vinetur

“Bolivia tiene una diversidad enorme, pero todavía hay mucho por explorar, investigar y descubrir, y sobre todo por mostrar”

Entrevista a María Eugenia Apaza, especialista en vino, café y destilados

miércoles 22 de abril de 2026

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



María Eugenia Apaza nació en la ciudad de La Paz donde se graduó en la Fundación Ichuri y donde es parte de la segunda generación de la Escuela Gustu (2014), donde se especializó en servicio y atención al cliente. Desde 2024 lidera el área de sala del

restaurante, aportando su conocimiento y liderazgo en las áreas de hospitalidad, vinos, destilados y café bolivianos. Reconocida por su vocación de servicio, su trabajo busca que cada comensal viva una experiencia que conecte la mesa con la diversidad productiva y cultural del país.

¿Cómo llegó el mundo enogastronómico a su vida?

Todo comenzó cuando llegué al instituto para hacer una pasantía en cocina. En ese momento no había lugar, así que me derivaron a sala con la idea de que más adelante podría pasar a cocina, pero hasta hoy sigo en sala.

Al inicio tenía más intención de estar en cocina, pero también me empezó a interesar entender la experiencia completa de una persona en un restaurante, no solo la comida, sino cómo se siente, cómo es recibida y cómo se desarrolla todo el proceso de la cena.

Con el tiempo fui entendiendo el mundo del vino y la gastronomía como dos lenguajes muy poderosos para contar historias. Ahí es donde me fui involucrando más en lo enogastronómico, aprendiendo que cada producto, cada plato y cada copa tienen una investigación, un origen y una construcción detrás. El propósito, al final, es transmitir esa historia y llevarla a la mesa.

¿Cómo podría describir el momento del vino boliviano?

Es un momento muy interesante. Hay una evolución importante en la región, pero lo más relevante es la construcción de identidad.

Cada vez hay más conciencia de lo que hace único al vino boliviano, especialmente por la altura, y también hay más interés por parte del público local e internacional.

Esto es clave para que el vino boliviano siga posicionándose, tanto en el mercado local como internacional, con una identidad clara y un mensaje definido.

¿Cuáles son los terroirs que hoy marcan una diferencia?

Los valles de Tarija siguen siendo referentes, tanto a nivel interno como hacia el exterior. Pero también destacan los valles de Chuquisaca, Santa Cruz, La Paz y Potosí.

La altura, las condiciones climáticas y los distintos tipos de suelo hacen que los vinos tengan características muy particulares, lo que los diferencia frente a otros países.

¿Qué variedades se destacan?

Bolivia tiene una gran variedad de viñas que han sabido adaptarse a distintos suelos minerales. Las uvas Criollas son las que más se han destacado en los últimos años, como la Vischoqueña, la Cereza Criolla, la Misionero y la Negra Criolla.

En blancos, también se destacan la Moreña, la Uva Real, que está mostrando resultados muy interesantes, y la Moscatel de Alejandría, fundamental para la producción de Singani, un destilado que se ha convertido en un embajador boliviano.

¿Cómo definiría a los vinos de Bolivia?

Son vinos con mucha identidad e historia. El suelo y la altura aportan una intensidad aromática marcada y una buena acidez. Son vinos muy expresivos, que reflejan y cuentan el lugar de donde vienen.

¿Cuál cree que es el desafío más grande del vino de Bolivia?

Uno de los mayores desafíos es posicionarse a nivel internacional. Bolivia aún no es tan conocida como país productor, por lo que hay un trabajo importante en construir una imagen clara y una identidad definida hacia el mundo.

¿Y de la gastronomía boliviana?

El desafío es similar, aunque en los últimos años ha habido un crecimiento importante, especialmente en La Paz. Bolivia tiene una diversidad enorme, pero todavía hay mucho por explorar, investigar y descubrir, y sobre todo por mostrar, tanto hacia adentro como hacia afuera.

¿Qué vinos hay que probar para empezar a descubrir los vinos de Bolivia?

Hay una gama amplia de vinos para distintos gustos, desde opciones frescas y jóvenes hasta vinos más estructurados, que reflejan el lugar, el crecimiento de la uva y su proceso.

¿Un maridaje boliviano infalible?

Hablar de maridaje boliviano no es solo elegir una cepa, sino entender que la gastronomía es diversa y regional. Hay platos con grasas, frituras, ajíes y caldos, por lo que el maridaje se apoya en vinos frescos, con buena acidez y alta intensidad aromática, que permiten acompañar bien esa diversidad.



¿Cómo trabajan en Gustu para posicionar los productos bolivianos en la alta cocina?

Parte del objetivo principal del restaurante es trabajar con productos locales, apoyando siempre al pequeño productor. Bolivia tiene una despensa enorme que durante mucho tiempo no fue valorada dentro de la alta cocina y quedaba limitada a comunidades o regiones específicas.Nuestro trabajo es cambiar esa percepción. Para eso, uno de los pilares es la investigación: viajar, estar en contacto directo con los productores y entender en profundidad el trabajo que hacen. Cada viaje permite ver de cerca los procesos, desde la siembra hasta la transformación del producto. Muchos de estos ingredientes han quedado olvidados o poco utilizados, y en muchos casos no logran salir de sus comunidades ni llegar a la ciudad. Por eso, desde Gustu buscamos integrarlos y darles visibilidad.

En cocina se trabajan con técnicas contemporáneas para mostrar ese potencial de una manera distinta, pero siempre respetando el origen del producto y su identidad.

¿Cómo realizan la búsqueda de productos para la carta gastronómica y de vinos?

Esto no es una proeza, no es algo forzado, sino que es parte de nuestro giro. Tenemos una relación muy cercana con productores que están cerca de la ciudad, como los de las huertas alrededor, y también con comunidades que están un poco más lejos del restaurante, a dos o tres horas, a las que visitamos por lo menos dos veces a la semana.

En el caso del vino, hay una exploración muy activa de lo que está pasando hoy en Bolivia: visitar bodegas, entender sus procesos, su filosofía y, sobre todo, conocer nuevos vinos.

Todo esto permite construir una propuesta que no solo sea interesante, sino coherente con lo que queremos mostrar como restaurante.

¿Cómo transforman en Gustu el patrimonio alimentario en una herramienta de cambio social?

Para nosotros la gastronomía no es solo cocina, es una herramienta de impacto. Al trabajar con productores locales generamos valor en toda la cadena, desde el producto en el suelo hasta llegar al comensal. También hay un componente muy fuerte de educación constante y de generar orgullo por lo que hacemos y por la diversidad de productos que tenemos en el país.

Cuando una persona descubre un ingrediente boliviano, cambia su percepción y empieza a valorarlo más. Eso sucede mucho con el público local, que muchas veces ni siquiera conocía esos productos. Y eso, poco a poco, genera un cambio.

¿Cómo seducen con la gastronomía local a los consumidores locales?

Creo que la clave de la recepción está en los ingredientes. Muchas veces trabajamos con productos que la gente ya conoce, pero los presentamos de una manera distinta. Eso genera curiosidad y una conexión diferente.

Si bien en Gustu no hacemos comida típica tradicional boliviana, tratamos de no alejarnos demasiado de los sabores a los que la gente local está acostumbrada, sino de trabajar el producto desde otro lugar.

Así, el comensal tiene la oportunidad de probar algo diferente y de conocer mejor la variedad de productos que tiene Bolivia.

¿Cuáles son los platos imperdibles de Gustu?

Más que un plato específico, recomendamos vivir la experiencia del menú de degustación Bolivia, que propone un recorrido por diferentes ecosistemas del país. Cada plato cuenta una historia a través del producto, y eso es lo que define la propuesta.