

Fecha: 07-01-2026  
Medio: Revista Velvet  
Supl. : Revista Velvet  
Tipo: Noticia general  
Título: **EL SELLO DE ANA MARÍA BARAHONA**

Pág. : 132  
Cm2: 512,4  
VPE: \$ 558.975

Tiraje: 6.000  
Lectoría: 18.000  
Favorabilidad:  No Definida



**Vino,  
mérito y  
voz propia**

## **EL SELLO DE ANA MARÍA BARAHONA**

SI EL VINO ES CADA VEZ MENOS UN TEMA "DE HOMBRES" ES EN PARTE GRACIAS A MUJERES COMO ANA MARÍA, QUIEN DESDE SU ROL EN LA CAV Y COMO EDITORA DE LA RECIÉN LANZADA GUÍA MESA DE CATA EDICIÓN 2026, HA SIDO UNA PIEZA CLAVE PARA ESTA INDUSTRIA. AQUÍ CUENTA SU HISTORIA DE MERITOCRACIA Y ANALIZA EL PRESENTE Y FUTURO DEL VINO EN CHILE.

POR **SOFÍA BEUCHAT**

**PODRÍA DECIRSE QUE ANA MARÍA BARAHONA ES UNA MUJER CON SUERTE: CADA AÑO ARMA MALETAS Y VIAJA SOLA, CON TODOS LOS GASTOS PAGADOS, CON EL ÚNICO FIN DE TOMAR VINO.** Y bueno, también de conocer in situ a la mejor vitivinicultura del planeta. Así, en los últimos años ha podido recorrer La Rioja y la Sierra de Salamanca en España, además de la Borgoña, Sancerre y Champagne, en Francia. También Lima y Buenos Aires. Y en cada parada, brindar, claro está. Quién sabe cuántos ¡salud! tiene en el cuerpo.

Pero lo suyo, como suele suceder, no es un tema de suerte, sino de empuje y convicción. Así es como ha logrado convertirse en la que para muchos es una de las voces femeninas del vino más importantes de Chile. Culta, de paladar educado, pero siempre simpática y sencilla, sin asomos de pretensión.

Ana María es una self made woman, que fue construyendo su carrera a pulso y abriéndose a las oportunidades que se le fueron presentando. "Yo soy una mujer que viene de Recoleta, que nació en una casa con cinco hermanas, donde yo soy la tercera; que fue criada

por un papá vendedor de hilos en la calle Rosas, mi gran héroe, y una mamá dueña de casa. Creo mucho en la meritocracia y soy muy orgullosa de eso", dice.

Luego de estudiar periodismo en la UC, comenzó su vida laboral en el noticiero central de TVN. Despues llegó a una agencia de comunicaciones, donde le tocó trabajar en una revista especializada en vitivinicultura. Fue su primer acercamiento al mundo del vino, del que conocía poco. Ni siquiera lo tomaba con frecuencia. "Lo encontré entretenido, pero en ese momento me dije: tengo que hacer periodismo serio; política, economía, hasta fútbol que me encanta. Pero me fui enganchando porque llegué en un momento súper virtuoso para el vino en Chile", recuerda.

Desde ahí llegó a Chile Vinos, donde trabajó por varios años, y desde hace quince años es Directora Editorial de Revista La CAV, la publicación que acompaña la caja de botellas que envía el Club de Amantes del Vino a sus más de 32 mil socios.

"Este mundo en el que me muevo a veces se ve como muy brillante, muy glamoroso, pero uno sabe todo el

Fecha: 07-01-2026  
 Medio: Revista Velvet  
 Supl.: Revista Velvet  
 Tipo: Noticia general  
 Título: **EL SELLO DE ANA MARÍA BARAHONA**

Pág.: 133  
 Cm2: 511,3  
 VPE: \$ 557.794

Tiraje: 6.000  
 Lectoría: 18.000  
 Favorabilidad:  No Definida

esfuerzo que hay por detrás. Yo lo veo desde una mirada periodística. Y el periodismo en este nicho es difícil, porque hay poco periodismo: es muy de regalos, de invitaciones, de amigos. No hay mucho espacio para un punto de vista crítico", dice.

#### **ENTRAR EN UN MUNDO DE HOMBRES**

Por estos días, Ana María acaba de lanzar la edición 2026 de la Guía Mesa de Cata, considerada como la biblia de los vinos chilenos. Es un esfuerzo no menor: para escoger a los ganadores, el equipo de la Mesa de Cata del Club de Amantes del Vino degusta, por más un año, casi dos mil vinos, distribuidos en 25 categorías.

Es una cata a ciegas, donde no se ve la etiqueta; solo se sabe la cepa y el rango de precio, un ejercicio prácticamente en extinción en el resto del mundo.

La guía incluye la entrega de siete premios –vino del año, vino revelación y enólogo del año, entre otros– y elabora un ranking con el top 10 de cartas de vino en restaurantes chilenos. Donde, dice, suele haber más de alguna sorpresa.

"Ese ranking lo creamos porque sentíamos que había que entrelazar más la gastronomía con el vino, como sí pasa en otros países productores. En Chile ha costado mucho. Tratamos de hacerlo súper profesional, con una rúbrica y puntajes, y vamos como público. Siempre hay gente que va a estar feliz y otra que no", comenta.

**–¿Qué define una buena carta de vinos? ¿La cantidad, la calidad, quizás cómo conversa con el menú?**

–Este año, la mejor carta es la de La Fuente Toscana, el restaurante de un agrónomo en Ovalle. También entró un local en San Miguel, que yo no conocía y al que tienes que tocar el timbre para ingresar. La diversidad, obviamente, la premiamos. La cantidad también nos importa mucho. Porque en Chile, pasa que las cartas de vino se contaminan por las distribuidoras, y eso te achica el mundo, porque solo está el mainstream. Valoramos que en las cartas haya pequeños productores que no tienen cómo pagar para estar ahí. Y también que la gastronomía se relacione bien con la carta de vinos. Porque pasa mucho que vas a restaurantes increíbles donde hay pescados y mariscos y no tienen pinot noir, no tienen chardonnay, no tienen espumante... es una cosa muy rara.

**–Durante casi 10 años publicaste la Guía Mujer y Vino. Su última edición fue en 2015. ¿Por qué ya no se edita?**

–Ah, bueno, eso es una parte un poco triste. Cuando me embaracé de mi segundo hijo, la dejé, porque era súper difícil sacar dos guías con una guagua y además la CAV quería que me dedicara completamente a su guía, que en ese minuto no estaba tan consolidada. Fue una pérdida para mí en términos personales que estuve dispuesta a asumir.

**–¿Tendría sentido reflotarla hoy?**

–Me encantaría, porque le tengo mucho cariño. Y cada vez hay más mujeres en este rubro. Por ejemplo, en la Guía Mesa de Cata, el premio al enólogo joven fue para una mujer. Pero esto de guía de la mujer es finalmente solo un nombre. No es que queramos decir que las mujeres degustamos distinto, que somos más sensibles o que queremos pelearnos con los hombres. Yo nunca tuve esa postura, aunque al principio jugamos un poco con eso. Hoy la visión es que haya espacio para todos, hombres y mujeres.



**"Este mundo en el que me mueve a veces se ve como muy brillante, muy glamoroso, pero uno sabe todo el esfuerzo que hay detrás".**

**–A fines de 2022 te nominaron entre las 50 mujeres más poderosas del vino y fuiste finalista entre las comunicadoras, junto a dos inglesas. ¿Todavía es tema ser mujer y trabajar en el mundo del vino, desde un lugar de poder?**

–Yo llegué a un mundo absolutamente dominado por hombres, no solamente en la industria del vino, sino que también en el periodismo: había dos o tres periodistas hombres que eran los únicos. Y llega esta cabra chica que además era muy periodista, que partió con cosas como off the record, porque yo no parti escribiendo del dato de bar. Venía de medios tradicionales y había aprendido que hay una labor social detrás del periodismo, algo que sigo creyendo. Entonces al principio me costó porque choqué con ese mundo que no entendía lo que yo quería hacer. Así surgió la idea de ¿por qué no relevar que eres la única mujer que está escribiendo? Había muchas mujeres que estaban partiendo: enólogas, sommeliers, dueñas de viñas. Así partió la Guía del Vino de la Mujer y llegamos a ser 60 las que probábamos todos los vinos, lo pasábamos increíble. Pero en los últimos años la logística se puso más compleja. Probablemente me adelanté mucho a un público que en ese minuto no veía el tema de la mujer como lo miran ahora, cuando está ultra instalado.

Hoy, concluye, no está fácil el camino para el periodismo de vinos, porque no son buenos años para la industria. Hay una crisis de consumo.

"Las nuevas generaciones no miran el vino, no han logrado enganchar con él para nada. No miran el alcohol en general, solo la cerveza o los soft drinks. Veo esperanza en los pequeños productores, que están haciendo vinos increíbles, a veces en lugares de los que antes ni se hablaba". ■