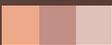




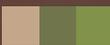
Artesano tonelero
creador de barricas excepcionales



ATENDER A CADA
NECESIDAD



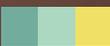
EL TERRUÑO
FORESTAL



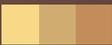
UNA RESERVA
DE MADERA ÚNICA



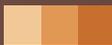
UN CLIMA
OCEÁNICO



EL CURADO
DE LA MADERA



CATA DE
DUELAS



FABRICACIÓN
A MANO



EL DOMINIO
DEL FUEGO



EXCEPCIÓN
Y CONFIANZA





Una alianza *viva*

La madera, el tonelero, la barrica.

La vid, el viticultor, el vino.

La materia viva, rica
y en constante movimiento,
es la protagonista de estas dos historias
paralelas e indisolubles.

Ningún bosque se parece a otro,
ningún viñedo es idéntico a los demás.

Al igual que existen terruños vitícolas,
también existen terruños forestales.

Cuando un viticultor opta por una crianza en barrica,
está poniendo en relación dos ecosistemas.

Está optando por la materia viva, con toda su riqueza.

Las variables son incontables,
y las combinaciones entre ambos terruños, infinitas.

Por eso no podemos ofrecerle un catálogo
o una barrica lista para usar. Para nosotros,
solo la fabricación a medida tiene sentido.

Somos artesanos toneleros.

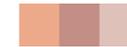
Y hemos decidido catar todas nuestras maderas
para fabricar barricas excepcionales, a mano.

Todo empieza escuchando...

Un diálogo entre artesanos

Recorremos los viñedos del mundo entero para entender las necesidades de cada productor de vino. Solo él conoce su terruño, sus suelos, su clima, sus variedades de uva y sus vinos.

Después partimos en busca de una madera capaz de revelar todo su potencial.



*Entender sus
necesidades*





*Dar con
los mejores
bosques*

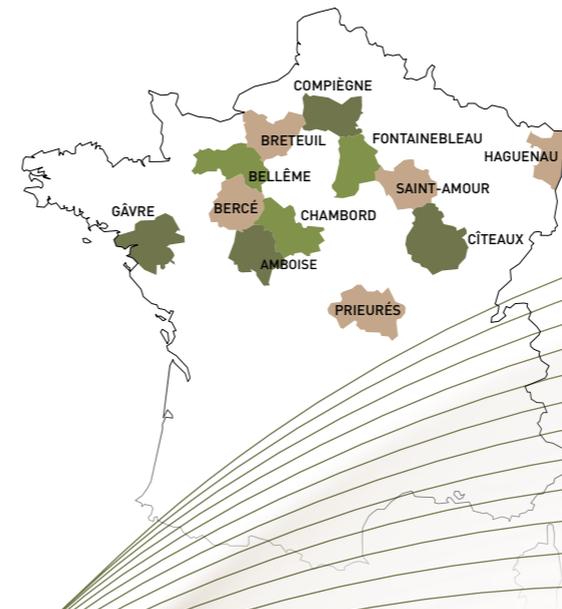
En busca de los mejores terruños forestales

Una selección exclusiva de robles franceses

Seleccionamos rigurosamente la madera de roble procedente de los bosques franceses más reputados.

Gracias a nuestra pericia y nuestra capacidad de búsqueda, podemos acceder a bosques menos conocidos pero de igual calidad.

Colaboramos estrechamente con una pequeña selección de fabricantes de tablas para duelas con el fin de garantizar un abastecimiento regular y en base a unos requisitos específicos.





Garantizar
perfiles constantes

Una gran reserva de madera

Garantía de constancia

Contamos con una reserva de madera deliberadamente superior a nuestras necesidades. Gracias al tamaño único de esta reserva, tenemos la capacidad de encontrar y seleccionar lotes de madera perfectamente adaptados a sus necesidades. Así le garantizamos barricas de perfiles constantes.





*Dando
tiempo
al tiempo*

Un secadero a la intemperie

Una ubicación estratégica

Decidimos instalar nuestro taller en el viñedo bordelés, en la región de Aquitania. Gracias a su clima oceánico y a los 800 milímetros de precipitaciones anuales, todas nuestras maderas son lavadas de forma natural por el agua de lluvia. Nuestras maderas gozan, por tanto, de unas condiciones de curado-secado perfectas.





*Saber
si la madera
está lista*

La madera, en su punto

Catas para determinar el tiempo de secado

Al igual que el viticultor prueba las uvas según se va acercando la hora de la vendimia, nosotros también catamos nuestros lotes de madera para determinar el tiempo de secado necesario. Si nos parece que el sabor es aún demasiado verde o está demasiado marcado por la savia, la madera seguirá secándose el tiempo que haga falta.

Así garantizamos que solo las maderas perfectamente maduras integrarán nuestra duoloteca para posterior fabricación.





*Escoger
el perfil*

Creación de una dueloteca única

Una auténtica biblioteca de sabores y texturas

Probamos todas nuestras maderas, por orígenes. Esta cata individual y comparativa de cada lote nos diferencia de los demás. Nos permite tomar decisiones de ensamblaje y proponerle un perfil totalmente ajustado a sus expectativas.

Una vez hemos determinado juntos el perfil que busca y se adapta mejor a su vino, somos capaces de reproducir, gracias a nuestra cata comparativa, su perfil año tras año.



Fabricación manual *de las barricas*

La maestría del artesano tonelero

Cual orfebre de la madera, el artesano tonelero ennoblece la materia prima con su buen hacer. Nuestro equipo consta de 15 artesanos toneleros experimentados que cada año fabrican a mano unas 10 000 barricas... Todas ellas a medida. Para garantizar la transmisión de este oficio ancestral, nos ocupamos nosotros mismos de formar a nuestros aprendices toneleros.



*Fabricar
la barrica*



Dominar el fuego

El dominio del fuego

El tostado artesanal de las barricas

El buen hacer del artesano tonelero reside en su capacidad de dominar el fuego. El tostado es una operación que exige destreza y que depende del ojo y de la mano del tonelero.

A través del color dentro de la barrica y la sensación térmica en el exterior de las duelas, el tonelero valora, en función del tiempo de tostado, el nivel de transformación térmica que ha de dar al tonel.

Gracias a su maestría, el tonelero hace visible lo invisible.





Acompañar al vino

Barricas excepcionales

La crianza para revelar el vino

Las barricas Bel Air acompañan en su crianza tanto a los vinos más prestigiosos como a los vinos de bodegas más modestas, sean cual sean sus variedades y colores.

La confianza de bodegas del mundo entero

Más de 400 bodegas en más de 10 países confían en nosotros.

Para nosotros, es importante crear relaciones de confianza y cercanía con todos nuestros clientes gracias a los 15 miembros de nuestro equipo comercial, repartidos en los dos hemisferios.



Infinidad de soluciones *para una barrica única y a medida*

Hemos identificado 3 familias de texturas, desde los taninos más potentes hasta las texturas más finas. A partir de estas matrices iniciales, seleccionamos las maderas para fabricar sus barricas. Estas son únicas y a medida.

élégan



Volupté

Este perfil aporta estructura y redondea los taninos de los vinos. Idónea para crianzas de 10 a 16 meses, esta barrica seduce por su estructura de gran redondez.

Révélation

Este perfil aporta longitud en boca a los vinos. Idónea para crianzas superiores a 12 meses, esta barrica le conquistará por su capacidad para preservar y revelar la pureza de los aromas varietales del vino.

Elégance

El perfil de la madera es idéntico al de la barrica Révélation. El domado al vapor nos permite afinar un poco más los taninos para obtener la mayor elegancia posible. Idónea para vinos blancos y variedades tintas delicadas. Esta barrica acompañará con mucha frescura a los vinos.



Una tonelería independiente *a escala humana*

En el año 2000, algunos de los grandes nombres del vino francés se asociaron para fundar una tonelería a escala humana, capaz de responder a los requisitos de los productores y de ofrecer un seguimiento técnico riguroso. **Somos una de las últimas tonelerías francesas independientes.**

tonneriebelaire  

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

