



NEWSLETTER 2012



*Tonnellerie Sylvain*

## EDITORIAL



El viento sopla sobre los terrenos boscosos de Francia. La ONF a la que compramos nuestra materia prima, vive una revolución lenta y silenciosa. Desde hace ya algunos años en los que se viene reorganizando lentamente, los toneleros observan nuevos comportamientos y nuevas prácticas a las que tratan de oponerse, a veces en vano. Estos mismos profesionales se han declarado en primer lugar en contra del derecho de retracto que la ONF ha utilizado con bastante frecuencia. Para la campaña 2009, cerca del 70% de los lotes de madera fueron retirados finalmente de las ventas, estimando la ONF que no eran partidas suficientemente caras. Y a la escala de una generación de robles, resulta obvio decir que el árbol puede permanecer sin ser talado durante algunos años más, esperando a ser comprado a "buen" precio, sin que esto menoscabe su calidad. Para la ONF no existe debate, esta valiosa materia prima no puede ser devaluada, incluso a pesar de las dificultades económicas de la profesión. Por este motivo, irremediablemente, observamos una presión de la demanda sobre los artículos más preciados, que terminan adquiriéndose por un monto de un 5% a un 10% superior. Nosotros iremos más lejos y con mayor profundidad sobre la evolución que ha prometido la ONF y les descifraremos las reformas anunciadas en el gravísimo informe Gaymard, presidente del Consejo de Administración de la Oficina Nacional de Bosques (ONF).

Junto a mí, y en esta edición, el equipo comercial les presenta las novedades, la actualidad y los eventos de la casa Sylvain, siempre deseando progresar técnicamente, sin perder jamás su calidad, su constancia y su seriedad. ¡Mis colaboradores y yo les deseamos una buena cosecha 2012!

Jean-Luc Sylvain

## La ONF en plena (r)evolución

Al integrar una fábrica de duelas en su taller de tonelería, no cabía ninguna duda de que una de las mayores preocupaciones de la casa Sylvain -cuyo nombre podría considerarse predestinado<sup>1</sup> - residía en el control de su materia prima. Lo que equivale a decir que cuando ha visto producirse las profundas modificaciones en la organización de su casi único proveedor de roble de calidad, ha prestado muchísima atención.

La Oficina Nacional de Bosques (ONF), ya que evidentemente se trata de esta organización, ha tratado, sin duda, recientemente de poner en tela de juicio<sup>2</sup> las adjudicaciones públicas de troncos de pie de roble que, desde siempre, tienen lugar en otoño. Este sistema permitía controlar las reservas y poner a regar toda la madera en primavera, para evitar que se picara. En la actualidad, los profesionales del sector constatan que la ONF propone maderas cortadas "del borde del camino"<sup>3</sup> hasta bien entrada la temporada con robles picados, inadecuados por tanto para la tonelería. Esta madera está cortada además a longitudes que no tienen en cuenta las necesidades de los compradores que, por otra parte, varían mucho de un tonelero a otro. Por último, la multiplicación de las ventas minoristas obligan a los posibles compradores a desplazarse constantemente, para obtener lotes de volúmenes muy pequeños, sin alcanzar a tener una visión del calendario de ventas, que se deciden sin parar. Estos tratan, por lo tanto, de obtener los lotes de madera, por miedo de no poder llegar a la venta siguiente, lo que aumenta artificialmente el precio.

Aunque el objetivo principal de esta renovación de la ONF es claramente una cuestión económica -"revalorizar el potencial económico, medioambiental y social del bosque", dice el informe Gaymard antes citado (debiendo entenderse evidentemente "sacar el máximo provecho financiero de este inmenso recurso forestal"), los propios profesionales del sector tienen la sensación de que este nuevo sistema es bastante ambiguo. Que en lugar de lograr una revalorización medioambiental, se corra el riesgo de establecer una huella de carbono y económica bastante desastrosa.

Por tal motivo, actualmente, los profesionales tratan de reanudar el diálogo con la ONF. La Federación de Toneleros de Francia, a la cabeza, les anima a agruparse alrededor de lo que dominan perfectamente -la silvicultura- y dejar a los explotadores forestales que ejerzan libremente su oficio -las talas de árboles, para lograr un funcionamiento más eficaz y equitativo. Ya que el mercado no puede seguir aceptando la subida de los precios de las barricas.

<sup>1</sup> *Sylva, sylvae, f., significa el "bosque" en latín.*

<sup>2</sup> *Se trata de párrafos del larguísimo informe de Hervé Gaymard, Presidente del Consejo de Administración de la Oficina Nacional de Bosques (ONF), presentado al Presidente de la República Francesa, en octubre de 2010, disponible en francés en [http://www.onf.fr/onf/@display\\_event.html?oid=IN0000001191](http://www.onf.fr/onf/@display_event.html?oid=IN0000001191)*

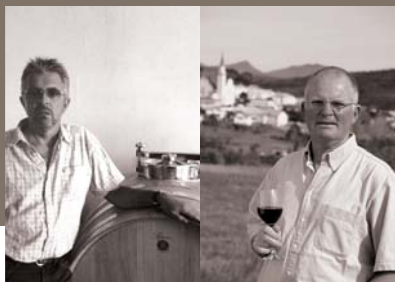
<sup>3</sup> *Los robles denominados "del borde del camino" ya han sido talados, cortados y colocados al borde del camino, en las lindes de las parcelas de bosque.*

## Control de las contaminaciones en Sylvain

El riesgo de contaminación de las duelas por los HA-HP (HaloAnisoles y HaloFenoles) ha estado de actualidad este último año. Para los toneleros, no se trata de evitar el problema y renunciar al ataque, sino que, al contrario, lejos de ser un asunto anecdótico, ha formado siempre parte de nuestras preocupaciones y nuestros controles más regulares. En la Tonelería Sylvain, se realiza un control sistemático de todos los lotes de madera, antes y después del secado, en el momento de la preparación de la madera. La extracción de cada muestra se realiza sobre cada lote de madera, según un pliego de condiciones muy estricto. El número de muestras es variable y proporcional al tamaño del lote de madera. A continuación es enviado y analizado en los laboratorios con los que colaboramos desde hace muchos años.

Este problema de las contaminaciones es crucial; actualmente constituye una problemática importante de los servicios de calidad de las bodegas. Por tanto, también nos resulta indispensable controlarlo y actuar con total seguridad y transparencia.

“



Jean-Philippe Fort

Jean Daneel



## La barrica Sylvain vinification en la practica

**Jean Daneel, vinicultor (Jean Daneel wines), y Jean-Philippe Fort, enólogo del laboratorio Michel Rolland en Pomerol (Francia, Burdeos), dan consejos a partir de la utilización que han hecho de la barrica de vinificación de 500 l.**

### ¿Para qué cepa recomiendan ustedes normalmente la barrica de vinificación de 500 l?

**Jean-Philippe Fort:** Yo no diría que es adecuada para una cepa en particular. Sin embargo, en lo que a mí respecta, y en la medida en que un 80 o un 90% de mi clientela está situada en la orilla derecha bordelesa, utilizo está barrica con Merlot. También utilizo otras cepas tradicionales de la región de Burdeos: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Malbec. Pero es sobre todo la calidad de la uva y su madurez, las que van a influir en el resultado enológico de este método, más que la cepa.

**Jean Daneel:** Yo la he usado con Shiraz y Merlot.

### ¿Qué uso hacen de ella? ¿Cómo la utilizan?

**J.-P. Fort:** Nosotros la utilizamos realmente como una mini cuba. Se prensa durante la transferencia, se añade hielo seco para la maceración previa a la fermentación, se refrigera para que la fermentación no comience demasiado rápido, sobre todo cuando mis clientes tienen mucha vinificación en 500 l.

**J. Daneel:** Llené la barrica completamente con uvas prensadas y, a continuación, extraje 50 l para que tuviera capacidad de fermentación. Nada más comenzar la fermentación drené un poco antes de rotar los barriles. Fueron rotados 5 veces. Esto se llevó a cabo tres veces al día. Tras la fermentación se llenaron con vino que fue drenado originalmente y se dejó macerar. Durante este tiempo fueron rotados una vez al día. La maceración duró unas cinco semanas. El vino fue drenado y el resto fue prensado con una pequeña prensa de cribado. El caldo libre y prensado se mezcló todo tras haberlo degustado. Se llenaron las barricas e inocularon con bacteria maloláctica. El vino lleva ahora 6 meses en los posos.

### ¿Cuál es su mayor ventaja? ¿Qué es lo que aporta al vino?

**J.-P. Fort:** Al utilizarla como una mini cuba, podemos trabajar la extracción como nosotros la entendemos. Poder alternar con tranquilidad el prensado y la rotación parece la mejor solución para un control más preciso de la extracción, en una región donde no siempre se dispone de una madurez excesiva. Nosotros alternamos así las dos operaciones, con un procedimiento diferente según los vinos.

Indudablemente, diría que este tipo de gestión de la extracción a la carta, mucho más flexible, permite obtener una sensación en boca más plena, bastante opulenta y un final menos amargo para alcanzar globalmente un resultado más relleno, más flexible, más moderno en suma. Por otra parte, es tan claro que la integración de la madera finaliza mejor y más pronto, permitiendo así una degustación muy prometedora de los vinos jóvenes. Y en Burdeos, con el sistema de degustación de los vinos tempranos, no es un valor añadido desdeñable<sup>1</sup>. De tres a cinco meses tras la vinificación, el carácter del tostado, bastante empírico, bastante especiado, a veces ahumado, está

muy poco presente, gracias a una madera muy equilibrada, elegante y menos estructurante. Lo que responde muy bien al gusto actual del consumidor.

**J. Daneel:** La fuerza reside en las mini cubas y en un vino muy afrutado y uniforme. Esto hace que sea suave en taninos y de una buena complejidad.

### ¿Cuánto tiempo permanece el vino en barrica? ¿La conservarían para la crianza?

**J.-P. Fort:** La barrica también se conserva para la crianza, para el vino que se ha vinificado en ella o para otro lote, y permanece en ella durante 16/18 meses. Por último, todavía con la misma, puesto que la utilizamos la mayoría del tiempo también para crianza, y siendo la relación volumen de vino/madera más importante, obtenemos una madera menos marcada, que es precisamente lo que nosotros deseamos.

**J. Daneel:** El vino permaneció durante 8 semanas en total.

### ¿Qué aspectos podrían mejorarse? ¿La van a utilizar para otros vinos?

**J.-P. Fort:** Debemos reconocer que esto ha constituido para mi enólogo una pequeña revolución. Aún seguimos tanteando, no disponemos de un programa estándar que se reproduzca cosecha tras cosecha. Pero año tras año, hacemos pruebas y mejoramos nuestro protocolo. Este es el punto de vista que resulta apasionante. Dos veces por semana, visito a mis clientes para realizar degustaciones, y se expone el programa de la semana: 4 rotaciones, 4 prensados al día al principio, por ejemplo, y posteriormente realizo de nuevo una degustación más tarde esa misma semana, readaptando el protocolo en función de esta degustación. Por eso, no hay ninguna receta milagrosa, y avanzamos poco a poco, adaptando nuestro programa a nuestro vino, a nuestra uva. Por otra parte, hay que vigilar la temperatura y el gas durante la extracción. Uno de mis clientes, que tiene aproximadamente 40 barricas, me dice a menudo que parece una pequeña guardería que hay que supervisar. Para él en particular, el sistema de plataforma sobre ruedas y el prototipo de motor eléctrico para las rotaciones han solucionado las cosas. Porque 40 barricas que hay que hacer girar 4 veces al día, ¡sería algo muy laborioso!

**J. Daneel:** Creo que pueden usarse para todas las variedades tintas. Todavía hay que realizar muchos experimentos para determinar el tiempo de permanencia en los hollejos. Sigue siendo una barrica muy pesada para girar si tienes más de dos barricas que rotar.



<sup>1</sup> A principios de abril, los viticultores presentan a los compradores muestras de su vino puesto en barrica, después de sólo unos meses, que estos precomprarán para no distribuirlos, tras la puesta en botella, hasta dos años más tarde. Ej.: los vinos tempranos de abril de 2012 presentarán la cosecha de 2011 -vendimia de septiembre/octubre de 2011- serán comprados antes del mes de julio de 2012 para no ser distribuidos hasta septiembre de 2014.



## EVENTOS

### *350 años para el roble del Vieux Morat*



Se percibía como una atmósfera de déjà vu: a unos metros del roble de Morat, talado en 2005, se reunieron viticultores italianos, alemanes y americanos al pie del roble del Vieux Morat, hermano mayor del roble del mismo nombre, para asistir a su tala, el mes de febrero de 2011. 35 metros de alto, 129 cm de diámetro y 405 centímetros de circunferencia para este roble monumental de 350 años del bosque de Tronçais. Las barricas que salgan del Vieux Morat serán comercializadas a partir de la cosecha de 2014, en nuestra gama Colección. Para la cosecha de 2012, será el roble tricentenario de Aberdeen el que se comercializará.

### *Un año de salones*

#### • *Vinitech 2010*

El salón profesional Vinitech se celebró en diciembre de 2010 en Burdeos. 4 días durante los que numerosos profesionales -viñadores, técnicos, periodistas-, fundamentalmente europeos, se encontraron en nuestro stand para degustar vinos del mundo entero. El salón terminó con una velada festiva bajo el signo de las artes, ya que la Tonelería Sylvain invitó a sus mejores clientes al Museo de Arte Contemporáneo de Burdeos, en torno a artistas de actualidad.

#### • *Vinexpo 2011*

Sin duda alguna, la edición de este salón internacional ha tenido un gran éxito. Aparte de la exposición, la tonelería Sylvain acostumbra reunir a sus clientes extranjeros presentes en el salón en esta ocasión en una cena. Y este año, obligados por los trabajos de la propiedad vitícola de Lussac (Saint-Emilion), la velada se celebró en los talleres de la Tonelería Sylvain. Se reunieron viticultores italianos, alemanes, portugueses, sudafricanos, australianos, españoles y cenaron, rodeados de barricas iluminadas. Con motivo de una presentación de tonelería para presentar nuestro trabajo y nuestro saber hacer secular, en un marco informal y distendido.



#### • *Dentro del programa: Simei en noviembre de 2011*

Podréis encontrar la Tonelería en el stand S22, Hall 9, con ocasión del Simei que tendrá lugar del 22 al 26 de noviembre de 2011 en Milán.

#### *Viticultores franceses en los viñedos italianos (mayo 2011)*

Si nosotros recibimos regularmente a viticultores extranjeros en Burdeos, también hemos invitado a nuestros clientes franceses (Francia es nuestro primer mercado en cuanto a volumen) para partir hacia el descubrimiento de viñedos extranjeros. Este año, tocó Italia (El Piamonte y La Toscana) en el mes de mayo para asistir a degustaciones y realizar visitas a las propiedades vitícolas y disfrutar de una estancia maravillosa. El recibimiento que nos reservaron fue excepcional.



## CONTACTO

**Tonnellerie Sylvain**  
175, route de Saint-Emilion  
33500 Libourne - France

Tél. +33 557 554 636  
Fax +33 557 554 639  
E-mail: [mail@tonnellerie-sylvain.fr](mailto:mail@tonnellerie-sylvain.fr)  
[www.tonnellerie-sylvain.fr](http://www.tonnellerie-sylvain.fr)