



# La familia Muga organiza cenas riojanas en San Roque y Tarifa

Con asistencia de restauradores, distribuidores y simpatizantes del mundo del vino

CARMEN SÁNCHEZ ■ COMARCA

**La familia Muga ha celebrado una tradicional cena riojana en Casa Club Alcaldesa Club de San Roque. Además, anoche celebró otra tradicional cena en el Hotel Restaurante La Torre de Tarifa.**

La familia Muga ha celebrado una tradicional cena riojana en Casa Club Alcaldesa Club de San Roque, con la asistencia de representantes de los más afamados restaurantes de la zona, así como otros simpatizantes del mundo del vino.

Los invitados tuvieron la oportunidad de catar los vinos: Muga Blanco 2009, Muga Rosado 2009, Muga Crianza 2006, Muga Selección Especial 2005, Prado Enea Gran Reserva 2001 y Torre Muga 2005, así como degustar la mejor cocina riojana (espárragos, pimientos rellenos, alubias pochas con chorizo, cordero lechal guisado, queso riojano y torrija), presentada y comentada por el Consejero Delegado de la Bodega, Manu Muga.

Por otro lado, anoche la Familia Muga realizó una tradicional cena riojana, en el Hotel Restaurante La Torre de Tarifa.

A la cena asistieron representantes de los más afamados restaurantes de la zona, así como otros simpatizantes del mundo del vino, que tendrán la oportunidad de catar los caldos de Muga y degustar la mejor cocina riojana, presentada y comentada por el Consejero Delegado de la Bodega, Manu Muga.

**INFORMACIÓN.** Ubicada en el Barrio de la Estación de Haro, sus instalaciones están asentadas sobre un edificio bicentenario, con la piedra y el roble como elementos centrales del mismo. Sus cerca de 25.000 metros cuadrados contienen 200 depósitos y 14.000 barricas fabricadas con distintos tipos de roble, todos ellos de excepcional calidad.

Bodegas Muga posee 200 hectáreas de viñedos propios y controla 150 hectáreas más, procedentes de agricultores fijos que sirven a la empresa. Sus viñedos están enclavados en las faldas de los Montes Obarenes, en la Rioja Alta, con suelos mayoritariamente arcillo/calcareos. Cultiva las variedades tempranillo, garnacha, mazuelo y graciano; y viura y malvasía para los vinos blancos, que disfrutan de un espacio climático idóneo, gracias a la influencia de los climas Mediterráneo, Atlántico y Continental.

Con el objetivo de difundir la cultura del vino, en septiembre de 2008 se inaugura Espacio Torre Muga. 400 m2 distribuidos en tres plantas coronadas por el elemento exento y diferencial de esta bodega y su familia: La Torre Muga.

Se trata de un proyecto arquitectónico, creado y dirigido por Iñaki Aspiazua, galardonado con el prestigioso Premio Internacional "Best Of" y destinado a acoger el enoturismo que recibe la bodega cada año, alrededor de 15.000 visitas. Sin duda, espectacular.



RESPONSABLE. Manuel Muga.



BODEGAS. Han organizado varias cenas en San Roque y Tarifa.

## Ubicada en un hermoso caserón del siglo XIX

■ En el año 1932 el matrimonio formado por Isaac Muga y Aurora Caño comenzaron a elaborar vinos en una bodega subterránea, hasta que en 1968 deciden instalar su propia bodega en un hermoso caserón del siglo XIX situado en el emblemático Barrio de la Estación, asentamiento histórico de las más prestigiosas bodegas de La Rioja. Ese mismo año fallece su fundador y son sus dos hijos, Manuel e Isaac Muga, quienes toman el relevo.

En la actualidad dirigen el negocio familiar los nietos de los fundadores: Manu, Juan, Jorge e Isaac, aportando una renovada visión de futuro, que combinada con la tradición y experiencia familiar, mantienen el carácter y la personalidad de esta bodega riojana.

Los viñedos de Bodegas Muga, enclavados en las faldas de los Montes Obarenes, en plena Rioja

Alta, disfrutan de un clima peculiar, por un lado por su singular geografía y orientación y, por otro, por los climas circundantes: Mediterráneo, Atlántico y Continental se conjugan en gran armonía, creando un espacio climático idóneo para la uva.

Los suelos de esta zona que son mayoritariamente arcillo/calcareos se subdividen en pequeñas entidades, con variedades en sus propiedades físicas y químicas que las hacen poseer una personalidad propia muy definida.

En sus cerca de 25.000 metros cuadrados, todo gira alrededor del roble, protagonista inequívoco con unos 200 depósitos en dicho material y 14.000 barricas fabricadas con un amplio abanico de tipos de roble, abarcando desde el francés (Allier, Tronçais o Jupilles), americano, húngaro, ruso, hasta pequeñas partidas de roble español.