

VINOS

Muga, tres generaciones de Haro a Asia **PI**





Jorge Muga, Isabel Muga, Isacín Muga Caño, Juan Muga, Isaac Muga y Manuel Muga (de izda. a dcha.). Tres generaciones de la familia han dirigido esta bodega. Todos son dueños a partes iguales.

Muga, tres generaciones de Haro a Asia

GESTIÓN "Cualquier miembro que no tenga apellido Muga no tiene voz, ni voto. Es clave para que todo funcione".

Marta Fernández. Haro (La Rioja) Hay un dato, germen de la historia de esta empresa familiar: en 1870, Cosme Muga obtuvo el Premio Viticultura del Ministerio de Agricultura. Era uno de los primeros viticultores riojanos, dedicado a un cultivo *casero*, y el antecesor de un matrimonio formado por Isaac Muga Martínez y Aurora Caño, que en 1932 fundaron Bodegas Muga. Esta pareja dio el primer paso para la creación de un grupo que funciona en tercera generación.

Adscrito a la Denominación de Origen Rioja, la compañía se apoya en unas instalaciones de 25.000 metros cuadrados. En 1970, la segunda generación se incorporó a la compa-

ñía. Fue el principio de la expansión internacional, primero, Europa; después, América y Asia. Muga está en 50 países y el 45% de su producción se destina a la exportación. EEUU es su mercado principal, seguido de Reino Unido, Canadá, México y Suiza.

Isacín Muga Caño y sus hijos y sobrinos, miembros de la tercera generación, lideran el grupo que vendimia unos dos millones de kilos de uva por temporada, produce casi 2 millones de botellas anuales (1,5 millones de tinto y 400.000 de blanco) y genera una facturación de 18,6 millones de euros y un equipo de 70 empleados.

Tras tres décadas en las que Mapfre estuvo en el capital de

la bodega, ahora, el 100% del capital está en manos de la segunda y tercera generación. "Nos regimos por un protocolo familiar", explica Manuel Muga, responsable de la división comercial y de marketing. Este protocolo establece que no puede haber en la empresa más de dos miembros de las diferentes ramas de la saga; el capital está repartido a partes iguales entre ellas. "Cualquier miembro que no tenga apellido Muga no tiene voz, ni voto; es clave para que todo funcione", dice Isacín Muga Caño, de la generación más veterana.

Expansión internacional

A pesar del contexto de parón económico, el grupo sigue el

proceso de expansión internacional, con la ambición de superar su récord anual de producción de 2 millones de botellas y con la vista puesta en Asia. En la bodega, sostienen que "en tiempos de crisis, hay oportunidades para crecer y, en el ámbito local, se compran buenos terrenos". El crecimiento se plantea bajo un eje estratégico: "Mantener un volumen de producción limitada para garantizar la máxima calidad". Y, mientras, se sigue mirando al exterior, donde "la marca Muga se identifica con calidad", aseguran.

Este conglomerado de ambición internacional se sigue operando desde Haro. Desde Prado Enea, caserón del barrio de la Estación de esta localidad riojana al que la compañía se trasladó en 1967, se gestiona la empresa. Este centro, en el que se envejecen los vinos y que figura en las etiquetas de sus botellas, alberga salas y comedores, tiene un rincón estrella: Espacio Torre Muga (ETM), inaugurado en 2008, ideado para acoger eventos y catas. El enoturismo es, de hecho, una de las actividades impulsadas por la empresa en los últimos tiempos, con visitas a las parcelas y a la bodega, catas, viajes

Una bodega en cifras

- Bodegas Muga produce casi 2 millones de botellas anuales (1,5 millones de vino tinto y 400.000 de blanco) y registra una facturación anual de 18,6 millones de euros.
- Tiene 220 hectáreas de viñedos (el 50% del total de su producción de uva); el resto procede de 94 viticultores riojanos, supervisados por la compañía.
- Ha realizado una inversión de 10 millones de euros en las viñas.
- Vendimia unos dos millones de kilos de uva por temporada.
- El 45% de la producción se destina a la exportación en 50 países de América, Europa y, últimamente, Asia.
- 25.000 m² de instalaciones.
- Espacio Torre Muga recibe 21.000 visitantes al año (un 20% son extranjeros).



Muga fabrica unas 2.000 barricas al año.

A ojo de buen cubero

El uso de madera de roble es una de sus señas de identidad. La empresa tiene en su equipo a tres toneleros y a un cubero. ¿Su función? "Trabajar la madera de las barricas que dará el sabor único y especial a los vinos" (se fabrican unas 2.000 barricas al año). Los vinos se 'afinan' según el tostado que se dé a la madera. A Muga le gusta usar un 50% de roble francés, un 40% de americano y un 10% de centroeuropeo. Hay otra peculiaridad: los vinos se clarifican con claras de huevo. "Nuestro proceso es muy artesanal y manual, pero al mismo tiempo la innovación y la apuesta por la I+D son básicos", asegura Manuel Muga. Se reutiliza el 100% de los materiales, los hollejos tras la prensa de la uva se dedican a elaborar orujo y las yemas, en repostería local.

en globo para ver el amanecer sobre los viñedos o almuerzos de gastronomía riojana acompañados de los vinos de Muga.

Más del 82% del negocio se centra en el vino tinto; un 15% en blanco y rosado, y el resto es una pequeña producción de espumoso. Ahora, está empezando a experimentar un vino dulce. El más exportado es el blanco, "con el que trabajamos pocas bodegas; es una apuesta de futuro", afirma Isaac Muga.