

TONELES / BARRICAS



QTT



QTT



QTT



A LO LARGO DE TREINTA AÑOS DE INVESTIGACIÓN Y RECONOCIDAS PUBLICACIONES CIENTÍFICAS, SEGUIN MOREAU HA CONTRIBUIDO AL AVANCE DEL CONOCIMIENTO EN LA CRIANZA DE VINOS EN BARRICAS Y HA EXPLICADO, CADA VEZ CON MAYOR PRECISIÓN, LA CONTRIBUCIÓN DEL ROBLE EN LA ELABORACIÓN DE LOS VINOS MÁS PRESTIGIOSOS. GRACIAS A SU COLABORACIÓN CON EL ISVV (INSTITUT DE LA VIGNE ET DU VIN), SEGUIN MOREAU PUEDE HOY ANALIZAR CON MAYOR DETALLE LAS MADERAS Y APORTAR NUEVAS SOLUCIONES DE CRIANZA.

LA BARRICA **QTT** GLORIFICA LA ESTRUCTURA DE LOS GRANDES VINOS PRESERVANDO LA EXPRESIÓN DE LA FRUTA Y LA IDENTIDAD DEL TERRUÑO DE ORIGEN.

UN PRODUCTO EXCEPCIONAL, SUJETO A ASIGNACIONES:

- > Fruto de un exhaustivo programa de I+D, y patentada por el ISVV (Institut de la Vigne et du Vin) y SEGUIN MOREAU, la barrica **QTT** procede de moléculas del mismo nombre poco presentes en la naturaleza, y está disponible mediante asignación de cupos.

UNA METODOLOGÍA PATENTADA APLICADA TANTO AL CUERPO COMO A LOS FONDOS:

- > Una selección minuciosa, aplicada al 100% de la barrica **QTT** garantizando homogeneidad y trazabilidad.

Especie:



Roble francés

Modelos disponibles:

- . Bordeaux Export, 27mm
- . Bourgogne Export, 27mm
- . Bordeaux Château Ferré, 21mm
- . Bordeaux Château Tradition, 21mm

Un tostado único:

- . Medio Abierto (MO) para expresar plenamente las propiedades específicas de los QTT



EN LA ESCENA DE LA INVESTIGACIÓN

Durante muchos años, la sensación de dulzor, el carácter graso y el volumen percibidos luego de una crianza en barrica de roble podían constatarse, pero sin tener una explicación científica.

A partir de 2007, un equipo de investigadores del ISVV – colaborador histórico de SEGUIN MOREAU–, dirigido por el profesor Denis Dubourdieu y el doctor Alex Marchal, decidió estudiar esta cuestión.

Se barajaban dos hipótesis: bien el aporte de dulzor procedía exclusivamente de aromas “dulces/azucarados”, ya conocidos, derivados de la madera o del tostado, o bien este aporte era debido a moléculas no olorosas, desconocidas, y caracterizadas por un sabor dulce.

Esta última fue elegida como hipótesis de trabajo.

HALLAZGO DE NUEVAS MOLÉCULAS

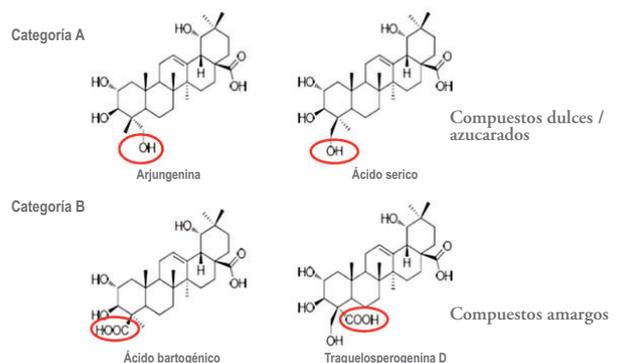
Luego de 3 años de minuciosa investigación, y mediante la elaboración de novedosos y avanzados métodos de análisis, los investigadores identificaron componentes dulces presentes en la madera de roble francés. Sus análisis hallaron una nueva familia de moléculas, los triterpenósidos, compuestos nunca antes identificados con propiedades altamente endulzantes.

La naturaleza química de estas moléculas, unida a su planta de origen, dio lugar al nombre científico de “QuercotriTepenosidos”, los QTT.

En los tres años siguientes, profundizando en este campo de investigación, el mismo equipo puso de manifiesto la existencia de moléculas con una estructura parecida a la de los QTT, pero de perfil amargo. Se trata de moléculas de la familia Glu-Ab*.

Estos dos descubrimientos conjuntos (QTT, categorías A y B) arrojan luz científica sobre el equilibrio gustativo, condicionado por la presencia de estas dos clases de moléculas dulces y amargas.

2 clases de Triterpenos de madera dosificados mediante cromatografía líquida junto con espectrometría de masas (LCMS) / Patente 2014



* Glu-Ab = derivado glucosilado del ácido bartogénico.



¡EL NACIMIENTO DE UNA PATENTE EN 2014 ...

Combinados con los compuestos ya conocidos de la barrica (compuestos volátiles o no, taninos...), los QTT, naturalmente presentes en la madera de roble, resultan de gran utilidad en la crianza en barrica. Pero ¿cómo identificarlos y optimizar su impacto en el vino criado en barrica de roble?

Desde el 2014 y durante 5 años, los equipos expertos del ISVV y de SEGUIN MOREAU estudiaron, analizaron y ensayaron para optimizar el efecto de los QTT en los vinos y determinar con seguridad su presencia en la madera de roble destinada a las barricas.

Esta larga y valiosa colaboración les ha permitido diseñar un método único para determinar con precisión la concentración de QTT en la madera. Este método fue patentado conjuntamente por ambas entidades en 2014.



...Y DE UNA BARRICA ÚNICA EN 2020!

Durante los 4 años siguientes y respetando estrictamente los cuadernos de encargo de la tonelería en cuanto desarrollo de nuevos productos, se llevaron a cabo ensayos de crianza, análisis y estudios comparativos con el fin de validar el concepto.

En 2017, entraron al parque de maduración de Merpins, corazón histórico de la tonelería SEGUIN MOREAU, las primeras duelas brutas QTT.

Así, tras más de 11 años de investigación y desarrollo, además de la fase de maduración al aire libre, la primera barrica **QTT** ve la luz en 2020.



DETALLES DEL ANÁLISIS DE LA MADERA: CIENCIA Y ALTA TECNOLOGÍA AL SERVICIO DE VUESTRA MADERA

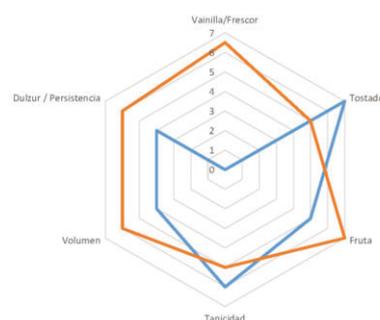
En cada tronco recibido, en alguno de nuestros talleres de hendido (Merranderies), se extrae una muestra para ser analizada por el ISVV. Los QTT se miden entonces mediante una *Cromatografía Líquida de Alta Eficacia* (HPLC), junto a una *espectrometría de masas por transformada de Fourier* (FT-MS), ambas tecnologías de alta precisión.



PERO... ¿CUÁL ES EL IMPACTO ORGANOLÉPTICO EN MI VINO?

- La barrica **QTT** es, sin duda, un revelador de sabor. Aportando dulzor o sapidéz en medio de boca, aumenta la persistencia en boca y preserva cuidadosamente las particularidades de las variedades y terroirs.
- Sin sobrecargar ni alterar, la barrica **QTT** aporta amplitud y suavidad, resultando ideal para los vinos altamente expresivos y, en particular, los grandes vinos tintos frescos y estructurados.
- La barrica **QTT** es, además, una respuesta a la variabilidad genética de la madera y permite controlar mejor su influencia en las propiedades sensoriales del vino.

IMPACTO SENSORIAL EN UN VINO DE CABERNET SAUVIGNON Y MERLOT (12 meses de crianza)



— Testigo: media cualitativa de otras barricas no producidas por Seguin Moreau (roble francés, grano fino, tostado medio) — **QTT**



CALIDAD Y SEGURIDAD

Todas nuestras barricas se fabrican bajo rigurosas condiciones con el fin de garantizar la seguridad alimentaria y cumplir con las exigencias de la normativa vigente.

Certificados de Calidad y Aptitud Alimentaria están disponibles bajo solicitud, contacte con: oenos@seguin-moreau.fr



CONTACTO

Nuestros ingenieros comerciales y enólogos están a vuestra disposición para compartir su experiencia y ayudarle en sus decisiones.

Para un asesoramiento personalizado, contáctenos: oenos@seguin-moreau.fr

PREGUNTAS FRECUENTES:

LOS QTT :

¿QUÉ TIPO DE PATENTE Y PROTECCIÓN?

SEGUIN MOREAU posee una licencia de uso por parte de la Universidad de Burdeos. La patente es propiedad conjunta de nuestra empresa y de la Universidad de Burdeos y se refiere a la valorización de la tecnología de análisis de QTT.

LA MADERA, LA MADURACIÓN:

1. La madera utilizada en el cuerpo de la barrica procede de estos análisis QTT, pero ¿qué ocurre con los fondos?

Los fondos también se fabrican con troncos de roble QTT. Por tanto, los cuerpos y fondos proceden de los mismos troncos.

2. ¿La maduración de madera QTT es más largo que aquel de gamas estándar o Icône?

No, recomendamos el mismo tiempo de maduración.

3. ¿Las pruebas se efectúan como en el proceso Icône habitual o de forma diferente?

El muestreo de la madera es el mismo que en Icône (en troncos), pero el análisis químico es diferente: el foco se pone en los compuestos QTT, y el análisis se lleva a cabo en el laboratorio de la Universidad de Burdeos (ISVV).

LOS ENSAYOS:

1. ¿Los ensayos se hicieron comparando barricas estándar o de la gama Icône?

Todos los ensayos comparativos se realizaron con la gama estándar. En cada ocasión, la barrica **QTT** resultó ser más suave y de mayor calidad.

2. ¿Qué explica que los enólogos perciban tanta diferencia entre esta nueva barrica QTT y una barrica estándar del mercado?

El dulzor y suavidad de la barrica **QTT** se percibe en medio de boca. En el ataque, el dulzor a veces está relacionado con la percepción olfativa, y es por tanto muy efímero. Por el contrario, en el medio de boca, esta sensación es más persistente y cualitativa. Esto explica la gran diferencia en las catas entre esta nueva barrica y la oferta estándar del mercado.

EL TOSTADO:

1. ¿Por qué un único tostado MO?

El tostado Medio Abierto se ha estudiado para obtener una mejor expresión de los QTT. Otros tostados acotan la diferencia entre una barrica **QTT** y una barrica estándar.

2. ¿Los fondos se tuestan también?

No, no tostamos los fondos para expresar plenamente las características específicas de la barrica **QTT**.



www.seguin-moreau.fr

SEGUIN MOREAU
Avenue de Gimeux
CS 10225 Merpins
16111 COGNAC Cedex
Tél.: +33 (0)5 45 82 62 22
Fax : +33 (0)5 45 82 14 28

SEGUIN MOREAU Bordeaux
16, quai Louis XVIII
33000 BORDEAUX
Tél.: +33 (0)5 56 38 28 37
Fax : +33 (0)5 32 00 19 85

SEGUIN MOREAU Bourgogne
ZAC du Pré Fleury
Les Creusottes Nord
71150 CHAGNY
Tél.: +33 (0)3 85 87 22 23
Fax : +33 (0)3 85 87 22 34

SEGUIN MOREAU Australia
Unit 1 / 257A Hanson Rd
WINGFIELD
SOUTH AUSTRALIA 5013
Tél.: +61 (0)8 8406 2000
Fax : +61 (0)8 8406 2001