

Plan para el finde: Bodegas Muga

Por: Mikel López Iturriaga | 16 de noviembre de 2012

El Comidista prosigue su serie de **entradas breves** en forma de autoentrevista sobre restaurantes, bares, cafés y actividades gastronómicas diversas para disfrutar el fin de semana. Se publican uno de cada dos viernes, alternando con el consultorio *Aló, Comidista*.



Barricas en la sala Torre Muga. / MUGA

¿Qué es **Muga**? Una de las bodegas clásicas de Haro, en La Rioja, con 80 años de elaboración de vino a sus espaldas. **En esa zona hay cientos de bodegas. ¿Qué tiene ésta de especial?** Que siendo una de las grandes (25.000 metros cuadrados; entre 1,5 y 2 millones de botellas anuales), nunca fue absorbida por un gran grupo vinatero y permanece en manos de la misma familia que la fundó, los Muga. **¿Sólo eso? Pues vaya.** Muga tiene otras peculiaridades: es la única bodega que utiliza madera de roble en todo el proceso de fermentación, almacenamiento y crianza del vino, prescindiendo del acero inoxidable. Hasta tienen tres toneleros y un cubero construyendo sus propias barricas y depósitos de forma artesanal. **¿Y tanta madera sirve para algo?** Bueno, le da una personalidad bastante especial al vino. No podría decir si es mejor o peor, pero sí que es diferente.



Toneleros en acción. / MUGA



El Comidista trata todos los aspectos de la realidad relacionados con la comida. No sólo da recetas fáciles de hacer, habla de restaurantes accesibles o descubre los últimos avances en trastos de cocina, sino que comenta cualquier conexión de lo comestible con la actualidad o la cultura pop. Todo con humor y sin ínfulas de alta gastronomía.

SOBRE EL AUTOR



Mikel López Iturriaga es relativamente conocido como autor del blog gastronómico Ondakín. Ha trabajado como periodista musical y de otras cosas en Canal +, El País, Ya.com o ADN, y aprendió algo de cocina en la Escuela Hofmann. Hoy se considera más un advenedizo que un experto.

apc SUPERMERCADO 

- ▶ Recetas
- ▶ Ofertas y promociones
- ▶ Blog de Bruno
- ▶ Comer bien
- ▶ Supermercado
- ▶ Club del Gourmet
- ▶ Compra On Line

PUBLICIDAD

WWW.LOSPRODUCTOSDELUGO.COM
súmate!

¡Compra ahora!

EL PAÍS CLUB DE VINOS PRESENTA SU SELECCIÓN MENSUAL Nº 100
Seis grandes bodegas riojanas, seis magníficos reservas

ADemás, GRATIS CON TU PRIMER PEDIDO EN EL CLUB

49,99 € P.V.P. 6 botellas

30% Dto.

¡PREGUNTA!

Pregúntale al comidista

Envía aquí tus dudas gastronómicas e inquietudes personales. Es como el teléfono del tarot, pero gratis.

¿Los vinos que producen son buenos, o así así? Los que probé cuando estuve por allí hace unas semanas me parecieron excelentes. Claro que yo no sé mucho de vinos y, siendo riojano por parte de padre, me considero público fácil. Pero a los expertos parece que les gusta también: en septiembre el crítico del *New York Times* Eric Asimov publicó un artículo en el que se le caía la baba con el Prado Enea y el Torre Muga, dos de los mejores vinos que elabora la bodega. Vale. Pero se supone que esta sección es de planes para el fin de semana. ¿La bodega se puede visitar? Sí. La visita guiada con degustación de dos vinos cuesta 6 euros; con curso de iniciación a la cata y cinco vinos, Prado Enea y Torre Muga incluidos, 25 euros. También tienen una visita con desayuno y viaje en globo sobre los viñedos que cuesta 170 euros, pero a mí la que me gusta de verdad es la que incluye, además de los vinos, una comida en el comedor de la bodega. ¿Por qué? ¿Qué se come? Depende de la época, pero ahora están sirviendo menestra de verduras, unas pochas a la riojana que se te saltan las lágrimas de felicidad, cordero a la brasa de sarmiento y las mejores peras al vino que he probado en mi vida. Todo por 50 euros. ¿Y cómo se puede acceder a este éxtasis riojano? Hay que reservar a través de la web o por teléfono.



Un salón imperial para las comidas. / MUGA

Bodegas Muga. Barrio de la Estación, s/n, Haro (La Rioja). De lunes a sábado, con cita previa. Teléfono 941 30 60 60. [Mapa](#).

Compartir

Me gusta A 48 personas les gusta esto.

Twitter 24

+1 1

Comentarios (20) | [Enlace permanente](#)

Tags: Bares y restaurantes Planes de fin de semana Vino

Hay 20 Comentarios

Y a mí que me pareció que no te pegaba nada la voz! jajaja Como muy grave...yo te imaginaba más con voz aterciopelada... El plan es estupendo... lo que deberían hacer es intentar promocionar ofertas junto con hoteles o casas rurales, porque es más caro pasar un fin de semana en La Rioja o en Navarra que irte a Mallorca o Benidorm! Más promoción del turismo rural por la España profunda...y menos precios subidos a la parra!

Publicado por: Lorena Marena | 16/11/2012 11:01:50

Anoche te vi en la tele más lindo!!! con tus nachos crujientes y la salsa que también te gustó. qué suerte, yo quería ver csi no lo ponían y por no levantarme del sofá cambié el canal. A ver si tienes suerte y te siguen pidiendo aparición estelar, y comes rico y gratis una vez por semana.

Publicado por: Verónica | 16/11/2012 10:56:44

Mikel, destilas una excelente prosa, los planes que propones son muy apetecibles, las informaciones que nos das son muy útiles. Por favor !!!!dime como haces para que todas estas exquisiteces no se te queden pegadas en los riñones!!!, gracias. Luis Z

Publicado por: Luis Z | 16/11/2012 10:50:38

¡Qué gustazo ha sido escapar de la niebla y encontrar esta entrada!

Publicado por: Isa | 16/11/2012 10:48:09

Yo estuve en La Rioja en el puente del pilar y visité varias bodegas. Y es un plan estupendo. En cuanto al esnobismo... Las pijadas que quieras hacer con el vino son cosa tuya. Yo probé los vinos y unos me gustaron más que otros, dentro del sabor a ...vino. Allí no obligan nadie a hacer el idiota. El que lo hace es que lo lleva de serie. Y eso sí, la producción nacional de idiotas es de record.

Por cierto en López de Heredia (Viña Tondonia) tienen (o tenían) una visita guiada por los viñedos con un viticultor que es una gozada.

Publicado por: kilgore | 16/11/2012 10:40:15

BUSCAR RECETA

NUEVO LIBRO



Las recetas de El Comidista

(Plaza & Janés) recoge los mejores platos de Mikel López Iturriaga, de su familia, de sus amigos y de los cocineros que admira. El libro está dividido en prácticos capítulos como 'Para ti que eres pobre', 'Humilla a tus compañeros con el tupper' o 'Fast food de la buena', y cada receta se acompaña con una recomendación musical para cocinar.

ESKUP



Mikel López Iturriaga 20 empaquetados chulos de comida <http://cort.as/2on2>



TWITTER

Mikel López Iturriaga



[mikeliturriaga](#) @luisete Dios mío, soy Rabbi Jacob!!!! 14 minutos ago · reply · retweet · favorite



[mikeliturriaga](#) @Blanco87Javier La tele es así. Gracias Javier! 17 minutos ago · reply · retweet · favorite



[UnodosRecetas](#) @mikeliturriaga Siempre que hago pochas me acuerdo de ti :) directoalpaladar.com/recetas-de-leg... 22 minutes ago · reply · retweet · favorite



[mikeliturriaga](#) @lidertrinch Y va a peor... 18 minutos ago · reply · retweet · favorite

FACEBOOK



El Comidista en Facebook

Me gusta



El Comidista

Hoy toca plan para el finde: si os pasáis por La Rioja, una bodega chula

Plan para el finde: Bodegas Muga
blogs.elpais.com

El Comidista prosigue su serie de entradas breves en forma de autoentrevista sobre restaurantes, bares, cafés y actividades

Buenos días.....Es estupendo este tipo de reportajes al que nos invitas a viajar virtualmente, a compartir tu experiencias gastronómicas.
Felicitarte por tu paso anoche en el programa Pesadilla en la cocina....una agradable sorpresa que no esperaba...¿cuando un programa tuyo?
Feliz buen fin de semana....desde <http://micocinacarmenrosa.blogspot.com>

Publicado por: [Carmen Rosa](#) | 16/11/2012 10:14:37

Coincido plenamente con Atila y sus glosadores. El circo en torno al vino es otra de esas actitudes que me hacen pensar en aquella frase de Einstein: "Solo hay dos cosas infinitas: el universo y la estupidez humana. Y no estoy tan seguro de la primera..."

Besotes, guapos.

<http://gastrocinemia.blogspot.com.es/>

Publicado por: [sherca](#) | 16/11/2012 10:14:14

Los vinos de la bodega Muga son excelentes, me encantaría probar esas pochas y ese cordero regado con uno de sus vinos y en un entorno tan chulo, pero me parece que de momento no va a poder ser, si que recomiendo utilizar este vino para esta receta de asado de morcillo con el que ir abriendo boca pensando en recetas festivas y económicas en Navidades

<http://elpucherodehelenablogspot.com.es/2012/11/asado-de-carne-de-morcillo-o.html>

Publicado por: [Helena del Valle](#) | 16/11/2012 10:10:28

No sé si te atizarán, Atila. Yo no. A mí me parece que así como hace 15 años beber vino era de pobres y viejunos ahora es algo muy distinguido y donde hay más payasadas que otra cosa. Parecido al gin tonic y a lo que la industria tenga a bien poner de moda.

Y a mí personalmente abrir una buena botella para echar el vino en una copa, centrifugarlo, hacer gárgaras y escupirlo me parece un sacrilegio, la verdad. Y luego decir que tiene matices de petróleo es lo más grande que he oído nunca. Con lo simple y fácil que es tomarlo y disfrutarlo por el placer de que esté bueno.

Eso sí, la comida en la bodega pinta muy pero que muy buena.

Publicado por: [kalekatu](#) | 16/11/2012 9:43:17

Anoche estuve en una cata de esto vinos dirigida por Juan Muga, y tengo que deciros que probé los dos que nombra Mikel: Prado Enea y Torre Muga, y la verdad, no me extraña que se le cayera la baba al del New York Times. Pero no os fiéis de su paladar: usad el vuestro y si podéis probadlo, daros un pequeño homenaje.Valdrá la pena.Estaban deliciosos.

Publicado por: [Anusca](#) | 16/11/2012 9:35:57

Hola, Mikel:

la visita a la bodega de Muga merece mucho la pena. Pero más alucinante todavía es la de Viña Tondonia (Bodegas Lopez de Heredia). Creo que es la más antigua de la zona.

Aprovechando la visita puede ser interesante.

Por otro lado, coincido totalmente con Atila. Hoy en día el mundo del vino es en su mayoría un mundo de snobs.

Un saludo,

<http://ensalsaverde.wordpress.com>

Publicado por: [ivan](#) | 16/11/2012 9:20:11

Atila, bravo por tu comentario. Hay que tener legumbres para soltar eso en un blog de gourmets que se la cogen con papel de fumar!

Publicado por: [israperrillo](#) | 16/11/2012 8:58:45

este verano estuve en La Rioja y todas las bodegas son dignas de ver. Aparte de Muga, no perderse la visita a las bodegas de Viña Tondonia López de Heredia, Bodegas Bilbainas y el Museo del Vino en Briones.-

almu

<http://www.mavieenroseblog.com/2012/08/vina-tondonia-la-rioja.html>

Publicado por: [almudena](#) | 16/11/2012 8:55:15

Hace unos días, paseando por los canales del televisor, eché un ojo a un documental sobre algunas bodegas de Jerez y La Rioja. La cosa es que en este documental descubrí uno de los testimonios más nobles y gustosos sobre el mundo del vino.

El dueño de una muy afamada bodega de Rioja, no recuerdo cual, decía tan panchamente que a él sus vinos no le sabían a ninguna de las chorradas que leemos y escuchamos con tanta frecuencia y que tantos dan por buenas con absoluta naturalidad. Vamos, que a él sus vinos no le sabían ni a pizarra, ni a tierra húmeda, ni a hierbas, ni a grosellas maduras, ni a regaliz.... "A mí, pues que quiere que le diga... me sabe a vino".

Yo, que soy pelín descarado, me descojono de la risa cada vez que en la mesa de al lado veo a un tipo haciendo gárgaras jugueteando con el vino entre los mofletes como si fuese un pelicano o haciendo acrobacias con la copa mientras mete las narices...

Bueno... supongo que alguno me dará pal pelo por estos comentarios, pero es que con lo del vino hay tanto circo... Por lo demás, visitar una bodega es una experiencia estupenda. En cierto modo es como estar en una tahona de las de antes; un lugar en el que andamos jugueteando con cosas deliciosamente primitivas. Así que, gracias por la entrada y buen finde.

Publicado por: [Atila](#) | 16/11/2012 8:46:12

Me acaban de comunicar la muerte de Remy, el ratonín chef de Ratatouille. La última vez que lo vieron trabajaba en un restaurante mexicano en Barcelona. Su desaparición coincide con el declive del local, ahora me encaja todo.

Publicado por: [La Diógenes del Tomate](#) | 16/11/2012 8:44:46

alternando con el consultorio Aló, Comidista.
Barricas en la sala Torre Muga. / MUG...

Hace 32 minutos

El Comidista

Plug-in social de Facebook

ARCHIVO

noviembre 2012

lun.	mar.	mie.	jue.	vie.	sáb.	dom.
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

- ▶ noviembre 2012
- ▶ octubre 2012
- ▶ septiembre 2012
- ▶ agosto 2012
- ▶ julio 2012
- ▶ junio 2012
- ▶ mayo 2012
- ▶ abril 2012
- ▶ marzo 2012
- ▶ febrero 2012
- ▶ enero 2012
- ▶ diciembre 2011
- ▶ noviembre 2011
- ▶ octubre 2011
- ▶ septiembre 2011
- ▶ agosto 2011
- ▶ julio 2011
- ▶ junio 2011
- ▶ mayo 2011
- ▶ abril 2011
- ▶ marzo 2011
- ▶ febrero 2011
- ▶ enero 2011
- ▶ diciembre 2010
- ▶ noviembre 2010
- ▶ octubre 2010
- ▶ septiembre 2010
- ▶ agosto 2010
- ▶ julio 2010

CATEGORÍAS

- ▶ Aperitivos
- ▶ Bares y restaurantes
- ▶ Bebidas
- ▶ Comida viejuna
- ▶ Consultorio
- ▶ Bares y restaurantes
- ▶ Panes y bollería
- ▶ Postres
- ▶ Primeros
- ▶ Productos
- ▶ Segundos
- ▶ Tecnococina

RECOMENDAMOS

- ▶ De Rechupete
- ▶ Directo al Paladar
- ▶ El monstruo de las Galletas

Lo del plan de Muga me parece genial, pero me queda lejos. Aunque todo se puede estudiar y con tiempo (para cuando nos devuelvan un poco de poder adquisitivo los que nos quitan las pagas extraordinarias) es posible que acabe montando en globo.

Tu aparición en lo de Pesadilla en la Cocina no por esperada me pasó desapercibida. Está claro que vas para astro de los medios: prensa, radio, televisión... ¿para cuando el salto a la gran pantalla?

El pasado mes de marzo, cuando acababa la temporada de las alcachofas nos presentaste unas alcachofas rellenas de sobrasada (<http://bit.ly/T5K50L>). Ahora, con la nueva temporada recién estrenada, yo te presento mis versión de las alcachofas con sobrasada vegetariana (<http://bit.ly/XdrEuQ>). Queda claro que muchas recetas se pueden tunear y acoplar a los gustos y necesidades de cada uno.

Gracias, Mikel.

Carlos, de Vegetal... y tal.

<http://vegetalytal.blogspot.com>

Publicado por: Carlos, de Vegetal... y tal. | 16/11/2012 7:39:56

Mikel, gracias por esta "introducción" pero tienes que hablarnos de tu aparición estelar en "pesadilla en la cocina". Que ilusión me hizo verte hablar!!!

Publicado por: Alanra | 16/11/2012 7:12:41

Publicar un comentario

Si tienes una cuenta en TypePad o TypeKey, por favor [inicia sesión](#).

Nombre:

Correo electrónico:

URL:

Comentarios:

Vista previa

Comentar

► [webos y más](#)

► [Cukmi](#)

► [Eater National](#)

► [Food is the New Rock](#)

► [L'Exquisit](#)

► [La receta de la felicidad](#)

► [Pecados del monaguillo](#)

► [Pepacooks](#)

► [Pimienta Rosa](#)

► [Secocina](#)

► [Umami Madrid](#)

► [Uno de dos](#)

► [VelocidadCuchara](#)



Añadir este sitio a RSS >>