

NAVIDAD VINOS

El secreto,
mantener
la

tradición

CAE EL SOL A FUEGO sobre la finca El Crucero, lugar de Haro, Rioja Alta. La cuadrilla de vendimiadores recorre las calles sin descanso descargando con sus manos los racimos que se aprietan en las vides, hasta dejar los renques vacíos. Mal año éste de calores extremos a destiempo y tan escasa lluvia. Al menos la vendimia será lenta y selectiva, sin aguaceros ni sorpresas: empezó allá en agosto con la uva del cava y, mes y medio después, aún vendimian la tinta Macabeo. Es un proceso todo manual (“la máquina no tiene ojos, no selecciona”, cuentan) al que luego ellos aplicarán la ciencia y la intuición que les han dado tierra y tradición. Viticultores y bodegueros desde 1870, hasta donde su memoria llega. La familia Muga tiene la suerte de haber conciliado en sus anales narices excelsas y mentes lúcidas para el negocio. De madre y padre, respectivamente. Cuentan por ejemplo, y sin rubor, que el patriarca Isaac Muga, fundador de la bodega de su nombre en 1932, no era un dechado de pituitaria; era en cambio su esposa, Aurora Caño, hija de enólogo, quien cataba y alumbraba las ideas

La segunda generación de la familia Muga produce dos millones de botellas al año. Isacín, presidente de la empresa, conserva los modos tradicionales que le enseñaron sus padres.

POR ELENA PITA
FOTOGRAFÍA DE LUIS DE LAS ALAS

novedosas. “Isacín”, le dijo un día a su hijo, por el año 85, “prueba a madurar el blanco en barrica de madera nueva”, y de aquella intuición hoy le salen al presidente de Muga unas 800 excelentes barricas al año. Luego fue su hija, Isabel. Cuentan que antes de salir para el colegio ponían a la niña Isabel una hilera de caldos para catar y dar la nota

del día, ay la niña, en su camino al colegio de monjas. Y así siguen, aclarando el mosto con las yemas de huevos frescos, fabricando sus propias cubas, tinos y barricas en roble traído de Francia, oteando el cielo en espera de lluvias, vendimiando a mano. Producen dos millones de botellas al año de las que exportan un 40% a 52 países, y sus vinos figuran entre los 10 más apreciados del mundo en Estados Unidos. Sus barricas son el 20% del parque de Haro, que cuenta la mayor concentración de bodegas del planeta, segundo pueblo junto a Jerez en tener tendido eléctrico y sede del Banco de España, etcétera.

PREGUNTA. Señor Isacín, ¿diría que sus vinos son modernos?

RESPUESTA. Sí, hemos tenido que adaptarnos al gusto moderno. Como aquí se dice, nunca el nieto bebe lo que ha bebido el abuelo. Esos ejecutivos de 40 o 50 años que son los que mandan en el mercado no quieren los vinos ligeros que hacíamos 15 años atrás: demandan un vino de más cuerpo y graduación. Pero también mantenemos > los clásicos, el vino de >



SAGA. Isacín Muga, 71 años, sentado en primer plano, junto a su hermana Isabelita. Detrás, su sobrino Juan, 37 años, con traje, y su hijo Isaac, 34 años.

➤ trago largo, que a mí personalmente es el que más me gusta: a los vinos hay que dominarlos.

P. ¿Qué sería la modernidad en enología: volver a los sabores naturales, paradójicamente más primitivos, menos elaborados?

R. Sí, efectivamente. Antes se apreciaba el gusto fuerte a roble, y ahora esto ya no se lleva. Criamos en roble, pero sin dejar que este aroma enmascare las características del vino. Un buen vino tiene que estar redondo, equilibrado en sus componentes, sin aristas.

P. Pero la clave de los vinos Muga, según tengo entendido, está no sólo en la uva sino también en la madera, ¿siguen gustando los vinos amaderados?

R. No, no, no. Hemos acertado mucho la estancia en barrica, siempre de roble francés seleccionado. Otro cambio importante es que antes la barrica duraba 20 años, hoy, en cambio, no llega a los seis: la madera es siempre nueva, para que no enmascare los valores de la uva.

P. El proceso de elaboración es prácticamente el mismo de hace 100 años, ¿vino y progreso están reñidos?

R. No, el proceso de elaboración se ha mejorado muchísimo. Date cuenta que antes la enología ni siquiera era una ciencia reconocida, y hoy son unos estudios superiores (en los que sus hijos, Isaac y Manuel, se han aplicado a fondo). Mantenemos los mismos procesos artesanales de hace 100 años, pero nuestros hijos aplican los avances de la ciencia a la fermentación, la temperatura, las instalaciones, etcétera. Es decir, vamos a producciones bajas con mucho cuidado en la elaboración.

P. Vendimian a mano y sus barricas, cubas y tinos aún los hace el ojo del buen cubero, ¿sólo ustedes conservan todavía estos modos artesanales?

R. Sí, tenemos el único cubero que queda en España (Jesús Azcárate, el navarro), que está enseñando el oficio a su hijo y otros dos jóvenes para que prosigan con la tradición. El resto de bodegas utiliza acero inoxidable o compra los tinos de madera en Francia.

P. ¿Y las yemas, señor Muga, siguen siendo para las monjas?

R. No, porque estábamos a punto de matar a los viejos de colesterol, según me dijo la madre superiora del convento. Ahora nos hace las yemas un pastelero y las vende-

MARIDAJE DE TEMPORADA



<p>EMBUTIDOS IBÉRICOS, FOIE. Con un 80% de Tempranillo y 20% de Garnacha, es un vino clásico de aromas potentes 35 €.</p>	<p>BESUGO Y ARROCES. Tras una crianza de 28 meses en barricas de roble, pasa 12 meses en botella. Cuesta 120 €.</p>	<p>PAVO, CORDERO, COCHINILLO. Tinto potente con notas a confitura y bollería. Aúna modernidad y tradición. Precio, 55 €.</p>	<p>QUESOS, POSTRES, TURRONES. El más moderno de la bodega, con notas de frutos de baya roja y especias. Cuesta 120 €.</p>
--	--	---	--

mos nosotros mismos. Pero sí, seguimos empleando unas 70.000 claras al año en la clarificación del vino.

P. ¿Y esto es normal, es lo común?

R. No, lo común es emplear albúmina artificial en la clarificación. Pero nosotros nos empeñamos en mantener el método tradicional.

P. Si no me equivoco, años ha habido en los que no han sacado ustedes determinado vino (Torre Muga, Aro y otras gamas altas) porque la uva no alcanzaba la calidad exigida. ¿Cómo será esta añada 2011, después de un año climatológicamente tan raro?

R. Complicada; no ha llovido, ha hecho y sigue haciendo un calor extremo, y la planta está estresada: no ha completado la maduración; la uva tiene el azúcar y el ph muy altos, y no ha alcanzado la acidez necesaria. Y hay un 30% menos de cosecha. No podemos aventurar lo que va a suceder, estamos apurando los días, cada dos días hacemos

muestreo, pero a estas alturas sabemos ya que será un año incluso peor que lo fue 2003 y por tanto un año de muchísima selección.

P. ¿Son éstos los estragos del cambio climático?

R. El cambio climático se está notando, evidentemente, pero éste quizá sea un año más de sequía, como tantos que hemos conocido.

P. Señor Muga, le cito: "Abuelos cuberos, hijos bodegueros y nietos pordioseros", esos problemas sucesivos que tantas bodegas y empresas han arruinado en su entorno, ¿cómo los salvan ustedes?

R. Mi hermano Manuel y yo dejamos las cosas claras antes de su fallecimiento, hace cinco años. Y la tercera generación va fenomenal, presumo de ello: cada uno tiene su cometido específico y se aplica en lo que ha estudiado. Y sí, es triste ver los problemas que tienen las terceras generaciones de otros grandes bodegueros.

P. Y lo suyo, ¿todo gracias a un protocolo familiar? ¿A quién se le ocurrió?

R. La iniciativa fue de Manuel, y lo firmamos los tres (junto a Isabel Muga), en el año 2000. Se establece que en el consejo no pueden entrar parientes políticos, sólo los Muga, sean hombres o mujeres; se les exige una determinada licenciatura universitaria, un mínimo de preparación, y se limita el número de personas que pueden trabajar por familia. Mira, la sangre no es agua.

P. O sea, que lo aplican al pie de la letra y funciona?

R. De momento no hace falta ni aplicarlo, está todo claro; habrá que ser exacto en la cuarta generación, que son ya 12. De momento, aquí están mis dos hijos y dos de mi hermano, sin problema alguno.

P. Suman 230 hectáreas de viñedos propios y apuestan por seguir creciendo, ¿se vende suelo en esta Rioja Alta?

R. Con la crisis empiezan a venderse algunas viñas viejas que

interesan, sí. Pero nosotros preferimos seguir comprando el 60% de la cosecha, que viene de los viñedos más añejos, que normalmente no se venden porque son muy rentables. Y en cuanto a nuestras tierras, hemos tenido el cuidado de plantar escalonadamente a lo largo de 30 años, para que cuando tenga que desceparse pueda hacerse también de forma escalonada: pensamos en nuestros nietos.

P. Y apuestan por incrementar la presencia internacional, que es ya del 40%. Sin embargo rechazan las ofertas de implantarse en otros suelos, como la que han recibido de China. ¿El futuro no es China, señor Muga?

R. El futuro está en no perder la identidad: cada día es más difícil diferenciar los vinos de las diferentes zonas. También se nos ofreció plantar en Chile, y en Argentina, a donde mi hermano viajó sabiendo de antemano que no íbamos a aceptar la oferta, que era estúpida: nos pedían poner sólo la dirección técnica y la dirección comercial e íbamos al 50%. Y ¿por qué lo rechazamos?, porque nuestros hijos se pasan el santo día viajando a lo largo del mundo comercializando nuestros vinos. Nos dijimos: vamos a mantener y cuidar lo nuestro, porque nuestra ansiedad no es el dinero sino hacer las cosas bien, tener una marca de prestigio internacional. Hoy nos alegramos de esta decisión.

P. ¿Por qué cree que su vino es uno de los más valorados en Estados Unidos?, ¿cuestión de gustos o cuestión de marketing?

R. Ambas cosas. Nuestro vino es caro porque el proceso de elaboración es caro, y eso se nota en su calidad. Y eso es lo que se aprecia, por ejemplo, en Estados Unidos.

P. Dígame para terminar, ¿qué es un vino "de trago largo", aquel de su predilección que citaba al principio?

R. Un vino de los de antes, con menos cuerpo y menos grado, porque si me tomo una copita de más, lo aguanto bien: una cosa es catar y otra muy distinta, beber. Los otros, esos vinos de pajaritos de ahora, me pueden, y a los vinos hay que dominarlos.

MÁS INFORMACIÓN:
WWW.BODEGASMUGA.COM

