

Un enólogo mendocino será parte del equipo de Dom Pérignon, el champagne más famoso y prestigioso del mundo

13 julio, 2023



Se trata de Gustavo Agostini, enólogo e ingeniero agrónomo especializado en el mundo de las burbujas, por estos días viaja a Francia para incorporarse al team del Champagne más famoso del mundo.

Un enólogo mendocino será parte del equipo de Dom Pérignon, el champagne más famoso y prestigioso del mundo. Se trata de Gustavo Agostini, enólogo e ingeniero agrónomo, quien cuenta con una amplia trayectoria en la industria vitivinícola, en especial en el mundo de las burbujas. Por estos días parte a jugar en las grandes ligas a nivel mundial.

“Cuando lo comparo con otras cosas es como ir a jugar al PSG o al Inter de Miami con Messi, o estar en la Fórmula 1 en el equipo de Red Bull. Es lo top de lo top por lo cual es una gran satisfacción profesional”, confiesa Agostini (50), quien es oriundo de General Alvear y cuenta con un largo recorrido en la industria vitivinícola.

Dejó su impronta en el grupo Moët & Hennessy, donde vinificó no sólo en Argentina, sino también en Francia, Estados Unidos y en India, uno de los mayores desafíos de su vida, allí se desempeñó como gerente de Enología durante algo más de cuatro años.

Luego de un paso por Salentein, no dudó en trabajar en la Patagonia cuando San Patricio del Chañar era solo un sueño y Agostini fue uno de los primeros profesionales en desarrollar esos terruños, donde nació NQN, hoy bodega Malma.

En la actualidad asesora varios proyectos enológicos en diferentes zonas del país y lleva adelante, junto a su esposa y sommelier, Mariela Gallardo su proyecto personal: A la Par Espumantes.

El viaje soñado



Por estos días, Agostini se prepara para una nueva etapa profesional, la que todo hacedor de burbujas hubiera soñado. En estos días se incorpora al equipo enológico de Dom Pérignon, una de las marcas más célebres del mundo, perteneciente al grupo empresarial francés de productos de lujo LVMH Moët Hennessy.

Así, se transforma en el primer profesional latinoamericano en formar parte del equipo enológico de una de las champagneras más famosas del mundo.

Este nuevo desafío llega a coronar una carrera brillante, por ello el reconocimiento a la hora de postular para el cargo luego de un extenso proceso de evaluación. Agostini trabajará junto al chef de cave, Vincent Chaperon.

“Son emociones muy lindas por el aspecto profesional. No cabe duda que es la cúspide, es donde todo profesional quiere llegar, especialmente los apasionados de las burbujas, la Champagne, tanto a Dom Pérignon como alguna de las otras marcas de prestigio, es algo que a mí me llena de alegría

desde el punto de vista profesional”, cuenta a la prensa Agostini, antes de su viaje.

“Por el lado personal, quizás con 50 años podría quedarme más tranquilo, pero yo soy inquieto, así lo he hecho durante toda la carrera, me gusta ir hacia adelante y siempre crecer y con el fin de aprender de volcar este conocimiento a nuestra industria y a la Argentina. Pocos profesionales pueden llegar a esta instancia, luego de un largo proceso de evaluación. Y eso es lo importante, haber podido llegar y esto me da mucha emoción”, analizó.

Un proyecto a la Par



Gustavo Agostini, como pocos, recorrió el mundo entero vinificando y perfeccionándose: General Alvear, Mendoza, Luján de Cuyo, Salta, Nashik, India, Francia, Bolivia, San Luis, San Juan, Reims, Portugal, Brasil, Neuquén y la lista sigue.

Hace muchos años dedica buena parte de su energía al proyecto que llevan a cabo junto a su compañera de ruta y sommelier, Mariela: A LA PAR. Aquí plasma la experiencia de elaborar espumantes en cuatro continentes.

“A la par”, los viñedos y las regiones para producir estas delicias pero también, a la par en la intensa aventura de una vida compartida, viajes y vivencias que hoy dan sus frutos.

En su portfollio cuenta con Cataleya, A la Par, A la Par Edición Limitada y Gustavo Agostini Champenoise.

La historia de Dom Pérignon



En 1668, Dom Pierre Pérignon, un monje benedictino, fue nombrado procurador de la abadía de Hautvillers. En una época en la que para todo se seguían métodos empíricos, Dom Pierre Pérignon desarrolló técnicas revolucionarias para la viticultura y la elaboración de vino basadas en reglas precisas.

El padre Pérignon modernizó la abadía, recuperó el viñedo y se dispuso a elaborar «el mejor vino del mundo». El «vino del padre Pérignon» se convirtió en uno de los más codiciados de Francia. Se servía en Versalles y lo disfrutaba nada menos que Louis XIV.

Su visión, muy acertada, revolucionó la vitivinicultura con estándares que aún forman parte de los champagnes actuales. La abadía de Hautvillers se sitúa en uno de los puntos más bonitos de la región de Champagne, dominando el valle y rodeada por un anfiteatro de colinas cubiertas de viñedos.

En 1936, Moët & Chandon presentó su champagne bautizado como Dom Pérignon, en honor al monje benedictino y cuya primera cosecha data de 1921. Históricamente y hasta la actualidad, Dom Pérignon es uno de los champagnes más exclusivos y prestigiosos del mundo y ofrece cerca de 170 variedades de espumosos.

Fuente: MendozaPost