



Artesãos tanoeiros
criadores de barricas de exceção





A aliança *do vivo*

A madeira, o tanoeiro, a barrica.

A vinha, o vitivinicultor, o vinho.

A matéria viva, rica
e em perpétuo movimento,
está no centro destas duas histórias
paralelas e ligadas entre si.

Não existem duas florestas iguais.
Não existem duas vinhas iguais.

Tal como existem as terras vitívinícolas,
existem também as terras florestais.

Quando o vitivinicultor decide maturar
o vinho em barricas, opta por colocar
dois ecossistemas em interação.

A riqueza do vivo é a sua escolha.

As variáveis são inúmeras,
as combinações entre estas duas terras infinitas.

É por isso que não possuímos
catálogo nem barricas prontas a usar.
Apenas a personalização faz sentido para nós.

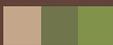
Somos artesãos tanoeiros.

Decidimos provar todas as nossas madeiras
para criar à mão barricas de exceção.

ESCUTAR O
VITIVINICULTOR



TERROIR
FLORESTAL



A RESERVA ÚNICA
DE MADEIRA



O CLIMA
OCEÂNICO



A MATURAÇÃO DAS
PRANCHAS EM BRUTO



A DEGUSTAÇÃO
DAS ADUELAS



A ELABORAÇÃO
À MÃO



O DOMÍNIO
DO FOGO



A EXCEÇÃO E
A CONFIANÇA



Tudo começa com a escuta...

Um diálogo entre dois artesãos

Percorremos as vinhas do mundo inteiro para compreender as necessidades do vitivicultor.

Só ele conhece as suas terras, os seus solos, o seu clima, as suas castas e os seus vinhos.

Em seguida, partimos à procura das madeiras que darão realce ao seu vinho.



*Compreender
as suas
necessidades*



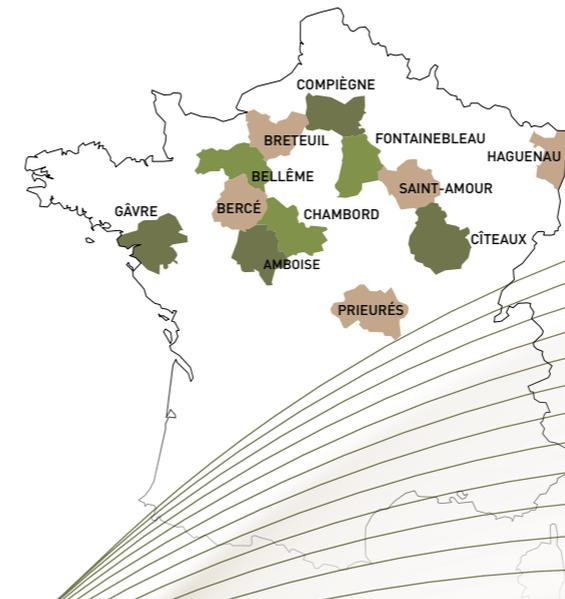
À procura das melhores terras florestais

Uma seleção exclusiva de carvalho francês

Fazemos uma seleção rigorosa de carvalhos provenientes das florestas francesas de maior renome.

O nosso saber-fazer e a nossa capacidade de procurar permitem-nos descobrir as florestas mais escondidas, mas plenas de qualidade.

Trabalhamos em estreita colaboração com uma seleção restrita de parceiros madeireiros para assegurar um aprovisionamento regular com base num conjunto de especificações bem definido.



*Revelar
florestas
notáveis*



*Assegurar
a regularidade
dos perfis*

Uma enorme reserva de madeira

A garantia da nossa consistência

Dispomos de uma reserva de madeiras conscientemente superior às nossas necessidades.

Com a singular dimensão dessa reserva, somos capazes de encontrar e selecionar lotes de madeira totalmente alinhados com a sua escolha, garantindo assim a regularidade dos perfis das suas barricas.

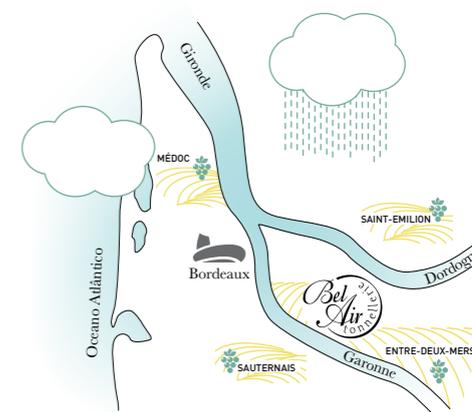


*Dar
tempo
ao tempo*

Um parque madeireiro naturalmente aperfeiçoado pela chuva

Uma localização estratégica

Foi no coração da região da Aquitânia, nas vinhas bordalesas, que optámos por implantar a nossa oficina. Graças ao clima oceânico da região e aos 800 mm de precipitação anual, todas as nossas madeiras são naturalmente lixiviadas pela água da chuva. Assim, o nosso parque madeireiro beneficia de condições de maturação perfeitas.





*Determinar
se a madeira
está pronta*

Das pranchas à maturação

Um tempo de secagem garantido pela degustação

Tal como o vitivicultor prova as bagas de uva quando as vindimas se aproximam, optámos por degustar todos os nossos lotes de madeira para definir o tempo de secagem necessário. Se identificarmos paladares que sugiram ainda madeira verde ou seiva, a madeira prosseguirá a sua maturação pelo tempo que for necessário.

Dessa forma, estamos em condições de garantir que apenas as madeiras que atingiram plenamente a maturação integram a nossa "adueloteca" para serem depois usadas como matéria-prima.





Escolher
o seu perfil

A criação de uma “adueloteca” única

Uma verdadeira biblioteca de sabores e texturas

Todas as nossas madeiras são degustadas por nós, origem a origem. Esta degustação individual e comparativa de todos os nossos lotes é o que nos diferencia, pois permite-nos decidir sobre uma montagem e propor-lhe um perfil totalmente adequado às suas expectativas.

Após termos determinado juntos o perfil que lhe convém e melhor evidência o vinho em questão, conseguimos encontrar, através da nossa degustação comparativa, o perfil escolhido, colheita após colheita.



A elaboração *das barricas à mão*

O saber-fazer do artesão taneiro

Tal joalheiro da madeira, o artesão taneiro enobrece a matéria bruta com o domínio da sua arte.

A nossa equipa, composta por 15 artesãos taneiros experientes, molda à mão todos os anos cerca de 10 000 barricas... todos feitos à medida.

Enquanto garantia da transmissão de um ofício secular, empenhamo-nos também em formar nós próprios os nossos aprendizes de taneiro.



*Fabricar a
sua barrica*



Domínar o fogo

O domínio do fogo

A queima artesanal das barricas

O saber-fazer do artesão tanoeiro reside na sua capacidade de dominar o fogo. A queima, uma operação que exige destreza, depende dos olhos e das mãos do tanoeiro.

Com efeito, é através da observação da cor do interior da barricas e da sensação térmica percebida na superfície externa das aduelas que o tanoeiro avalia, em função da duração da queima, o grau de transformação térmica que entende dar à barrica.

Através do seu saber-fazer, revela o invisível.





A afinação do vinho

Barricas de exceção

Uma maturação para revelar os seus vinhos

As barricas Bel Air acompanham a maturação, desde os «crus» mais prestigiosos às colheitas mais confidenciais, seja qual for a casta ou a cor.

A confiança dos vitivinicultores de todo o mundo

**Mais de 400 explorações vitivinícolas
em mais de 10 países confiam em nós**

Empenhamo-nos em criar relações de confiança e proximidade com todos os nossos clientes, com uma equipa comercial de 15 colaboradores distribuídos pelos dois hemisférios.



Uma infinidade de soluções *para uma barrica única e por medida*

Identificamos três famílias de texturas, desde os mais poderosos taninos às texturas mais finas. A partir destas matrizes iniciais, selecionamos as madeiras para criar consigo as suas barricas únicas e feitas à medida.



Volupté

Este perfil confere estrutura e amacia os taninos do vinho. Ideal para estágios de 10 a 16 meses, esta barrica encanta pela sua estrutura idealmente arredondada.

Révélation

Este perfil intensifica a persistência em boca dos vinhos. Ideal para maturações superiores a 12 meses, esta barrica deslumbra pela capacidade de preservar e realçar a pureza dos aromas varietais dos seus vinhos.

Elégance

O perfil das madeiras é idêntico ao da barrica Révélation. A queima a vapor permite-nos afinar um pouco melhor os taninos para obter a barrica o mais elegante possível. Ideal para vinhos brancos e para as castas de vinho tinto mais delicadas, esta barrica acompanhará os seus vinhos preservando-lhes a frescura.





Uma tanoaria independente *com dimensão humana*

Em 2000, alguns grandes nomes do vinho francês associaram-se para fundar uma tanoaria de dimensão humana, próxima das exigências dos vitivinicultores e capaz de assegurar um acompanhamento técnico rigoroso. **Somos uma das últimas tanoarias francesas independentes.**

tonnelleriebelair  

42, ROUTE DE CRÉON - 33360 CÉNAC - FRANCE
Tél. +33 5 57 97 17 20 - mail@tonnellerie-bel-air.fr

tonnellerie-bel-air.fr

