

DIRECTIVOS EN VERANO

CÓMO SE GESTIONA

Pasado, presente y futuro en cada botella

BODEGAS MUGA La tradición marca el trabajo en la bodega.

Emelia Viaña, Madrid

Una bodega es una suma de esfuerzos. En ella no existen horarios, días festivos o fines de semana. Pero una bodega no es sólo una suma de esfuerzos presentes, es también la suma de los esfuerzos pasados y futuros. "Sin la experiencia y el trabajo de mis abuelos y padres y sin la implicación de mis hijos y mis nietos la empresa no existiría", asumen muchos bodegueros, que aprendieron el oficio cuando eran niños y que han visto a muchos nuevos ricos fracasar en su intento de montar una bodega en época de bonanza. "Esto no es un trabajo, es una forma de vida, y no se aprende de un día para otro. Es algo que muchos llevamos en la genética y que no sabemos explicar". Desde el lenguaje hasta la forma de contratar a los trabajadores, pasando por el marketing o la climatología, todo en una bodega es distinto a lo que ocurre en otros sectores y sólo aquellos que han interiorizado este respeto por la tradición triunfan en este negocio.

¿Cómo gestionar entonces un trabajo tan complicado? Jorge Muga, director técnico de Bodegas Muga, lo resume así: "Nos adaptamos al ciclo de la vid, al ciclo del vino y al cliente. Es complicado pensar en horarios o turnos de trabajo porque nuestro trabajo no depende sólo de nosotros". Esta forma de trabajar tiene muchas complicaciones, pero sobre todo exige mucha dedicación y depende de muchos fac-

Tres

años

Es el tiempo mínimo que necesita un viñedo después de ser plantado para producir uva y poder hacer vino con ella, aunque éste no será de mucha calidad.

Diez

años

Para conseguir cierta calidad en el viñedo, se deben esperar al menos diez años desde que ha sido plantado, aunque depende del tipo de tierra.

Cinco

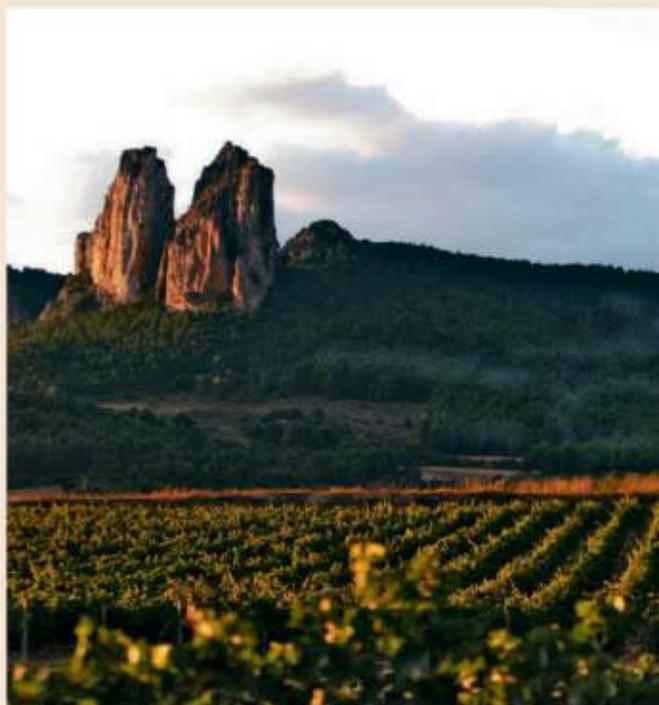
años

Las barricas se suelen cambiar cada cinco años pero este tiempo es variable en función de las características de la cosecha.

tores externos. Por ejemplo, una lluvia a destiempo puede cambiarlo todo.

En el caso de Bodegas Muga, como en todas las de la denominación de origen Rioja, el mes clave es septiembre. "Hacemos el control de la calidad de la uva a finales del verano y es en ese momento cuando vemos la calidad de la uva y sus posibilidades. Para cuando llega la vendimia en octubre debemos tener ya una idea muy aproximada de cómo serán los vinos de esa añada", asegura Muga. "La vendimia es la época de más trabajo en la bodega e implica la recepción y selección de la uva. También es la época en la que comienza la campaña de Navidad y es cuando empezamos a potenciar nuestra red comercial. Acabada esta campaña, en enero empezamos con las trasiegas, los clarificados -con claras de huevo, como se hacía tradicionalmente, eliminan las partículas en suspensión que aparecen en el vino- y los embotellados que duran, habitualmente, hasta mediados de junio. Después, ya en julio hacemos trabajos de mantenimiento, pero no podemos mover el vino. En agosto comenzamos el control de calidad de la uva de los espumosos, que se suele vendimiar a principios de septiembre. Y volvemos a empezar el ciclo de trabajo".

La historia de Bodegas Muga está ligada a una familia desde que se fundó en 1932. El matrimonio formado por Isaac Muga y Aurora Caño, que pro-



Elabora cinco vinos tintos -Muga Crianza, Muga Reserva Selección Especial, Prado Enea, Torre Muga y Aro-, un blanco, un rosado y dos cavas, bajo la marca Conde de Haro.

cedían de familias con una profunda vinculación al mundo del vino, dio origen a una empresa familiar que hoy exporta a más de 70 países -el

25% de su producción se vende en Estados Unidos, donde es uno de los vinos españoles más reconocidos y premiados-. Originalmente, la bodega

Palabras clave en una bodega

Cántara Es la unidad de medida que se sigue utilizando hoy en Rioja. Es el equivalente a 16 litros de vino y se divide en cuartillas (cuatro litros) y azumbres (dos litros).

Barrica Es el recipiente de madera que habitualmente se usa para envejecer el vino y que tiene una capacidad de catorce cántaras.

Trasiega Es el transvase que se hace de vino de un recipiente a otro.

Falsete Orificio en uno de los fondos de la barrica a través del cual se trasiega el vino por gravedad para separarlo de los posos.



Argallo Zona de unión de las tapas de la barrica (fondos) con el cuerpo de la misma.

Tino o tina Depósito de madera de unas mil cántaras o múltiplos de ella.

Cuba Depósito de madera de grandes dimensiones similar, en forma, a una barrica.

Envero Fase de la maduración en la que la uva pasa de ser herbácea y de color verde a tener un color morado.

Tufo Anhídrido carbónico, que se produce durante la fermentación del vino.

Obrero Unidad de medida de viñedo que solo cuenta las vides. Son 200 vides.

Encubado Introducir uvas dentro de un depósito para que comience su fermentación.

Descube Extracción del vino y las pieles de la uva cuando la fermentación termina.

Decantado Traslado de un vino desde la botella en la que ha envejecido a otro envase.

Cata Valoración organoléptica del vino, que sirve para definir sus propiedades.

LA ECONOMÍA DEL SIGLO XX

Comercio y globalización

Francisco Cabrillo, Madrid

Uno de los aspectos más importantes del programa de reestructuración de la economía internacional emprendido al finalizar la Segunda Guerra Mundial fue el Acuerdo General sobre Aranceles y Comercio, más conocido como GATT por sus siglas en inglés (General Agreement on Tariffs and Trade). Su origen está en la conferencia que, sobre empleo y comercio, se celebró en La Habana el año 1947; y unos meses después el tratado constitutivo había sido firmado por los 23 países que fueron sus miembros fundadores. El GATT no es, por tanto, una organización internacional, sino un "acuerdo". Habría que esperar a 1994 para que se creara una organización internacional en sentido estricto -la Organización Mundial de Comercio (OMC)-, que asumió los principios del GATT para su funcionamiento.

La idea inicial era evitar situaciones como la que había vivido el mundo en la década de los años 30, en la que los países occidentales, buscando vías para escapar de la depresión y de los altos niveles de paro, habían creado todo tipo de restricciones al comercio internacional. Y esto tuvo como efecto que, lejos de evitar la recesión, casi todas las naciones vieron cómo su situación empeoraba.

El GATT adoptó en su día como principio fundamental la denominada cláusula de la nación más favorecida, por la cual cualquier ventaja comercial que un país otorga a otro debe extenderla a los demás miembros del Acuerdo. Y no es difícil ver que este principio es contrario a los procesos de integración regional, que tanta importancia han tenido en el mundo en las últimas décadas y de los que la Unión Europea es, sin duda, el de mayor éxito. Es cierto que las reglas del GATT permiten expresamente este tipo de acuerdos. Pero esto no soluciona la principal disyuntiva que la integración económica internacional plantea: ¿deberíamos diseñar desde el primer momento un gran proceso de integración multilateral o mantener los procesos regionales como segundo óptimo hasta que podamos llegar a la multilateralidad plena? No cabe duda de que esta última debe ser el objetivo final, pero su propia

ambición y complejidad hacen que sea difícil de llevar hoy a la práctica. Por ello, la solución más razonable es, seguramente, seguir desarrollando modelos regionales, pero siempre con la expectativa de que puedan abrirse al exterior y no se conviertan en "fortalezas" aisladas del resto del mundo.

A lo largo de los años, tanto el GATT como la OMT ampliaron notablemente no sólo el número de sus miembros, sino también sus objetivos. De la preocupación inicial de reducir la protección arancelaria de mercancías convencionales se ha pasado a considerar un mayor número de actividades -como el comercio de servicios- y a tratar de combatir las múltiples formas de protección no arancelaria que se utilizan en la actualidad.

El gran desarrollo económico experimentado por la mayor parte del mundo en las últimas décadas debe mucho



El origen del GATT está en la conferencia sobre empleo y comercio celebrada en La Habana en el año 1947.

a la extensión del comercio internacional, al que el GATT y la OMC han contribuido de forma destacada. Es cierto que la última crisis, como todas las crisis económicas, no ha favorecido la liberalización multilateral del comercio. Y la Ronda Doha -el último de sus grandes proyectos- no ha conseguido los ambiciosos objetivos que se fijaron en sus inicios, el año 2001. Pero la mejora de la situación económica debería permitir dar ya nuevos pasos adelante; y no ceder a las presiones contrarias a la internacionalización de la economía, que están cobrando fuerza gracias a los movimientos populistas, tanto de izquierdas como de derechas.

Catedrático de la Universidad Complutense Think Tank Civismo



Bodegas Muga fue fundada en 1932 por Isaac Muga y Aurora Caño. Sus tres hijos, Manuel, Isabel e Isaac -al que todo el mundo conoce como Isacín-, heredaron la compañía tras su muerte. Hoy la tercera generación Muga trabaja en la bodega, junto a Isabel e Isacín.



estaba en el casco antiguo de Haro en un pequeño edificio, pero debido a las limitaciones de espacio y a la necesidad de hacer un vino de más calidad, a finales de 1960, la familia Muga trasladó el negocio al Barrio de la Estación de la localidad riojana, hoy el más emblemático de España del sector del vino y el que reúne algunas de las bodegas más antiguas de nuestro país.

Este traslado es fundamental para Bodegas Muga, ya que a partir de ese momento la familia empieza a hacer vinos de alta calidad, una línea que hoy mantiene y que les permite diferenciarse de otros empresarios bodegueros. "Nos caracterizamos por mantener la tradición vinícola del Barrio de la Estación. Por ello, seguimos con

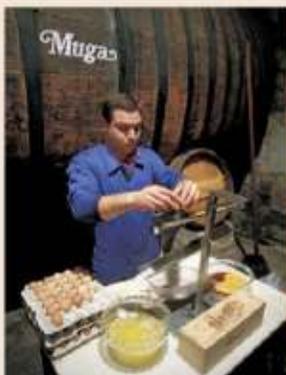
En 1960, Muga se trasladó al Barrio de la Estación de Haro para poder hacer un vino de más calidad

La bodega mantiene algunas tradiciones como las trasiegas o los clarificados, que ya no se hacen en otras

elaboraciones en tinajas de madera con un parque de barricas que elaboramos nosotros mismos, pero no olvidamos los controles de calidad modernos que nos permite mejorar nuestra producción en cada añada. ¿Alguna que recuerde especialmente? "Uno de nuestros vinos más emblemáticos

es Prado Enea y sólo lo elaboramos con añadas muy especiales. En la última década, sólo lo hemos hecho en siete años".

Uno de los grandes éxitos de Bodegas Muga es la ubicación de sus viñedos. Situados en las faldas de los Montes Obarenes, en Haro (La Rioja). El clima propicio para la uva y el suelo arcillo-calcáreo de esta zona, que contiene enormes propiedades enológicas, dota los vinos de esta bodega de una marcada personalidad. Posee 200 hectáreas de viñedos propios y controla hasta 150 hectáreas más procedentes de agricultores fijos y cultiva variedades como tempranillo, garnacha, mazuelo y graciano para los vinos tintos, y viura y malvasía para los blancos.



Muga es la única bodega de España con un maestro cubero y tres toneleros, algo que les permite fabricar unas 2.500 barricas al año y varios tinos o cubas.