

“Preferimos crecer despacio y bien, a base de calidad y coherencia”



Jorge Peláez, presidente y propietario de Bodegas Marqués de Vizhoja.

El reconocimiento como Mejor Bodega del Año pone en valor una trayectoria de más de cinco décadas marcada por la innovación, la internacionalización y el compromiso con Galicia.

Mantener una marca viva durante décadas exige mucho más que elaborar un buen vino. La evolución de los hábitos de consumo, la creciente competencia y la necesidad de innovar sin perder la identidad han obligado a muchas bodegas a reinventarse constantemente. Bodegas Marqués de Vizhoja ha construido su trayectoria precisamente sobre ese equilibrio, consolidándose como una de las referencias del panorama vitivinícola gallego.

Pregunta. ¿Qué valor tiene el reciente premio como Mejor Bodega del Año?

Respuesta. Tiene un valor especial porque no reconoce una añada concreta, sino una trayectoria de más de cinco décadas. Todo comenzó en 1968, cuando Don Mariano Peláez fundó la bodega en Bouzas (Vigo) con la convicción de que Galicia podía competir con las grandes regiones vinícolas. En 1976, trasladamos la bodega al Pazo La Moreira, en Arbo, Valle del Condado del Tea en la provincia de Pontevedra, un lugar que hoy forma parte de nuestra identidad tanto como nuestros propios vinos. Nuestro padre fue, además, uno de los impulsores de la D.O. Rías Baixas y uno de los primeros en apostar por la uva albariño. Este premio reconoce el legado y el esfuerzo de todas las personas que han formado parte de la bodega.

P. ¿Cómo habéis conseguido crecer sin perder vuestra identidad y seguir innovando?

R. La clave ha sido mantenernos fieles a lo que nos hace diferentes. Marqués de Vizhoja, nuestro vino insignia, abrió mercados internacionales cuando muy pocas bodegas gallegas lo hacían, y sigue siendo

nuestra mejor carta de presentación. A partir de ahí hemos construido una oferta coherente. Sumamos nuestros blancos con D.O. Rías Baixas, Señor da Folla Verde y Torre La Moreira, dos vinos atlánticos, frescos y con mucho carácter que cuentan con sus respectivas versiones Espumoso Brut Nature, consolidándose como una referencia habitual en la hostelería de alto nivel. Completan el catálogo los licores d'Vizhoja y las monodosis Gotas del Marqués. Siempre hemos entendido que tradición e innovación son complementarias: respetamos el conocimiento acumulado durante generaciones mientras incorporamos nuevas tecnologías, impulsamos proyectos propios de I+D+i y reforzamos nuestro compromiso con la sostenibilidad para seguir creciendo sin renunciar a la identidad que nos ha traído hasta aquí.

“La tradición y la innovación no son fuerzas opuestas, son complementarias”

P. ¿Qué objetivos marcarán el futuro de Marqués de Vizhoja?

R. Queremos seguir creciendo en los mercados nacionales e internacionales sin perder nuestras raíces. Continuaremos invirtiendo en innovación y sostenibilidad y manteniendo nuestro compromiso con Galicia y su gente. Nuestra vinculación con proyectos como el Festival benéfico de la Luz de Boimorto, organizado por Luz Casal, o nuestro respaldo al Raid Valle del Condado do Tea, evento oficial puntuable para el Campeonato Español, organizado junto a la Asociación de Fibrosis Quística de Galicia, a través de nuestro Club Cornelios - Marqués de Vizhoja, forma parte de nuestra manera de entender la empresa. El objetivo es que dentro de otros cincuenta años se siga hablando de una bodega familiar que ha sabido crecer sin olvidar nunca de dónde viene.

