



La reina también le pega al rioja



JULIÁN MÉNDEZ

✉ jmendez@elcorreo.com

Dos vinos de Bodegas Muga, de Haro, se asoman al menú servido a Isabel II de Inglaterra durante su almuerzo en el castillo de Picton

Es bien conocida la afición de la familia real británica por los caballos, los sombreros ampulosos, las apuestas... y las bebidas espirituosas. Hace unas pocas semanas, Isabel II de Inglaterra se presentó en el Vaticano con una botella de whisky escocés en el bolso para entregársela como regalo al mismísimo Papa Francisco. También es de dominio público que ginebras, whiskies y oports ocupan un lugar señalado en la bodega de Buckingham Palace. Lo que no era tan conocido es que la reina de Inglaterra priva, y se priva también, por los vinos de Rioja.

Ocurrió hoy hace una semana. Isabel de Inglaterra y su esposo, el duque de Edimburgo, giraban una visita de dos días al condado de Pembrokeshire, en el País de Gales. Habían recorrido el manantial de la Puerta del Príncipe, el castillo y la capilla real de los astilleros y les esperaba un ágape reparador ofrecido por el Ayuntamiento de Haverfordwest en el coqueto castillo de Picton.

Sus anfitriones, el reverendo Jonathan Lean, decano de la catedral de Saint David, un hombre de gus-



tos cultivados como corresponde a su cargo, y el concejal Jamie Adams, habían cuidado los detalles para que la pareja real y la treintena de comensales invitados al acto se sintieran a gusto.

El menú, frugal como acostumbra nuestros vecinos del Norte, más inclinados a las cenas de fundamento que a los almuerzos copiosos, consistió en blinis de salmón ahumado con salsa de limón

y un plato de lomo de cordero del muy verde y perfumado condado de Pembrokeshire. Todo muy de la tierra galesa. La sorpresa saltó al descorchar las botellas.

El reverendo había escogido para acompañar el salmón ahumado un Muga blanco de 2013, con un 90% de viura y un 10% de malvasía, un vino fresco y ácido «que sabe a lo que huele»: un cóctel de miel, pero también de cítricos, piña y manza-



Vinos reales. Prado Enea Gran Reserva 2005 (39 euros) y Muga blanco 2013 (9 euros), servidos ambos en un banquete para la reina de Inglaterra en Pembrokeshire. :: REUTERS

na verde. Un vitino que ronda los 9 euros y que fermenta en barricas nuevas de roble francés en las bodegas Muga, en el barrio de La Estación de Haro.

Para el cordero, palabras mayores. Un Prado Enea Gran Reserva de 2005, hecho con un 80% de uvas tempranillo y un 20% de garnacha, mazuelo y graciano. El vino atesora una crianza de 36 meses en barricas de roble (como mínimo) y pasa otros tres años en botella antes de salir al mercado. Untuoso, sedoso, pleno y mineral... un vino para paladares reales que cuesta 39 euros.

El mercado británico representa el 15% de la facturación de esta bodega riojana de tradición familiar (ahí sigue al frente el patriarca Isacín Muga), que posee sus propios maestros toneleros encargados de preparar las barricas y los depósitos de roble.