



COMUNICADO DE PRENSA NOVIEMBRE 2015

INNOVACIÓN EN TONELERÍA

OAKSCAN®: 7 AÑOS DE EXPLOTACIÓN Y YA 5 MILLONES DE ANÁLISIS REALIZADOS

Con la invención del procedimiento OAKSCAN®, que permite analizar y clasificar cada duela de cada barrica en función de su contenido en taninos, Tonnellerie Radoux introdujo un nuevo criterio para la selección de la madera, complementario al del origen y del tamaño de grano. Después de siete años de uso y más de cinco millones de análisis, Radoux dispone hoy de la mayor base de datos mundial sobre la composición química de la madera de roble francés.

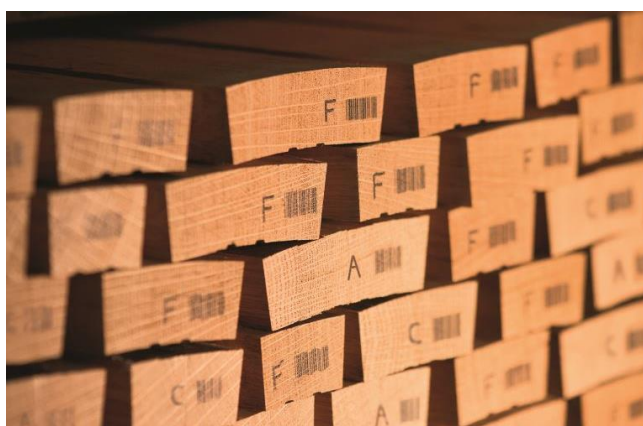
OakScan: un procedimiento único de medida instantánea de elagitaninos

Después de varios años de investigación, Tonnellerie Radoux puso en marcha en 2008 **el primer aparato** destinado a **medir en línea la cantidad de polifenoles** presente en las duelas utilizadas en la fabricación de sus barricas: **OAKSCAN®**.

Estos polifenoles, la mayoría de los cuales están constituidos por **elagitaninos**, tienen un impacto primordial sobre los vinos o espirituosos en contacto: cambian el perfil sensorial, la estructura tánica y el color y ejercen una función de protección respecto a la degradación oxidativa.

El procedimiento **OAKSCAN®**, basado en la espectrometría del infrarrojo cercano, mide el contenido en polifenoles en unos pocos segundos, directamente sobre la madera maciza.

Con ello, la selección de la madera por criterios químicos permite determinar unas clases con más o menos contenido en taninos (desde el nivel IP60, el más elevado, hasta el IP20, el más débil) y mejorar tanto la homogeneidad como la reproducibilidad de los resultados de la crianza, para una enología de precisión.



Conocimiento químico de la madera secundado por numerosas pruebas y planes de ensayos

Los servicios de I+D de Tonnellerie Radoux, en su cometido de buscar mejoras y el mejor criterio de selección de madera, llevan a cabo regularmente numerosos trabajos y planes de ensayos para evidenciar la incidencia de la selección de madera por OAKSCAN® en las propiedades organolépticas del vino.

Estas pruebas, realizadas a gran escala en colaboración con el ISVV (*Institut des Sciences de la Vigne et du Vin*) de Burdeos, se efectúan con vinos de las principales regiones vitivinícolas de todo el mundo.

Así, desde 2009, se han realizado más de **300 pruebas de diferentes selecciones OAKSCAN®**. Cada vez, las modalidades ensayadas se han mostrado idóneas en muy diversas zonas del mundo (Francia, EE.UU., España, Italia...) y con variedades de todo tipo (Chardonnay, Sauvignon Blanc, Merlot, Tempranillo, Syrah, Cabernet-Sauvignon...).

Los dos ejemplos siguientes muestran los múltiples campos de aplicación de OakScan, así como la utilidad de esta herramienta para una crianza cada vez más exigente y precisa ().*

▪ ¿Cómo puede influir el contenido de la madera en polifenoles en la duración de la crianza?

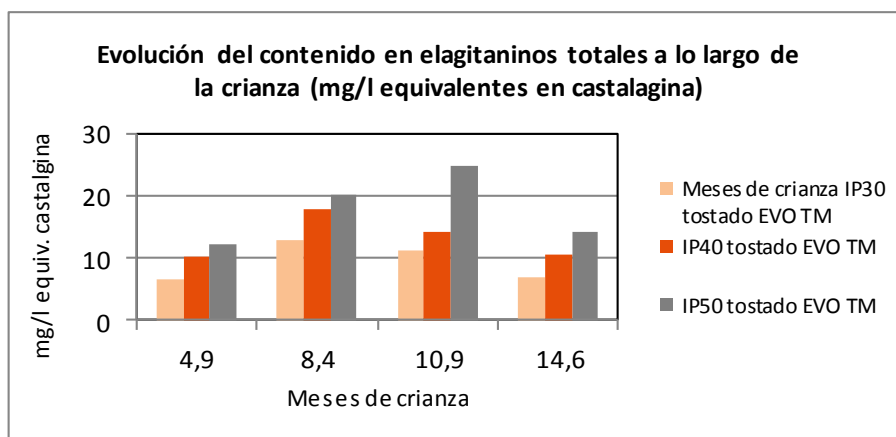
Barricas construidas con tres selecciones de madera de roble francés (IP30, IP 40, IP50), todas ellas con el mismo tostado, se estudiaron en un vino de Syrah y Garnacha (Sur del Valle del Ródano, 2012).

Se realizaron cartas ciegas por un jurado de 10 miembros tras 11 y 15 meses de crianza.

Para un objetivo de crianza de entre 10 y 12 meses, el mejor compromiso se obtuvo con la selección OakScan IP30, que presentó una buena expresión frutal y una buena integración a partir de los 10 meses. Sin embargo, a los 15 meses de crianza, la selección IP 50 mostraba una buena protección de la fruta, una vuelta al equilibrio aromático y una relación óptima entre estructura y percepción tánica.

Habría que destacar también un descenso de los elagitaninos residuales, en particular con la selección IP50, que demuestra una buena integración de los taninos de la madera y una crianza llevada a buen puerto tras 14 meses de contacto.

Igualmente, se pudo constatar que el vino criado en barricas de selección IP50 tomaba todavía compuestos de madera con 11 meses de crianza, mientras que los vinos criados en IP30 y en IP40 ya habían comenzado la fase de disminución de las concentraciones de elagitaninos residuales.



- *¿Cómo dos selecciones de madera con índices polifenólicos diferentes pueden generar dos vinos con perfiles diferentes?*

Un vino 100% de Cabernet-Sauvignon (Colchagua 2010, de Chile) fue criado durante 14 meses en barricas de dos clases diferentes de madera: una de potencial bajo (IP20) y otra de potencial alto (IP50). Ambos lotes eran de roble francés con el mismo tostado (clásico medio). Una tercera muestra de vino se mantuvo en depósito de acero inoxidable de la misma capacidad de las barricas, para ser utilizada como testigo.

Durante la correspondiente cata ciega, que fue efectuada por un jurado de 11 participantes, se pudo constatar que los vinos criados en las barricas IP20 quedaban más marcados por la vainilla que los criados en las IP50, que desarrollaban más bien aromas ahumados y tostados. De la misma manera, la amplitud en boca era más significativa con los potenciales altos. Finalmente, quedó de manifiesto un efecto estructurante en las dos selecciones IP con relación al vino que se mantuvo en acero inoxidable.

Los análisis químicos confirmaron los dos perfiles sensoriales notados en cata: una modalidad IP 20 rica en lactonas y vanillina, pobre en marcadores de notas ahumadas (syringol + guayacoles + aldehídos furánicos) y que recibió pocos elagitaninos y una modalidad IP50 justamente al contrario.

El seguimiento de los análisis, juntamente con una base de datos recopilados sobre la composición química de la madera única en el mundo, permiten a Radoux integrar todos los parámetros que influyen en la crianza y ser lo más preciso posible en la preconización de las selecciones OAKSCAN®.

Es el conocimiento puntero de la materia prima y de sus interacciones con el vino lo que posiciona a Tonnellerie Radoux como el socio de referencia para una enología de precisión.

Radoux, una referencia en tonelería

El grupo Radoux se define como un gran nombre de la tonelería que ha sabido ganarse a los productores de vinos y espirituosos más prestigiosos del mundo. Con una facturación anual de 30 millones de euros, de la cual 80% viene de la, el grupo Radoux se encuentra presente en el mundo entero mediante sus filiales en Sudáfrica, Australia, EE.UU. y España. Desde principios de 2012, Radoux se ha integrado en TFF Group, líder mundial indiscutido del sector de la madera para crianza de vinos y espirituosos, así como de los productos de madera para la enología.

CONTACTO DE PRENSA

Tonnellerie Radoux

Pierre-Guillaume Chiberry

+33 (0)6 85 57 16 59

pg-chiberry@radoux.fr