

Revista Social del Sur de España

www.revistaescaparaté.com

Diciembre 22 • nº 190

ESCAPARATE

VIRGINIA TROCONIS

Del Páramo Vintage Joyas

ENTREVISTA

Juan Habichuela

MAITE GEIJO, un tándem vitivinícola perfecto

Si sumamos la genialidad salvaje de Maite Geijo (bodeguera y enóloga) y el inconformismo brillante de Roberto Martín (director comercial), conseguimos el tándem perfecto. Un coupage que se ensambla a la perfección y que no para de cosechar éxitos gracias a sus vinos Acontia y La Vie en Rose.

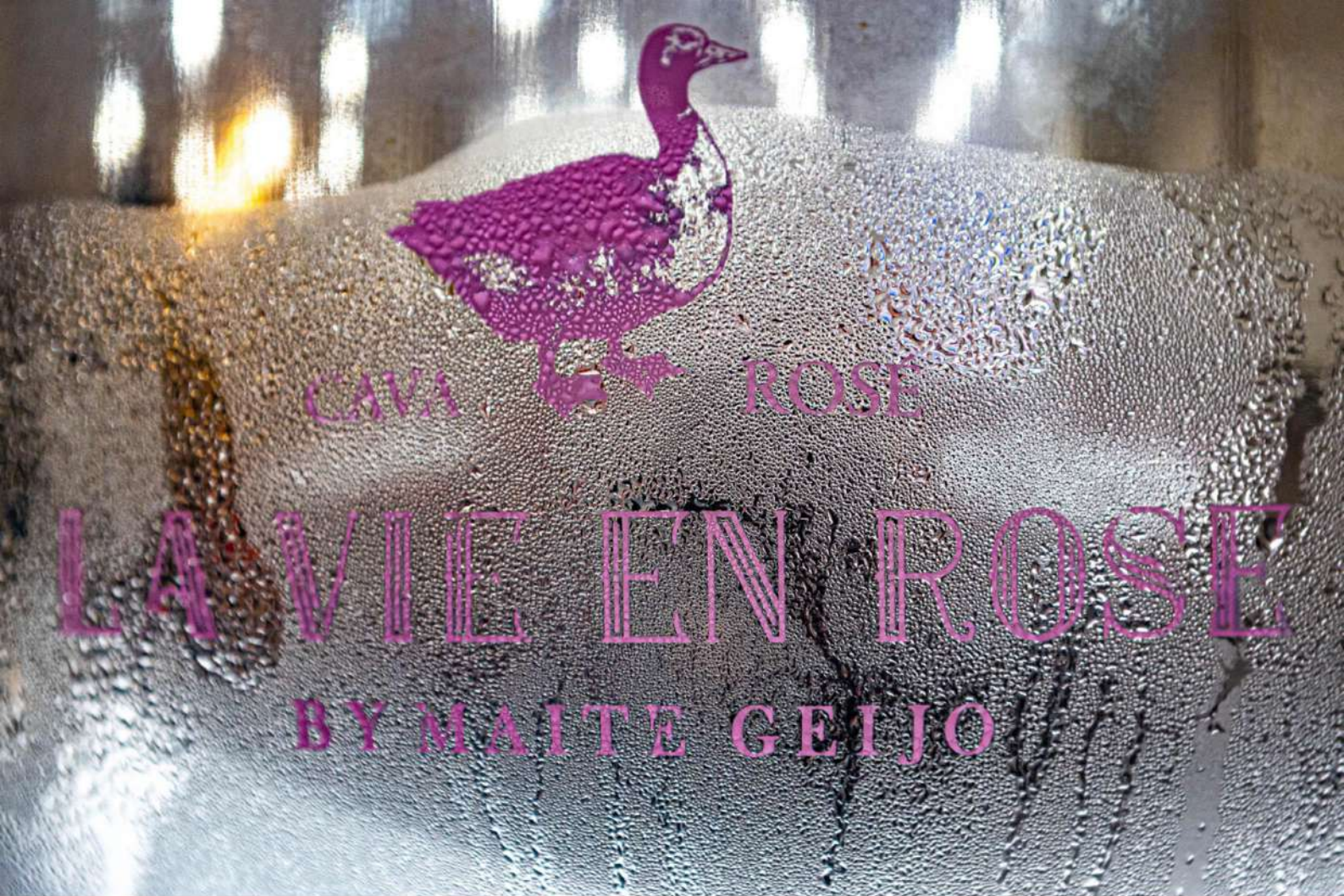
Una pareja empresarial y sentimental que tienen en común su talento incombustible y su espíritu cosmopolita. Ellos forman Maite Geijo Vinos, actualmente premiada por la revista Escaparate como “La Mejor Bodega del año 2022”.



MAITE GEIJO VINOS

• VINOS QUE TE CREAN •





¿Cómo habéis llegado hasta aquí?

M.G. Con mucha confianza en el proyecto y en la pareja. Apostamos muy fuerte cuando decidimos elaborar los primeros vinos del mundo envejecidos en barricas de Roble Español saliendo al mercado con ellos en plena crisis del 2002. Todo el mundo nos decía que estábamos locos, que no era el momento. Si en esos momentos no confías en tu trabajo, en lo años de experiencia y en tu intuición, no malgastas todo tu patrimonio en algo que piensas que va a ser único. No tuve dudas y conté con el apoyo incondicional de Roberto.

R.M. invertimos todo, de irnos mal nos íbamos a la ruina absoluta, pero sabíamos que, con trabajo y pasión, algo que nos sobra, todo iba a salir genial. Y aquí estamos, con este premio entre las manos y un proyecto que no para de crecer y evolucionar.

Entonces ¿Cuáles son los ingredientes del éxito?

M.G. El trabajo, la dedicación y no tener miedo. Cuando lanzamos nuestros vinos Acontia y La vie en Rose al mercado nacional quisimos ser auténticos y el coste era ser transgresores.

El mundo del vino es un sector muy tradicional y cuesta atreverse a salir de los parámetros virtualmente establecidos. Nosotros queríamos romper las reglas del juego y darle una mayor frescura en la comunicación, al diseño de las etiquetas de los vinos y a su contenido. Queríamos transmitir libertad, frescura, actualidad, sensaciones positivas, una idea de que todo el mundo puede disfrutar de las emociones que se despiertan en compañía de una copa de vino.

R.M. Esfuerzo y humildad. Hoy sigo saliendo todas las mañanas con mis botellas de la mano a la calle. Antes salía yo solo a vender, ahora tengo un equipazo que me acompaña por



toda la península y otro para el mercado internacional . En estos últimos 20 años he cambiado de coche ocho veces porque el cuenta kilómetros ha estallado ¡No se puede parar! si paras te quedas fuera del mercado.

¿Y los ingredientes para un vino excelente?

M.G. Para mí un vino excelente, es el que cautiva a todo el mundo. Un vino que te hace sentir un “uhmmm” que te hace volver a beber, que acompaña tu momento. Para conseguirlo, es necesario mucho más que una fórmula. A un manejo adecuado del viñedo y una elaboración cuidada del vino se le tienen que sumar una serie de factores ambientales que son únicos para cada viñedo. Si conseguimos expresar estas particularidades, tendremos un vino de personalidad única y a partir de ahí solo queda dotarlo de amabilidad.

R.M. Pero ahí no está todo, elaborar un vino extraordinario no te asegura su éxito. Tienes que conseguir que este vino extraordinario se conozca y se consuma en los restaurantes. Todo esto sin una comunicación y una comercialización adecuada sería imposible. Muchísimos grandes vinos se quedan en el olvido por una mala comercialización. No basta con elaborarlos hay que estar en la calle. Por eso Maite y yo nos compenetramos tan bien, ella en la viña y en la bodega dándole al coco y yo de cliente en cliente.

Y dándole al coco surgió Acontia 365 ¿Cómo ha sido la acogida?

M.G. ¡Buaaaa! Sin palabras. Estamos sin vino, todo vendido. En dos meses nos hemos quedado sin garnacha jajajajaja

Queríamos romper mitos, estoy cansada de escuchar decir que los vinos de Toro son muy fuertes. Una mentira que se ha

extendido de tal manera que ha creado gran rechazo de estos vinos en el consumidor. Yo animo a todo el mundo a que pruebe nuestro Acontia 365 para que descubra como la elegancia de la garnacha le enamora de tal manera que disfrutará de ella los 365 días del año.

Además, hemos contado con Pilar Ferrer (famosa arquitecta creadora de bellos collages para las marcas internacionales más reconocidas) para el diseño de la etiqueta y creo que ha hecho un trabajo perfecto.

R.M. Con nuestra garnacha (Acontia 365) somos una alternativa para salir de la rutina de los vinos de copeo de la DO más comunes. La aceptación por parte de los hosteleros ha sido rotunda y más aún entre los propios consumidores.

De falsos mitos, el mundo del vino está lleno ¿Háblanos de tu último proyecto?

M.G. ¡Gastro-Vinológico! Llevo mucho tiempo trabajando en ello, es la combinación de mi pasión, que es la mente, mi vocación, que es comunicar y mi profesión: la gastro- enología. El resultado es la creación de un método para llevar a cabo programas de educación dirigidos por un lado al consumidor que quiera saber elegir un vino sin saber de vino y por otro al profesional que quiera saber recomendar un vino sin saber de vino.

Existe una nueva ciencia del vino para descubrir los lugares donde se hallan las verdaderas razones de lo que nos gusta cuando comemos y bebemos. Razones que van mucho más allá de las sensaciones en la boca, el olfato o la vista e incluso del maridaje más perfecto.

Gastro-vinológico es un método de alto valor basado en la neuroenología y la gastrófisica aplicada que revela el conocimiento de los aspectos psicológicos, ambientales y





neurológicos que intervienen en la degustación gastronómica y la cata.

R.M. Este es un proyecto muy personal de Maite. Estamos empezado a trabajar en ello y está teniendo un éxito tremendo. Yo le acompaño en esta aventura que además me ayuda a conocer mucho mejor el mundo del vino y me aporta otro interesantísimo punto de vista.

Por último ¿Qué vinos pensáis que van a ser tendencia en el 2023?

M.G. El mundo del vino, como casi todo, se mueve por tendencias, aunque, también es justo decir que casi todo es cíclico y casi todo está inventado. Lo que cambia son las personas y los enfoques. La necesidad ha hecho que el mundo del vino se renueve, se reinvente y se recicle.

Desde mi punto de vista y así es como elaboro nuestros vinos, la tendencia es buscar perfiles más frescos en los vinos, elaborando con variedades de maduración tardía. Estas son las denominadas variedades de futuro por su buena adaptación al cambio climático. Nuestra línea de Acontia es un gran ejemplo de este tipo de vinos.

El concepto medioambiental va a seguir imprimiendo un protagonismo muy fuerte. Se van a seguir buscando vinos con identidad propia, aunque no se vinculen directamente con los territorios, con la personalidad geográfica pero sí con la ecológica o con el trabajo de la cubierta vegetal de manera más asidua. El progreso pasa por el regreso. Recuperar prácticas olvidadas y que vuelven a estar de moda. Como la tracción animal, con la que llevamos trabajando desde nuestros inicios.

R.M. Apuesto firmemente por los vinos con textura, por las elaboraciones bajo lías como nuestro Acontia Mar de Seda y por los espumosos de corta crianza como nuestro cava rosado La Vie En Rose. Sin olvidarnos de los rosados, es mi apuesta ganadora: vinos alegres, versátiles y fáciles de tomar. Vinos

que acompañen el estilo de vida de los comensales, vinos que van acompañados del lifestyle. Vinos que nos hagan disfrutar mucho más de nuestro día a día.

Texto: Javier Comas

Fotos: Gerardo Morillo

