vinetur

“Sí se puede beber el tiempo”

Felipe Menéndez, fundador de Ribera del Cuarzo, sostiene que Valle Azul puede transformarse en la principal economía de la Argentina

viernes 12 de junio de 2026

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL


Prestige
CLL
Sylvain

Felipe Menéndez es descendiente directo de Melchor Concha y Toro, bisnieto de los pioneros que abrieron la Patagonia al mundo con la lana y el transporte marítimo, y discípulo de Nicolás Catena Zapata. Después de años recorriendo la estepa, encontró en Valle Azul, Río Negro, un suelo de 33 millones de años y una variedad que nadie esperaba: el Merlot. Con Ribera del Cuarzo está escribiendo uno de los capítulos más apasionantes del vino patagónico.

Después de decenas de viajes por la Patagonia elegiste Valle Azul. ¿Qué tiene ese valle que no tienen los demás?

La Patagonia es enorme y durante años recorrí muchas regiones buscando un lugar que tuviera identidad propia. En Valle Azul encontré algo difícil de explicar al principio: una sensación de origen. La barda, el viento, la luz y sobre todo esos suelos antiguos me hicieron sentir que había algo diferente. No era el lugar más evidente ni el más fácil, pero sí uno capaz de contar una historia única.

El suelo de la parte alta del viñedo tiene 33 millones de años y una concentración mineral excepcional. ¿Cómo se traduce esa antigüedad geológica en la copa? ¿Se puede beber el tiempo?

De alguna manera sí. Cuando uno prueba un vino no está tomando solamente una cosecha, sino la historia de un paisaje. Los minerales, el carbonato de calcio, el cuarzo y millones de años de erosión forman parte de la personalidad del vino. La antigüedad geológica no se percibe como un sabor puntual, sino como una sensación de profundidad y una energía que hacen que el vino tenga una identidad difícil de copiar.

El viñedo fue elegido, construido y habitado por la condesa Noemi Marone Cinzano en 2004.



¿Qué le dejó en herencia esa mujer —una leyenda del vino italiano— al proyecto que usted continuó?

Más que un viñedo, nos dejó una mirada. Noemi fue una pionera y tuvo la sensibilidad de ver el potencial de este valle mucho antes que muchos otros. Su valentía para apostar por lugares poco evidentes y su respeto por el origen son valores que siguen presentes. Nosotros continuamos ese camino, tratando de escuchar al lugar y no de imponerle un estilo.

Cree que Valle Azul puede transformarse en la principal economía de la Argentina. ¿Es una visión vitivinícola o algo más amplio? ¿Qué falta para que ese potencial se materialice?

Creo que sí, pero no hablo solamente de vino. Hablo de una región con un potencial enorme en agricultura, energía, turismo y calidad de vida. Argentina necesita desarrollar nuevas fronteras y Valle Azul tiene todavía mucho por crecer. Hace falta infraestructura, conectividad y una mirada de largo plazo. La Patagonia siempre fue

una tierra de pioneros.

En Argentina el Merlot vive históricamente a la sombra del Malbec. ¿Por qué eligió esa variedad como bandera de Ribera del Cuarzo? ¿Qué encuentra en ese suelo que el Merlot se expresa mejor que ninguna otra uva?

Porque nunca elegimos una variedad antes que el lugar. Fue el lugar el que eligió al Merlot. Año tras año veíamos que era la variedad que mejor expresaba la delicadeza, la frescura y la mineralidad del viñedo Araucana. El Malbec es extraordinario, pero el Merlot acá tiene una capacidad única para transmitir el paisaje. No buscamos ir contra nadie; simplemente seguimos lo que el viñedo nos mostraba.



El vino Ribera del Cuarzo Absoluto es un blend de cuatro añadas distintas del viñedo Araucana. ¿Cómo nació esa decisión? ¿Qué le aporta el ensamble de cosechas a un vino de terroir tan marcado?

Nació de la paciencia. Durante varios años fuimos guardando las mejores barricas y observando cómo evolucionaban. Un día entendimos que juntas contaban una historia más completa que por separado. El blend de cosechas permite incorporar la dimensión del tiempo a un vino profundamente ligado al lugar. No representa una añada, sino un período de la vida del viñedo.

La primera edición fue adquirida en primeur por un coleccionista chino que se enamoró del paisaje de bardas de Valle Azul. ¿Qué dice de un vino el hecho de que su primer comprador comprara primero el lugar y recién después la botella?

Creo que es una de las cosas más lindas que pueden pasar. Significa que antes que el vino hubo una conexión con el origen. Al final, las grandes botellas nacen de grandes lugares. Si alguien se enamora primero del paisaje, probablemente ya entendió el vino antes de probarlo.



Ya hay clientes que señaron la próxima partida del Absoluto, que estará en el mercado en 2030. ¿Cómo se trabaja con esa presión temporal? ¿Cambia la forma de vinificar saber que el vino ya tiene dueño antes de cosechar?

No. El viñedo no sabe quién compró el vino. Nuestro trabajo sigue siendo el mismo: interpretar cada cosecha con honestidad. La presión existe, pero nunca puede condicionar el estilo. El vino siempre tiene que responder primero al lugar.

Su trayectoria en el vino comenzó junto a Nicolás Catena Zapata, quien fue su mentor y le transmitió la obsesión por la calidad. ¿Qué aprendió de él que no está en ningún libro de enología?

Aprendí que la obsesión por la calidad es una forma de respeto. Nicolás siempre tuvo la capacidad de pensar a largo plazo y de creer en lugares y proyectos cuando todavía nadie los entendía. Me enseñó que la paciencia y la convicción son tan importantes como la técnica.



La familia Menéndez lleva más de 150 años en la Patagonia, con raíces en la lana, el transporte marítimo y ahora el vino. ¿Es Ribera del Cuarzo una ruptura con esa historia o su continuación natural?

Es una continuidad absoluta. En Ribera del Cuarzo se unen las dos grandes raíces de mi historia familiar. Por un lado, soy el único descendiente directo vivo de Melchor Concha y Toro que hoy está haciendo vino. Desde chico pasé parte de mis veranos en Pirque, creciendo rodeado de viñedos y de una cultura en la que el vino formaba parte de la vida cotidiana. El resto de mis veranos transcurrían en la Patagonia, una tierra a la que mi bisabuelo llegó hace más de 150 años y donde mi familia dedicó generaciones enteras a contribuir a su desarrollo, primero a través de la lana y luego del transporte marítimo, abriendo la región al mundo.

De alguna manera, Ribera del Cuarzo representa la unión natural de esas dos herencias. El vino y la Patagonia siempre estuvieron presentes en mi vida, aunque por caminos separados. Hoy me toca aportar mi pequeño granito de arena continuando esa historia, convencido de que el vino puede ser una nueva forma de contribuir al desarrollo de esta región extraordinaria. No siento que esté haciendo algo diferente a lo que hicieron las generaciones anteriores. Cambian las actividades, pero permanece el mismo espíritu: construir a largo plazo, creer en la Patagonia y dejar algo valioso para los que vienen.

El modelo que propone Ribera del Cuarzo es el del vigneron francés: un responsable integral que controla todo desde la cosecha hasta el embotellado, con intervención mínima. ¿Qué significa ese concepto en un valle patagónico donde la tradición vitivinícola es todavía joven?

Ser vigneron en la Patagonia implica aceptar que todavía estamos aprendiendo. Es una región muy joven y cada año entendemos un poco más el lugar. La Patagonia exige mucho esfuerzo: las distancias son enormes, la mano de obra es escasa y nada resulta

sencillo. Pero también tiene algo apasionante. Cada cosecha nos enseña algo nuevo. El viñedo te va hablando y uno tiene que aprender a escucharlo.

Con el tiempo empezás a entender mejor una parcela, un suelo o una variedad, pero siempre con la humildad de saber que todavía queda mucho por descubrir. Quizás eso sea lo más lindo de hacer vino en la Patagonia.

Realmente exploraste la Patagonia durante años antes de producir tu primer vino. ¿Seguís explorando?

Siempre. La curiosidad es probablemente la parte más importante de este trabajo. Cuanto más aprendemos sobre Valle Azul, más preguntas aparecen. Creo que nunca terminamos de conocer un lugar. Y eso es justamente lo que hace apasionante al vino. Exploramos el lugar porque todavía hay mucho que aprender pero también siempre sigo buscando nuevas regiones en Patagonia.

Para terminar, si tuviera que describir Ribera del Cuarzo en tres palabras —no varietales, no técnicas— ¿cuáles serían?

Origen, paciencia y verdad.