vinetur

Marqués de Vizhoja recibe el Premio Nacional a la Bodega del Año

La firma gallega fue reconocida en Madrid por su trayectoria desde 1968 y su actividad vitivinícola, social y cultural

martes 23 de junio de 2026



Bodegas Marqués de Vizhoja ha sido reconocida con el Premio Nacional a la Bodega del Año en la XVI edición de los Premios Nacionales El Suplemento. La entrega se celebró este viernes, 19 de junio, en The Palace Hotel de Madrid, en una gala que reunió a

empresas, profesionales e instituciones de distintos sectores, según informa la propia bodega.

La compañía, con sede en Arbo (Pontevedra), vincula este reconocimiento a una trayectoria iniciada en 1968 y a una evolución marcada por la continuidad familiar, la elaboración de vinos y su presencia fuera de Galicia. El premio distingue, según trasladan desde Marqués de Vizhoja, más de cinco décadas de actividad en el sector y su proyección nacional e internacional.

La historia de la bodega comenzó en 1968 en el barrio de Bouzas, en Vigo, impulsada por Don Mariano Peláez. En 1976 trasladó su sede al Pazo La Moreira, en Arbo, junto al río Miño y rodeado de viñedos de los que proceden sus vinos con D.O. Rías Baixas. La empresa sitúa ese enclave como uno de los elementos centrales de su identidad.

Mariano Peláez fue además uno de los impulsores de la Denominación de Origen Rías Baixas y promotor del uso de la uva albariño, de acuerdo con la información facilitada por la bodega. Ese legado, añade la firma, sigue presente en el proyecto actual.

Entre sus referencias, Marqués de Vizhoja señala en primer lugar el vino que lleva el nombre de la casa, elaborado sin D.O. y presentado por la empresa como una de sus principales señas de identidad comercial. A esa oferta se añaden los vinos con D.O. Rías Baixas Señor da Folla Verde y Torre da Moreira.

La gama se completa con los licores d'Vizhoja, elaborados en la propia bodega, las Gotas del Marqués en formato monodosis y los espumosos Señor da Folla Verde Brut Nature y Torre da Moreira Brut Nature, ambos con D.O. Rías Baixas y elaborados a partir de variedades autóctonas gallegas, según explica la compañía.

La bodega también sitúa la innovación y la sostenibilidad entre las bases de su modelo productivo. Entre los proyectos que menciona figura un desarrollo propio de I+D+i centrado en el uso de posos de café para combatir enfermedades de la vid a partir de subproductos orgánicos.

En el ámbito del enoturismo, Marqués de Vizhoja recuerda que ya recibió el Premio Acevin a la Mejor Sala de Enoturismo, un reconocimiento que, en palabras de la empresa, respalda su apuesta por convertir el Pazo La Moreira en un espacio de referencia para las visitas vinculadas al vino.

La actividad de la firma se extiende además al terreno social y cultural. La bodega patrocina al Club Cornelios-Marqués de Vizhoja, impulsor de actividades deportivas solidarias como el Raid del Condado, organizado junto a la Asociación de Fibrosis Quística de Galicia.

Ese mismo club promueve otras iniciativas de participación ciudadana e inclusión. Entre ellas figura la Andaina do Condado, que reunió a más de 600 participantes, y ACtiVemos, una caminata inclusiva de 3 kilómetros dirigida a personas con diversidad funcional, con alrededor de 70 asistentes, según indican desde la bodega.

En el plano cultural, Marqués de Vizhoja respalda el Festival de la Luz de Boimorto, organizado por Luz Casal con fines benéficos. La empresa enmarca ese apoyo en su relación con el tejido social y cultural gallego.

Los Premios Nacionales El Suplemento celebran en 2026 su decimosexta edición y reconocen cada año a profesionales, empresas e instituciones en distintas categorías. La organización sitúa estos galardones como una plataforma de proyección nacional para los premiados.

Además, el próximo 26 de junio está prevista la publicación de un cuaderno especial encartado en la edición nacional de El País con cobertura del evento y de los galardonados. Para Marqués de Vizhoja, este premio se incorpora a una trayectoria iniciada hace 58 años y asentada en la elaboración de vino, la actividad enoturística y su implicación en iniciativas sociales y culturales.