RADOUX

DOSSIER DE PRENSA

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

www.radoux.fr

RADOUX

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: Super Fine Blend y Extra Fine 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, en particular con la apertura de una filial en los EE.UU.

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.

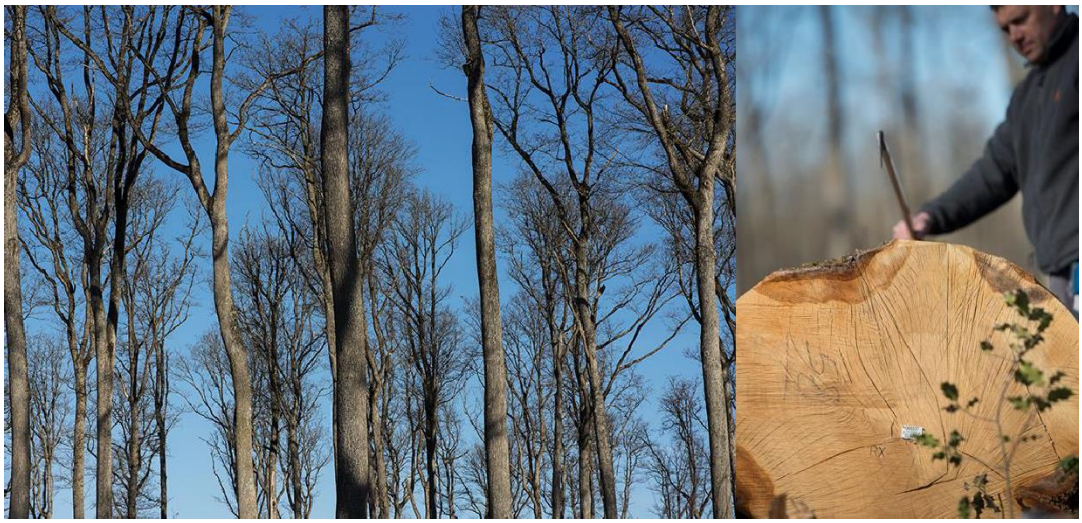
DEL BOSQUE A LA DUELA: GÉNESIS DE UNA BARRICA

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 pedonculata), 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).

RADOUX

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 super fine BLEND y extra fine 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 mejora 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.

Después de varios años de investigación, Radoux puso en marcha en 2008 el primer aparato destinado a medir instantáneamente la cantidad de polifenoles presentes en las duelas destinadas a la fabricación de barricas: OakScan®.

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

OakScan® es un sistema de análisis rápido, duela por duela, basado en la espectrometría del infrarrojo cercano. Cada duela que entra en producción es examinada por un lector óptico y se le marca una letra. Esta letra indica el rango de potencial tánico en el que se engloba. Permite a los toneleros escoger fácilmente las duelas para construir barricas con un índice polifenólico (IP) determinado. Este índice estima la riqueza polifenólica de la madera entre los valores 0 y 100.

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

Después de más de diez años de utilización y más de 10 millones de análisis, Radoux dispone hoy de la mayor base de datos mundial sobre la composición química de la madera de roble francés.

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.

Gracias a una organización óptima que nos permite controlar la evolución de temperaturas en el interior de la barrica, somos capaces de ofrecer tostados cualificados y reproducibles que respondan a objetivos enológicos precisos.

Nuestro departamento de I+D ha desarrollado una amplia gama de tostados, así como una línea específica destinada a los espirituosos.
Nuestros tostados tradicionales están estudiados para aportar unos taninos y unos aromas más o menos intensos en función del origen de la madera, su grano, la variedad y el tiempo de crianza.

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.

Super Fine 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 **Super Fine 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 **Super Fine 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.

Extra Fine X- Blend: producción limitada a algunos centenares por año

La barrica **Extra Fine X-Blend** es el orgullo de Radoux y el símbolo de l 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.

Con una experiencia de más de quince años en I+D, producción y comercialización de chips y duelas roble, **Pronektar se ha convertido en la marca de referencia en el ámbito de la Madera para Enología.**

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 ovales 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: Robert Radoux, tonelero para un comerciante de vinos, decide abrir su taller de reparación de barricas y tinas en una antigua cantera de Jonzac después de la guerra. Utilizando su bicicleta, iba de granja en granja reparando las barricas de sus clientes. El negocio prospera y en los años sesenta se traslada a la avenida Faidherbe.

1977: Su hijo Christian, maestro tonelero formado por los Compagnons du Devoir, se une a él y se dedica a la fabricación de barricas y toneles de vino, retomando y desarrollando la actividad en el mercado mundial.

1987: Para controlar su cadena de suministro, Radoux funda su propia fábrica de duelas, **Sciage du Berry**. Situada en el corazón de la región de Brenne, ofrece unas condiciones medioambientales excepcionales para la maduración de las duelas**.**

1991: Creación de una filial en Stellenbosch, Sudáfrica, para producir y vender barricas.

1994: Radoux envía sus Compagnons du Devoir y Meilleurs Ouvriers de France a Santa Rosa, California, para desarrollar allí su pericia con la creación de **Tonnellerie Radoux USA, Inc**. Esta filial, especializada

en la producción de barricas de roble americano, sirve de base de distribución para las barricas de roble francés producidas en el histórico emplazamiento de Francia.
Ese mismo año, se crea en España (Rioja-Haro) la **Tonelería Victoria**, especializada en la fabricación de barricas de roble americano.

1995: Mención en el Premio Nacional de Calidad francés.

1996: Basándose en sus investigaciones, Radoux destaca la importancia del grano en la selección de la madera de calidad. Precursor, dio origen a la primera línea de barricas fabricadas a partir de una mezcla de granos: Blend. Con la gama Blend, Radoux introdujo las barricas en el mundo del lujo.

1998: Radoux International cotiza en el Nouveau Marché de la Bolsa de París. Es la primera tonelería que cotiza en bolsa.

1999: creación de **Pronektar**, la marca de madera para enología de Radoux.

2006-2007: modernización de la fábrica de duelas Sciage du Berry y de la unidad de producción de Jonzac.

2008: Tras varios años de investigación, Radoux instala el primer dispositivo de medición en línea de la cantidad de polifenoles presentes en las duelas destinadas a la fabricación de barricas: **OAKSCAN®.** Clasificando las duelas en función de su clase de contenido en taninos, Radoux ha introducido un nuevo criterio de selección de la madera, complementario al del origen y el grano. Hoy en día, con más de 10 millones de análisis realizados, Radoux dispone de la mayor base de datos del mundo sobre la composición química del roble francés.

2010: duplicación de la capacidad de la fábrica de duelas para hacer frente a la expansión internacional.

2012: Radoux se une al **Grupo TFF**, líder mundial en productos de madera para la maduración de vinos y licores y en productos de madera para enología.

2014: Romain Liagre asume el cargo de Director General del Grupo Radoux.
Radoux y sus excepcionales artesanos son elegidos por la **Cave Historique des Hospices de Estrasburgo** para crear una réplica idéntica de la barrica que contiene el vino más antiguo del mundo. Un desafío técnico que confirma la posición de liderazgo mundial de la tonelería por su pericia y reputación.

2016: Los equipos de I+D de Radoux y Pronektar desarrollan un método de extracción único para

obtener concentrados de los compuestos aromáticos y gustativos de los productos de la gama Pronektar. Este proceso, denominado **NEKTAR ID** (Instant Decision), permite realizar, de manera instantánea, ensayos de aporte de madera.

2018: Tras años de investigación, Radoux ha desarrollado una nueva barrica: **Omega**. Combinando la experiencia de Radoux en la selección de maderas con el tostado específico de **Pure**, Omega se inscribe en una nueva tendencia de barricas respetuosas del vino, de la fruta y del "terroir".

2022: Radoux, tonelero artesanal desde su creación, presenta su fudre conectado **ATHENIS**, una innovación que permite criar los vinos en madera sin sulfitos, sin riesgo de desviación oxidativa y bajo control microbiológico.

RADOUX EN CIFRAS

Sedes en Francia: Jonzac (centro de producción), Burdeos (oficina comercial), Mézières-en-Brenne (fábrica de duelas Sciage du Berry)

Filiales internacionales: Tonnellerie Radoux USA, Inc, Tonnellerie Radoux Australasia Pty Ltd

Número de empleados: 117

Producción total: 39.000 barricas

5 marcas comerciales: Radoux, Blend, Omega, Pronektar, Victoria.

Radoux está presente en más de 50 países y obtiene el 70% de sus ventas de la exportación.

Radoux posee la certificación **Veritas** para el roble francés y la certificación **PEFC** para la gestión sostenible de los bosques.