vinetur

JORNADAS DE YOGA EN PAZO LA MOREIRA DE BODEGAS MARQUES DE VIZHOJA

jueves 20 de septiembre de 2018

ESCRITO POR AMALIA GALLEGO

-Los interesados en participar en el evento, que se desarrollará los días 28, 29 y 30 de septiembre, podrán hacerlo a través de la plataforma ataquilla.com bajo el nombre de "Yoga fin de Semana Bodegas Marqués de Vizhoja" o pedir información en el email enoturismo@marquesdevizhoja.com

A lo largo de todo el año, Bodegas Marqués de Vizhoja realiza actividades enoturísticas en en sus instalaciones de Arbo como degustaciones, visitas guiadas o yoga, dentro de una programación denominada #VizhojaExperience cuyo objetivo se centran en dar a conocer el mundo del entorno al vino y transmitir los valores e historia del mismo. En esta ocasión y con la vendimia en marca, Bodegas Marqués de Vizhoja organiza, un encuentro alrededor del mundo de la meditación y el yoga. Una disciplina de moda pero que es todo un secreto para muchos gallegos.

¿Cómo es el yoga? Si quieres empezar a hacer yoga, tendrás la oportunidad de iniciarte en esta disciplina física y mental que nos ayuda en el día a día en unos de los enclaves más privilegiados de Arbo, Finca La Moreira, donde se alza el Pazo Torre La Moreira de Bodegas Marqués de Vizhoja. La adquisición de entradas para este evento, que tendrá lugar el 28, 29 y 30 de septiembre, se puede realizar a través de ataquilla.com y para mayor información de los interesados, el email enoturismo@marquesdevizhoja.com

Pero en ¿qué consiste este fin de semana? entre viñedos y árboles centenarios. El viernes, 28 de septiembre, de 17:00 a 20:30 horas, los responsables del evento realizarán un acto de bienvenida con la entrega de un welcome pack, la visita a la bodega y un programa de meditación. Al día siguiente, sábado 29 de septiembre, de 8:00 a 20:30 hotras, los participantes podrán disfrutar de un programa de Yoga al amanecer con un desayuno en el entorno del Pazo La Moreira, Mindfulness Walking (senderismo consciente), para continuar con una comida de confraternidad y un paseo por los viñedos. Ya por la tarde, se hará un acercamiento a las disciplinas de yoga para problemas de espalda, yoga en pareja y técnicas de respiración para aliviar el estrés. La jornada terminará con una degustación consciente de vinos de la bodega para los mayores de edad.

Para finalizar el encuentro, el domingo 30 de septiembre de 8:00 a 13:00 horas se iniciará la jornada con yoga al amanecer, posterior desayuno, aseo por viñedos y una meditación de despedida.

Yoga en un marco incomparable

Y ¿donde van a transcurrir estas jornadas? En la Finca La Moreira se encuentra Torre la Moreira, un pazo fortificado en el que se encuentran, desde 1968, Bodegas Marqués de Vizhoja. A su alrededor se extienden numerosos viñedos escalonados, cuya extensión atravesaba un camino romano. En el entorno del pazo se encuentran sus jardines, hórreos, un crucero y la Capilla de la Virgen del Carmen. Se realizan visitas guiadas y se crean experiencias alrededor del mundo del vino.

Bodegas Marqués de Vizhoja, una gran familia

Todo comienza en Finca La Moreira, en un antiguo secadero de tabaco reconvertido en bodega, donde la modernidad de los depósitos de acero inoxidable con control de temperatura, ha dado paso a la nueva y actual forma de elaborar los vinos y continúa en el Pazo La Moreira como sede del imaginario Marquesado de Vizhoja; un edificio incónico y representativo de la antigua nobleza gallega y de las formas tradicionales de cultivo y explotación de la tierra.

La gran belleza del paisaje conformado por los viñedos que envuelven las bodegas permite imaginar la excelente calidad de los albariños que se producen en estas tierras. Esta excelencia es lograda en parte gracias a la perfecta localización de la Finca La Moreira y a la calidad de la tierra existente en el Condado do Tea. El favorecedor clima, propiciado por la cercanía del Río Miño, los suelos graníticos y la inclinación de su ladera favorece la protección de los viñedos de las heladas, los vientos y las temperaturas extremas. La orografía juega también un papel muy importante ya que permite un drenaje natural hacia el Río Miño, consiguiendo así unas cualidades de un terroir privilegiado que se manifiestan en las uvas de albariño, loureira y treixadura de Bodegas Marqués de Vizhoja. Además, gracias a su situación geográfica privilegiada, no hay problemas de aireación, soleado o exceso de humedad, logrando así sus uvas albariño, loureira y treixadura al equilibrio de acidez óptimo y dando resultado a producciones de excepcional calidad.

Bodegas Marqués de Vizhoja, el proyecto personal de Mariano Peláez, fue fundada en 1968, y en la actualidad es un referente del sector vinícola gracias a sus hijos, Jorge Peláez y Javier Peláez, presidente y enólogo de la bodega.