vinetur

El Psicoanalista Wines

Cuestionarse es parte de la evolución

jueves 23 de julio de 2026

ESCRITO POR MAPA DEL VINO



Un psicólogo que encontró en el vino el mismo punto de encuentro que en el diván: la pausa, la palabra y la pregunta que lo cambia todo.

Matías Fantagussi es psicólogo clínico, practicante del psicoanálisis y el creador de El Psicoanalista Wines. Su historia con el vino no empezó por herencia ni por linaje familiar sino desde una búsqueda personal: la de alguien que, mientras cursaba psicología y trabajaba en la empresa familiar, se preguntaba qué quería hacer con su vida.

Fue esa misma pregunta la que lo llevó a involucrarse en el mundo vitivinícola cuando surgió la oportunidad de hacerse cargo de un proyecto apéndice de la empresa familiar. Y fue allí donde descubrió el detrás de escena de una botella: los enólogos, los operarios, el tiempo, la tierra. Un amor construido, no heredado.

Hoy, Matías se desempeña simultáneamente como psicólogo en consultorio privado y en un hospital público, y lleva adelante El Psicoanalista Wines: el proyecto donde confluyen sus dos mundos.

LA IDEA: PSICOANÁLISIS Y VINO

La pregunta que motorizó El Psicoanalista Wines fue simple y poderosa: ¿qué puedo aportar yo a un mundo que en principio me era ajeno? Sin historia de bodega, sin apellido vitivinícola, Matías se planteó qué quería contar. Y la respuesta fue el psicoanálisis.

"Si hay un punto de encuentro fundamental entre el vino y el psicoanálisis es la pausa", describe. "Tanto en el consultorio como en la toma de un vino se me figura la idea de detenernos un instante, en la vorágine del día a día, para propiciar un momento personal, de conexión con uno y con los otros". El vino, a diferencia de otras bebidas, convoca a la palabra. Descorchar un vino y pensar-se.

EL PROYECTO

El Psicoanalista Wines nació en 2016 con la inscripción de la marca y el primer desarrollo de etiqueta. La idea fue siempre la de un proyecto dinámico, por lotes, respondiendo a la convicción de que, como los sujetos, el vino cambia, el contexto cambia y ningún vino puede replicarse con exactitud.

La primera elaboración fue un Malbec de 5.000 botellas de El Cepillo, departamento de San Carlos, al sur del Valle de Uco. Actualmente los vinos se elaboran en una bodega ubicada en El Peral, Tupungato, zona de condiciones climáticas extremas y gran altitud. Los viñedos comienzan a los 1.100 metros sobre el nivel del mar y ascienden progresivamente hasta los 1.550 metros. La intervención enológica está a cargo de Fernando Sota, amigo que le dio la industria al proyecto.

El resultado: vinos jóvenes, frescos y con personalidad, de partidas limitadas, elaborados a pequeña escala para controlar al máximo la calidad y lograr vinos que representen las raíces y el corazón de cada viñedo.

LA MARCA

El Psicoanalista no es solo un vino. Es una invitación a cuestionar el mandato del consumidor "erudito". La pregunta que la marca lanza es directa: ¿Es necesario saber sobre el vino para decirme si te gusta o no? Ahí comienza la sesión.

Con etiquetas disruptivas, un tono lúdico y un concepto que va más allá del producto, la marca busca desmitificar el acceso al vino y conectar al consumidor con el deseo genuino de disfrutarlo: solo o acompañado, con música, con charla, con esa comida que tanto le gusta. Su slogan lo dice todo: "Cuestionarse es parte de la evolución".

LOS VINOS

Todos los vinos de El Psicoanalista son elaborados en el Valle de Uco, Mendoza, a partir de cosecha manual y fermentación con levaduras indígenas. Las crianzas se realizan en barricas usadas de roble francés y americano, con fermentación maloláctica espontánea, buscando siempre expresar la tipicidad varietal y la frescura de la altitud.

TORRONTÉS NARANJO

Viñedo: El Peral – Tupungato, Valle de Uco, Mendoza

Composición: 100% Torrontés Riojano

Elaboración: Cosecha manual, fermentación alcohólica con levaduras indígenas y maceración con pieles (método similar a tinto), en tanques de acero inoxidable de 1.000 litros a 20°C durante 30 días. Crianza en barricas usadas con fermentación maloláctica espontánea

Color: Ámbar con reflejos dorados

Aromas: Durazno maduro, damasco, toque especiado de jengibre. Notas florales de manzanilla y cítricos que recuerdan al pomelo rosado. La barrica aporta matices de vainilla y bourbon

Sabor: Vibrante, con acidez fresca y un final de boca levemente rugoso

Precio sugerido de venta: $20.000

MALBEC

Viñedo: El Cepillo – Eugenio Bustos, San Carlos, Valle de Uco, Mendoza

Composición: 100% Malbec

Alcohol: 14.3% | Acidez total: 6.5 g/L | pH: 3.65

Elaboración: Cosecha manual, vinificación 30 días, barricas de roble americano y francés, fermentación maloláctica espontánea

Color: Rojo violáceo de gran intensidad

Aromas: Frutos rojos, chocolate, vainilla y un leve especiado de barrica

Sabor: Elegante, concentrado y fresco

"Nuestro Malbec es un tinto con volumen, sedosidad y mucha fruta. Un Malbec joven pero con personalidad". Matías Fantagussi

Precio sugerido de venta: $16.000

CABERNET FRANC

Viñedo: San Pablo – Tupungato, Valle de Uco, Mendoza

Composición: 100% Cabernet Franc

Alcohol: 13.5% | Acidez total: 6.5 g/L | pH: 3.65

Elaboración: Cosecha manual, vinificación 30 días, barricas de roble francés y americano de 3er, 4to y 5to uso, fermentación maloláctica espontánea

Color: Rojo rubí con tonos violetas suaves

Aromas: Aromas vegetales, pimienta y fruta roja

Sabor: Buena estructura y fluidez, con una acidez que aporta frescura

Precio sugerido de venta: $16.000

PETIT VERDOT

Viñedo: El Peral – Tupungato, Valle de Uco, Mendoza

Composición: 100% Petit Verdot

Alcohol: 13.5% | Acidez total: 6.5 g/L | pH: 3.65

Elaboración: Cosecha manual, vinificación 30 días, barricas de roble francés y americano de 3er, 4to y 5to uso, fermentación maloláctica espontánea

Color: Rojo rubí con tonos violetas suaves

Aromas: Fruta negra ácida: arándanos y ciruelas

Sabor: Buena estructura y fluidez, con marcada acidez y textura

Precio sugerido de venta: $16.000

EL CORTE

Viñedos: Gualtallary (Tupungato) | Altamira (San Carlos, La Consulta) | San Pablo (Tupungato)

Composición: 60% Malbec (Gualtallary) | 30% Malbec (Altamira) | 10% Cabernet Franc (San Pablo)

Elaboración: Cosecha manual, vinificación 30 días, crianza en barricas usadas hasta la siguiente vendimia, fermentación maloláctica espontánea

Color: Violáceo profundo con tintes negros

Aromas: Frambuesa, frutos negros, especias y delicadas notas minerales

Sabor: Explosivo y elegante con taninos dulces y paladar carnoso

"El Corte nos lleva a pensar en la superación de etapas. Así como el vino se potencia con la combinación de cepas y terroirs, entendemos que superar una etapa, elaborarla, permitirse cambiar, nos hace crecer".

Precio sugerido de venta: $24.500

___

SOBRE MATÍAS FANTAGUSSI, Creador de EL PSICOANALISTA WINES

Psicólogo clínico recibido y practicante del psicoanálisis. Se desempeña en consultorio privado y en el sistema público de salud. Su acercamiento al mundo del vino no fue por herencia sino desde la curiosidad y la búsqueda personal: fue en el detrás de escena de la industria donde construyó un amor genuino por el vino y las personas que lo hacen posible.

En 2016 inscribió la marca El Psicoanalista Wines con la convicción de que había un espacio para habitar: el encuentro entre el psicoanálisis y el vino. Desde entonces lleva adelante un proyecto de partidas limitadas elaboradas en el Valle de Uco, junto al enólogo Fernando Sota.

Su visión del vino es tan humana como su práctica clínica: ningún vino es igual a otro, como ningún sujeto lo es. El tiempo, las variables, el terruño y el tratamiento los condicionan y los hacen únicos. El Psicoanalista Wines es, en definitiva, una invitación a pensar-se.