vinetur

“Sólo los Locos”: la historia de amor, naturaleza y vino que nació entre los Alpes y los Valles Calchaquíes

Ingrid y Patricio, dejaron su vida en Suiza para construir una bodega familiar en Tolombón

miércoles 7 de octubre de 2026

ESCRITO POR GUADALUPE



Ingrid y Patricio, dejaron su vida en Suiza para construir una bodega familiar en Tolombón. Desde una finca al pie de las Sierras del Cajón, elaboran vinos y desarrollan una propuesta que une identidad andina, raíces alpinas y respeto por la naturaleza.

Hay proyectos vitivinícolas que nacen de una oportunidad de negocio y otros que surgen de una decisión de vida. Sólo Los Locos pertenece a esta última categoría. En Tolombón, al sur de Cafayate, Patricio Peñalba Arias e Ingrid Borchardt construyeron una bodega familiar que reúne la pasión por el vino, la naturaleza y una historia de transformación personal que comenzó a miles de kilómetros de distancia, en Suiza.

Después de años de trabajo en el ámbito de la salud, con jornadas extensas y una vida marcada por las exigencias profesionales, la pareja decidió dejar Europa y regresar a la Argentina. Patricio, médico traumatólogo y con antepasados hacedores de vino, e Ingrid, técnica radióloga de origen suizo y con una tradición de cercanía con los viñedos, eligieron comenzar una nueva etapa en una finca familiar del norte argentino.

Hoy, sus hijos Nina y Félix crecen entre hileras, vendimias y tareas de bodega, incorporando desde pequeños el trabajo y el vínculo con la tierra como parte natural de la vida familiar.

En 2012 se instalaron en los Valles Calchaquíes, con los ojos ya puestos en Tolombón. Fue allí donde finalmente construirían su proyecto vitivinícola: un entorno natural al pie de la montaña, con una finca que pertenecía a la familia Peñalba y que requería desarrollar desde cero la infraestructura necesaria para habitar y producir.

El lugar donde decidieron emplazar la bodega y los viñedos no contaba inicialmente con luz ni agua. Para abastecerse, tuvieron que crear una conexión de más de cuatro kilómetros. Esa tarea fue parte de un proceso de construcción que no se limitó a levantar una bodega, sino que implicó desarrollar las condiciones para una nueva forma de vida.



El nombre Sólo Los Locos nace, precisamente, de esa disposición a emprender una aventura poco convencional: dejar una vida profesional consolidada en Europa para instalarse en una finca que debía ser transformada en un hogar y en una bodega.

La bodega se encuentra al pie de las Sierras del Cajón y fue diseñada para integrarse al paisaje. La construcción se basa, principalmente, en cemento y piedras del lugar, combinados con tecnología moderna y una capacidad de almacenamiento de aproximadamente 10.000 litros.

El proyecto cuenta con un predio de 15 hectáreas, de las cuales alrededor de 2,8 hectáreas se encuentran plantadas, según los datos proporcionados por la familia. La producción se desarrolla a escala humana, con una elaboración anual estimada en 7.000 botellas para 2026. Marcando un estilo de vinificación: no ortodoxo, no convencional, exploración a través de distintos métodos y tanques/recipientes (Clayver de arenisca, Ovoids de polímero, inox, barricas de roble francés), dando como resultado vinos honestos y auténticos .

De una decisión familiar a una bodega de altura

La historia de Sólo Los Locos comenzó a tomar forma vitivinícola en 2019, cuando elaboraron su primer vino junto al enólogo Álvaro Dávalos, miembro de una familia histórica de la vitivinicultura en los Valles Calchaquíes. Con un profundo conocimiento del terroir de altura, aporta experiencia y sensibilidad para que cada vino exprese con claridad su origen.

A partir de entonces, el proyecto avanzó hacia la construcción de su bodega actual, una obra desarrollada entre 2020 y 2023.

Una mirada alpino-andina

Uno de los rasgos distintivos del proyecto es el concepto que Pato e Ingrid definen como Alpino-Andino. La idea conecta dos geografías que forman parte de su historia: los Alpes, asociados a la vida y las experiencias de Ingrid, y los Andes, representados por el territorio que eligieron para construir su familia y su bodega.

La propuesta no se limita a una referencia geográfica. También se expresa en la manera de habitar el entorno, en el vínculo con la naturaleza y en la búsqueda de una experiencia que reúna vino, gastronomía y paisaje. Además la relación con la fauna ocupa un lugar significativo en la vida de la bodega.

Ponzoñosos: vinos con identidad calchaquí

Ponzoñosos identifica la primera línea de vinos de Sólo Los Locos y expresa el carácter propio con el que la familia busca presentar su producción. La bodega trabaja con microvinificaciones y cortes que exploran la diversidad de los terruños de Tolombón.

Entre sus etiquetas se encuentran Ponzoñosos Todos, Ponzoñosos Ojos y Ponzoñosos Ogros Gran Corte.

Madame Singulière: el derecho a ser diferente

MADAME SINGULIÈRE nace del encuentro entre el paisaje de Tolombón y una forma libre, precisa y poco convencional de hacer vino. Una singular declaración de amor por aquello que se atreve a ser diferente.

Una colección de cuatro etiquetas de partidas limitadas en la que cada varietal tiene derecho a existir por lo que es, no por lo que se espera de él.

Esta línea reúne cepas que se atreven a vinificarse de forma diferente, cultivadas en altura en los Valles Calchaquíes, entre el viento, la piedra y el silencio de Tolombón. Cada una con su propio carácter, auténtico y único:

Rosé de Malbec 2026

733 botellas · Crianza en Ovoïde de microoxigenación.

Garnacha 2026

600 botellas · Crianza en Ovoïde de microoxigenación.

Affinée Cabernet Franc 2025

530 botellas · Crianza en vasija de arenisca (Clayver)

Affinée Malbec 2025

300 botellas · Crianza en roble francés.

En conjunto, estas etiquetas forman parte de una producción de pequeña escala que busca poner en valor el origen, la elaboración cuidada y la identidad del paisaje donde se desarrolla.