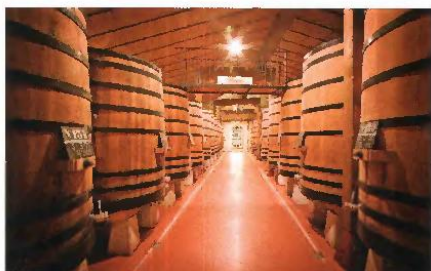




Bodegas Muga



Marcando la

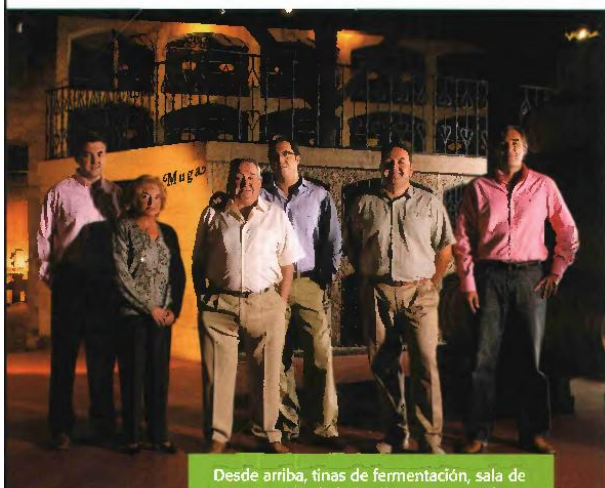
DIFERENCIA



Una bodega generosa con la tradición que apuesta por los últimos avances al servicio de la calidad. Una familia en la que el vino corre por sus venas. Y vinos elaborados con una sabiduría perfeccionada generación tras generación.

Texto: Elena Rodríguez

Fotos: Muga



Desde arriba, tinas de fermentación, sala de catas y retrato de la familia Muga: de dcha., a izq., Manuel, Isaac Jr, Juan, Isaac, Isabel y Jorge.

El Barrio de la Estación de Haro amanece tranquilo. La vendimia apenas es una fecha en el horizonte y los que viven de esto saben que, en unos meses, el campo y el tiempo puede dar sorpresas inesperadas y devastadoras. Por ello se mira hacia el cielo con temor y se vigila el viñedo de cerca, a la espera de esas jornadas intensas que llenan sus calles de atascos "enológicos" y sus bodegas de frenética actividad.

Esta localidad de apenas 13.000 habitantes es uno de los centros vinícolas más importantes de nuestro país, con una concentración de bodegas por metro cuadrado, ¡y hablamos de bodegas de altísima calidad!, que es la envidia de cualquier región vinatera que se precie. Conviven en apacible vecindad, pared con pared, y nacieron en pos de la vía del tren que llevaba sus vinos riojanos a la cercana Francia. Eran tiempos difíciles. Se cerraba el siglo XIX y los viñedos franceses padecían la implacable filoxera. Con el vino llegó la prosperidad y la luz eléctrica a este pequeño pueblo riojano, mientras el resto de España –salvo la rica y también vitivinícola Jerez– seguía a oscuras.

Bodegas Muga no se sumó a este selecto vecindario hasta muchos años después, en 1971, aunque la familia no era precisamente amateur. *Isaac Muga*, el patriarca y fundador de la casa, ya elaboraba vino en 1932, en el centro de Haro. No llegó a conocer las nuevas instalaciones que hicieron re-



BODEGAS MUGA

www.bodegasmuga.com

alidad sus dos hijos, *Manuel* e *Isaac*, pero les inculcó la pasión por las cosas bien hechas, principio que se convertiría en un sólido pilar sobre el que se cimentó la nueva bodega. Una bodega que desde su poderosa torre de piedra y madera mira al futuro con la cabeza bien alta, ofreciendo una hermosa vista de este barrio legendario.

La gran familia

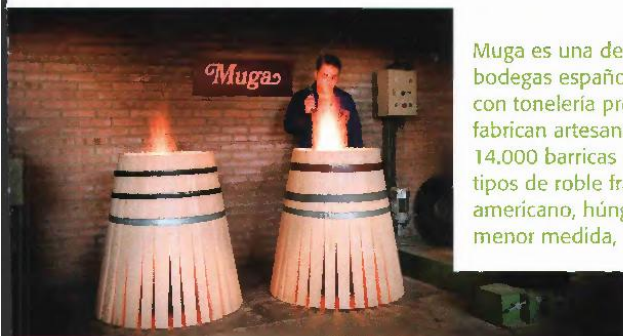
Para conocer a fondo un *Muga* no hay como respirar cerca de aquellos que lo hacen posible. Porque en pocas ocasiones ocurre que un espíritu familiar cale tan hondo en la concepción de un vino. La tercera generación *Muga*, altísimos y sonrientes, se ha ido incorporando paulatinamente a las distintas áreas empresariales de la bodega. Los hijos de *Isaac* –*Jorge* e *Isaac*– dirigen el sector enológico; los de *Manuel* (ya fallecido) –*Manuel* y *Juan*– están al frente de los departamentos económicos y comerciales. Y todo funciona como un reloj, con la naturalidad propia de los que persiguen un objetivo común: elaborar vinos de calidad.

Los años han propiciado lógicos cambios en las instalaciones, que han ganado en metros y comodidad a medida que la

demanda crecía. Hoy, por sus dimensiones, la bodega supera el clásico concepto asociado a este tipo de construcciones, y se ha convertido en una auténtica ciudad de 25.000 metros cuadrados, que produce anualmente 1 millón y medio de litros. Convencidos de la fuerza del enoturismo, han apostado por una zona social abierta al público, que incluye modernas salas de cata, salones, tienda y wine bar, donde la madera reclama protagonismo.

¿Y qué diferencia a un vino de *Muga*? Ellos afirman que el cariño con el que elaboran. Nosotros añadimos algunas razones de peso: la calidad de sus viñedos, enclavados en las faldas de los Montes Obarenes, en Rioja Alta; la fermentación en tinas de madera; el sabor único de sus barricas artesanales –marca de la casa–, donde maduran sus vinos entre 24 y 36 meses según su categoría; la clarificación previa al embotellado (ver recuadro); y una última crianza, esta vez en la propia botella, en periodos que oscilan entre los 9 y los 36 meses.

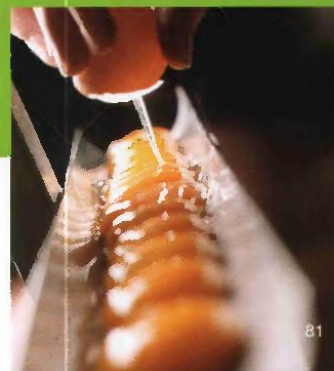
Su virtud, que gustan a los que valoran su fidelidad a la tradición; a los que aprecian su generosa apuesta de futuro; a los que reconocen, al primer sorbo, un gran vino que no sacrifica los bolsillos, elaborado desde el respeto a su tierra. ¿Se puede pedir más? □



Muga es una de las pocas bodegas españolas que cuenta con tonelería propia, en la que fabrican artesanalmente 14.000 barricas con diferentes tipos de roble francés, americano, húngaro, y, en menor medida, español.

LA TRADICIÓN ES UN VALOR

La pasión por las cosas bien ensambladas, que el primer *Isaac Muga* transmitió a sus hijos, ha propiciado que en *Muga* se siga realizando la clarificación del vino, antes de que se pase al embotellado. Siguiendo el método tradicional, se añaden dos o tres claras de huevo fresco por hectolitro de vino –los huevos se rompen, uno a uno, manualmente–, para que éstas arrastren las impurezas y suavicen los taninos. Tiene lugar en depósitos de roble de 17.500 litros. Las impurezas resultantes, mezcladas con estiércol, abonarán los viñedos, completando el proceso biológico natural.



LA NUEVA GENERACIÓN

Torre Muga 2006 es uno de los vinos de alta expresión de la bodega. Frente al mayor clasicismo de otro de sus grandes, Prado Enea, este tinto poderoso respira aires nuevos.



TORRE MUGA 2006

Zona: Rioja

Tipo: Tinto con madera

Variedad: 75% tempranillo, 15% mazuelo, 10% graciano

Crianza: 18 meses en barrica

Precio: 50 €

Guía de Vinos Gourmets 2010: 9/10

Nota de cata:

Picota profundo con ribete granate. Potente y aromático, gratas notas de fruta de bosque, finos cueros, canela, minerales, hoja de tabaco, elegantes maderas bien integradas (sándalo), hojarasca, champiñón, chocolate... Sabroso, con noble tanino de la madera aún presente que debe pulir, amplio, carnoso, de gran viveza, hierbas aromáticas (tomillo), sensaciones de arándanos, grosellas, hinojo, cedro, ahumados, bosque umbrío, cigarro habano, balsámicos... Persistente final con una complejísima y larga vía retronasal.