vinetur

Ricominciare dejó de ser un nombre para convertirse en la historia de Vivi Catena

Tras la muerte de su padre, asumió desde otro país una bodega familiar de 33 hectáreas en Mendoza

viernes 2 de octubre de 2026

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Cuando murió su padre, el proyecto quedó repartido entre varios hermanos. Vivi Catena decidió quedarse con la finca y con Ricominciare, aunque eso significara sostener una bodega desde otro país. El nombre que había elegido años atrás para una etiqueta terminó siendo, sin planearlo, el resumen de su propia historia.

Cuando Viviana Catena eligió el nombre Ricominciare para la bodega de su padre, todavía era, según sus propias palabras, la que se ocupaba "de la parte de la imagen": etiquetas, diseño de cajas, el nombre de las botellas. Vino después la parte que no eligió: la muerte de su padre, el reparto del proyecto entre hermanos y la decisión -suya, tomada en un momento en el que ya no había manual de instrucciones- de quedarse con la finca San Vicente y con Ricominciare. El desafío no fue solo emocional. Vivi no vive en Argentina, así que sostener a la distancia una bodega de 33 hectáreas en La Consulta implicó construir un equipo de confianza total y tomar decisiones que antes no le tocaban: desde renovar el sistema de riego en plena emergencia hídrica mendocina, hasta elegir, de forma deliberada, a una enóloga mujer —Flavia Mastig— para conducir la bodega nueva. "Uno puede ricominciare todos los lunes con la dieta, puede ricominciare todos los años con nuevas ilusiones", dice hoy, y se ríe, porque sabe que el nombre que eligió para homenajear a su padre terminó siendo, sin que lo planeara, el resumen exacto de lo que le tocó vivir a ella.

"Ricominciare" significa "volver a empezar" en italiano. ¿Qué es exactamente lo que estabas empezando de nuevo cuando eligieron ese nombre para la bodega?

Cuando elegì el nombre de Ricominciare fue por mi padre quien en ese momento volvía el laborar vinos luego de separarse societariamente de sus hermanos. Entonces parte se separación fueron fincas, una de esas fincas es Finca San Vicente y él volvió el elaborar vino que era lo que hacía y entonces a mí me pareció en ese momento que no estaba tan involucra, solo estaba involucrada en la parte que tenía que ver con la imagen. Elegir nombre, etiquetas, diseño de caja y botellas. Entonces elegí el nombre Ricominciare para él que me parecía que viniendo de una familia italiana una palabra en italiano e iba a ser linda y me acuerdo que leí a lo loco cuando buscaba un nombre. Estaba en un avión por salir de Mendoza cuando se me ocurrió el nombre. Tenía una

emoción que me fui cambiando de asientos, en el avión que venía vacío (risas).



Uno de sus vinos se llama Comporotondo, en homenaje al pueblo de Le Marche, Italia, de donde partieron tus bisabuelos. ¿Cómo fue el momento en que tu padre los llevó a conocer ese lugar?

Mi papá se enfermó mal y decidió que quería llevarnos a conocer dónde habían nacido sus abuelos. Entonces fuimos a ver a dónde habían nacido Nicolás Catena y Ana Mosseta en Belforte del Chienti, en Le Marche. Cuando íbamos por ahí en el camino, dice mi papá, "¡Ay, Camporotondo!" Mi nonno me hablaba siempre de Camporotondo. Entonces nos metimos a Camporotondo, que resultó ser un Camporotondo.

Y él, en recuerdo a su nonno, quiso ponerle ese nombre, que no era el lugar donde había nacido su nonno, pero era un lugar muy cercano, que seguramente había algún primo, algún amigo, algún familiar, por eso él iba ahí.

Y registramos el nombre y en un momento cuando hicimos el Camporotondo, nos pareció que era el nombre que le quedaba bien porque había salido todo redondo, así rotondo y se merecía ese nombre.

Sos cuarta generación de una familia de viticultores. ¿Qué recordás de las primeras veces que entraste al viñedo de chica, antes de que fuera "tu" proyecto?

¿Qué recuerdo de la primera vez que entré a la viña? No recuerdo nada (risas) porque he entrado apenas unos meses de vida. Tengo fotos en una sillita de esas que ponían a los bebés que eran inclinaditas en la finca, o sea, yo entré de meses a la finca, de muy pequeña. Pero sí me acuerdo ya de 3 años o 4 años, corriendo corriendo en la viña. La viña era mi escenario. Jugábamos con mis primos o los amigos como si fuera el patio de tu casa. Yo ahí andaba en bicicleta, me subía al lagar, o sea, el fin de semana me metía en el laboratorio. Hoy digo, me deben haber odiado porque hacía líos (risas). Incluso mi nono tenía su papelería, o sea, DV Catena y yo me acuerdo de haberle quitado blocs de papelería, de esos blocks de hilo y corté con un cúter todas las D para que me quedara V Catena. Así que era mi lugar de juego.

Y en el verano, como a mi papá le tocaba la cosecha, pasábamos más tiempo ahí porque él estaba trabajando y hasta que empezaban las clases estábamos ahí. O sea, que pileta, invierno, verano, siempre los fines de semana míos eran en la finca y sobre todo el verano. Es algo que lo disfruto hoy cuando vuelvo, se ve que lo pasé tan bien que es como que yo digo: “Llegué al lugar".

Trabajan solo 7,5 hectáreas de Malbec y 2 de Cabernet Franc, con viñas de 37 años. ¿Qué le da una viña de esa edad a un vino que una viña joven no puede darle?

Finca San Vicente es una preciosa que está en la Consulta, en Valle de Uco. Tiene 33 has, de las cuales 21 están cultivadas. El suelo es franco arenoso y toda la finca está cultivada en pie franco. Que eso no es algo común.

Desde 2024 tomamos la decisión de invertir en riego por goteo porque en Mendoza hay mucho problema de agua. Nosotros en el viñedo tenemos la suerte de tener riego por derecho a riego y pozo con bomba todo. Entonces nos parecía que usar el riego por manto habiendo una situación de emergencia hídrica en Mendoza era una, vamos a decir, una burla. Había que tomar conciencia de esa situación y revertirla.

Entonces hicimos una terrible inversión porque es muy costoso y pasamos a riego por goteo. Tenemos Malbec, Syrah, Tannat, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon y Merlot. Un total de 21 ha entre todos.

El promedio es 28 años desde la más joven a la mayor, que es el Cabernet Sauvignon y tenemos unas hectáreas de los babies que recién acaban de pasar su primer invierno, porque el año pasado hicimos una selección de nuestros propios clones para mantener la tipicidad.

No quiere decir que sean ni mejores ni peores, solo que ya nosotros buscamos un estilo, poner otro Cabernet Franc iba a cambiar el estilo de nuestro Cabernet Franc y queríamos mantenernos. Entonces hicimos plantines de Cabernet Sauvignon y de Cabernet Franc, que ya han pasado bien el invierno.

La cosecha es 100% manual y fermentan en cemento. En una época donde muchas bodegas apuestan a la tecnología y la escala, ¿por qué la decisión de mantenerse tan artesanales?

Sí, la cosecha es manual. Nosotros solamente usamos uvas propias de este único viñedo, Finca San Vicente, el de la Consulta. No entra ni una uva de otro viñedo. Queremos estar asociados con la idea de single vineyard y de que todo provenga de ahí. Así como te digo eso también que tenemos una bodeguita pequeña y elaboramos todo en tanques de acero inoxidable, de distintas medidas según la línea a la que vaya el vino.

Los Ricominciare tienen tanques de más capacidad y los Altísimos tienen igual que el Codice tienen tanques más pequeños para que haya más concentración.

¿Y por qué no me voy a la escala? Me preguntan acá también (risas). Tener vinos de escala en este concepto que tenemos de single vineyard o sea, tipo château, el viñedo, la bodega, todo todo en uno nos obligaría a cambiar nuestro nuestro mercado y pensar en otro viñedo, porque nuestro viñedo es limitado, son 33 has. Nos quedan para plantar fuera de los edificios y todo nos quedarían probablemente 5 has más que algún día vamos a plantar con blancos. Pero escala necesitas volumen de de viñas y capacidad de tanque y nosotros. Y tampoco las queremos porque la idea es llegar a producir algún día todo lo que la finca produce.

El sistema de conducción es en espaldero alto, de casi 2 metros, buscando bajos rendimientos. ¿Cuánto produce hoy el viñedo San Vicente por hectárea, y cuánto están dispuestos a sacrificar en cantidad a cambio de tipicidad?

Sí, el sistema de implantación de la viña es espaldero alto. Y buscamos concentración y tipicidad varietal. El viñedo tiene un rendimiento de 8000 quintales la hectárea aproximadamente.

¿Qué tiene el suelo franco-arenoso de La Consulta que no encontrás en otras zonas del Valle de Uco?

El suelo franco arenoso de La Consulta, que tampoco es muy profundo, te va a dar vinos más elegantes con taninos sedosos y bastante fruta roja. Nosotros a veces encontramos fruta roja y a veces encontramos fruta negra, de las dos.

Por ejemplo, el rosé para mí tiene fruta roja fresca, no madura, y de repente en otros ya encuentro en los Malbecs ya las encuentro más maduras.

Sos la cara visible de Ricominciare hoy. ¿Cómo se dio la transición de que el proyecto pasara de tu padre a vos, y qué cosas decidiste hacer distinto?

Fue una transición natural de la vida misma. Mi papá falleció y al principio seguía yo con mis hermanos en el proyecto y en un momento decidimos que yo me quedaba con la finca y con Ricominciare. Yo no vivo en Argentina, así que es un desafío. Felizmente tengo un excelente equipo con una mayor mirada hacia la finca, más allá del tema del riego por goteo, nosotros nos preocupamos mucho de cambiar los palos para que las viñas estén erguidas. El año pasado, la temporada pasada, a la finca del Cabernet Sauvignon le cambiamos todos los palos. El Cabernet Sauvignon es la viña más vieja que nosotros tenemos. También sumamos a Flavia Mastig porque yo quería una enóloga mujer. Entrevisté muchas y la verdad, hay muchas enólogas mujeres muy buenas, con mucha sensibilidad. Y me decidí por Flavia que fue la que montó la bodeguita nueva y empezó a elaborar ahí mismo.

Así que un poco el reflejo de todo ese cambio que había habido y con este nombre que tenemos Ricominciare, es que uno puede ricominciare todos los lunes la dieta, puede ricominciare todos los años con nuevas nuevas ilusiones, puede ricominciare de tantas maneras y este era mi Ricominciare con mi familia.

A mí me acompaña en las decisiones mi familia, mi marido y mis hijos. Mis hijos son grandes, así que son gente que tiene su trabajo, su vida, todo. Por eso decidimos llamarla Ricominciare Family Winery desde ese momento.

¿Qué desafíos concretos —de gestión, de acceso a mercado, de recursos— tiene sostener una bodega tan chica frente a proyectos más grandes?

Todos los desafíos imaginables que enfrenta una pequeña bodega. Porque a veces solo por ser pequeño te dicen no me servís porque no podés completar mi necesidad o porque los volúmenes de todas las cosas cuando son muy pequeños se encarecen.

Todos los desafíos que se te puedan ocurrir existen. Por suerte uno va encontrando gente, distribuidores, importadores que lo que buscan justamente es el proyecto pequeño.

Lo difícil es encontrarse con estos partners porque en definitiva son el mejor compañero que podés encontrar. Porque cuando encontrás un distribuidor o un importador que entiende tu proyecto, que lo comparte, que lo aplaude, que lo disfruta y que lo comunica y que sepan que somos y seremos pequeños.

El blend de Malbec y Cabernet Franc convive con las versiones varietales de cada cepa por separado. ¿Cuándo decidís que un vino va como blend y cuándo lo dejás expresarse solo?

El Malbec Cabernet Franc fue el primer vino que se hizo cuando empezó mi papá. Se hicieron en ese momento el Ricomiciare Malbec Cabernet Franc, el Malbec Cabernet Sauvignon, al año siguiente se hizo el Malbec Tannat, y después el Altísimo Malbec. En el 2206 el Cabernet Franc de Argentina no era un vino nombrado y nosotros en ese momento empezamos con el Cabernet Franc. De hecho, la finca por más que tiene más hectáreas de Malbec nosotros siempre hemos hecho foco en el Cabernet Franc. Y cuando decidimos hacerlo solo porque nos encanta el Cabernet Franc.



Si tuvieras que recomendar una sola etiqueta para que alguien conozca Ricominciare por primera vez, ¿cuál elegirías y por qué?

Yo recomiendo empezar por el Ricominciare Cabernet Franc, sin dudas. A mí me encanta que esté así desnudo. Es puro varietal. Me gusta mucho ese vino.

Claro que si vos lo que querés es otro tipo de vino, si te gustan los vinos añejados en roble y si querés algo mucho más complejo hay otras opciones. Y si recién estás empezando a tomar vino, el rosé creo que va de maravillas.

En un Valle de Uco cada vez más poblado de proyectos boutique y "de autor", ¿qué hace que un comprador elija Ricominciare por sobre otro pequeño productor con una historia parecida?

El consumidor que nos elige a nosotros o a cualquiera de esos productos boutique es un consumidor curioso. Siempre va a buscar algo más allá de la esquina. Entonces, seguramente ese consumidor curioso va a encontrar la diferencia entre Ricominciare y los demás proyectos.

Nosotros ya tenemos cierta consistencia, porque el el Ricominciare de mi padre fue en 2006 y después pasaron muchas cosas, pasó mucha agua bajo el puente. Y todavía vamos a hacer muchas más cosas en el universo de Ricominciare Family Winery. Por ejemplo, ahora vamos a salir con el vermut porque nosotros queremos servir la mesa de principio a fin y vamos camino a eso, paso a paso, pero vamos camino a eso.

Hablás de transmitirles este legado a tus hijos. ¿Ya se involucran de alguna forma en el proyecto, o es todavía una idea a futuro?

Luli de 23 años tiene Síndrome de Down, está haciendo un programa muy lindo de servicio de gastronomía. Es muy buena catando. O sea, no vino, cualquier cosa. Ella te dice esto, esto sí, esto no, me cambiaste de leche. Pero no sé si algún día se va a involucrar de alguna manera. Ahora está en una etapa en la que lo que hace la madre a ella le parece mal. Le vamos a dar tiempo al tiempo. Por ahí ella tiene otro interés y no quiere.

Y mis dos hijos, los mayores, que tienen sus trabajos y sus vidas, se dedican a otra cosa. Sí se involucran en el sentido de que mi marido y mis hijos se involucran en las decisiones. Si yo voy a tomar una gran decisión, ellos lo saben. Cuando se hacen etiquetas nuevas, participan del diseño. Y el que sí se ha unido este año es mi yerno. Cris que es irlandés. Cris y Virgi viven en Dinamarca y él es el que ha diseñado el vermut.

Si "Ricominciare" fue el nombre que eligieron para esta etapa, ¿qué te gustaría que representara la próxima generación de la bodega: continuidad con lo que hicieron vos y tu padre, o un nuevo "volver a empezar"?

Yo creo que ellos se merecen su ricominciare. Yo estoy viviendo mi ricominciare. Y ellos se merecerán en su momento su ricominciare. Y harán lo que les parezca. Yo tengo esta idea. Ojalá la haya transmitido con tanto cariño, con tanta pasión, con tanto sustento, que ellos mantengan esta idea de uvas propias, viñedo único, finca en el viñedo, embotellado en el viñedo, para llegar a un cuidado máximo.

Y dejar que el vino y la viña se expresen y que tengamos vinos nacidos en la viña. Eso me encantaría.