – nemá ani ten nejmenší vliv.

### **Mýtus číslo šest - Cork Janosa je před krachem a nakupuje zátky kdekoliv, jen pokud jsou nejlevnější...**

Na to lze říci pouze jedno - rádi Vás kdykoliv uvítáme v naší firmě a můžete se podívat sami, jak to u nás vypadá - to je nejlepší možný způsob, jak si udělat představu.

Nekrachujeme a ani se na to nechystáme. Nenakupujeme to, co kde zbyde nejlevněji a ani to v našem případě není možné – na rozdíl od těch, kteří nás takto pomlouvají, my nenakupujeme hotové výrobky na kterých pak jediná přidaná hodnota zde v České Republice je přelepená nálepka na krabici. Nakupujeme surovinu, kterou v České Republice zpracováváme a děláme to i například pro rakouské zákazníky, takže asi nebudeme zase tak špatní. Ale přijďte se podívat a uděláte si úsudek sami, jste upřímně vítáni. Jezdí k nám takhle na „exkurze“ pravidelně zákazníci ze všech okolních zemí, tak proč by nemohli občas přijet také ti čeští.

### **Budoucí možné mýty... co si myslíme, že ještě uslyšíte!!!**

Domnívám se, že v blízké budoucnosti určitě uslyšíte, že víno uzavřené zátkou DIAM smrdí po korku. To jsme sice doposud ještě neslyšeli, ale vzhledem k intenzitě ostatních blábolů o zátkách DIAM to asi nebude trvat dlouho, než někdo něco podobného vymyslí, nebo zorganizuje a pustí do světa. Marketing po česku bohužel,

zvláště pak v podání některých „manažerů“, nevyspěl natolik, aby dokázali prodat své vlastní zboží bez toho, že budou špinit konkurenci a svoje zákazníky podvádět napodobeninami, navíc bohužel bez ohledu na to, co se s vínem jejich zákazníků za pár měsíců stane.

DIAM disponuje technologií, která rozpozná zdroj infekce TCA ve víně, a dovede přesně určit, jestli eventuální TCA ve víně pochází ze zátky, ze sklepa, z nádob, nebo například z použité chemie při výrobě vína či při čištění linky. Máme k této technologii, jejíž výsledky jsou vždy verifikovány nezávislou francouzskou státní

vinařskou laboratoří, díky našemu spojení s DIAMem přístup a samozřejmě jej v takovém případě můžeme nabídnout také svým zákazníkům. Takže až se k Vám podobná fáma dostane, zjistíme, kde je problém a vyřešíme ho. Věřte mi ale, že v zátku DIAM problém opravdu nebude. Za téměř pět let, co zátky DIAM pro francouzskou firmu DIAM Bouchage zpracováváme, jsem o podobném případě ještě nikdy neslyšel.

DIAM má v současné době jediný skutečný problém a to je nedostatek výrobní kapacity. Důvodem je raketový vzestup poptávky v Evropě a Severní Americe, ale kupodivu i v zemích, jako je Libanon nebo Izrael. Proto je nyní ve výstavbě nový závod na výrobu zátek DIAM ve Francii, který bude do provozu uveden v roce 2015. Podívejte se na fotografii, která je součástí tohoto článku, jak bude nový závod DIAM vypadat, domnívám se, že i to o zátkách a firmě DIAM mnohé napovídá.

**Jakákoliv byla vaše minulost ...  
... budoucnost je**

**DIAM**

**CORK JANOSA**

Váš dodavatel korkových zátek ■ [www.janosa.cz](http://www.janosa.cz)

Zátky DIAM koupíte v těchto vinařských potřebách:  
Vinařské potřeby Bureš - Velké Pavlovice, Botetice, Krumvíř, Vinařské a zahrádkářské potřeby - Michal Zapletal - Hustopeče,  
Vinařské potřeby Kominek - Mutěnice, Vinařský dům Kobern - Dubřany, Vincoop - Mikulov, Vinopol Čejkovice - Jindřich  
Polásek, Vinum Znojmo - Chvalovice, Vinařské potřeby Košťalková Irena - Dolní Bojanovice