



DOSSIER DE PRENSA

Tonnellerie Radoux
Pierre-Guillaume Chiberry
06 85 57 16 59
pg-chiberry@radoux.fr

www.radoux.fr



SUMARIO

I – Del taller artesanal a la empresa internacional

II – Del bosque a la duela: génesis de una barrica

Variedades de roble

Conocimiento de la madera

Una serrería en el corazón de un espacio natural protegido

El secado, una etapa clave

Selección rigurosa por tamaño de grano

III – La barrica, una herramienta enológica

Análisis de taninos por OakScan©

Dominio del tostado

IV – Una gama completa

Barricas a medida

Barricas de excepción: Blend y X-Blend

Aplicaciones de madera para la enología

Tinas y “*foudres*”

V – Datos y cifras clave



DEL TALLER ARTESANAL A LA EMPRESA INTERNACIONAL

En 1947, en Jonzac, en pleno núcleo de los viñedos de Cognac, Robert Radoux abrió su taller de reparación de toneles. Su hijo, Christian, le sucedió en 1977 y orientó la empresa hacia la fabricación de barricas y tinas para vino.

En su condición de “*Maître Tonnelier*” y “*Compagnon du Devoir*”, Christian Radoux desarrolló durante más de 30 años la actividad tonelera, en Francia y en el resto del mundo.

Para responder a las necesidades del mercado mundial, Christian Radoux instaló cuatro filiales: en Sudáfrica, Australia, EE.UU. Y España.

En 1998, este éxito le abrió las puertas de los mercados financieros y Tonnellerie Radoux se convirtió en la primera tonelería cotizada en bolsa.

En 2012, elle se une al grupo TFF, líder mundial indiscutido en el sector de la madera para la crianza de vinos, de espirituosos y para usos enológicos en general.

Hoy, Radoux es un socio privilegiado de las grandes bodegas de Francia y del mundo.



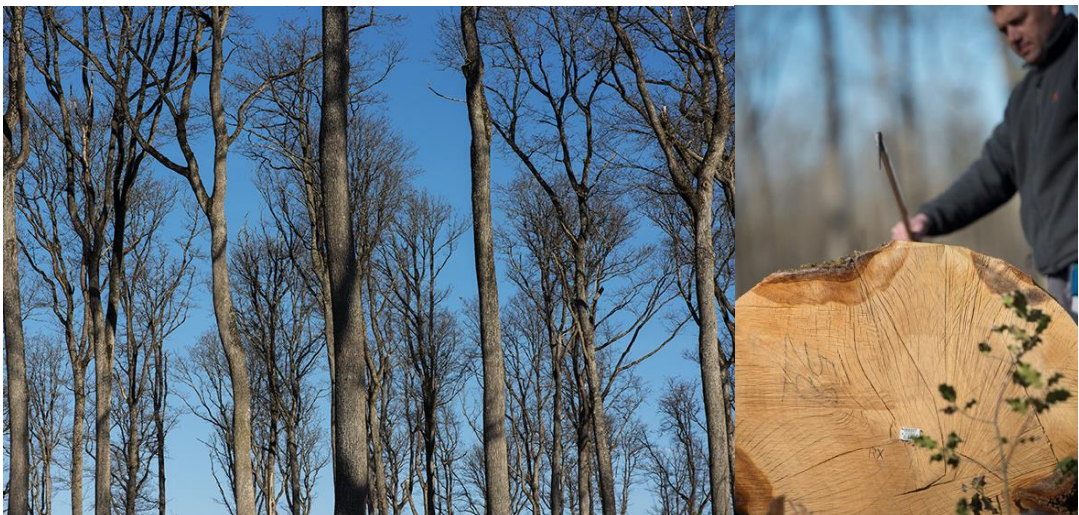
DEL BOSQUE A LA DUELA: GÉNESIS DE UNA BARRICA

Tonnellerie Radoux no utiliza más que madera de roble para la fabricación de sus barricas y sus tinas. Entre las 465 especies de roble existentes, solamente tres sirven para la fabricación de barricas.

El roble sésil (quercus sessilis), de crecimiento lento y cuyo fino tamaño de grano está particularmente adaptado a la crianza de vinos.

El roble pedunculado (quercus pedunculata), de desarrollo más rápido y que produce una madera de grano grueso, generalmente utilizada para la crianza de espirituosos.

El roble americano conocido como “roble blanco” (quercus alba), de crecimiento más rápido que los robles franceses y de características más aromáticas que tánicas.





CONOCIMIENTO DE LA MADERA

Hace falta esperar casi dos siglos para que un roble sea utilizable en tonelería.

Tonnellerie Radoux es una de las pocas tonelerías que dispone de un equipo propio de compradores de madera y que integra sus aprovisionamientos desde el bosque.

La forma del árbol, su rectitud, su altura (entre 25 y 30 metros) y las características del terreno permiten a nuestros expertos compradores identificar de manera inmediata un buen roble.

El lugar de origen es un factor importante en la calidad de la madera y Tonnellerie Radoux se aprovisiona en los más prestigiosos bosques de Francia, de Europa y de los Estados Unidos.

Con el grupo TFF, Radoux es hoy el primer productor mundial de madera para duelas en roble francés.



SERRERÍA EN EL CORAZÓN DE UN ESPACIO NATURAL PROTEGIDO

Los robles se talan entre noviembre y febrero, obteniéndose troncos limpios a los que se quitan las ramas y la copa.

Cada tronco así preparado se identifica con un código y se transporta a la serrería situada en Mézières-en-Brenne, en el centro del parque natural protegido de La Brenne.

Este espacio, incluido en la clasificación Natura 2000, ofrece condiciones medioambientales excepcionales para la maduración de la madera.

Además, su proximidad a los bosques de origen permite **limitar el impacto en el balance de carbono** relativo al transporte.

Gracias a su serrería integrada, muy modernizada en 2009, Radoux está en disposición de controlar sus aprovisionamientos, con una trazabilidad completa (certificado Véritas).





LA MADURACIÓN, UNA ETAPA CLAVE

Una vez en la serrería, los troncos son hendidos en la dirección de las fibras para asegurar su solidez y su estanqueidad. Después se cortan en tablas rectas, que provienen sólo de la madera situada entre el núcleo y la albura, que servirán para fabricar duelas de barricas.

Estas tablas se apilan de forma que puedan ser aireadas según **un método propio de Radoux** que permite una mejor circulación de aire y agua para una maduración óptima durante un periodo mínimo de 24 meses.

El objetivo de la maduración es eliminar los taninos más duros y obtener un nivel de humedad de la madera entre el 15% y el 18%.

Respetar estos periodos de maduración supone permitir que los compuestos aromáticos y fenólicos se transformen poco a poco para que, bajo la acción controlada del tostado, aporten la tipicidad necesaria para la calidad de un vino.





SELECCIÓN RIGUROSA POR TAMAÑO DE GRANO

Las investigaciones llevadas a cabo a principio de los años 90 demostraron que el criterio de origen geográfico no es una garantía suficiente para justificar la calidad y sobre todo la reproducibilidad año tras año.

Por este motivo, Radoux se orientó hacia una política que incide en una rigurosa selección por tamaño de grano.

El tamaño de grano corresponde a los anillos de crecimiento del árbol: cuanto más juntos estén, más fino será el grano.

Cada tronco se selecciona en función de su tamaño de grano y se le asigna una calidad específica, correspondiente a un producto de nuestra gama.

Para la construcción de las barricas de gama más alta BLEND y X-BLEND, Radoux lleva su exigencia hasta el extremo, no admitiendo más que un tamaño de grano extrafino (inferior a 1.5 mm).



Sin embargo, existe **variabilidad de la composición química** dentro de cada clase de tamaño de grano. Por eso, como complemento de la selección geográfica y de tamaño de grano, **Radoux ha desarrollado un programa de control único, OakScan©, que permite asegurar al máximo la homogeneidad de las barricas.**



La barrica, una herramienta enológica

Los taninos tienen un impacto primordial sobre las propiedades organolépticas de los vinos o espirituosos que enriquecen.

Para conocer mejor la composición de la madera, hasta ahora sólo las mediciones químicas y de laboratorio permitían medir el contenido de elagitaninos. Estas mediciones sólo se podía efectuar mediante toma de muestras aleatorias de lotes de madera y la obtención de resultados se retrasaba en el tiempo.

Tonnellerie Radoux ha desarrollado, con los investigadores del INRA y del SEMERGREF un procedimiento único de medida instantánea del contenido en polifenoles de la madera: Oakscan®.

Innovación Radoux: análisis de los taninos de la madera mediante OakScan®

Mediante OakScan®, es posible determinar el potencial tánico de cada barrica según las necesidades del cliente, las exigencias de la variedad o las características de la añada.

Cada duela que se produce pasa por delante de un rayo luminoso (infrarrojo cercano) que analiza el contenido en taninos de cada pieza. Con ello se elabora un índice que permite asignarle una categoría para la selección que viene a continuación. Cada duela se marca con un código de barras y una letra correspondientes a su clase de contenido en taninos.

OakScan recibió el *Trophée d'Or Vinitech 2010*.

Con OakScan, Radoux elabora la mayor base de datos sobre la composición química de la madera de roble.



DOMINIO DEL TOSTADO

El dominio del tostado es un parámetro fundamental para el dominio de la calidad. Así, contribuye de forma mayoritaria en la generación de los principales aromas que se pueden transmitir al vino; además, puede modificar de manera significativa la cantidad de elagitaninos extraíbles, así como su calidad.

Tonnellerie Radoux a puesto a punto una sistematización óptima de los tostados, lo que le permite controlar la evolución de las temperaturas en el interior de la barrica.

De esta manera, puede ofrecer cuatro tipos de tostado, determinados y reproducibles, que responden a objetivos enológicos concretos.



El tostado Classique, adaptado a crianzas largas destinadas a vinos de guarda, refuerza la complejidad aromática y la estructura.

El tostado Evolution, que resalta el equilibrio y la redondez, se presta a crianzas cortas para vinos que se beberán jóvenes.

El tostado Révélation, desarrollado por el departamento de I+D, permite revelar la fruta, limitando los aportes aromáticos y enfatizando la estructura y el carácter graso.

El tostado Intégration, particularmente adaptado a variedades finas y delicadas. Con un aporte de madera discreto, se caracteriza por una excelente integración de los taninos.



UN GAMA COMPLETA

BARRICAS A MEDIDA

Tonnellerie Radoux dispone de una amplia gama de barricas de diferentes capacidades, que ofrecen diversos espesores de duela, cuatro categorías de tamaño de grano, ocho opciones de tostado y varios criterios de personalización.

BARRICAS DE EXCEPCIÓN

Con el desarrollo en los años '90 de la línea BLEND y posteriormente la X-BLEND, Tonnellerie Radoux ha hecho entrar a la barrica en el universo del lujo.

Blend: la barrica de gama alta más difundida en el mundo

De trata de una sutil mezcla entre el origen de la madera, la finura de grano y la calidad del tostado. Cada barrica de la gama BLEND responde a las más altas exigencias enológicas.

Sólo las duelas perfectas, surgidas de los mejores robles de Francia, con un grano extrafino (menos de 1.5 mm), son seleccionadas para la producción. En cada etapa del proceso, las barricas se examinan minuciosamente para separar cualquier imperfección visual y alcanzar un nivel de calidad incomparable.

Gracias a la finura de su grano, la barrica BLEND confiere al vino una máxima complejidad, cedida progresivamente durante la crianza para conseguir un aporte de estructura delicado y taninos finos y suaves. Se recomienda para crianzas largas.

X- Blend: producción limitada a algunos centenares por año

La barrica X-BLEND es el orgullo de Radoux y el símbolo de la armonía ideal entre el vino y la madera..

Esta barrica ultra-premium, fabricada **exclusivamente a mano** por toneleros "*Meilleurs Ouvriers de France*", alcanza un nivel de exigencia nunca igualado.

Con una precisión milimétrica, cada duela es inspeccionada al detalle, individualmente, antes de ser seleccionada. Esta barrica excepcional, de producción limitada a unos centenares por año, numerada y firmada, cederá plenamente su riqueza, su complejidad y su elegancia durante crianzas muy largas.



MADERAS PARA ENOLOGÍA

A través de su marca **Pronektar**[®], Radoux ofrece una selección de maderas para la enología obtenidas de roble de calidad tonelería.

Se trata de productos enológicos integrales, que ofrecen soluciones técnicas y económicas adaptadas a los objetivos buscados.

Los productos de la gama **Pronektar**[®] Surgen del conocimiento tonelero en materia de selección de troncos, secado y control del tostado.



La madera se seca de manera natural durante 18 a 36 meses y después se tuesta según un **procedimiento térmico exclusivo** y una tecnología desarrollados por Pronektar[®].

Gracias a su unidad de producción ultra-moderna situada en Mézières-en-Brenne, **Pronektar**[®] es capaz de adaptar su gama a las necesidades dinámicas del mercado, garantizando una reproducibilidad y calidad óptimas.

Novedad: derivada de la tecnología **Oakscan**©, la gama **Extrême** completa la oferta existente y responde con precisión a las expectativas de los profesionales.



TINAS Y “FOUDRES”

Tonnellerie Radoux está especializada desde su creación en la fabricación a medida de tinas y “*foudres*”.

Esta elaboración ancestral, emanada de técnicas específicas de ebanistería y carpintería, se inserta en la gran tradición artesanal francesa.

Radoux es uno de los pocos toneleros que produce hoy en día este tipo de contenedores (de 1.000 a 30.000 litros).

Selección de madera

La madera destinada a la fabricación de tinas (contenedor de gran capacidad de forma troncocónica vertical) de “*foudres*” (contenedor de gran capacidad de sección circular u oval que se coloca horizontalmente) se somete a la mismas exigencias de selección que la madera para las barricas.

Cada pieza, cortada longitudinalmente según el tronco del árbol proviene de lotes de una rectitud irreprochable y sólo entra en producción después de un periodo de maduración al aire libre de al menos 36 meses.



Fabricación artesanal

Cada tina o “*foudre*” es una auténtica obra de arquitectura única y responde de manera precisa a las exigencias del cliente.

Tras su concepción en el departamento de diseño de Radoux, se construyen en un taller específico donde los artesanos-toneleros reproducen con detalle procedimientos de otra época.

Todas las operaciones de mecanizado y montaje se efectúan a mano, pieza a pieza.

El tostado se realiza de forma tradicional, mediante braseros de fuego de leña. Dura varias horas y varía según el tamaño y la utilización futura del contenedor.

Servicio único

Las tinas troncocónicas y los “*foudres*” redondos u ovals se pueden entregar ya montados o, si el transporte no fuera posible, en piezas. Un equipo de toneleros especializados los instala y pone en marcha en el mundo entero.



Las tinas y “*foudres*” Radoux, presentes en numerosas bodegas de prestigio del mundo entero, están particularmente adaptados para la vinificación, crianza o la homogeneización de vinos y espirituosos.



FECHAS CLAVE

1947: creación en Jonzac, por Robert Radoux, de un taller de reparación de tinas y barricas.

1977: su hijo Christian, “*Maître Tonnelier*” y “*Compagnon du Devoir*”, retoma y desarrolla el taller.

1987: creación de la serrería Sciage du Berry S.A.S.

1991: creación de una filial de producción y comercialización en Stellenbosh (Sudáfrica)

1994: creación de dos nuevas filiales: Tonnelería Victoria en España (Rioja-Haro) y Tonnellerie Radoux Inc. en California (Santa Rosa).

1995: primera tonelería francesa certificada ISO 9002. Mención en el Prix National Français de la Qualité.

1998: introducción de Radoux International en el Nuevo Mercado de la bolsa de Paris. Se convierte en la primera tonelería cotizada en bolsa.

2006-2007: modernización de la serrería Sciage du Berry et de la unidad de producción en Jonzac.

2010: incremento hasta el doble de la capacidad en la serrería para hacer frente al desarrollo internacional.

2012: Tonnellerie Radoux se une al grupo TFF.

2014: Romain Liagre asume la dirección general del Groupe Radoux.

RADOUX EN ALGUNAS CIFRAS

Instalaciones en Francia: Jonzac (producción de barricas, tinas y “*foudres*”), Burdeos (oficina comercial), Mézières-en-Brenne (serrería Sciage du Berry).

Instalaciones y filiales en otros países: Radoux USA Inc (producción, EE.UU.), Radoux RSA (producción, Sudáfrica), Radoux Australia (filial, Australia), Victoria (filial, España).

Plantilla: 130 personas

Producción total: 50 000 barricas

4 marques comerciales : Radoux, Blend, Pronektar, Victoria.

Radoux, líder en cuota de mercado en Sudáfrica y España, está presente en más de **40 países** et realiza el **80% de su facturación fuera de Francia**, con los Estados Unidos como primer mercado.

Fue la primera tonelería certificada **ISO 9002**, y está igualmente certificada por **Véritas** para el roble francés y **PEFC** para la gestión sostenible de los bosques.