

Fecha: 11-01-2026
 Medio: Diario la Región
 Supl.: Diario la Región
 Tipo: Noticia general
 Título: "Mi concepto es acercar el vino a la gente"

Pág. : 14
 Cm2: 605,7

Tiraje:
 Lectoría:
 Favorabilidad:
 No Definida

Por Bastián Álvarez Pardo
 Ingeniera agrónoma de profesión y enóloga y creadora de vinos por pasión, Ana Zarricueta Carmona tiene sus raíces familiares en La Serena y hace siete años vive en Portugal, país donde perfeccionó sus estudios, creó la marca Nānai Wines y produce sus propios vinos.

Ana, quien estudió los primeros años de Agronomía en la Universidad de La Serena y, en 2010, se trasladó a Santiago a finalizar la carrera en la Universidad de Chile, hizo un alto en sus vacaciones en La Serena, donde se encuentra visitando a sus padres y hermanos, para compartir con DIARIO LA REGION su trayectoria de amor por los vinos, libertad creativa y aprendizaje en base al trabajo y la dedicación.

En 2015, un año antes de titularse, postuló y fue seleccionada como agrónoma de campo en la Viña Ventisquero y en 2016, trabajó creando vinos de bodega en el Valle de Sonoma en California, experiencia que aplicó al regresar en 2017 a Ventisquero, viña que considera como su principal escuela.

Y, entre 2018 y 2019, mientras trabajaba en Viña Morandé, Ana decidió dar el gran salto: Viajar a Europa a trabajar, aprender y recorrer. Y fue así como llegó a Portugal, país en el que trabaja y vive hasta el día de hoy.

"En agosto de 2018, en menos de dos semanas, me mandaron el contrato, hice mi trámite en la embajada, obtuve una visa de trabajo y me fui. Llegué a Lisboa sin saber nada de portugués, y al día siguiente comencé a trabajar y a insertarme en la cultura portuguesa. Trabajé como mesera, lavando platos, haciendo aseo y en muchas cosas".

A diferencia de Chile, país en que la industria vitivinícola está altamente tecnologizada, la producción de vino en Portugal es netamente artesanal y manual, sobre todo en la zona norte, donde Ana estudió un Máster en Viticultura y donde trabaja y vive actualmente.

"En Portugal la gente hace vinos para el autoconsumo, de manera muy natural, pisando la uva. Trabajaba haciendo

Ana Zarricueta Carmona
 AGRÓNOMA Y ENÓLOGA SERENENSE RADICADA EN PORTUGAL

"Mi concepto es acercar el vino a la gente"

Quitar seriedad y formalidad al mundo del vino y hacerlo cercano y entretenido, es el principal propósito de Ana, quien dio el salto al Viejo Continente para producir su propio vino, tras trabajar y aprender en las principales viñas de Chile y California.

las vendimias en una viña, realizando muestreos de uva y suelos y aprendiendo a podar", destaca Ana.

Y, entre 2021 y 2022, conoció a dos productores portugueses que le invitaron a formar parte de un proyecto a pequeña escala, con cepas Chardonnay y Sauvignon Blanc y con quienes se embarcó en la aventura de crear y producir su propio vino, en la zona norte de Portugal, en la localidad rural de Barcelos, ubicada a 40 kilómetros de Porto.

HACER MÁS CERCANO EL MUNDO DEL VINO

Y así como elaborar un vino se asemeja a crear una obra de arte, Ana busca mezclar ambos mundos, realizando charlas en su viña, acompañadas de un taller de pintura, en el que los asistentes pintan su propia botella y catan y disfrutan el vino.

"Mi concepto es acercar el vino a la gente. El Nanai es un cariño, un mimo y un abrazo, que te puede aliviar la estadía estando fuera de tu país". Y, justamente, ese es el objetivo de Ana, impulsar un cambio cultural en torno al vino, que se consuma más, con moderación, disfrutando y aprendiendo.



Vinos de autora y con identidad propia

"Mi proyecto personal se llama Nānai Wines (@nanaiwines en Instagram). Hago vinos en cantidades muy limitadas, de 1.000 botellas por año, en asociación con un viticultor local. Ha sido muy bonito, pero me he sacado la cresta y he querido desistir muchas veces, ya que no es fácil, porque realizo sola desde la cosecha hasta el embotellado", destaca Ana.

Y sus grandes orgullos son sus propios vinos: Un Orange Wine (2024), elaborado con la técnica del vino blanco, pero utilizando uvas tintas, lo que le da un color dorado, más similar al anaranjado que al amarillo pálido propio del Chardonnay; y un Claret, elaborado con una mezcla de uvas tintas y blancas, de color roso, más claro que un tinto y con tonos frutales y ácidos (2025).