vinetur

# La industria de las maravillas

## Mujeres que transformaron la hospitalidad y el vino

jueves 2 de julio de 2026

ESCRITO POR KIANDRA MERCEDES




En una industria donde durante mucho tiempo pareció que las mujeres tenían pocas oportunidades, muchas han desafiado los paradigmas y decidido romper con la antigua idea de que los puestos de liderazgo en la hospitalidad eran exclusivos para los hombres. Cuando inicié en el mundo de la hospitalidad, recuerdo que uno de los

mayores retos era conseguir trabajo por el simple hecho de ser mujer. Parecía que nuestra condición era un obstáculo para formar parte de un equipo. Las excusas eran tan comunes como injustas: que las mujeres no podían levantar el mismo peso que un hombre, que eran más débiles, que solicitaban demasiados permisos por el cuidado de sus hijos o que el período menstrual afectaba su desempeño.

En fin, un sinfín de argumentos utilizados para dejarnos fuera del juego. Con el paso de los años, la preparación, la valentía y la determinación de muchas profesionales de la hospitalidad demostraron que todos esos prejuicios carecían de fundamento. La percepción cambió de forma radical, al punto de que muchas empresas pasaron de rechazar la contratación de mujeres a buscarlas para ocupar puestos estratégicos y de alta gerencia.

Finalmente, quedó demostrado que pocas cosas son tan poderosas como una mujer preparada, comprometida y decidida a salir adelante. El mundo de la sommellerie no fue la excepción. Durante años, el simple hecho de ser mujer restaba credibilidad al momento de recomendar un vino, diseñar una carta o emitir una opinión sobre la gestión de un restaurante. En muchas ocasiones era necesario demostrar el doble de conocimiento para recibir el mismo reconocimiento que un hombre. Afortunadamente, la perseverancia y el profesionalismo de numerosas sommeliers han transformado esa realidad alrededor del mundo. Hoy ya no parece una desventaja ser mujer dentro de esta profesión; por el contrario, la industria del vino cuenta con mujeres brillantes que han elevado el nivel de la sommellerie y se han convertido en referentes internacionales.

Figuras como Jancis Robinson, una de las críticas de vino más influyentes del mundo y una de las primeras mujeres en obtener el título de Master of Wine, revolucionaron la manera en que el vino se comunica y se enseña. Madeline Triffon, la primera mujer estadounidense en obtener el prestigioso título de Master Sommelier, abrió el camino para que muchas otras alcanzaran posiciones de liderazgo en la alta gastronomía. Desde Latinoamérica, Paz Levinson ha llevado el talento de la región a escenarios internacionales, demostrando que la excelencia no conoce fronteras. Por su parte, Tahiirah Habibi ha impulsado una industria más inclusiva al crear espacios donde la diversidad y la representación ocupan un lugar fundamental. Estas mujeres no solo

destacaron por sus conocimientos técnicos; también inspiraron a nuevas generaciones a comprender que el vino es mucho más que una bebida.

Es una herramienta para conectar personas, contar historias y crear experiencias memorables. Su legado ha contribuido a romper estereotipos y a fortalecer el papel de la mujer en una profesión que hoy valora tanto la preparación como la pasión. Nos recuerdan que ser sommelier va mucho más allá de recomendar una botella: significa educar, compartir cultura, despertar emociones y acercar el fascinante mundo del vino a más personas. Cada mujer que decide seguir este camino continúa escribiendo un nuevo capítulo en la historia de la sommellerie. Porque el verdadero impacto no se mide únicamente por los títulos o los reconocimientos obtenidos, sino por la capacidad de abrir puertas para quienes vienen detrás e inspirar a otros a descubrir, comprender y enamorarse del universo del vino.

Escrito por Kiandra Mercedes, Ceo Zaquewines

Corrección de estilo por IA.