GASTROPOLI

23 OCT 2013 13:11 h

Muga a vista de pájaro

comentarios 0
Me gusta 12 Tweet 7 tuenti

En Prado Enea, el inmenso y precioso caserón que acoge Bodegas Muga, en el Barrio de la Estación (Haro, La Rioja Alta), todo huele a tradición, a vino y a madera de roble. Mucho más ahora, en plena **época de vendimia**, cuando el trasiego en las instalaciones es frenético y se puede apreciar, de primera mano, las técnicas artesanas que este clan bodeguero utiliza para la elaboración de sus vinos. Claro que mucho han cambiado las cosas desde que en 1932, Isaac Muga y su esposa, Aurora Caño, fundaran esta bodega. Desde el clima hasta el vino de moda en el mercado, pasando por la afición a esta bebida y, por supuesto, el enoturismo.

Vista de uno de los viñedos desde el globo aerostático.

Hoy día, con la **tercera generación familiar** al frente del negocio, la pequeña aventura vitivinícola iniciada en en el sótano de una casa particular, junto a la Plaza Mayor, se ha transformado en 25.000 metros cuadrados de instalaciones dedicadas al vino, a su elaboración y a la difusión de su cultura. A finales de los 90, **Manuel Muga** (hijo del fundador y actual gerente de la bodega) intuyó la necesidad de contar con todo tipo de lugares habilitados para recibir a los visitantes. Entonces, todo cambio. La bodega se abrió al público y se inauguró el espacio Torre Muga, alterando el *skyline* de la zona en la que descansan algunas de las bodegas con más solera de La Rioja. El proyecto, obra del arquitecto Iñaki Aspiazu, aglutina aula de cata, vinoteca,

Rocío Navarro

El equipo de cronistas de Metrópoli disecciona la actualidad gastronómica madrileña, española y global.

Follow @rociococido 536 followers
RSS

Lo último
23 de octubre de 2013
Muga a vista de pájaro
21 de octubre de 2013
Dinamarca gana la V Copa Jerez
16 de octubre de 2013
Valdemoro existe
14 de octubre de 2013
Valencia se mueve
8 de octubre de 2013
Qué pasó con... once prometedores chefs

Lo más leído
23 de octubre de 2013
Muga a vista de pájaro
1 de octubre de 2013
En busca del bocadillo de calamares perdido
26 de julio de 2013
La hora del brunch
16 de octubre de 2013
Valdemoro existe
21 de octubre de 2013
Dinamarca gana la V Copa Jerez

Lo más comentado
1 de octubre de 2013
En busca del bocadillo de calamares perdido

Archivo
+ 2013

wine bar, sala de audiovisuales... Todo lo necesario para comprender el vino y el campo del que procede.

Pero la mejor forma de contemplar los viñedos, las 220 hectáreas de cultivo enclavadas en las faldas de los Montes Obarenses, es **a vista de pájaro**, desde la cesta de un globo aerostático. Suena a locura, pero se trata de una de las actividades que propone la bodega a sus visitantes (desde 150 euros por persona). Al amanecer, una hora de paseo por las nubes a merced del viento, el paisaje que se observa resulta impresionante: la bruma, el río Ebro, algún monasterio y las viñas, donde crecen las variedades autóctonas de uva (tempranillo, garnacha, mazuelo y graciano, en las tintas; garnacha blanca, viura y malvasía, en las blancas). En estos días, además, se aprecia el trajín del trabajo en el campo propia de la vendimia, de los jornaleros seleccionando los mejores racimos y de los pequeños tractores que van y vienen del campo a la bodega y viceversa.

Chorizo al sarmiento.

Al aterrizaje, y como colofón de la experiencia, un desayuno de lujo entre viñedos: un **chorizo con su punto exacto de picante** (se podría decir, potente) elaborado como mandan los cánones en La Rioja (al sarmiento) y acompañado de uno de los vinos de la casa: el Rosado 2010 o el Aro 2009, por ejemplo.

Destaca en Muga que, a pesar de sus dimensiones y de su capacidad de producción (entre 1,5 y 2 millones de botellas al año, de las que un 40% se destina a exportación), continúa siendo una de las pocas grandes marcas que mantienen el estatus de empresas familiares. Tan sólo hereda la sangre, la familia política queda fuera del reparto, y parece que **el clan tiene madera**. En todos los sentidos, porque un solo paseo por el interior de la bodega desvela una de sus singularidades: la utilización de madera de roble (en vez del acero inoxidable) en los tinos en los que se fermenta el mosto. Para ello, mantiene en activo un equipo de **tres toneleros y un cubero** -el único que queda en España-, quienes fabrican, con fuego y fuerza, las barricas que se usan en la casa y los enormes depósitos (52.000 litros) convertidos ya en auténticas reliquias.

Proceso de fabricación de los tinos de roble.

Esta madera de roble, principalmente francés, es la que le da al vino esos matices, aromas y sabores, que van de los más claros (coco, vainilla) a los más intensos (torrefactos, ahumados), sin olvidar el nivel intermedio (chocolate, café). Todo depende del **grado de tostado** que se aplique a las duelas (listones) que conforman la barrica. Y eso no sucede con el acero inoxidable... O al menos así lo entiende Muga. El resultado son unos vinos de calidad, bien posicionados en el mercado (nacional y extranjero), clásicos pero con un punto de modernidad, elaborados con una firme vocación de perdurar en el tiempo, muy elegantes y en los que la fruta y la madera encajan con armonía. Sirvan de muestra el Selección Especial 2005, el Prado Enea Gran Reserva 2004, el Torre Muga 2006 o los dos cavas (normal y rosé).

Además, se practican otros métodos artesanales, como la trasiega (trasladar un vino de una barrica a otra por acción de la gravedad) o la clarificación (claras de huevo separadas manualmente que se agregan al depósito de vino para arrastrar partículas en suspensión e impurezas).

Isacín Muga.

La experiencia quedará completa si, con un poco de suerte, entre pasillos y corredores, se encuentra con **Isacín Muga**, presidente honorífico de la bodega y patriarca familiar (él, junto a su hermano Manuel, ya fallecido, fueron la segunda generación y los responsables de colocar la empresa donde está hoy). Conversar con Isacín, a caballo entre dos siglos, es una buena manera de conocer la historia de Muga de primera mano. Su sentido del humor y su lucidez amenizan todo tipo de conversaciones. Pero no se pierde, ni divaga, en cuanto puede no duda en señalar la necesidad de crear algún tipo de clasificaciones que ayude a jerarquizar los vinos riojanos por calidades. No es lo mismo un crianza a dos euros que a doce... No, no lo es.