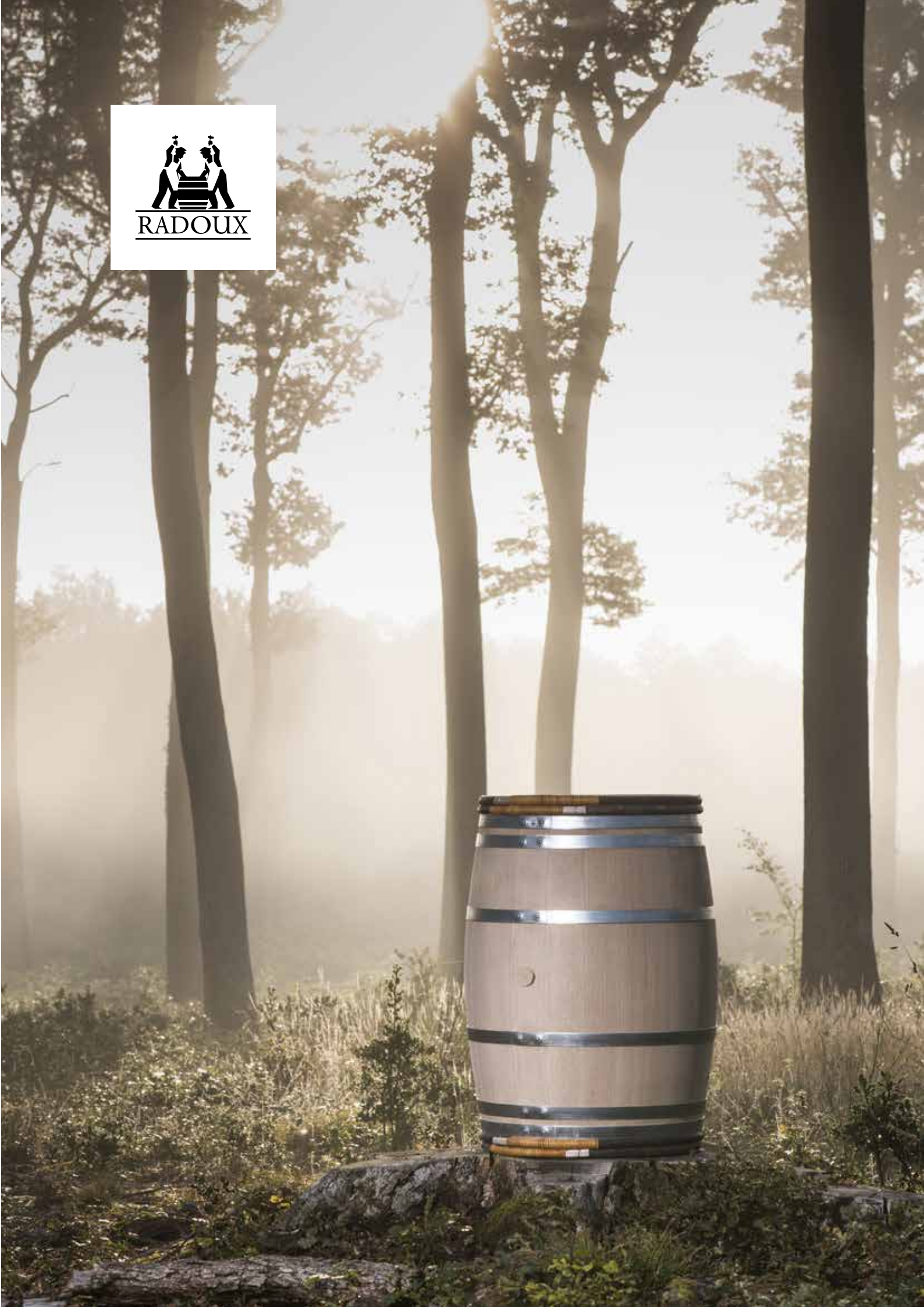

RADOUX

INDICE

I MAESTRI DEL LEGNO

Il controllo totale degli approvvigionamenti p 06/07
La rigorosa selezione del legno in base alla grana p 08/09
Una merranderie immersa in un sito protetto p 10/11

RICERCA E SVILUPPO

OakScan®, la prima innovazione scientifica applicata alla selezione del legno p 14/19

LA TOSTATURA, UN'ARTE DI PRECISIONE

Tostature qualificate e riproducibili p 22/23
Tostature per i vini rossi p 24/25
Tostature per i vini bianchi p 26/27
Tostature per gli alcolici p 27
Tostature per il legno di quercia americana p 28/29

LA NOSTRA COLLEZIONE

Extra Fine X-Blend: la selezione del legno basata sulla grana portata all'estremo p 32/33
Super Fine Blend: l'armonia perfetta tra il legno e il vino p 34/35
Omega: l'eccellenza per natura p 36/37
La Bordolese 225 litri p 38/39
La Burgundy 228 litri p 40/41
I grandi formati p 42/43
I fusti per gli alcolici p 44/45
Innovazione su misura: il DNA di Radoux p 46/47
Tabelle delle specifiche p 49/65
Consigli prima dell'utilizzo p 66
Opzioni p 67

TINI E BOTTI

Radoux, Tonneliers de métier dal 1947 p 70/73
L'accompagnamento del vostro progetto p 74/79

IL NOSTRO IMPEGNO

Sviluppo sostenibile p 82/83
Standard di qualità p 84
Il nostro team p 85

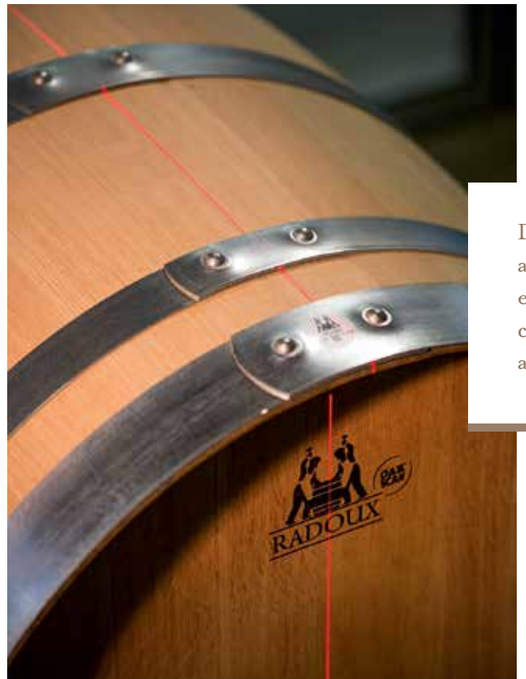
75 anni di storia

Fondata nel 1947, Radoux è diventata in pochi decenni una Tonnellerie di fama internazionale.

Grazie alla perfetta conoscenza del legno di quercia, al savoir-faire d'eccellenza e all'investimento nella Ricerca e Sviluppo, Radoux ha saputo conquistare la fiducia delle più importanti aziende viticole nel mondo.

Con sede a Jonzac, immersa nei vigneti del Cognac, la nostra azienda è un punto di riferimento anche per il settore delle bevande alcoliche, grazie alla nostra lunghissima tradizione nella produzione di botti per distillati.

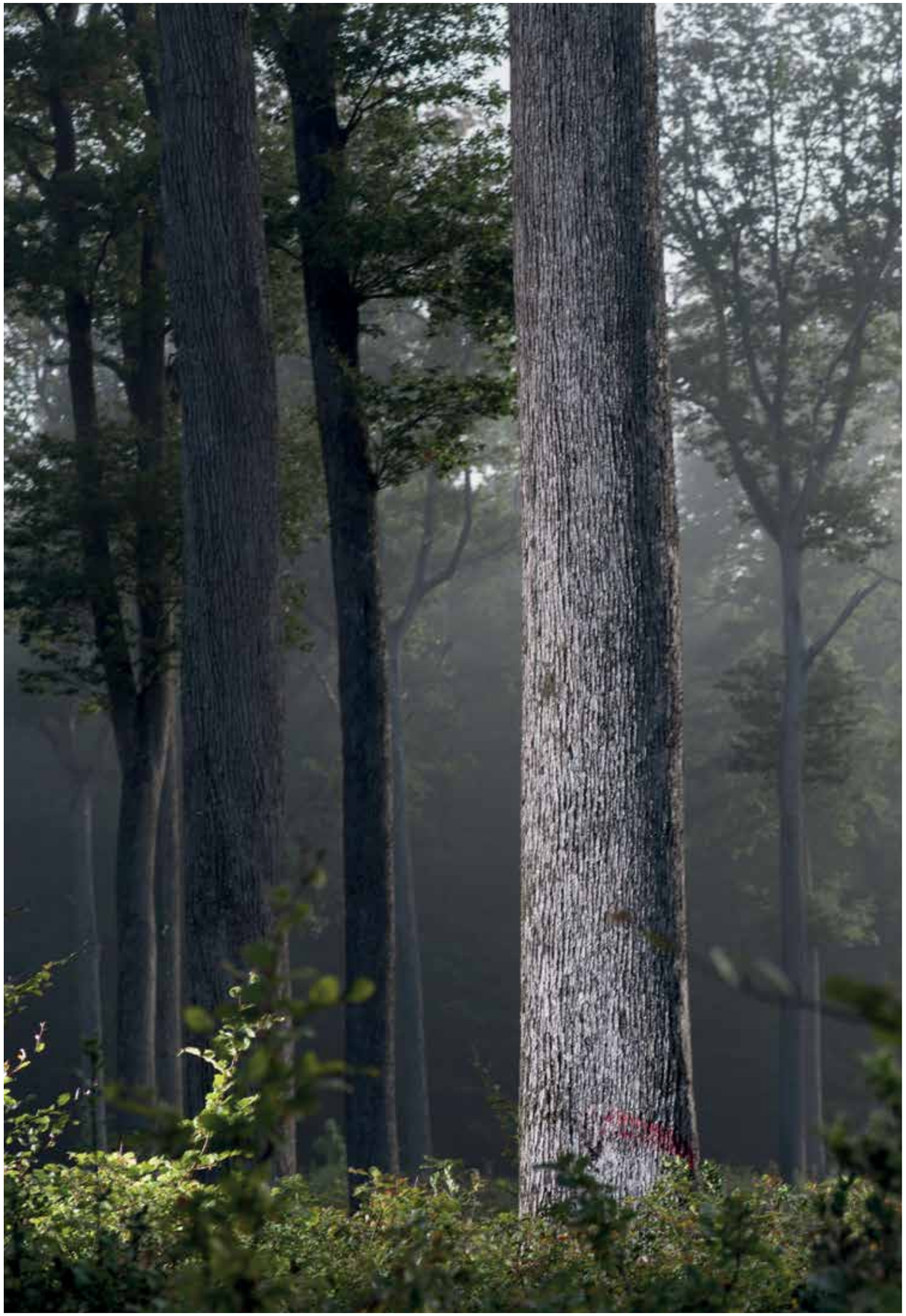
Il team di Radoux è formato da tonneliers de métier e **Meilleurs Ouvriers de France** (titolo francese che riconosce i migliori professionisti di categoria), che gestiscono ogni tappa del processo di fabbricazione dei fusti. Combinando il savoir-faire artigianale e la perfetta gestione delle tecnologie, Radoux è in grado di produrre barrique che si distinguono per qualità, omogeneità e regolarità perfetta.



Dalla selezione del legno all'accompagnamento enologico fornito ai clienti, Radoux porta avanti la tradizione

Radoux è una Tonnellerie d'eccellenza che opera in oltre 40 paesi ed è riconosciuta a livello mondiale.

Insieme ad altri due marchi internazionali (Victoria e Pronektar), Radoux fa parte del **Gruppo TFF,** leader mondiale incontestato nella lavorazione del legno per l'affinamento di vini e alcolici e della produzione di soluzioni in legno per l'enologia.



I maestri del legno

Il totale e attento controllo degli approvvigionamenti

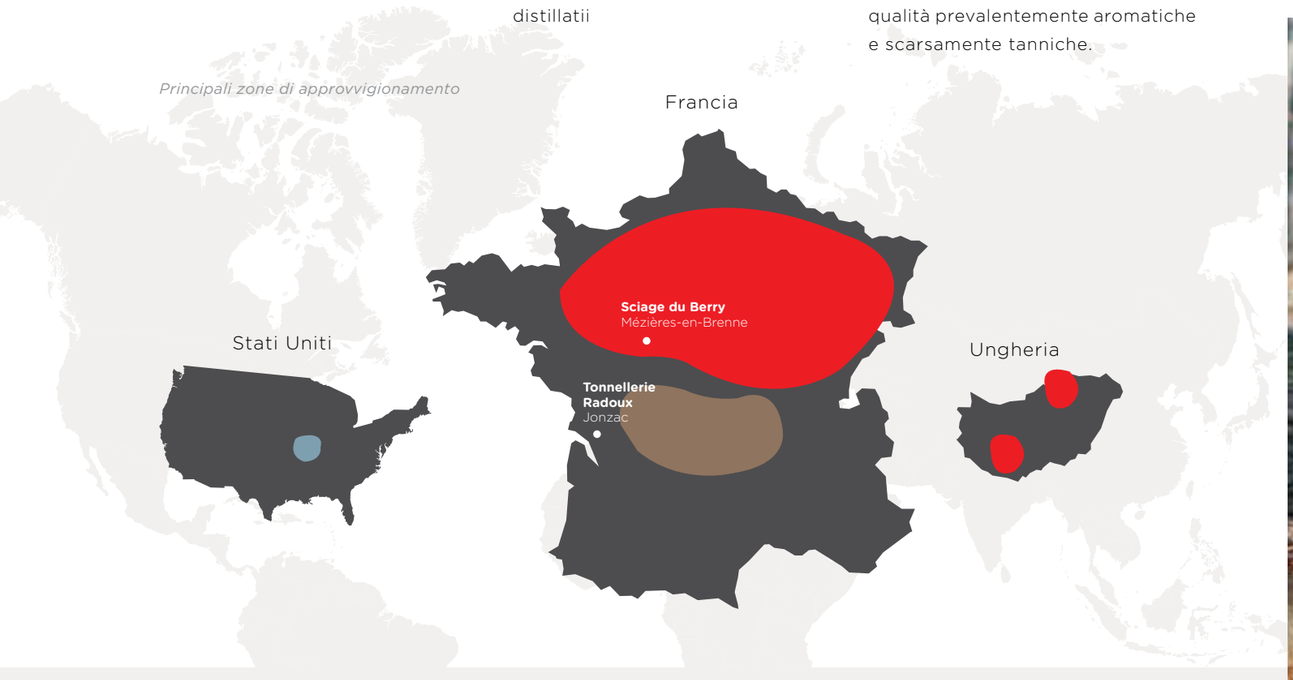
Fra le numerose varietà di quercia, solo tre vengono utilizzate tradizionalmente per la produzione di botti da affinamento:

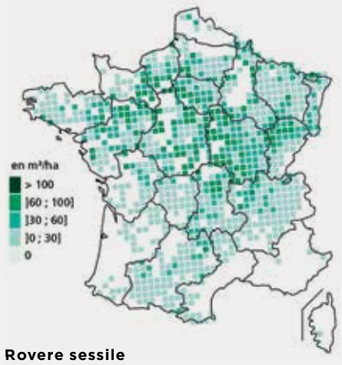
Il rovere sessile (quercus petraea) è un albero a crescita lenta, con una grana fine particolarmente indicata per l'affinamento dei vini.

Il rovere peduncolato (quercus robur) è un albero a crescita più rapida, che produce un legno a grana grossa, perfetto per l'affinamento dei distillatii

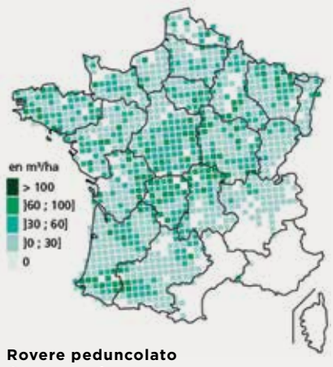
La quercia americana o quercia bianca (quercus alba) ha una crescita più rapida rispetto alla quercia francese e si distingue per le qualità prevalentemente aromatiche e scarsamente tanniche.

Principali zone di approvvigionamento





Rovere sessile
Quercus petraea Liebl.



Rovere peduncolato
Quercus robur L.

Volume medio per ettaro

L'origine non è garanzia di selezione della varietà

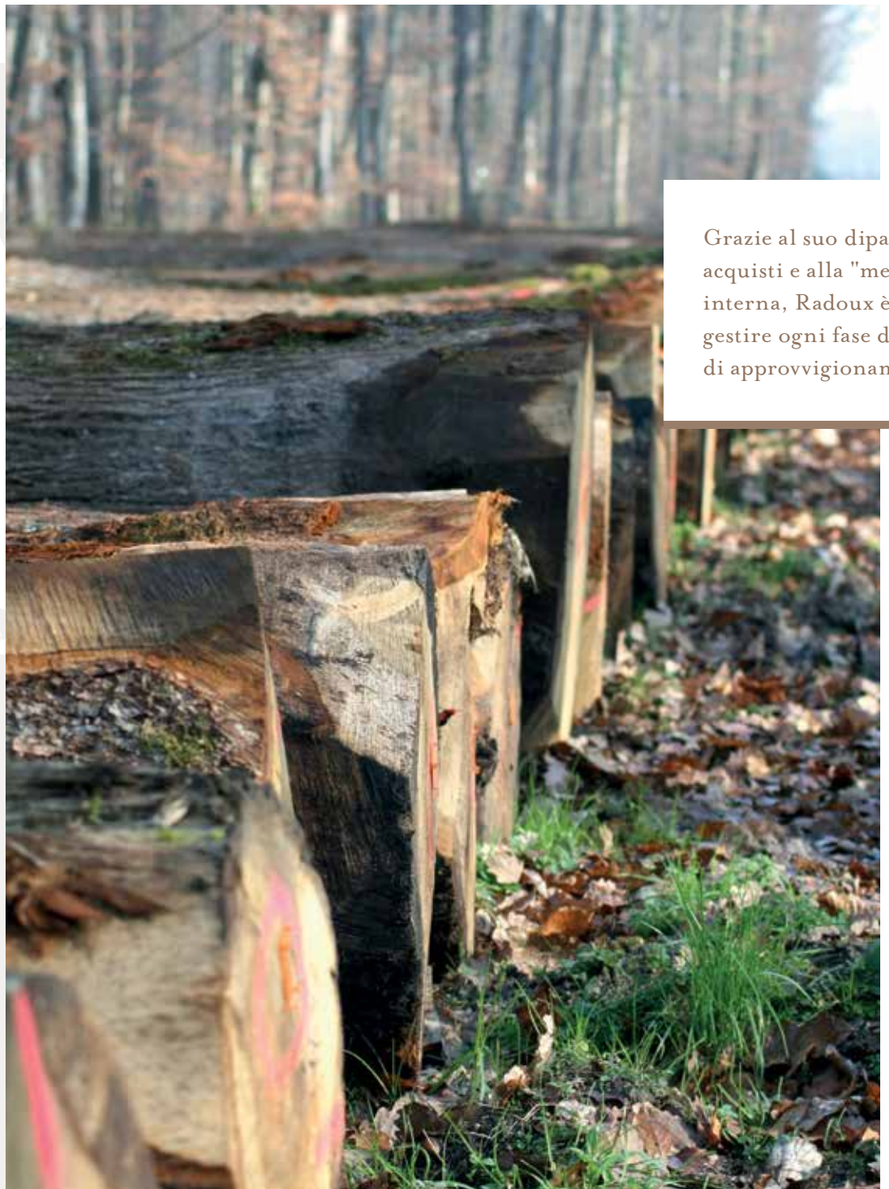
L'approvvigionamento basato sull'origine è il metodo tradizionale di selezione del legno. Tuttavia, né la zona geografica, né la foresta di provenienza possono garantire la qualità del legno,

anche perché le due varietà di rovere, utilizzate nel settore, sono presenti praticamente in tutte le zone di approvvigionamento.

Sulla base di questa considerazione, Radoux ha deciso di introdurre due ulteriori criteri di selezione del legname: la grana del legno e il metodo OakScan®.

Radoux si avvale di un team interno di acquirenti di legname. I nostri esperti forestali si riforniscono presso l'ONF (autorità competente della gestione delle foreste pubbliche in Francia) e presso produttori privati.

Gli acquirenti di legname Radoux selezionano le **migliori specie di quercia provenienti dai massicci forestali** del centro e nord-est della Francia, ma anche da altre regioni del mondo. La selezione del legname è una tappa fondamentale del processo di fabbricazione e richiede una conoscenza approfondita della materia prima, professionisti esperti e ricerca scientifica.



Grazie al suo dipartimento acquisti e alla "merranderie" interna, Radoux è in grado di gestire ogni fase del processo di approvvigionamento.

La rigorosa selezione del legno in base alla grana

GRANA EXTRA-FINE :
Questo tipo di grana viene utilizzato per la produzione delle barrique Super Fine **Blend** ed Extra Fine **X-Blend**, entrambe adatte per affinamenti prolungati.

GRANA FINE :
Punto di riferimento e fiore all'occhiello della linea di prodotti della Tonnellerie Radoux, la "Sélection Grain Fin" è ideale per affinamenti tradizionali.

ALLIANCE : (GRANA SEMI-FINE)
Questa miscela di grana fine e grana media è stata sviluppata per affinamenti piuttosto brevi, che combinano bouquet aromatico moderato e struttura in bocca.

GRANA MEDIA :
Questa grana è utilizzata generalmente per affinamenti più brevi. Fornisce un apporto aromatico meno intenso ma più rapido.

GRANA GROSSA:
Destinato principalmente all'affinamento dei distillati, questo tipo di grana è caratteristico del legname del tipo Limousin.

La grana (o anello di crescita del tronco) è indissociabile dalla qualità della quercia francese.

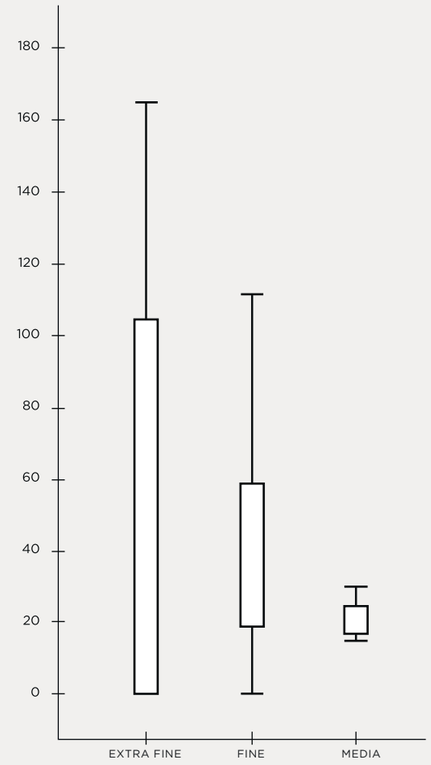
Il termine grana si riferisce alla distanza media fra due anelli di crescita dell'albero: più gli anelli sono ravvicinati, più la grana è fine.

Radoux seleziona i tronchi in base alla grana e alla caratteristiche del legno e assegna ciascun pezzo al prodotto finale più adeguato.

L'estrema finezza della grana conferisce al vino una grande complessità aromatica, una struttura delicata e tannini morbidi che si sprigionano lentamente durante l'affinamento. Costanti sono gli studi che privilegiano il ruolo della grana del legno rispetto all'origine, Radoux non ha esitato a integrare questo ulteriore criterio nel metodo di selezione del legno. Inoltre, negli anni '90, Radoux ha creato la prima barrique derivata da una combinazione di grane extra-fini: Super Fine Blend.

RELAZIONE FRA LA GRANA DEL LEGNO E L'APPORTO AROMATICO

Le analisi dimostrano che il tenore in lattoni diminuisce proporzionalmente con l'aumentare della grana.

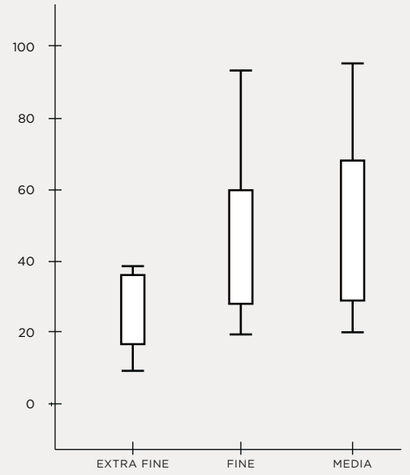


TENORE IN GAMMA-OTTALATTONE CIS+TRANS IN FUNZIONE DELLA GRANA

Fonti interne (2016 / R&S Radoux)

TENORE IN TANNINI RISPETTO ALLA GRANA

Le analisi condotte su campioni di diversi tipi di grana dimostrano che il tenore in tannini (valutato in base all'indice dei polifenoli) aumenta proporzionalmente più la grana diventa grossa.



TENORE IN TANNINI (INDICE DEI POLIFENOLI)

Fonti interne (Juin 2008 / R&D Radoux).

CONCLUSIONE : la selezione della grana del legno permette di controllare meglio gli apporti aromatici e di polifenoli.

Una merranderie immersa in un sito protetto

Immersa nel Parco Naturale Regionale della Brenne (un sito della rete Natura 2000*), la nostra merranderie si estende su un territorio di svariati ettari.

In questa oasi naturale, dove la qualità dell'aria e dell'acqua sono intatte, sussistono le **condizioni ambientali ideali** per la maturazione del legno.

A ciò si aggiunge che l'impronta ecologica del trasporto di legname è molto ridotta, perché la merranderie di Radoux è situata a Mézières-en-Brenne, a uguale distanza dai grandi massicci forestali.

Nella nostra unità di produzione, i tronchi vengono spaccati e tagliati nel rispetto della fibra naturale per ottenere i cosiddetti merrain (liste, tavole di legno). Sempre nella merranderie Radoux di Mézières-en-Brenne vengono fabbricate le soluzioni in legno per l'enologia con nostro marchio **Pronektar**.

La nostra merranderie è **un'unità di produzione ultra-moderna** che applica rigorosi processi di **tracciabilità, controllo e sicurezza** per garantire la qualità ottimale del nostro legno.

* La rete Natura 2000 riunisce i siti naturali e semi-naturali presenti nel territorio dell'Unione europea che si caratterizzano per un alto valore patrimoniale in virtù della loro eccezionale ricchezza di flora e fauna.

La maturazione, una tappa chiave

I merrain vengono impilati secondo una tecnica propria di Radoux, che favorisce la perfetta circolazione dell'aria e dell'acqua portando il legno alla maturazione ottimale.

Conclusa questa fase, i merrain sono esposti all'azione del sole, del vento e della pioggia, in un processo di stagionatura che dura da **due** a **tre anni**.

L'essiccazione del legno, eseguita secondo un processo al 100% naturale in ambiente esterno, permette di abbattere il tenore di tannini, eliminare alcuni composti odorigeni negativi e ottenere un tasso di umidità compreso tra il 14% e il 17%.

Rispettare i tempi di stagionatura del legno è fondamentale perché permette ai composti aromatici e fenolici di trasformarsi lentamente. La fase successiva consiste nella tostatura controllata, che conferisce al legno le caratteristiche tipiche che contribuiranno alla qualità di vini e alcolici.

Ricerca e sviluppo

L'ambizione di Radoux è di acquisire un controllo perfetto della materia prima e distinguersi come partner numero uno nell'enologia di precisione.

All'inizio del 2000, Radoux ha creato il proprio dipartimento di Ricerca e Sviluppo interno, con l'obiettivo di approfondire la conoscenza della materia prima e studiare i processi di fabbricazione a livello scientifico.

Il nostro team, composto da ingegneri ed enologi, lavora in stretta collaborazione con numerosi organismi: tra cui l'INRA, l'IRSTEA e l'Institut Supérieur de la Vigne et du Vin (ISVV). Il dipartimento R&S di Radoux ha stabilito solidi partenariati con diverse università all'estero (in Sud Africa, Spagna e Stati Uniti) e partecipa ai principali congressi di settore (ASEV, MacroWine, OIV, ecc.).

Attraverso una serie di sperimentazioni, dalla selezione del legno di quercia all'analisi sensoriale dei vini finiti, il team R&S di Radoux ha acquisito una vasta conoscenza che ha portato allo sviluppo di una linea di tostature qualificate e riproducibili per i nostri clienti.

OakScan® l'innovativa tecnologia scientifica al servizio della selezione del legno.

Alla fine degli anni '90, Radoux ha deciso di affinare ulteriormente il suo processo di selezione del legno basato sull'origine integrando un nuovo criterio: la selezione in base alla grana. Questa metodologia, combinata agli studi sulla gestione della materia prima, ha portato allo sviluppo della tecnologia Oakscan®.

La misura istantanea del tenore di tannini nel legno

L'indice dei tannini nel legno ha un impatto cruciale sulle proprietà organolettiche di vini e distillati. Infatti, i tannini influiscono sul profilo sensoriale, la struttura tannica e il colore del prodotto finito, senza dimenticare il loro ruolo protettivo anti-ossidante.

Ad oggi, nell'ambito degli studi condotti sul legno, il tenore di ellagitannini può essere misurato solo attraverso analisi chimiche di laboratorio. Tali misurazioni richiedono il prelievo di campioni aleatori su lotti di merrain e una procedura molto dispendiosa in termini di tempo.

Dopo molti anni di ricerca, nel 2008, il dipartimento R&S di Radoux ha concepito **la prima tecnica in assoluto di misurazione istantanea dell'indice dei polifenoli** nelle doghe di legno: la tecnologia OakScan®.

La procedura

OakScan* è un sistema di analisi rapida, basato sulla spettrometria nel vicino infrarosso (NIRS), che viene effettuato doga per doga. Ogni doga che entra nel processo di produzione viene "scansionata" e contrassegnata da una lettera ("F", nel lotto raffigurato qui accanto).

Questa lettera indica la classe tannica di ogni singolo pezzo.

Questa procedura permette di selezionare la materia prima con estrema precisione e produrre barrique con indici dei polifenoli (IP) specifici.

L'indice IP stima il tenore di polifenoli presenti nel legno su una scala da 0 a 100.

Dopo dieci anni di applicazioni e oltre 10 milioni di analisi condotte, Radoux dispone oggi del più grande database mondiale sulla composizione chimica del legno.

Un database unico sulla composizione chimica del legno

Il dipartimento R&S di Radoux conduce studi e test periodici per dimostrare l'incidenza delle selezioni con tecnica **OakScan*** sulle proprietà organolettiche dei vini finiti.

Questi test di ampia portata sono realizzati in collaborazione con diversi istituti enologici (tra cui l'ISVV di Bordeaux) su vini provenienti dalle più grandi regioni vitivinicole del mondo.

Dal 2008, sono stati eseguiti oltre 300 test sulle selezioni **OakScan*** . Le modalità testate si sono rivelate costantemente pertinenti nei più grandi vigneti del mondo (Francia, Stati Uniti, Spagna, Italia, Cile, Australia, Cina, ecc.) e su diversi vitigni (Chardonnay, Sauvignon Blanc, Merlot, Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon e Pinot Noir).

I tre pilastri della selezione del legno

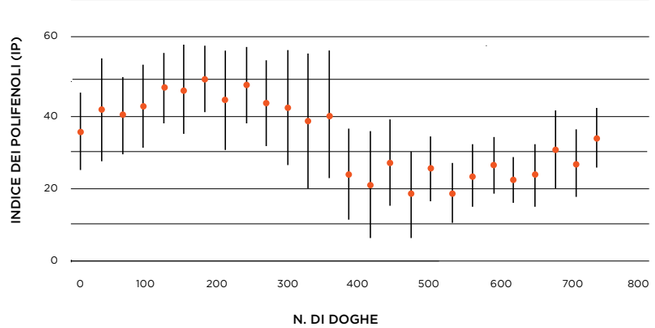
1° criterio:
L'ORIGINE

2ème criterio:
LA GRANA*

3ème criterio:
OAKSCAN®

Esempio di ripartizione naturale del tenore in tannini in due lotti di legname

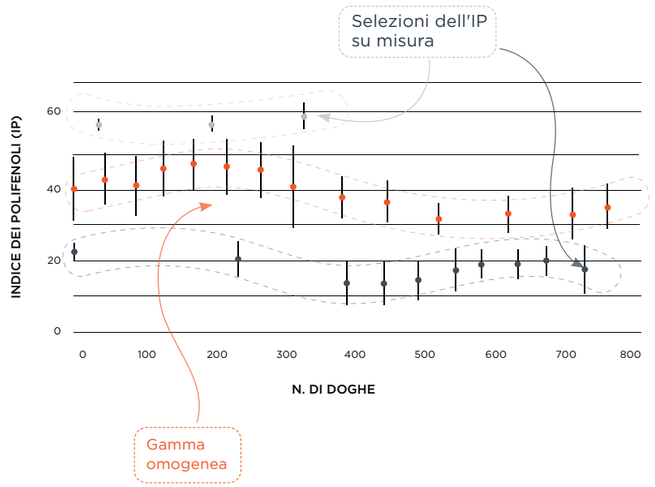
I punti rappresentano una barrique prodotta a partire da una trentina di doghe non selezionate.



Esempio di selezione condotta su questi due lotti

I punti rappresentano una barrique prodotta a partire da un lotto selezionato con il metodo **OakScan*** composto da 30 doghe.

- Oakscan 60
- Oakscan 40
- Oakscan 20



* foto non contrattuali

OakScan®: lo strumento al servizio dell'enologia di precisione

Analizziamo ogni doga utilizzata per la produzione delle nostre barrique in legno di quercia francese e quercia europea. Il risultato è che tutti i nostri fusti presentano un tenore medio in tannini regolare e omogeneo.

Completando i criteri di selezione tradizionali del legno, la tecnologia **OakScan®** di Radoux permette di migliorare l'omogeneità e la riproduttività dei risultati di affinamento nell'ottica di una vinificazione ad alta precisione.

- **OakScan®** di Radoux completa le procedure tradizionali di selezione del legno (origine e grana).
- **OakScan®** di Radoux permette di produrre barrique con un indice dei polifenoli omogeneo.
- **OakScan®** di Radoux permette di allineare la selezione del legno agli obiettivi enologici del cliente.

Distribuzione dei principali prodotti della linea Radoux in base all'indice dei polifenoli OakScan® (IP)

VINI ROSSI

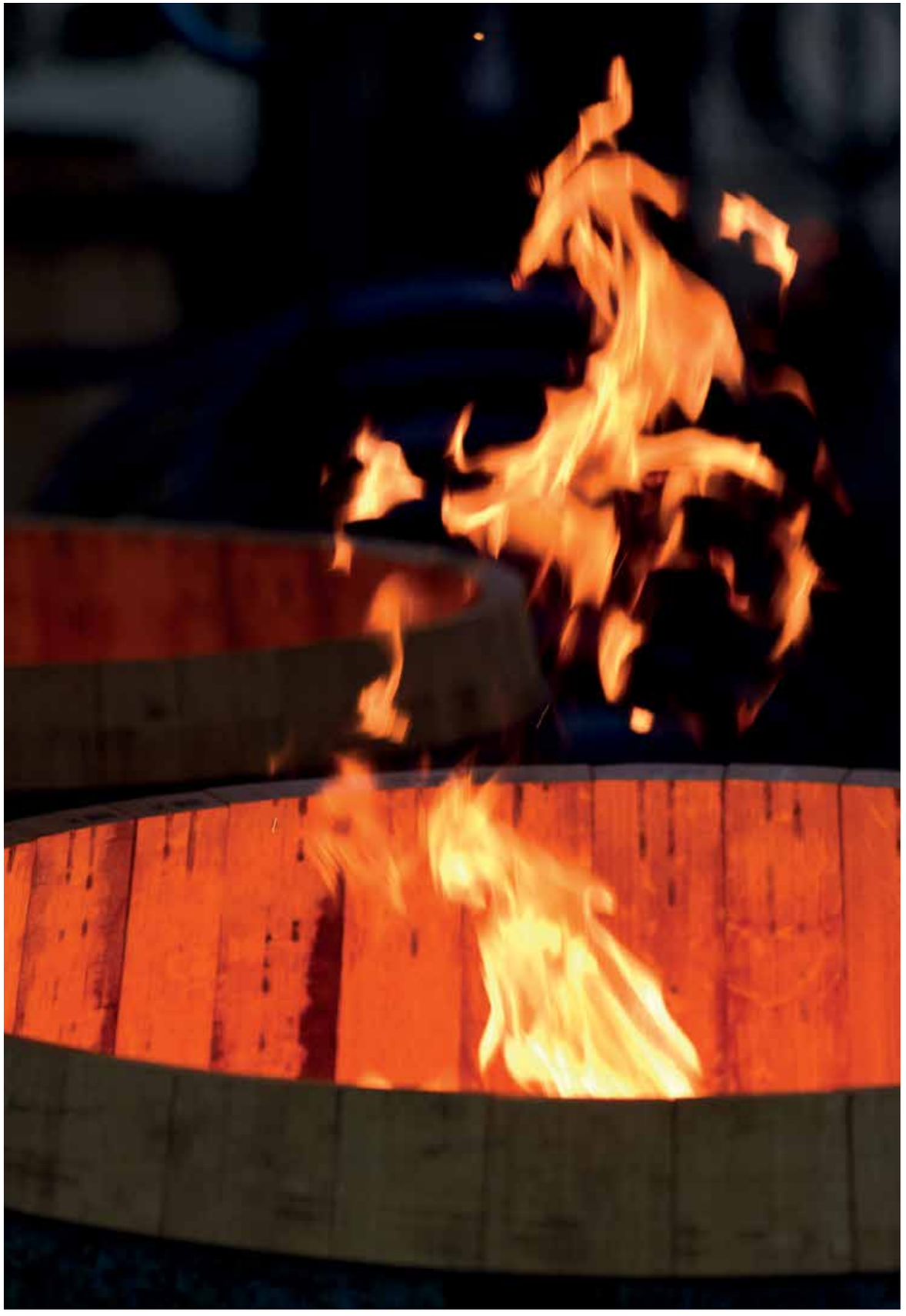
		Indice dei polifenoli Oakscan®
Quercia francese	**225/228L**	
	SUPER FINE **BLEND** EXTRA FINE **X-BLEND**	$35^{+/-5}$
	OMEGA	$30^{+/-7}$
	GRANA FINE	$40^{+/-7}$
	GRANA FINE OAKSCAN 20	$20^{+/-4}$
	ALLIANCE (GRANA SEMI-FINE)	$40^{+/-10}$
	GRANA MEDIA	$50^{+/-10}$
	300L	$45^{+/-10}$
	400 / 500L	$45^{+/-10}$
Quercia europea	**225/228L**	$28^{+/-7}$
	300L	$28^{+/-7}$
	400/500L	$28^{+/-7}$

VINI BIANCHI

		Indice dei polifenoli Oakscan®
Quercia francese	**225/228L**	
	SUPER FINE **BLEND** EXTRA FINE **X-BLEND**	$35^{+/-5}$
	OMEGA	$30^{+/-7}$
	GRANA FINE	$40^{+/-7}$
	ALLIANCE (GRANA SEMI-FINE) OAKSCAN 30	$30^{+/-7}$
	ALLIANCE (GRANA SEMI-FINE) OAKSCAN 50	$50^{+/-7}$
	GRANA MEDIA	$50^{+/-10}$
	300L	$45^{+/-10}$
	400L / 500L	$45^{+/-10}$

ALCOLICI

Quercia francese	**350/400L**	
	GRANA FINE	$40^{+/-10}$
	GRANA GROSSA	$60^{+/-10}$



La tostatura, un'arte di precisione

Tonnellerie Radoux

Tostature qualificate e riproducibili

Dalla selezione del legno all'accompagnamento enologico al cliente, Radoux perpetua la tradizione dei tonneliers de métier francesi dal 1947.

Il ruolo dell'artigiano bottaio e le sue abilità manuali, le conoscenze e il savoir-faire sono qualità fondamentali e insostituibili per Radoux. Ecco perché il nostro team è formato da tonneliers de métier e **Meilleurs Ouvriers de France**.

Radoux combina l'abilità artigianale ed esclusivamente manuale (ispezione visiva delle doghe, posa dei fondi, tostatura dei fusti, ecc.) alla perfetta conoscenza delle tecnologie per produrre barrique di qualità, omogenee e di regolarità eccezionale.

Il controllo della tostatura è un parametro fondamentale nell'espressione della qualità organolettica del legno.

Infatti, il processo di tostatura del legno contribuisce a generare il bouquet aromatico che verrà trasmesso ai vini e agli alcolici. In definitiva, la tostatura può modificare significativamente la qualità degli apporti in bocca (struttura, volume e dolcezza).

Il dipartimento R&S di Radoux ha sviluppato una linea di tostature, di cui alcune specifiche per distillati e altre bevande spiritose.

Le nostre tostature tradizionali sono state concepite per trasmettere un apporto tannico o aromatico più o meno intenso, in funzione di una serie di criteri (origine, grana, vitigno e durata di affinamento).

Grazie al processo ottimizzato di Radoux, siamo in grado di controllare l'evoluzione della temperatura all'interno del fusto e fornire tostature qualificate e riproducibili, che soddisfano obiettivi enologici precisi.

Le tostature Radoux

La prima fase di tutte le nostre tecniche di tostatura consiste nel preriscaldamento. Applicando un aumento della temperatura controllato, il legno viene preparato alla piegatura necessaria per la messa in forma dei fusti. Questa fase viene eseguita secondo la tradizione, con fuoco diretto e acqua.

La seconda fase consiste invece in un riscaldamento lento e prolungato dei fusti. In questa fase, il fusto assume la forma e il profilo organolettico definitivi. Qui, la precisione è primordiale al fine di sviluppare un bouquet aromatico armonioso e preservare un apporto strutturante di qualità.

I fondi dei fusti rappresentano circa il 30% della superficie di contatto e scambio fra legno e vino. I clienti più esigenti potranno richiedere la nostra procedura esclusiva di tostatura dei fondi, che rafforza la complessità aromatica e migliora l'omogeneità di tostatura delle barrique.

Tutte le nostre barrique sono sottoposte al processo di tostatura, che consta di un controllo rigoroso del tempo di tostatura e dell'intensità del fuoco diretto.

Tostature per i vini rossi

Esempio di variazione della tonalità del legno con le tostature Pure a Moyenne +

PURE

Rispetto del frutto e della tipicità

La tostatura Pure è indicata per i vinificatori che ricercano la purezza del vino, il rispetto del frutto e del territorio. È una tostatura prolungata a bassa temperatura, dolce e profonda che rispetta integralmente gli aromi originali del vino. L'azione prolungata e delicata sui tannini aumenta il volume, la finezza e la persistenza del vino, apportando un'importante texture in bocca.

La tostatura Pure, associata alla grana fine del legno e al metodo di selezione OakScan®, permette di rispettare la materia prima ed esaltare le caratteristiche del vino, sottolineando l'espressione del frutto e le sue origini.

RÉVÉLATION

Armonia e dolcezza

La tostatura Révélation si caratterizza per un'intensità moderata, che esalta la dolcezza aromatica (creme, vaniglia). Più intensa di Pure, la tostatura Révélation è stata studiata per i vini di buona struttura, ai quali conferisce maggiore volume sempre rispettando il profilo del frutto.

ÉVOLUTION MOYENNE

Rotondità ed eleganza

La tostatura Evolution Moyenne privilegia il frutto e la rotondità dei tannini. Composta da due fasi, trasmette un apporto aromatico equilibrato, tannini rotondi e dolcezza in bocca.

CLASSIQUE MOYENNE

Intensità e struttura

La tostatura Classique Moyenne è particolarmente indicata per affinamenti più lunghi e vini liquorosi. La tostatura lenta e prolungata crea un bouquet aromatico completo, aumentando volume e dolcezza.

ÉVOLUTION MOYENNE +

Rotondità e complessità

Combinando una prima tostatura prolungata e incisiva ad una tostatura enologica ("bousinage") più profonda, la tostatura Evolution Moyenne Plus si caratterizza per un'intensità aromatica golosa (brioché, caramello, ecc.), rotondità e dolcezza in bocca.

CLASSIQUE MOYENNE +

Ricchezza e volume

Si tratta di una tostatura intensa, particolarmente indicata per affinamenti di lunga durata. Questa tostatura conferisce una straordinaria lunghezza aromatica a fine bocca.

FORTE

Potenza aromatica

Questa tostatura apporta note legnose, tostate, torrefatte e di cioccolato. Una complessità aromatica molto ricca, che si combina ad un apporto intenso in bocca.

INTÉGRATION

Fusione e finezza

La tostatura Intégration è stata concepita per rispondere alle esigenze specifiche dei vitigni delicati e sensibili al tenore di tannini. Portando alcune note torrefatte al naso, questa tostatura si distingue per un'eccellente integrazione dei tannini in bocca fin dai primi mesi di affinamento.

	NASO				BOCCA			
	FRUTTATO / FLOREALE	VANIGLIATO	SPEZIATO	TOSTATO	FRUTTATO	DOLCEZZA	VOLUME	PERSISTENZA
PURE	••••	•			••••	••	••••	••••
REVELATION	•••	••	•	•	•••	•••	••••	••
EVOLUTION MOYENNE	••	••	••	••	••	••••	•••	••
CLASSIQUE MOYENNE	••	•••	•••	•••	••	•••	•••	••
EVOLUTION MOYENNE PLUS	••	•••	••	•••	•	••••	••	•••
CLASSIQUE MOYENNE PLUS	•	••	••••	••••	•	••	••	•••
FORTE		••	••••	•••••		•	•	•••
INTÉGRATION	••		•••	•••	••	••	••	••

Tostature per i vini bianchi

PURE

Freschezza e purezza del frutto

Questa tostatura è ideale per i vinificatori che vogliono rispettare la varietà e la freschezza dei vini bianchi. È indicata anche per i vini tipo Chardonnay (per mantenerne la purezza del frutto) e per i Sauvignon blanc (per mantenerne la freschezza). Con il suo scarso impatto aromatico, questa tostatura esalta l'apporto in bocca e la persistenza complessiva.

RÉVÉLATION

Dolcezza

Leggermente più aromatica della tostatura Pure, la tostatura Révélation è perfetta per arrotondare i vini bianchi, in particolare conferendo un leggero aroma vanigliato. Adatta per i vitigni bianchi ricchi e concentrati.

ÉVOLUTION

Rotondità e volume

La tostatura Évolution privilegia la rotondità dei tannini ed è particolarmente indicata per i vini giovani. Si distingue per un moderato bouquet aromatico e una forte dolcezza in bocca.

CLASSIQUE

Potenza

La tostatura Classique Moyenne è stata sviluppata per affinamenti piuttosto lunghi dei vini bianchi liquorosi. Conferisce un apporto aromatico complesso, che crea volume e persistenza in bocca.

INTÉGRATION

Struttura delicata

Caratterizzata da apporti strutturanti molto moderati, Intégration può rivelare alcune note tostate al naso. Molto particolare per il suo delicato impatto tannico, è ideale per i vitigni sensibili al contatto con il legno.

	NASO				BOCCA			
	FRUTTATO / FLOREALE	VANIGLIATO	SPEZIATO	TOSTATO	FRUTTATO	DOLCEZZA	FRESCHEZZA	PERSISTENZA
PURE	••••	•			••••	••	••••	••••
REVELATION	•••	••	•	•	•••	••	••	••
EVOLUTION	•••	••	••	••	••	•••	•••	•••
CLASSIQUE	••	•••	•••	•••	••	•••	•	••
INTÉGRATION	••		••	••	••	••	•	••

Tostature per gli alcolici

È proprio durante l'affinamento nei fusti che gli alcolici guadagnano colore e si arricchiscono di aromi.

La tostatura **Spirit Forte** trasmette rapidamente una colorazione ambrata, aromi di moka, liquirizia, mandorle tostate e sottili note vanigliate.

Le tostature **Spirit Moyenne** e **Moyenne plus** creano una colorazione meno intensa, aromi vaniglia-ti e complessi, che si libereranno pienamente nel tempo. Queste due tostature sono indicate per affinamenti prolungati.

La tostatura **Spirit Pure** trasmette una colorazione più delicata e arricchisce i distillati con leggere note legnose speziate.

	NASO				COLORE
	FRUTTATO / FLOREALE	VANIGLIATO	SPEZIATO	TOSTATO	DA GIALLO PALLIDO A MARRONE INTENSO
PURE (SPIRIT)	••••	••	•	•	•
MOYENNE (SPIRIT)	•••	•••	••	••	••
MOYENNE PLUS (SPIRIT)	••	••••	••••	•••	•••
FORTE (SPIRIT)	••	••	•••	••••	••••

	BOCCA				
	INTENSITÀ	ROTONDITÀ	DOLCEZZA	FUSIONE	PERSISTENZA
PURE (SPIRIT)	••	••	•••	•••	•
MOYENNE (SPIRIT)	••	•••	••	•••	••
MOYENNE PLUS (SPIRIT)	•••	••••	•••	••••	•••
FORTE (SPIRIT)	••••	••	••	••	••••

Tostature per il legno di quercia americana

La temperatura e il tempo di tostatura sono stati sviluppati per ridurre i tipici "whisky lactones". Il risultato è una barrique di eccezionale complessità aromatica, con note più speziate e balsamiche e un carattere americano più tenue. Queste tostature sono indicate in generale per tutti i tipi di affinamento.

Dolcezza ed equilibrio

Questa tostatura è disponibile per i vini bianchi e rossi. Si distingue per un bouquet aromatico dominato dalle note dolci (noce di cocco e vaniglia), che creano un profilo fruttato più complesso.

Intensità aromatica e complessità

Si tratta di una tostatura più avanzata, che conferisce note speziate, tostate e caramellate più intense, con una maggiore persistenza in bocca. Radoux la consiglia per affinamenti di vini rossi e bianchi.

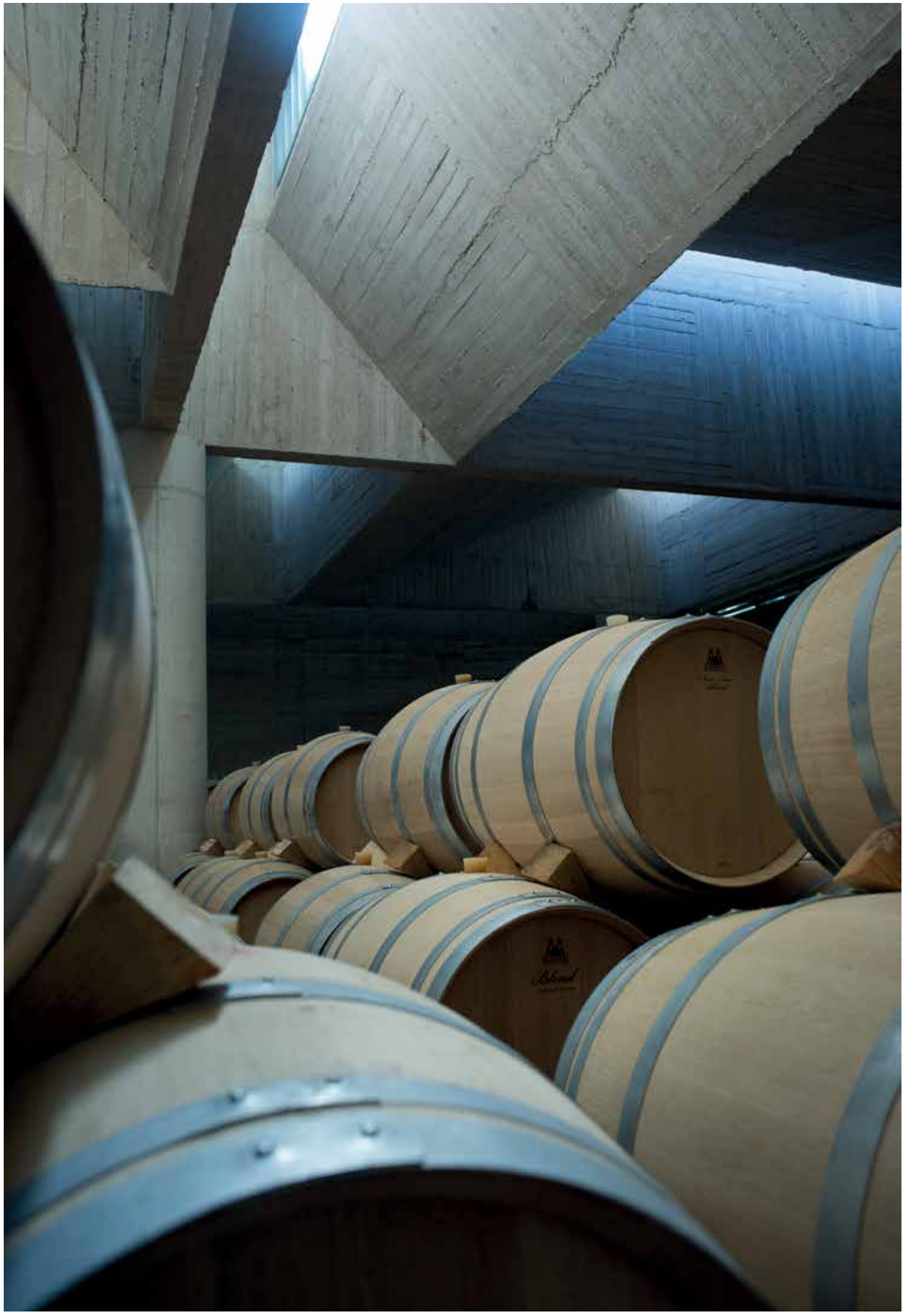
	NASO				BOCCA			
	SPEZIATO	VANIGLIATO	LEGNO FRESCO / COCCO	GRIGLIATO TOSTATO	FRUTTATO	DOLCEZZA	VOLUME	PERSISTENZA
CLASSIQUE MOYENNE	••	••	••••	••	••	••••	••	•••
CLASSIQUE MOYENNE PLUS	•••	•••	•••	•••	•	••••	•	••••

Grazie alla nostra lunga esperienza nell'approvvigionamento di legno di quercia americano, i nostri lotti di quercia bianca (Quercus Alba) provengono soltanto dalle migliori foreste.

Radoux seleziona il migliore legname dalle foreste del Missouri. La quercia bianca americana, ricca in lattoni e povera in tannini, conferisce al vino note vanigliate e di cocco, con un'interessante dolcezza. Le barrique Radoux si distinguono per una ricca complessità aromatica (vaniglia, sottobosco, caramello, cioccolato, spezie, fumé...) che è particolarmente apprezzata dai clienti che ricercano aromi di legno tostato intenso.

Procedendo a un'attenta selezione, Radoux si rifornisce presso il suo merrandier e partner esclusivo nel Missouri. La fedeltà nella provenienza della materia prima garantisce una coerenza del profilo gustativo dei nostri fusti, anno dopo anno.

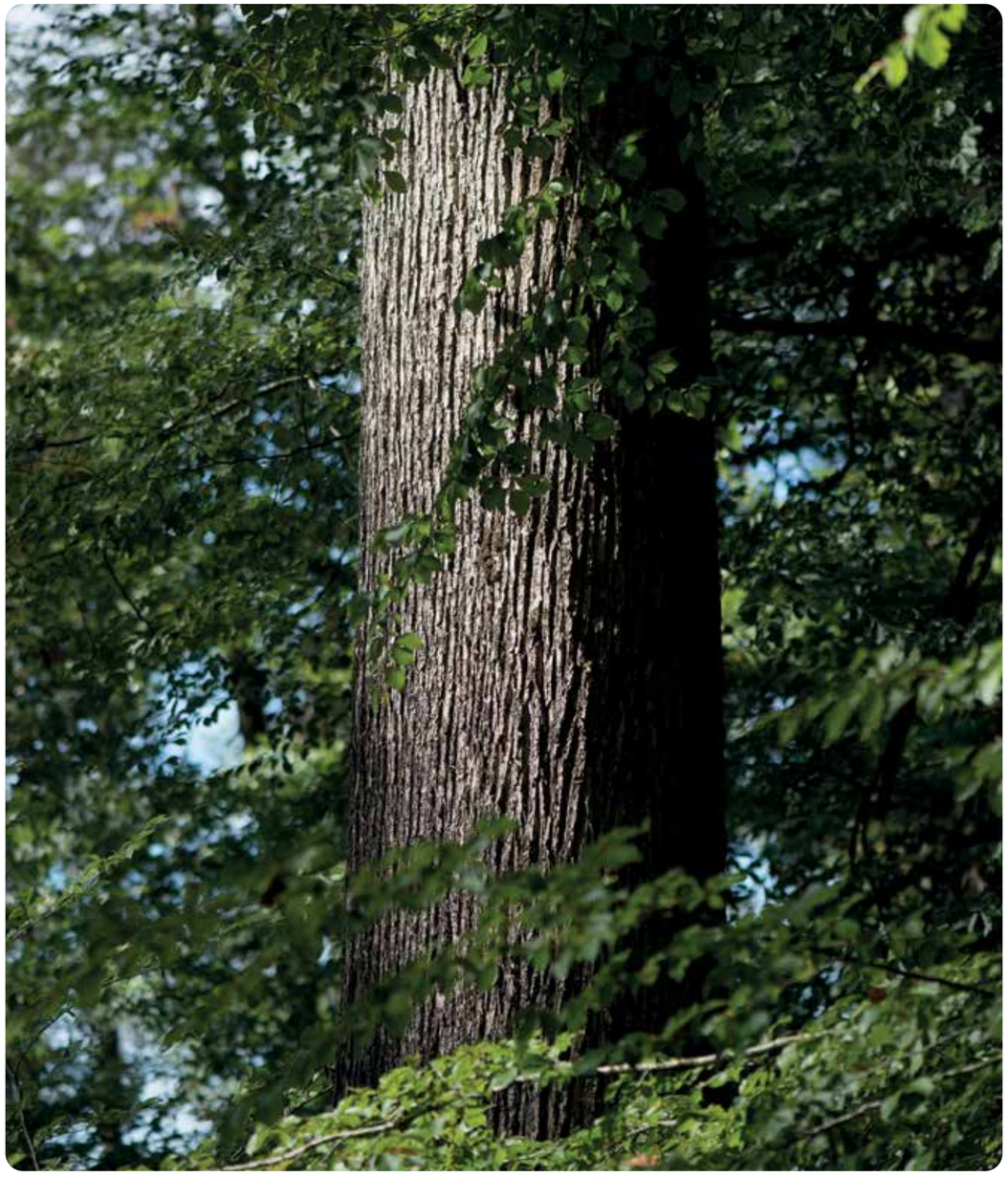
Il processo di maturazione del legno, che dura oltre due anni, viene eseguito negli Stati Uniti. I merrain vengono lasciati essiccare sotto l'azione di pioggia, vento e sole per diversi mesi. Questa tappa essenziale rafforza la finezza e la complessità aromatica del legno.



Tonnellerie Radoux

La nostra collezione

Tonnellerie Radoux



Extra fine X Blend

Extra Fine X-Blend: la selezione del legno basata sulla grana portata all'estremo

Negli anni '90, Radoux ha creato la linea esclusiva BLEND, introducendo la barrique nell'universo del lusso. Rispondendo alle più rigorose esigenze enologiche, Extra Fine X-Blend e Super Fine Blend sono il risultato di una selezione meticolosa del legno, combinata alla maestria unica dei bottai di Radoux.

Extra Fine X-Blend è la perfezione portata all'estremo: una barrique ultra-premium per i vini più prestigiosi del mondo. È prodotta in quantità limitata da un team dedicato di Meilleurs Ouvriers de France.

Soddisfacendo standard di massimo livello, le barrique Extra Fine X-Blend sono il risultato di una rigorosa selezione: il migliore legno tra i tagli francesi.

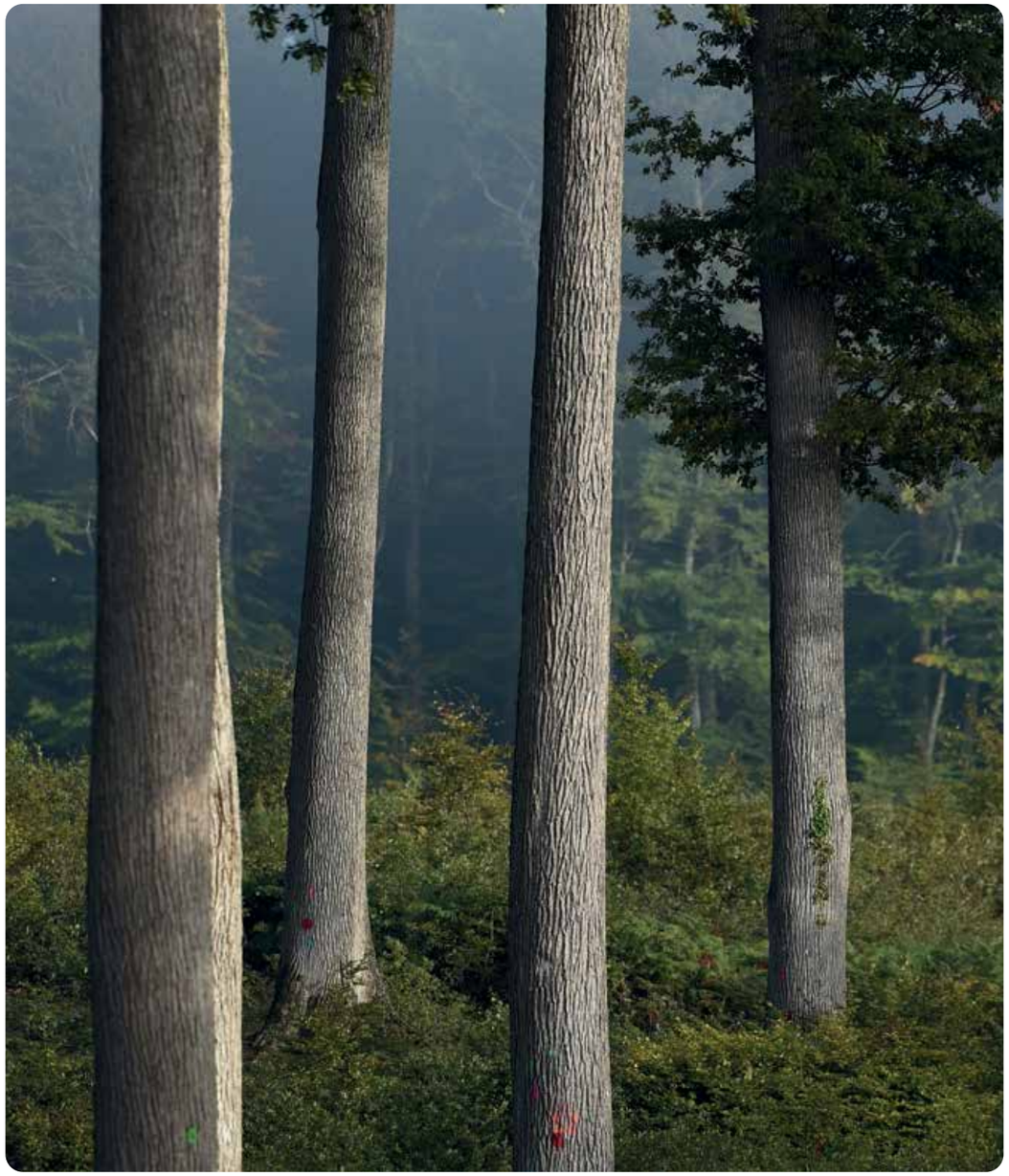
Ogni doga viene ispezionata con una precisione millimetrica e solo quelle perfette vengono selezionate. L'estrema finezza della grana del legno garantisce un'enorme complessità aromatica. È una sfida che non dà spazio al compromesso: solo cento/duecento barrique numerate escono ogni anno dagli stabilimenti Radoux.

Nel processo di fabbricazione di Extra Fine X-Blend, viene dedicata particolare attenzione alla finitura: semplicemente eccezionale. La tostatura di ogni fusto è definita con precisione dall'enologo/responsabile commerciale della Tonnellerie insieme al cliente. È poi controllata dal team R&S e Qualità che devono garantirne l'esecuzione perfetta. Il cliente riceve un certificato di autenticità per ogni barrique acquistata. Radoux fornisce un servizio di assistenza post-vendita per tutta la durata di vita di Extra Fine X-Blend.

Una barrique d'eccezione che libera tutta la sua ricchezza, complessità e finezza durante l'affinamento.

BARRIQUE DISPONIBILE IN 225 LITRI (FINITION TRANSPORT O CHATEAU)

QUERCIA FRANCESE
GRANA EXTRA FINE, PRECISIONE MILLIMETRICA



Super Fine Blend: l'armonia perfetta tra il legno e il vino

La creazione della barrique Super Fine Blend di Radoux è stata ispirata dall'ideale di perfezione. Risultato di una fusione sottile fra l'origine del legno e la finezza della grana, questa collezione è in grado di soddisfare le aspettative dei vinificatori più esigenti da molti anni.

Il legno viene selezionato nelle migliori foreste e acquistato secondo criteri specifici.

Super Fine Blend è prodotta in quantità limitate, in base alla disponibilità della materia prima. Per questo, è una barrique estremamente ricercata e scelta in tutto il mondo per i vini più prestigiosi.

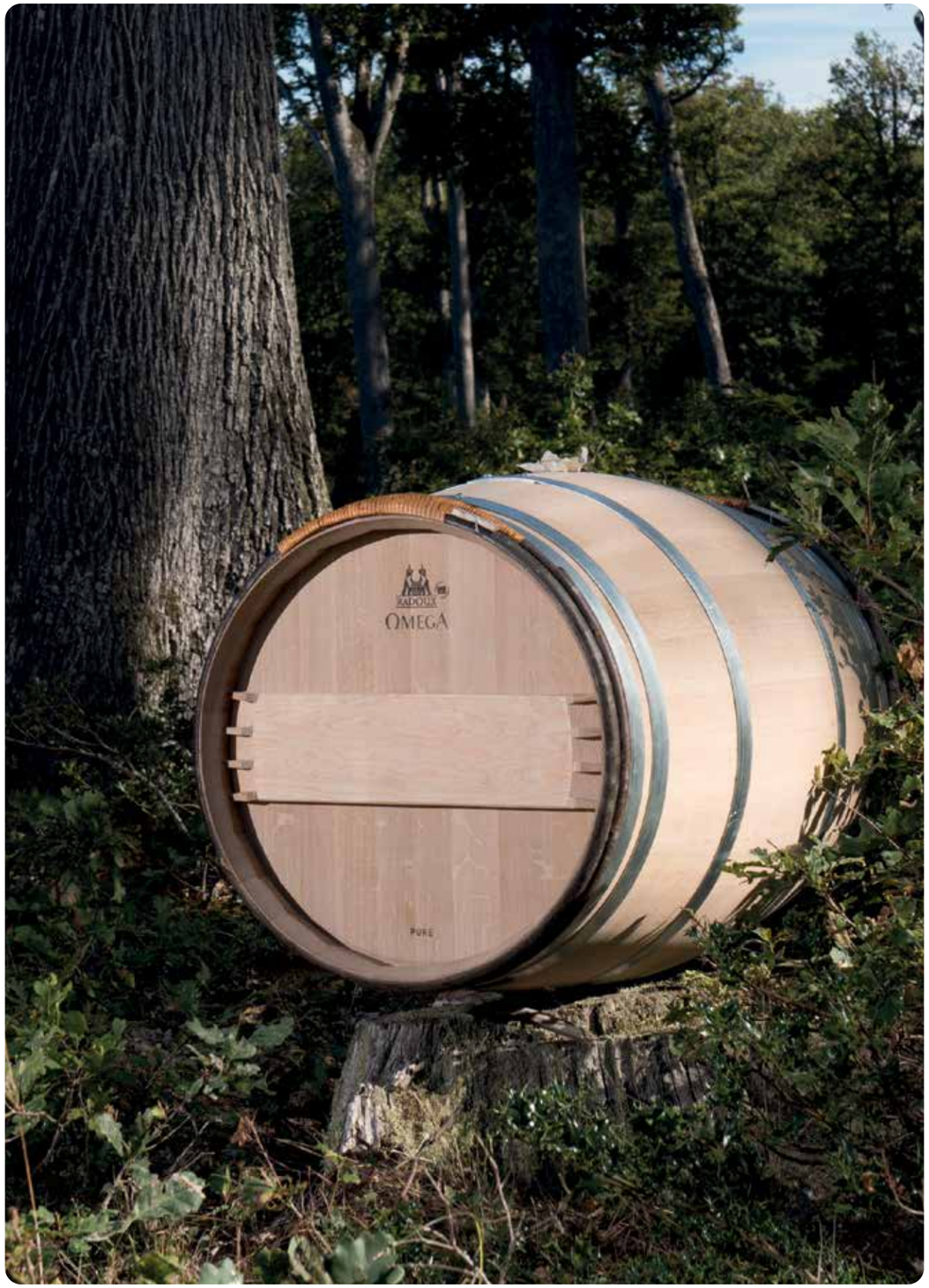
L'estrema finezza della grana conferisce al vino una ricchissima complessità aromatica, che si esprime gradualmente durante l'affinamento, creando un apporto di struttura delicato, con tannini morbidi e fini. L'elevato potenziale aromatico di Super Fine Blend e l'estrazione lenta rappresentano un reale investimento qualitativo per i enologi. Raccomandata per affinamenti prolungati, Super Fine Blend può rivelarsi su diversi cicli di vinificazione.

Super Fine Blend è oggi la barrique di fascia alta più diffusa nel mondo.

Super Fine Blend

GAMMA DISPONIBILE
BORDOLESE 225 LITRI
BORGOGNONA 228 LITRI

QUERCIA FRANCESE
GRANA SUPER FINE <1,5MM



Omega: l'eccellenza per natura

La nuova barrique **Omega** di Radoux è il frutto di molti anni di ricerca dedicati ad approfondire la conoscenza del legno, del processo di tostatura e delle interazioni tra vino e legno. Omega riunisce tutta la competenza dei team R&S e di produzione di Radoux ma non solo. Infatti, hanno collaborato alla concezione di questa barrique numerosi enologi, consulenti di fama, direttori tecnici, winemakers internazionali, ecc.

Una selezione particolarmente attenta della materia prima e una stagionatura naturale di oltre tre anni.

Il legno di quercia proviene da foreste francesi meticolosamente selezionate. I merrain vengono lasciati essiccare all'aperto per un periodo di tre anni. Sono selezionate esclusivamente doghe di grana fine.

Omega si avvale di OakScan®, l'innovativa tecnologia di Radoux per la misurazione istantanea dell'indice dei polifenoli contenuti nelle doghe. Questo processo permette di migliorare la selezione del legno e privilegiare gli IP moderati, per ottenere un legno con equilibrio perfetto (né troppo ricco né troppo povero di tannini e lattoni). Combinando la tecnologia OakScan® alla stagionatura naturale di tre anni, Radoux è in grado di ottenere indici di ellagitannini omogenei e produrre fusti in grado di rispondere agli obiettivi enologici prefissati dal cliente.

La tostatura Pure: una tostatura speciale

Radoux ha sviluppato una tostatura specifica per la barrique Omega, che favorisce il legame fra i tannini del legno e quelli del vino. La tostatura Pure, realizzata a bassa temperatura e in profondità, è solo la prima fase del processo. La tostatura delicata e prolungata permette di conservare la dolcezza del legno, nonché aumentare il volume e la qualità della texture grazie all'azione termica sui tannini ultra maturi. Nel pieno rispetto della materia prima, il vino ne risulta esaltato.

Rispetto del frutto e della tipicità

Alla degustazione, la barrique **Omega** valorizza a pieno il frutto e apporta un buon equilibrio fra rotondità, volume, tensione e persistenza in bocca. I tannini sono avvolti ed esprimono freschezza, eleganza e finezza. La complessità aromatica fa esprimere il frutto rispettando le sue origini

BARRIQUE DISPONIBILE
IN 225, 228, 300 LITRI
UNICAMENTE SU ALLOCAZIONE

QUERCIA FRANCESE A GRANA FINE
MATURAZIONE DI 36 MESI SELEZIONE
OAKSCAN® TOSTATURA PURE

La Bordolese 225 litri

Il cuore della gamma di soluzioni Radoux, la Bordolese di 225 litri è ideale per affinamenti tradizionali.

Transport 27mm

CAPACITÀ (L)	225
LUNGHEZZA DELLE DOGHE (CM)	95
DIAMETRO MASSIMO (CM)	68,5
DIAMETRO TESTA (CM)	57,2
SPESSORE DELLE DOGHE (CM)	25/27
CERCHI ZINCATI	6/8
CERCHI IN LEGNO DI CASTAGNO	-
FORO DI COCCHIUME (MM)	50
DOGA CENTRALE IN PINO	-
PESO (KG)	47

Transport 22mm

CAPACITÀ (L)	225
LUNGHEZZA DELLE DOGHE (CM)	95
DIAMETRO MASSIMO (CM)	67,5
DIAMETRO TESTA (CM)	55,5
SPESSORE DELLE DOGHE (CM)	20/22
CERCHI ZINCATI	6/8
CERCHI IN LEGNO DI CASTAGNO	-
FORO DI COCCHIUME (MM)	50
DOGA CENTRALE IN PINO	-
PESO (KG)	41

Château Ferrée

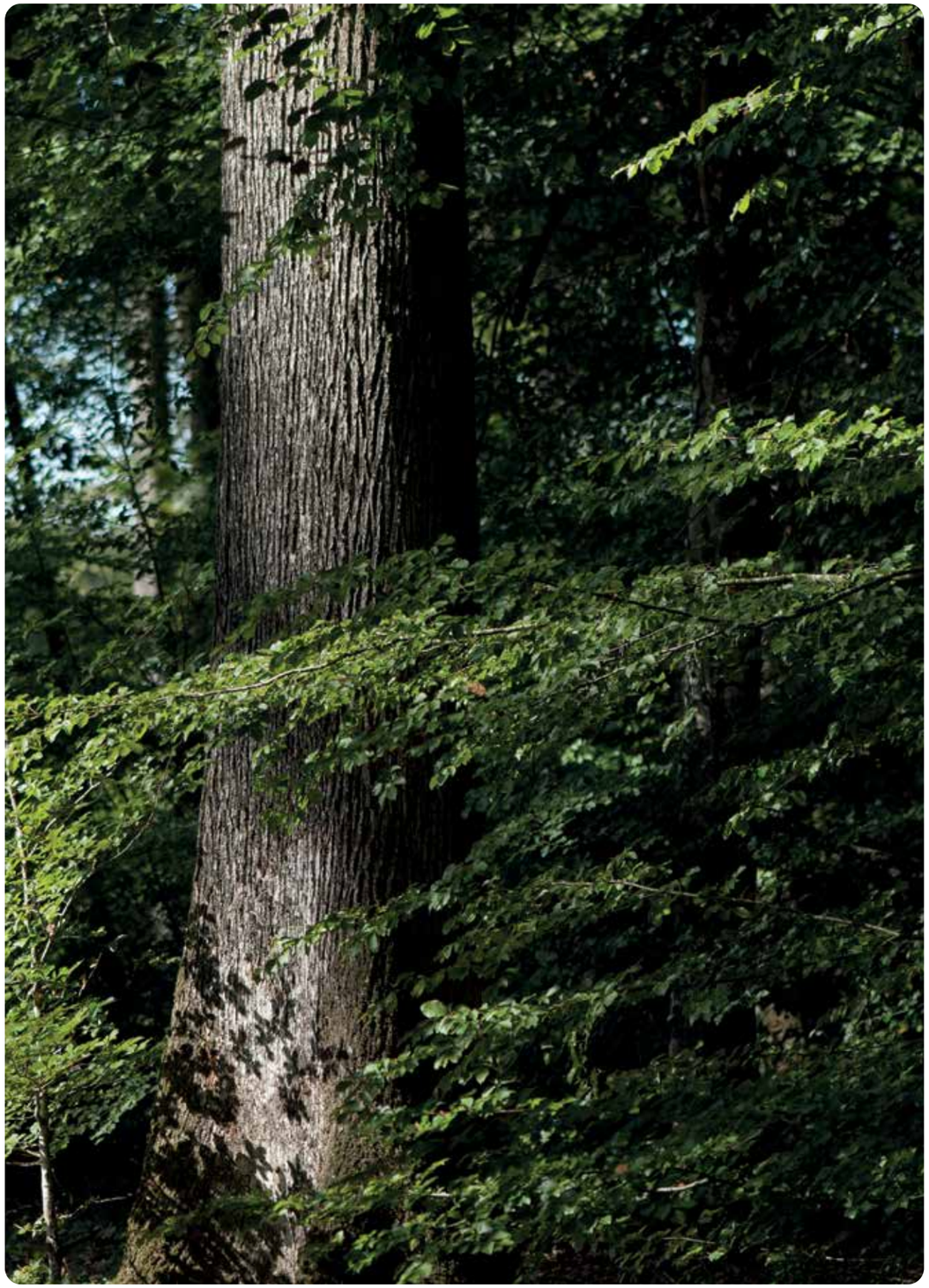
CAPACITÀ (L)	225
LUNGHEZZA DELLE DOGHE (CM)	95
DIAMETRO MASSIMO (CM)	69,7
DIAMETRO TESTA (CM)	57,2
SPESSORE DELLE DOGHE (CM)	20/22
CERCHI ZINCATI	6/8
CERCHI IN LEGNO DI CASTAGNO	-
FORO DI COCCHIUME (MM)	50
DOGA CENTRALE IN PINO	si
PESO (KG)	46

Château Tradition

CAPACITÀ (L)	225
LUNGHEZZA DELLE DOGHE (CM)	95
DIAMETRO MASSIMO (CM)	69,7
DIAMETRO TESTA (CM)	57,2
SPESSORE DELLE DOGHE (CM)	20/22
CERCHI ZINCATI	6
CERCHI IN LEGNO DI CASTAGNO	4
FORO DI COCCHIUME (MM)	50
DOGA CENTRALE IN PINO	si
PESO (KG)	46

225L	TRANSPORT 27MM	TRANSPORT 22MM	CHÂTEAU FERRÉE	CHÂTEAU TRADITION
EXTRA FINE X-BLEND	✓	–	–	✓
SUPER FINE BLEND	✓	✓	✓	✓
QUERCIA FRANCESE GRANA FINE	OS ✓	OS ✓	OS ✓	OS ✓
QUERCIA FRANCESE ALLIANCE (GRANA SEMI-FINE)	OS ✓	OS ✓	–	–
QUERCIA FRANCESE GRANA MEDIA	✓	–	–	–
QUERCIA AMERICANA	✓	–	–	–
QUERCIA EUROPEA	✓	–	–	–

Radoux applica il metodo OakScan® a tutti i suoi fusti in legno di quercia francese.
Proponiamo selezioni fatte su misura per i fusti contrassegnati dal simbolo OS



La Burgundy 228 litri

Fiore all'occhiello di Radoux che l'ha inventata negli anni '80, la barrique Borgognona (228 litri) è particolarmente indicata per la vinificazione e l'affinamento dei vitigni della Borgogna (Pinot, Chardonnay, ecc.) e per i vini fruttati e delicati.

Transport

CAPACITÀ (L)	228
LUNGHEZZA DELLE DOGHE (CM)	88
DIAMETRO MASSIMO (CM)	71,7
DIAMETRO TESTA (CM)	60
SPESSORE DELLE DOGHE (CM)	25/27
CERCHI ZINCATI	8
CERCHI IN LEGNO DI CASTAGNO	-
FORO DI COCCHIUME (MM)	50
DOGA CENTRALE IN PINO	-
PESO (KG)	48

Tradition

CAPACITÀ (L)	228
LUNGHEZZA DELLE DOGHE (CM)	88
DIAMETRO MASSIMO (CM)	71,7
DIAMETRO TESTA (CM)	60
SPESSORE DELLE DOGHE (CM)	25/27
CERCHI ZINCATI	6
CERCHI IN LEGNO DI CASTAGNO	8
FORO DI COCCHIUME (MM)	50
DOGA CENTRALE IN PINO	-
PESO (KG)	48

228L	TRANSPORT	TRADITION
SUPER FINE BLEND	✓	✓
QUERCIA FRANCESE GRANA FINE	OS ✓	OS ✓
QUERCIA FRANCESE ALLIANCE (GRANA SEMI-FINE)	OS ✓	OS ✓
QUERCIA FRANCESE GRANA MEDIA	✓	✓
QUERCIA AMERICANA	✓	✓
QUERCIA EUROPEA	✓	✓

Radoux applica il metodo OakScan® a tutti i suoi fusti in legno di quercia francese.
Proponiamo selezioni fatte su misura per i fusti contrassegnati dal simbolo OS

I grandi formati

I nostri fusti di grande formato (da 300 a 600 litri) conferiscono un modesto aroma di legno tostato a causa del rapporto più debole tra legno e vino, favorendo la micro-ossigenazione dei vini. Sono indicati per l'affinamento dei vini e possono essere adattati alla vinificazione, perché permettono uno scambio costante fra la vinaccia e il mosto.

Transport 300L

CAPACITÀ (L)	300
LUNGHEZZA DELLE DOGHE (CM)	100
DIAMETRO MASSIMO (CM)	76,6
DIAMETRO TESTA (CM)	64,5
SPESSORE DELLE DOGHE (CM)	25/27
CERCHI GALVANIZZATI	8
FORO DI COCCHIUME (MM)	50
PESO (KG)	58

Transport 350L

CAPACITÀ (L)	350
LUNGHEZZA DELLE DOGHE (CM)	104
DIAMETRO MASSIMO (CM)	81,5
DIAMETRO TESTA (CM)	62
SPESSORE DELLE DOGHE (CM)	25/27
CERCHI GALVANIZZATI	8
FORO DI COCCHIUME (MM)	50
PESO (KG)	60

Transport 400L

CAPACITÀ (L)	400
LUNGHEZZA DELLE DOGHE (CM)	105
DIAMETRO MASSIMO (CM)	85
DIAMETRO TESTA (CM)	72
SPESSORE DELLE DOGHE (CM)	25/27
CERCHI GALVANIZZATI	8
FORO DI COCCHIUME (MM)	50
PESO (KG)	70

Transport 500L

CAPACITÀ (L)	500
LUNGHEZZA DELLE DOGHE (CM)	110
DIAMETRO MASSIMO (CM)	92
DIAMETRO TESTA (CM)	79
SPESSORE DELLE DOGHE (CM)	25/27
CERCHI GALVANIZZATI	8
FORO DI COCCHIUME (MM)	50
PESO (KG)	82

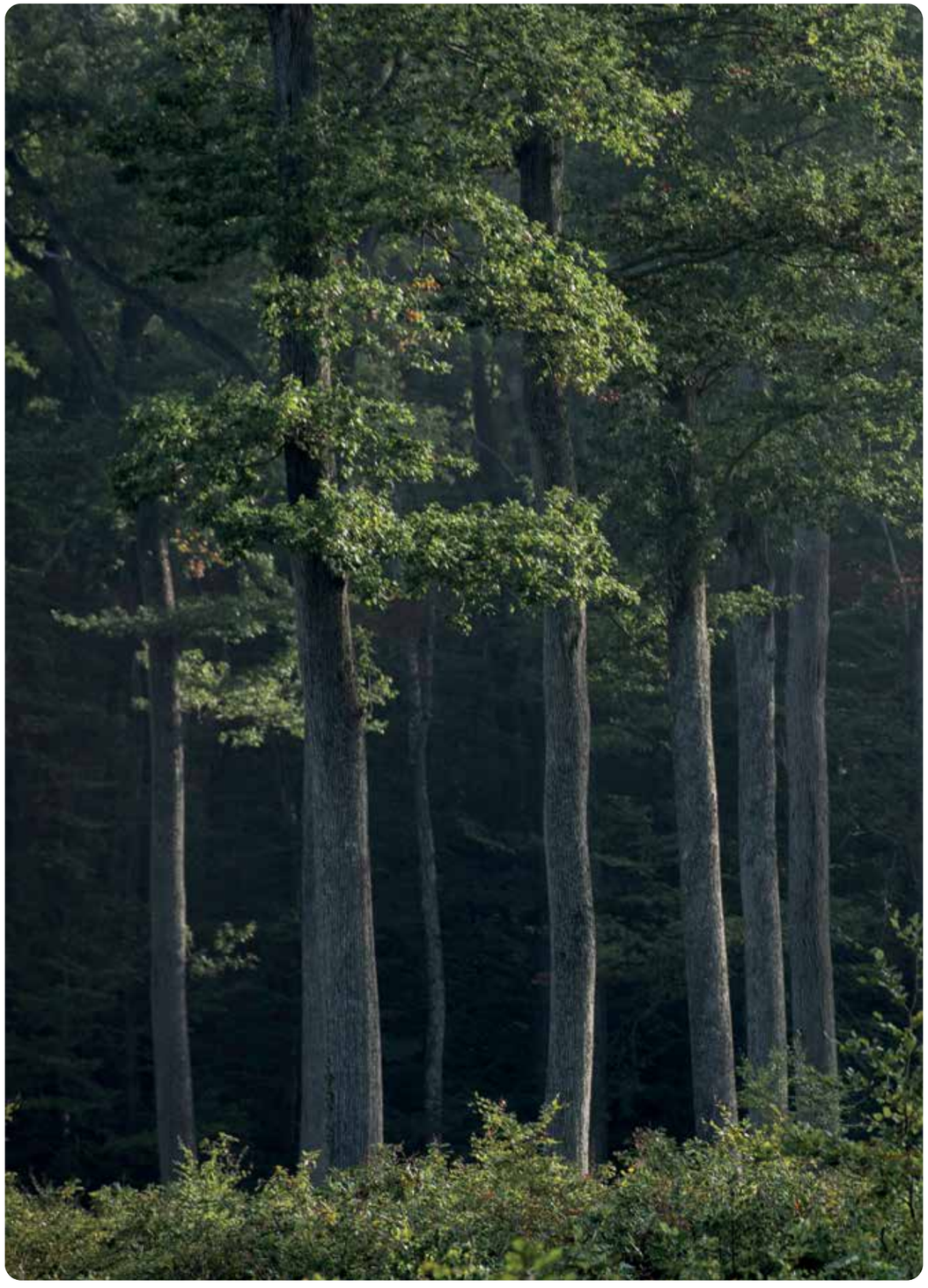
Demi-Muid 600L

CAPACITÀ (L)	600
LUNGHEZZA DELLE DOGHE (CM)	115
DIAMETRO MASSIMO (CM)	104
DIAMETRO TESTA (CM)	91
SPESSORE DELLE DOGHE (CM)	40/42
CERCHI GALVANIZZATI	8
FORO DI COCCHIUME (MM)	50
PESO (KG)	140

Fusto disponibile unicamente con i processi di tostatura Classico Moyenne e Moyenne Plus

	TRANSPORT 300L	TRANSPORT 350L	TRANSPORT 400L	TRANSPORT 500L	DEMI-MUID 600L
QUERCIA FRANCESE DA GRANA FINE A GRANA MEDIA	OS ✓	✓	✓	✓	✓
QUERCIA AMERICANA	✓	Su richiesta, quantità limitata			–
QUERCIA EUROPEA	✓	Su richiesta, quantità limitata			–

Radoux applica il metodo OakScan® a tutti i suoi fusti in legno di quercia francese.
Proponiamo selezioni fatte su misura per i fusti contrassegnati dal simbolo OS



I fusti per gli alcolici

Beneficiando della sua posizione geografica privilegiata nel cuore dei vigneti di Cognac, Radoux è da sempre specializzata nella fabbricazione di fusti per distillati. Siamo orgogliosi di avere fra i nostri clienti più importanti alcune delle più prestigiose case di cognac. Sviluppiamo la nostra abilità studiando profili adattati all'affinamento di altri tipi di alcool scuri, quali whisky e rum.

L'affinamento di distillati in fusti di legno di quercia permette uno scambio armonioso fra il legno, il prodotto e l'aria. Proprio in questa tappa fondamentale, l'alcolico acquisisce tutto il suo colore e gli aromi.

Per la fabbricazione dei fusti a grana grossa, utilizziamo esclusivamente legno di origine francese, in particolare proveniente dalle montagne di Limousin. La qualità di questo legno è infatti ideale per l'affinamento dei distillati. Questo legno più denso favorisce l'ossidazione progressiva limitando l'evaporazione.

I fusti in grana fine sono invece prodotti dal legno delle foreste del centro ed est della Francia. Questi fusti apportano un colore meno intenso rispetto alla grana grossa e creano una complessità aromatica speziata, con lattoni.

Grazie alla sua lunga esperienza nella fabbricazione di fusti e alla scrupolosa selezione del legno, Radoux libera tutta la qualità dei vostri distillati.

	TRANSPORT 225L	TRANSPORT 350L	TRANSPORT 400L
QUERCIA FRANCESE GRANA FINE	✓	✓	✓
QUERCIA FRANCESE GRANA GROSSA	su richiesta	✓	✓

Radoux applica il metodo OakScan® a tutti i suoi fusti in legno di quercia francese.
Proponiamo selezioni fatte su misura per i fusti contrassegnati dal simbolo OS

Tonnellerie Radoux

Tonnellerie Radoux

Innovazione su misura: il DNA di Radoux

Radoux è da sempre impegnata nello sviluppo di processi innovativi e si adopera per anticipare le esigenze e le aspettative dei clienti. I nostri team di esperti sapranno rispondere a qualsiasi esigenza.

Il dipartimento R&S di Radoux studia le interazioni fra il legno e diverse bevande spiritose (tra cui tequila, ouzo, raki, gin, vodka e, più recentemente, anche la birra).

Da diversi anni, accompagniamo la crescente diffusione delle birre speciali e l'effervescenza creativa di questo settore, talvolta riprendendo i metodi tradizionali di fermentazione e maturazione in fusti di quercia. Stiamo intensificando gli scambi e le sperimentazioni con i birrifici e osserviamo che, in un settore caratterizzato da una continua esigenza di innovazione, il legno di quercia è una materia di differenziazione e valorizzazione controllata, che permette di produrre birre di elevata identità organolettica.

Il dipartimento R&S di Radoux si avvale di una rete di esperti e professionisti per qualificare e sperimentare diversi profili legnosi, in particolare in collaborazione con l'IFBM/Qualtech (Istituto francese di ricerca sull'industria della birra e del malto) di Nancy.

Collaborando con i birrifici, Radoux fornisce soluzioni fatte su misura per sviluppare insieme a loro nuove ricette esclusive. Consultateci e progetteremo insieme la vostra birra speciale invecchiata in botte.

Tabelle delle specifiche

Nelle tabelle riportate di seguito, abbiamo classificato 8 profili di vini e distillati. Consigliamo le modalità di affinamento più adatte in base agli obiettivi enologici prefissati.

I profili sono stati determinati in base ai vitigni di provenienza e alle caratteristiche al naso e in bocca dei vini di base. In funzione di contenuto, origine del legno, selezione della grana e tecnica di tostatura, raccomandiamo le intensità aromatiche e strutturali per ogni tipo di vino, così come il tempo di affinamento ottimale.

Indichiamo diverse strategie per ogni categoria :
- tostature a bassa temperatura per conseguire maggiore freschezza e valorizzare le caratteristiche varietali;
- tostature prolungate o intense per creare aromi più complessi e aumentare la dolcezza;
- tostature di media durata per ottenere un equilibrio tra aroma e volume;
- fusti più grandi per ridurre il rapporto tra legno e vino;
- ...

Questo elenco non è esaustivo e può essere adattato in funzione dello stile di vino desiderato.

Tipologia di vino

Profilo vini rossi concentrati ed equilibrati ..... p 50/51
Profilo vini rossi molto maturi ..... p 52/53
Profilo vini rossi varietali ..... p 54/55
Profilo vini rossi delicati ..... p 56/57
Profilo vini bianchi delicati e varietali ..... p 58/59
Profilo vini bianchi maturi e concentrati ..... p 60/61
Profilo vini liquorosi e vini dolci naturali ..... p 62/63

Bevande spiritose

..... p 64/65

Profilo vini rossi concentrati ed equilibrati

- Vitigni: Merlot, Syrah, Malbec, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Tempranillo, Carignan, Marselan, Mourvèdre, Monastrell, Corvina, Montepulciano, Saperavi, Boğazkere.

- Naso: frutti maturi ma senza eccesso di maturità e privi di note vegetali. Aromi di frutti rossi (ciliegia, mora, mirtillo), spezie (liquirizia, macchia mediterranea, oliva nera), fiori (violetta) e minerali (scisto, pietra calda).

- Bocca: concentrata e ben equilibrata con una ricchezza tannica importante; corposo, acidità equilibrata, tannini intensi e maturi o leggermente allappanti, con una buona persistenza.

LEGENDA

- Intensità aromatica
- Intensità strutturale
- Tempo di affinamento (mesi) (6 – 18)
- Non ancora qualificato
- Sconsigliato
- Non disponibile
- Raccomandato

		Indice dei polifenoli Oakscan®	PURE	REVELATION	EVOLUTION M	CLASSIQUE M	EVOLUTION M+	CLASSIQUE M+	INTÉGRATION
Quercia francese	225L / 228L								
	SUPER FINE **BLEND** EXTRA FINE **X-BLEND**	35+/-5							
	OMEGA	30+/-7							
	GRANA FINE	40+/-7							
	GRANA FINE OAKSCAN 20	20+/-4							
	ALLIANCE (GRANA SEMI-FINE)	40+/-10							
	GRANA MEDIA	50+/-10							
	300L	45+/-10							
	400L / 500L	45+/-10							
Quercia americana	225L / 228L								
	300L								
	400L / 500L								
Quercia europea	225L / 228L	28+/-7							
	300L	28+/-7							
	400L / 500L	28+/-7							

Tonnellerie Radoux

Profilo vini rossi molto maturi

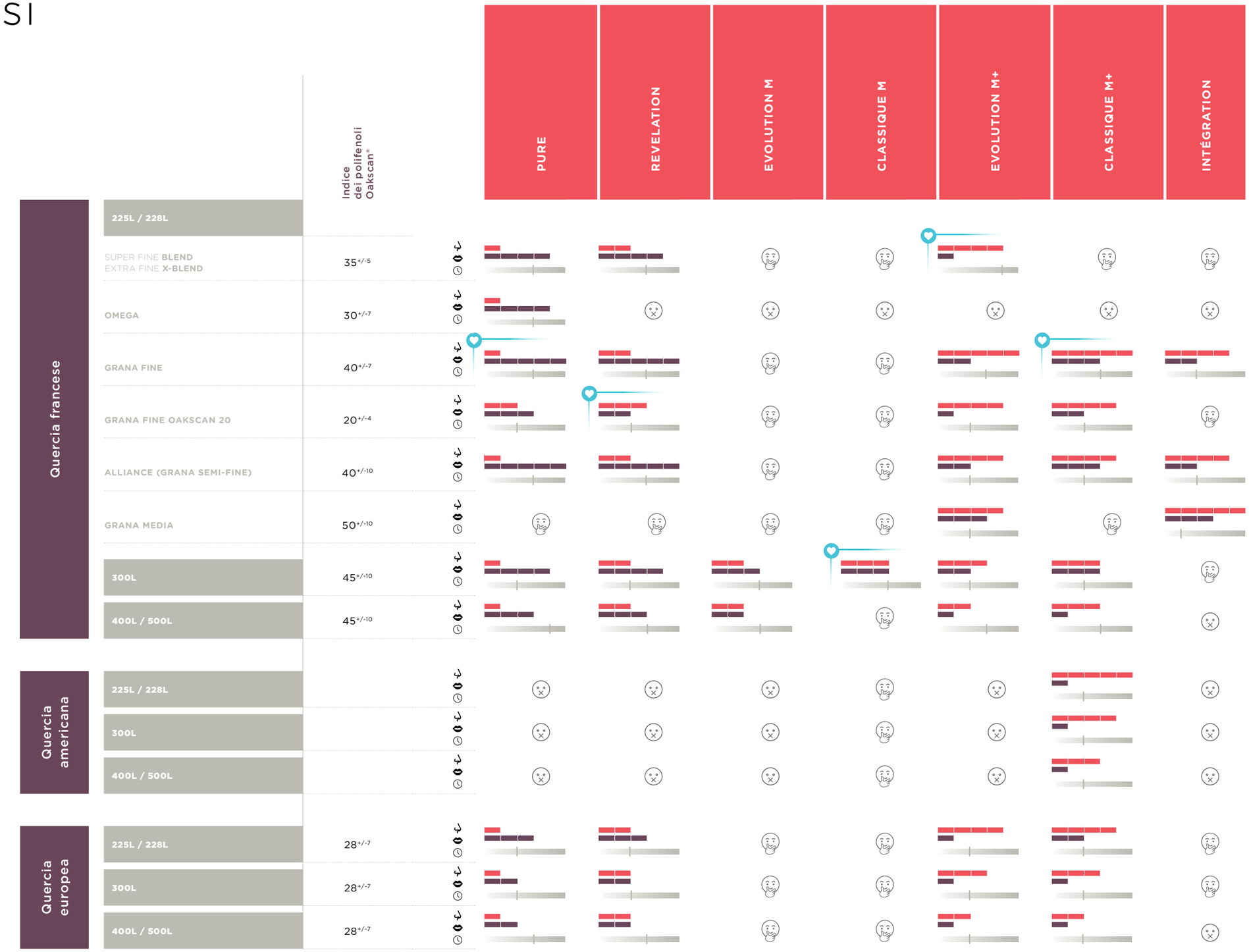
- Vitigni : Merlot, Grenache, Zinfandel (Primitivo), Touriga Nacional, Nero d'Avola, Tempranillo, Syrah, Saperavi.

- Naso : aromatico tipo frutta candita (prugna, fico, polpa di fragole, kirsch, nocciolo, frutta secca, frutta sotto spirito, composta di frutta), spezie (cacao, eucalipto), vegetali essiccati (tabacco, fiori disidratati, fieno) che possono essere leggermente evolutivi.

- Bocca : mediamente concentrata/concentrata, ricchezza tannica media/importante, dolcezza, scarsa acidità. Tannini molto maturi che possono essere evolutivi o leggermente asciutti a fine bocca.

LEGENDA

- Intensità aromatica
- Intensità strutturale
- 6 — 18 Tempo di affinamento (mesi)
- Non ancora qualificato
- Sconsigliato
- Non disponibile
- Raccomandato



Tonnellerie Radoux

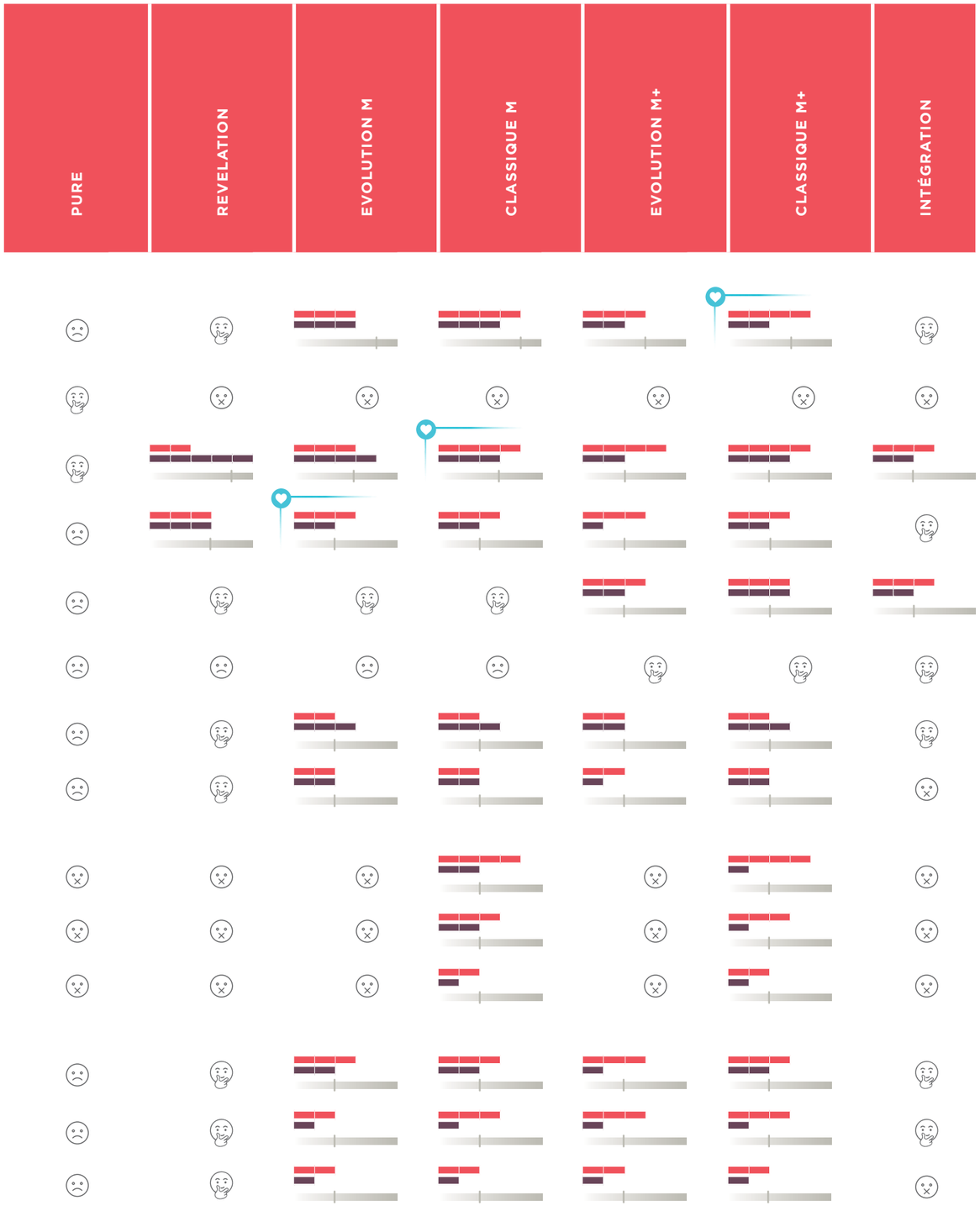
Profilo vini rossi varietali

- Vitigni : Cabernet Sauvignon, Tannat, Malbec, Petit Verdot, Carménère, Carignan, Lagrein, Öküzgözü.

- Naso : aromatico tipo frutta fresca, maturità moderata con alcune note vegetali. Aromi freschi (fragola, uva spina, lampone, germogli di ribes nero, foglia di pomodoro, peperone rosso), spezie (pepe, menta piperita).

- Bocca : mediamente concentrata/concentrata, acida. Tannini reattivi, talvolta privi di rotondità.

		Indice dei polifenoli Oakscan®
Quercia francese	**225L / 228L**	
	SUPER FINE **BLEND** EXTRA FINE **X-BLEND**	35+/-5
	OMEGA	30+/-7
	GRANA FINE	40+/-7
	GRANA FINE OAKSCAN 20	20+/-4
	ALLIANCE (GRANA SEMI-FINE)	40+/-10
	GRANA MEDIA	50+/-10
	300L	45+/-10
	400L / 500L	45+/-10
Quercia americana	**225L / 228L**	
	300L	
	400L / 500L	
Quercia europea	**225L / 228L**	28+/-7
	300L	28+/-7
	400L / 500L	28+/-7



LEGENDA

- Intensità aromatica
- Intensità strutturale
- Tempo di affinamento (mesi) 6 – 18
- Non ancora qualificato
- Sconsigliato
- Non disponibile
- Raccomandato

Tonnellerie Radoux

Profilo vini rossi delicati

- Vitigni : Pinot Noir, Grenache, Sangiovese, Nebbiolo, Cabernet Franc, Barbera, Gamay.

- Naso : bouquet aromatico sottile e complesso. Aromi: frutta matura (ciliegia, fragola), frutta fresca (lamponi, uva spina, ribes), evolutivi o fermentati (tabacco, fiori disidratati, banana).

- Bocca : poco/mediamente concentrata, può essere fragile e sensibile al legno. Tannini fini leggermente secchi in base al livello di maturità.

		Indice dei polifenoli Oakscan®	PURE	REVELATION	EVOLUTION M	CLASSIQUE M	EVOLUTION M+	CLASSIQUE M+	INTÉGRATION
Quercia francese	225L / 228L								
	SUPER FINE **BLEND** EXTRA FINE **X-BLEND**	35+/-5							
	OMEGA	30+/-7							
	GRANA FINE	40+/-7							
	GRANA FINE OAKSCAN 20	20+/-4							
	ALLIANCE (GRANA SEMI-FINE)	40+/-10							
	GRANA MEDIA	50+/-10							
	300L	45+/-10							
	400L / 500L	45+/-10							
Quercia americana	225L / 228L								
	300L								
	400L / 500L								
Quercia europea	225L / 228L	28+/-7							
	300L	28+/-7							
	400L / 500L	28+/-7							

LEGENDA

- Intensità aromatica
- Intensità strutturale
- Tempo di affinamento (mesi) (6 – 18)
- Non ancora qualificato
- Sconsigliato
- Non disponibile
- Raccomandato

Profilo vini bianchi delicati e varietali

- Vitigni : Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Riesling, Chenin, Trebbiano, Verdejo, Pinot Blanc, Pinot Gris, Vermentino, Viognier, Marsanne.

- Naso : aromatico delicato e fragile, sensibile al contatto con il legno. A seconda dei vitigni, ampia complessità aromatica: tioli (germogli e foglie di ribes nero, foglia di pomodoro, frutto della passione), agrumi (limone, pompelmo), frutti bianchi (pera, pesca bianca), fiori (sambuco, fiori bianchi), minerali (selce, pietra focaia).

- Bocca : poco concentrata, delicata, talvolta vivace.

		Indice dei polifenoli Oakscan®	PURE	REVELATION	EVOLUTION	CLASSIQUE	INTÉGRATION
Quercia francese	225L / 228L						
	SUPER FINE **BLEND** EXTRA FINE **X-BLEND**	$35^{+/-5}$					
	OMEGA	$30^{+/-7}$					
	GRANA FINE	$40^{+/-7}$					
	ALLIANCE (GRANA SEMI-FINE) OAKSCAN 30	$30^{+/-7}$					
	ALLIANCE (GRANA SEMI-FINE) OAKSCAN 50	$50^{+/-7}$					
	GRANA MEDIA	$50^{+/-10}$					
	300L	$45^{+/-10}$					
	400L / 500L	$45^{+/-10}$					
Quercia americana	225L / 228L						
	300L						
	400L / 500L						
Quercia europea	225L / 228L	$28^{+/-7}$					
	300L	$28^{+/-7}$					
	400L / 500L	$28^{+/-7}$					

LEGENDA

- Intensità aromatica
- Intensità strutturale
- Tempo di affinamento (mesi) (6 – 18)
- Non ancora qualificato
- Sconsigliato
- Non disponibile
- Raccomandato

Tonnellerie Radoux

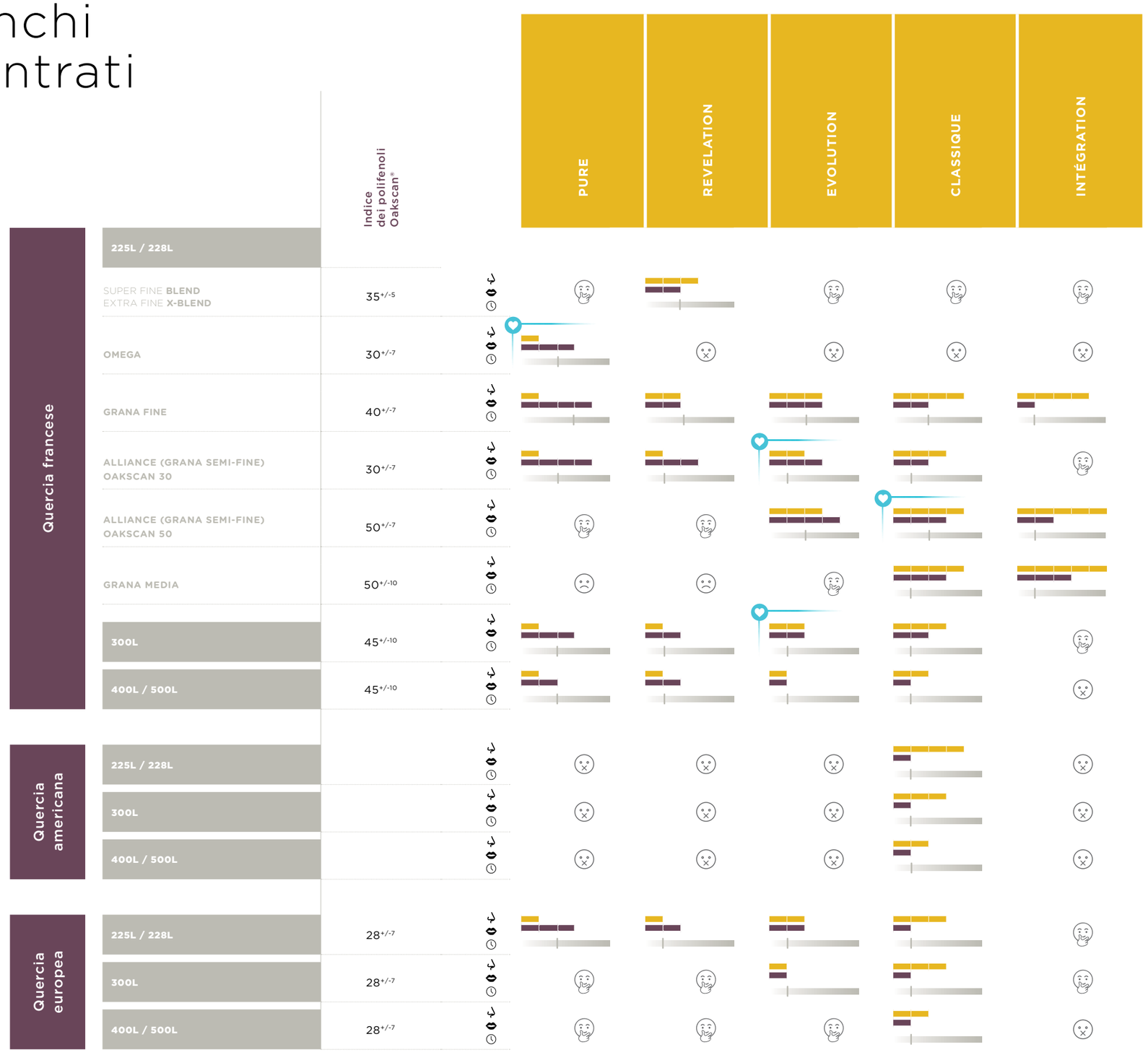
Tonnellerie Radoux

Profilo vini bianchi maturi e concentrati

- Vitigni : Chardonnay, Sémillon, Muscadelle, Grenache Blanc, Gros Manseng, Roussanne, Viognier.

- Naso : aromatico tipo frutta matura. Aromi: frutta gialla e frutti esotici (pesca, albicocca, mango, litchi, ananas, melone), fiori (rosa, acacia, gelsomino, note inebrianti), frutta secca (nocciola, mandorla).

- Bocca : ricca e concentrata, acidità equilibrata, corposa e dolce, e persistenza.



LEGENDA

- Intensità aromatica
- Intensità strutturale
- Tempo di affinamento (mesi) (6 – 18)
- Non ancora qualificato
- Sconsigliato
- Non disponibile
- Raccomandato

Tonnellerie Radoux

Profilo vini liquorosi e vini dolci naturali

- Vitigni : Sémillon, Petit Manseng, Chenin, Muscat, Grenache, Gewurztraminer, ecc.

- Naso : aromatico tipo frutta candita, con tutta la complessita' dei liquorosi. Aromi: frutta candita, agrumi, frutta secca, frutti esotici, miele, fiori (giglio, acacia), a volte cacao, tartufo.

- Bocca : concentrata e opulenta, acidità più o meno presente in base al vitigno, corposa e dolce, a volte alcolica.

		Indice dei polifenoli Oakscan®	PURE	REVELATION	EVOLUTION	CLASSIQUE	INTÉGRATION
Quercia francese	225L / 228L						
	SUPER FINE **BLEND** EXTRA FINE **X-BLEND**	35+/-5					
	OMEGA	30+/-7					
	GRANA FINE	40+/-7					
	ALLIANCE (GRANA SEMI-FINE) OAKSCAN 30	30+/-7					
	ALLIANCE (GRANA SEMI-FINE) OAKSCAN 50	50+/-7					
	GRANA MEDIA	50+/-10					
	300L	45+/-10					
	400L / 500L	45+/-10					
Quercia americana	225L / 228L						
	300L						
	400L / 500L						
Quercia europea	225L / 228L	28+/-7					
	300L	28+/-7					
	400L / 500L	28+/-7					

LEGENDA

- Intensità aromatica
- Intensità strutturale
- Tempo di affinamento (mesi) (6 – 18)
- Non ancora qualificato
- Sconsigliato
- Non disponibile
- Raccomandato

Tonnellerie Radoux

Tonnellerie Radoux

Bevande spiritose

Distillati di vino (Cognac, Armagnac, Brandy, Grappa), alcol a base di cereali (Whisky, Bourbon, Vodka), liquori e distillati a base di piante (rum, tequila, gin), liquori e distillati a base di anice (Pastis, Ouzo, Raki).

		Indice dei polifenoli Oakscan®	PURE (Spirit)	MOYENNE (Spirit)	MOYENNE PLUS (Spirit)	FORTE (Spirit)
Quercia francese	225L / 228L					
	GRANA FINE	40+/-7				
	GRANA MEDIA	50+/-10				
	350L / 400L					
	GRANA FINE	40+/-10				
	GRANA MEDIA	60+/-10				
Quercia americana	225L / 228L					
	300L / 400L					

LEGENDA

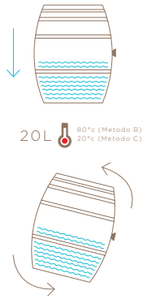
- Intensità aromatica
- Intensità strutturale
- Non ancora qualificato
- Sconsigliato
- Non disponibile

Consigli prima dell'utilizzo

Per un uso immediato

METODO A

1. Riempire completamente il fusto con acqua fredda (20 °C).
2. Lasciare riposare per 48 ore o fino a perfetta tenuta stagna della barrique.
3. Svuotare il fusto, lasciare drenare, sciacquare con acqua e lasciare drenare.



METODO B

1. Riempire il fusto con 20 litri di acqua molto calda (80 °C) e inserire il tappo.
2. Mettere il fusto in verticale prima su un fondo e poi sull'altro compiendo alcune rotazioni.
3. Agitarlo per qualche minuto facendolo rotolare su sé stesso di 15 cm (compiere 4 giri). Verificare la tenuta stagna e togliere il tappo. Lasciare drenare (non chiudere la barrique se è ancora calda: rischio di forte depressione).

METODO C

1. Riempire il fusto con 20 litri di acqua fredda (20 °C) e inserire il tappo.
2. Lasciare riposare per 12 ore su ogni fondo.
3. Svuotare il fusto, lasciare drenare, sciacquare con acqua e lasciare drenare.

Se i fusti non vengono utilizzati per diverse settimane o mesi

Conservare la confezione originale.
Conservare in un ambiente con le seguenti caratteristiche:
- Buon livello di umidità (75-80%)
- Assenza di correnti d'aria
- Scarsa luminosità
- Coprire la barrique con un telo (per limitare le radiazioni UV)

IN CASO DI PERDITE

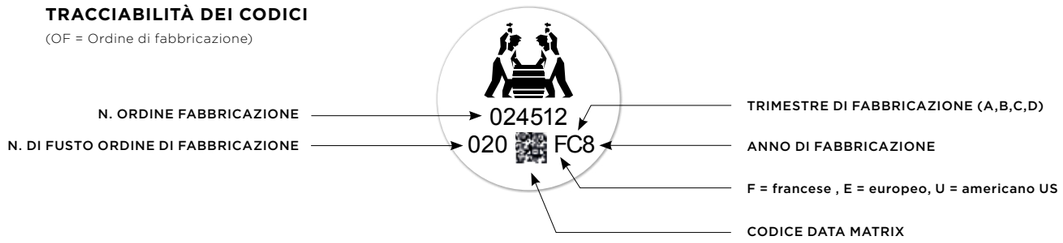
- Lasciare drenare e quindi lasciare asciugare per un'ora.
- Procedere al metodo B.
- Svuotare il fusto, lasciare drenare e sciacquare con acqua.

NOTA: Se si verificano altre perdite, contattare il nostro Servizio tecnico che interverrà sul posto, se necessario.

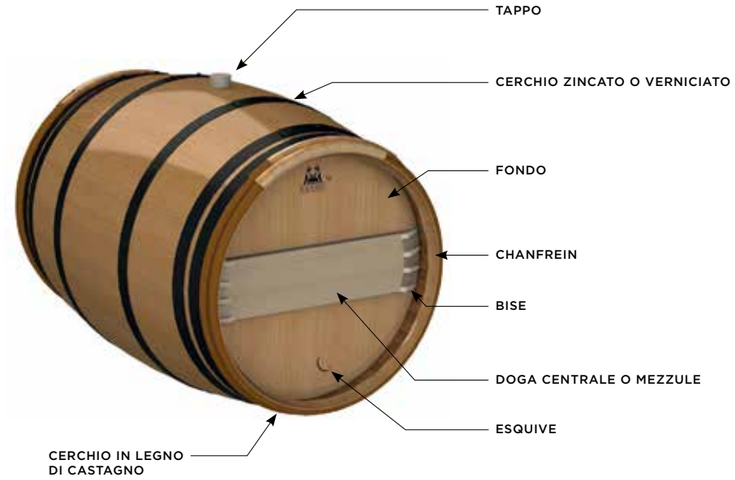
Lavoriamo un prodotto naturale complesso. Controlliamo i nostri fusti in due fasi del processo di produzione usando test ad acqua e a pressione. Nonostante ciò, consigliamo di eseguire un test di immersione in acqua nelle vostre cantine. Occorre ricordare che, anche se tutti i test condotti non rivelano perdite d'acqua, si possono verificare perdite di vino o distillati che non è possibile prevenire.

LETTURA DELLA TRACCIABILITÀ DEI CODICI

(OF = Ordine di fabbricazione)



Opzioni



TAPPO	DIAMETRO (FORO DI COCCHIUME)
Tappo in silicone	50
Tappo in silicone	48
Tappo in legno	45
Tappo in vetro	specifico*

ESQUIVE	POSIZIONAMENTO	DIAMETRO (ESQUIVE)
Prevista	Centro	35
Tracciata	Destra	38
Perforata	Sinistra	40
Bruciata	Centro e sinistra	specifico*
	Centro e destra	

CERCHI	VERNICE	DOGA CENTRALE O MEZZULE
Cerchi zincati	Non verniciati	Doga centrale fondo anteriore*
Cerchi verniciati	Vernice chanfrein	Doga centrale fondo anteriore e posteriore*
Cerchi in legno di castagno	Vernice chanfrein e bise	
Cerchi in plastica imitazione castagno		
Sostituzione cerchi personalizzati*		

MARCATURA	FONDI
Marcatura laser personalizzata (max 200x200)*	Fondo inferiore consegnato a parte
	Creazione del fondo consegnato a parte

CAPACITÀ DI CARICO

(in numero di barrique)

	Tipo di veicolo				Tipo di contenitore		
	20M3	19 T	SEMI RIMORCHIO	CAMION RIMORCHIO	20'	40'	40'HC
Bordolese Transport 27mm 225L	30	80	152	240	67	138	156
Bordolese Transport 22mm 225L	30	80	152	250	67	138	164
Bordolese Finition Château Ferrée e Tradition 225L	30	76	148	235	67	138	152
La Burgundy 228L	30	70	136	215	64	136	150
Fusto Transport 300L	25	56	108	119	51	108	114
Fusto Transport 350L	21	46	90	99	36	72	84
Fusto Transport 400L	21	46	90	99	36	72	72
Fusto Transport 500L	15	42	82	90	28	64	64
Fusto Transport 600L	6	13	26	29	20	44	44

*Soggetto a fattibilità tecnica

Tonnellerie Radoux

Tini e botti

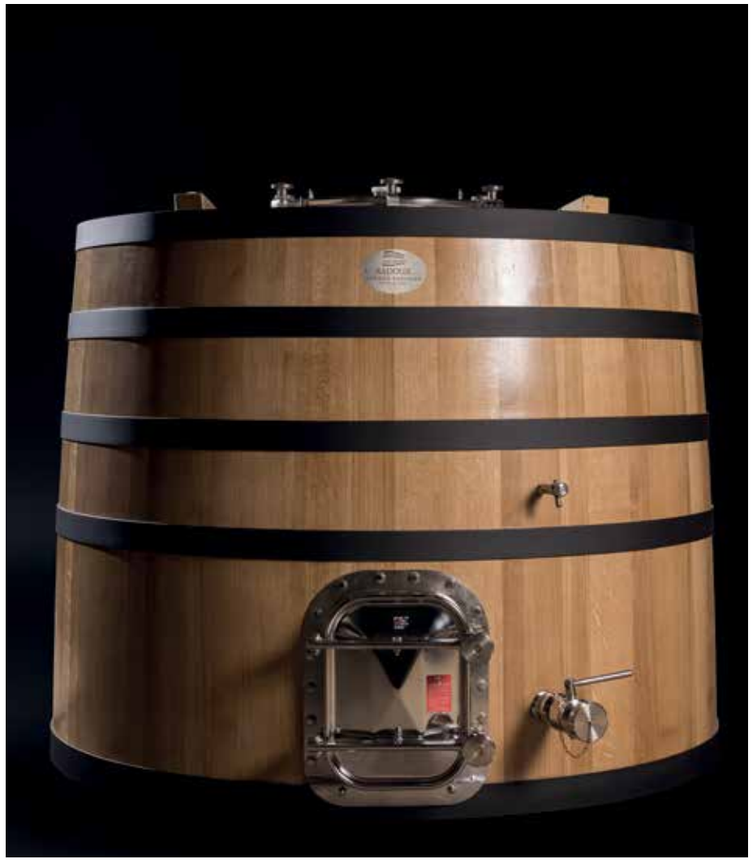
RADOUX
ARTISAN FOUDRIER
DEPUIS 1947

Radoux, Artisan foudrier dal 1947

Erede di una tradizione ancestrale, Radoux è uno dei pochi bottai ad aver preservato e sviluppato l'arte di fabbricazione delle foudre (botte di grande capienza utilizzata soprattutto in Alsazia). Attingendo a tecniche specifiche dell'ebanisteria e della fabbricazione della botti, questa arte fa parte della grande tradizione artigianale francese.

TRACCIABILITÀ

Radoux rivolge un'importanza particolare alla tracciabilità del suo legno. Ogni pezzo è individualmente rintracciabile mediante il certificato di origine.
Ciascun articolo fabbricato da Radoux è identificabile attraverso un numero di serie. Questo numero, inciso a freddo all'estremità delle doghe, è riportato sulla targhetta di identificazione individuale.



Legno di origine francese di prima qualità

Per la fabbricazione dei nostri tini e botti, selezioniamo esclusivamente il migliore legno di quercia francese proveniente dalle foreste più rinomate (principalmente del centro della Francia). Il legno viene lasciato essiccare all'aria aperta per un periodo minimo 3 anni, per garantire la maturazione ottimale della materia prima in vista dell'entrata in produzione.

Il tronco d'albero viene tagliato a spacco. Ogni tavola deve essere perfettamente retta e avere un certo diametro. Il raggio del midollo deve essere parallelo alle facce per garantire una tenuta ottimale.

Le tavole di legno vengono selezionate in base a una metodica rigorosa. Vengono usate solo le tavole di prima qualità (fra l'alburno e il cuore dell'albero) con una larghezza adeguata.

Al termine di questa fase, si procede al prelievo di alcuni campioni di legno che vengono inviati ad un laboratorio indipendente per le analisi dei derivati organoclorurati. Il processo di produzione riprende solo dopo aver ottenuto i risultati delle analisi.

Eseguiamo anche un secondo prelievo sul prodotto finito, nel quadro della nostra procedura HACCP (sistema dell'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo).

Abbellendo le più antiche cantine con le loro tonalità calde e dorate, questi contenitori prestigiosi hanno un potere di immagine e comunicazione senza pari.

ELEGANZA E TRADIZIONE

Che siano usati per la vinificazione o l'affinamento, tini e botti in legno di quercia presentano numerosi vantaggi, rispondendo agli obiettivi tecnici ed enologici di ogni cliente.

- Questi eleganti contenitori conferiscono al vino un **apporto aromatico sottile**, ma anche un'inerzia termica e una **micro-ossigenazion**e impareggiabili.

- Grazie alla loro forma troncoconica, i tini in legno offrono **un'eccellente superficie di contatto tra vinaccia e succo** durante la vinificazione favorendo una migliore estrazione.

- Radoux fornisce **un'ampia gamma di accessori** enologici (termoregolazione, rubinetteria, portelle, ecc.) per completare le attrezzature tecniche.

FABBRICAZIONE ARTIGIANALE FATTA SU MISURA

Radoux vanta un'esperienza di oltre 70 anni nella fabbricazione di tini e botti per la fermentazione e l' affinamento di vini e distillati. Il nostro savoir-faire autentico combina tradizione e innovazione.

Sviluppati dal dipartimento R&S di Radoux, tutti i nostri tini e botti sono pezzi unici. Infatti, vengono fabbricati a mano dai nostri tonneliers de métiers.

I pezzi sono prodotti in uno stabilimento dedicato di Jonzac, dove gli artigiani bottai ripetono gesti ancestrali con cura meticolosa.

Tutte le operazioni di lavorazione e assemblaggio sono realizzate a mano, pezzo per pezzo.

Le doghe sono piegate al fuoco e unite fra di loro da borchie in legno.

Il processo di tostatura dura diverse ore ed è realizzata secondo il metodo tradizionale (braciere di legno). La tecnica di tostatura utilizzata dipende dalle dimensioni e dal futuro utilizzo del contenitore.

La finitura delle pareti esterne e dei fondi è fatta a mano per garantire un'estetica impeccabile.

Segue l'applicazione di una vernice micro-porosa idonea al contatto alimentare che rende il contenitore

UN'ARTE SENZA TEMPO

La Cave Historique des Hospices di Strasburgo si è affidata a Radoux per sostituire il fusto contenente il vino più vecchio del mondo (1472)

Questo progetto d'eccezione ha richiesto centinaia di ore di lavoro, ma soprattutto l'abilità e la virtuosità dei Meilleurs Ouvriers de France e dei Compagnons du Devoir della Tonnellerie Radoux. Una vera sfida tecnica che ha confermato Radoux come leader mondiale del settore per competenza e reputazione.

L'accompagnamento del vostro progetto

Radoux è pronta a mettere al servizio dei suoi clienti la vastissima esperienza acquisita progetto dopo progetto. Dalla concezione all'implementazione del vostro progetto, i nostri team sono al vostro ascolto per sviluppare e produrre soluzioni tecniche performanti, esteticamente impeccabili e durevoli nel tempo.

1 Studio preliminare

Per consigliarvi al meglio, Radoux si impegna ad esaminare e definire insieme al cliente tutti i dettagli del progetto. Che si tratti dell'installazione di una botte o della progettazione di una nuova bottaia, il nostro team vi accompagnerà lungo tutto il percorso, dalla definizione degli obiettivi all'analisi delle limitazioni tecniche e umane.

2 Una progettazione fatta su misura

Realizziamo su misura tini troncoconici, botti rotonde od ovali per qualsiasi prodotto, in funzione dei vostri obiettivi enologici (vinificazione o affinamento) e delle vostre limitazioni tecniche. Le nostre soluzioni sono interamente personalizzabili.

3 Una ricca gamma di accessori

Proponiamo una linea completa di accessori per ottimizzare le funzionalità dei contenitori in legno. Tutti i nostri accessori in acciaio inox **316L** sono fabbricati su misura in funzione delle dimensioni di tini e botti. Inoltre, soddisfano standard di sicurezza e norme di igiene più rigorose.

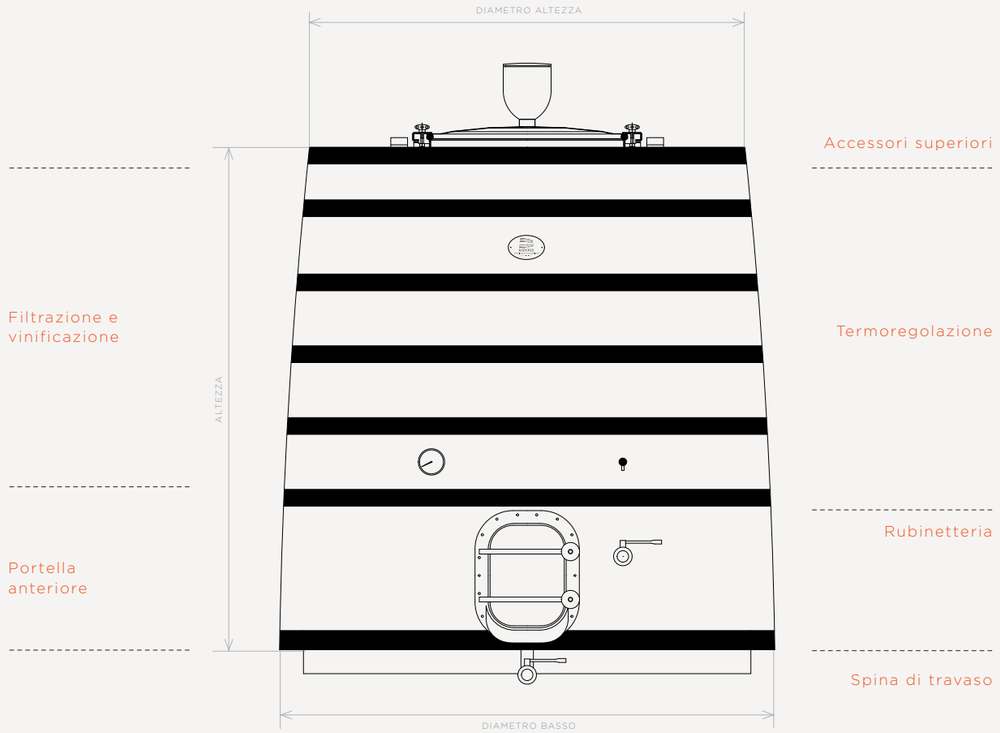
Il nostro impegno verso i clienti

Il nostro team di artigiani bottai sarà a vostra disposizione durante l'installazione e la messa in funzionamento della vostra soluzione. A seconda della configurazione della vostra cantina, botti e tini possono essere consegnati già installati o smontati per l'installazione sul posto.

Potrete contare sull'assistenza Radoux per tutta la durata di vita del prodotto dalla sua messa in servizio, inclusa pulizia post-vinificazione e manutenzione esterna.

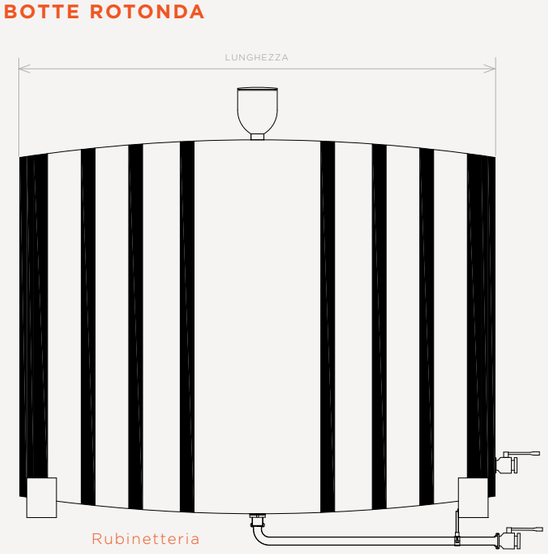
TINI (tabella delle dimensioni standard adattabili su richiesta)

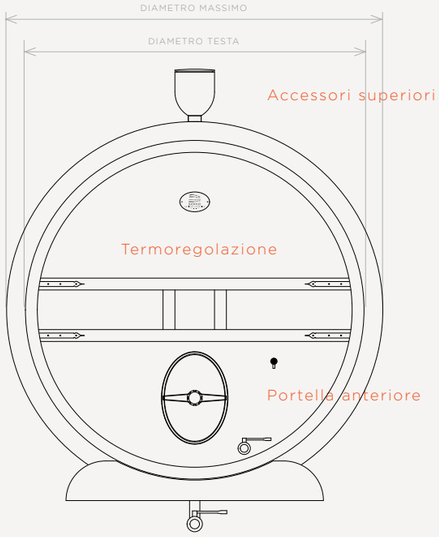
CAPACITÀ	ALTEZZA (CM)	DIAMETRO BASSO (CM)	DIAMETRO ALTO (CM)	CARICO SU CONTAINER 40' HC
10hl	120	133	118	✓
15hl	125	155	140	✓
20hl	140	166	150	✓
25hl	150	178	160	✓
30hl	170	182	162	✓
35hl	190	186	162	✓
40hl	200	193	168	✓
45hl	215	196	171	✓
50hl	220	203	177	✓
55hl	225	210	183	✓
60hl	230	216	188	✓
65hl	235	222	193	✓
70hl	240	228	198	✓
75hl	245	233	202	–
80hl	250	238	207	–
90hl	270	243	209	–
100hl	285	248	214	–
110hl	290	258	221	–
120hl	300	264	227	–
150hl	310	287	250	–
180hl	325	306	266	–
200hl	340	314	273	–



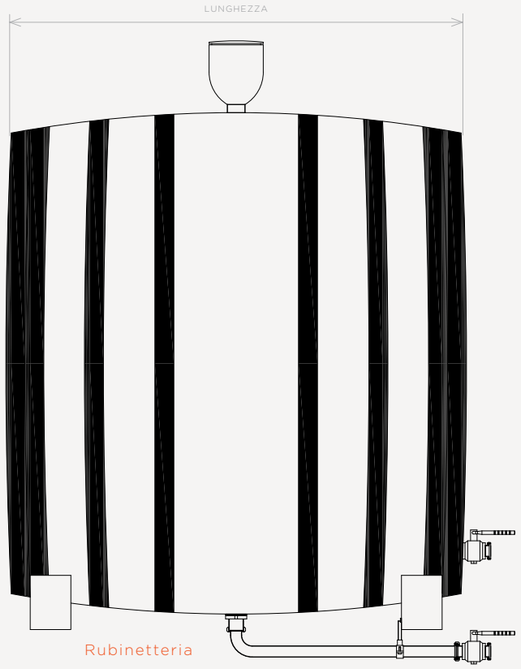
BOTTI

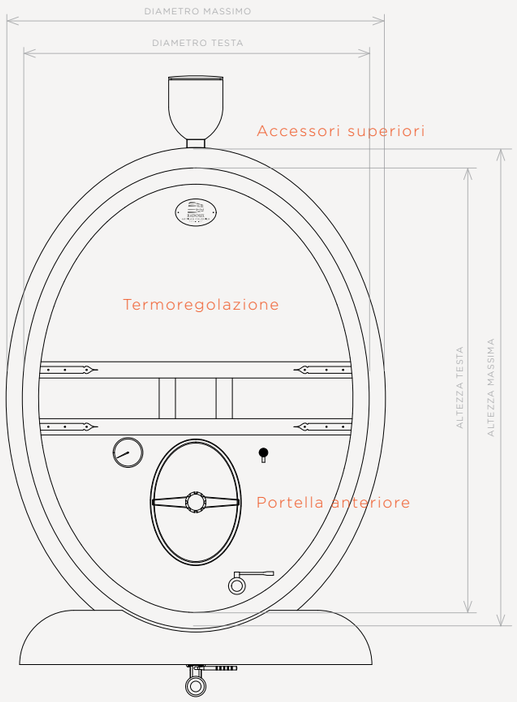
Bbotte ROTONDA





BOTTE OVALE





Botte **ROTONDA** (tabella delle dimensioni standard adattabili su richiesta)

CAPACITÀ	LUNGHEZZA (CM)	DIAM. MAX (CM)	DIAM. TESTA (CM)	MEZZULE ANTERIORE	CARICO IN CONTAINER 40' HC
10hl	**130**	**128**	**116**	–	✓
15hl	**140**	**148**	**134**	–	✓
20hl	**160**	**160**	**144**	–	✓
25hl	**170**	**173**	**155**	mezzule singolo	✓
30hl	**180**	**182**	**163**	mezzule singolo	✓
35hl	**190**	**190**	**171**	mezzule singolo	✓
40hl	**200**	**195**	**175**	mezzule doppio	✓
45hl	**205**	**204**	**183**	mezzule doppio	✓
50hl	**210**	**209**	**187**	mezzule doppio	✓
55hl	**215**	**214**	**191**	mezzule doppio	✓
60hl	**220**	**225**	**202**	mezzule doppio	✓
65hl	**225**	**225**	**205**	mezzule doppio	✓
70hl	**230**	**230**	**207**	mezzule doppio	–
80HL	**235**	**240**	**216**	mezzule doppio	–

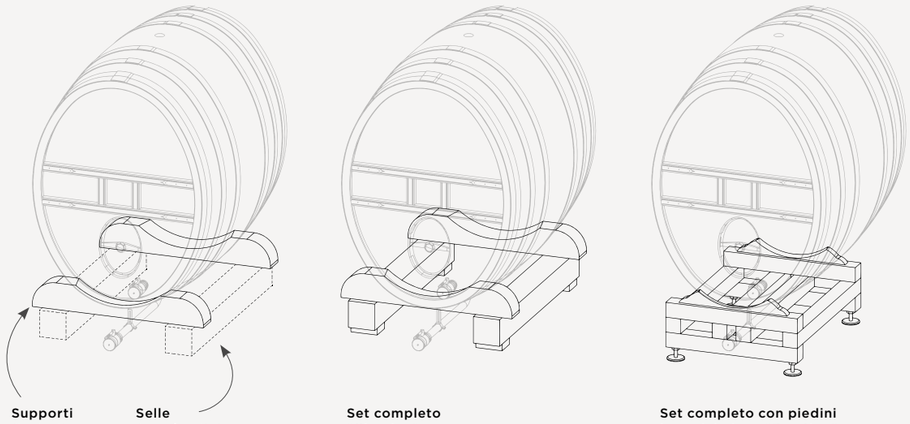
Botte **OVALE** (tabella delle dimensioni standard adattabili su richiesta)

CAPACITÀ	LUNGHEZZA (CM)	ALTEZZA MAX (CM)	LARG. MAX (CM)	ALTEZZA TESTA (CM)	LARG. TESTA (CM)	MEZZULE ANTERIORE	CARICO SU CONTAINER 40' HC
10hl	**130**	**140**	**106**	**129**	**97.5**	–	✓
15hl	**140**	**160**	**121**	**147**	**111**	–	✓
20hl	**160**	**170**	**128.5**	**156**	**118**	–	✓
25hl	**170**	**185**	**140**	**170**	**128.5**	mezzule singolo	✓
30hl	**180**	**196**	**148**	**179**	**135.5**	mezzule singolo	✓
35hl	**190**	**205**	**155**	**187**	**141.5**	mezzule singolo	✓
40hl	**200**	**211.5**	**161**	**194**	**146.5**	mezzule doppio	✓
45hl	**205**	**222**	**168**	**202**	**153**	mezzule doppio	✓
50hl	**210**	**230**	**174**	**210**	**158.5**	mezzule doppio	✓
55hl	**215**	**237**	**179**	**216**	**163**	mezzule doppio	✓
60hl	**220**	**245**	**185**	**223**	**168.5**	mezzule doppio	✓

SELLE (opzionale)

Tutti i nostri prodotti sono consegnati in standard con i loro supporti. Devono poi essere installati su selle in legno, cemento, pietra, ecc. (non forniti). Forniamo set completi di selle in legno di quercia o in acciaio inox per una semplice installazione e movimentazione.

BOTTI



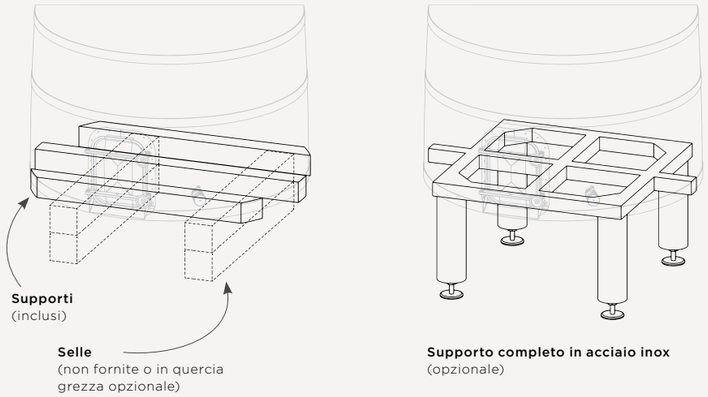
Supporti
(inclusi)

Selle
(non fornite)

Set completo
"Classico"
(opzionale)

Set completo con piedini
in acciaio inox "Prestige"
(opzionale)

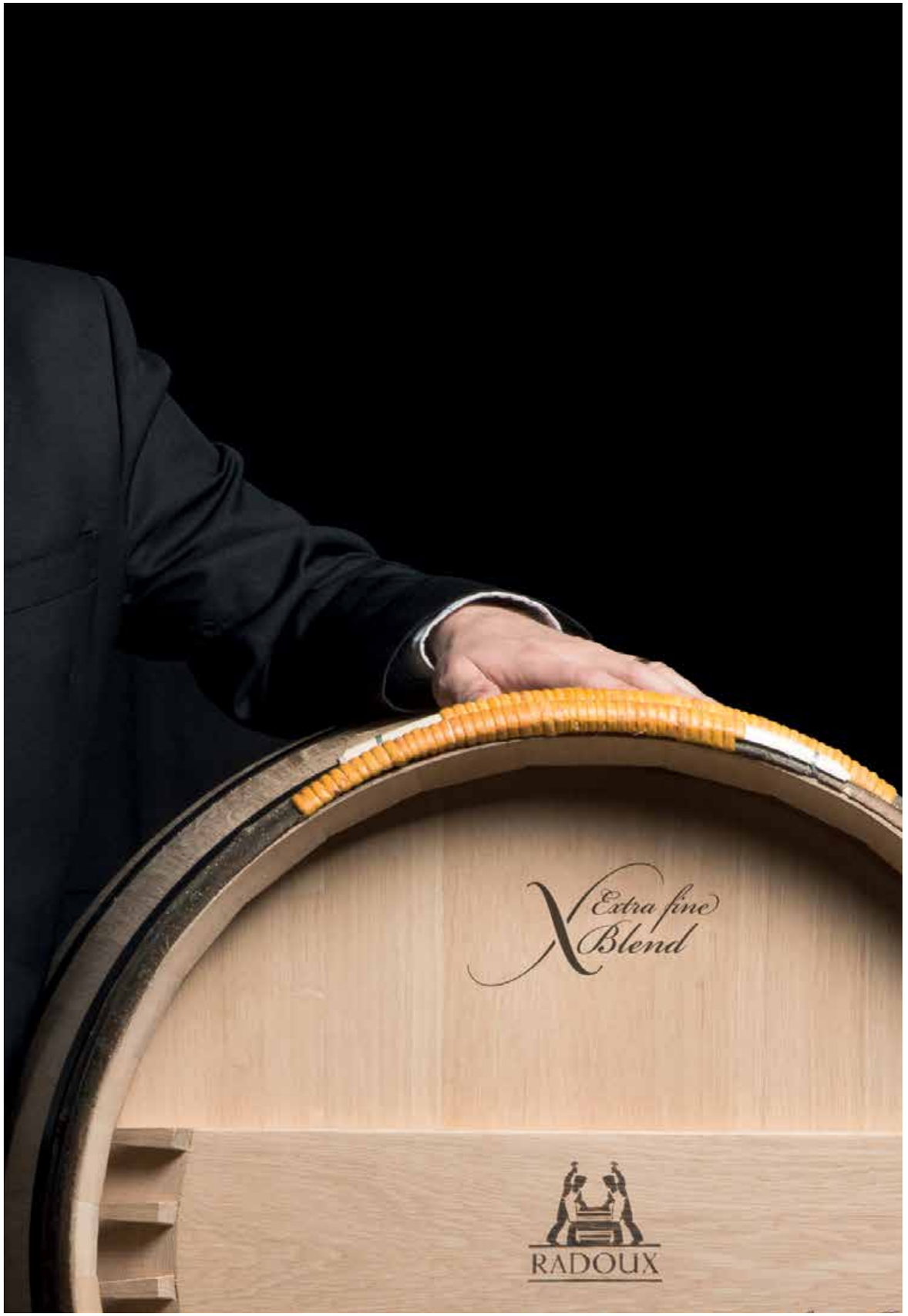
BOTTI



Supporti
(inclusi)

Selle
(non fornite o in quercia grezza opzionale)

Supporto completo in acciaio inox
(opzionale)



Il nostro impegno

Tonnellerie Radoux

Sviluppo sostenibile

Così come i vigneti e il vino raggiungono maturazione dopo anni di cure, il legno di quercia è un materiale raro e prezioso che si inserisce nel lento evolvere del tempo. È quindi naturale che Radoux sia impegnata da molti anni in una strategia di sviluppo sostenibile.

Articolata su tre assi principali:

La dimensione ambientale

Garantiamo la tracciabilità del legno non trattato dalla foresta al prodotto finito. Il nostro sistema di tracciabilità (accreditato dal **Bureau Veritas**) garantisce l'origine francese dei fusti Radoux **"Quercia francese di origine controllata"***. Siamo inoltre particolarmente attenti alla tutela della nostra materia prima. Radoux ha conseguito la certificazione **PEFC/10-31-1386** (Programma di valutazione degli schemi di certificazione forestale) per la quercia francese, dimostrando il rispetto delle funzioni ambientali, sociali ed economiche della foresta.

La Tonnellerie, la merranderie e l'unità produttiva dei prodotti in legno per l'enologia di Radoux hanno ottenuto la classificazione di impianto ai fini della tutela ambientale. Sono sottoposti a un rigido monitoraggio delle emissioni acquose e atmosferiche e rispettano le norme di sicurezza (rilevamento e intervento antincendio) a tutela dell'ambiente. Radoux si preoccupa anche dell'integrazione acustica e visiva dei propri impianti nell'ambiente (soglia acustica, barriera anti-rumore, isolamento dei macchinari, ecc.).

La dimensione economica

Radoux rivolge una particolare attenzione al consumo della materia prima e i nostri acquirenti forestali selezionano solo i tronchi di qualità.

Grazie al nostro software di ottimizzazione della trasformazione dei tronchi e alle macchine a puntamento laser, estraiamo una materia prima di massima qualità. L'intero processo di trasformazione è monitorato digitalmente, attraverso indicatori di prestazione del legno.

La maggioranza dei sotto-prodotti derivanti dalla produzione viene riciclata. Cortecce, segatura e alburni sono utilizzati per la produzione di energia o nella trasformazione di carta o minerali. Gli scarti del legno di quercia alimentano i nostri bracieri per la tostatura dei fusti.

Il legno nobile di qualità merrain che presenta difetti che possono influire sulla qualità estetica o meccanica del futuro fusto viene destinato alla fabbricazione di alternativi. Dopo la stagionatura nel nostro parco, questo legno viene triturato e tostato nelle nostre installazioni per limitare il trasporto e la conseguente impronta del carbonio).

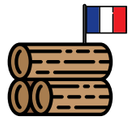
La dimensione sociale

Preoccupata per la salute e la sicurezza dei suoi collaboratori, Radoux si impegna al continuo miglioramento delle apparecchiature e delle condizioni di lavoro (in particolare, in termini di inquinamento acustico, polveri ed ergonomia). A tal fine, abbiamo sviluppato il "Documento unico per la valutazione dei rischi" e istituito il Comitato di igiene, sicurezza e condizioni di lavoro che si riunisce periodicamente.

La nostra "Carta di gestione" incoraggia e promuove la fiducia, l'iniziativa, la formazione e l'ascolto del nostro personale, nello spirito familiare di Radoux perpetuato dal 1947. I colloqui annuali con ogni dipendente sono uno strumento per mantenere e sviluppare le competenze e le abilità individuali. Queste sono infatti fondamentale per soddisfare il livello di esigenza richiesto nella produzione dei nostri prodotti di eccezionale qualità. Radoux rispetta le norme sul lavoro in tutti i suoi team e in tutte le sue sedi nel mondo.

Certificazione PEFC

Rispetto delle funzioni ambientali, sociali ed economiche della foresta.



Tracciabilità

Attestato N. 059/RE del Bureau Veritas sull'origine francese dei fusti Radoux "Chêne Français Origine Contrôlée" (dicitura "Origine controllata" sulla fattura).

Riciclaggio

La maggior parte dei sotto-prodotti derivati dalla nostra produzione viene riciclata.

Uffici e stabilimenti

Radoux si adopera per il costante miglioramento delle proprie attrezzature e delle condizioni di lavoro dei suoi dipendenti.

Formazione

Sviluppare le competenze e le abilità di tutti i nostri dipendenti.

Lo spirito di partenariato

La soddisfazione del cliente sta alla base della nostra cultura aziendale. Per questo, siamo sempre all'ascolto delle esigenze dei nostri clienti. Ricerchiamo l'eccellenza dei nostri prodotti avvalendoci del dipartimento interno R&S. Inoltre, collaboriamo con numerose università e centri di ricerca che operano nel settore vinicolo in tutto il mondo.

In una logica di fidelizzazione dei clienti, ci impegniamo a garantire la loro massima soddisfazione attraverso la qualifica e il controllo della materia prima, il monitoraggio del processo di fabbricazione, l'esame dei feedback ricevuti dai nostri enologi-addetti commerciali e dal Servizio tecnico ai clienti.

L'universo dei vini e dei distillati riflette da sempre una certa "arte di vivere", e per questo Radoux promuove anche progetti quali la "Città del Vino" a Bordeaux.

Dicitura "Origine controllata" sulla fattura

Standard di qualità

L'impegno di Radoux alla qualità fa parte della nostra cultura aziendale fin dall'origine e abbraccia oggi i seguenti settori:

• Qualità di progettazione, fabbricazione e commercializzazione delle barrique da 225 a 500 litri;
• Servizio tecnico internazionale ai clienti;
• Gestione dei punti critici della sicurezza alimentare in fase di fabbricazione;
• Sicurezza del personale e delle attrezzature;
• Riduzione dell'impatto ambientale della nostra attività;
• Controllo alla ricezione e durante il ciclo di maturazione dei merrain.

Il rispetto della regolamentazione

Radoux garantisce la sicurezza sanitaria e organolettica delle barrique attraverso: :

• Il metodo HACCP in linea con le raccomandazioni della Fédération des Tonneliers de France;

• Piani di controllo della materia prima, dei materiali di consumo, dell'acqua e della atmosfera (TCA, TBA, PCP, ecc.);

•Piano di gestione della durata di maturazione, della grana e delle temperature di tostatura;

• Elevati standard di identificazione e tracciabilità in ogni tappa della fabbricazione.

Il nostro team

La soddisfazione dei clienti sta alla base della nostra cultura aziendale. Alimenta la nostra esigenza di qualità e la nostra strategia di ricerca e innovazione.

L'obiettivo primario di Radoux è di fornire ad ogni cliente il prodotto che si aspettava e garantire la sua completa soddisfazione. Pianificare, sviluppare, controllare e migliorare ogni aspetto del processo produttivo e dei metodi di lavoro è la preoccupazione costante di Radoux.

Un enologo e un responsabile commerciale sono sempre a disposizione dei nostri clienti. I nostri degustatori esperti vi sapranno consigliare la barrique più adatta alle vostre esigenze. Verificheranno la conformità della consegna e faranno una visita nei vostri impianti durante l'affinamento del vostro prodotto per valutare insieme a voi le correzioni eventualmente necessarie per l'annata successiva. Radoux porta tutto il suo savoir-faire nelle vostre cantine, fornendo un controllo di degustazione personalizzato condotto dai nostri team di esperti presenti in tutte le regioni del mondo. Il nostro sevizio tecnico itinerante è anche in grado di rispondere a qualsiasi domanda sull'utilizzo e la manutenzione delle barrique Radoux nei vostri impianti.

Partner di fiducia per l'affinamento dei vini, Radoux è sempre pronta a collaborare con enologi e cantinieri. Perché la "migliore" barrique è quella che valorizza il VOSTRO VINO.

Note

Photographies:
Paul Robin
Michel Joliot
Tonnellerie Radoux

Tonnellerie RADOUX

10, AVENUE FAIDHERBE
CS 30113
17503 JONZAC CEDEX
FRANCE
Tel : +33 (0) 5 46 48 00 65
Fax : +33 (0) 5 46 48 47 77
Email : rx@radoux.fr

WWW.RADOUX.FR