



## Cuentasueños y Muga convierten el vino en agua

### El Club de los 300 recauda fondos para un proyecto de saneamiento en Adís Abeba

RAFAEL DURÁN *Madrid*

**E**n las bodas de Caná, cuenta san Juan Evangelista, Jesús obró el milagro de transformar el agua en vino. Ahora, Bodegas Muga y la Fundación Cuentasueños han convertido el vino en agua en una iniciativa para ayudar a Etiopía. Y no es tanto un milagro, más bien la imaginación y el tesón de un grupo de gente con iniciativa solidaria. Juntos han creado El Club de los 300, un club privado cuyo propósito es llevar agua potable hasta Adís Abeba, la capital de Etiopía, con los fondos recaudados por la compra de un vino único y excepcional, creado solo para esta acción.

El nombre del proyecto “está inspirado en los famosos 300 de la batalla de las Termópilas. Queríamos un número redondo. Y como estos, gente diferente dispuesta a luchar contra las injusticias”, explica Ana Folgueira, directora de la Fundación Cuentasueños. El número de socios del club es cerrado. “Tiramos de los contactos más cercanos, de gente que sabíamos que tenía sensibilidad con estos proyectos y que les gustara el vino”, comenta Folgueira. Los socios se comprometen a adquirir seis botellas de un vino exclusivo de Bodegas Muga, por 180 euros.

El vino elaborado por Bodegas Muga (Haro, Rioja Alta) se llama Flor Nueva que es el significado de Adís Abeba. Se trata de un vino único, distinto a los que comercializa la bodega y de lo que se hace en Rioja. “Preparé algo que entendía que no tenía que ser otro vino típico de nuestra bodega. No sería simplemente cambiar de etiqueta. Quise hacer algo muy especial, para que tuviese gancho”, asegura Jorge Muga, enólogo de la bodega.

Para maximizar la donación final, el club ha contado con la colaboración de



Jorge Muga (Bodegas Muga), Gadisa Haliu (Amref), Ana Folgueira (Cuentasueños) y Roberto Bodegas (Cuentasueños), en Adís Abeba, Etiopía.

### Flor Nueva, “un vino rompedor”

**El vino Flor Nueva** “es novedoso por los cuatro costados”, asegura Jorge Muga. “Es un vino rompedor, en todo, en la forma de elaboración (no tiene la composición varietal típica), en envejecimiento, en cata”. La excepcionalidad del vino está en su composición: graciano (20%), garnacha (25%), tempranillo (15%), mazuelo (30%) y

maturana (10%), variedades estas dos últimas casi extintas que la bodega trata de recuperar y la mazuelo, además, difícil de cultivar en la zona donde se asienta la bodega, el valle del río Oja, la más fría de la Rioja Alta.

Excepcional es tam-

bién su crianza, realizada en bocoys, recipientes de madera similares a los toneles, pero con mayor volumen que modifica algunas propiedades de los vinos envejecidos en ellos.

Para apreciar toda la complejidad del vino, el enólogo recomienda un tiempo mínimo en botella de un año.



Seur, que ha realizado de forma gratuita los envíos; Estucherías Vargas, que ha creado y donado la paquetería; Cork Supply, que ha aportado los corchos, e Industrias Gráficas Marcal, que ha diseñado e impreso las etiquetas. Unas etiquetas que, por cierto, han sido numeradas a mano, con el nombre de cada uno de los socios, por Isabel Muga.

El objetivo del proyecto es hacer llegar agua potable y estructuras de saneamiento básico a 6.500 personas del distrito 04 de Kechene, un suburbio de Adís Abeba. El presupuesto aproximado

es de 49.000 euros, que se financiará con lo recaudado con la venta del vino. “Teníamos varias opciones pero este proyecto fue el que más nos impactó”, afirma Folgueira. Amref (Fundación Africana para la Medicina y la Investigación) es la organización encargada de su ejecución sobre el terreno.

Cuentasueños y Bodegas Muga irán de la mano en un nuevo proyecto cada año, que por supuesto tendrá su propio vino. Ya se han puesto manos a la obra.