

La mendocina que egresó en Alemania y es la primera y única sommelier de agua del país

10/05/2026



Analía Videla tiene una amplia trayectoria en la industria vitivinícola como **sommelier**. Fundó el **Wine Institute**, que se dedica a la capacitación de nuevos profesionales en el rubro y es quien hoy lo dirige. Pero quiso llevar su carrera un paso más allá, para enaltecer un producto vital del consumo humano como es el **agua**. Viajó a Alemania y se recibió de sommelier en esa bebida.

De esa manera, es la **primera y única Sommelier de Agua del país**.



El objetivo de la capacitación fue **entrenar su paladar para descubrir** todas las particularidades técnicas y sensoriales que tiene el recurso más vital del planeta, el cual históricamente se han destacado sus carencias como que es

incolora, inodora e insípida.

Videla considera que el **agua** cuenta una historia distinta acorde a su origen y viaje a través de las rocas y su composición mineral. Es por eso que cada vez ocupa un rol más importante en la gastronomía.

Así fue buscó profesionalizar su cata de este producto y egresó en la **Academia Doemens de Alemania**, la cual desde el 2011 forman en la sede de Munich a Sommeliers de Agua.

La tarea central del **Sommelier de Agua** es **difundir y aportar conocimientos** sobre la calidad, las características, la variedad de marcas y el valor de las aguas minerales.

“Si bien me dedico al mundo del vino desde hace muchos años, lo cierto es que está muy relacionado con el agua. En los concursos, en las catas o degustaciones, se utiliza el agua para las limpiezas de boca, y yo comencé a notar una diferencia muy grande entre las distintas marcas. Es algo que venía trabajando en forma intuitiva, sin tener todavía conocimientos técnicos al respecto. Por ejemplo, en los concursos, eligiendo aguas desmineralizadas para que no interfirieran con los aromas y sabores del vino”, contó **Videla**, sobre cómo comenzó a construir esa intriga por el producto.

“Comenzó entonces a generarse una inquietud por conocer más sobre este tema, que siempre vinculé con experiencias gastronómicas, con concursos de vinos, catas especializadas... El análisis sensorial siempre me gustó mucho y sentí que en el caso de las aguas me podía llevar a realizar un trabajo mucho más profundo, ya que requiere de una fuerte conexión con los sentidos para detectar las diferencias que hay entre unas y otras”, agregó.



Sobre sus antecedentes con el vino y cómo lo vincula, la sommelier asegura que *“el vino me ayudó a entender mucho más los conceptos en las aguas”*. De hecho, aseguró que fue *“fundamental estar entrenada en el análisis sensorial ya que, si bien son productos muy diferentes, a la vez encontramos que tienen muchas similitudes”*.

Videla es la primera con esta especialidad y para ella implica un desafío muy importante. *“Porque actualmente no hay personas que se estén formando en esta área, al menos en Latinoamérica. Eso también me otorga una gran responsabilidad a la hora de comunicar y hacer conocer esta especialización”*, señaló.

Aseguró que desde el **Wine Institute** planean dictar talleres sobre defectos y atributos del agua, sobre las cargas minerales que pueden contener y cómo benefician la salud cada uno de los componentes minerales, entre otros temas. Adelantó que probablemente luego haya una instancia de capacitación un poco más formal para formar nuevos **Sommeliers de Aguas** en

nuestro país.

¿Qué agua elegir para cada comida?

Sobre los descriptores del agua, señaló que lo primero es saber que **no son fáciles de percibir**, *“se notan mucho más en boca que en nariz, y obviamente en el caso del color es aún más difícil, porque casi todas las aguas son cristalinas y transparentes, salvo que tengan algún contenido de hierro”*, por ejemplo. *“Son sensaciones en la boca como astringencia, acidez, salinidad, dulzura, como nos puede suceder al probar cualquier tipo de alimento. Estas sensaciones se pueden vincular a distintos tipos de iones en el agua”*, agregó.

*“Al igual que los **vinos el agua también tiene su terroir** y eso le brinda características únicas, una identidad propia que tiene que ver con los suelos, la altura, el clima del lugar, etc. En el caso del agua también se tienen en cuenta el **origen**: si proviene de manantial, manantial de ladera, manantiales artesianos, de perforaciones o captaciones”*, agregó.

Sobre el maridaje de agua, Videña señaló que *“lo primero a tener en cuenta es si se trata de un plato con grasa, si es una comida salada o no, si tiene cierto dulzor, todas esas sensaciones que podemos tener en la boca, para poder hacer un maridaje equilibrado con agua”*. Señaló, como ejemplo, que existen aguas **totalmente desmineralizadas que son mucho más neutras** y esto influye de manera directa en el tipo de comida que podemos elegir. Otro ejemplo es el caso de las **aguas carbonatadas**, que maridan muy bien con vinos con mucho cuerpo y madera, ya que limpian mejor nuestro paladar.

Para cerrar, aseguró que actualmente las estadísticas marcan una **baja en el consumo de alcohol** y que esto le da un poco más de valor a las **aguas minerales**. *“Creo que en este momento se puede dar una revalorización o un reposicionamiento de estas aguas minerales en el mundo de la gastronomía y de las*

bebidas. Sería importante, porque como provincia tenemos aguas locales que son de excelente de calidad, con muy buena mineralización e identidad”, concluyó.

Fuente: **El Sol** –
<https://www.elsol.com.ar/mendoza/la-mendocina-que-es-la-primer-a-y-unica-sommelier-de-agua-del-pais-y-egreso-en-alemania/>