



Recomendar 34

Twitter 28

tuenti



Enoturismo

## Muga, adicción al roble

Tres generaciones y los vaivenes del mercado no han conseguido templar su fascinación por la madera de roble... ni el número de adeptos a sus caldos. Nos colamos en Muga, la señera bodega riojana.

Marta González-Hontoria | La Rioja

Actualizado Miércoles, 2 de octubre de 2013 - 18:55h.

A- A+

Un Muga rosado en una mano y un chorizo hecho como Dios manda en La Rioja: al sarmiento. Para qué rizar el rizo cuando todo el mundo sabe que ésta es la mejor forma de disfrutar del espectáculo de la vendimia en las faldas de los Montes Obarenes.

Porque es aquí, en plena Rioja Alta, donde se despliegan los viñedos de Bodegas Muga y donde ahora se recogen a mano los mejores racimos de la cosecha. Es un rito que tres generaciones de *mugas* han vivido intensamente, otoño tras otoño. Así es, estamos ante una de las pocas grandes marcas que siguen siendo familiares.

Un clan que ha demostrado tener madera. Madera bodeguera y madera comercial, pero además madera de verdad. La verá allá donde mire en su bodega del barrio de la



publicidad

**Sony Xperia Z**  
por 0€

- . Llamadas ilimitadas
- . 1,5 Gb de datos
- . SMS ilimitados

Consíguelo

**vodafone**

AHORA 4G GRATIS

¿Cómo llegar?

**Bodegas Muga** se encuentra en Haro. La dirección exacta es: Barrio de la Estación s/n 26200 Haro (La Rioja) Teléfono: 941.311.825 Fax: 941.312.867 : [www.bodegasmuga.com](http://www.bodegasmuga.com)

Haro dispone con buenas conexiones ferroviarias ([www.renfe.es](http://www.renfe.es)) y por carretera con todas las principales ciudades españolas.

¿Dónde dormir?

Datos útiles

Noticias más leídas

1. Encantos interiores del Sur
2. Christie's se pasa a los viajes
3. Tesoros de España
4. Bodegas Muga, adicción al roble
5. La belleza de Europa la nuit
6. Transiberiano
7. Rapa Nui, la isla del fin del mundo

Estación de Haro, el único lugar de España donde aún hoy un equipo de **tres toneleros y un cubero** -el único también que queda en este gremio- fabrican a golpe de fuerza y fuego las barricas y las tinas de roble donde luego se elaborará el vino.

En Muga por fin se entiende aquello de *a ojo de buen cubero*... Doblegar los largos listones de madera hasta curvarse de esa forma es toda una hazaña, sobre todo en el caso de esas cubas gigantescas de 52.000 litros donde fermenta la uva. Entendemos también ahora que estas tinas de madera se hayan convertido en una auténtica reliquia en una industria rendida al fulgor del acero inoxidable.

## Respeto a la tradición



Además de mucho trabajo, la madera de roble aporta, por supuesto, aromas y matices. Así se afina el vino, según el tostado que se da a las duelas de madera que conforman la barrica. Al menos

así lo entiende y practica Muga desde hace 40 años.

El resultado son unos vinos (Muga, Prado Enea, Torre Muga, Aro) de innegable calidad y gran aceptación, aquí y en muchos rincones del mundo, incluidos mercados tan exigentes como Estados Unidos. Hoy, Muga produce entre 1.5 y 2 millones de botellas al año. Antes de la crisis, el 70 por ciento se quedaba en España. Hoy la exportación alcanza el 50 por ciento y se vende en 52 países distintos.

El respeto a la tradición se percibe también en otros métodos artesanales, por ejemplo en la clarificación con claras de huevos frescos (se utilizan la friolera de 80.000 huevos al año), lo que hace que el vino resulte más limpio y suave.



También en la apuesta por lo esencial: la uva. Mientras otras bodegas sucumbían al impacto de una gran bodega de diseño, Muga ha invertido en comprar viñas en las inmediaciones de Haro. Al fin y al cabo, «el vino se hace en la viña, en la bodega sólo se le da forma», nos recuerda Juan Muga, sobrino del hoy presidente honorífico, Isacín, y nieto del que fuera fundador de la bodega.

## A vista de pájaro



No hay mejor forma de divisar las 220 hectáreas del territorio Muga que subirse a las alturas de un globo aerostático. No es una ocurrencia descabellada, sino una de las actividades

enoturísticas que le propone la señera bodega para ver el amanecer sobre los viñedos y contagiarse de la pasión por la tierra de esta sabia saga de bodegueros, en la que el protocolo familiar dicta que en el consejo no pueden entrar parientes políticos, sólo los

8. Hoteles del amor... para practicar sexo

9. Ekebergparken, el último grito de Oslo

10. Paisajes evocadores de Umbría

Muga. Esto es querer perdurar en el tiempo.

Claro que mucho han cambiado las cosas desde que en 1932 Isaac Muga y su mujer Aurora Caño, ambos de familias vinculadas al vino, fundaran una primera bodega en el sótano de un edificio junto a la plaza Mayor de Haro. Desde el clima hasta el vino que pita en el mercado, pasando por la afición y la cultura del vino.

El enoturismo tiene parte de *culpa*. De ahí que hace cinco años, Muga inaugurara el Espacio Torre Muga, alterando el *skyline* del barrio de la Estación de Haro, donde descansan algunas de las bodegas con más solera de La Rioja.



Es aquí donde Muga recibe a los visitantes -más de 20.000 al año- y les sorprende con una moderna aula de cata, una vinoteca, una sala de audiovisuales y un *wine bar* donde el que quiera puede sentarse a disfrutar de los caldos.

Además de la experiencia en globo, en esta bodega forrada de piedra y aspecto de caserón serrano, podrá realizar un curso de iniciación a la cata, pasear por los viñedos y degustar los productos típicos de la gastronomía riojana. Qué buen plan para vivir esta vendimia.

Publicidad



**Hotel de lujo desde 30€**  
Hotel para dos por 30€ en lugar de 75€. Compara precios y ahorra hasta 40% con trivago.  
[www.trivago.es](http://www.trivago.es)



**Tarifa Canguro 45 Orange**  
Móvil + ADSL + llamadas ilimitadas sólo 45€ ¡Cuota de línea incluida!  
[www.orange.es](http://www.orange.es)

PAN

**Hipotica**

Euribor **+1,95%** TAE Variable 3,48%  
Desde 3,9% TIN Primer año

Para viviendas con valor de tasación superior a 150.000€.  
Oferta válida hasta 31/12/2013.

Infórmese en [bankinter.com](http://bankinter.com)

**bankinter.**

**OCHOLEGUAS.com**

[facebook/OCHOLEGUAS.com](https://www.facebook.com/OCHOLEGUAS.com)

**EL MUNDO.es**

© Unidad Editorial Información General, S.L.U.

[Aviso legal](#)

[Política de privacidad](#)

[Traductor](#)

[Contacto](#)

[Hemeroteca](#)

[Hacemos esto...](#)

[Publicidad](#)

Otras webs del *Grupo Unidad Editorial*

[El Mundo](#)

[Marca](#)

[Telva](#)

[Expansión & Empleo](#)

[Correo Farmacéutico](#)

[Elecciones generales](#)

[Yo Dona](#)

[Expansión](#)

[Su Vivienda](#)

[Diario Médico](#)

[La esfera de los libros](#)

[Resultados elecciones](#)