

OCHOLEGUAS.com

El portal de viajes de ELMUNDO

[Portada](#) [España](#) [África](#) [América](#) [Asia](#) [Europa](#) [Oceanía](#) [Bitácoras](#) [Hoteles](#) [Noticias](#) 

Muga es una bodega familiar que se conserva en manos de la misma familia desde su fundación, allá por la Segunda República.

[Recomendar](#) 97[Twitter](#)

Enoturismo

Muga o la *famiglia* riojana del vino

Todo arrancó cuando Isaac Muga y Aurora Caño empezaron a vender vino cosechero en una cueva del casco viejo de Haro. La casa no ha cambiado de manos. Pero hoy la tercera generación de los Muga exporta vinos con personalidad a 60 países. Visitamos la bodega.

David Granda | La Rioja

Actualizado Lunes, 23 de noviembre de 2015 - 18:23h.

[A-](#) [A+](#)

Es una bodega cuanto menos curiosa. La fundó el empeño de una mujer en 1932 durante la **Segunda República**. Utilizan hasta 60.000 huevos frescos de gallina al año para hacer vino. Uno de sus enólogos afirma que «cata bosques». Cuenta con **cepas prefiloxéricas** del siglo XIX más viejas que la propia bodega, cepas con más de 120 años. Sus cubas las fabrica el **último cubero** que aún ejerce la profesión en España.



Cuando llegas a **Haro huele a vino.**

El paisaje es una alfombra de viñedos mires donde mires. El taxista que te lleva de la estación de tren de Miranda de Ebro hasta la



Paisaje de vides

capital de La Rioja Alta no lleva la Cope ni te habla del Atleti: te ofrece una conferencia con palabras que entiendes sobre la aberración que supone esa variedad de uva que contamina campos como la filoxera **llamada verdejo.**

No resulta extraño que la fiesta más popular de la región, el equivalente a La Tomatina de Buñol o la Oktoberfest de Múnich, sea **La Batalla del Vino.** Cada 29 de junio hordas de vecinos y turistas vestidos de blanco inmaculado peregrinan a los **Riscos de Bilibio** y regresan a casa totalmente bautizadas en vino. El único objetivo de la fiesta es manchar de tinto al prójimo hasta dejarlo más morado que el Pendón de Haro.

Vino, el patrón oro

El patrón oro de Haro es el vino. En **Bodegas Muga** tienen 220 hectáreas de viñedos repartidas en el entorno de Haro. Es una bodega familiar que produce entre 1,5 y dos millones de botellas anuales y se conserva en manos de la familia desde su fundación, allá por la Segunda República, cuando Isaac Muga pero sobre todo Aurora Caño empezaron a vender **vino cosechero** en una cueva en el **casco viejo de Haro.**

Es una familia de entusiastas del vino. Como un clan siciliano pero unido en torno a un negocio tan saludable como el de los viñedos.

«Mira en un microscopio un vaso de agua: veras un océano de bacterias. Mira una copa de vino: nada, limpio. No hay nada más sano que comer con vino», suelta con mucha sorna Juan Muga, un Muga de **tercera generación.** El enólogo de la casa, su primo hermano Jorge Muga, recoge el guante: «Decía Pasteur que el vino es la bebida más higiénica del mundo».

Jorge Muga es **el catador de bosques.** Sobre todo en Francia, aunque ahora empieza a probar también los de Hungría y Rumanía. La tarea es importante —comprobar que la madera es buena— porque Muga es la única bodega que utiliza **madera de roble** en todo el proceso de fermentación, almacenamiento y crianza del vino. En la clarificación utilizan **claras de huevo frescas** para complicarle la vida a las bacterias. Se emplean entre cuatro y seis claras por barrica para eliminar los posos que no se ven.



Sobrevolando la hacienda en globo.

¿Cómo llegar?

Se llega fácilmente por carretera, aunque tanto Haro como Miranda de Ebro tienen conexiones ferroviarias con las principales ciudades españolas (www.renfe.es).

¿Dónde dormir?

¿Dónde comer?

Datos útiles

Noticias más leídas

1. Muga o la familia del vino
2. La cueva de los desnudos
3. El Alaska más salvaje en VIAJES
4. Viajar a la playa desde el sofá
5. Pedro Duque, el astronauta
6. Descansar en la cabaña de un pastor
7. Hoteles del amor... para practicar sexo
8. Los nuevos destinos low cost
9. Bañeros para ir con niños
10. Lanzarote, el destino total

Los ojos del cubero

Ya no hay cuberos en España. Los dos únicos ojos de buen cubero que quedan son los de **Jesús Azcárate** y son los responsables de las cubas de las Bodegas Muga. Tiene ojos curiosos, parecen los de un camaleón. Lleva más de **cuatro décadas** en el oficio. Un maestro cubero que no va a permitir que se extinga y ya está formando a otro discípulo y a su propio hijo, que será la cuarta generación de cuberos de la familia. Si un tonel alberga la cantidad fija de 225 litros, una cuba puede alcanzar los 70.000 (a ojo de buen cubero: por tradición, el cubero calcula a ojo el tamaño de la última duela que completa la circunferencia de la cuba).

Dice Juan Muga: «Los que saben de vino son los ingleses –porque no tienen–. En España, Italia y Francia somos chauvinistas no, lo siguiente». ¿Por qué ha tenido tanta



El último cubero de España

trascendencia la opinión de gurús del vino como **Robert Parker**, el crítico estadounidense que tiene asegurado el olfato por una millonada igual que Iker Casillas sus manos o Jennifer López su culo? «En EEUU la oferta es tan descomunal que se hace

imprescindible un guía. Por ejemplo, yo, que sé algo del tema, cuando llego a una tienda de vinos veo las opciones y me abruma. Es ahí donde se impone la voz de un buen crítico. Para discriminar», responde Juan Muga.

«Luego hay vinos con mucha personalidad que siempre pueden competir en el **mercado internacional**. Vinos más complejos, más técnicos. En nuestro caso **el Torre Muga** nos ha abierto muchas puertas. Para mí es un vino i+D», explica otro Muga, su hermano Manu.

El Torre Muga del que habla Manu se puede catar en el **curso de iniciación** a la cata (25 euros). Las bodegas y los viñedos también se pueden visitar o incluso dar buena cuenta de la **cocina riojana en el comedor** de la bodega (50 euros). Otra opción, si lo permiten el tiempo y el vértigo, es fletar un **vuelo en globo sobre los viñedos** de Haro (160 euros). Una vez en tierra siempre se le puede pedir un microscopio a los Muga y decantarse por agua o vino.

PS: Hecho, un artículo sobre vino en el que no aparece la palabra caldo, ese horrible sinónimo impostado.

| **Más información** en www.bodegasmuga.com

@HansGranda