

# Saveurs

Quercia per l'enologia, Saury



Frais



Crème



Veluto



Délice



Exotique



Silex



Harmonie

# L'ESPRESSIONE GASTRONOMICA DELLA QUERCIA

by Tonnellerie Saury

# Saveurs

Quercia per l'enologia, Saury

## L'ESPRESSIONE GASTRONOMICA DELLA QUERCIA

Specialista della quercia, albero emblematico delle più belle foreste d'Europa, la Tonnellerie Saury mette il proprio savoir-faire al servizio dell'enologia da oltre 150 anni.

Frutto di una stretta collaborazione con il dipartimento Ricerca & Innovazione di Charlois, la gamma Saveurs esprime, dal 2017, questa padronanza della quercia.

In un nuovo approccio innovativo, concepito come quello della quercia "ingrediente", quale elemento culinario al servizio della precisione aromatica e dell'equilibrio dei vini, Saveurs propone universi gastronomici che rispondono a diversi obiettivi.

Proveniente da foreste gestite in modo sostenibile, la quercia esprime una palette aromatica e gustativa unica. Diventa qui la base di un vero linguaggio sensoriale, ispirato alla gastronomia francese, che consente ai vinificatori più esigenti di comporre i propri equilibri tra struttura, texture ed espressione aromatica.

## GLI UNIVERSI E I LORO OBIETTIVI

Frais  
Freschezza e tensione

Crème  
Morbidezza e piacevolezza

Veluto  
Profondità e complessità

Délice  
Dolcezza fruttata

Exotique  
Vivacità aromatica

Silex  
Mineralità e tensione

Harmonie  
Rotondità ed equilibrio



QUERCIA PER VINI  
E LIQUORI  
by Tonnellerie Saury



01

# FRAIS

Freschezza e tensione



Chips



Blocks



### DESCRIZIONE

FRAIS esprime una struttura vivace, legata a una ricetta basata su tostature leggere che preservano l'essenza del rovere. Questo universo richiama un frutto croccante, talvolta accompagnato da un leggero accenno di vaniglia; tuttavia l'insieme è dominato da una freschezza nitida e ariosa, con un finale improntato alla tensione.



L'universo FRAIS offre note floreali e di frutti estivi nei vini bianchi e di frutti di bosco nei vini rossi. Rivela sfumature boisées cesellate e richiama la purezza di una foresta umida. FRAIS si esprime particolarmente bene su matrici mature e tanniche nei vini rossi e può accompagnare vitigni bianchi alla ricerca di maggiore rilievo fenolico, apportando loro precisione e tenuta.



La ricetta dell'universo FRAIS evolve leggermente verso una dimensione più fruttata, pur mantenendo quella firma di freschezza strutturante che lo caratterizza.



02

# CRÈME

Morbidezza e piacevolezza



Chips



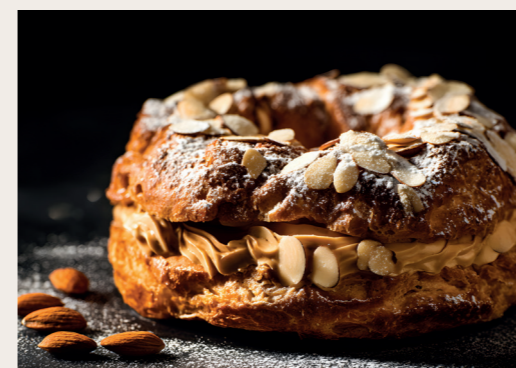
Blocks



Stave 7



Insiders



## DESCRIZIONE

CRÈME è l'universo dell'evidenza: semplice, consensuale, risponde immediatamente a una richiesta di vaniglia e dolcezza. Questo registro pâtissier dichiarato è dominato da note di pasta choux, crème brûlée, baccello di vaniglia e praliné. Al palato offre materia e morbidezza, con finali improntati alla piacevolezza.

CRÈME nutre il centro bocca apportando anche untuosità e contribuisce ad arrotondare e ammorbidire tannini reattivi nei vini rossi grazie al suo apporto di volume e generosità. Utilizzato in combinazione con un altro universo come VELUTO, può inoltre rivelarsi un magnifico amplificatore, apportando comfort e una piacevole sensazione dolce.

CRÈME si inserisce perfettamente negli stili moderni, dal Vecchio al Nuovo Mondo: dalla Napa Valley a Bordeaux, da Margaret River al Rodano, dal Cile alla Linguadoca, fino agli ambiziosi Tempranillo di Spagna. Nei vini bianchi, CRÈME richiama immediatamente uno Chardonnay californiano o un Sémillon: rotondo, ricco, avvolgente, con marcate note di vaniglia e grande opulenza.

Uno stile luminoso e caldo.





03

# VELUTO

Profondità e complessità



Chips



Blocks



Stave 7



Stave 18  
Grand Cru



Insiders



## DESCRIZIONE

VELUTO è uno dei pilastri della gamma Saveurs. Più intenso e più tostato rispetto a CRÈME, associa armoniosamente note di vaniglia dolce a sottili sfumature di spezie e moka, offrendo un universo al tempo stesso pâtissier ed empyreumatico.

Richiama note di chicco di caffè fresco, cioccolato fondente, tiramisù e frutti neri maturi. VELUTO intensifica e “scurisce” il frutto, apportando tostatura, spezie dolci e materia.



Polivalente e adattabile, VELUTO apporta complessità e profondità a basse dosi oppure consente di intervenire come correttivo su matrici eccessivamente reattive, vegetali o diluite. Vero camaleonte, sostiene sia vitigni bordolesi o mediterranei ricchi di composti fenolici, sia profili più leggeri, apportando tensione, struttura e untuosità.





04

# DÉLICE

Dolcezza fruttata



Chips



## DESCRIZIONE

DÉLICE è pensato per rosati in stile Côtes de Provence, dove si ricerca piacevolezza e freschezza, con note di frutta a nocciolo come pesca bianca e albicocca, accompagnate da un leggerissimo velo vanigliato. Questo universo è destinato a vini con una rapida immissione sul mercato: rosati, rossi leggeri e fruttati (Merlot, Sangiovese...) o vini novelli (Syrah o Gamay croccanti e succosi).

DÉLICE ha la vocazione di maturare il frutto, di avvolgere vini talvolta un po' esili, apportando quella morbidezza cremosa al centro bocca, simile all'effetto delle fecce fini che conferiscono il caratteristico volume dei rosati provenzali. DÉLICE rimane sempre rispettoso del frutto e del carattere delicato e floreale di questi vini di riferimento.

L'universo DÉLICE è stato concepito specificamente per un utilizzo in trucioli, adatto a vini di pronta beva.



05

# EXOTIQUE

Vivacità aromatica



Chips



## DESCRIZIONE

EXOTIQUE si rivolge principalmente ai vini bianchi e rosati, in particolare a quelli che ricercano un'espressione fresca e aromatica, sostenuta da vitigni tiolici o terpenici, oppure da rosati dal profilo molto fruttato e di grande intensità aromatica.

Concepito per vini di pronta beva, come DÉLICE, l'universo EXOTIQUE si inserisce pienamente nel registro della dolcezza, con uno stile vivace e giocoso, sostenuto da una palette di frutti tropicali (frutto della passione, mango fresco) e da note floreali intense e avvolgenti.

Questo universo funziona particolarmente bene sui rosati moderni e aromatici e sui vini bianchi maturi ed espressivi. EXOTIQUE può inoltre apportare un contributo significativo ai vini rossi elaborati mediante termovinificazione (Valpolicella, Linguadoca, Spagna), il cui profilo marcato può accogliere questo tipo di espressione, così come ai vini di pressa che necessitano di essere ammorbiditi.

EXOTIQUE si basa su trucioli di rovere ad alto potenziale aromatico, capaci di apportare grande intensità fruttata e rotondità al palato, avvolgendo al contempo il vino in modo sottile ed equilibrato.





06

# SILEX

Mineralità e tensione



Chips



Stave 7



## DESCRIZIONE

Il SILEX, o "flint", spesso espresso in alcuni vini bianchi ai quali conferisce note tipiche, richiama la mineralità del terroir da cui provengono. Al tempo stesso fresco e leggermente affumicato, si accompagna a una vivacità e a una tensione che donano verticalità e lunghezza al palato.



Associando alla selezione dei rovere un innovativo processo di tostatura, Saveurs rende possibile questa espressione attraverso il legno.



Il SILEX riveste un interesse particolare per i vini bianchi, ma anche per i vini rossi nei quali si desidera valorizzare note mature, saline e delicatamente speziate, migliorando al contempo la persistenza al palato.

# HARMONIE

Rotondità ed equilibrio



Chips



Blocks



Stave 7



Stave 18  
Grand Cru



Insiders



## DESCRIZIONE

HARMONIE incarna la risposta sottile a un'esigenza divenuta centrale: quella di un "neutro dolcificante", capace di apportare morbidezza al palato minimizzando le note legnose. Molto ricercato, in particolare per i vitigni appartenenti alla famiglia dei Carmenets, questo profilo si adatta facilmente sia a matrici in sottomaturazione sia a quelle molto mature.

HARMONIE evoca una dolcezza priva di aroma, una sensazione dolce, discreta, quasi aerea.

L'obiettivo è lavorare sulla texture del centro bocca: apportare maggiore sensazione di dolcezza, rotondità e volume, mantenendo al contempo discrezione sul piano aromatico.

HARMONIE, è l'arte di apportare una dolcezza delicata senza aromatizzare, di arrotondare senza segnare, di accompagnare il vino nella continuità del suo stesso frutto.

# Saveurs

Quercia per l'enologia, Saury

Reparto vendite  
Tél: +33 (0) 3 86 22 66 42  
[contact@saveurs-saury.com](mailto:contact@saveurs-saury.com)  
[www.saveurs-saury.com](http://www.saveurs-saury.com)



QUERCIA PER VINI  
E LIQUORI  
by Tonnelleire Saury