



Del 13 al 19 de noviembre / **EL CORREO** / [www.elcorreodigital.com](http://www.elcorreodigital.com)

# GPS

guía para salir nº 109

Planes: Un recorrido por  
Casa Primicia, Casona Micaela y  
Muga, tres bodegas muy especiales

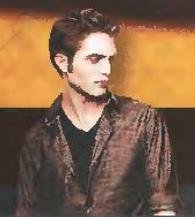
## Vinos divinos

comer

música

cine

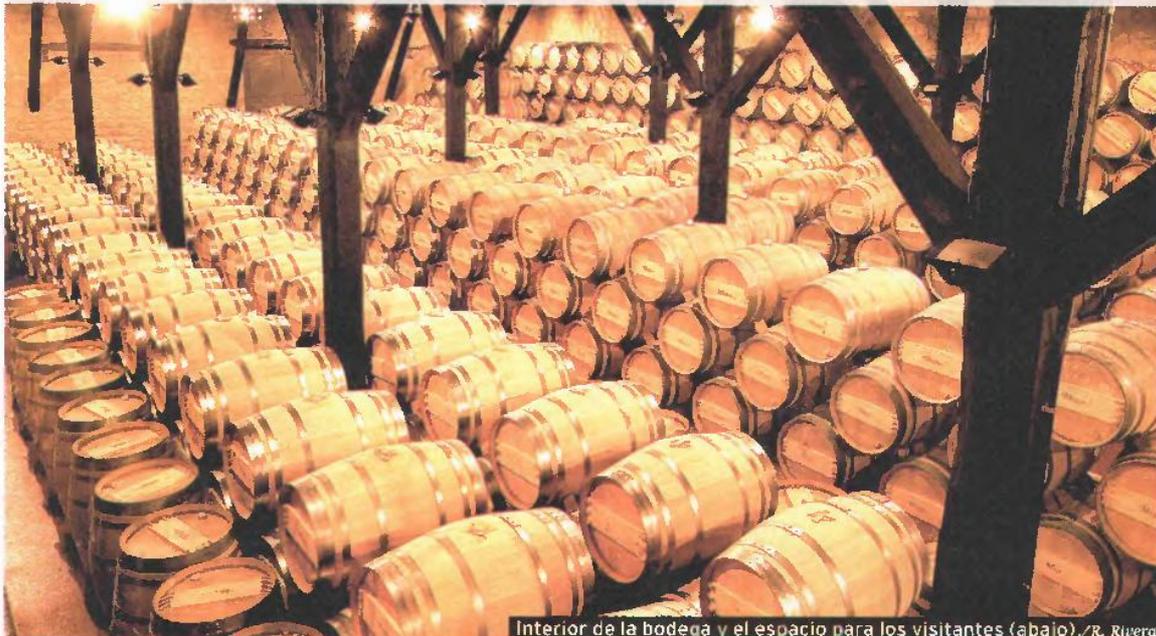
ESPECIAL ALUBIADAS • RAMMSTEIN EN EL BEC • LUNA NUEVA





**Muga Haro**

**Dirección** Barrio de la Estación s/n. **Precios** Visita guiada, 6 € (Incluye cata de dos vinos). Siempre con cita previa. **Teléfono** 941306060 **Correo electrónico** visitas@bodegasmuga.com **Web** www.bodegasmuga.com



Interior de la bodega y el espacio para los visitantes (abajo). /R. Rivera

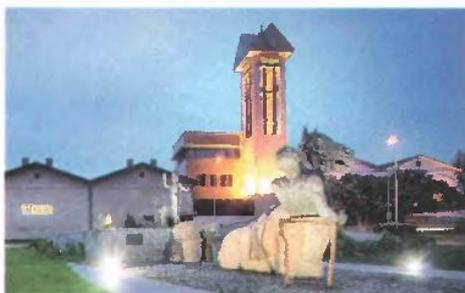
# Esta es su casa

La empresa jarrera recibe un premio por su espacio para visitantes

**Roberto Rivera**

Muga se aferra, como el conjunto de las bodegas del mítico Barrio de la Estación de Haro, al abrazo paternal del Ebro. El río dibuja alrededor de las firmas más emblemáticas de la Denominación de Origen Rioja, concentradas como por capricho en apenas un palmo de terreno, dos meandros acogedores, apegados en plano horizontal a las viñas que empiezan a mutar sus colores. Pero su torre, el elemento que remarca el espacio creado como núcleo de fusión entre la cultura del vino y quienes acuden al complejo, sigue creciendo en sentido vertical, hacia el cielo.

La propuesta que la familia puso en marcha el año pasado bajo el título de Espacio Torre Muga nació para dar mayor coherencia al flujo de visitas (alrededor de 17.000 el curso pasado). Pero lo hizo, además, reforzando esa puerta de entrada a la bodega con 775 metros cuadrados de superficie, distribuidos en tres plantas, que amplían de forma



sustancial el concepto del término enoturismo. He ahí la clave del premio 'Best Of' que la Red de Grandes Capitales del Vino acaba de otorgar a Muga.

Además de facilitar la gestión de las

### La opción Premium

Una manera especial de disfrutar del Espacio Torre Muga es ampliar el recorrido con una Visita Premium, que incluye la cata comentada de cinco vinos en la sala especialmente diseñada para ello: «Un regalo para los sentidos», resumen los responsables. El precio es de **20 euros** por persona y la próxima se celebrará el 12 de diciembre.

visitas, que siguen en franca progresión (se calcula que al cierre de ejercicio podrían acercarse a las 20.000), el aspecto más novedoso de esta intervención arquitectónica, diseñada por Iñaki Aspiazú, es el profundo giro que se imprime a la oferta que la bodega plantea al público. Más allá del aspecto estético, marcado por el

uso de maderas que recuerdan las diferentes tonalidades que adquieren las duelas de las barricas en función de su nivel de tostado, lo esencial reside en la incorporación de una sala de catas con capacidad para 40 personas y una planta multifuncional para reuniones y convenciones (equipada con videoproectores y pantallas o 'home cinema').

Y la apertura al público va a más: a la programación de visitas en inglés, francés y castellano se suma la posibilidad de realizar visitas a los viñedos de la firma, concertadas con antelación. Preferiblemente en estos últimos días del otoño, cuando las fincas adquieren una variedad cromática sólo concebible por la naturaleza. ■