



Publicado en 17 de octubre de 2013 | por Josep Sucarrats

La Rioja desde el globo

El día amanecía luminoso y a los pies de los *montes Obarenes* un enorme *globo* empezaba tomar forma hasta que, erguido, lucía la palabra **Muga**. Como se sabe —y si no, debería saberse— Muga es una de las *bodegas* más prestigiosas de *La Rioja*, de aquellas históricas que se alzan en el legendario *barrio de la Estación de Haro*. Justo el día anterior habíamos llegado allí en tren, como corresponde, y acto seguido nos invitaron a zamparnos un *chuletón* cocido como Dios manda en el mismo interior de la bodega —donde, claro está, pudimos catar varios reservas y grandes reservas de lujo (atención a la añada de la *Selección Especial 2005*).



Al poco tiempo, el globo se puso en pie

Tras tamaña cena, había que levantarse temprano, subirse a la caravana, desplegar el globo y disponerse a hincharlo. **Muga** es la única bodega que ofrece esta actividad apta —créanme— para aventureros de tres al cuarto tipo yo. Ojo, que era mi segunda ascensión en un artefacto de estos. Os puedo garantizar que la hora larga de viaje es siempre placentera y, a no ser que seáis de los de la excusa del vértigo, llega a hacerse corta. Y más con Óscar, el jefe de tripulación (o sea, de él mismo) del globo, verdadero maestro en el arte de ascender y descender para regalar las mejores vistas.



Suscríbete a Gastronomistas

Escribe aquí tu email

Síguenos en las redes sociales



Instagram





Gastronomistas


A 2484 personas les gusta Gastronomistas.




Posts más leídos


 **El 300 del Born, un espacio gastronómico que dará guerra**
por Roger Ortuño | publicado el septiembre 19, 2013


 **Breve diccionario vietnamita-gastronomista**
por Ferran Imedio | publicado el agosto 29, 2013

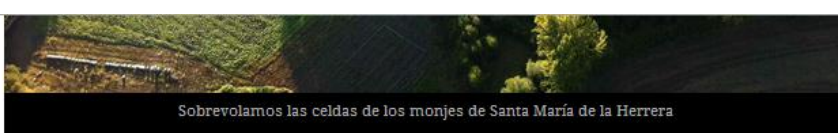
 **10 buenas razones para no perderse Top Chef**
por Javier Sánchez | publicado el octubre 3, 2013

 **Tapeo al borde de un ataque de nervios**
por Belén Parra | publicado el septiembre 26, 2013

 **Barcelona, Tarragona, Lleida, Girona... y Freixa Tradició**
por Ferran Imedio | publicado el septiembre 20, 2013

 **Cómo preparar una buena hamburguesa en 5 pasos**
por Isabel Loscertales | publicado el octubre 8, 2013

 **De mercado en el mercado**
por Josep Sucarrats | publicado el octubre 6,



Sobrevolamos las celdas de los monjes de Santa María de la Herrera

Pues eso, que Muga ha descubierto que gracias a eso puede organizar visitas a sus viñedos desde unas perspectivas absolutamente inéditas para la mayoría de los mortales. Desde la cara norte de los montes Obarenes avistamos el Ebro y el impresionante monasterio de Santa María de la Herrera, con las ermitas dispuestas a modo de urbanización monástica (en ellas viven unos cuantos monjes camaldulenses, ojo al nombre de esa orden) al lado de la iglesia. Fue al vencer las cimas de esa pequeña sierra que Óscar sacó del cesto unas cuantas copas para brindar, entonces ya sí, encima de las llanuras de La Rioja. El cava era también de la casa (Conde de Haro, y sí, es un DO Cava de los de fuera de Catalunya) y nos lo sirvió uno de los Muga, Manu, que nos acompañó.



Superados los montes Obarenes, se abrió La Rioja

Nos acercamos a Haro y Óscar descendió hasta uno de los viñedos de la familia (tienen hasta 250 hectáreas de propiedad). A ras de cepas, casi pudimos tocar los racimos y nos saludamos allí con algunos vendimiadores, los primeros. Este año el clima ha sido complicado y la vendimia anda realmente atrasada. Tras este primer contacto, un sembrado (ya cosechado, claro está) nos sirvió de pista de aterrizaje. Ninguna contusión ni nada por el estilo: había que celebrarlo. Y lo celebramos al modo riojano: en una viña, comiendo chorizos y bebiendo Eneas (tempranillo con un punto de *vítura*), el vino más rústico de la casa, pura maceración carbónica, como las de antaño.



Manu Muga, en el centro, nos atiende en la bodega

Ya repuestos, se imponía la visita a las bodegas. Vimos entrar a la uva. Curioseamos con el aparato de separar las claras de las yemas de los huevos: las claras se utilizan como clarificante natural del vino. Constatamos que en **Muga** se consumen decenas y decenas de huevos con esta finalidad. Y las yemas no se tiran: se convierten en unos buenísimos tocínillos de cielo. Circulamos entre pasillos repletos de barricas y enormes tinos —ojo, que caben 52.000 litros— de madera de roble francés. En ellos se crían los míticos **Prado Enea** (un clásico que sigue triunfando en el mercado anglosajón), los **Muga Selección Especial** (solo embotellados en años de grandes cosechas), los **Torre Muga**, más personales...



Dentro de los tóneles, fuego para domesticar la madera.

El secreto estaba a pocos metros de estas galerías: dentro de la bodega, Muga conserva una *tonelería* propia. **Jesús**, el cubero, autor de casi todas las barricas y tinos de la casa, nos demostró el arte de torcer la madera al calor del fuego para ir construyendo cada pieza. No pudimos ver la construcción de ninguno de los tinos enormes (un mes necesitan para terminarlo), pero nos contaron como la tonelería propia les sirve para garantizar la calidad de las barricas de roble francés que distinguen sus *crianzas* y *reservas*.




El punto y final fue en la tienda, donde apareció **Isacín Muga**, que a pesar del diminutivo de su nombre es, junto con su hermana **Isabel**, el veterano de la familia. Conocimos también a su hijo **Isaac**, que junto con **Jorge**, su otro hijo, se encargan de la parte técnica de la bodega, y a sus tres sobrinos —**Manu**, **Juan** y **Eduardo**—, responsables de la parte comercial. Un clan de gente alta: al final fue buena la idea de descubrir su país en globo. Nos aproximamos a su perspectiva.

Bodegas Muga

Barrio de la Estación, s/n. Haro (La Rioja).

Tel. 941 30 60 60.

Muga ofrece la experiencia de sobrevolar La Rioja en globo, junto con el desayuno a la viña y la visita a la bodega, por 150 €.

 Like  Tweet  Pin it  Share

Tags: bodegas, enoturismo, La Rioja, vino

Sobre el autor



Josep Sucarrats Lo más fácil es que os lo encontréis comiendo, escribiendo o hablando, tres de las actividades que más le gustan practicar. Director de la revista gastronómica CUINA, también es colaborador habitual de Catalunya Ràdio, de la revista Time Out Barcelona y de varios medios más.