

Arte e tradizione
nel cuore dei nostri laboratori.




Allary
tonnerie FRANCE



1953

1992 2010

EREDITARE DE LA PASSIONE

L'azienda fu fondata nel 1953 da Roger Allary e su figlio Jacky, appassionato da questo mestiere fin dalla più tenera età, poté lavorare per 20 anni al fianco di suo padre, il quale si ritirò dall'azienda nel 1992. Jacky Allary, prese allora le redini dell'impresa familiare, che sviluppò con talento particolarmente verso l'export.

Dalla sua creazione l'impresa perpetua il miglior "savoir-faire" francese :

Arte e Tradizione

Negli anni '60 la Tonnellerie Allary produceva fusti e tini essenzialmente per la regione del cognac.

Dagli anni '90, invece, mise in opera una strategia di diversificazione, sviluppando barriques e tini tronco-conichi da 1000L a 20000L destinati all'affinamento del vino.

La Tonnellerie Allary impiega trenta persone ed esporta in più di 30 paesi sui 5 continenti.



Certificata ISO 22000:2005 dal 2010

(Sistema di management della sicurezza delle derrate alimentari)

La direzione ed i suoi 30 impiegati condividono forti valori.



LA QUALITÀ DI LEGNO PRIMA TUTTO

La Tonnellerie Allary utilizza solo un rovere di qualità, proveniente soprattutto dalle foreste del NFB (National Forestry Board che garantisce la gestione sostenibile delle foreste pubbliche). Jacky Allary si muove in persona per scegliere il legno migliore.

Rispettosa degli approcci del NFB, l'azienda si è creata una rete di professionisti e acquista rovere di qualità da una decina di fornitori.

Una selezione di alto livello



ROVERE DI
CENTRO FRANCIA
E DELLA REGIONE
VOSGES

ROVERE
AMERICANO

importato da
alcune segherie del
Missouri - USA

ROVERE DELLA
FORESTA DI
TRONÇAIS

ROVERE DELLA
REGIONE DEL
LIMOUSIN



Allary
tonnellerie FRANCE



La maturazione dei "merrains"

Tutti i "merrains" vengono ricevuti sul nostro grande parco, situato presso la nostra sede.

La persona responsabile del parco deve controllare ogni "merrain", identificare ogni lotto ed organizzarlo per categoria.

Tutto il "merrain" considerato difettoso è restituito al fornitore.

Per una maturazione ottimale il nostro "merrain" stagiona all'aria aperta durante un periodo che va dai 18 ai 24 mesi. Per migliorare l'uniformità della stagionatura le palette di "merrains" vengono periodicamente capovolte durante il ciclo. Alcuni lotti vengono irrigati forzatamente, ma nella maggior parte dei casi, il lavoro viene svolto naturalmente dalle condizioni meteorologiche della regione.

Prima della lavorazione, tutti i "merrains" devono passare nell'unità speciale di deumidificazione per stabilizzare tra il 15% ed il 17% di tasso di umidità.





UN "SAVOIR-FAIRE" DI ECCEZIONE

Aggiornato regolarmente, il personale della Tonnellerie Allary, acquisisce e sviluppa con il passare degli anni, competenze specifiche che rispondono alle esigenze di ogni cliente. L'azienda vuole trasmettere queste competenze formando giovani apprendisti nei suoi laboratori.

Il mestiere di bottaio ; "savoir-faire" francese (le compagnonnage) è classificato al patrimonio mondiale dell'UNESCO.



**LA TONNELLERIE ALLARY HA OTTENUTO
SEI TITOLI "MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE".**

L'arte di creare un prodotto unico

La lavorazione consiste nel preparare la dogha prima della "mise en rose".

Questa operazione richiede una grande abilità ed esperienza.



Specificità della fabbricazione dei tini tronco conici

Per una maturazione ottimale il legno stagiona alcuni anni all'aria nel nostro parco.

Una volta assemblate, le doghe vengono tostate per parecchie ore.

Una squadra di tre bottai si occupa della fabbricazione dei tini, in modo che ogni fase della lavorazione sia pienamente rispettata.

L'azienda dispone di un laboratorio specifico per la produzione dei tini di capacità massima 200hl.

Offre anche la possibilità di fabbricare tini adattabili alle dimensioni delle diverse cantine.

Il lavoro della squadra Allary prosegue presso i clienti, in modo che l'installazione sia ottimale.





Gli alternativi di alta qualità

Sempre all'ascolto dei suoi clienti e delle loro attese, che si evolvono costantemente, la squadra della Tonnellerie Allary mette a profitto il suo "savoir-faire" per proporre dei prodotti annessi alla barrique : chips, staves, mini-staves e zig zag.

Gli alternativi sono fabbricati dal legno francese di prima qualità che utilizziamo per le barrique ed i tini.

Ogni cliente può beneficiare di consigli personalizzati per una migliore selezione.

L'impegno per la più grande soddisfazione dei clienti

Più di 50 anni sono passati da la creazione di questa azienda familiare ed i valori forti continuano : l'amore del lavoro ben fatto, la passione di un mestiere esigente e la stretta relazione mantenuta con i clienti.

La Tonnellerie Allary è animata da una forza vitale composta da trenta persone che lavorano ogni giorno per sviluppare prodotti di qualità.

Si è circondata anche da una team di vendita dinamica ed appassionata.

La Tonnellerie Allary è orgogliosa di contare molti clienti fedeli ed esigenti sulla qualità dei prodotti tradizionali per l'elaborazione dei vini ed alcoli.

I 10 PUNTI CHE DETERMINANO L'ALTA QUALITÀ DELLA TONNELLERIE ALLARY

- > Selezione dei migliori legni da parte di Jacky Allary (manager dell'azienda).
- > Parco di stagionatura all'aria aperta situato presso la sede dell'azienda.
- > Sistema di management della sicurezza delle derrate alimentari conforme alla certificazione ISO 22000.
- > Origine, controllo, analisi dei legni selezionati.
- > Un "savoir-faire" d'eccezione riconosciuto (6 titoli di *Meilleur Ouvrier de France*).
- > Procedura di fabbricazione completa.
- > Controllo di qualità permanente : sistema di tracciabilità per ogni prodotto.
- > Rispetto delle attese dei clienti e personalizzazione dei prodotti.
- > Creare nuovi prodotti.
- > Miglioramento continuo.

Un riconoscimento nazionale ed internazionale
e molte referenze sono presentate in questo opuscolo
(Foglio allegato).





29, route de Cognac - 17520 Archiac - France
T +33 (0)5 46 49 14 59 - F +33 (0)5 46 49 50 78
M contact@tonnellerie-allary.com - WWW.TONNELLERIE-ALLARY.COM