

## PROTAGONISTAS

**Rosa Quintana** Os enviados pola conselleira do Mar, Rosa Quintana, aclararon á Comisión Europea o impacto das restricións á venda de molusco nas chamadas zonas C e os problemas polos novos métodos comunitarios para detectar toxinas. A Xunta insistiu na súa oposición a que cambien os métodos de análise de biotoxinas, porque considera que se está producindo de maneira «precipitada», o que desembocará en imprecisións, confusións e, por riba, é moi probable que cause dano económico ao sector.



**Covadonga Salgado** A directora do Instituto Tecnolóxico para o Control do Medio Mariño de Galicia (Intecmar), Covadonga Salgado, visitou esta semana o Marine Institute, de Galway (Irlanda) coa finalidade de coñecer a aplicación de métodos analíticos e intercambiar experiencias. Salgado viaxou acompañada pola xefa da Unidade de Biotoxinas Mariñas, **Fabiola Arévalo**, e a visita servirá para avaliar conxuntamente os pormenores do novo método analítico nas zonas de produción de moluscos, no caso de que saia adiante o proxecto que ao respecto ten deseñado a Comisión Europea.

**Rosa Abuín** A secretaria da Confederación Sindical Galega (CIG) do Salnés, Rosa Abuín, criticou aos administradores concursais da conserveira **Alfageme** por non proporcionar información, pois aínda non precisaron o número de traballadoras ás que lles afectarán os expedientes de regulaciódne emprego (ERE). Segundo Abuín, os ERE afectarán á totalidade das plantas das factorías de O Grove, Ribadumia e Vilaxoán, e só deixará ao marxe ás traballadoras de Vigo. Os representantes sindicais propoñeron aos administradores a venda de dúas das plantas coa finalidade de que ca redución de custos e os ingresos obtidos manter en funcionamento as outras dúas factorías da conserveira.



**Francesc de Paula Pons** El secretario general de la **Confederación Española de Empresarios de la Madera** (Confemadera) ha alertado de que en el 2009 bajó por primera vez en doce años la exportación de madera, que se redujo un 18,7 por ciento respecto al 2008. Esa cañida, unida a otros avatares —sobre todo la parálisis constructiva— ha provocado que los distintos subsectores de la madera hayan perdido en su conjunto 90.000 empleos, según los datos que expuso esta semana De Paula en rueda de prensa celebrada en Córdoba.

## EN CORTO

### Emetel Sistemas se consolida en el grupo de cabeza del sector de las tecnologías

Los resultados obtenidos en el 2009 por Emetel Sistemas (emetel.net), empresa gallega especializada en soluciones de comunicación, han consolidado su posición entre las firmas que lideran el sector de las tecnologías de la información y comunicación (TIC) en la comunidad. La compañía ha destacado, más que el éxito de facturación (3 millones de euros, un 7% más que en el 2008), «la eficiencia alcanzada, las innovaciones introducidas y la mejora de los servicios prestados que prestamos».

### Aresa inicia la construcción de pesqueros de arrastre eco-eficientes

Tras un amplio estudio técnico y científico, en el que han participado biólogos, el Grupo Aresa (aresaboats.es) ha iniciado la construcción de embarcaciones de pesca más rentables que las convencionales y que tendrán menor impacto en el medio. Los primeros pesqueros eco-eficientes de Aresa serán arrastreros —cuyo impacto en los fondos será notablemente reducido— destinados a la pesca del camarón en el Pacífico.

### O Goberno galego destina 10 millóns de euros a empresas do sector das TIC

O Diario oficial de Galicia (DOG) publicou esta semana dúas resolucións de axudas da Secretaría Xeral de Modernización e Innovación Tecnolóxica destinadas ao sector empresarial das tecnoloxías da información e a comunicación (TIC) por un importe global de preto de 8 millóns de euros. O orzamento total do programa de axudas 2010 ao sector TIC achégase aos 10 millóns de euros, repartidos en catro liñas de actuación.



Vista parcial de los viñedos del Grupo Marqués de Vizhoja, en Arbo (Pontevedra). Al fondo, el pazo Torre da Moreira

# Marqués de Vizhoja consolida su vino de autor

La bodega fue fundada en 1966 y conserva su acervo familiar, pero se ha convertido en un grupo empresarial que ha basado su crecimiento en la constante innovación

### José Ramón Alvedro

El Grupo Marqués de Vizhoja lanza la cosecha 2009 de su marca Señor da Folla Verde, vino acogido a la denominación de origen Rías Baixas y el más exclusivo de la bodega, creado a partir de las variedades albariño (70%), treixadura (15%) y loureira (15% restante).

El lanzamiento está cifrado en 9.000 botellas, que ya portan la nueva imagen de la marca, completamente serigrafada, exceptuada lógicamente la etiqueta del consejo regulador.

Los principales destinos de esas 9.000 botellas son restaurantes y tiendas especializadas en delicatessen, tanto españolas como extranjeras; destacando en este segundo caso por su cuantía las elevadas demandas de ese caldo existenets en Estados Unidos y Gran Bretaña.

Los catadores más reconocidos han destacado la alta calidad de esta añada. Prueba de ello es el crecimiento sostenido en la demanda de este caldo del Condado de Tea.

Asimismo, la modificación de las unidades del Señor da Folla Verde constituye un paso decisivo dentro de la esmerada estrategia de investigación, desarrollo e innovación (I+D+I) e imagen de la empresa.

El gerente y copropietario del Grupo Marqués de Vizhoja, Jorge Peláez Bermúdez, subraya que «solamente el trabajo bien hecho y una constante adecuación a las necesidades del mercado, permiten que las empresas hagamos frente a la coyuntura económica actual».

### ÉXITO EN ALIMENTARIA

Una representación de la compañía acaba de regresar de Alimentaria, la feria celebrada en Barcelona, y lo han hecho con un dulce sabor de boca, pues sus vinos Marqués de Vizhoja, Torre Moreira y Señor da Folla Verde han recibido «una acogida excelente, sobre todo el formato de tres octavos del vino Marqués de Vizhoja, que ya se distribuye así en grandes superficies, como Gadis y Eroski», ha comentado el gferen-

te, Jorge Peláez Bermúdez.

Como precedente, cabe recordar que el año pasado en Alimentaria triunfó el orujo Gotas del Marqués, hasta el punto de que figuró entre las ofertas seleccionadas para ser exhibida en Innoval, el consolidado salón de la innovación alimentaria. Pero ese no ha sido el único reconocimiento. Por si no fuese suficiente, Gotas del Marqués también suscitó el interés y las felicitaciones del afamado chef Ferrán Adriá con motivo del Fórum Gastronómico celebrado en Santiago.

Más de 50.000 unidades de ese orujo fueron distribuidas entre los profesionales de la cita santiaguesa: «La participación en los eventos más profesionales, por ejemplo Alimentaria, requiere un esfuerzo e inversión importantes. Sin embargo, la experiencia nos ha demostrado que es la manera más efectiva de conocer a fondo las inquietudes del cliente, tanto del profesional como del consumidor; así podemos ajustar al máximo la producción», ha resaltado Jorge Peláez.

## Una familia y más de cuarenta cosechas

En origen, la bodega Marqués de Vizhoja era de carácter familiar y fue fundada en 1966 por Mariano Peláez, padre de los propietarios actuales.

Sus primeros pasos se centran en la comercialización del Marqués de Vizhoja, vino de autor sin denominación de origen y elaborado a través de un *coupage* único. En 1975 la bodega adquirió la finca A Moreira y su pazo, de estructura y estética militar —de ahí que sea conocido como Torre da Moreira, tal como refleja la foto que acom-

paña este reportaje— que fue construido en el siglo XVIII en las inmediaciones de la frontera luso-gallega que marca el cauce del río Miño. Esa parcela se ha convertido poco a poco en una alfombra de albariño, cuya extensión supera hoy día las 38 hectáreas.

A finales de los años 80 la familia vio la luz al figurar con dos nuevos vinos en la DO Rías Baixas: Torre Moreira y Señor da Folla Verde, elaborados exclusivamente con las uvas procedentes de los viñedos propios, de los que hay las

variedades albariño, treixadura y loureira. Tras casi 45 años el Grupo Marqués de Vizhoja, con Jorge Peláez cen la gestición y su hermano Javier como enólogo, se ha consolidado como un referente en el panorama vinícola gallego, tanto en lo tocante a tradición y dedicación como en lo que respecta a esfuerzo constante, encaminado a impulsar su presencia en todos los ámbitos de la sociedad. Y para «postres» exitosos, Gotas del Marqués, aguardiente de orujo comercializado en monodosis de 5 mililitros.