

MUGA

LA RIOJA

BODEGA

REFERENTE CLÁSICO RIOJANO

FUNDADA EN 1932, MUGA ES, ADEMÁS DE UNA DE LAS BODEGAS EMBLEMA DEL BARRIO DE LA ESTACIÓN DE HARO, UN SINÓNIMO DE TRADICIÓN EN ESTA ZONA VINÍCOLA

Si bien es cierto que, para muchos buenos aficionados al vino, el nombre de Muga representa un modelo del clasicismo riojano, lo cierto es que esta bodega es la más joven entre las que enarbolan el estandarte de la tradición en el célebre Barrio de la Estación de Haro (el epicentro de las bodegas centenarias riojanas). Fue fundada en el año 1932 y aunque la misma familia Muga dice que lo suyo no es tradición –sino aunar lo mejor de ella con la modernidad–, al final quien tiene la palabra es el consumidor.

Sus instalaciones están asentadas en un edificio bicentenario, en el que predominan la piedra y el roble como elementos arquitectónicos distintivos. Toda la bodega es un complejo que bien vale la pena visitar para entender la esencia del buen hacer vinícola riojano. En sus cerca de 25.000 metros cuadrados, el roble es el protagonista absoluto: la familia jamás ha accedido a incorporar el acero inoxidable, incluso cuando, a partir de la década de los 80, la mayor parte de las bodegas de la zona se rindió a este material, con el objetivo de adaptar sus equipos a los avances tecnológicos que impulsó la enología moderna.

Éste es el motivo que hace esta bodega sea tan distinta y por el que continúa luciendo con orgullo sus 200 depósitos



ARRIBA, EL TALLER DE TONELERÍA DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE MUGA. ABAJO, VISTA DEL VIÑEDO EN OTOÑO (I.Z.D.A.) Y LA SALA DE BARRICAS DE LA BODEGA.

de roble, destinados a la vinificación, y una nave de crianza que alberga 14.000 barricas fabricadas con la misma madera, aunque de distintos orígenes: Francia, EEUU, Hungría, Rusia... incluso pequeñas partidas de roble español.

LA NOBLEZA DEL QUERCUS. La importancia del roble en Muga es tan significativa que presume de uno de los escasos talleres de tonelería que pueden encontrarse en España. El apego a la nobleza del quercus y a los métodos tradicionales no es óbice para que

cuenta con una gama amplia de vinos, en los que las cuvées de estilo más clásico (Prado Enea, Muga Reserva) convivan con un tinto de gran concentración, de vocación contemporánea (Torre Muga), un blanco y dos rosados de original concepción o exóticos cavas riojanos (Conde de Haro).

De acuerdo a la creciente demanda de actividades y espacios destinados al enoturismo, Muga ha acondicionado sus instalaciones para que sus visitantes puedan vivir plenamente la emoción de conocer la cuna de algunos de los mejores vinos riojanos, y completa las visitas con varias actividades que se desarrollan fuera de la bodega. **FEDERICO OLDENBURG**



EXÓTICO CAVA RIOJANO Y ENOTURISMO

Además de ser una de las raras bodegas españolas que cuenta con tonelería propia, Muga también es una de las escasas compañías vinícolas de La Rioja autorizada a embotellar espumosos con certificación de la D.O. Cava (elaborados a partir de variedades autóctonas, como viura y malvasía para el Conde de Haro Brut Vintage o garnacha para el Conde de Haro Brut Rosé). Además, propone a sus visitantes un amplio abanico de visitas para conocer las instalaciones y otras actividades. Entre las más sugerentes, un viaje en globo sobre los viñedos y campos de la zona seguido de un almuerzo tradicional riojano.

MUGA

DÓNDE: Barro de la Estación, s/n. (Haro, La Rioja). (941) 306 060. www.bodegasmuga.com.

HORARIO: De lunes a sábados, de 9 a 14 h.

VISITA: El recorrido básico permite conocer la bodega bicentennial de Muga, la sala de barricas, los tinos de madera y el taller de tonelería e incluye la degustación de dos vinos.

PRECIO: 15 € (duración: 60-90 minutos, aproximadamente).