

BODEGAS



Rioja. La madera de roble es la base sobre la que se sustenta la filosofía con la que se elabora el vino en la empresa Bodegas Muga, ubicada en Haro, una de las capitales del vino más importantes de España. Por sus peculiaridades y su atención al turismo vinícola, bien merece una detenida visita. JOSÉ LUIS SOLANILLA

Muga o el amor eterno entre el vino y la madera

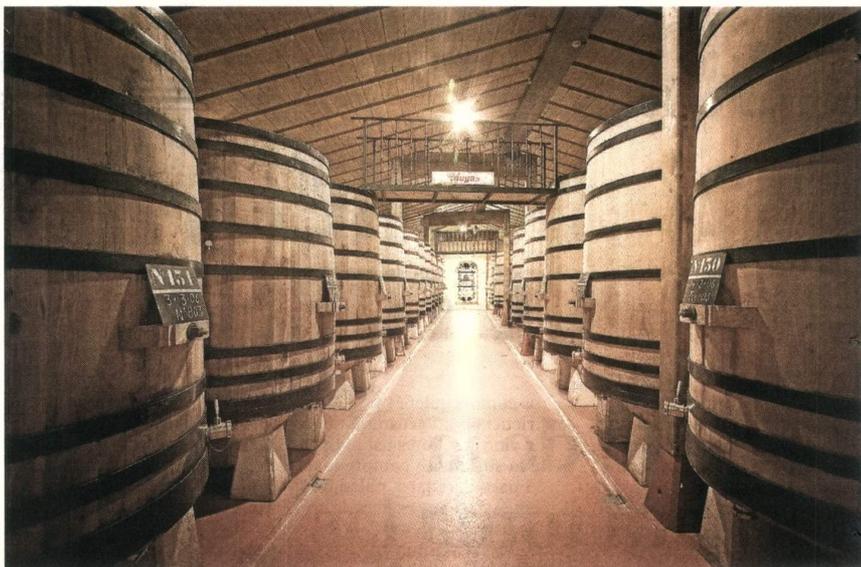
Bodegas Muga tiene unos atractivos tan particulares que es digna de una visita a conciencia. No solo para conocer y degustar sus vinos, de calidad contrastada y con amplio número de seguidores, sino porque es la única en España que mantiene, por ejemplo, una tonelería, en la que fabrican sus propias barricas de roble. Así que tanto para el neófito como para el profesional, acostumbrado a visitar decenas de bodegas que poco nuevo pueden aportar a lo que ya conocemos, Muga se presenta como un lugar de obligada peregrinación. La tonelería fabrica los continentes que darán buena parte de la personalidad a los caldos de esta empresa familiar, fundada en 1932. El experto tonelero y sus dos ayudantes, en un alarde de magia incomprensible para el profano, convierten las duras y rectas tablas de los robles franceses y americanos en corvadas duelas que se van encajando hasta convertirse en un recipiente perfecto, en el que el vino intercambiará aromas con la madera y adquirirá personalidad y estructura. Antes de su encaje definitivo con los flejes y su taponado con los témpanos o fondos, las barricas recibirán el tostado interior más o menos intenso en función del tipo de vino que se quiera criar en ellas. Según el grado de tostado, los aromas evolucionarán desde el tono más claro -coco, vainilla-, pasando por el intermedio -chocolate, café-, hasta llegar al tono marrón intenso, que dejará en los caldos esos aromas de torrefactos y ahumados tan típicos de la larga crianza y reserva.

En este espacio de la bodega se fabrican unas 2.000 barricas anuales, amén de alrededor de medio centenar de tinos, con los que se van renovando los grandes depósitos en los que fermenta o se almacena el vino, a la espera de ser embotellado, una vez ha terminado la crianza y se ha realizado el ensamblaje en función de variedades de uva o de tipo de barrica en la que se ha criado.

CLARIFICADO AUTÉNTICO. En Bodegas Muga, los vinos se clarifican mediante claras de huevo frescas. Una vez separadas manualmente las yemas de las claras, estas se mezclan con una parte de vino y se agregan al depósito por la parte superior para que en su descenso por gravedad la clara arrastre consigo todas las partículas en suspensión e impurezas, limpiándolo y estabilizándolo y dejándolo con un color y un brillo impecables.

Este respeto por lo tradicional y auténtico se detecta también en el mimo con el que se cuidan las viñas en Muga, en cuyas fincas solo se utilizan abono natural y herbicidas biodegradables. Durante la primavera, se aplica la esperguera, que consiste en liberar las ramas bajas de la vid para focalizar la savia en el tronco principal. Llegado el verano, y según el volumen de la cosecha, se hace la vendimia en verde, cuyo objetivo es descargar las parras para que madure solo la cantidad idónea de fruto.

Muga cuenta con 220 hectáreas de viñedos, que representan un 50% del total de su producción de uva. El resto proviene de casi un centenar de viticultores riojanos, supervisados directamente por



Todos los depósitos en los que fermenta, se almacena o se mezcla el vino son de madera. MUGA



Momento del tostado de las barricas en la tonelería. MUGA



Prado Enea, de Muga.

los técnicos de la bodega y cuya relación, en algunos casos, se remonta a la fundación de la empresa. Toda esta producción supone la entrada de unos dos millones de kilos de uva por temporada.

EL ENOTURISMO. A finales de los años 90, Manuel Muga, hijo del fundador, intuyó la necesidad de contar con espacios habilitados para recibir a todo tipo de visitan-

tes y las instalaciones de la bodega se transformaron y ampliaron para abrirse al público. Surgió entonces el Espacio Torre Muga, un proyecto arquitectónico firmado por Iñaki Aspiazú que se inauguró en 2008 y que aglutina instalaciones para todo tipo de actividades, como catas, cursos y recepciones públicas o privadas. Los turistas que llegan pueden visitar la bodega o hacer distintas activida-

des: desde un viaje en globo aerostático hasta visitas a las parcelas, o simplemente sentarse en la barra de su coqueta tienda a catar los mejores vinos de la bodega, como el Prado Enea. En la tienda se pueden comprar numerosos artículos relacionados con el mundo del vino, además de las distintas referencias de Muga, que también dispone de cocina y de comedor.