



TONNELLERIE BARON
1875

Crear barricas que rindan un homenaje a los vinos y que responden a las expectativas de una clientela exigente.

Persiguiendo un solo objetivo, la Tonnellerie Baron ha sabido estructurarse y evolucionar continuamente desde 1875.

Tonnellerie Baron es una alianza entre artesanos muy especializados y una maquinaria ultra eficiente.

Hacer grandes cosas



Origen y de fabricación francesa



Una empresa familiar con cinco generaciones

La Tonelería BARON, una de las más antiguas tonelerías charentesas, fue creada en 1875 por el Sr. Henry Baron.

Situada en pleno centro del mítico viñedo de Cognac, su taller artesanal estuvo durante mucho tiempo al servicio de las casas más importantes de Cognac y de los grandes Castillos de Burdeos.

Esta noble herencia, transmitida de generación en generación, ha permitido a la Tonelería Baron consolidarse en el plano industrial, pero conservando al mismo tiempo todo su saber artesanal y sus tradiciones.

Actualmente estas cualidades nos permiten responder a demandas cada vez más exigentes, tanto en la calidad de las maderas utilizadas como en el tostado exigido.







Trazabilidad y calidad

Cada etapa de fabricación, desde el hendido del roble hasta el acabado de la barrica, se realiza en nuestros talleres.

Basándonos en nuestra experiencia familiar, elegimos los mejores robles de los bosques franceses para proponer a nuestra clientela una amplia gama de productos, únicamente en roble hendido.

La suavidad de nuestro clima Charentés confiere al conjunto de nuestro parque de maderas una higrometría y una exposición al sol ideales para obtener unas maderas irreprochables. Se necesitan tres veranos para las transformaciones químicas y físicas de nuestras maderas.

Nuestros toneleros, todos diplomados de la Escuela de Tonelería de Cognac, dosifican con mimo el fuego y el agua necesarios para obtener un nivel de tostado en perfecta correlación con las exigencias de nuestros clientes.

Para contribuir a la gestión sostenible de los recursos forestales, la Tonnellerie Baron se compromete en respetar los requisitos fijados en el programa internacional PEFC. Este compromiso demuestra nuestra preocupación por el medio ambiente, nuestro deseo de transparencia, y también constituye una garantía para nuestros clientes sobre el origen de las maderas. Con la implantación de la cadena de custodia, la Tonnellerie Baron asegura un seguimiento ininterrumpido de los materiales certificados desde la parcela forestal hasta el cliente final.



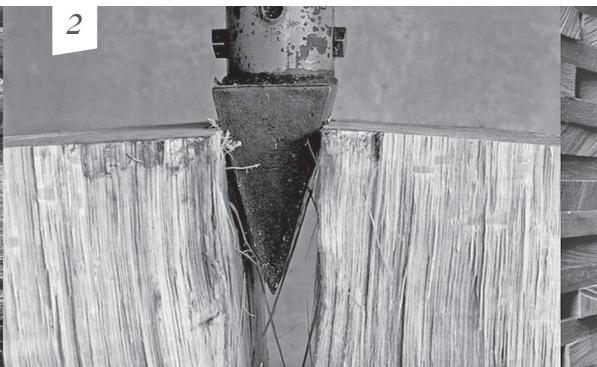
1/ Selección de los robles según la naturaleza del grano, los orígenes y las propiedades físicas.

2/ Hendimiento tradicional.

3/ Secado y maduración naturales de las maderas.

4/ Tostado con roble.

5/ Acabado artesanal.







Nuestra selección de maderas y bosques

ALLIER: Grano muy fino, secado al aire libre de 24 a 36 meses. Muy empleado en la crianza de vinos blancos y tintos, este origen se caracteriza por el aporte de taninos muy finos y una gama aromática compleja. Debe reservarse para los vinos ricos y para las estructuras importantes.

INDRE ET LOIRE: Grano fino, secado al aire libre de 24 a 36 meses. Se complementa muy bien con el roble del Loiret y se utiliza generalmente para la crianza de vinos tintos. Preserva la fruta y muestra una trama tácnica fina y apretada. El aporte aromático le confiere una gran elegancia.

LOIRET: Grano medio fino a fino, secado al aire libre de 24 a 36 meses. Esta madera muy polivalente es generalmente muy apreciada en las diferentes catas de vinos blancos y tintos. Se caracteriza por las notas de repostería, pan caliente y vainilla muy fundidas. Le aporta grasa, volumen, suavidad y sabor dulce al paladar.

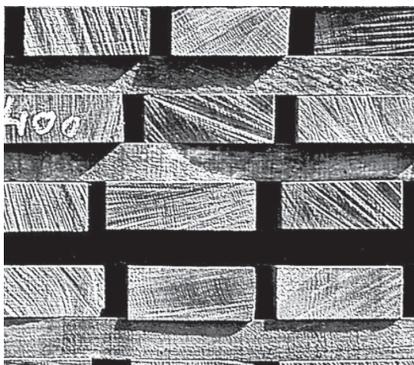
VOSGES: Grano muy fino, secado al aire libre de 24 a 36 meses. Este origen se adapta particularmente bien a la crianza de vinos blancos. Aporta vivacidad, grasa y aromas de madera discretos.

NIÈVRE: Grano fino, secado al aire libre de 24 a 36 meses. Esta madera se utiliza generalmente para la vinificación y la crianza de vinos blancos. Por su aporte aromático moderado, permite la conservación de la vivacidad y la frescura de los vinos.

TRONÇAIS: Grano muy fino, secado al aire libre durante 36 meses. Procedente de un famoso bosque del Allier de 10.400 ha al Este del valle del Cher. Esta madera es un modelo de finura y elegancia. Ayuda a que destaquen los aromas de los vinos blancos y tintos, y les confiere redondez, flexibilidad, grasa y complejidad.

Realizamos, bajo pedido, barricas de roble americano de origen Missouri, Pennsylvania y barricas de madera de Hungría.







El estilo Baron

Destinada para un vino blanco o tinto, mineral y fino, rico y denso, potente y voluminoso, cada barrica de la Tonnellerie Baron tiene sus peculiaridades propias que siempre siguen los cuatro principios fundamentales de nuestra casa:

- La calidad
- El respeto del vino y de la tierra
- La elegancia
- La exclusividad

Nuestros intercambios cotidianos con los enólogos de distintas regiones nos han permitido la elaboración de una gama perfectamente adaptada a sus necesidades de crianza.

Nuestro deseo más profundo es preservar su tierra, su trabajo y acompañar sus vinos durante su maduración con delicadeza.

El estilo BARON se desarrolla en 4 categorías:

CENTRO FRANCIA

Estilo Clásico

- Selección Tinto – Preservación de la fruta, volumen, impacto moderado en la estructura, dulzura.
- Selección Blanco – Frescor y mineralidad destacables. Ligeros aromas de pan caliente.

TRONÇAIS / ALLIER

Estilo Clásico Elegante

- TRONÇAIS / ALLIER - Preservación de la fruta, incrementa la fruta roja fresca y la mineralidad. Trama tánica fina y densa. Proporciona aromas delicados de repostería.

SERIES PREMIUM

Estilo Moderno Elegante

- Selección tinto – Produccion limitada. Preservación de la fruta, mejora de la densidad en media boca, aporte de cremosidad, especias y bollo.
- Selección blanco – Produccion limitada. Mineralidad, preservación del fruto, cremosidad y aromas de repostería.

SERIES CULTE

Estilo Culte Elegante

- Selección Tinto – Produccion limitada. Destinada a los grandes vinos para añejar, para una crianza de 18 meses mínimo. Grasa, densidad, volumen, cremosidad y un gran respeto de la fruta.
- Selección Blanco – Produccion limitada. Aporte de grasa, mineralidad y frescura y preserva la fruta.



225 L Bordeaux Transport

Ref.: 225 TR27

Capacidad	Altura (mm)	Diámetro grande (mm)	Diámetro pequeño (mm)	Anchura de las duelas (mm)	Diámetro del agujero (mm)
225 L +/-2%	950	690	570	27	48

Tostado	Embalaje	Tapón	Aros	Peso (kg)
Fuego de roble	Cartones y plástico	Silicona	Acero galvanizado	45

Opciones disponibles

Esquiva sobre fondo (posición y diámetro según demanda del cliente)	Accesorios para Vinificación Integral	Orígenes de las maderas	Fondo de vidrio	Marcaje de la añada
---	---------------------------------------	-------------------------	-----------------	---------------------

225 L Bordeaux Transport Allégé

Ref.: 225 TR22

Capacidad	Altura (mm)	Diámetro grande (mm)	Diámetro pequeño (mm)	Anchura de las duelas (mm)	Diámetro del agujero (mm)
225 L +/-2%	950	670	560	22	48

Tostado	Embalaje	Tapón	Aros	Peso (kg)
Fuego de roble	Cartones y plástico	Silicona	Acero galvanizado	40

Opciones disponibles

Esquiva sobre fondo (posición y diámetro según demanda del cliente)	Accesorios para Vinificación Integral	Orígenes de las maderas	Fondo de vidrio	Marcaje de la añada
---	---------------------------------------	-------------------------	-----------------	---------------------

225 L Château Ferrée

Ref.: 225 OF

Capacidad	Altura (mm)	Diámetro grande (mm)	Diámetro pequeño (mm)	Anchura de las duelas (mm)	Diámetro del agujero (mm)
225 L +/-2%	950	690	570	22	48

Tostado	Embalaje	Tapón	Aros	Peso (kg)
Fuego de roble	Cartones y plástico	Silicona	Acero galvanizado	45

Opciones disponibles

Esquiva sobre fondo (posición y diámetro según demanda del cliente)	Accesorios para Vinificación Integral	Orígenes de las maderas	Fondo de vidrio	Marcaje de la añada
---	---------------------------------------	-------------------------	-----------------	---------------------



Fondo delantero



Fondo trasero



Fondo delantero



Fondo trasero



Fondo delantero



Fondo trasero

225 L Bordeaux Château

Ref.: 225 BC

Capacidad	Altura (mm)	Diámetro grande (mm)	Diámetro pequeño (mm)	Anchura de las duelas (mm)	Diámetro del agujero (mm)
225 L +/-2%	950	690	570	22	48

Tostado	Embalaje	Tapón	Aros	Peso (kg)
Fuego de roble	Cartones y plástico	Silicona	Acero galvanizado y castaño	44

Opciones disponibles

Esquiva sobre fondo (posición y diámetro según demanda del cliente)	Accesorios para Vinificación Integral	Orígenes de las maderas	Fondo de vidrio	Marcaje de la añada
---	---------------------------------------	-------------------------	-----------------	---------------------

228 L Bourgogne Export

Ref.: 228 EX

Capacidad	Altura (mm)	Diámetro grande (mm)	Diámetro pequeño (mm)	Anchura de las duelas (mm)	Diámetro del agujero (mm)
228 L +/-2%	880	720	615	27	48

Tostado	Embalaje	Tapón	Aros	Peso (kg)
Fuego de roble	Cartones y plástico	Silicona	Acero galvanizado	45

Opciones disponibles

Esquiva sobre fondo (posición y diámetro según demanda del cliente)	Accesorios para Vinificación Integral	Orígenes de las maderas	Fondo de vidrio	Marcaje de la añada
---	---------------------------------------	-------------------------	-----------------	---------------------

228 L Bourgogne Tradition

Ref.: 225 BT

Capacidad	Altura (mm)	Diámetro grande (mm)	Diámetro pequeño (mm)	Anchura de las duelas (mm)	Diámetro del agujero (mm)
228 L +/-2%	880	720	615	27	48

Tostado	Embalaje	Tapón	Aros	Peso (kg)
Fuego de roble	Cartones y plástico	Silicona	Acero galvanizado y castaño	45

Opciones disponibles

Esquiva sobre fondo (posición y diámetro según demanda del cliente)	Accesorios para Vinificación Integral	Orígenes de las maderas	Fondo de vidrio	Marcaje de la añada
---	---------------------------------------	-------------------------	-----------------	---------------------



Fondo delantero



Fondo trasero



Fondo delantero



Fondo trasero



Fondo delantero



Fondo trasero

265 L Transport

Ref.: 265 TR

Capacidad	Altura (mm)	Diámetro grande (mm)	Diámetro pequeño (mm)	Anchura de las duelas (mm)	Diámetro del agujero (mm)
265 L +/-2%	950	740	615	27	48

Tostado	Embalaje	Tapón	Aros	Peso (kg)
Fuego de roble	Cartones y plástico	Silicona	Acero galvanizado	52

Opciones disponibles

Esquiva sobre fondo (posición y diámetro según demanda del cliente)	Accesorios para Vinificación Integral	Orígenes de las maderas	Fondo de vidrio	Marcaje de la añada
---	---------------------------------------	-------------------------	-----------------	---------------------

300 L Transport

Ref.: 300 TR

Capacidad	Altura (mm)	Diámetro grande (mm)	Diámetro pequeño (mm)	Anchura de las duelas (mm)	Diámetro del agujero (mm)
300 L +/-2%	1030	770	625	27	48

Tostado	Embalaje	Tapón	Aros	Peso (kg)
Fuego de roble	Cartones y plástico	Silicona	Acero galvanizado	60

Opciones disponibles

Esquiva sobre fondo (posición y diámetro según demanda del cliente)	Accesorios para Vinificación Integral	Orígenes de las maderas	Fondo de vidrio	Marcaje de la añada
---	---------------------------------------	-------------------------	-----------------	---------------------

350 L Transport

Ref.: 350 TR

Capacidad	Altura (mm)	Diámetro grande (mm)	Diámetro pequeño (mm)	Anchura de las duelas (mm)	Diámetro del agujero (mm)
350 L +/-2%	1050	810	665	27	48

Tostado	Embalaje	Tapón	Aros	Peso (kg)
Fuego de roble	Cartones y plástico	Silicona	Acero galvanizado	67

Opciones disponibles

Esquiva sobre fondo (posición y diámetro según demanda del cliente)	Accesorios para Vinificación Integral	Orígenes de las maderas	Fondo de vidrio	Marcaje de la añada
---	---------------------------------------	-------------------------	-----------------	---------------------



Fondo delantero



Ø 615 mm

950 mm



Fondo trasero



Fondo delantero

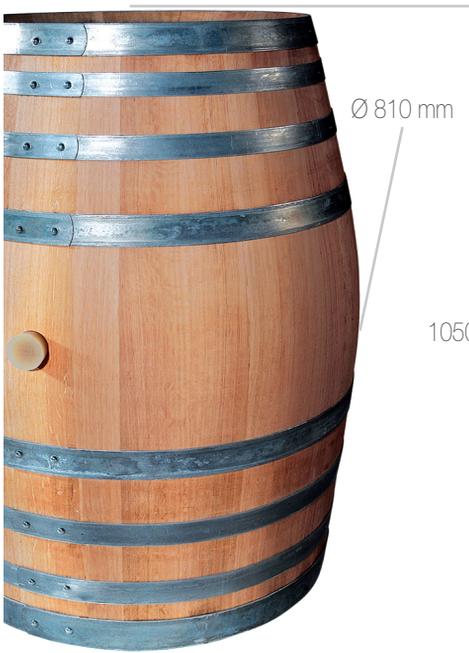


Ø 625 mm

1030 mm



Fondo trasero



Fondo delantero



Ø 665 mm

1050 mm



Fondo trasero

400 L Transport

Ref.: 400 TR

Capacidad	Altura (mm)	Diámetro grande (mm)	Diámetro pequeño (mm)	Anchura de las duelas (mm)	Diámetro del agujero (mm)
400 L +/-2%	1060	865	700	27	48

Tostado	Embalaje	Tapón	Aros	Peso (kg)
Fuego de roble	Cartones y plástico	Silicona	Acero galvanizado	69

Opciones disponibles

Esquiva sobre fondo (posición y diámetro según demanda del cliente)	Accesorios para Vinificación Integral	Orígenes de las maderas	Fondo de vidrio	Marcaje de la añada
---	---------------------------------------	-------------------------	-----------------	---------------------

500 L Transport

Ref.: 500 TR

Capacidad	Altura (mm)	Diámetro grande (mm)	Diámetro pequeño (mm)	Anchura de las duelas (mm)	Diámetro del agujero (mm)
500 L +/-2%	1090	947	765	27	48

Tostado	Embalaje	Tapón	Aros	Peso (kg)
Fuego de roble	Cartones y plástico	Silicona	Acero galvanizado	80

Opciones disponibles

Esquiva sobre fondo (posición y diámetro según demanda del cliente)	Accesorios para Vinificación Integral	Orígenes de las maderas	Fondo de vidrio	Marcaje de la añada
---	---------------------------------------	-------------------------	-----------------	---------------------

600 L Transport

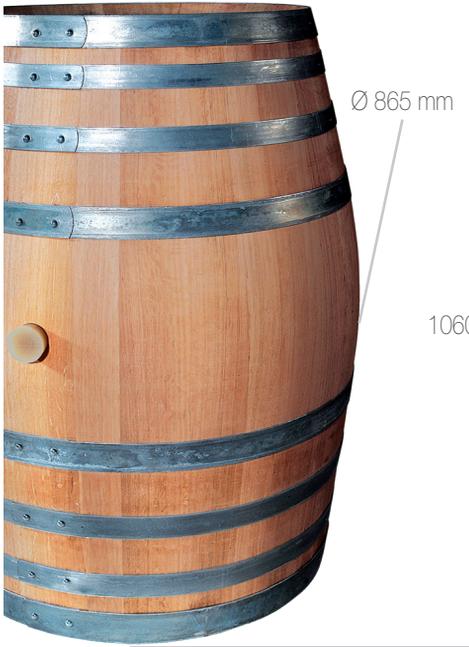
Ref.: 600 TR

Capacidad	Altura (mm)	Diámetro grande (mm)	Diámetro pequeño (mm)	Anchura de las duelas (mm)	Diámetro del agujero (mm)
600 L +/-2%	1170	1025	865	42	48

Tostado	Embalaje	Tapón	Aros	Peso (kg)
Fuego de roble	Cartones y plástico	Silicona	Acero galvanizado	120

Opciones disponibles

Esquiva sobre fondo (posición y diámetro según demanda del cliente)	Orígenes de las maderas	Marcaje de la añada
---	-------------------------	---------------------



Fondo delantero



Ø 700 mm



Fondo trasero



Fondo delantero



Ø 765 mm



Fondo trasero



Fondo delantero



Ø 865 mm



Fondo trasero







Fechas claves

- 1875** : Creación de la Tonelería por Henry Baron.
- 1900** : Continuación de la empresa familiar por la segunda generación, Samuel Baron.
- 1930** : Continuación de la empresa familiar por la segunda generación, Louis y Maurice Baron.
- 1975** : Continuación de la empresa familiar por la cuarta generación, François Baron.
- 1996** : Continuación de la empresa familiar por la quinta generación, Xavier Baron (Director de producción) y Nicolas Tombu (Director de Desarrollo).
- 1999** : Invención de los soportes para barricas OXOline.
- 2001** : Llegada de un tercer socio, Lionel Kreff (Director comercial).
- 2002** : Inicio de la distribución en Estados Unidos, Obtención del trofeo de oro para la innovación Vinitech para OXOline.
- 2003** : Invención de la Vinification Intégrale® - Inicio de la distribución en España.
- 2004** : Nueva red de distribución en America del Sur.
- 2005** : Nacimiento de la barrica Premium - Inicio de la distribución en África del Sur.
- 2006** : Nacimiento de la barrica Culte® - Inicio de la distribución en Bulgaria.
- 2007** : Nueva red de distribución en Italia.
- 2009** : Inauguración de las nuevas instalaciones de la Tonnellerie Baron – Llegada de un cuarto socio Sebastian Lane (Responsable Comercial en Estados Unidos) – Puesta en marcha de la nueva fábrica de duelas Grand Chêne®.
- 2010** : Comienzo de la distribución en Portugal y en Australia.
- 2014** : Instalación de un procedimiento exclusivo de seguimiento de los tostados por ordenador. La reproducibilidad de los tostados de cada barrica es optimal.
- 2015** : La Tonelería Baron cumple 140 años. La barrica Culte 140, pieza conmemorativa en edición limitada esta revelada.