vinetur

Ana Paula Bartolucci : la plus jeune et la première femme vigneronne qui fait trembler CHANDON Argentine

Le maître d'œuvre de CHANDON Argentina, un spritz de jardin révolutionnaire

jeudi 9 mai 2024



Ana Paula Bartolucci prône les ingrédients naturels avec le Garden Spritz

Ana Paula Bartolucci, figure emblématique du monde du vin, est rapidement devenue un nom à suivre. À 32 ans, elle a non seulement brisé des plafonds de verre en devenant la première femme vigneronne de CHANDON Argentina, mais aussi en rejoignant les rangs en tant que plus jeune membre de l'équipe de recherche et de développement de la bodega. En septembre 2023, ses prouesses et son dévouement ont été reconnus lorsqu'elle a été nommée chef de cave de CHANDON Argentina. Sous sa direction innovante, CHANDON lance en 2021 le Garden Spritz, un apéritif révolutionnaire prêt à servir, qui fait la part belle aux ingrédients naturels, sans colorants ni conservateurs artificiels, et qui contient deux fois moins de sucre que les spritz traditionnels.

Le parcours d'Ana Paula dans le monde de la viticulture était presque prédestiné. Ayant grandi dans une famille profondément ancrée dans le monde du vin, l'œnologie lui est apparue comme une étape naturelle. Après avoir obtenu son diplôme de la prestigieuse Universidad Don Bosco de Mendoza à l'âge de 21 ans, Ana Paula était impatiente d'acquérir une expérience pratique. Elle a perfectionné ses compétences en effectuant des stages dans des établissements vinicoles locaux avant de s'aventurer à l'étranger, en Afrique du Sud et en Espagne, élargissant ses horizons et approfondissant sa compréhension de la production vinicole mondiale.

Depuis qu'elle a rejoint CHANDON en 2017, Ana Paula a introduit plusieurs innovations, mais aucune n'est aussi célèbre que le CHANDON Garden Spritz. Cette délicieuse concoction mélange CHANDON Brut avec un amer-liqueur élaboré par Ana Paula elle-même, à partir d'oranges Valencia 100 % biologiques d'origine locale, cueillies à la main et agrémentées d'une sélection d'herbes et d'épices. Le résultat est un apéritif simple et naturellement délicieux qui capture l'essence des saveurs argentines et qui est rapidement devenu un succès à travers l'Europe et les États-Unis.



Un apéritif révolutionnaire né de l'esprit novateur d'Ana Paula Bartolucci

L'approche d'Ana Paula en matière de vinification se caractérise par la créativité, l'innovation et un esprit pionnier. Elle est animée par une passion pour la perfection et la conviction que l'excellence dans l'industrie du vin est une question d'attitude et non de sexe. Son travail souligne non seulement ses réalisations personnelles, mais aussi l'esprit d'innovation de CHANDON Argentina.

L'histoire de CHANDON commence dans les années 1950, lorsque Robert Jean de Vogüé, alors président de Moët & Chandon, envisage de produire des vins mousseux de haute qualité en dehors de la région de Champagne. Cette vision a conduit à la création de CHANDON Argentina en 1959, la première filiale de Moët & Chandon en dehors de la France. Depuis, CHANDON s'est étendu à six sites dans le monde : Argentine, Brésil, Australie, Californie, Chine et Inde, ce qui en fait le plus grand producteur de vins mousseux au monde et une marque où le soleil ne se couche jamais. Chaque cave est interconnectée, partageant la même personnalité et les mêmes valeurs de la marque, et produisant constamment des vins exceptionnels.

Le rôle d'Ana Paula Bartolucci au sein de CHANDON Argentina souligne non seulement son engagement personnel et ses compétences, mais illustre également la façon dont la tradition et l'innovation peuvent se fondre harmonieusement pour créer quelque chose de vraiment unique dans le monde du vin.