

PERSONAJE

POR PATRICIO DE LA PAZ - FOTO: VERÓNICA ORTIZ

LA PERSONAL RUTA DEL VINO DE ANA MARÍA CUMSILLE, NUEVA ENÓLOGA DE VIÑA CARMEN

Tiene 25 años de trayectoria en la industria vitivinícola y una carrera dividida entre distintas viñas. Ha fabricado vinos de alta gama y también otros más innovadores, a los que ella llama más despeinados. La Guía Descorchados 2023 la eligió como la enóloga revelación del año, por un proyecto propio que desarrolla en el Valle del Itata con pequeños productores locales. El 2 de noviembre asume como enóloga titular en Viña Carmen, un desafío que según ella reúne perfectamente los distintos mundos que ha transitado en su camino profesional. "Me hace mucho sentido", comenta.



Tenía 10 años. Ana María Cumsille lo recuerda perfecto. Cada vez que en la semana iba a almorzar donde su abuela paterna, en Santa Cruz, se repetía el mismo rito: la señora se servía una generosa copa de vino blanco y, en un vaso pequeño, le servía un poco también a su nieta. La niña lo disfrutaba. Tanto, que hoy -a sus 53- no lo ha olvidado. Es la primera imagen que se le viene a la cabeza cuando piensa en su recuerdo más antiguo ligado al mundo del vino, el cual terminaría convirtiéndose en su trabajo.

"Me acuerdo perfecto de ese vino que tomábamos con mi abuela Juanita. Era Don Eduardo, de la viña Macaya", precisa.

Ana María Cumsille es una destacada enóloga chilena, con 25 años de trayectoria. Tiene una carrera llena de vinos de alta gama -en viñas como Indómita o Altair- y también de otros mostos más innovadores, como los que ha hecho en estos últimos años con un emprendimiento personal en el Valle del Itata. Ahora acaba de ser fichada como la nueva enóloga de Viña Carmen, que pertenece al Grupo Santa Rita, el cual está relacionado al Grupo DF. Cumsille asumirá el próximo 2 de noviembre. "Estoy muy contenta con este nuevo desafío", adelanta.

Seguir la intuición

Ana María Cumsille se vino de Santa Cruz a Santiago cuando tenía 14 años. Sus dos hermanos mayores estudiaban ahí en la universidad y ella pidió poder vivir con ellos en la capital para cursar sus últimos años de colegio. "En ese tiempo venir desde provincia a Santiago era como salir al mundo. Para mí era súper atractivo", recuerda.

Estudió Agronomía en la Universidad Mayor. Dice que llegó ahí un poco por descarte, no muy clara de nada. Había pensado en Educación de Párvulos y en Kinesiología, pero en el preuniversitario acompañó a un amigo que asistía a charlas sobre temas agrónómicos y pensó que por qué no intentarlo ella también.

Le gustó la carrera, dice. Años después se tituló, pero aún no sabía qué hacer. Se empleó un año en una exportadora inglesa de fruta, como encargada del control de calidad de las uvas de mesa. El trabajo no la entusiasmaba demasiado, pero al menos le permitió viajar: México, Estados Unidos, Inglaterra, Grecia.

"No sé por qué, pero ya tenía metido el bichito del vino. Intuición tal vez. Me llamaba la atención, aunque sin entender ni conocer nada del rubro. Entonces dije: voy a hacer una vendimia, para ver si esto de verdad me gusta o no", cuenta. Y la hizo, en 1996, como una práctica en la Viña Los Vascos. "Fue mi primera aproximación profesional al vino, y me encantó".

Para que el encanto tuviera soporte teórico, hizo luego un año académico en Agronomía en la Universidad Católica, para especializarse en enología. "Hice todos los cursos de esa rama, desde los más básicos a los más técnicos. Luego di el examen de enólogo ante el Colegio de Ingenieros Agrónomos Enólogos y aprobé con nota máxima. Eso reafirmó mi certeza de dedicarme a esto", cuenta.

En 1997 decidió hacer una segunda práctica. Fue en Viña Carmen, la misma bodega que ahora la contrata como su enóloga titular. "Estuve tres meses allí, en la época de la vendimia, aprendiendo mucho. El enólogo a cargo en ese tiempo era Álvaro Espinoza", dice.

No se detuvo: partió por dos años a Burdeos, en Francia, donde obtuvo el Diplôme National D'œnologie (DNO). Hizo prácticas en viñedos franceses. Luego se dedicó a lo mismo en Estados Unidos. "Eran tiempos donde quería absorberlo todo", reconoce.

Desembarco en Carmen

Regresó a Chile con el cambio de milenio, y recuerda que se vivía aquí un boom de las nuevas bodegas y los nuevos proyectos. La contrató la Viña Indómita como enóloga principal. "Empecé así, de golpe. Yo nunca había sido antes ni segunda enóloga. Llegué sabiendo mucha teoría, pero nada de práctica. Tuve la suerte de que me asesoraba Aurelio Montes, me apo-

yé mucho en él. Para mí fue un mentor", recuerda.

Estuvo dos años en Indómita y partió a Altair. "Ahí es donde desarrollé mi gran carrera profesional, porque estuve 12 años. Me hice conocida. Era una tremenda vitriña, la viña premium de San Pedro". Muchos de los vinos de alta gama que se ligan a su sello de enóloga salieron de esos años de trabajo.

A fines de 2015 se fue a la Viña Cucha Cucha, en el Valle del Itata, en la Región de Bio Bio. "Me pareció súper atractivo, porque era un valle nuevo, con variedades nuevas, con una realidad vitivinícola absolutamente distinta", explica.

La idea era trabajar las parras de un campo que los dueños de la viña -Celulosa Arauco- tenían en ese valle y además asesorar a los pequeños productores de la zona. "Yo seguía viviendo en Santiago, con mi marido y mis dos hijos. Pero viajaba mucho al sur, varios días de la semana".

El trabajo junto a pequeños productores de la zona fue creando entre ellos y la enóloga un vínculo fuerte. Tanto, que cuando Ana María Cumsille dejó la viña cinco años más tarde, en 2020, comenzó un proyecto propio junto a estas personas. Con el insumo de sus uvas, creó su marca propia: Vinos Ana María Cumsille, cuya fabricación la hace en una viña de la zona, Santa Berta.

Fue justamente por este emprendimiento personal -donde ya ha fabricado cinco variedades de vino- que en la Guía Descorchedos 2023, a cargo del periodista Patricio



"SIENTO QUE VIÑA CARMEN UNE MIS DOS MUNDOS. POR UN LADO, LOS VINOS DE ALTA GAMA. TIENEN POR EJEMPLO CARMEN GOLD. Y TIENEN AL MISMO TIEMPO TODA ESTA LÍNEA CARMEN DO, QUE ES LA LÍNEA INNOVADORA, MÁS DESPEINADA, MÁS DESORDENADA".

Tapia, Ana María Cumsille fue elegida como la enóloga revelación del año.

Y entonces, en lo que ella considera una sorpresa, reapareció Viña Carmen en su ruta. Dice que la llamaron hace como un mes y medio. Que entró a un proceso de selección para ser la enóloga titular. Que dio entrevistas. Que resultó ser finalmente la elegida.

- ¿Cuál es tu desafío en Viña Carmen?

- Es un desafío muy interesante. Siento que Carmen une mis dos mundos. Por un lado, los vinos de alta gama. Tienen por ejemplo Carmen Gold (un cabernet sauvignon situado entre los 12 mejores del mundo por la revista británica *The Drink Business*). Y tienen al mismo tiempo toda esta línea Carmen DO, que es la línea innovadora, más despeinada, más desordenada.

- Interesante. Confluyen los dos caminos que has explorado en tu carrera...

- Exacto. Se une mi experiencia en Altair con mi experiencia en mi proyecto personal y en Itata. Me hace mucho sentido.

"Cada vez son más enólogas"

Ana María Cumsille no se queja, pero dice que una enóloga debe poner esfuerzo extra para mantener firme el trabajo -que implica frecuentes desplazamientos, horarios largos, muchos kilómetros recorridos- y a la vez sostener la vida familiar. Pero se puede, insiste.

Ve con satisfacción que, según ella, cada vez hay más mujeres en enología. "Además, como está de moda la incorporación femenina en lo laboral, creo que hoy buscar trabajo como enóloga es un plus. ¿Pero sabes? Ya cuando yo partí en esto, hace años, Chile estaba dentro de los países productores de vinos que tenían más enólogas. Y cada vez son más. Tengo muchas amigas enólogas a cargo de bodegas, de

proyectos. Yo no siento a la enología como un mundo tan machista, ni tan masculino", dice.

"Tal vez lo que ocurre es que como cabeza de proyectos, como titulares, se ven más enólogos hombres, pero hay muchas mujeres en el rubro, sobre todo en generaciones más jóvenes", agrega.

- Con todos los años de trabajo en este mundo, ¿hay algo que aún te conmueva allí?

- Todo. El mundo del vino es de mucha sensibilidad. Conecta con las emociones, te transporta. Pasa todos los días. Muchas historias, muchos recuerdos.

- Como el que comentabas del vino compartido con tu abuela en Santa Cruz.

- Sí, para mí es un recuerdo súper grabado. Y tengo en mi casa una botella cerrada de Don Eduardo que encontré en la bodega de mi abuela. Cada vez que la veo, se me eriza la piel. ✨