vinetur

Ana Paula Bartolucci, la primera mujer enóloga en ocupar un puesto clave en CHANDON

La creadora de CHANDON Garden Spritz, primer aperitivo sin colorantes ni conservantes, se ha convertido en el miembro más jóven del equipo de investigación de la bodega

jueves 9 de mayo de 2024



Ana Paula Bartolucci, la enóloga argentina que revoluciona CHANDON

Ana Paula Bartolucci, residente en Argentina y con tan solo 32 años, ha logrado desmarcarse significativamente en el mundo del vino al convertirse no solo en el miembro más joven del equipo de investigación y desarrollo de CHANDON Argentina, sino también en la primera mujer enóloga en ocupar un puesto tan relevante en la bodega. Su nombramiento como Chef de caves en septiembre de 2023 es un testimonio de su destacada trayectoria durante los últimos seis años y su contribución al desarrollo de productos innovadores como el CHANDON Garden Spritz.

Crecer en una familia profundamente enraizada en la industria vitivinícola hizo que para Ana Paula, estudiar enología fuese una decisión casi instintiva. Se graduó de la Universidad Don Bosco en Mendoza, reconocida por su excelencia académica en este campo, y rápidamente buscó ampliar sus conocimientos y experiencia internacional. Sus pasantías en reconocidas bodegas antes de sus estancias en Sudáfrica y España, le permitieron adquirir una visión global que hoy se refleja en su trabajo.

Innovación en CHANDON: El Garden Spritz

Desde su incorporación a CHANDON en 2017, Ana Paula ha estado al frente de varios proyectos innovadores, destacándose la creación del CHANDON Garden Spritz. Este aperitivo, lanzado en 2021, ofrece una combinación perfecta de burbujas y el amargo de la naranja, con la mitad de azúcares comparado con otros spritz del mercado. Para su elaboración, Ana Paula optó por utilizar naranjas 100% orgánicas de Valencia, recogidas a mano y complementadas con una selección de hierbas y especias. El resultado es un aperitivo que no solo es sabroso y natural, sino que también respeta la filosofía de sostenibilidad y calidad que define a CHANDON.

Ana Paula se considera a sí misma como una pionera en la industria, donde cree firmemente que el éxito es resultado de la actitud y el compromiso, independientemente del género. Su pasión por la excelencia y la innovación la han llevado a alcanzar logros notables a una edad relativamente joven.



Sostenibilidad y calidad, los pilares de Ana Paula Bartolucci en su trabajo en CHANDON Argentina

Un legado de innovación y calidad

La historia de CHANDON comienza en los años 50, cuando Robert Jean de Vogüé, entonces presidente de Moët & Chandon, exploró la idea de expandir la producción de vinos espumosos de alta gama fuera de Champagne. CHANDON Argentina fue la primera filial establecida en 1959, marcando el inicio de una expansión global que hoy incluye bodegas en Brasil, Australia, California, China e India. Cada una de estas locaciones mantiene la esencia y los valores de la marca, mientras produce vinos que son tanto únicos como respetuosos con el legado de la maison.

El trabajo y la visión de Ana Paula Bartolucci en CHANDON no solo reflejan un respeto profundo por la tradición vitivinícola, sino también un deseo constante de redefinir los límites de lo posible en la enología. A través de su liderazgo y creatividad, CHANDON sigue siendo un referente mundial en la producción de espumosos, demostrando que la innovación y la tradición pueden coexistir armoniosamente en el mundo del vino.