



XTRACHÊNE

members of CHÊNE & CIE

la carta

Vinos cada vez más afrutados, un dólar más fuerte



2 | La regularidad de Taransaud
Trazabilidad genética



3 | La regularidad de Taransaud
Cambios climáticos



4 | Investigación y Desarrollo
Oxígeno, madera y vino



5 | Cubas y fudres
Estética y eficiencia



6 | Canton Cooperage
La referencia de calidad



7 | La gama Kádár
Experiencia e innovación



8 | XtraChêne
Alternativos

Este año, dos temas principales merecen toda nuestra atención.

El primero es una tendencia de fondo desde hace algunos años: **se perfila una preferencia clara hacia notas menos amaderadas y más afrutadas en los vinos**. Incluso hemos oído algunos enólogos radicales afirmar que «la barrica es la muerte del vino»...

Sin embargo, ¿qué buscan estos fervientes defensores del «no wood»? Si se trata de frescor, nota afrutada, «tensión» y una cierta dimensión «digestiva», entonces por fin estamos de acuerdo con ellos en los objetivos que hay que alcanzar. Es en el método de elaboración donde existen distintos puntos de vista.

En efecto, nosotros pensamos que la crianza en barrica permite alcanzar estos objetivos a largo plazo. Su aporte de antioxidantes y la micro-oxigenación controlada refuerzan los vinos en su juventud y en su esplendor. La barrica permite también lograr una polimerización de los taninos, que mejora significativamente su calidad, alarga el final e incrementa la complejidad. ¡Siempre y cuando, claro está, la barrica esté adaptada al contenido!

En esta carta leerán todas las medidas que **TARANSAUD** toma para que nuestras barricas sigan aportando a vuestros vinos ese complemento de equilibrio, además de conservar una homogeneidad única: reforzar nuestra trazabilidad con ayuda de tecnologías innovadoras, adaptar nuestro proceso de curación a los cambios climáticos, trabajar el tema del oxígeno (más avances previstos en 2015), sin olvidar los fundamentos ni despreciar el lado estético, foco de atención especial de nuestro departamento de cubas.

KADÁR también puede constituir una opción muy interesante en relación con esta tendencia. Con unos precios razonables y una **nueva gama de 36 meses**, denominada HARMONY y elaborada con maderas procedentes de la región de Tokaj, estas barricas refuerzan las notas afrutadas y la estructura del vino aportando frescor y complejidad.

El inicio del año 2015 también ha estado marcado por un incremento en el tipo de cambio del dólar estadounidense del 20 %, es decir, que el tipo de cambio para un euro fluctúa actualmente entre 1,05 y 1,15 dólares.

Aunque abre oportunidades para vender mejor vuestros vinos en EE. UU., plantea dificultades para la venta de las barricas de roble americano en Europa.

Sobre todo si tenemos en cuenta que la subida exponencial de las ventas de bourbon y whiskey ha provocado un incremento anual del 25 % en la cotización de la madera. En esta edición, descubrirán sin embargo que las barricas **CANTON** conservan su atractivo, a pesar del inevitable incremento de los precios del 17 %.

Los años pasan y, por suerte, ninguno se parece al anterior. Quizá sea este el encanto de nuestro oficio: cada año trae una nueva cosecha y sus propios imprevistos.

¡Feliz campaña 2015 a todos!



Jean-Pierre Giraud
Director Comercial
de Chêne & Cie



Emmanuel Journu
Director Comercial
de Taransaud



La regularidad optimizada con la trazabilidad genética

La regularidad de nuestras barricas es un elemento esencial que el cliente puede apreciar en cada añada. Espera de TARANSAUD rigor, constancia y calidad.

La exigente selección de las maderas de origen exclusivamente francés es una etapa clave para garantizar esta constancia. Precursor en materia de trazabilidad, TARANSAUD refuerza constantemente sus procedimientos de seguimiento e innova para aumentar el control del origen francés de la madera.

Enfrentado a la escasez de roble de calidad asociada a una demanda elevada y sostenida, **TARANSAUD desea reafirmar su selección de maderas 100 % de origen francés** para acompañarle en la elaboración de sus mejores vinos.

Una trazabilidad reforzada gracias al ADN

En 2014 informatizamos nuestro sistema de trazabilidad durante el proceso de fabricación y asignamos un código 2D a cada barrica. **Ahora hemos decidido apoyar en la innovación científica con los trabajos del INRA sobre la genética del roble.**

Origen del bosque de Tronçais

Gracias a la comparación de cientos de secuencias de ADN, el INRA ha podido identificar ADN específicos asociados a los orígenes de la madera y, en especial, **una variante exclusiva propia al bosque de Tronçais.**

Un análisis de conformidad permite comparar la huella genética de una muestra de madera con las muestras de referencia. Así se puede responder a la pregunta «¿es conforme la muestra al origen anunciado?», incluso tras varios años de curación.

TARANSAUD, vanguardista en las pruebas genéticas

TARANSAUD es la primera tonelería que utiliza estos análisis de ADN, comercializados por FCBA. Se estudiaron más de 300 muestras de diferentes lotes, tomadas en el parque de duelas de Tronçais destinadas a las barricas T5. Los resultados de las pruebas de la mayoría de estos lotes muestran conformidad genética con el origen de Tronçais. Los lotes con resultados negativos fueron redistribuidos.

El compromiso de TARANSAUD

El control de conformidad genética se efectúa sistemáticamente en todas las barricas T5 desde principios de 2015. TARANSAUD se compromete a ampliar estas pruebas al origen francés en los próximos años.



Una adaptación necesaria a los cambios climáticos

La estancia* de las duelas en el parque es una fase imprescindible para garantizar la homogeneidad de las barricas TARANSAUD. Permite arrastrar los compuestos amargos y duros de la madera, desarrollar los aromas y sacar el agua. Eso se debe hacer lentamente y progresivamente, para que las duelas envejezcan perfectamente.

En TARANSAUD, siempre hemos dependido de las precipitaciones naturales, sin recurrir al riego artificial. En consecuencia, el clima, la intensidad y el ritmo de las precipitaciones desempeñan un papel primordial en la maduración de las duelas, al igual de lo que ocurre con las uvas en el viñedo.

Clima y maduración

Desde 2007, nuestros equipos de I+D observan atentamente la evolución del clima gracias a unas estaciones meteorológicas instaladas en nuestros parques. Nos permiten **adaptar lo mejor posible el proceso de curación.**

Hemos observado que en los últimos años la madera se ha visto sometida a unas condiciones climáticas más extremas (lluvias intensas, altas temperaturas, vientos secos, etc.). **Hay dos momentos en el envejecimiento que son especialmente críticos:**

- Durante las primeras semanas de estancia al aire libre, si el agua se evapora de manera muy brusca de la madera fresca, este fenómeno puede provocar hendiduras o una síntesis deficiente de los compuestos aromáticos;
- Las últimas semanas en el parque también son esenciales para la calidad de la madera: las duelas deben someterse a un periodo de reposo antes de poder ser trabajadas por los toneleros, a fin de que no estén ni demasiado secas ni demasiado húmedas.

*Duración mínima de envejecimiento natural confirmado por Bureau Veritas: 24 meses para el grano fino en 22 mm, 30 meses para el grano fino en 27 mm, 36 meses para el grano grueso.

Adaptarnos respetando el trabajo realizado por la naturaleza

Así pues, nuestros equipos han buscado los mejores avances posibles y han creado **dos espacios específicos**, únicos en el sector de actividad de la madera, en nuestro parque de envejecimiento ubicado en Cognac.

- El primero se llama la «**guardería**»: según los estudios realizados por nuestro departamento de I+D, la plantación de hayas naturales perpendiculares a los vientos cálidos y secos permite reducir el impacto de dichos vientos, al tiempo que se crea un microentorno «fresco» gracias al agua transpirada por la masa vegetal. **Nuestras duelas jóvenes pasan los tres primeros meses de su envejecimiento en este espacio protegido;**
- El segundo es un **edificio de estabilización** donde la higrometría y la temperatura están sometidas a un estricto control para que se ajusten a unas condiciones estacionales reales. Las duelas en la fase de curación final se almacenan durante 2 semanas en condiciones ideales.

Un origen y una maduración garantizados son las condiciones previas esenciales para la homogeneidad de nuestros productos.

Estaremos encantados de mostrarle estas nuevas instalaciones durante una próxima visita a Cognac, donde siempre es bienvenido.



Un entorno protegido para los primeros meses de curación.



La estabilización de las duelas al fin del periodo de curación.

Oxígeno, madera y vino: innovaciones y ambición

La cuestión del oxígeno es un reto fundamental y muy ambicioso para el departamento de I+D de Chêne & Cie. Nuestro objetivo es establecer el balance de materia entre el oxígeno presente en el aire, el que atraviesa la barrica y el que actúa en el vino. Deseamos aportar pruebas científicas irrefutables de los fenómenos observados gracias a tres enfoques complementarios: el físico, el químico y el enológico, basados en el desarrollo de unas herramientas claramente innovadoras.

El enfoque físico estudia, gracias a técnicas científicas inéditas, las vías de paso preferentes de los gases a través de la barrica en función de la anatomía de la madera y de diferentes parámetros de la tonelería (grosor, número y calidad de las duelas, tostado, grano, etc.). La tesis BARROX que se está desarrollando en el ISVV de Burdeos publicará todos los resultados a finales de año.

El enfoque químico nos ofrece una visión exhaustiva y cuantitativa de todos los compuestos de la madera susceptibles de proteger el vino frente a fenómenos oxidativos. Es posible gracias a CAOXX*, patente exclusiva de un método electroquímico para la medición de la capacidad antioxidante del vino depositada por el departamento de I+D de Chêne & Cie. Con los resultados obtenidos, se pudo desarrollar con éxito la versión PURE T en las barricas de 228 l. Tras una serie de ensayos muy concluyentes, ya está disponible PURE T en 300 l, 400 l y 500 l.

El enfoque enológico es totalmente exclusivo de Taransaud. Consiste en dotar las barricas de equipos tecnológicos innovadores que permitan medir el oxígeno disuelto sin necesidad de abrir la boca del tonel. Así, los datos son fiables e inéditos. De este modo, se equiparon alrededor de 50 barricas experimentales para la crianza de los vinos en 2014. Teniendo en cuenta la pertinencia de estos ensayos, prevemos intensificarlos a partir de las vendimias de 2015.



La sinergia de estos tres enfoques es evidente. Nuestro objetivo es conocer mejor los fenómenos de oxidación controlada durante la crianza en barricas. Así, deseamos proponer unos productos que, al igual que las barricas de la gama PURE T, puedan responder con precisión a las necesidades de cada vino. Se aportarán detalles adicionales sobre estos trabajos en una próxima carta del departamento de I+D.

Vincent RENOUF
Director de I+D
en enología
de Chêne & Cie



*CAOX ha sido el tema central de un artículo titulado «La protección natural de los vinos blancos frente a la oxidación prematura durante la crianza en barricas: Uso de una herramienta innovadora de medición de la capacidad antioxidante (CAOX)» (Mirabel y Renouf) publicado en enero de 2015 en el número 154 de la Revue des Enologues.

Cubas y Fudres

Combinar estética y eficiencia...

El departamento de Cubas y Fudres de TARANSAUD está siempre buscando innovaciones.

Las más recientes atañen tanto a la estética como a los avances técnicos.

En 2010, TOPTEC propone una forma elegante de cerrar las cubas. Este fondo superior cubriente que se apoya encima de las duelas favorece una mejor higiene, sin estancamiento de líquidos en la parte alta de los toneles. El 60 % de las cubas de vino que salen de nuestros talleres incluye esta novedad.

Ese mismo año, nace **OVUM**, el primer huevo de madera y auténtica proeza técnica.

En 2012, nuestro equipo de artesanos de los fudres imagina un **OVUM sin anillos**, mediante el desarrollo de una técnica original de montaje, objeto del depósito de una patente, al igual que el fondo TOPTEC.

Con gran estética, el sistema TARANSAUD de apriete integrado en el grosor de las duelas se aplica ahora a la cuba troncónea. El prototipo de 40 hl presentado durante la feria Vinitech 2014 ha recibido una buena acogida.

Con este mismo enfoque de innovación técnica y estética, la cuba presentada está dotada de una **compuerta encastrada baja, con marco de acero inoxidable situado en el interior**.

Fruto de una selección especialmente rigurosa de duelas calibradas y exentas de defectos, la belleza de la materia prima así se nota.



Estética y eficiencia concuerdan: la ausencia de anillos externos permite evitar la aparición de restos de óxido tras el lavado de la cuba. El apriete integrado facilita la intervención en caso de necesidad y evita el secado de la cuba.

➔ Nos ponemos a su disposición para imaginar junto a usted el nuevo rostro de su bodega o cecedero...

Nicolas TIQUET-LAVANDIER
Director del departamento
operativo de cubas



ntiquet@taransaud.com - 06 73 35 98 85

Barricas para fermentar

Ante la cada vez mayor demanda, el departamento de grandes recipientes ha desarrollado una gama de barricas para fermentar.

Se trata de barricas de gran capacidad o de fudres pequeños (500 l, 600 l, 1.200 l) donde se pueden elaborar pequeños lotes de alta calidad. Una vez utilizados para fermentar, estos recipientes pueden utilizarse en una segunda vida para la crianza de los vinos elaborados en ellos. Taransaud le propone una gama completa de productos adaptada a sus necesidades y que le facilitan las diferentes operaciones de vinificación: trampilla de panza, puerta delantera, válvula, grifería, romperujo, intercambiadores térmicos, soporte fijo o soporte rodante para giro de la barrica.

➔ No dude en ponerse en contacto con nosotros si desea recibir más información.

Barrica para fermentar de 500 l equipada, presentada sobre un soporte con ruedas que permite los giros.





La referencia de calidad de la barrica de roble americano

La calidad CANTON

No es casualidad que la tonelería CANTON esté en Kentucky, en pleno corazón de los más bellos bosques estadounidenses de roble blanco... Nuestra experiencia de casi 80 años en la compra de madera es un elemento esencial de calidad.

Nuestro compromiso de envejecer nuestras duelas durante un periodo de entre 24 y 48 meses es una garantía más de homogeneidad y que somos un proveedor fiable. Este compromiso es confirmado por Bureau Veritas.

La gama CANTON

CANTON ofrece una completa gama de barricas de 225 y 228 litros.

La gama VINTAGE es la más antigua. Su madera, envejecida durante 24 meses, tiende a relucir los aromas afrutados y contribuye a reforzar la estruc-

tura del paso por boca y la complejidad de los vinos blancos y tintos. Esta gama se ha ampliado recientemente con la barrica VINTAGE PREMIUM, elaborada a partir de madera curada durante 36 meses y que aporta un plus de refinamiento.

Presentada en el mercado estadounidense en 2002, la barrica CANTON Grand Cru se ha convertido en pocos años en la referencia de la tonelería. Fruto de una selección de madera de grano fino curada durante 36 meses, posee el calibre idóneo para periodos de crianza prolongados. Aporta suavidad, complejidad y equilibrio.

El enfoque 2015: la barrica de 300 l CANTON Grand Cru

Además de las cualidades Grand Cru, las proporciones ideales de la barrica de 300 litros ofrecen una integración perfecta entre madera y vino.

La reforestación: un compromiso con el futuro



Canton Cooperage colabora con AMERICAN FORESTS* desde principios de 2015.

A través de la devolución de una parte de nuestro volumen de negocios, contribuimos a la reforestación de los bosques estadounidenses con especies indígenas por medio del programa Global ReLeaf. Esta colaboración constituye una manera ideal de devolver a la naturaleza una parte de lo que nos aporta y permite también a nuestros clientes entender nuestra diferencia.

*Fundada en 1875, esta organización sin ánimo de lucro tiene por objetivo restaurar los ecosistemas forestales amenazados a través de la concienciación de las personas en la protección de los bosques. Es líder mundial en la plantación de árboles para la restauración del medio ambiente.



Dedique dos minutos a ver nuestro vídeo
<http://www.kadarhungary.com/FR/flyover.html>.



Si pudiera sobrevolar nuestra región, tomaría conciencia del terreno de excepción en el cual se apoya el legado Kádár.

Una gama que combina experiencia e innovación

Kádár se incorporó a Chêne & Cie en 2008 y, desde entonces, siempre ha mejorado su nivel de calidad.

El roble especialmente denso procede de los bosques del noreste de Hungría, con un clima continental y suelos volcánicos. Las duelas se someten a un periodo de curación de 24 a 36 meses al aire libre. La innovación y la experiencia tonelera han permitido desarrollar una gama completa de barricas, adaptada a todas las configuraciones de crianza del vino.

Kádár estructura su gama

• Kádár HERITAGE

Kádár HERITAGE representa los fundamentos de nuestra tonelería. Elaboradas con maderas de grano fino envejecidas durante 24 meses, las barricas de la gama HERITAGE se adaptan especialmente bien a los periodos de crianza de 6 a 12 meses para vinos blancos, rosados y tintos y son el complemento perfecto de los vinos de clima cálido.

• Kádár HARMONY

Para los viñedos que reciben el influjo oceánico, Kádár presenta las ventajas de las barricas HARMONY. Los granos se mantienen finos y las maderas se envejecen durante 36 meses. Los taninos son suaves y el paso por boca rico. En ellas el vino adquiere más complejidad.

• Kádár PETRAEA

Las maderas proceden, en su gran mayoría, de roble sésil y las duelas de grano extrafino se someten a un periodo de curación de 24 o 36 meses. Para crianzas prolongadas de grandes vinos, la barrica PETRAEA constituirá un elemento más del ensamblaje gracias a la elegancia aromática y a la textura de los taninos.

Las barricas Kádár de 500 l

Las barricas de mayor capacidad son una opción interesante cuando lo que se busca son vinos afrutados. Permiten obtener una nota de madera más controlada para así preservar el frescor en boca.

Kádár propone barricas de 500 litros, disponibles en las 3 gamas: HERITAGE, HARMONY y PETRAEA.

Estas barricas son ideales para los vinos blancos, rosados o tintos.



Soluciones para la crianza de sus vinos

Miembro de Chêne & Cie desde hace tres años, XtraChêne se ha tomado su tiempo para escucharle y desarrollar una gama completa destinada a aplicaciones para todas las etapas de la vinificación y la crianza. Esta gama se compone de :

- **Granulados y virutas** para periodos de contacto breves,
- **Stavettes y Sticks 22.90** para aportar una nota amaderada en periodos más prolongados,
- **XtraKits y XOakers** para renovar el potencial de sus barricas usadas.



XtraChêne

La innovación en el corazón de la estrategia

Nuestro punto fuerte es la madera: el roble curado naturalmente en nuestros parques procede de los mejores bosques franceses y estadounidenses. Las herramientas de tostado realzan esta materia prima excepcional. El departamento de I+D se apoya en estos elementos para innovar.

Creado por XtraChêne, la forma exclusiva del Stick 22.90 permite crianzas largas para favorecer una integración armoniosa del vino. Se han desarrollado tostados al fuego de leña (Terroir y Quattro) para reforzar el carácter típico y la autenticidad de sus vinos.

A finales de 2014, invertimos en un horno de nueva generación para crear nuevos productos. A lo largo del 2015, duplicaremos nuestra capacidad de producción de los tostados al fuego de leña.



El equipo de XtraChêne a su servicio

Estamos siempre dispuestos a venir a su encuentro para proponerle las mejores soluciones para sus necesidades.

Nicolas Rappeneau
Director
+33 (0)6 30 01 53 03
nrappeneau@xtrachene.fr

Clémence Lilti
Comercial
+33 (0)6 38 83 00 70
clilti@xtrachene.fr

Véronique Gomboso
Asistente
+33 (0)5 57 33 00 10
contact@xtrachene.fr

Nuestra nueva página web está activa desde principios de año. Para conocer nuestra gama, para descargar documentos útiles o para entrar en contacto con nuestra red visítenos en www.xtrachene.fr

Sus contactos

España

Frédéric Gil
Cel: + 33 (0)6 76 03 19 93
fgil@chene.fr



Argentina

Pablo Manuel Rodriguez
ARAMON SA
Necochea 409
5500 MENDOZA - Argentina
Tel.: +54 (9) 261 5087 690
prodriguez@chene.fr

Chile

Ximena Pacheco
CHENE CHILE
Ruta 5 Sur, Km 182.2
Cruce Sarmiento Curico - Chile
Tel.: +56 (9) 8228 8415
xpacheco@chene.cl

Tonnellerie Taransaud
Avenue de Gimeux
CS 90224 Merpins
16111 Cognac cedex
Tél. +33 (0)5 45 36 86 50
Fax +33 (0)5 45 36 86 56

Tonnellerie Taransaud
581, rue André-Marie Ampère
ZAC Porte de Beaune
21200 Beaune
Tél. +33 (0)3 80 22 55 50
Fax +33 (0)3 80 22 44 16

Chêne Distribution
Z.A. de la Garosse
250, rue des Droits de l'Homme
33240 Saint André de Cubzac
Tél. +33 (0)5 57 33 14 04
Fax +33 (0)5 45 36 86 56

XtraChêne
Rue des Malastiers
16 130 Segonzac
Tél. : +33 (0)5 57 33 00 10
Fax : +33 (0)5 57 33 00 11