

DESCUBRIR

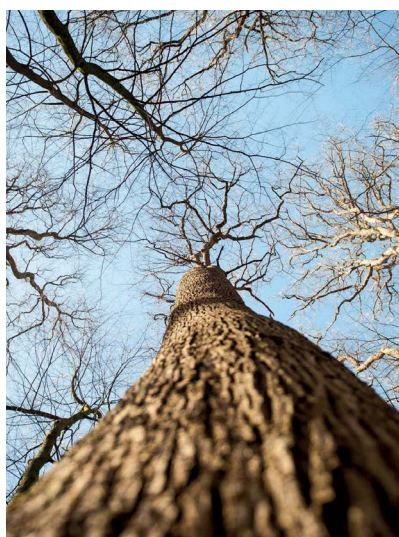
nuestra estrategia de suministro



UNA INTEGRACIÓN VERTICAL DE LA MATERIA PRIMA

El Grupo Vicard cuenta con dos fábricas de duelas, siendo la principal Merrains du Périgord, certificada por el PEFC (Sistema paneuropeo de certificación forestal) y con una capacidad de producción de 3.000 m³ de duelas al año. La integración de la fabricación de duelas en el Grupo le permite asegurar su propio abastecimiento y garantizar una trazabilidad perfecta de sus productos.

El control de calidad de la materia prima, que constituye una auténtica ventaja estratégica, es efectuado por nuestro comprador de maderas, en colaboración con el ONF (instituto francés de protección forestal) y con ciertos proveedores privados.



LA CALIDAD DEL ROBLE

El abastecimiento proviene esencialmente de los bosques del Centro, del Allier y del Nordeste de Francia. El Grupo Vicard puede asimismo ampliar sus compras (un 15%) a bosques de los países limítrofes que pertenecen a los mismos macizos forestales que los bosques franceses.



TRAZABILIDAD. DEL ROBLE A LA BARRICA

El Grupo Vicard ha establecido un sistema de gestión de la trazabilidad vertical en cada una de sus etapas de transformación.



UNA MADURACIÓN NATURAL AL 100%

Gracias a su parcela de 8 hectáreas dedicada al curado y maduración de la madera, el Grupo Vicard se compromete a garantizar un secado de 30 meses por término medio, natural al 100%. Nuestras existencias de duelas, son suficientes para atender a tres años de producción, dan fe de nuestro compromiso tanto en materia de calidad como en el aspecto financiero.

EN RESUMEN

8 ha

de
almacenamiento
de duelas

100%

de auto-
abastecimiento

1

comprador de
madera, Frédéric
Désamais

3 000 m³

de duelas
producidas al
año

2

plantas de
producción
(Vicard y MDP)

COMPROMISO

con el medio ambiente



UN 100% DE REUTILIZACIÓN DE LAS PÉRDIDAS DE MATERIA PRIMA

La pérdida de materia prima forma parte integral del proceso de fabricación de barricas. Existen dos tipos de desechos: los desechos verdes (húmedos, un 70%) producidos por las fábricas de duelas y los desechos secos (un 30%) provenientes de la elaboración de toneles. El Grupo Vicard reutiliza el 100% de dichas pérdidas.



UN CONSIDERABLE AHORRO DE AGUA

El Grupo Vicard prosigue su estrategia de respeto por el medio ambiente reduciendo su consumo de agua gracias a sus innovaciones:

- Control de la estanqueidad, utiliza el vapor, lo que le permite ahorrar más de 20 L de agua por barrica producida.
- Tostado molecular de las barricas por radiación térmica, lo que proporciona un ahorro del 98% respecto al tostado tradicional.

TRES SISTEMAS DE RECICLADO

MADERA VERDE (FÁBRICA DE DUELAS)



VIRUTAS PARA LA PASTA DE PAPEL

ALBURA, CORAZÓN



ENERGÍA TÉRMICA



COMBUSTIBLES TALLERES VICARD

CORTEZAS



PELETS DESTINADOS AL TOSTADO

TODAS LAS PÉRDIDAS

ECO

PARA LLEGAR MÁS LEJOS

Vicard ha creado una gama de barricas ecológicas desarrolladas con partes del roble que no se explotan en la tonelería (piezas angostas de madera y trozos superiores del tronco).

EN RESUMEN

70%

de pérdidas de materia prima del tronco a la barrica

100 %

de dichas pérdidas son reutilizadas y explotadas por Vicard

98 %

de ahorro de agua en el tostado

20 L

de agua ahorrada en el control de la estanqueidad de una barrica Vicard

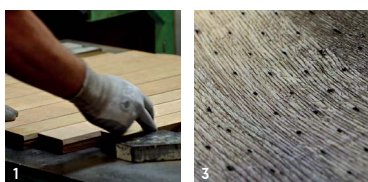
INNOVACIONES

con el sello del Grupo Vicard



APOSTAMOS POR LA INNOVACIÓN

Impulsado por la pasión por su oficio y con la experiencia y pericia de 5 generaciones de toneleros, Jean-Charles Vicard ha decidido innovar en las etapas esenciales de la fabricación de sus productos, logrando así incorporar un alto grado de tecnología en un oficio que sigue siendo artesano.



EL MACHIHEMBRADO DE LOS FONDOS® (2000) ⁽¹⁾

Ensamblaje de piezas de madera ranuradas por presión con objeto de obtener una estanqueidad perfecta, madera sobre madera. De este modo se reducen los riesgos sanitarios y alimentarios respecto a la técnica tradicional.

EL CURVADO CON VAPOR (2005) ⁽²⁾

Operación efectuada de manera automática en menos de 5 minutos mediante el uso de vapor a baja presión. La barrica sale seca y conserva sus propiedades organolépticas iniciales. Con ello se consigue un mayor control del tostado.

SCARSTAVE® - LA PATENTE ANTI-AMPOLLAS DE VICARD (2009) ⁽³⁾

Las duelas se escarifican durante la etapa de elaboración para evitar todo riesgo de formación de ampollas y permitir un tostado más penetrante.

EL TOSTADO MOLECULAR (2011) - HOMogeneidad, REGULARIDAD, REPRODUCIBILIDAD ⁽⁴⁾

Este sistema de tostado, desarrollado y aplicado desde 2011, es algo único en la tonelería. Está completamente automatizado y emplea la radiación térmica destinada a aportar homogeneidad, reproducibilidad y precisión.

La barrica se coloca en un compartimento equipado con una chimenea extractora de humos, mejorando así considerablemente las condiciones de trabajo del tonelero y eliminando las notas de ahumado. La estufa de doble cono evita que la barrica tenga cualquier contacto con la llama.

La precisión de este instrumento ha permitido crear perfiles de tostado innovadores, como el tostado gradual, que se basa en el aumento de temperatura por etapas sucesivas (véanse nuestros perfiles de tostado).



SELECCIÓN EN POTENCIAL TÁNICO - VICARD GENERATION 7 (2012) ⁽⁵⁾

Después de tres años de investigación, Jean-Charles Vicard lanza en 2010 las primeras barricas "Esprit de Dryades", que se convierten en 2012 en la marca Vicard Generation 7.

La selección de potencial tánico (PT) es una metodología de medición fiable y rápida del contenido de elagitaninos en la madera de roble no tostado.

Este procedimiento innovador de selección de la madera, unido al tostado molecular, permite proponer unas barricas de PT homogéneo y perfectamente caracterizado.

TOSTADOS

nuestros distintos perfiles



UN MOSAICO DE AROMAS Y SABORES

El Grupo Vicard ha desarrollado una selección de cuatro categorías de tostado (Tradicionales, Largos, Graduales e Innovadores) que pueden realizarse y reproducirse gracias a su sistema único de tostado molecular.

Los distintos perfiles de tostado han sido desarrollados con objeto de atender mejor a las necesidades específicas de nuestros clientes. Se trata ante todo de definir la relación "vino • tiempo de crianza • selección de materia prima • tostado".

TRADITIONALES Y LARGOS



TRADI. L



TRADI. M



TRADI. M+



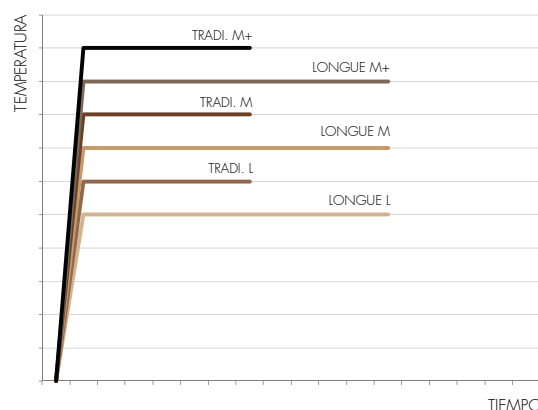
LONGUE L



LONGUE M



LONGUE M+



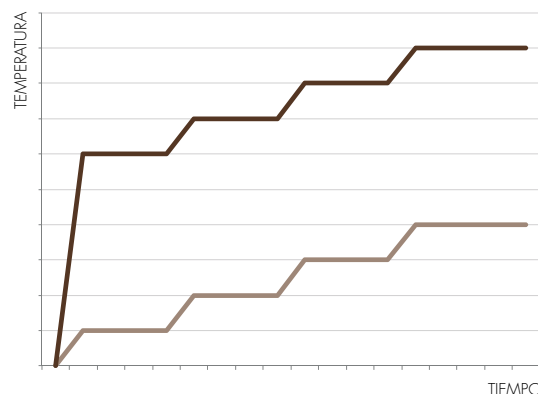
GRADUAL



EJEMPLO 1



EJEMPLO 2



El Grupo Vicard propone siete tostados graduales que pueden comenzar con temperaturas entre 140 y 200 °C (véanse los ejemplos adyacentes).

INNOVADORES



BLANCHE



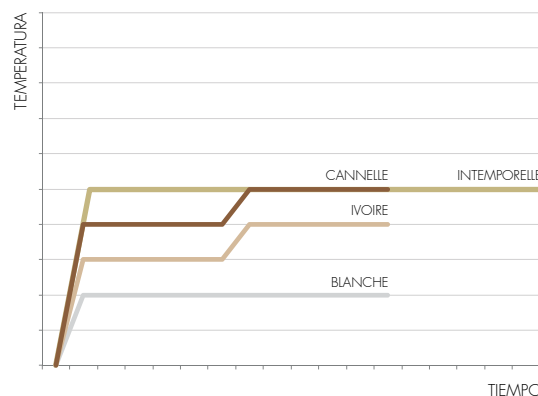
IVOIRE



CANNELLE



INTEMPORELLE



GAMA ECO

alternativas sostenibles



LA GAMA DE BARRICAS A FAVOR DEL DESARROLLO SOSTENIBLE

Durante el corte clásico de las duelas, el respeto de las prescripciones técnicas genera un 70% de pérdidas de materia prima. El Grupo Vicard las reutiliza al 100%. La gama de barricas ECO contribuye a esta reutilización al mismo tiempo que propone unos productos sumamente competitivos.

ECO 3

LA BARRICA ECO-RESPONSABLE

La particularidad de ECO 3 reside en su composición. Se trata de un ensamblaje de duelas estrechas machihembradas® (largo de duela inferior, espesor estándar y respeto de la veta de la madera). Son necesarias dos duelas estrechas para obtener una duela de dimensión estándar.



Procedimiento de machihembrado patentado

BENEFICIOS

OPTIMIZACIÓN DEL ROBLE

Al fabricar las duelas, la explotación de las duelas estrechas nos permite recuperar un 3% adicional de madera.

MÁS MICRO-OXIGENACIÓN GRACIAS A LA TÉCNICA DEL MACHIHENBRADO®

- Destaca la fruta y el volumen en boca
- Optimiza la estabilización coloidal
- Eliminación temprana de los componentes azufrados malolientes
- Tiempo de crianza reducido

PREMIOS

Citation VINITECH 2014 / Coup de Cœur AGROVINA 2016

ECO 27

ALTERNATIVA ECONÓMICA

ECO 27 es un producto que ofrece ventajas económicas y enológicas.

UTILIZACIÓN DE LAS TROZAS SUPERIORES DEL TRONCO

Duelas fabricadas utilizando las partes superiores del tronco (trozos superiores), zonas que no se habían utilizado hasta ahora en la fabricación de barricas.

CONTROL DEL ASERRADO DE LA MADERA Y DE LA ESTANQUEIDAD

Utilización de una técnica innovadora de corte láser lo más cerca posible de la veta de la madera. Procedimiento patentado de inyección de parafina alimentaria bajo presión en las fibras de la madera con objeto de optimizar la estanqueidad del producto.

PERFILES DE TOSTADO ESPECÍFICO

ECO 27 se ofrece con sólo cuatro perfiles de tostado para un objetivo de crianza a corto y medio plazo. (Tradicional M/M+, Largo M/M+).

PREMIO

INNOVATION+QUALITY AWARDS 2016



ECO SELECT

NEW

EL ECO27, CLASIFICADO EN POTENCIAL TÁNICO

Selección especial de las mejores duelas ECO27. Dos potenciales tánicos disponibles (potencial bajo y mezcla de potencial medio/alto). Tostado gradual disponible.

EN RESUMEN



IDEAL PARA CRIANZAS A CORTO O MEDIO PLAZO



ALTERNATIVAS INNOVADORAS



ECONÓMICO



REUTILIZACIÓN DE LOS DESECHOS DE LA MADERA

CONVIENE SABER

Debido a su procedimiento de fabricación, ECO 3 está disponible en cantidades limitadas.

GAMA VICARD

barricas tradicionales



UNA GAMA ELABORADA SEGÚN LA SELECCIÓN DE LOS GRANOS

El grupo Vicard ha establecido una selección de cuatro tipos de grano (grano muy fino, fino, fino medio y grueso) en los suministros de roble francés y de países limítrofes. Esta estrategia nos permite hacer frente a todas las necesidades específicas de los clientes.



PRESTIGE

Grano muy fino <1,5mm



CLASSIQUE

Grano fino medio > 2 a 3 mm



DISTINCTION

Grano fino de 1,5 a 2 mm



TRADITION

Grano grueso > 3mm

VINIFICADORES

CAPACIDADES DISPONIBLES:

300 a 600 litros

EQUIPAMIENTOS:

Válvula de bola ø 40 mm,
trampilla cilíndrica ø 200 mm

SOPORTE : Acero galvanizado,
rotación 4 rodillos, emplazamiento
horquillas para carretilla elevadora

CAPACIDADES

Dimensiones expresadas en mm - Tolerancia +/- 5 mm

DENOMINACIÓN	CAPACIDAD	ALTURA	DIÁMETRO EN LA PANZA	DIÁMETRO EN CABEZA	ESPESOR	CÍRCULOS DE ACERO	CÍRCULOS DE MADERA
BORDEAUX TRANSPORT	225 L	950	685	565	22 o 27	6	/
BORDEAUX CHÂTEAU	225 L	950	685	565	22	6	4
BORDEAUX CHÂTEAU FERRÉ	225 L	950	685	565	22	8	/
BOURGOGNE TRANSPORT	228 L	890	715	595	27	6	/
BOURGOGNE CHÂTEAU	228 L	890	715	595	27	6	4
BOURGOGNE TRADITION	228 L	890	715	595	27	6	8
FUT TRANSPORT 265	265 L	950	735	595	27	6	/
FUT TRANSPORT 300	300 L	1 040	750	620	27	6	/
FUT TRANSPORT 350	350 L	1 040	815	655	27	8	/
FUT TRANSPORT 400	400 L	1 080	835	695	27	8	/
FUT TRANSPORT 450	450 L	1 160	850	695	27	8	/
FUT TRANSPORT 500	500 L	1 160	895	735	27	8	/
FUT TRANSPORT 600	600 L	1 160	975	825	27	10	/
FUT TRANSPORT 600 ÉPAIS	600 L	1 170	980	835	35	10	/
FUT TRANSPORT 700	700 L	1 160	1 040	875	27	10	/
FUT TRANSPORT 700 ÉPAIS	700 L	1 170	1 040	895	35	10	/
JEAN VICARD PREMIUM	225 o 228 L	950 o 890	685 ou 715	565 o 595	27	8	/

ACABADOS DISPONIBLES

COLECCIÓN BORDEAUX (225L)



Bordeaux Transport/
Transport Mince



Bordeaux
Château



Bordeaux
Château Ferré

COLECCIÓN BOURGOGNE (228L)



Bourgogne
Transport



Bourgogne
Tradition



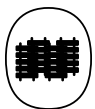
Bourgogne
Château

JEAN VICARD (225 o 228L)



Barrica
Excepcional

OPCIONES



MADURACIÓN
LARGA



FONDOS
TOSTADOS



MARCADO
LÁSER



CÍRCULOS
PINTADOS



RENOVACIÓN
POR RASPADO

CONVIENE SABER

Ofrecemos barricas usadas
de diferentes capacidades y
vinos, totalmente revisadas y
con garantía sanitaria.

VICARD FOUDRERIE

el arte de la madera, nuestra especialidad



VICARD PRODUCTOR DE FUDRES - UNA PRODUCCIÓN ESPECÍFICA

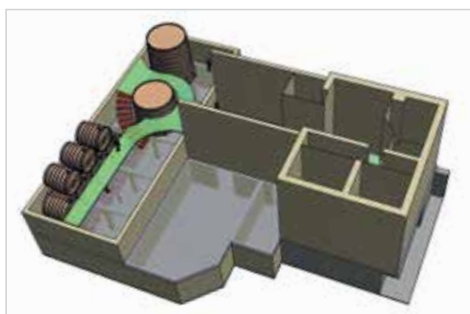
Cada fudre, cuba o Ergonum® realizado por el Grupo Vicard es un producto personalizado y único que responde a las exigencias específicas y técnicas de nuestros clientes.



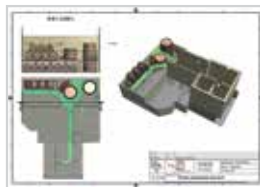
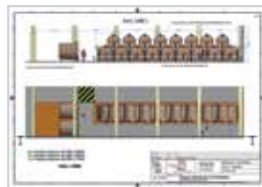
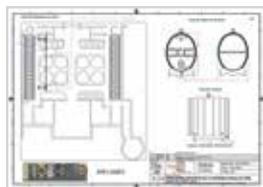
EL ERGONUM®, ERGONÓMICO, SEGURO, DE CALIDAD

UNA OFICINA DE PROYECTOS CON GRAN DEDICACIÓN

La Tonelería Vicard ha formado a un auténtico equipo de profesionales dedicado a la fabricación y la implantación de productos tan técnicos como específicos.



PRODUCTOS A LA MEDIDA • ESCENIFICACIONES • VISUALIZACIÓN 3D • SIMULACIONES DE IMPLANTACIÓN



Fruto de la colaboración con Heric Distribution, el Ergonum® es un fudre cilindro-cónico en el que el agujero de relleno/vaciado se ha desplazado hacia la parte delantera. ¡Se acabó la escalada!

VENTAJAS:

- Cómodo para trabajar
- Se reduce el riesgo de desbordamiento
- Construcción robusta
- Calidad: procesamiento del vino, limpieza
- Económico y ecológico: ahorro de tiempo y agua

PREMIOS:

🌿 SITEVI 2013 :
Citation au Palmarès de l'Innovation

CARACTERÍSTICAS

Capacidades fudre redondo u ovalado: de 10 a 110 hl
Capacidades cuba troncocónica: de 10 a 110 hl
Origen: roble francés - dos calidades de roble: madera escuadrada, madera aserrada en tabloncillos
Tostados: tostado por radiación L o M
De nombreux équipements disponibles : puertas, termoregulación, trampilla, etc.
Ventajas del producto: larga duración, calidad superior del producto.

MÁS INFORMACIÓN

**PARA MAYOR
INFORMACIÓN,
SOLICITE NUESTRO
CATÁLOGO "GRANDES
CAPACIDADES"**

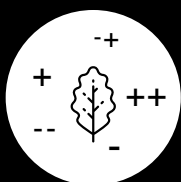
PREMIOS:

 I+Q AWARDS 2016 :
Innovación del año



CAMBIAR DE PARADIGMA

Mediante la gama Vicard Generation 7, el Grupo propone unas soluciones innovadoras en la búsqueda de homogeneidad y reproducibilidad de las barricas. Gracias al procedimiento de tostado molecular, el Grupo Vicard ofrecía desde 2005 una mejora importante en cuanto a la precisión de sus productos, sin por ello controlar perfectamente la variación de la materia prima. Las tareas de investigación iniciadas en 2008 sobre la clasificación de las duelas en función de su contenido en elagitaninos nos han permitido lograr nuestro objetivo y lanzar la gama Vicard Generation 7.



EL POTENCIAL TÁNICO (PT)

Una metodología de medición fiable y rápida del contenido de elagitaninos en la madera de roble no tostado. Procedimiento innovador de selección de la madera que permite proponer unas barricas de PT homogéneo y perfectamente caracterizado.



EL TOSTADO MOLECULAR

Un procedimiento innovador y único que permite un tostado preciso, homogéneo, repetible y que respeta la madera. Brinda la posibilidad de adaptar el tostado a cada clase de potencial tánico.



SELECCIÓN DE DUELAS

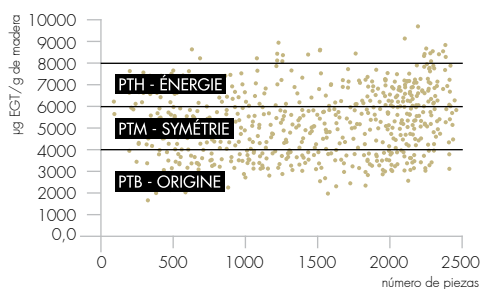
El contenido de elagitaninos se mide después de la elaboración y antes del tostado mediante espectrometría cercana al infrarrojo. Cada duela que se utiliza para fabricar una barrica es analizada, lo que permite elaborar barricas de potencial tánico homogéneo, caracterizado y repetible.



UN TOSTADO ÚNICO

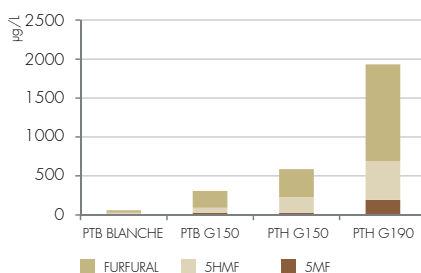
El tostado se efectúa después de un breve curado con vapor de 4 minutos, que deja una barrica blanca y neutra. El sistema de tostado por radiación, único en el mundo de la tonelería, recurre a un procedimiento totalmente automatizado que permite garantizar una perfecta reproducibilidad y realizar perfiles originales por etapas sucesivas (tostado gradual).

TRES CLASES DE POTENCIAL TÁNICO

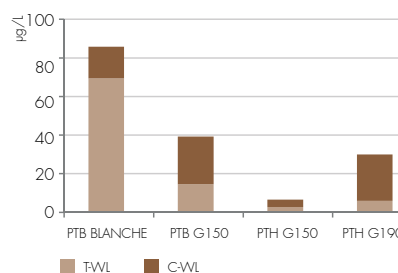


IMPACTO SENSORIAL

ALDEHÍDOS FURÁNICOS



WHISKY-LACTONAS



NUESTRA GAMA DE BARRICAS



ORIGINE / PTB - LA TIERRA

Selección de Potencial Tánico Bajo (PTB). **ORIGINE** permite un respeto óptimo de la fruta, una valorización de la tipicidad varietal y un aporte de frescor y tensión en boca.

µg EGT/g de madera 2.000 a 4.000



SYMÉTRIE / PTM - EL EQUILIBRIO

Selección de Potencial Tánico Medio (PTM). **SYMÉTRIE** ofrece un perfil intermedio entre el aporte de estructura y tensión, el respeto de la fruta y una mayor complejidad aromática.

µg EGT/g de madera 4.000 a 6.000



ÉNERGIE / PTH - LA ESTRUCTURA

Selección de Potencial Tánico Alto (PTH). **ÉNERGIE** apuesta por la potencia, aportando estructura, amplitud y redondez, así como unas sutiles notas empireumáticas (ahumadas).

µg EGT/g de madera 6.000 a 8.000

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Capacidades: 225, 228, 300, 350, 400 y 500 L • Tostado: consúltenos